

Uputstvo za upotrebu

HISENSE ugradna rerna BAS614P8B

Hisense



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/hisense-ugradna-rerna-bas614p8b-akcija-cena/>

Hisense

life reimagined

SR

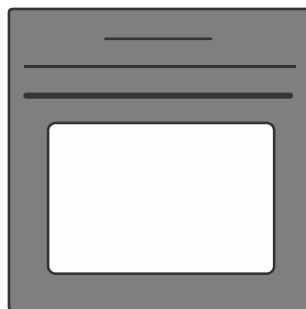
RS

BA

ME

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE

UGRADNA RERNA



Zahvaljujemo vam na poverenju kojeg ste nam iskazali kupovinom našeg aparata.

Za lakšu upotrebu proizvoda priložili smo vam detaljna uputstva, koja će vam pomoći da se što brže upoznate sa svojim novim aparatom.

Najpre se uverite dali ste primili neoštećen aparat. Ukoliko otkrijete bilo kakvo transportno oštećenje, molimo vas da se obratite vašem prodavcu kod kog ste aparat kupili, ili područnom magacinu odakle je proizvod bio isporučen. Telefonski broj naći ćete na računu odnosno na otpremnici.


Uputstva za ugradnju i povezivanje dostavljena su u zasebnom dokumentu.

Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacija koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog korišćenja aparata, nisu predmet garancije.



Detaljnija uputstva i savete skenirajte QR kôd na pločici sa oznakom tipa.

U uputstvima ćete opaziti simbole koji imaju naredna značenja:

 **INFORMACIJA!**
Informacija, savet, ideja ili preporuka

 **UPOZORENJE!**
Upozorenje za opasnost

Sadržaj

1. Mere predostrožnosti	5
1.1 Pravilan i bezbedan način korišćenja rerne tokom pirolitičkog čišćenja	6
2. Ostala važna bezbednosna upozorenja	6
3. Opis uređaja	9
3.1 Oprema uređaja	9
3.2 Kontrolna tabla	11
4. Pre prve upotrebe	12
4.1 Uključivanje uređaja po prvi put	12
5. Korišćenje rerne – izbor podešavanja pečenja	14
5.1 Glavni meni - Uputstva	15
5.2 Tajmer - funkcije tajmera	17
5.3 Pečenje po koracima (+ meni)	19
5.4 Kuvanje sa ubrizgavanjem pare	20
5.5 Punjenje spremišta za vodu	21
5.6 Automatski meni	22
5.7 Dodatno	22
6. Upućivanje pečenja	24
7. Završetak kuvanja i isključivanje rerne	24
7.1 Gratiranje (+ meni)	25
7.2 Hrskava donja korica	26
7.3 Omiljeni - sačuvajte sopstvena podešavanja	27
8. Odabir opštih podešavanja	28
8.1 Zaključavanje ekrana (+ meni)	29
9. ConnectLife	29
10. Upravljanje Wi-Fi mrežom	30
10.1 Korišćenje Wi-Fi mreže	30
10.2 Upravljanje daljinskim upravljačem rerne	31
11. Opšti saveti za pečenje	33
11.1 Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane	34
11.2 Kuvanje pomoću sonde	39
12. Čišćenje i održavanje	42
12.1 Automatsko čišćenje rerne – piroliza	42
12.2 Čišćenje rezervoara za vodu i pene filtera	44
12.3 Čišćenje parnog sistema	45
12.4 Uklanjanje vođica od žice i fiksiranih teleskopskih vođica	46
12.5 Uklanjanje i zamena vrata rerne i staklenog panela	47
12.6 Zamena sijalice	48
13. Rešavanje problema	49
13.1 Tabela smetnji i grešaka u radu	49
13.2 Oznaka – podaci o uređaju	50
14. Informacije o usklađenosti	50

15. Zaštita životne sredine	51
16. Test pečenja	52

1. Mere predostrožnosti

VAŽNE BEZBEDNOSNE MERE – PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVO I SAČUVAJTE GA ZA BUDUĆU UPOTREBU.

Aparat sme priključiti samo servisna služba ili ovlašćeno stručno lice. Nestručni zahvati i popravci aparata mogu dovesti do opasnosti od strujnog udara i ozbiljnih povreda, kao i do oštećenja na aparatu.

Način za iskopčavanje mora da bude inkorporiran u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

Aparat ne sme biti postavljen iza dekorativnih vrata, da ne bi došlo do pregrevavanja.

Ukoliko je priključni kabl oštećen, sme ga zameniti isključivo proizvođač ili njegov ovlašćeni serviser, jer ćete jedino time sprečiti eventualne opasnosti odnosno povrede.

Ovaj uređaj smeju da koriste deca starosti 8 i više godina i lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedovoljnim iskustvom i znanjem, pod uslovom da su pod nadzorom i da su im data uputstva o bezbednom korišćenju uređaja i da shvataju prateće rizike. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez odgovarajućeg nadzora.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi delovi se zagrevaju tokom upotrebe; izbegavajte kontakt sa grejnim elementima. Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.

Aparat nije namenjen upravljanju pomoću spoljnih programskih časovnika ili posebnih nadzornih sistema.

Koristite isključivo sondu koja je preporučena za korišćenje uz ovu rernu.

Čišćenje staklene površine vrata/poklopca ploče za kuvanje (ako je primenjivo) nemojte da obavljate nagriznim sredstvima ili žicom za čišćenje zbog toga što možete da izgrebete površine i prouzrokuje lom stakla.

Nemojte da koristite paročištače ili perače pod pritiskom za čišćenje uređaja zbog toga što može doći do električnog udara.

Nikada nemojte da sipate vodu direktno na dno unutrašnjosti rerne. Usled razlike u temperaturi može doći do oštećenja premaza.

1.1 Pravilan i bezbedan način korišćenja rerne tokom pirolitičkog čišćenja

Tokom postupka automatskog čišćenja rerne se zagreva do izuzetno visoke temperature i njena spoljašnja strana takođe postaje veoma vrela. Opasnost od zadobijanja opekotina! Udaljite decu od rerne.

2. Ostala važna bezbednosna upozorenja

Aparat je namenjen upotrebi u domaćinstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrevanje prostorija, sušenje životinja, hartije, tkanina ili bilja, jer u takvim slučajevima postoji opasnost oštećenja ili požara.

Aparat sme priključiti samo servisna služba ili ovlašćeno stručno lice. Nestručni zahvati i popravci aparata mogu dovesti do opasnosti od strujnog udara i ozbiljnih povreda, kao i do oštećenja na aparatu.

Preporučujemo da (zbog težine uređaja) najmanje dve osobe nose i montiraju uređaj.

Nemojte da podižete uređaj tako što ćete ga držati za ručku na vratima.

U suprotnom može da dođe do oštećenja šarki vrata usled prevelikog opterećenja. Nemojte da stojite ili da sedite na otvorenim vratima rerne i nemojte se oslanjati o njih. Takođe, nemojte da postavljate bilo kakve teške predmete na vrata rerne.

Pazite da priključni kablovi aparata koji se nalaze u blizini vašeg aparata ne budu pritisnuti vratima rerne, jer mogu da se oštete i uzrokuju kratak spoj. Zato električne priključne kablove drugih aparata držite na primerenoj udaljenosti.

Pazite da otvori za provetranje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Rernu nemojte oblagati aluminijumskom folijom i nemojte stavljati tepsiju ili druge posude na dno rerne. Na ovaj način se onemogućava cirkulacija vazduha u unutrašnjosti rerne, usporava proces pečenja i oštećuje premaz rerne.

Preporučujemo da ne otvarate vrata rerne tokom procesa pečenja, zbog toga što se time uvećava potrošnja energije i kondenzacija.

Pri kraju procesa pečenja, kao i tokom njega, pažljivo otvarajte vrata rerne zbog toga što postoji opasnost od zadobijanja opekotina od vrelih isparenja iz rerne.

Ostavite vrata rerne otvorena nakon pečenja ili korišćenja rerne da bi se unutrašnjost rerne ohladila do sobne temperature i sprečilo taloženja kamenca.

Očistite rernu kada se u potpunosti ohladi.

Do eventualne neusklađenosti nijansi boja različitih aparata ili sastavnih elemenata unutar jedne dizajn linije može da dođe iz različitih uzroka, kao što su npr. različiti uglovi pod kojima gledamo aparate, različite boje pozadine, materijali, kao i osvetljenje prostora.

Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen. Isključite uređaj iz električne mreže i pozovite ovlašćeni servisni centar.

Rerna se može bezbedno koristiti sa ili bez vođica za posudu za pečenje.

Nemojte skladištiti predmete u rerni, to može izazvati opasnost kada je rerna uključena.

Pre uključivanja postupka automatskog čišćenja, pažljivo pročitajte i poštujujte sva uputstva navedena u poglavlju „Čišćenje i održavanje“ u kome je opisan pravilan i bezbedan način korišćenja ove funkcije.

Nemojte da postavljate bilo kakve predmete na dno unutrašnjosti rerne tokom postupka automatskog čišćenja.

Opasnost od požara! Tokom automatskog čišćenja, uređaj se zagreva na veoma visoke temperature, što će spaliti ostatke hrane u uređaju. Stoga, pre svake upotrebe uređaja, uklonite veće naslage prljavštine iz unutrašnjosti rerne i sa opreme. Tokom trajanja postupka čišćenja može doći do oslobađanja neprijatnih mirisa i dima, kao i nadražujućih isparenja i gasova. Stoga se uverite da je prostorija dobro provetrena za vreme postupka čišćenja. Male životinje i kućni ljubimci mogu da budu naročito osetljivi na prisustvo bilo kakvih isparenja iz rerne. Preporučuje se da ih udaljite iz prostorije tokom trajanja postupka čišćenja i da dobro provetrite prostoriju kada se postupak čišćenja okonča.

Nemojte da otvarate rernu tokom čišćenja.

Pobrinete se da strani objekti ne dospeju u otvore za zaključavanje vođica vrata, zbog toga što može doći do blokiranja automatskog zaključavanja vrata tokom postupka čišćenja rerne.

Nemojte da dodirujete metalne površine ili delove uređaja tokom trajanja automatskog postupka čišćenja!

U slučaju prekida napajanja tokom trajanja postupka automatskog čišćenja, režim rada biće isključen nakon dva minuta i vrata rerne će ostati zaključana. Vrata će se otključati kada uređaj detektuje da je temperatura u sredini unutrašnjosti rerne niža od 150 °C.

