

beko

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu



BBIM13400XMSW

385440867_3/ RU/ SR/ R.AC/ 29/05/23 15:39
7768382111

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройству или окружающей среде.

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джадесн № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

Произведено в Турции

Содержание		
1 Инструкция по технике безопасности	4	
1.1 Использование по назначению	4	
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	5	
1.3 Электробезопасность	5	
1.4 Безопасность при транспортировке	7	
1.5 Меры безопасности во время монтажа	7	
1.6 Безопасность использования ...	8	
1.7 Предупреждения о температуре	8	
1.8 Использование аксессуаров	9	
1.9 Безопасность во время приготовления	9	
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	10	
2 Руководство по окружающей среде	11	
2.1 Директива по отходам	11	
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	11	
2.2 Информация об упаковочном материале	11	
2.3 Советы по энергосбережению	11	
3 Ваш прибор	12	
3.1 Описание изделия	12	
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства	12	
3.2.1 Панель управления	13	
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой	13	
3.3 Функциональные возможности духовки	14	
3.4 Аксессуары для устройства	15	
3.5 Использование аксессуаров устройства	16	
3.6 Технические характеристики	19	
4 Первое использование	20	
4.1 Настройка первого таймера	20	
4.2 Первичная очистка	20	
5 Использование духовки	21	
5.1 Общие сведения об использовании духовки	21	
5.2 Работа блока управления духовкой	21	
5.3 Настройки	27	
6 Общая информация о выпечке	33	
6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке	33	
6.1.1 Выпечка и блюда в духовке	34	
6.1.2 Мясо, Рыба и Птица	37	
6.1.3 Гриль	38	
6.1.4 Продукты для тестирования	38	
7 Техническое обслуживание и чистка	40	
7.1 Общая информация об очистке	40	
7.2 Аксессуары для очистки	41	
7.3 Очистка панели управления	41	
7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	42	
7.5 Легкая паровая очистка	42	
7.6 Очистка дверцы духовки	43	
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	44	
7.8 Чистка лампы духовки	45	
8 Устранение неполадок	46	



1 Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.

- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.

- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.

- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удущья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отрежьте штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным

электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя варочной панели). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значению напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет питающего кабеля, используйте только кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели или промежуточные кабели.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заметить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети.

Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! Никогда не отключайте вилку, потянув за кабель, всегда вынимайте вилку, потянув за ее корпус.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.

1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.

- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите изделие с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните

легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.

- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части изделия будут горячими во время использования. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Во время работы изделие может нагреваться. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- Всегда используйте жаропрочные перчатки при размещении пищи в горячей печи или удалении пищи из горячей печи и т. д.

1.8 Использование аксессуаров

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

1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Ни-

когда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

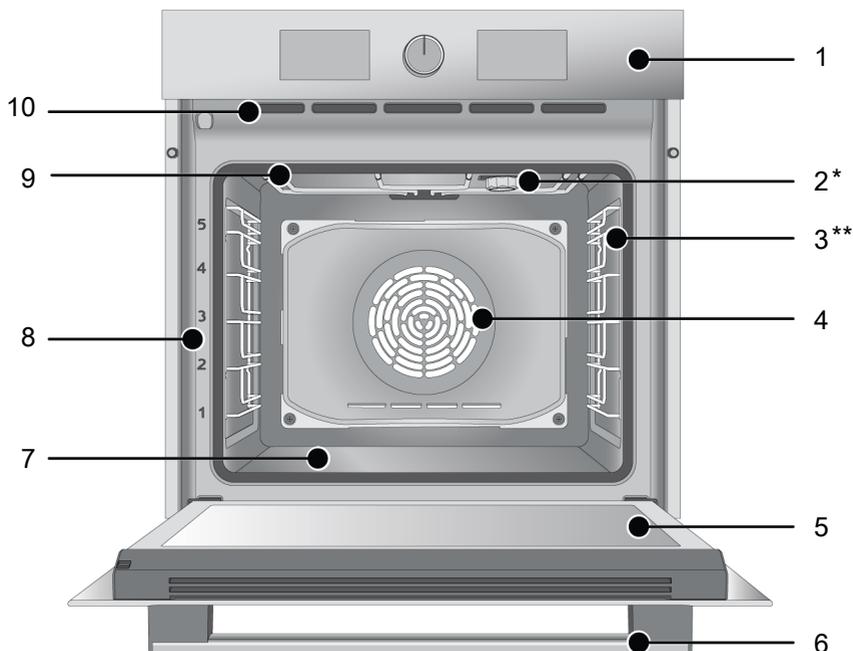
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Когда дверца не открыта, внутренняя температура оп-

тимизируется для экономии энергии в режиме “Эко вентилятор с нагревом”, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия



1 Панель управления

3 Металлические направляющие

5 Дверца

7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)

9 Верхний нагреватель

2 Лампа

4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)

6 Ручка

8 Уровень расположения противня

10 Вентиляционные отверстия

* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

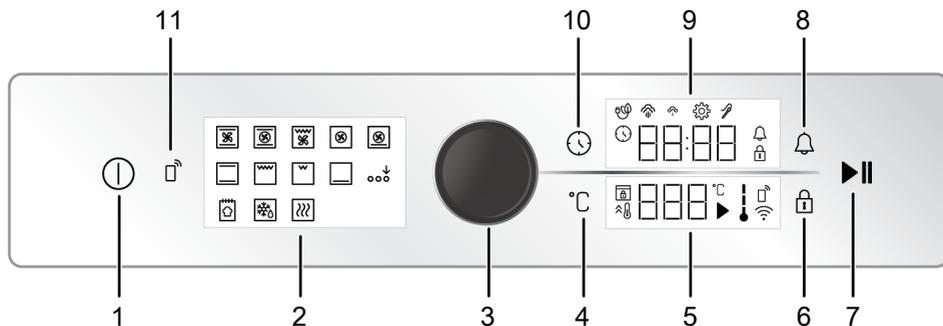
** Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может не иметь металлических направляющих. На рисунке в качестве примера показано изделие с металлическими направляющими

3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть

различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

3.2.1 Панель управления



- | | | | |
|----|--|----|-------------------------------------|
| 1 | Кнопка вкл./выкл. | 2 | Дисплей функций |
| 3 | Переключатель управления духовкой | 4 | Кнопка настройки температуры |
| 5 | Область индикатора температуры | 6 | Кнопка блокировки кнопок |
| 7 | Кнопка запуска/остановки выпечки | 8 | Кнопка звукового таймера/будильника |
| 9 | Область индикатора таймера/продолжительности | 10 | Кнопка времени и настроек |
| 11 | Кнопка отмены контроля | | |

Если есть переключатели для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эти переключатели могут быть выдвижными при нажатии (утапливаемые переключатели). Чтобы выполнить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и поверните его. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте переключатель.

3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

Ручка управления духовкой

Вы можете проверить настройки на индикаторе таймера/часов и областях индикатора температуры с помощью ручки управления духовкой. Вы можете перейти через эти настройки, повернув эту ручку управления духовкой вправо и влево и применить их, нажав ручку.

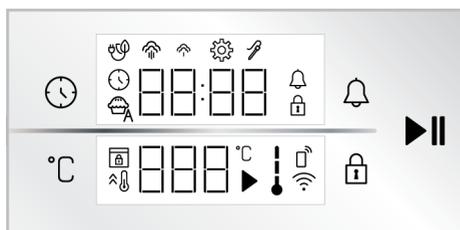
Индикатор внутренней температуры духовки

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. При запуске приготовления на дисплее отображается символ, а когда внутренняя температура духовки достигает заданной температуры, загорается каждый уровень символа.

Дисплей функций

Рабочие функции вашей духовки расположены на дисплее функций на вашей духовке. Каждая функция активируется прикосновением к ней. Все функции, расположенные на дисплее, являются схематическими, они могут отсутствовать в вашем устройстве. Функции вашего продукта описаны в разделе «Рабочие функции духовки».

Области индикаторов:



Кнопки :

-  : Кнопка времени и настроек
-  : Кнопка настройки температуры
-  : Кнопка блокировки кнопок
-  : Кнопка звукового таймера/будильника
-  : Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

-  : Символ времени выпечки/времени суток
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ выпечки с эко-вентилятором
-  : Символ низкого уровня пара *
-  : Символ высокого уровня пара *

 : Символ термощупа *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Область индикатора температуры :

-  : Символ выпечки
-  : Символ температуры
-  : Символ температуры в духовке
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ блокировки двери *
-  : Символ отмены контроля *
-  : Символ Wi-Fi *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

3.3 Функциональные возможности духовки

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

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами.
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40-280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.

	Конвекция	40-280	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Эко вентилятор с нагревом	160-220	В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования режима "Конвекция" в диапазоне 160-220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше. Использование этой функции описано в разделе «Работа блока управления духовкой».
	Функция пиццы	40-280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40-280	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пиццы используется только один противень.
	Низкий гриль	40-280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Вентилятор с полным грилем	40-280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержание тепла	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Функция для выпечки хлеба	-	Используется для приготовления хлеба. Входящая заданная температура и время не могут быть изменены.
	Активация дополнительных режимов	-	Используется для активации рабочих функций, которые не отображаются при запуске на дисплее функций.

3.4 Аксессуары для устройства

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



Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

Стандартный противень

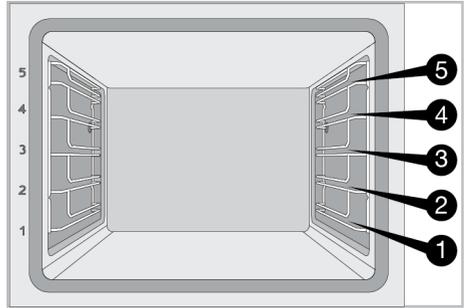
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.

3.5 Использование аксессуаров устройства

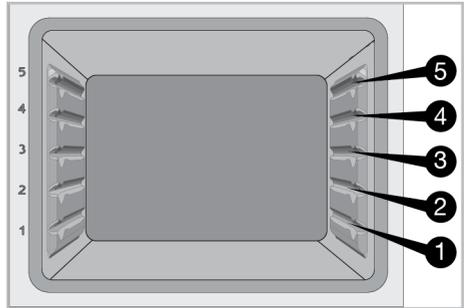
Уровни для приготовления

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

На моделях с металлическими направляющими :



На моделях без металлических направляющих :



Размещение решетки на направляющих для приготовления

На моделях с металлическими направляющими :

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых металлических направляющих. При размещении решетки на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



Глубокий противень

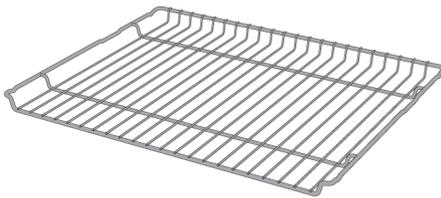
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.