Nakon postupka automatskog čišćenja može da dođe do gubitka boje i sjaja unutrašnjosti rerne i dodatne opreme rerne. Ovo neće ni na koji način uticati na njihovu funkcionalnost.



UPOZORENJE!

Nije dozvoljeno korišćenje rerne kada su vrata otvorena i kada je prekidač vrata rerne zatvoren.

Pre povezivanja uređaja na mrežno napajanje ostavite uređaj neko vreme na sobnoj temperaturi kako bi sve komponente uređaja bile izložene uticaju sobne temperature. Ukoliko se rena skladišti na temperaturama koje su blizu tačke smrzavanja ili nižim, to može biti pogubno po pojedine komponente, naročito po pumpu.

Nemojte da rukujete uređajem u sredinama u kojima je temperatura niža od 5 °C. Ukoliko se uređaj uključi u takvim uslovima sredine, može da dođe do oštećenja pumpe.

Nemojte da koristite destilovanu vodu, pijaću vodu sa velikim sadržajem hlora ili slične tečnosti.

Prilikom pečenja uz korišćenje funkcije ubrizgavanja pare, uvek do kraja otvorite vrata rerne kada se proces pečenja završi. U suprotnom, isparenja iz unutrašnjosti rerne mogu negativno da utiču na rad kontrolne table.

Skinite lepljivu traku sa kontrolne jedinice nakon postavljanja uređaja u ormarić. U suprotnom može doći do kvara rezervoara.



UPOZORENJE!

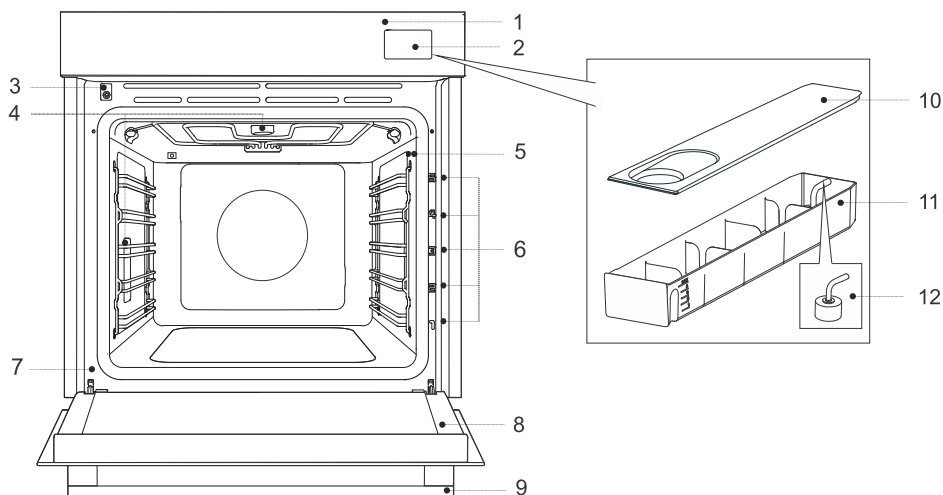
Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacija koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog korišćenja aparata, nisu predmet garancije.

3. Opis uređaja



UPOZORENJE!

Funkcije i oprema uređaja zavise od konkretnog modela uređaja.



1. Kontrolna tabla
2. Rezervoar za vodu
3. Zaključavanje vrata prekidačem
4. Osvetljenje
5. Sonda za merenje temperature
6. Vođice – nivoi polica
7. Oznaka
8. Vrata rerne
9. Ručka vrata

10. Poklopac rezervoara
11. Rezervoar
12. Pena filtera

3.1 Oprema uređaja

Prekidač na vratima rerne

Prekidač isključuje zagrevavanje rerne i delovanje ventilatora kada se vrata rerne otvore tokom rada.


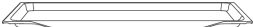
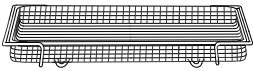


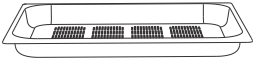
Vođice

Žičane vodilice – uvek ubacite žičanu rešetku i pleh za pečenje u vodilicu.

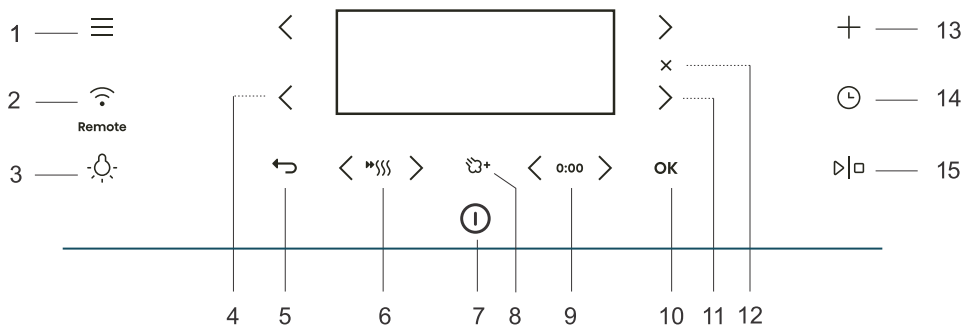
Fiksirane teleskopske vođice – postavite opremu na vođicu. Na istoj vođici možete da postavite rešetku sa posudom za skupljanje tečnosti.

NAPOMENA: Vođice – nivoi rešetke se računaju odozdo nagore.

Oprema i pribor rerne




	<p>Žičana rešetka – koristi se prilikom upotrebe roštilja, pečenja ili kao potpora za posude, posudu za pečenje ili pekače prilikom pečenja jela.</p> <p>NAPOMENA: Prilikom ubacivanja žičane rešetke u vođicu, uvek se uverite da je njen uzdignuti deo pozadi i na gornjoj strani.</p> <p>Na rešetki se nalazi bezbednosna reza. Stoga, blago podignite rešetku sa prednje strane kada je izvlačite iz rerne.</p>
	<p>Tacna za sakupljanje tečnosti – koristi se za somune i manje kolače. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje tečnosti.</p> <p>NAPOMENA: Plitka posuda za pečenje može da se deformiše kada se zagreje u rerni. Kada se ohladi, vraća se u prvobitno stanje. Deformacija ne utiče na njenu funkcionalnost.</p>
	<p>Rešetka za prženje vrućim vazduhom – (posuda za pečenje sa otvorima) upotrebljava se sa režimima koji obuhvataju ubrizgavanje pare i prženje vazduhom. Otvori pospešuju protok vazduha oko jela i omogućavaju formiranje hrskavije kore.</p>
	<p>Duboka posuda za pečenje – koristi se za pečenje povrća i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za skupljanje tečnosti.</p> <p>NAPOMENA: Nikada nemojte tokom pečenja da postavite duboku višenamensku (ili univerzalnu) posudu u prvu vođicu.</p>
	<p>Temperaturna sonda - (BAKESENSOR)</p>
	<p>Perforirani pleh za pečenje (NERĐAJUĆI ČELIK)</p> <p>- (pleh za pečenje sa otvorima) namenjen je pečenju povrća, ribe i mesa pomoću pare ili korišćenjem funkcije sous vide. Obezbeđuje ravnomernu cirkulaciju pare i optimalne rezultate pečenja</p>
<p>NAPOMENA: Dodatna oprema se može kupiti u ovlašćenom servisnom centru.</p>	





3.2 Kontrolna tabla




Taster		Upotreba
1.		Izbor osnovnih menija
2.		Podešavanja Wi-Fi povezanosti (Remote)
3.		Uključivanje i isključivanje osvetljenja rene
4.		Levi taster za izbor
5.		Izađite ili se vratite bez čuvanja
6.		Uključivanje i isključivanje brzog prethodnog zagrevanja
7.		Uključivanje i isključivanje rene
8.		Kuvanje sa ubrizgavanjem pare
9.	0:00	Resetovanje funkcija tajmera
10.	OK	Potvrda izbora, podešavanja
11.		Levi taster za izbor
12.		Poništite trenutno podešavanje, izbrišite funkciju
13.		Napredna podešavanja
14.		Izbor vremenskih funkcija
15.		Pokretanje i zaustavljanje rada

NAPOMENA: Samo tasteri koji su omogućeni u trenutnom meniju su osvetljeni (u potpunosti ili delimično) na kontrolnoj tabli.

Tasterska prečica:	
 Kratko dodirnite – taster da biste izabrali podešavanja	 Pritisnite taster – na 5 sekundi za dodatna podešavanja ili brze promene
 INFORMACIJA! Sva podešavanja se kontrolišu tasterima. Za bolje funkcionisanje tastera, pokušajte da ih dodirnete što je više moguće vrhom prsta. Svaki dodir tastera biće praćen emitovanjem kratkog zvučnog signala (kada je ta funkcija dostupna).	

			
Prvi korak	Srednji korak	Čekanje/Implementacija	Opcioni korak

4. Pre prve upotrebe

1.	Izvadite pribor za rernu i svu ambalažu (karton, polistirensku penu, plastiku) iz rerne.
2.	Obrišite pribor, unutrašnjost rerne i rezervoar vlažnom krpom. Nemojte koristiti grube krpe ili sredstva za čišćenje.
3.	Uključite rernu (pogledajte poglavlje <i>4.1 Uključivanje uređaja po prvi put</i>).
4.	Zagrevajte rernu sistemom gornjeg i donjeg grejača oko sat vremena  na temperaturi od 230 °C (pogledajte poglavlje Ručni režim pečenja).
NAPOMENA: Karakterističan „miris nove rerne“ biće otpušten, te stoga provetrite prostoriju tokom trajanja ovog postupka.	

4.1 Uključivanje uređaja po prvi put

Nakon prvog povezivanja uređaja na mrežu ili nakon dužeg nestanka struje, moraćete da podesite jezik, vreme i tvrdoću vode.

INFORMACIJA!

Ako ne želite da podesite ovo, dodirnite **OK** . Podrazumevana podešavanja će biti sačuvana. Podešavanja možete promeniti u bilo kom trenutku (pogledajte poglavlje 8. *Odabir opštih podešavanja*).



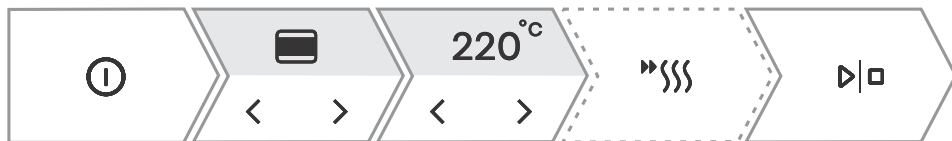
1.	Podešavanje jezika: Na ekranu se prikazuje podrazumevani jezik (engleski). Pritiskom na < ili > možete da promenite jezik. Potvrdite pomoću OK .
2.	Podešavanje tačnog vremena: Pritiskom na < ili > možete da podesite doba dana. Podesite sate i minute odvojeno. Potvrdite izbor sa OK .
3.	Podešavanje tvrdoće vode: Pritiskom na < ili > možete da podesite tvrdoću vode. Potvrdite izbor sa OK .
Sva početna podešavanja su podešena i uređaj je u režimu pripravnosti.	








5. Korišćenje rerne – izbor podešavanja pečenja

Glavni meni za izbor	
Uključite uređaj ⓘ i izaberite ☰ . Pritiskom na < ili > možete da birate iz različitih menija:	
Ručni	Omogućava vam da proizvoljno podesite parametre pečenja sa fabrički podešenim vrednostima koje se mogu promeniti (pogledajte poglavlje 5.1 <i>Glavni meni - Uputstva</i>).
Automatski meni	Omogućava veliki izbor unapred podešenih programa u zavisnosti od izabranog jela (pogledajte poglavlje 5.6 <i>Automatski meni</i>).
Omiljeni	Ovaj režim vam omogućava da izaberete sopstvene programe koje ste prethodno sačuvali (pogledajte poglavlje 7.3 <i>Omiljeni - sačuvajte sopstvena podešavanja</i>).
Dodatno	Izbor dodatnih programa (pogledajte poglavlje 5.7 <i>Dodatno</i>).
Čišćenje	Programi čišćenja rerne.
Podešavanja	Opšta podešavanja rerne (pogledajte poglavlje 8. <i>Odabir opštih podesavanja</i>).








+ meni - dodatna podešavanja	
Funkcija pruža dodatne opcije podešavanja. Sadržaj menija varira u zavisnosti od kontrolnih opcija dostupnih u tom trenutku. Da biste izabrali dodatna podešavanja, dodirnite + .	
Pečenje po koracima	Podešavanje pečenja u tri koraka sa različitim parametrima (pogledajte poglavlje 5.3 <i>Pečenje po koracima (+ meni)</i>).
Više informacija	Detaljne informacije o programima i funkciji sistema rerne.
Gratiniranje	Koristi se za jela kojima dodajete preliv ili želite da na kraju dodatno zapečete gornju površinu. Funkcija se može izabrati nakon 10 minuta pečenja ili na kraju pečenja (pogledajte poglavlje 7.1 <i>Gratiniranje (+ meni)</i>).
Omiljeni	Čuvanje izabranih prilagođenih podešavanja (pogledajte poglavlje 7.3 <i>Omiljeni - sačuvajte sopstvena podešavanja</i>).
Zaključavanje ekrana	Aktiviranje/deaktiviranje blokade sigurnosne brave radi zaštite rerne od slučajne upotrebe (pogledajte poglavlje 8.1 <i>Zaključavanje ekrana (+ meni)</i>).

5.1 Glavni meni - Uputstva













1.	Uključite uređaj  .
2.	Pritiskom na  ili  možete da izaberete sistem pečenja (pogledajte tabelu Izbor sistema pečenja).
3.	Pritiskom na  ili  možete da podesite temperaturu ili snagu.
4.	Koristite brzo zagrevanje da bi se rerina što pre zagrejala na željenu temperaturu. Pritiskom na  simbol će potpuno zasvetliti. Kada se dostigne podešena temperatura, oglašava se zvučni signal. Na ekranu će se prikazati Umetnite jelo . Otvorite vrata i umetnite jelo. Program automatski nastavlja pečenje sa izabranim podešavanjima.
5.	Pored toga, možete da podesite: <ul style="list-style-type: none"> - Tajmer (pogledajte poglavlje 5.2 <i>Tajmer - funkcije tajmera</i>) - Pečenje po koracima (pogledajte poglavlje 5.3 <i>Pečenje po koracima (+ meni)</i>) - Ubrzavanje pare tokom pečenja (pogledajte poglavlje 5.4 <i>Kuvanje sa ubrzavanjem pare</i>)
6.	Za početak kuvanja dodirnite  .

Izbor sistema za kuvanje


Simbol	Upotreba
 	Donji + gornji grejač + Para Ovaj režim je pogodan za uobičajeno pečenje na rešeci, za pripremanje suflea i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje). Dodajte paru ako želite da se površina hrane bolje zapeče i da bude hrskavija.
 	Vrući vazduh + Para Vrući vazduh omogućava bolje cirkulisanje vazduha oko jela. Na taj način bolje suši površinu jela i stvara deblju koru. Ovaj režim je pogodan za pečenje mesa, kolača i povrća, kao i za sušenje hrane na jednom ili više nivoa istovremeno. Dodajte paru ako želite da se površina hrane bolje zapeče i da bude hrskavija.
	Vrući vazduh + donji grejač Savršeno za pravljenje pice i kolača sa većim sadržajem vode. Za pečenje na jednom nivou kada želite da hrana bude pečena i hrskava što je brže moguće.
	Donji + Gornji grejač + ventilator Za ravnomerno pečenje jela na jednom nivou i pravljenje suflea.
	Veliki roštilj Za pečenje velikih količina pljosnate hrane, kao što su tost hleb, kanapei, roštilj kobasice, odresci, riba, ražnjici, za gratiniranje i postizanje lepe hrskave kore. Grejači na gornjoj strani rerne ravnomerno zagrevaju celu površinu. Niski nivo - pogodno za pečenje ribljih fileta, cele ribe, prženje sira. Srednji nivo - pogodno za pečenje malih komada mesa, ribljih kotleta, povrća, kanapea, ražnjica. Visoki nivo - pogodno za pečenje odrezaka, hamburgera, roštilj kobasica, tosta i gratiniranje.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Simbol	Upotreba
	Veliki roštilj + ventilator + Para Za pečenje živine i grilovanje velikih komada mesa. Dodajte paru ako želite da se površina hrane bolje zapeče i da bude hrskavija.
	Vrući vazduh + gornji grejač Ovaj način pečenja daje hrani hrskavu koru, bez dodavanja masti. Predstavlja zdravu verziju "brze hrane" sa nižim sadržajem kalorija. Pogodno je za male komade mesa, ribu, povrće i smrznuta gotova jela (pomfrit i pileći medaljoni).
	Više sistema Potvrdite izbor sa OK . Biće prikazani dodatni sistemi.
	Veliki roštilj + donji grejač Za brže pečenje jela na jednom nivou i za hrskavu koru peciva.
	Donji grejač + roštilj Režim je namenjen laganom i kontrolisanom sporom pečenju osetljive hrane (mekani delovi mesa) i pečenju peciva sa hrskavom donjom korom.
	Donji grejač + roštilj + ventilator Za optimalnu pripremu pekarskih proizvoda od kvasca i svih vrsta hleba i za konzerviranje.
	Veliki roštilj + donji grejač + vrući vazduh Za jela gde je poželjna ravnomerna hrskavost sa svih strana. Funkcija je pogodna i kao prvi korak pečenja mesa u više koraka, jer omogućava brzo pečenje površine u početnoj fazi i sporo pečenje u drugoj fazi. Meso će biti sočno, a korica lepo zapečena.
	Vrući vazduh + roštilj Vrući vazduh omogućava bolje cirkulisanje vazduha oko jela. To će više isušiti površinu. U kombinaciji sa grejačem roštilja, takođe će rezultirati intenzivnijom bojom. Za brže pečenje mesa i povrća.
	Vrući vazduh ECO¹⁾ Namenjeno za lagano, sporo i ravnomerno pečenje mesa, ribe i peciva na jednom nivou. Uz ovaj režim meso će zadržati visok sadržaj sokova, te će stoga biti sočnije i mekše, dok će pecivo biti ujednačeno zapečeno/ispečeno. Korišćeni temperaturni opseg je između 140 °C i 220 °C. To je program koji najviše štedi energiju.
	Automatski Prečica do automatskog menija (pogledajte poglavlje Automatski meni)

¹⁾ Ova se funkcija koristi za određivanje klase energetske efikasnosti u skladu sa EN 60350-1.

5.2 Tajmer - funkcije tajmera

Da biste izabrali funkcije tajmera, dodirnite . Dodirivanjem tastera < ili > možete da izaberete vremensku funkciju koju želite da podesite.

Vremenska funkcija se može podesiti pre i tokom kuvanja.



INFORMACIJA!

Sat mora biti podešen na dnevno vreme.

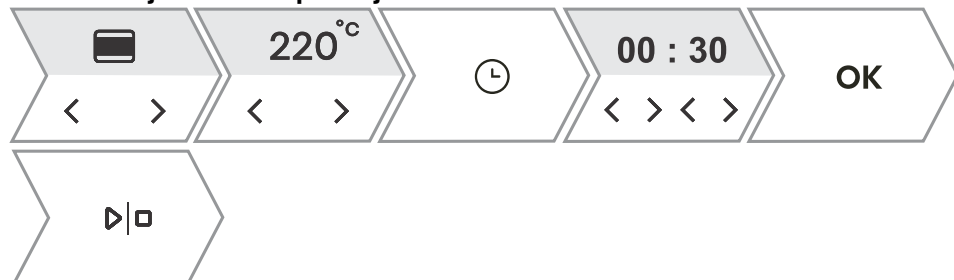



INFORMACIJA!

Izabranu vremensku funkciju možete da resetujete dodirom **0:00**.

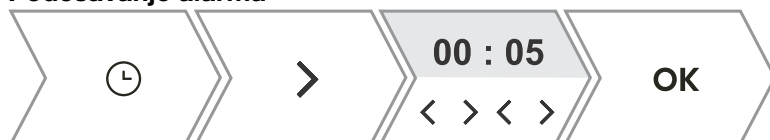
Opis/vremenska funkcija	Upotreba
Trajanje	U ovom režimu možete odrediti vreme rada rerne.
Minutni podsetnik	Minutni podsetnik radi nezavisno od rada rerne. Nakon isteka podešenog vremena, uređaj se ne uključuje ili isključuje automatski.
Završetak pečenja u	Koristite ovaj režim kada želite da hrana u rerni počne da se kuva sa vremenskim zakašnjenjem. Unesite trajanje i željeno vreme završetka kuvanja. Uređaj se automatski pokreće i završava sa radom u željeno vreme.