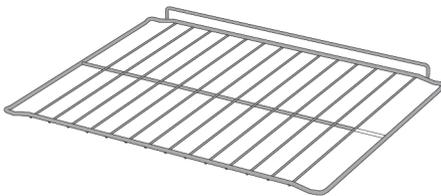
Решетка

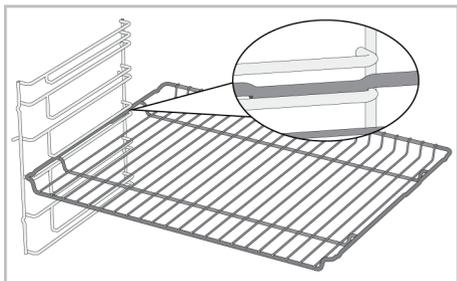
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

На моделях с металлическими направляющими :



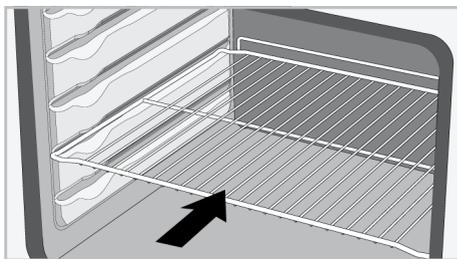
На моделях без металлических направляющих :





На моделях без металлических направляющих :

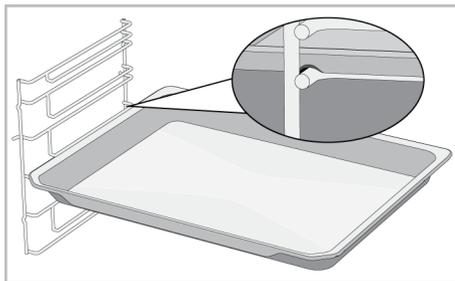
При размещении рельефных направляющих решетка имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

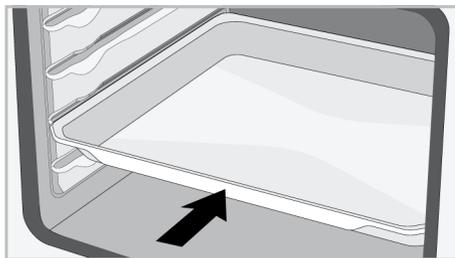
На моделях с металлическими направляющими :

Также важно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплен стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



На моделях без металлических направляющих :

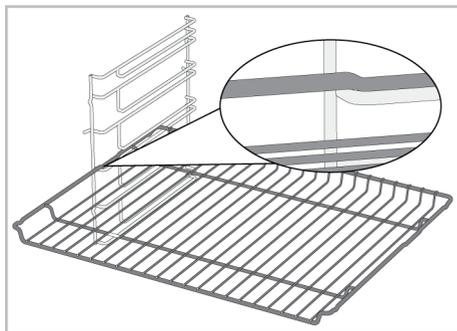
Также важно правильно размещать противни на рельефных направляющих. При размещении на полке противень имеет одно направление. При размещении противня на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



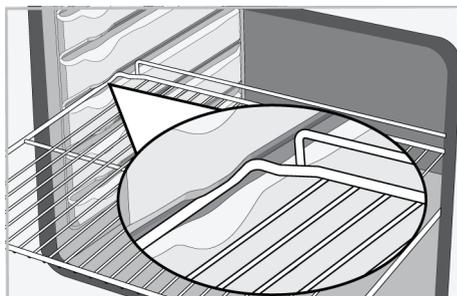
Функция остановки проволоочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его извлечь.

На моделях с металлическими направляющими :

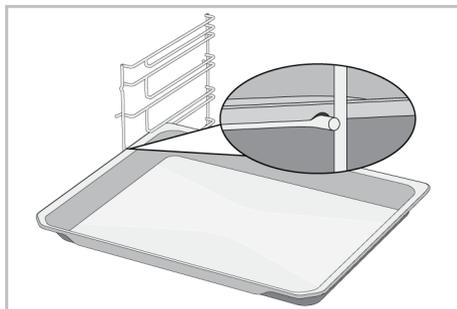


На моделях без металлических направляющих :



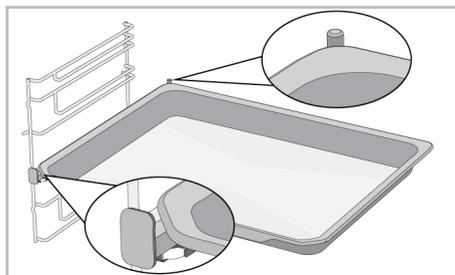
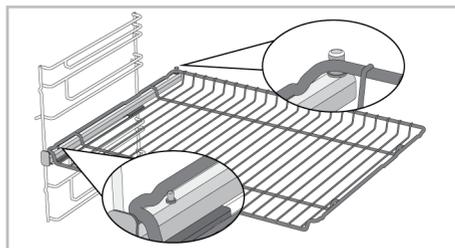
Функция остановки противня - На моделях с металлическими направляющими

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с направляющих. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



Правильное размещение решетки и противня на телескопических направляющих-Модели с металлическими и телескопическими направляющими

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни и решетку для гриля. При использовании противней и решетки для гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и противня (показано на рисунке).



3.6 Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 /594 /567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 - 600 /560 /min. 550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Общая потребляемая мощность (кВт)	3,3
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом , 2-Конвекция , 3-Низкий гриль с вентилятором , 4-Верхний и нижний нагрев.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

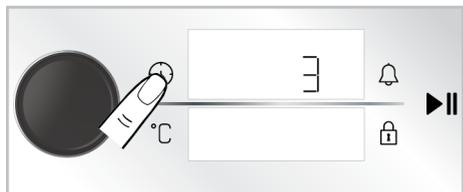
4.1 Настройка первого таймера



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

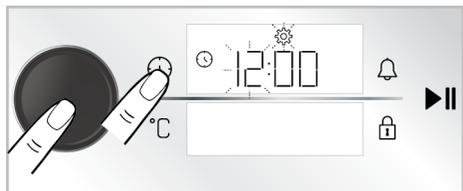
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.



2. Активируйте поле таймера, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки  один раз.

⇒ Поле таймера и символ  мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, повернув ручку управления духовкой вправо/влево и активируйте поле минут, на-

жав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки  один раз.

⇒ Поле минут и символ  мигают на дисплее таймера/продолжительности.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите настройку, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки  один раз.

⇒ Установлено время суток, и символ  горит непрерывно.



Если первая настройка таймера не выполняется, время суток начинается с времени, установленного в процессе обработки пищи. Вы можете изменить время суток позже как описано в разделе «Настройки».



В случае длительного отключения электроэнергии настройка времени суток отменяется. Ее следует установить заново.

4.2 Первичная очистка

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

4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой» [► 14]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

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

5 Использование духовки

5.1 Общие сведения об использовании духовки

Вентилятор охлаждения (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запахи. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

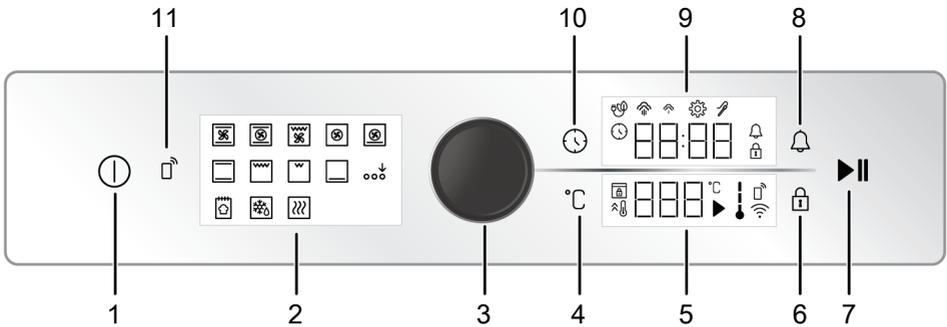
5.2 Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

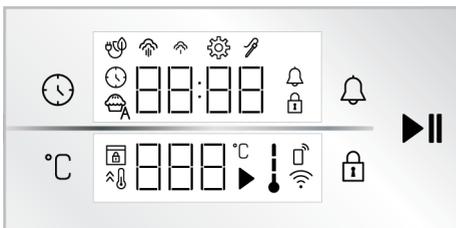
- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5:59 часов. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии предварительно заданная продолжительность выпечки и запекания отменяется.
- При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо сохранить сделанные настройки, либо нажав соответствующую клавишу в описании, либо подождав некоторое время.
- Если время выпечки установлено в начале выпечки, оставшееся время отображается на дисплее.
- Если на блоке управления активна настройка быстрого предварительного нагрева, на дисплее появляется сим-

вол , когда вы начинаете выпекать, и печь достигает температуры, которую вы устанавливаете для быстрого вы-

пекания. Быстрые настройки предварительного нагрева см. в разделе «**Настройки**».



- 1 Клавиша вкл./выкл.
- 2 Дисплей функций
- 3 Переключатель управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Область индикатора температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка запуска/остановки выпечки
- 8 Кнопка звукового таймера/будильника
- 9 Область индикатора таймера/продолжительности
- 10 Кнопка времени и настроек
- 11 Кнопка отмены контроля



Кнопки :

-  : Кнопка времени и настроек
-  : Кнопка настройки температуры
-  : Кнопка блокировки кнопок
-  : Кнопка звукового таймера/будильника
-  : Кнопка запуска/остановки выпечки

Область индикатора таймера/продолжительности :

-  : Символ времени выпечки/времени суток
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок

-  : Символ выпечки с эко-вентилятором
-  : Символ низкого уровня пара *
-  : Символ высокого уровня пара *
-  : Символ термощупа *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Область индикатора температуры :

-  : Символ выпечки
-  : Символ температуры
-  : Символ температуры в духовке
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ блокировки двери *
-  : Символ отмены контроля *
-  : Символ Wi-Fi *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

Включение духовки

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①

⇒ После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. Рабочую функцию, температуру, время выпекания и сигнал тревоги можно настроить, когда дисплей находится в этом состоянии.



Если на этом дисплее нет настроек, духовка выключается примерно через 5 минут, а на дисплее отображается время суток.

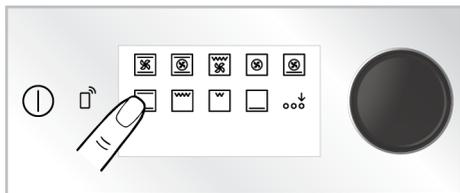
Выключить духовку

Выключите духовку, нажав на кнопку ①. Время суток отображается на дисплее.

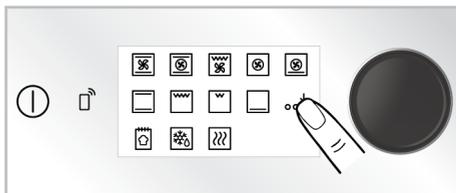
Ручная выпечка путем выбора температуры и рабочей функции духовки

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

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①
2. Нажмите на рабочую функцию, которую вы хотите активировать на дисплее функций.

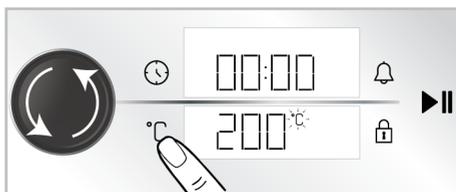


3. Если функции, которую вы желаете активировать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на «Активация дополнительных режимов».



4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки °C и поверните ручку управления духовкой вправо/влево.

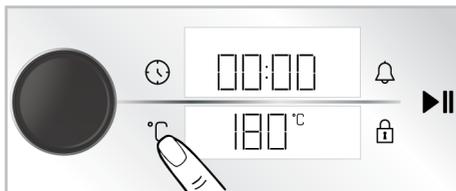
⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.



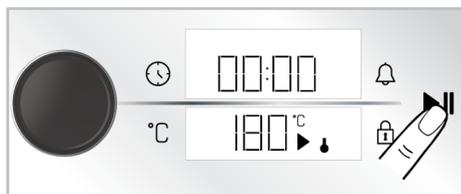
При изменении рабочей функции после изменения предварительно заданной температуры рабочей функции на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, отображается самая высокая температура для этой рабочей функции.

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C .

⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.



6. После настройки рабочей функции и температуры коснитесь кнопки ►||, чтобы начать выпечку.

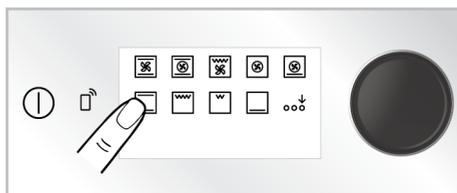


⇒ Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. На дисплее температуры отображаются символы ↓ и ►. Время выпекания начинает отсчитываться на дисплее. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ↓ будет загораться на каждом этапе. Печь не выключается автоматически, так как ручная выпечка выполняется без установки времени выпечки. Вы должны контролировать выпечку и отключить ее сами. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить выпечку, или нажмите кнопку ⓪, чтобы полностью выключить духовку.

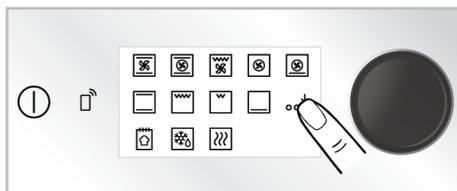
Выпечка путем установки времени выпечки;

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время выпечки по таймеру. В качестве примера функция «Верхний и нижний нагрев», настройки 180 °C и 45 минут показаны в на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ⓪
2. Нажмите на рабочую функцию, которую вы хотите активировать на дисплее функций.

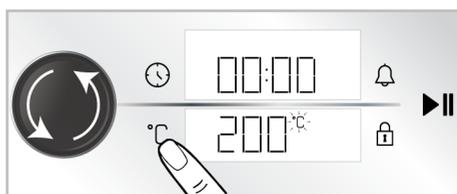


3. Если функции, которую вы желаете активировать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на «Активация дополнительных режимов».



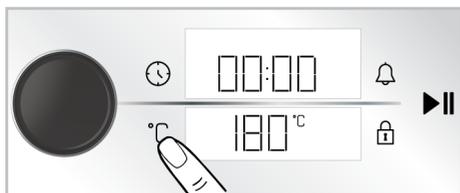
4. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки °C и поверните ручку управления духовкой вправо/влево.

⇒ Символ °C мигает на дисплее температуры.

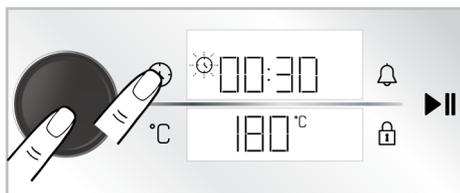


i При изменении рабочей функции после изменения предварительно заданной температуры рабочей функции на дисплее отображается последняя установка температуры. Однако, если выбранная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, отображается самая высокая температура для этой рабочей функции.

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C .
- ⇒ На дисплее температуры непрерывно горит символ °C.

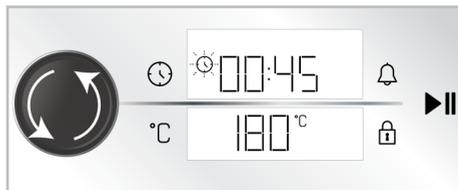


6. Нажмите ручку управления духовкой один раз или коснитесь кнопки ⌚ один раз в течение времени выпечки.
- ⇒ Установленное значение 30 минут отображается на дисплее таймера/продолжительности, и мигает символ ⌚.



i Чтобы быстро отрегулировать время выпечки, вы можете активировать время выпекания в течение 30 минут, нажав ручку управления духовкой или коснувшись кнопки ⌚ после того, как функции работы и температура установлены, и вы можете изменить время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

7. Отрегулируйте время выпечки, повернув ручку управления духовкой вправо/влево. Подтвердите настройку, нажав кнопку ⌚.



- i** Время выпечки увеличивается на 1 минуту в первые 15 минут и на 5 минут через 15 минут.

8. После настройки рабочей функции, температуры и времени выпечки, коснитесь кнопки ▶▶, чтобы начать выпечку.



- ⇒ Ваша духовка начинает работать немедленно при выбранной рабочей функции и температуре, и на дисплее появляется обратный отсчет времени выпечки. На дисплее температуры отображаются символы ↓ и ▶. Когда внутренняя температура духовки достигнет заданной температуры, символ ↓ будет загораться на каждом этапе. По истечении времени выпекания на дисплее температуры появляется текст **«Конец»**, таймер подает звуковое предупреждение и выпекание останавливается.

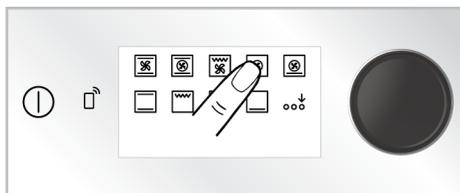
9. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если вы коснетесь кнопки ▶▶ во время звукового предупреждения и на дисплее температуры отобразится текст **«Конец»**, духовка продолжит работать бесконечно. Духовка выключает-

ся, если прикоснуться к кнопке ①.
При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

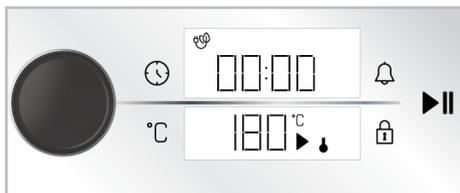
Эко вентилятор с нагревом

В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования «Конвекция» в диапазоне 160- -220°C. Но при этом время запекания будет немного больше.

1. Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
2. Нажмите и удерживайте рабочий режим «Конвекция» на дисплее функций 3 секунды.



⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ  и активируется функция «Эко вентилятор с нагревом».



3. Установленную температуру и время запекания можно изменить, как описано в предыдущих разделах. Затем можно начать запекание.

⇒ В режиме «Эко вентилятор с нагревом» лампа горит меньше, чем при другом режиме приготовления, за счет экономии энергии во время запекания.

Функция для выпечки хлеба

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

Ингредиенты

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

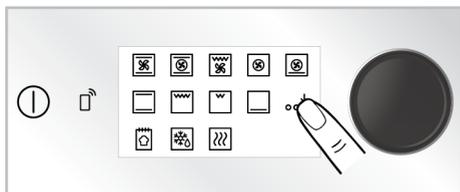
Для верха теста

- 2 чайные ложки подсолнечного масла

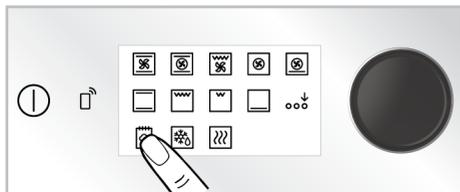
Подготовка

1. Просеять муку в глубокую тару. Добавьте сахар в муку и однородно перемешайте.
2. Сделайте колодец в середине муки, добавьте дрожжи, соль и подсолнечное масло. Теплая вода заливается постепенно, начиная с боковых сторон емкости.
3. Замесите тесто вручную или в тестомесителе примерно на 10-15 минут.
4. Поверните тесто, которое было замешано, несколько раз вручную и положите его в контейнер. Добавьте 1 чайную ложку подсолнечного масла на тесто и накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с тестом.
5. Накрыв тесто пищевой пленкой, накройте его толстой тканью и оставьте бродить при комнатной температуре.
6. Возьмите тесто, которое бродило в течение 60 минут, на поверхность, сложите его 4-5 раз и удалите воздух изнутри. Добавьте 1 чайную ложку подсолнечного масла на тесто и накройте пищевой пленкой так, чтобы она соприкасалась с тестом. Дайте тесту подняться еще на 30 минут при комнатной температуре.

- Поместите противень для духовки на третий уровень направляющих духовки.
- Включите духовой шкаф, нажав на кнопку ①.
- Активируйте рабочие режимы нижнего ряда, нажав «Активация дополнительных режимов» на функциональном дисплее.



- Коснитесь кнопки «Функция для выпечки хлеба» на дисплее функции.



- Начните запекание, коснувшись кнопки ▶||.



- По окончании времени запекания раздастся звуковой сигнал в течение одной минуты. При нажатии кнопки ① выключится духовой шкаф. При нажатии любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение отключается.

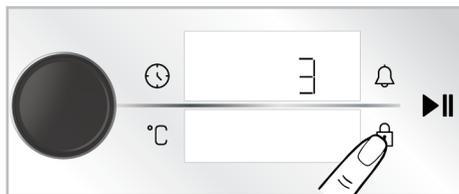
5.3 Настройки

i Обратный отсчет 3-2-1 отображается на дисплее в меню или настройках, которые должны быть активированы нажатием в течение длительного периода времени. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

Активация блокировки кнопок

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

- Нажимайте клавишу и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .



⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности появляется символ и активируется блокировка клавиш. После установки блокировки клавиш, при нажатии любой клавиши или нажатии ручки управления духовкой таймер подает звуковой сигнал и мигает символ .



i При активации блокировки клавиш нельзя использовать клавиши блока управления. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш

1. Нажимайте клавишу  и удерживайте ее, пока на дисплее таймера/продолжительности не появится символ .
⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета на дисплее таймера/продолжительности исчезает символ  и деактивируется блокировка клавиш.

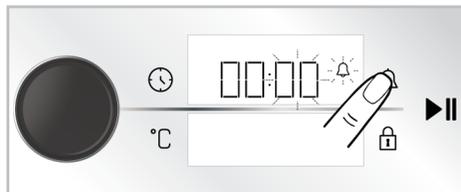
Установка будильника

Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме выпечки. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени таймер выдаст звуковое предупреждение.

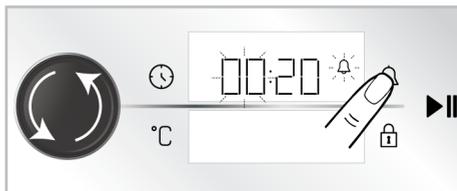


Максимальное время сигнала тревоги может составлять 23 часа 59 минут.

1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы установить период срабатывания будильника.
⇒ Минутное поле и символ  начинают мигать на дисплее таймера/продолжительности.



2. Сначала установите минуты, повернув ручку управления духовкой вправо/влево, и активируйте поле таймера, нажав кнопку  один раз.
3. Отрегулируйте время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево. Нажмите  еще раз, чтобы подтвердить настройку.



- ⇒ На дисплее таймера/продолжительности непрерывно горит символ  и на дисплее начинается обратный отсчет времени сигнала тревоги.

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



Если время сигнала тревоги и время выпекания установлены в одно и то же время, на дисплее таймера/продолжительности отображается более короткое время.

Выключение будильника

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

Если вы хотите отменить будильник:

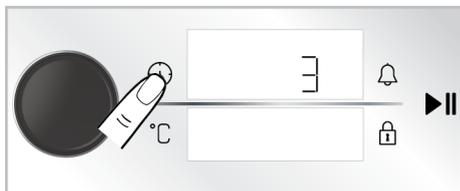
1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы сбросить период срабатывания сигнала тревоги.
⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .
2. Поверните ручку управления духовкой вправо/влево, пока время сигнализации не достигнет «00:00».

Настройка громкости

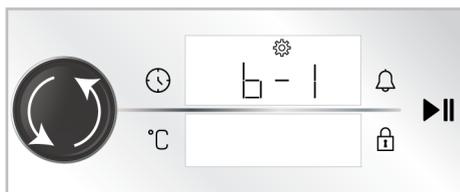
Вы можете установить громкость блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

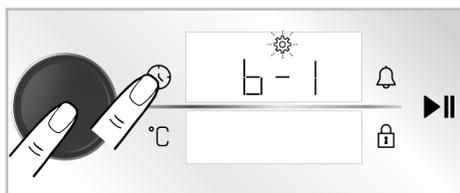


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее таймера/продолжительности не отобразится “b-1” или “b-2”.



3. Активируйте настройку звукового сигнала, снова коснувшись кнопки  или нажав ручку управления духовкой один раз.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



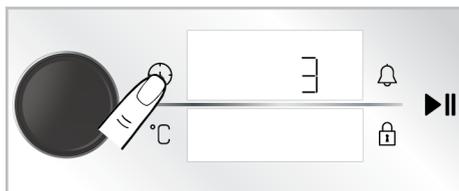
4. Отрегулируйте время, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите заданный звуковой сигнал, снова коснувшись кнопки  или нажав ручку управления духовкой один раз.

Настройка яркости дисплея

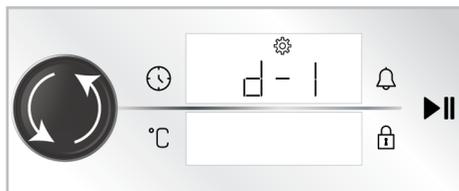
Вы можете установить яркость экрана блока управления. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

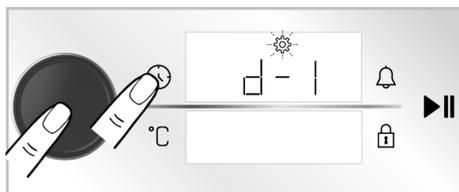


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее таймера/продолжительности не отобразится “d-1”, “d-2” или “d-3”.



3. Активируйте настройку яркости, снова коснувшись кнопки  или нажав ручку управления духовкой один раз.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности замигает символ .



4. Отрегулируйте яркость, повернув ручку управления духовкой вправо/влево.

5. Подтвердите яркость, снова коснувшись кнопки  или нажав ручку управления духовкой один раз.

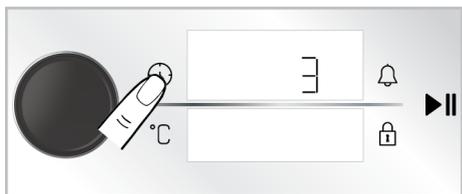
Настройка функции быстрого предварительного нагрева (бустер)

Вы можете использовать выпечку на вашем продукте автоматически с быстрой функцией предварительного нагрева.

Для этого необходимо активировать настройку быстрого предварительного нагрева. Чтобы выполнить эту настройку, печь должна быть выключена.

1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.

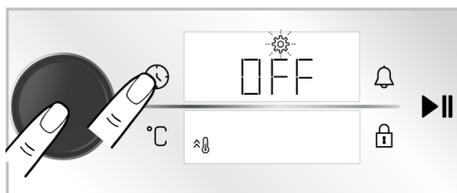


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево до тех пор, пока на дисплее не появится символ  и «OFF/ВЫКЛ».