Podešavanje vremena pečenja



1. Pritiskom na < ili > možete da podesite željeno vreme pečenja (sati i minuti). Potvrdite izbor sa **OK**. Izabrano vreme rada rerne pojaviće se na ekranu.
2. Za početak kuvanja dodirnite .

Podešavanje alarma



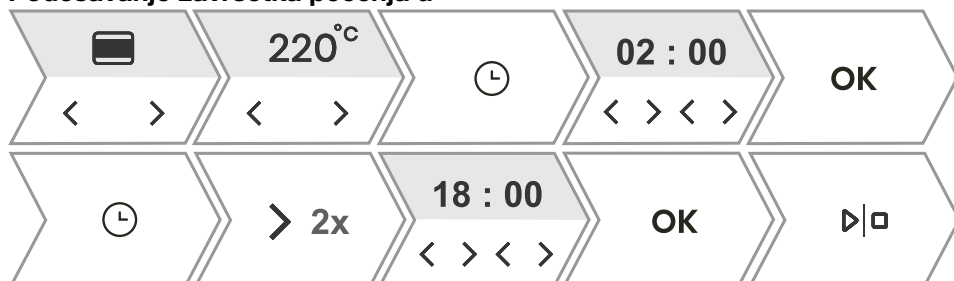
1. Pritiskom na < ili > možete da podesite trajanje nezavisnog alarma (sati i minuti). Potvrdite izbor sa **OK**.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Maksimalno moguće podešavanje je 24 sata.

NAPOMENA: ako je uređaj isključen, alarm će i dalje biti aktivan.

Podešavanje završetka pečenja u



1. Prvo podesite vreme pečenja. Pomoću tastera < ili > možete da podesite željeno vreme pečenja (sati i minuti). Potvrdite izbor sa OK . Izabrano vreme rada rene pojaviće se na ekranu.
Primer: vreme pečenja je 2 sata
2. Isključite odloženo kuvanje dodiranjem na ⌚ a zatim dvostrukim klikom na > .
Dodirivanjem < ili > možete da podesite vreme kada želite da jelo bude spremno. Potvrdite izbor sa OK . Željeno vreme završetka je prikazano na ekranu.
Primer: pečenje se završava u 18:00 ⌚
3. Za početak kuvanja dodirnite ▶|◻ .
Rerna se prebacuje u delimični režim pripravnosti dok čeka na uključivanje. Izabrana podešavanja se automatski uključuju i isključuju u izabrano vreme.
Primer: pečenje počinje u 16:00, pečenje se završava u 18:00

Nakon isteka podešenog vremena, rerna automatski prestaje da radi. Emituje se kratak zvučni signal.



UPOZORENJE!

Ova funkcija nije pogodna za pripremu hrane koja zahteva brzo zagrevanje.

Lako kvarljive namirnice ne treba dugo držati u rerni. Pre korišćenja ovog režima, proverite da li je sat na uređaju tačno podešen.

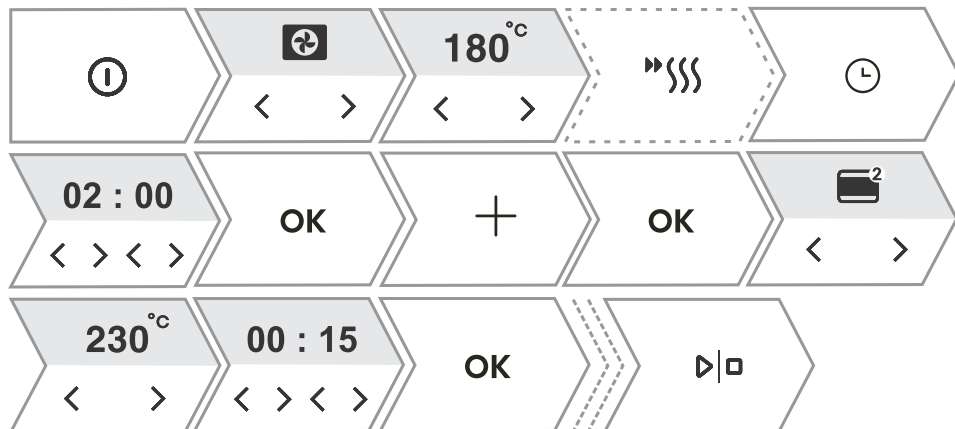
5.3 Pečenje po koracima (+ meni)

Ova funkcija vam omogućava da podesite pečenje u tri koraka (kombinuje tri uzastopna koraka pečenja u jednom procesu pečenja).



INFORMACIJA!

Funkcija se može podesiti u glavnom meniju - ručni režim pečenja (pogledajte poglavlje 5.1 *Glavni meni - Uputstva*).

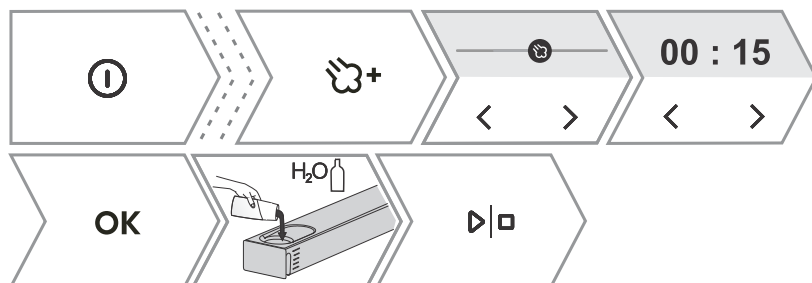


1.	Uključite uređaj ⓘ .
2.	Prvi korak Pritiskom na < ili > možete da izaberete sistem pečenja, temperaturu i trajanje pečenja kao prvi korak. Takođe možete da izaberete brzo zagrevanje.
3.	Izaberite dodatna podešavanja. Dodirnite + . Na ekranu će se prikazati Želite da dodate korak? . Potvrdite pomoću OK .
4.	2. korak Izaberite podešavanja za drugi korak pečenja (pogledajte podešavanje pod tačkom 2) i dodirnite OK . NAPOMENA: Uradite isto za 3. korak .
5.	Takođe možete da promenite sva tri koraka pre početka pečenja. Pritiskom na < ili > možete da izaberete korak koji želite da promenite.
6.	Za početak kuvanja dodirnite ▶ □ . Rerna će prvo početi sa radom uz podešavanja koja su izabrana za prvi korak.
NAPOMENA: Pojedinačni korak možete da uklonite dodirnom ✕ .	

5.4 Kuvanje sa ubrizgavanjem pare

Ubrizgavanjem pare ostvarićete još bolje rezultate pečenja i još hrskaviju koru.

Na ovaj način se stvara prava količina pare, što dovodi do boljih rezultata pečenja i hrskavije kore, dok struktura ili jezgro ostaju mekani i vazdušasti. Dodavanje pare preporučujemo pri pečenju hleba, svežih peciva, biskvita, kolača, kao i manjih komada živine i povrća.



1.	Uključite uređaj .
2.	Pritiskom na < ili > izaberite sistem. Gornji grejač + donji grejač Vrući vazduh Veliki roštilj + ventilator Na ekranu se prikazuje delimično osvetljen simbol . Dodirnite taster da biste dodali paru tokom pečenja. Dodavanje pare je moguće samo sa gore navedena tri sistema.
3.	Pritiskom na < ili > izaberite nivo intenziteta pare i vreme rada pare. Niski nivo - pogodno za pečenje velikih komada mesa, dizanje testa, ribe. Srednji nivo - pogodno za pečenje svežih zemički, biskvita, suflea i pečenje živine. Visoki nivo - pogodno za pečenje hleba. Za pečenje ribe, hleba, kolača i piletine, preporučujemo dodavanje pare u početnoj fazi pečenja, u prvih 10-15 minuta. Podesite trajanje dodavanja pare (maks. 30 min) Potvrdite izbor sa OK . Simbol potpuno zasvetli, što znači da je dodavanje pare uspešno aktivirano.
4.	Napunite rezervoar za vodu (pogledajte poglavlje Punjenje rezervoara za vodu u nastavku).
5.	Za početak kuvanja dodirnite .

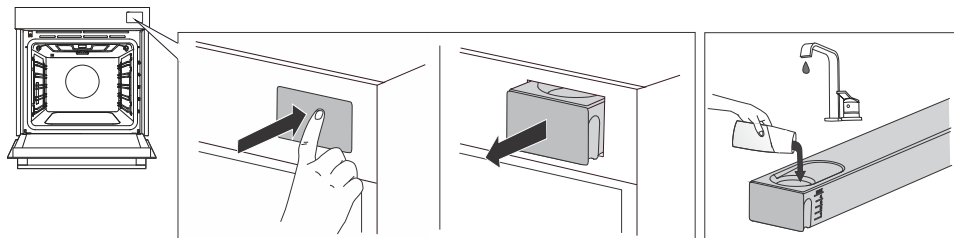


INFORMACIJA!

Dodavanje pare se takođe može uključiti ili isključiti tokom procesa pečenja.

5.5 Punjenje spremišta za vodu

Rezervoar za vodu omogućava nezavisno dovodenje vode u renu.



1.	Izvadite rezervoar za vodu iz kućišta pritiskom na vrata.
2.	Otvorite poklopac. Očistite spremište vodom. Montirajte rezervoar i sipajte svežu vodu.
3.	Gurnite rezervoar nazad u kućište do krajnjeg položaja.

NAPOMENA: Nakon pečenja, preostala voda u parnom sistemu se pumpa u rezervoar za vodu. Poklopac i rezervoar za vodu se mogu očistiti uobičajenim tečnim sredstvima za čišćenje koja ne sadrže abrazivna sredstva.

U tabeli ispod prikazani su nivoi označeni na rezervoaru za vodu i približna potrošnja vode za jedan ciklus za različite izbore sistema sa dodatkom pare. Ako se voda iz rezervoara za vodu isprazni, dopunite je.

Nivo	30 min
	Nivo 1
	Nivo 2
	Nivo 2

UPOZORENJE!