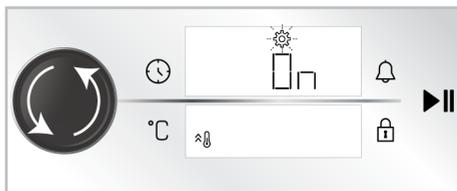


3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустер), коснувшись кнопки  или нажав ручку управления духовкой один раз.

⇒ На дисплее таймера/продолжительности мигает символ .



4. Поверните настройку «OFF» (ВЫКЛ.) на дисплее в положение «ON» (ВКЛ.), повернув ручку управления духовкой вправо/влево.



5. Подтвердите настройку предварительного нагрева (бустера), снова коснувшись кнопки  или нажав ручку управления духовкой один раз.

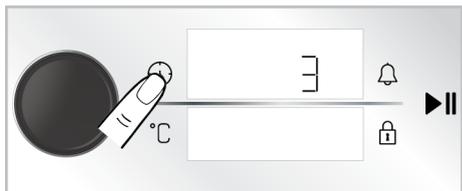
 Вы можете отключить настройку быстрого предварительного нагрева с помощью той же процедуры. Повернув настройку «OFF» (ВЫКЛ.) вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

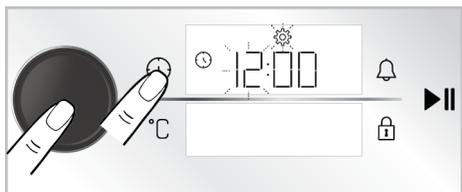
1. Когда духовка выключена (пока на дисплее отображается время суток), нажмите кнопку  примерно на 3 секунды, чтобы активировать меню настроек.

⇒ На дисплее появится обратный отсчет 3-2-1. По окончании обратного отсчета активируется меню настроек.



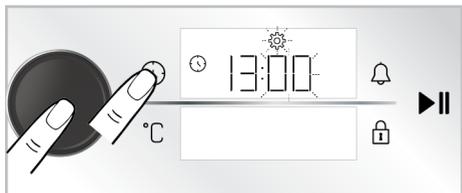
2. Активируйте поле таймера, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки  один раз.

⇒ Поле таймера и символ  мигают на дисплее таймера/продолжительности.



3. Установите время суток, повернув ручку управления духовкой вправо/влево и активируйте поле минут, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки  один раз.

⇒ Поле минут и символ  мигают на дисплее таймера/продолжительности.

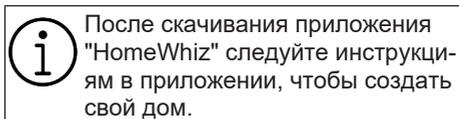


4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите настройку, нажав ручку управления духовкой один раз или коснувшись кнопки  один раз.

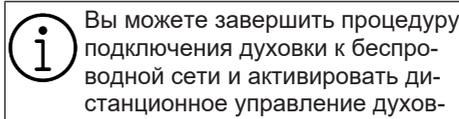
⇒ Установлено время суток, и символ  горит непрерывно.

Подключение духового шкафа к беспроводной сети и знакомство с приложением "HomeWhiz"

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

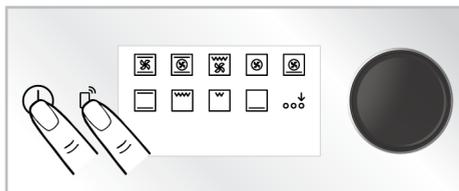


После скачивания приложения "HomeWhiz" следуйте инструкциям в приложении, чтобы создать свой дом.

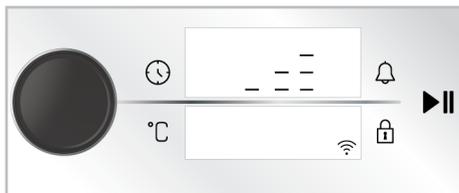


Вы можете завершить процедуру подключения духовки к беспроводной сети и активировать дистанционное управление духовкой, следуя инструкциям, приведенным в приложении.

1. Чтобы переключить духовку в режим настройки, коснитесь клавиш  и  одновременно и удерживайте их в течение примерно 3 секунд, когда духовка выключена (время суток отображается на дисплее).



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



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

 Складской номер вашего продукта - это номер, начинающийся с «77...», расположенный в нижней части передней обложки руководства.

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

Активация дистанционного управления духовкой

После того, как вы соедините вашу духовку с приложением "HomeWhiz", чтобы можно было дистанционно управлять:

- Нажмите кнопку  один раз, пока на экране показан символ .
⇒ На дисплее символ  должен отображаться вместе с символом 

 Если символ  не отображается, коснитесь кнопки  и удерживайте ее, пока символ  не отобразится на экране. Если вы еще не сохранили свое устройство в приложении "HomeWhiz", символ  мигнет один раз и прозвучит сигнал ошибки.

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

Удаление сопряжения духовки, подключенной к HomeWhiz

После добавления изделия в приложение "HomeWhiz" учетная запись пользователя, которую вы использовали для "HomeWhiz", соответствует информации о вашем изделии. Чтобы удалить сопряжение из-за потери доступа к учетной записи, которую вы используете в приложении, или по другим причинам, необходимо выполнить следующие действия.

- Когда изделие выключено (пока на дисплее отображается время дня), нажимайте и удерживайте кнопки  и  примерно 5 секунд.
⇒ На дисплее появится обратный отсчет от 5.
- После завершения обратного отсчета на дисплее появится анимация удаления сопряжения.
- После того как процесс удаления сопряжения завершится без каких-либо проблем, раздастся звуковой сигнал, и ваша духовка перезапустится.

 Если в процессе удаления сопряжения возникла проблема и процесс не может быть завершен, будет слышен звуковой сигнал ошибки.

- Вы можете заново сопрячь продукт с вашей учетной записью "HomeWhiz" после завершения процесса удаления сопряжения.

	Этапы разработки, производства и продажи данного изделия осуществляются в соответствии с правилами безопасности, указанными во всех соответствующих законодательных актах Европейского союза.
Полоса частот	: 2,4 ГГц
Макс. мощность передачи	: макс. 100 мВт
Декларация о соответствии ЕС	
Arçelik A.Ş. заявляет, что данный продукт соответствует Директиве 2014/53/ЕС. Подробная КРАСНАЯ декларация соответствия доступна в Интернете на сайте support.beko.com в разделе дополнительных документов на странице для вашего продукта.	

Определенный период поддержки обновлений программного обеспечения, связанного с кибербезопасностью, является гарантийным сроком продукта.

По истечении этого периода обновления программного обеспечения, связанные с кибербезопасностью, не гарантируются.

6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи. Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

6.1 Общие предупреждения о выпечке в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за края формы, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.

- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемый уровень расположения противня. Не меняйте положение полки во время выпечки.

6.1.1 Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.

- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень духовки в качестве уровня 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижний уровень, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпечке

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

Таблица для выпечки и запеканки
Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Торт в форме	Форма для торта на решетке **	Конвекция	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	150	35 ... 45
Печенье	Кондитерский противень *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
Печенье	Кондитерский противень *	Конвекция	3	170	20 ... 30
Выпечка	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Сдобная булочка	Стандартный противень *	Конвекция	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
Цельный хлеб	Стандартный противень *	Конвекция	3	200	30 ... 40
Лазанья	Стеклоянный/металлический прямоугольный контейнер на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	3	170	50 ... 65
Блюдо	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	280	5 ... 9
Блюдо	Стандартный противень *	Функция пиццы	2	280	5 ... 10

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 35
Печенье	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	170	25 ... 35
Выпечка	1-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	1 - 4	180	40 ... 50
Сдобная булочка	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	180	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Таблица приготовления с функцией управления “Эко вентилятор с нагревом”

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Если дверь не бу-

дет открываться, то внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

- Не выполняйте предварительный подогрев в рабочем режиме “Эко вентилятор с нагревом”.

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартный противень *	3	180	25 ... 35
Выпечка	Стандартный противень *	3	200	45 ... 55
Сдобная булочка	Стандартный противень *	3	200	35 ... 45

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты приготовления с грилем

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.

- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сока мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Конвекция	2	200 ... 220	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Индейка (5,5 кг)	Стандартный противень *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
Рыба	Решетка * Поместите один противень на нижний уровень.	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Общие предупреждения

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

Ключевые моменты по приготовлению на гриле

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

Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

6.1.4 Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица приготовления тестовых блюд

Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень *	Конвекция	На моделях с металлическими направляющими :3 На моделях без металлических направляющих :2	140	15 .. 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный противень *	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке **	Конвекция	2	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке **	Конвекция	3	170	50 ... 65

Предложения по приготовлению с двумя противнями

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	150	25 ... 35
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный противень * 4-Кондитерский противень *	Конвекция	2 - 4	140	15 ... 25

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

*Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

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

Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетка	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка	4	250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.
Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливков, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего

средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты вашего прибора в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Эмалированные поверхности

- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. «Легкая паровая очистка [▶ 42]».)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.

Поверхности каталитического покрытия

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

Стеклопанные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.

- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Аксессуары для очистки

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тка-

нью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.

- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

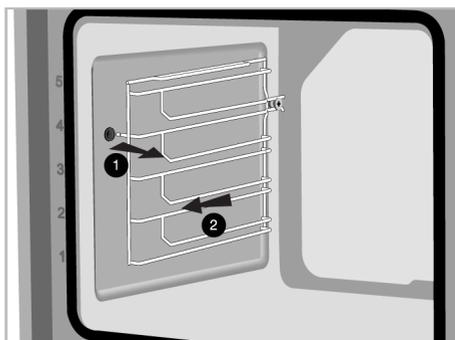
Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией. Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

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

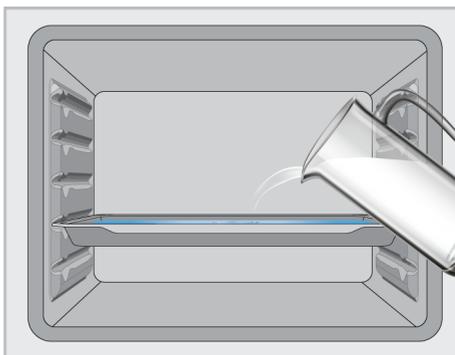


3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

7.5 Легкая паровая очистка

Данная процедура позволяет очищать камеру духового шкафа от незастарелых загрязнений, которые размягчаются паром внутри духовки и капельками воды, конденсирующимися во внутренних поверхностях духовки.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Добавьте 500 мл воды в противень и поместите на 2-ой уровень духовки.



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

Откройте дверь и протрите внутреннюю часть духовки влажной губкой или тканью.

Для удаления стойких загрязнений необходимо выполнить очистку с использованием мощного средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.



При использовании функции легкой паровой очистки ожидается, что добавленная вода испаряется и конденсируется на внутренней стороне духовки и дверце духовки, чтобы смягчить легкие загрязнения, образовавшиеся в вашей духовке. Когда дверца духовки открыта, может капать конденсат, образующийся на дверце духовки. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

(Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.) После конденсации внутри духовки в углублении под духовкой может образоваться лужица или влага. Протрите эту область влажной тканью после использования, а затем высушите.



7.6 Очистка дверцы духовки

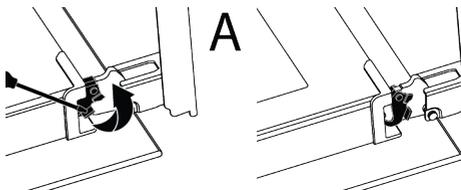
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцы и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.



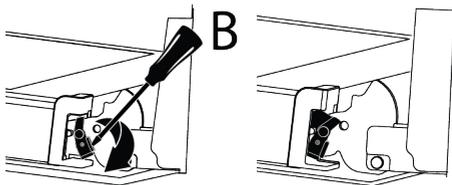
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Снятие дверцы духовки

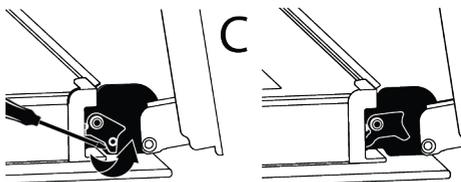
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.
3. Типы петель различаются по типам (A), (B), (C) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.
4. Петли типа (A) доступны для обычных типов дверей.



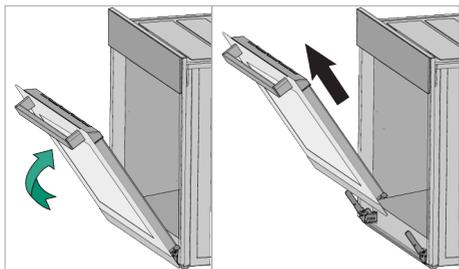
5. Петли типа (B) доступны для дверей с мягким закрытием.



6. Петли типа (C) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.



7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



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

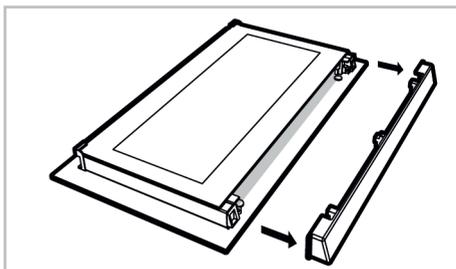
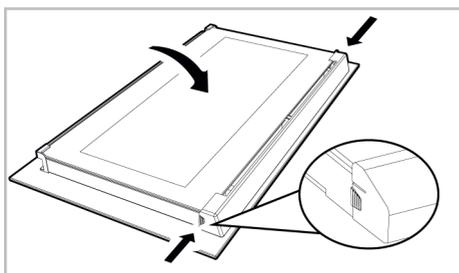


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петель.

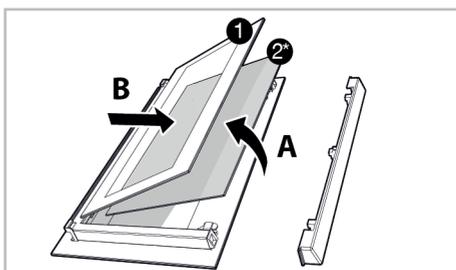
7.7 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

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



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



- 1 Самое внутреннее стекло 2* Внутреннее стекло (может не быть недоступно для вашего изделия)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы

самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

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

7.8 Чистка лампы духовки

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

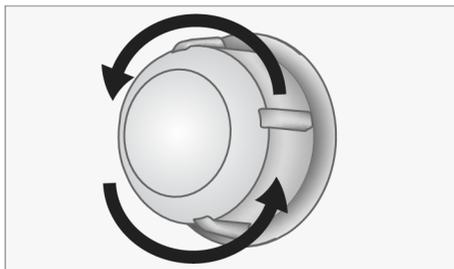
Замена лампы духовки

Общие предупреждения

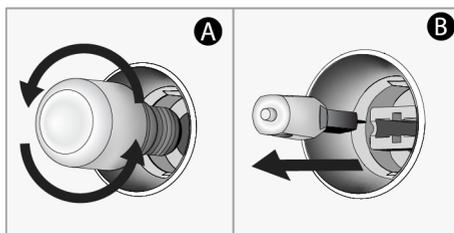
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

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



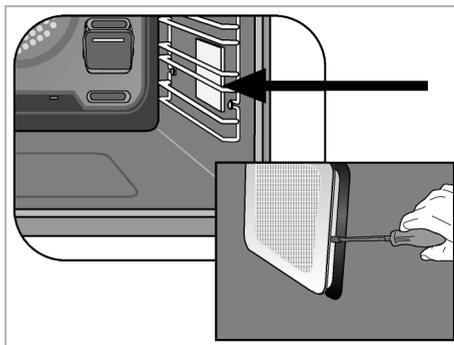
- Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



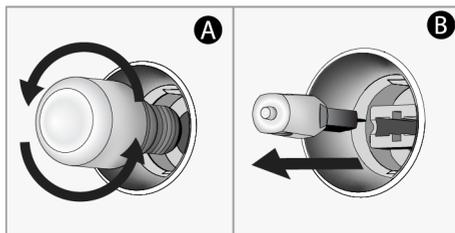
- Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

- Отключите духовку от электричества.
- Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки. Сначала открутите винт, если в вашем изделии есть винт на квадратной лампе.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.

- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Для моделей с таймером время не установлено. >>> Установите время.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.
- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духовки остается открытой более 5 минут, настройки

времени, заданные для приготовления пищи, отменяются, а нагреватели не работают.

(Для моделей с таймером) Дисплей таймера мигает или символ таймера остается открытым.

- Раньше было отключение электричества. >>> Установите время / Выключите функциональные ручки продукта и снова переключите его в нужное положение.

После начала приготовления на дисплее мигает символ ► и появляется звуковое предупреждение.

- Дверца духовки может быть открыта. >>> Убедитесь, что дверца печи закрыта. Если неисправность не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Команда, которую вы хотите отправить из приложения "HomeWhiz", не проходит. (при соблюдении условий удаленного доступа)

- Ваша связь может быть прервана на некоторое время. >>> Убедитесь, что духовка подключена к беспроводной сети, выключите и снова включите приложение.

Приложение "HomeWhiz" неправильно показывает состояние духовки.

- Ваша связь может быть прервана на некоторое время. >>> Убедитесь, что духовка подключена к беспроводной сети, выключите и снова включите приложение.

После знакомства вашего изделия с приложением "HomeWhiz" при наличии сообщения «Произошла ошибка при связывании вашего устройства с вашим домом и указанной вами комнатой. Это устройство принадлежит другому дому.» или если вы забыли учетную запись "HomeWhiz"

- Удалите сопряжение, следуя инструкциям в разделе «Удаление сопряжения духовки, подключенной к приложению "HomeWhiz"», и повторите подключение с самого начала.

При установке изделия в приложении "HomeWhiz" отображается предупреждение «Обнаружено несколько сетей Bluetooth»..

- Если несколько бытовых приборов в вашем доме одновременно находятся в режиме настройки и транслируют сигнал Bluetooth, вы можете столкнуться с предупреждением «Обнаружено несколько сетей Bluetooth» во время установки приложения "HomeWhiz". >>> Отключите режимы установки других устройств и продолжайте использовать только одно устройство с включенным режимом установки.

В приложении "HomeWhiz" отображаются термины, отличные от языка, который я указал(-а).

- В случаях, когда мощность сигнала интернета низкая, в приложении homewhiz могут появляться термины на разных языках, отличных от языков, которые вы указали в приложении. >>> Это не ошибка.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

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

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

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

A

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva.....	52
1.1 Predviđena namena	52
1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca	52
1.3 Električna bezbednost.....	53
1.4 Bezbednost u transportu	55
1.5 Bezbednost pri ugradnji	55
1.6 Bezbednost upotrebe	55
1.7 Upozorenja o temperaturi	56
1.8 Upotreba dodataka.....	56
1.9 Bezbednost kuvanja.....	56
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	57
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	58
2.1 Direktiva o otpadu	58
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	58
2.2 Informacije o ambalaži	58
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	58
3 Vaš proizvod.....	59
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	59
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	59
3.2.1 Kontrolna tabla.....	60
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne.	60
3.3 Radne funkcije rerne	61
3.4 Dodaci uređaja.....	62
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	63
3.6 Tehničke specifikacije.....	66
4 Prva upotreba.....	67
4.1 Prvo podešavanje tajmera	67
4.2 Početno čišćenje	67
5 Korišćenje rerne	68
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	68
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	68
5.3 Podešavanja	73
6 Opšte informacije o pečenju	79
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni	79
6.1.1 Peciva i hrana iz rerne	79
6.1.2 Meso, riba i živinsko meso	82

6.1.3 Gril	83
6.1.4 Testna jela	84
7 Održavanje i čišćenje.....	86
7.1 Opšte informacije o čišćenju	86
7.2 Pribor za čišćenje	87
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	87
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	88
7.5 Jednostavno paročišćenje.....	88
7.6 Čišćenje vrata rerne	89
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	90
7.8 Čišćenje sijalice u rerni.....	90
8 Rešavanje problema	91

SR

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

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

1.2 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

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

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



1.3 Električna bezbednost

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

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

1.4 Bezbednost u transportu

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

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).

- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

1.6 Bezbednost upotrebe

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

- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.
- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

1.7 Upozorenja o temperaturi

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

- Uvek koristite rukavice za rernu otporne na toplotu dok stavljate hranu u vruću rernu, ili vadite hranu iz zagrejane rerne itd.

1.8 Upotreba dodataka

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

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle

pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.

- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara.

Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 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.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažna i prljava površina može prouzrokovati probleme u radu sa funkcijama.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

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.

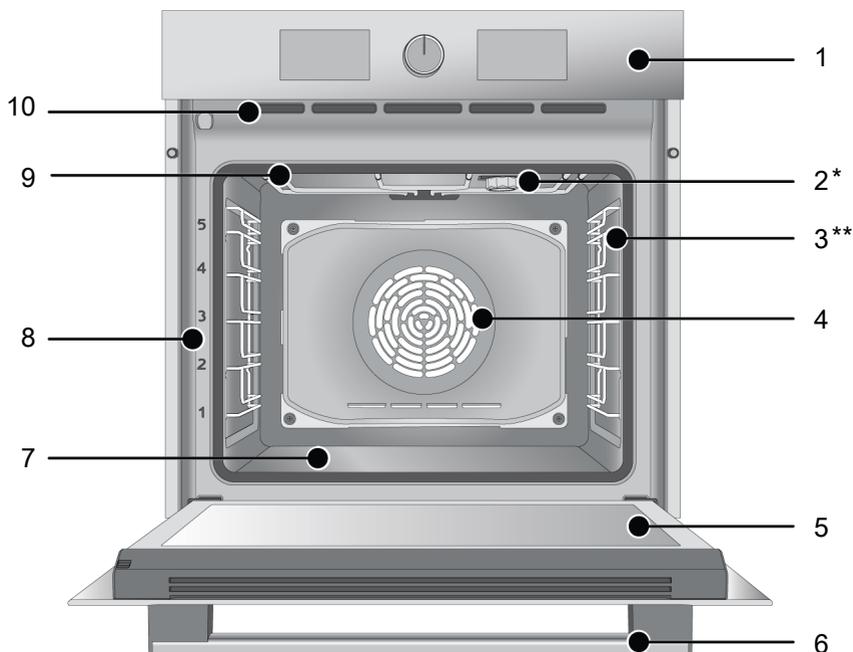
Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- 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 Predstavljajanje 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

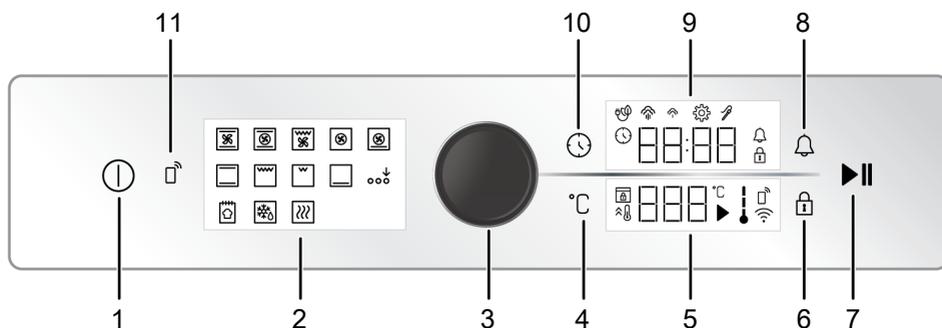
* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

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

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

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

3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

Kontrolno dugme rerne

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

Indikator temperature unutar rerne

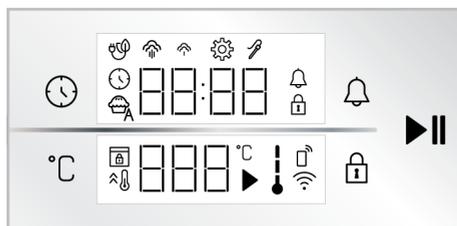
Simbol unutrašnje temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Kada spremanje hrane počne, na

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

Prikaz funkcija

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

Polja indikatora:



Tasteri :

 : Taster za vreme i podešavanje

°C : Taster za podešavanje temperature

 : Taster za zaključavanje tastera

 : Taster za alarm

 : Taster za početak/završetak pečenja

Polje indikatora vremena/trajanja :

 : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena

 : Simbol alarma

 : Simbol podešavanja

 : Simbol zaključavanja tastera

 : Simbol pečenja sa eko ventilatorom

 : Simbol niskog nivoa pare *

 : Simbol visokog nivoa pare *

 : Simbol sonde za meso *

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođača.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

 : Simbol pečenja

°C : Simbol temperature

 : Simbol temperature u rerni

 : Simbol za brzo zagrevanje (booster)

 : Simbol zaključavanja vrata *

 : Simbol daljinskog upravljača *

 : Simbol za Wifi *

* : Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođača.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije rerne

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

Polje indikatora temperature :

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa je duže nego za hranu sa žitaricama.
	Gornji i donji grejač	40-280	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	Uključeno je samo donje grejanje. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno porumeniti na dnu.
	Gornji i donji grejač + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	40-280	Vrući vazduh zagrejan grejačem ventilatora se ravnomerno i brzo distribuira kroz pečnicu sa ventilatorom. Pogodan je za kuvanje u više posuda na različitim nivoima polica.
	Eko grejanje s ventilatorom	160-220	Da biste uštedeli energiju, ovu funkciju možete koristiti umesto da koristite "Grejanje s ventilatorom" u opsegu 160-220°C. Ali; vreme pečenja biće nešto duže. Upotreba ove funkcije je objašnjena u odeljku pod naslovom „Rad kontrolne jedinice rerne“.
	Funkcija "Pizza"	40-280	Donji grejač i grejanje ventilatorom rade. Pogodan je za kuvanje pice.