Ako se ne pridržavate MAX indikatora i sipate previše vode u spremište, višak vode može da se proljeje na pod kroz razmak između poklopca spremišta i spremišta.

Voda koja se sipa u rezervoar mora da bude sobne temperature od oko 20 °C (+/- 10 °C). Nemojte da koristite destilovanu vodu, vodu sa česme sa velikim sadržajem hlora ili slične tečnosti. Koristite samo svežu vodu sa česme, omekšanu vodu ili negaziranu mineralnu vodu.

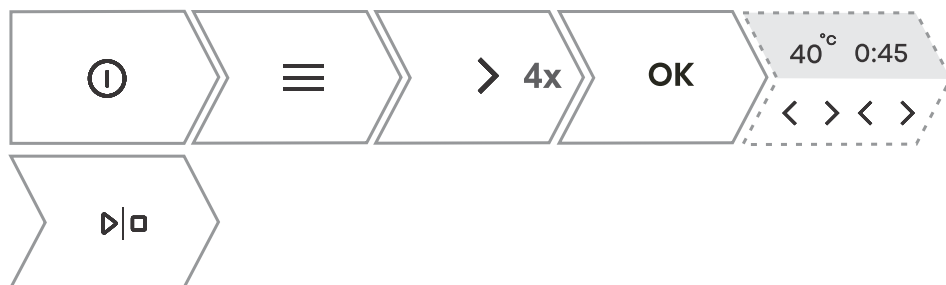
5.6 Automatski meni

Program vam nudi veliki izbor unapred podešenih recepata koje su odobrili profesionalni kuvari i nutricionisti.



1.	Uključite uređaj i izaberite . Dodirivanjem < ili > izaberite meni Automatski . Potvrdite pomoću OK da biste ušli u podmeni.
2.	Dodirivanjem < ili > izaberite vrstu hrane, a zatim izabrano jelo. Potvrdite pomoću OK . Recepti imaju unapred određen sistem, temperaturu i vreme pečenja. NAPOMENA: Za neka jela možete da promenite težinu i stepen pečenja.
3.	Za početak kuvanja dodirnite .
4.	Neka jela takođe uključuju funkciju brzog zagrevanja. Kada se dostigne podešena temperatura, oglasiće se zvučni signal. Na ekranu će se prikazati Umetnite jelo . Otvorite vrata i umetnite jelo. Program automatski nastavlja pečenje sa izabranim podešavanjima.
NAPOMENA: Dodirivanjem možete da vidite detaljan opis trenutnog izbora.	

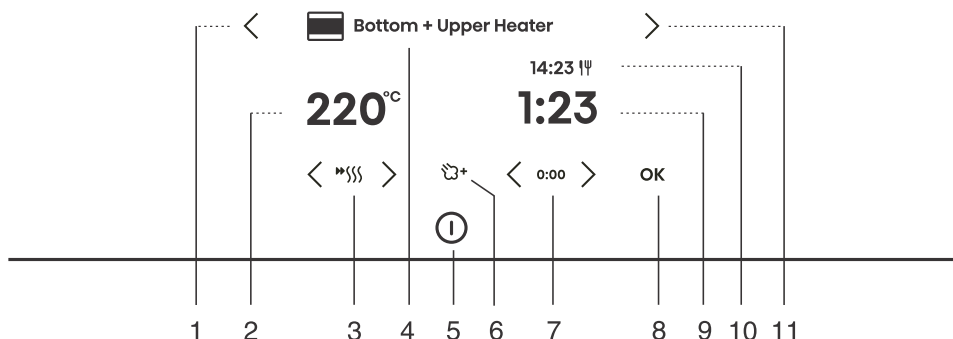
5.7 Dodatno



1.	Uključite uređaj i izaberite . Dodirivanjem < ili > izaberite Dodatno . Potvrdite pomoću OK da biste ušli u podmeni.
2.	Dodirivanjem < ili > izaberite funkciju (pogledajte tabelu ispod). Potvrdite pomoću OK . Prikazuju se unapred podešene vrednosti. Neke funkcije vam omogućavaju da podesite temperaturu i vreme pečenja.
3.	Za početak pečenja dodirnite .

Program	Upotreba
Prženje vazduhom	Prženje hrane vrućim vazduhom, bez dodavanja masti. Brža i zdravija verzija "brze hrane". Ovaj način pečenja daje hrani hrskavu koru, bez dodavanja masti. Predstavlja zdravu verziju "brze hrane" sa nižim sadržajem kalorija.
Dizanje testa	Testo će rasti brže i ravnomernije bez isušivanja površine. Dok se testo diže, ne otvarajte vrata.
Dehidracija	Uz pomoć vazduha smanjujemo količinu vlage u hrani i na taj način produžavamo rok trajanja.
Odmrzavanje	Koristi se za sporo odmrzavanje zamrznute hrane (kolača, peciva, hleba i voća). Na pola odmrzavanja okrenite hranu i razdvojite komade ako su zalepljeni jedan za drugi.
Podgrevanje parom	Ovaj režim vam omogućava da lagano podgrejete gotova jela vrućim vazduhom i parom. Para sprečava isušivanje hrane tako što čuva sočnost, ukus i teksturu hrane.
Održavanje toplote	Koristi se za održavanje već pripremljenih jela toplim. Ne otvarajte vrata tokom rada.
Zagrevanje tanjira	Koristi se za zagrevanje tanjira ili šolja kako bi hrana ostala topla duže vreme. Možete da podesite temperaturni opseg.
Konzerviranje	Proces kojim produžavamo rok trajanja hrane. Koristite tegle sa gumenim zaptivnim prstenom i poklopcem. Nemojte koristiti tegle sa navojnim ili metalnim poklopcima ili metalne limenke. U duboku posudu sipajte 1 litar vruće vode (približno 70 °C) i u nju stavite 6 identičnih tegli. Postavite pleh za pečenje u rernu na drugu vođicu.
Sterilizacija flaša	Pogodno za sterilizaciju svih vrsta flaša. Sterilizacija je proces koji uništava sve vrste mikroorganizama.
Sabbath	Funkcija Sabbath omogućava da hrana u rerni ostane topla bez uključivanja i isključivanja rerne. Podesite trajanje rada (između 24 i 72 sata) i temperaturu. Pritiskom na $\triangleright \square$, odbrojavanje počinje. Svi zvučni signali i radnje su isključeni osim tastera Ⓢ . NAPOMENA: U slučaju prekida napajanja, režim Sabbath će biti deaktiviran i rerma će se vratiti u prvobitno stanje.

6. Upućivanje pečenja



Taster	Upotreba
1. <	Levi taster za izbor
2. 220°C	Izbor temperature
3. ⏏	Uključivanje i isključivanje brzog prethodnog zagrevanja
4.	Izabrani sistem pečenja
5. ⓘ	Uključivanje i isključivanje rerne
6.	Kuvanje sa ubrizgavanjem pare
7. 0:00	Resetovanje vremenske funkcije
8. OK	Potvrda izbora, podešavanja
9. 1:23	Proteklo vreme pečenja
10. 14:23 1P	Vreme završetka
11. >	Levi taster za izbor

NAPOMENA: Samo tasteri koji su omogućeni u trenutnom meniju su osvetljeni (u potpunosti ili delimično) na kontrolnoj tabli.

Tokom pečenja možete da promenite sistem, temperaturu i funkcije tajmera.

7. Završetak kuvanja i isključivanje rerne

Nakon završetka pečenja, na ekranu se prikazuje **Pečenje je završeno**.

Postupak možete da zaustavite i dodirnom **Pečenje je završeno**.



Pritiskom na < ili > možete da izaberete novo podešavanje. Potvrdite pomoću OK . Sadržaj menija varira u zavisnosti od kontrolnih opcija dostupnih u tom trenutku.	
Pečenje je završeno	Izaberite End da biste završili pečenje. Glavni meni se pojavljuje na ekranu.
Dodaj dodatno vreme	Odabirom ove opcije, produžavate pečenje istim sistemskim i temperaturnim podešavanjima. NAPOMENA: Ako ste podesili trajanje pečenja, vreme se računa napred od trenutka zaustavljanja.
Gratiniranje	Izaberite da biste još više zapekli površinski sloj jela (pogledajte poglavlje 7.1 <i>Gratiniranje (+ meni)</i>).
Hrskava donja korica	Izaberite da biste dodatno zapekli donju stranu jela (pogledajte poglavlje 7.2 <i>Hrskava donja korica</i>).
Dodaj u omiljeno?	Ovaj režim vam omogućava da sačuvate izabrana podešavanja u omiljene i da ih kasnije ponovo koristite (7.3 <i>Omiljeni - sačuvajte sopstvena podešavanja</i>).

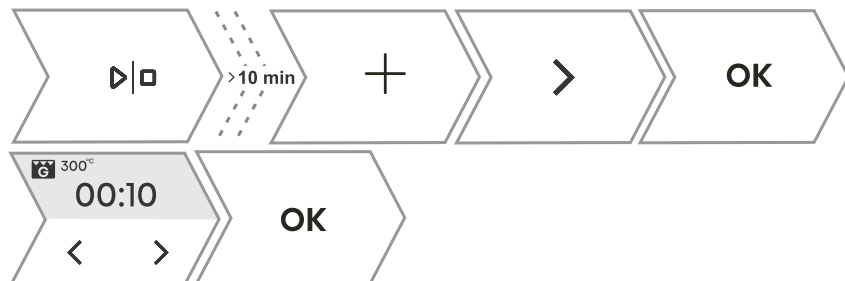
INFORMACIJA!

Nakon što se završi rad uređaja, sva podešavanja tajmera se takođe zaustavljaju i brišu, izuzev podsetnika. Biće prikazano tačno vreme (sat) i ventilator za hlađenje će nastaviti sa radom još neko vreme.

Nakon korišćenja rerne određena količina vode može da se zadrži u kanalu za kondenzat (ispod vrata rerne). Obrišite kanal za kondenzat sunderom ili krpom.

7.1 Gratiniranje (+ meni)

Ova funkcija se koristi u poslednjoj fazi kuvanja, kada dodajemo začim/preliv jelu ili ako želimo hrskavu koru. Kada se koristi funkcija gratiniranja, na jelu se formira hrskava zlatno žuta kora, koja ga štiti od sušenja, a istovremeno daje lepši izgled i bolji ukus.