	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.
	Niski gril	40-280	Mali gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Puni gril	40-280	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Puni gril + ventilator	40-280	Vrući vazduh zagrejan tokom funkcije velikog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Funkcija održavanja toplote	40-100	Koristi se za održavanje hrane na temperaturi spremnoj za posluživanje duže vreme.
	Funkcija za pripremu hleba	-	Koristi se za pečenje hleba. Dolazna podešena temperatura i vreme se ne smeju menjati.
	Aktivacija dodatne funkcije	-	Koristi se za aktiviranje radnih funkcija koje se ne pojavljuju na početku na ekranu za prikaz funkcija.

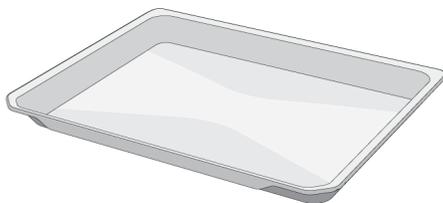
3.4 Dodaci uređaja

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

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

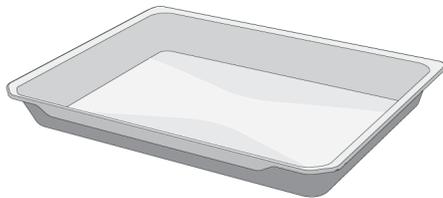
Standardni pleh

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



Duboki pleh

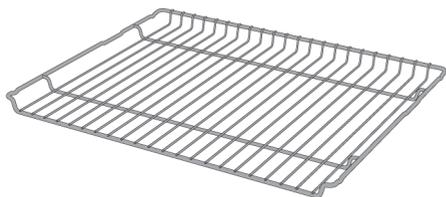
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.



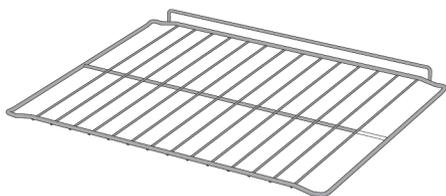
Žičani gril

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

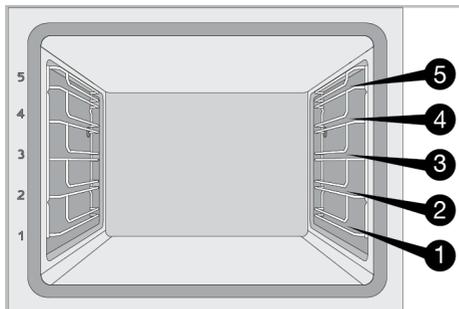


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

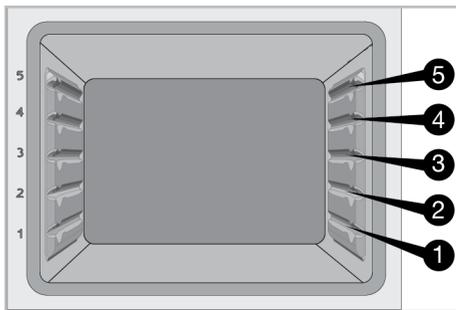
Police za pripremu hrane

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

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

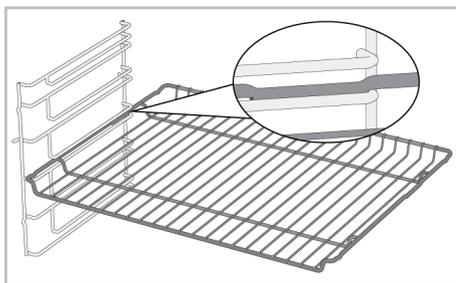


SR

Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

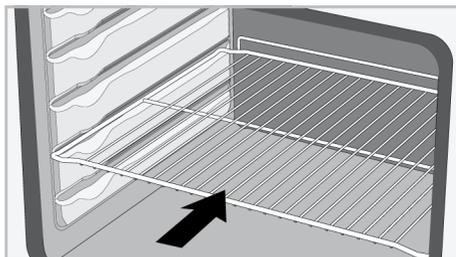
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih policica :

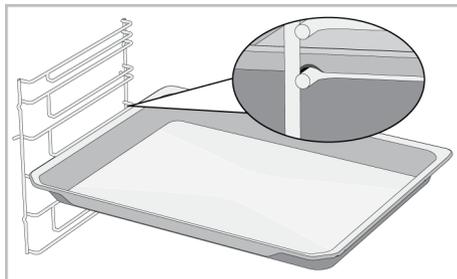
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

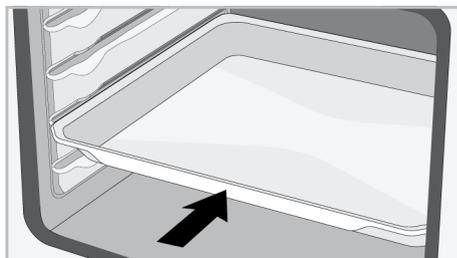
Na modelima sa žičanim policama :

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



Na modelima bez žičanih policama :

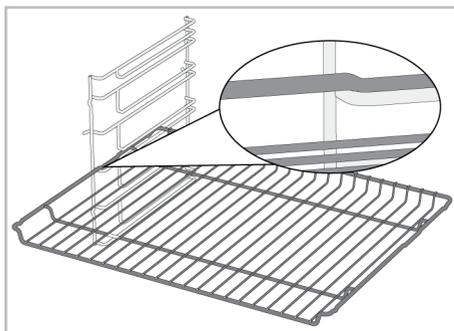
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



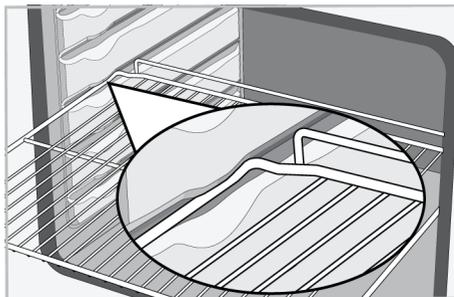
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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

Na modelima sa žičanim policama :

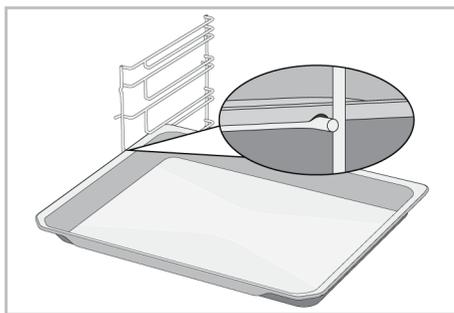


Na modelima bez žičanih policama :



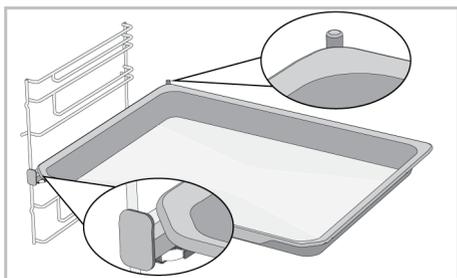
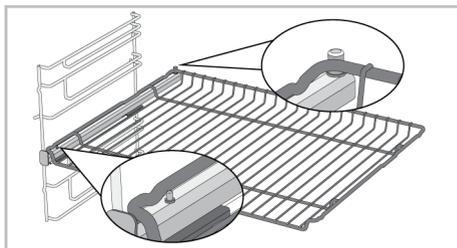
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

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



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

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



3.6 Tehničke specifikacije

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

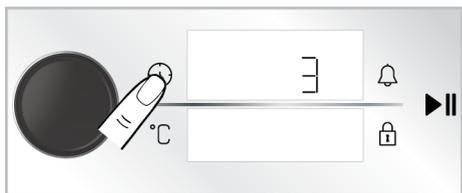
4.1 Prvo podešavanje tajmera



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

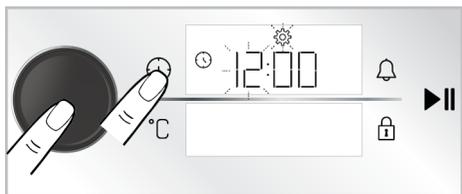
1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanje.

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



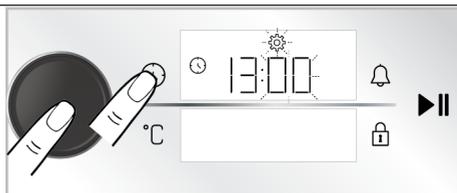
2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme rerne jednom ili dodirnom na taster jednom.

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



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

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



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

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol svetli neprekidno.



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



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

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See "Radne funkcije rerne [► 61]". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerina ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

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

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

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

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

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrejati. Ventilator za hlađenje

5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

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

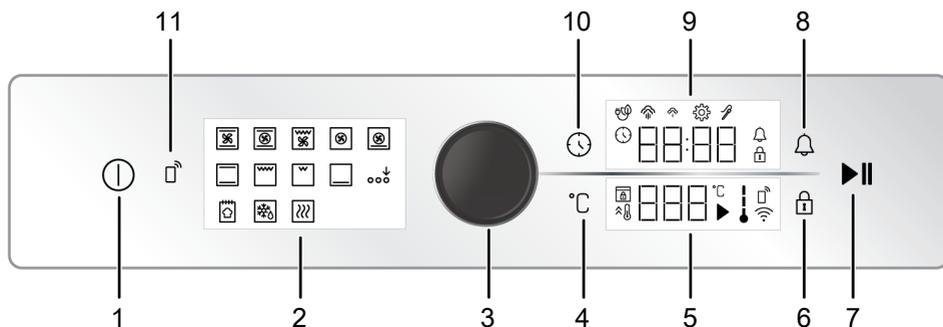
NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

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.

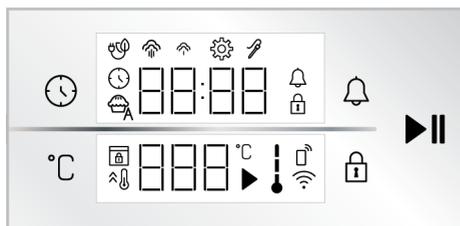
Svetlo u rerni

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

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



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



Tasteri :

- : Taster za vreme i podešavanje
- : Taster za podešavanje temperature
- : Taster za zaključavanje tastera
- : Taster za alarm
- : Taster za početak/završetak pečenja

Polje indikatora vremena/trajanja :

- : Simbol vremena pečenja/tačnog vremena
- : Simbol alarma
- : Simbol podešavanja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol pečenja sa eko ventilatorom
- : Simbol niskog nivoa pare *
- : Simbol visokog nivoa pare *
- : Simbol sonde za meso *

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

Polje indikatora temperature :

- : Simbol pečenja
- : Simbol temperature
- : Simbol temperature u rerni
- : Simbol za brzo zagrevanje (booster)
- : Simbol zaključavanja vrata *
- : Simbol daljinskog upravljača *
- : Simbol za Wifi *

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

Uključivanje rerne

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

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

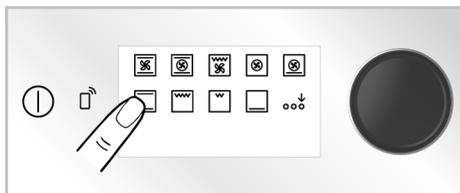
Isključivanje rerne

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

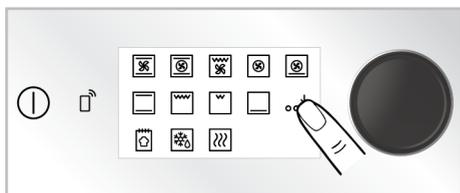
Manuelno pečenje izborom temperature i radne funkcije rerne

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

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

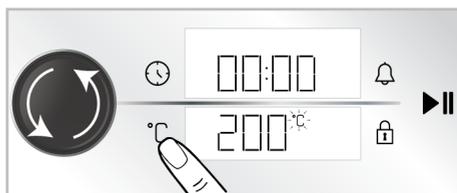


3. Ako funkcija koju želite da aktivirate nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije"



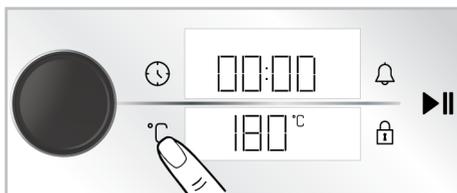
4. Unapred definisana temperatura za izabranu radnu funkciju pojavljuje se na ekranu. Da biste promenili ovu temperaturu, pritisnite okruglo kontrolno dugme rerne jednom i dodirnite taster  i okrenite okruglo kontrolno dugme udesno/ulevo.