1.	Dodirnite + i pritisnite < ili > izaberite Gratiniranje . Funkcija je dostupna nakon 10 minuta rada.
2.	Na ekranu se prikazuje unapred podešeni sistem (veliki roštilj) i temperatura od 300 °C. Podesite vreme rada (maks. 10 min) i potvrdite izbor dodirom ▷ ◻ .
3.	Funkcija se takođe može isključiti tokom rada. Isključite pečenje dodirom ▷ ◻ .
<p>⚠ UPOZORENJE! Kontrolišite pečenje. Kada koristite funkciju gratiniranja, rerna dostiže visoke temperature. Funkcija gratiniranja radi najviše 10 minuta, a zatim se rerna automatski isključuje.</p>	

7.2 Hrskava donja korica



Ova funkcija je dostupna samo na kraju pečenja i može se aktivirati 10 minuta.	
1.	U meniju za zatvaranje pritisnite < ili > da biste izabrali Hrskava donja korica . Potvrdite izbor dodirom na ▷ ◻ .
2.	Isključite pečenje dodirom ▷ ◻ .

7.3 Omiljeni - sačuvajte sopstvena podešavanja

Dodaj u omiljeno je funkcija koja vam omogućava da sačuvate omiljena i najčešće korišćena podešavanja i ponovo ih koristite u budućnosti. Može se sačuvati do 12 recepata.



1.	Čuvanje recepata u podešavanjima. Dodirnite + i pritisnite < ili > da biste izabrali Dodaj u omiljeno? . Potvrdite pomoću OK .
2.	Čuvanje podešavanja nakon završetka pečenja. U meniju za zatvaranje pritisnite < ili > da biste izabrali Dodaj u omiljeno? . Potvrdite tasterom OK .
Takođe možete da promenite naziv sačuvanog podešavanja. Pritiskom na < ili > izaberite slovo i potvrdite ga pomoću OK . Ako je potrebno, izbrišite znak pomoću X . Potvrdite pomoću + da sačuvate svoj omiljeni recept.	
3.	Prikazivanje već sačuvanih recepata. Dodirnite ≡. Pritisnite < ili > da biste izabrali Moji režimi . Potvrdite tasterom OK da biste ušli u podmeni. Prikazuju se sačuvani recepti. NAPOMENA: Možete da promenite i unapred podešene vrednosti za već sačuvane recepte i sačuvate ih pod novim imenom nakon pečenja.
4.	Brisanje već sačuvanih recepata Uključite uređaj i izaberite ≡. Dodirivanjem < ili > izaberite Moji režimi . Potvrdite tasterom OK za prikaz već sačuvanih recepata. Izaberite recept i izbrišite ga dodirivanjem na X .

8. Odabir opštih podešavanja





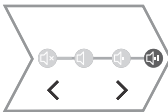




UPOZORENJE!

Nakon nestanka električne energije ili isključivanja uređaja, dodatna podešavanja funkcija će ostati sačuvana nekoliko minuta. Nakon toga, sva podešavanja, izuzev jačine zvuka zvučnog signala i zatamnjenje displeja biće postavljeni na fabrička podrazumevana podešavanja.

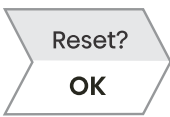
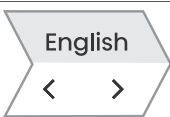
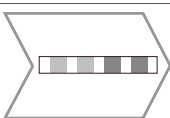




Dodirnite  . Pritiskom na  ili  izaberite **Podešavanja**. Potvrdite pomoću **OK** da biste ušli u podmeni.

Pojedinačna podešavanja možete da izmenite pomoću  ili  .

1.		Sat Podesite sate i minute. Možete da izaberete prikaz 12h ili 24h dodirom na  .
2.		Jačina zvuka Možete da birate između četiri nivoa jačine zvuka (bez zvuka, niski, srednji, visoki).
3.		Zvuk tastera Omogućite ili onemogućite zvuk tastera.
4.		Noćni režim Ova funkcija automatski smanjuje osvetljenost ekrana između 19:00 i 7:00 i isključuje prikaz sata, kao i zvučne signale. Da biste aktivirali noćni režim, navedite vreme početka i vreme završetka rada. Isključite noćni režim pritiskom na  .
5.		Ekran Ova funkcija vam omogućava da uključite ili isključite prikaz sata. Podrazumevano je deaktivirana (OFF). Ako je funkcija uključena (ON), potrošnja električne energije može da se poveća.
6.		Automatsko brzo zagrevanje Funkcija aktivira automatsko zagrevanje za sisteme za pečenje koji to omogućavaju. Uključite (ON) ili isključite (OFF).
7.		Ostali sistemi Funkcija aktivira prikaz svih sistema za pečenje na ekranu. Uključite (ON) ili isključite (OFF).

Nastavak tabele sa prethodne stranice

8.		Resetovanje - fabrička podešavanja Ovom funkcijom se vrši resetovanje uređaja na fabrička podešavanja. Na ekranu će se prikazati Resetovanje , što se potvrđuje dugim pritiskom OK .
9.		Jezik Na ekranu se prikazuje podrazumevani jezik (engleski). Ako vam jezik na kojem su tekstovi prikazani na ekranu ne odgovara, izaberite drugi.
10.		Tvrdoća vode Možete birati između pet nivoa tvrdoće vode. Podrazumevano podešavanje je nivo 3. Čišćenje zavisi od učestalosti pečenja ubrizgavanjem pare i od tvrdoće vode koja se koristi. Tvrdoća vode mora biti podešena pre prve upotrebe. Ako je voda mekša ili tvrđa od podrazumevanog podešavanja, možete da promenite podešeni nivo tvrdoće.
Da biste izašli iz menija opštih podešavanja, dodirnite  ili 		

8.1 Zaključavanje ekrana (+ meni)



1.	Dodirnite + i pritisnite < ili > za Ekran je zaključan . Potvrdite izbor dodirnom na OK . Ekran je sada zaključan. Da biste otključali ekran, dodirnite + i potvrdite izbor sa OK .
----	---

- Ako je bezbednosna blokada za decu aktivirana bez uključene funkcije tajmera (prikazuje se samo sat), onda rena neće raditi.
- Ako se bezbednosna blokada aktivira nakon podešavanja funkcije tajmera, rena će raditi normalno; međutim, neće biti moguće promeniti podešavanja.
- Kada su tasteri zaključani, režimi rada ili dodatne funkcije se ne mogu promeniti. Možete samo da isključite kuvanje.
- Tasteri ostaju zaključani čak i nakon isključivanja rerne. Da biste izabrali novi režim, morate deaktivirati zaključane tastere.

9. ConnectLife

Povezivanje uređaja sa aplikacijom ConnectLife

ConnectLife je pametna kućna platforma koja povezuje ljude, uređaje i usluge. Aplikacija **ConnectLife** uključuje napredne digitalne usluge i bezbrižna rešenja koja omogućavaju korisnicima da nadgledaju i kontrolišu uređaje, primaju obaveštenja sa pametnog telefona i ažuriraju softver (podržane funkcije mogu se razlikovati u zavisnosti od vašeg uređaja i regiona/zemlje u kojoj se nalazite).

Da biste povezali pametni uređaj, potrebna vam je kućna Wi-Fi mreža (podržane su samo 2,4 GHz mreže) i pametni telefon sa aplikacijom **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Da biste preuzeli **ConnectLife** aplikaciju, skenirajte QR kod ili potražite **ConnectLife** u omiljenoj prodavnici aplikacija.

1. Instalirajte aplikaciju **ConnectLife** i kreirajte nalog.
2. U aplikaciji **ConnectLife**, idite na meni „Dodaj uređaj” i izaberite odgovarajuću vrstu uređaja. Zatim skenirajte QR kod (možete ga naći na natpisnoj pločici uređaja; možete i ručno da unesete AUID/MV broj).
3. Aplikacija vas zatim vodi kroz ceo postupak povezivanja uređaja sa pametnim telefonom.
4. Nakon uspešnog povezivanja, uređajem možete daljinski upravljati putem mobilne aplikacije.

10. Upravljanje Wi-Fi mrežom

INFORMACIJA!



Ako ovo podešavanje nije dostupno, onda vaša rena nema Wi-Fi modul i ne podržava povezivanje sa internetom.

Kada je Wi-Fi modul omogućen i veze su uspešno podešene i sinhronizovane, onda se rena može kontrolisati i njome se može upravljati preko mobilnog uređaja i **ConnectLife** aplikacije.



Wi-Fi veza radi u istom frekvencijskom opsegu kao i neki drugi uređaji (npr. mikrotalasne rerne i igračke na daljinsko upravljanje). Shodno tome, moguć je privremeni ili trajni prekid veze. U takvim slučajevima ne može se garantovati dostupnost ponuđenih funkcija.

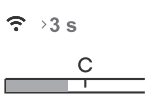

Obezbeđivanje kvaliteta ponuđenih funkcija u velikoj meri zavisi od jačine signala. Ako je ruter daleko od uređaja, može doći do problema sa pouzdanošću veze.

10.1 Korišćenje Wi-Fi mreže









Uključite uređaj , zatim pritisnite  da biste aktivirali podešavanja Wi-Fi funkcije.

Da biste uneli različita podešavanja Wi-Fi modula, pritisnite .

Ako ste dodirnuli  nehotice, podešavanje se može poništiti uzastopnim dugim dodirom (18 sekundi) .

1.		Uključivanje Wi-Fi modula: Nakon dugog pritiska (do 3 sekunde)  , na ekranu će se prikazati Wi-Fi je uključen da označi da je modul uključen. Simbol Wi-Fi je uključen će početi da treperi.
----	---	---

Nastavak tabele sa prethodne stranice


2.	 <p>Wi-Fi icon, >3 s < 6 s, C, P</p>	Povezivanje uređaja: Nakon dugog pritiska (između 3 i 6 sekundi)  , na ekranu će se prikazati Podešavanje veze. NAPOMENA: za dalja podešavanja pratite uputstva u aplikaciji ConnectLife app..
3.	 <p>Wi-Fi icon, >6 s < 9 s, P, U</p>	Povezivanje dodatnih korisnika: Nakon dugog pritiska (između 6 i 9 sekundi)  , na ekranu će se prikazati Uparivanje. Koristite ovo podešavanje za povezivanje dodatnih korisnika sa uređajem pomoću ConnectLife app.. NAPOMENA: za dalja podešavanja pratite uputstva u aplikaciji ConnectLife app..
4.	 <p>Wi-Fi icon, >9 s < 12 s, P, U</p>	Uklanjanje svih povezanih korisnika: Nakon dugog pritiska (između 9 i 12 sekundi)  , na ekranu će se prikazati Poništite sva uparivanja. Koristite ovo podešavanje da biste uklonili sve povezane korisnike iz ConnectLife app..
5.	 <p>Wi-Fi icon, >15 s < 18 s, U, OFF</p>	Isključivanje Wi-Fi modula: Isključite Wi-Fi vezu dugim dodiranjem (između 15 i 18 sekundi)  . Na ekranu će se prikazati Wi-Fi je isključen.