⇒ Na ekranu temperature treperi simbol .



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

5. Potvrdite podešavanje temperature dodirom na taster .
- ⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol .



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



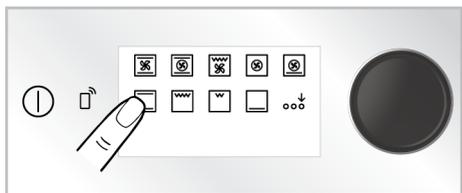
⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Na ekranu temperature prikazani su simboli  and . Vreme pečenja počinje da se odbrojava na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne zadanu temperaturu, sve faze simbola  će se upaliti. Rerna se ne isključuje

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

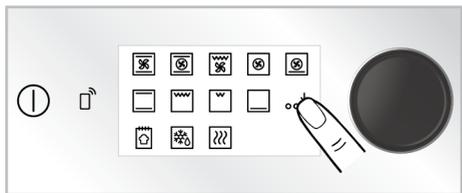
Pečenje podešavanjem vremena pečenja;

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

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

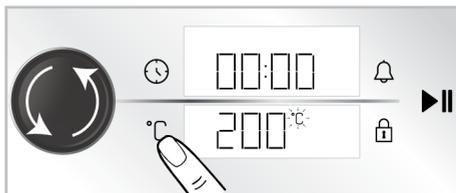


3. Ako funkcija koju želite da aktivirate nije među radnim funkcijama koje se prve pojavljuju na ekranu funkcija, možete aktivirati donji red radnih funkcija dodirom na "Aktivacija dodatne funkcije"



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

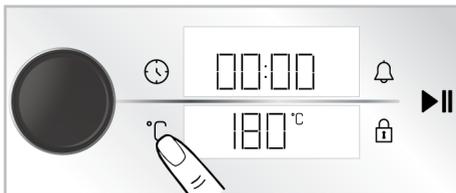
⇒ Na ekranu temperature treperi simbol °C.



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

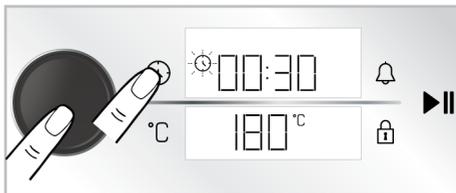
5. Potvrdite podešavanje temperature dodirom na taster °C.

⇒ Na ekranu temperature neprekidno svetli simbol °C.



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

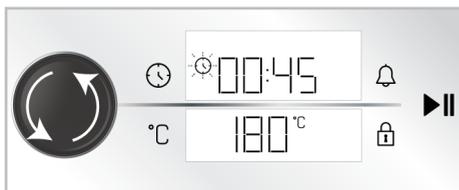
⇒ Podešena vrednost od 30 minuta se pojavljuje na ekranu tajmera/trajanja i simbol ⌚ treperi.





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

- Prilagodite vreme pečenja okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo. Potvrdite podešavanje dodirom na taster ⌚.



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

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



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

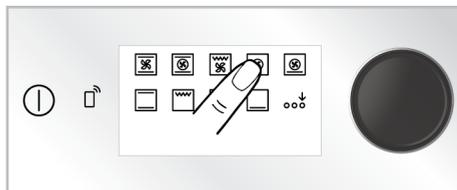
pojavljuje „Kraj“, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem i pečenje se zaustavlja.

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

Eko grejanje s ventilatorom

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

- Uključite rernu dodirom na taster ⌚.
- Dodirnite i držite radnu funkciju "Grejanje s ventilatorom" na ekranu funkcija 3 sekunde.



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



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

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

Funkcija za pripremu hleba

Vaša rerna ima "Funkcija za pripremu hleba" posebno definisanu opciju za pravljenje hleba. Podešavanja temperature i vremena funkcije su nepromenljiva.

Sastojci

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

Za gornju stranu testa

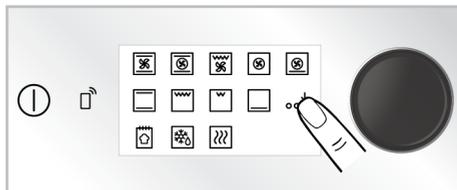
- 2 kašičice suncokretovog ulja

Priprema

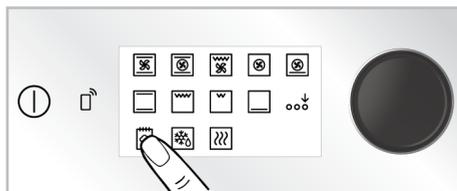
- Prosejte brašno u duboku posudu. Na brašno dodajte šećer i homogeno ga promešajte.
- Otvorite sredinu brašna i dodajte kvasac, sol i suncokretovo ulje. Topla voda se sipa postepeno, počevši od ivica posude.
- Mesite testo ručno ili mutilicama miksera predviđenim za testo oko 10-15 minuta.
- Umešeno testo nekoliko puta okrenite rukom i stavite u posudu. Na testo nanesite 1 kašičicu suncokretovog ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo.
- Nakon što pokrijete testo streč folijom, pokrijte ga debelom krpom i ostavite da nadođe na sobnoj temperaturi.
- Stavite testo, koje je fermentiralo 60 minuta, na radnu površinu, preklopite ga 4-5 puta i uklonite vazduh iznutra. Na testo nanesite 1 kašičicu suncokretovog

ulja i prekrijte ga stretch folijom tako da dodiruje testo. Pustite da se testo kvasi još 30 minuta na sobnoj temperaturi.

- Stavite pleh na treći nivo u rerni.
- Uključite rernu dodiranjem na taster ①.
- Aktivirajte donji red radnih funkcija dodirivanjem "Aktivacija dodatne funkcije" na ekranu funkcija.



- Dodirnite "Funkcija za pripremu hleba" na ekranu funkcija.



- Započnite pečenje dodiranjem tastera ►►.



- Na kraju perioda pečenja, zvučno upozorenje se oglašava jedan minut. Ako dodirnete taster ①, rerna će se isključiti. Ako se dodirne bilo koji taster osim ovih, zvučno upozorenje prestaje.

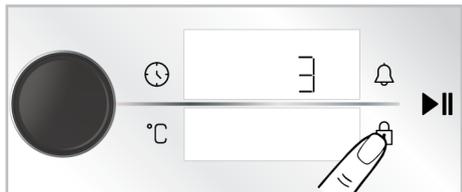
5.3 Podešavanja

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

Aktiviranje zaključavanja tastera

Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi kontrolnu jedinicu od smetnji.

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



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



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

Isključivanje zaključavanja tastera

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

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

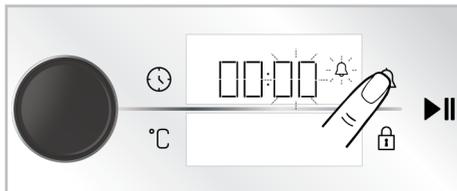
Podešavanje alarma

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

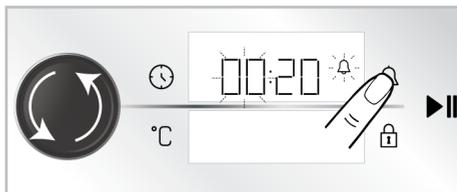
 Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite taster  jednom da biste podesili period alarma.

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



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



- ⇒ Simbol  svetli neprekidno na ekranu tajmera/trajanja i na ekranu se odbrojava vreme alarma.

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



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

Isključivanje alarma

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

⇒ Zvučno upozorenje je zaustavljeno.

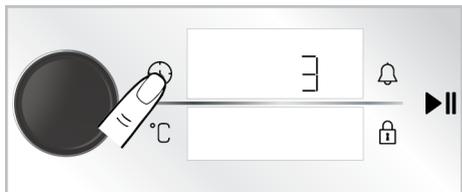
Ako želite da otkazete alarm;

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

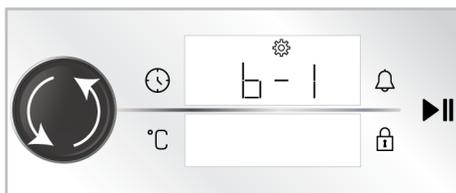
Podešavanje jačine zvuka

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

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
 - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

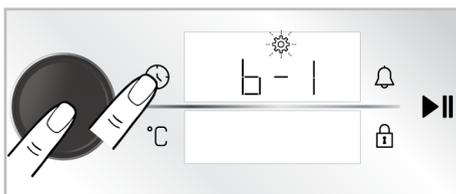


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se na prikazu tajmera/trajanja pojavi „b-1“ ili „b-2“.



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

⇒ Simbol  treperi na prikazu tajmera/trajanja.

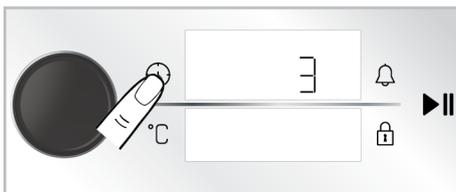


4. Prilagodite željeni ton okretanjem kontrolnog dugmeta rerne udesno/ulevo.
5. Potvrdite podešavanje tona dodirivanjem tastera  ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

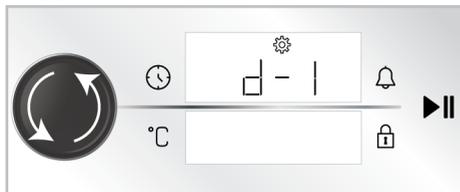
Podešavanje osvetljenosti ekrana

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

1. Kada je rerna isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster  oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
 - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

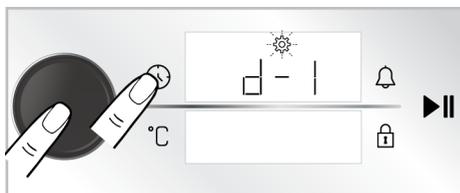


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se na prikazu tajmera/trajanja prikažu „d-1“, „d-2“ ili „d-3“.



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

⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.



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

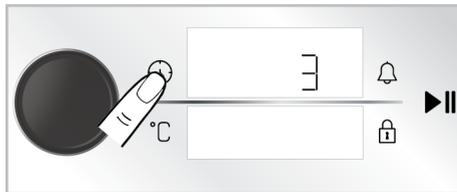
5. Potvrdite podešavanje osvetljenja dodirivanjem tastera ⌚ ponovo ili pritiskom na kontrolno dugme rerne.

Podešavanje funkcije brzog prethodnog zagrevanja (Pojačivač)

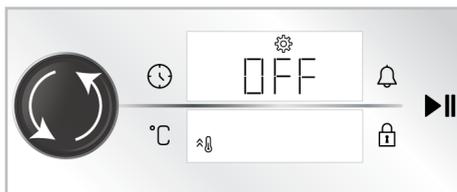
Možete automatski upravljati pečenjem na svom proizvodu uz funkciju brzog prethodnog zagrevanja. U tu svrhu trebalo bi da aktivirate podešavanje brzog prethodnog zagrevanja. Vaša rerna treba da bude isključena da biste obavili ovo podešavanje.

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

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

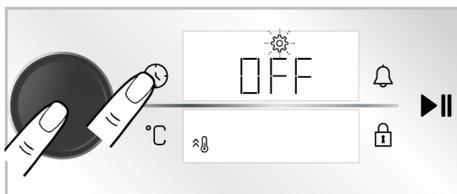


2. Okrećite kontrolno dugme rerne udesno/ulevo dok se simbol ⚡ i „Isključeno“ pojave na ekranu.

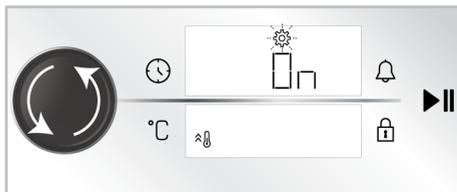


3. Aktivirajte podešavanje brzog prethodnog zagrevanja (pojačivač) dodirivanjem tastera ⌚ ili pritiskom na kontrolno dugme rerne jedanput.

⇒ Simbol ⚙️ treperi na prikazu tajmera/trajanja.



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



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

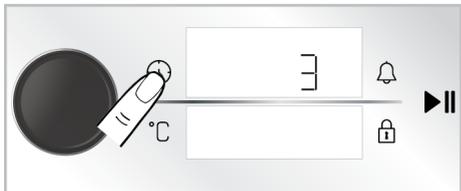


Možete isključiti podešavanje brzog prethodnog zagrevanja tako što ćete ponoviti postupak. Okretanjem podešavanja „OFF“ (Isključeno) možete otkazati podešavanje brzog prethodnog zagrevanja.

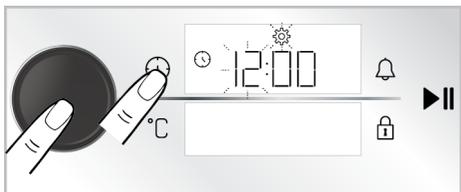
Promena tačnog vremena

da promenite tačno vreme koje ste prethodno podesili,

1. Kada je rena isključena (kada se na ekranu pojavljuje tačno vreme), dodirnite taster ⌚ oko 3 sekunde da biste aktivirali meni za podešavanja.
 - ⇒ Na ekranu se pojavljuje odbrojavanje 3-2-1. Kada odbrojavanje istekne, aktivira se odgovarajući meni podešavanja.

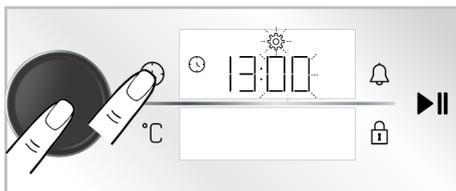


2. Aktivirajte polje tajmera pritiskom na kontrolno dugme rene jednom ili dodirnom na taster ⌚ jednom.
 - ⇒ Polje tajmera i simbol ⚙️ trepere na ekranu tajmera/trajanja.



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

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



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

- ⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol ⚙️ svetli neprekidno.

Povezivanje rene na bežičnu mrežu i uvođenje u aplikaciju „HomeWhiz“

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

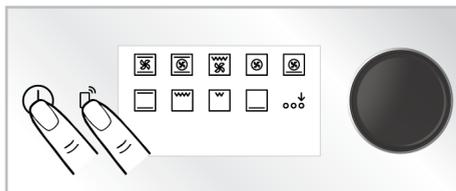


Nakon preuzimanja aplikacije „HomeWhiz“, sledite uputstva na aplikaciji da biste kreirali svoj dom.

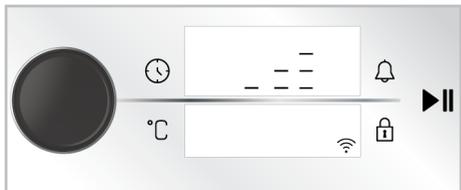


Postupak povezivanja rene sa bežičnom mrežom i aktiviranja daljinskog upravljanja rernom možete završiti prateći uputstva navedena u aplikaciji.

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



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



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

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

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

Aktiviranje daljinskog upravljača rerne

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

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

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

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

Brisanje uparivanja rerne povezane sa aplikacijom HomeWhiz

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

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

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

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

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

	Faze razvoja, proizvodnje i prodaje ovog proizvoda odvijaju se u skladu sa sigurnosnim pravilima navedenim u svim relevantnim zakonima Evropske unije.
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.

6 Opšte informacije o pečenju

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

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

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.

- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za 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 policica rerne.

Saveti za pečenje kolača

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

Saveti za pecivo

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

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okviro)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	150	25 ... 35

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	150	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	2	150	35 ... 45
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
Keksići	Pleh za testa *	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	180	35 ... 45
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
Lepinja	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
Celi hleb	Standardni pleh *	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Staklena/ metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 65
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Grejanje s ventilatorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardni pleh *	Funkcija "Pizza"	2	280	5 ... 10

Predlozi za kuvanje sa dve posude

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

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

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

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

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

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

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

6.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja

- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10minuta. 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

SR

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okviro)
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
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!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.

- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

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

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

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

6.1.4 Testna jela

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

Tabela načina spremanja testnih obroka

Predlozi za pečenje u samo jednom plehu

SR

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

Predlozi za kuvanje sa dve posude

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

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

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

Gril

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

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

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

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

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

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

Površine od inoksa i nerđajuće površine

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

Emajlirane površine

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

- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdochornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte “Jednostavno paročišćenje ► 88”.)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerne se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne 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 gebranje.

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

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uverite se da spojevi komponenti 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.

7.3 Čišćenje kontrolne table

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

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

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

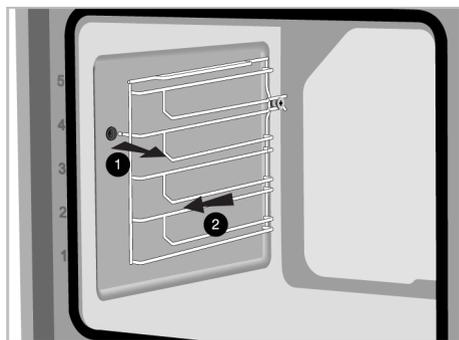
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

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

Da biste uklonili bočne žičane police:

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

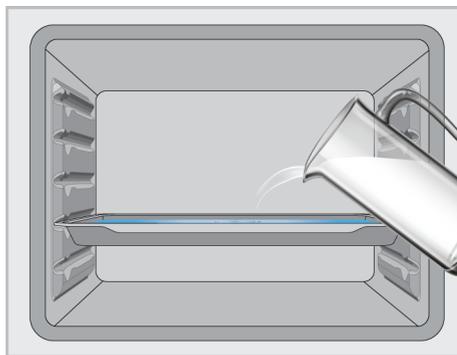


3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

7.5 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.



3. Podesite rernu na radni režim "Donji grejač" i uključite je na 100°C tokom 20 minuta.

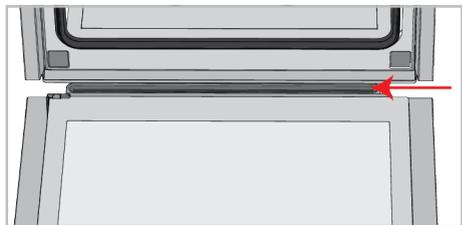
Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne vlažnim sunđerom ili krpom.

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

i 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.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u

žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



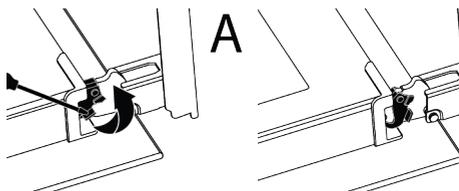
7.6 Čišćenje vrata rerne

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

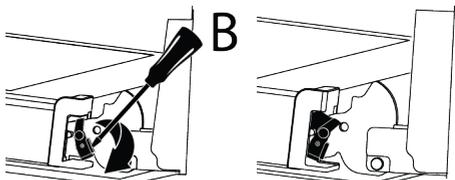
i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rerne

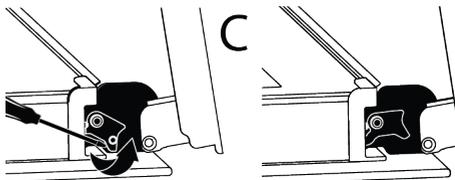
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan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



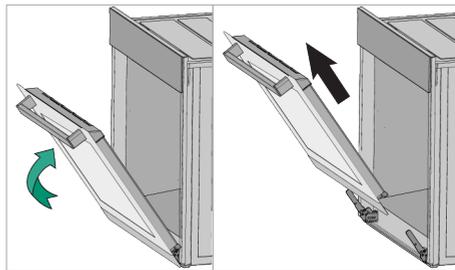
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



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



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



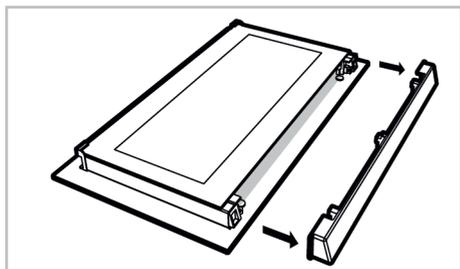
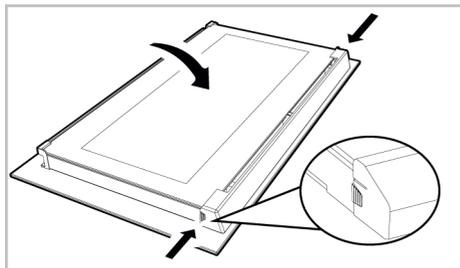
8. Skinete vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

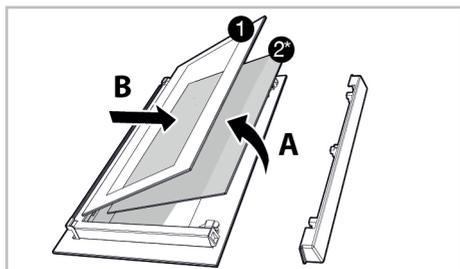
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

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



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



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

4. Ako vaš proizvod ima 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 prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog 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 prezeze.
7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje sijalice u rerni

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

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

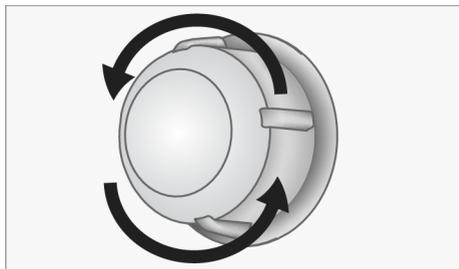
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod

ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.

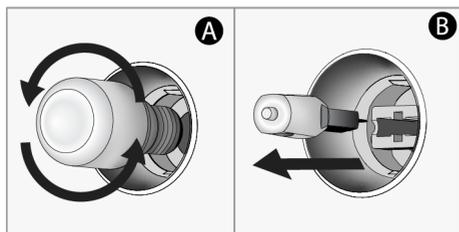
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

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



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



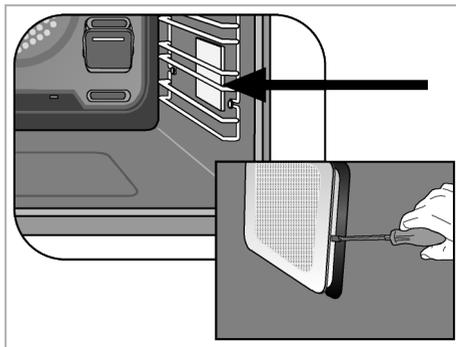
8 Rešavanje problema

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

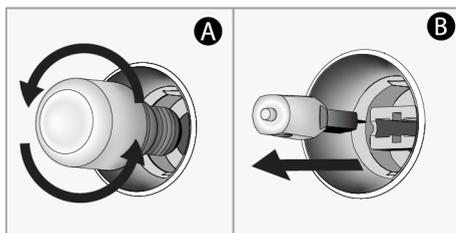
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

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



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



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

Para se emituje dok rerna radi.

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

Tokom spremanjajhrane pojavljuju se kapljice vode

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

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

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

Proizvod ne radi.

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

Sijalica na rerni nije uključena.

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

Rerna ne greje.

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

- Vrata rerne su možda otvorena. >>> Obavezno zatvorite vrata rerne. Ako vrata rerne ostanu otvorena više od 5 minuta, podešavanja vremena spremanja hrane biće otkazana i grejači neće raditi.

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

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

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

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

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

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

„HomeWhiz“ aplikacija ne prikazuje ispravno status rerne.

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

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

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

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

- U slučaju da je više od jednog kućnog uređaja u vašem domu istovremeno podešeno na režim podešavanja i emituje bluetooth signal, možete naići na upozorenje „Otkriveno 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.