10.2 Upravljanje daljinskim upravljačem rerne



UPOZORENJE!

Funkcija daljinskog nadzora preko mobilnog uređaja se ne treba koristiti za zamenu direktnog ličnog nadzora procesa kuvanja u rerni. Uvek redovno proveravajte, lično, šta se zapravo dešava u rerni.

Pritisnite . Na ekranu se prikazuje **Remote** da ukaže na mogućnost daljinskog upravljanja putem ConnectLife app.,



INFORMACIJA!

Iz bezbednosnih razloga, neke funkcije nisu dostupne preko daljinskog pristupa.

- Ako je rerna u režimu mirovanja i otvorite vrata rerne, daljinsko upravljanje treba biti ponovo uključeno.
- Ako se vrata rerne otvore tokom pečenja, opcija daljinskog upravljanja na rerni biće onemogućena.
- Svaka aktivnost korisnika na kontrolnoj tabli će automatski onemogućiti opciju daljinskog upravljanja na rerni.
- Otkazivanje ili završetak programa ili procesa pečenja je jedina opcija koja ostaje dostupna bez obzira da li je daljinsko upravljanje omogućeno ili ne.
- Daljinsko upravljanje je onemogućeno kada se koristi mikrotalasni sistem (nije primenljivo na kombinovane mikrotalassne sisteme).
-

**UPOZORENJE!**

Uvek se uverite da se rerna pravilno koristi i u skladu sa uputstvima, posebno kada koristite daljinski upravljač. Ne pokrećite rernu preko daljinskog pristupa osim ako niste sigurni šta je tačno u njoj.

Status Wi-Fi mreže	Wi-Fi simbol na ekranu
Wi-Fi je onemogućen.	Wi-Fi ikona je slabo osvetljena.
Wi-Fi je omogućen i povezan je sa serverom.	Wi-Fi simbol je stalno potpuno osvetljen.
Wi-Fi je omogućen i: <ul style="list-style-type: none">• uspostavlja se veza sa serverom,• nalazi se u stanju postavljanja ili uspostavljanja veza,• ne postoji veza sa serverom.	Wi-Fi ikona je potpuno osvetljena i treperi.
Daljinski upravljač rerne nije omogućen.	Simbol REMOTE (DALJINSKI UPRAVLJAČ) nije osvetljen na ekranu.
Daljinski upravljač rerne je omogućen.	Znak DALJINSKI UPRAVLJAČ je potpuno osvetljen na ekranu.

11. Opšti saveti za pečenje

Oprema:

- Koristite opremu izrađenu od nereflektivnih materijala otpornih na visoke temperature (isporučene plehove za pečenje, tepsije, pekače, obloženo posuđe i posuđe od vatrostalnog stakla). Materijali svetlih boja (nerđajući čelik ili aluminijum) odbijaju toplotu, te je stoga termička obrada hrane u njima manje efikasna.
- Uvek postavljajte plehove za pečenje i tepsije na kraj vođica. Kada koristite rešetku prilikom pečenja, postavite posuđe ili tepsije na sredini rešetke.
- Nemojte da postavljate plehove za pečenje na dno unutrašnjosti rerne.
- Tokom rada uređaja nemojte da postavljate višenamensku tepsiju u 1. vođicu.
- Nemojte da pokrivete dno unutrašnjosti rerne ili rešetku aluminijumskom folijom.
- Uvek postavljajte posuđe za pečenje na rešetku.
- Kada kuvate na više nivoa istovremeno, postavite duboki višenamenski pleh na donji nivo.
- Ukoliko koristite papir za pečenje, pobrinite se da je otporan na visoke temperature. Uvek ga pravilno isecite. Papir za pečenje sprečava da se hrana zalepi za pleh i omogućava jednostavnije uklanjanje hrane iz pleha.
- Kada pečete hranu direktno na rešetki, postavite višenamensku tepsiju na jedan nivo ispod rešetke kako bi se u nju sakupljala tečnost.

Priprema hrane:























- Preporučujemo da se pridržavate uputstava naznačenih u tabeli sa uputstvima o pripremanju hrane kako biste ostvarili najoptimalnije rezultate kuvanja. Izaberite nižu naznačenu temperaturu i najkraće vreme kuvanja. Kada istekne zadato vreme, proverite stanje jela i ukoliko je to neophodno, izmenite podešavanja.
- Prilikom kuvanja jela iz starijih kuvara, koristite donji i gornji sistem grejača (kao kod konvencionalnih rerne) i postavite za 10 °C nižu temperaturu od temperature koja je preporučena u receptu.
- Prilikom pripreme većih komada mesa ili peciva sa većim sadržajem vlage, doći će do stvaranja velike količine pare u unutrašnjosti rerne što može da dovede do formiranja kondenzata na vratima rerne. Ovo je uobičajena pojava koja neće uticati na rad uređaja. Nakon procesa kuvanja, obrišite vrata i staklo vrata tako da budu potpuno suvi.

Efikasno korišćenje energije

- Rernu prethodno zagrejavajte samo ukoliko je tako navedeno u receptu ili u tabelama iz ovog priručnika za upotrebu. Ako koristite brzo zagrevanje, ne stavljajte hranu u rernu dok se rerna potpuno ne zagreje, osim ako nije drugačije preporučeno. Zagrevanje prazne rerne troši dosta energije, stoga, ukoliko je to moguće, preporučujemo kuvanje nekoliko jela zaredom ili kuvanje nekoliko jela istovremeno.
- Uklonite iz rerne opremu koju nećete da koristite tokom pečenja
- Osim ukoliko to nije zaista neophodno, nemojte da otvarate vrata rerne tokom pečenja.
- Kod programa koji traju duže, možete da isključite rernu oko 10 minuta pre isteka vremena kuvanja kako biste iskoristili akumuliranu toplotu.

11.1 Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane























NAPOMENA: Jela za čiju pripremu je neophodno da rerna pre kuvanja bude u potpunosti zagrejana su označena jednom zvezdicom u tabeli. * Jela za koja je dovoljno 5 minuta zagrevanja označena su sa dve zvezdice. ** . U tom slučaju nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.

Jelo			 °C	 min
PECIVO I PEKARSKI PROIZVODI				
Pecivo/kolači u kalupima				
Kolač iz umešanog testa	3		170	30-45
Punjena pita	2		180	60-70
Mramorni kolač	2		170-180	50-60
Kolači od dizanog testa, kuglof	2		170-180	45-55
Otvorena pita, tart	3		170-180	35-45
Braunis	2		170-180	30-35
Pecivo u tepsijama i plehovima za pečenje				
Štrudla	2		180-190	60-70
Štrudla, smrznuta	2		200-210	34-45
Rolat od patišpanja	3		170-180*	13-18
Buhtle	2		180-190	30-40
Biskviti, kolačići				
Kapkejk	3		160 *	25-35
Kapkejk, 2 nivoa	2, 4		155-165 *	30-40
Sitno pecivo od dizanog testa	2		180 *	17-22
Sitno pecivo od dizanog testa, 2 nivoa	2, 4		160 *	18-25
Lisnato testo	3		200-220	30-45
Lisnato testo, 2 nivoa	2, 4		170 *	25-30
Kolačići/biskviti				
Špric-keks	3		150 *	30-40
Špric-keks, 2 nivoa	2, 4		150 *	30-40

























Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Špric-keks, 3 nivoa	1, 3, 5		145 *	40-50
Kolačići/biskviti	3		160-180	40-50
Biskviti, 2 nivoa	2, 4		150-160 *	20-25
Puslice	3		80-100 *	120-150
Puslice, 2 nivoa	2, 4		80-100 *	120-150
Makarons	3		130-140 *	15-20
Makarons, 2 nivoa	2, 4		130-140 *	15-20
Hleb				
Dizanje i odmaranje testa	2		40-45	30-45
Hleb na plehu	2		190-200	40-55
Hleb na plehu, 2 nivoa	2, 4		190-200 *	40-55
Hleb u kalupu	3		190-200	30-45
Hleb u kalupu, 2 nivoa	2, 4		200-210	30-45
Tortilja (fokača)	2		270	15-25
Sveže kifle (bavarske kifle/zemičke)	3		180-200	20-30
Sveže kifle (bavarske kifle/zemičke), 2 nivoa	2, 4		200-210 *	15-20
Prepečen hleb	5		Visoko	4-6
Otvoreni sendviči	5		Srednje pečeno	5-9
Pica i slična jela				
Pica	1		320 *	4-10
Pica, 2 nivoa	2, 4		210-220 *	25-30
Pica, smrznuta	2		200-220	10-20
Pica, smrznuta, 2 nivoa	2, 4		200-220	10-25
Pite, kiš	2		190-200	50-60

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Burek	2		180-190	40-50
MESO				
Govedina i teletina				
Goveđe pečenje (leđa, but), 1,5 kg	2		160-170	130-160
Kuvana govedina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
Rozbratna, srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Goveđe pečenje, sporo kuvanje	2		120-140 *	250-300
Odresci od govedine, pečeni, debljina 4 cm	4		Visoko	25-30
Burgeri, debljina 3 cm	4		Visoko	25-35
Teleće pečenje, 1,5 kg	2		160-170	120-150
Svinjetina				
Svinjsko pečenje, but, 1,5 kg	3		200-220	100-200
Svinjsko pečenje, prednji but, 1,5 kg	3		180-190	90-120
Svinjska leđa, 400 gr	2		80-100 *	80-100
Svinjsko pečenje, sporo kuvanje	2		100-120 *	200-230
Svinjska rebarca, sporo kuvanje	2		120-140 *	210-240
Svinjski kotleti, debljina 3 cm	4		Srednje pečeno	20-25
Živina				
Živina, (1,2-2) kg	2		200-220	60-80
Punjena živina, 1,5 kg	2		170-180	70-90
Živina, grudi	2		170-180	45-60
pileći bataci	3		210-220	25-40
pileća krilca	4		210-220	25-40
Živina, grudi, sporo kuvanje	3		100-120 *	60-90

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Jela od mesa				
Veknica od mesa, 1 kg	2		170-180	60-70
Roštiljske kobasice, bratvurst	4		Visoko	8-15
RIBA I PLODOVI MORA				
Cela riba, 350 g	4	 	230-240	12-20
Fileti, debljina 1 cm	4		nisko	8-12
Riblji odrezak, debljina 2 cm	4		Srednje pečeno	10-15
Školjke	4		230 *	5-10
Škampi	4		nisko	3-10
POVRĆE				
Pečeni krompir, kriške	3	 	180-200	30-40
Pečeni krompir, sečen napola	3		200-210 *	40-50
Punjeni krompir (u ljusci)	3		190-200	30-40
Pomfrit, domaći	4		210-220 *	20-30
Mešano povrće, kriške	3		190-200	30-40
Punjeno povrće	3		190-200	30-40
STANDARDNI ZAMRZNUTI PROIZVODI				
Pomfrit	3		210-220	20-25
Pomfrit, 2 nivoa	2, 4		190-210	30-40
Pileći medaljoni	4		210-220 *	12-17
Riblji štapići	2		210-220	15-20
Lazanja, 400 gr	2		200-210	30-40
Seckano povrće	2		190-200	20-30
Kroasani	3		170-180	18-23

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
PEČENI PUDINZI, SUFLEI I ZAPEČENA JELA				
Musaka od krompira	2		180-190	35-45
Lazanja	2		180-190	35-45
Slatki pečeni puding	2		160-180	40-60
Slatki sufle	2		160-180 *	35-45
Zapečena jela	3		170-190	30-45
Punjene tortilje, enčilada	2		180-200	20-35
Pohovani sir	4		Nisko**	10-12
OSTALO				
Konzervisanje	2		180	30
Sterilizacija	3		125	30
Kuvanje u ben mariju (posuđe sa duplim dnom)	2		150-170 *	/
Podgrevanje	3		60-95	/
Zagrevanje posuđa za serviranje	2		75	15

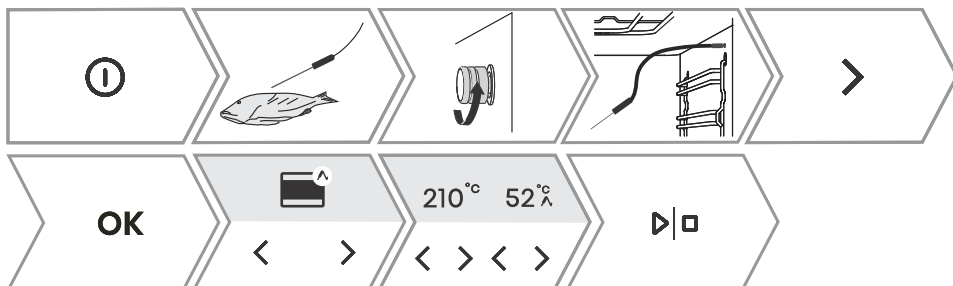
11.2 Kuvanje pomoću sonde (ΛBAKESENSOR)

Sonda omogućava precizno praćenje unutrašnje temperature jela tokom pripreme.



UPOZORENJE!

Sonda ne sme da bude postavljena u neposrednoj blizini grejnih elemenata.



1.	Umetnite metalni kraj sonde u najdeblji deo jela. NAPOMENA: Da biste započeli pečenje sa temperaturnom sondom, morate prvo prekinuti trenutni proces pečenja, a zatim priključiti temperaturnu sondu na utičnicu. Kada umetnete sondu u utičnicu, prethodno izabrane ili unapred podešene funkcije na rerni se brišu.
2.	Odvrnite poklopac utičnice u gornjem desnom prednjem uglu rerne (pogledajte sliku) i umetnite utikač sonde u utičnicu. Pritiskom na < ili > izaberite automatsko ili ručno podešavanje.
3.	- U ručnom režimu, simbol Λ će se pojaviti pored sistema na ekranu, zajedno sa unapred podešenom temperaturom pečenja (u temperaturnom opsegu do 210 °C), koja se može promeniti. Takođe odredite temperaturu jezgra hrane (u temperaturnom opsegu od 30 do 99 °C). Upotreba ručnog režima prikazana je na slici iznad. - U automatskom režimu, dodirnite < ili > da biste izabrali jelo. Recepti imaju unapred određen sistem, temperaturu i vreme pečenja. Možete da promenite stepen zapečenosti NAPOMENA: Nije moguće podešavanje vremena trajanja procesa kuvanja prilikom korišćenja sonde.
4.	Potvrdite podešavanje dodiranjem ▷ ◻ . Tokom procesa kuvanja na ekranu se naizmenično prikazuju postavljena i trenutna unutrašnja temperatura jela. Ako želite, možete da promenite temperaturu kuvanja ili postavljenu unutrašnju temperaturu jela tokom trajanja procesa kuvanja.
5.	Kada se dostigne podešena temperatura jezgra, rerna će prestati da radi. Na ekranu će se prikazati Cooking complete . Emitovaće se zvučni signal koji možete isključiti pritiskom na bilo koji taster. Nakon jednog minuta, zvučni signal će se automatski isključiti.



INFORMACIJA!

Upotreba temperaturne sonde omogućava automatski režim izbora pečenja.

Ispravna upotreba sonde u skladu sa tipom hrane:

- Živina: zabodite sondu u najdeblji deo grudi;
- Crveno meso: zabodite sondu u krti deo koji nije prošaran masnoćom;
- Manja parčad mesa sa kostima: zabodite sondu u deo duž kosti;


















- Riba: zabodite sondu iza glave ribe u pravcu kičme.





UPOZORENJE!

Nakon upotrebe, pažljivo uklonite sondu iz jela i slota, očistite je i zategnite poklopac slota.

Preporučeni nivoi završnice za različite tipove mesa

Namirnica	 /  °C / 	Srednje krvavo [°C]	Srednje [°C]	Srednje pečeno [°C]	Pečeno [°C]
GOVEĐE MESO					
Govedina, pečenje	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
Govedina, rozbratna	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Goveđe pečenje/odrezak od buta	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
Burgeri	 / Visoko / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
TELEĆE MESO					
Teletina, rozbratna	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Teletina, but	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINJSKO MESO					
Pečenje, vrat	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
Svinjetina, leđa	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
Veknica od mesa	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
JAGNJEĆE MESO					
Jagnjetina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
OVČETINA					
Ovčetina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
JARETINA					
Kozje meso	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
ŽIVINA					
Živina, cela	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
Živina, grudi	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
RIBA I PLODOVI MORA					

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Namirnica	 / °C /	Srednje krvavo [°C]	Srednje [°C]	Srednje pečeno [°C]	Pečeno [°C]
Pastrmka	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
Tuna	 / Srednje / 4	/	/	55-60	/
Losos	 / Srednje / 4	/	/	52-55	/

12. Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Pre ručnog čišćenja uređaja, iskopčajte ga sa napajanja i sačekajte da se uređaj ohladi.

Čišćenje i održavanje aparata ne smeju obavljati deca bez odgovarajućeg nadzora!

- Unutrašnjost rerne, tepsije i plehovi za pečenje obloženi su namenskim premazom kako bi njihove površine bile glatke, otporne i jednostavne za čišćenje.
- Redovno čistite uređaj pomoću mlake vode i sredstva za ručno pranje sudova kako biste uklonili veće nečistoće i kamenac. Koristite čistu meku krpu ili sunđer.
- Nikada nemojte da koristite nagrizna sredstva ili oštre predmete za čišćenje uređaja (grubi sunđeri, nagrizni deterdženti, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe i strugače za čišćenje staklokeramičke ploče).
- Ostaci hrane (masti, šećeri i belančevine) mogu da se zapale prilikom korišćenja uređaja. Stoga, pre svake upotrebe uređaja, uklonite veće naslage prljavštine iz unutrašnjosti rerne i sa opreme.
- Oprema rerne može da se pere u mašini za pranje sudova. Vođice na izvlačenje nisu pogodne za ovu vrstu čišćenja.

Spoljašnjost uređaja	Koristite vruću sapunicu i meku krpu za uklanjanje nečistoća, a nakon toga obrišite tretirane površine tako da budu potpuno suve.
Unutrašnjost uređaja	U slučaju tvrdokorne ili veoma jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje rerne. Kada koristite takva sredstva, temeljno obrišite uređaj vlažnom krpom kako biste uklonili ostatke sredstva.
Pribor i vođice	Očistite vrućom sapunicom i mekom krpom. Preporučujemo da za uklanjanje upornih mrlja i nečistoća potopite pribor i koristite četku.
Ukoliko niste zadovoljni rezultatima čišćenja, ponovite proces čišćenja.	



UPOZORENJE!

Prilikom čišćenja prednjeg panela rerne ne koristite korozivna, abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Takva sredstva mogu da oštete površinu, izazovu ogrebotine ili trajno promene njen izgled.

12.1 Automatsko čišćenje rerne – piroliza



UPOZORENJE!

Pre ručnog čišćenja uređaja, iskopčajte ga sa napajanja i sačekajte da se uređaj ohladi.

Čišćenje i održavanje aparata ne smeju obavljati deca bez odgovarajućeg nadzora!

Ova funkcija dejstvom visoke temperature omogućava jednostavnije čišćenje unutrašnjosti uređaja i pojedine isporučene opreme (višenamenske tepsije, plitkog pleha za pečenje, rešetke i vođica). Tokom trajanja procesa čišćenja ostaci masnoća i druge nečistoće biće spaljeni i pretvoreni u pepeo.

Dostupna su tri nivoa (intenziteta čišćenja) pirolitičkog čišćenja sa različitim trajanjem procesa:

Nivo	Namena postupka čišćenja	Trajanje programa
nisko	Blaže zaprljana unutrašnjost rerne	2 h

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Nivo	Namena postupka čišćenja	Trajanje programa
Srednje pečeno	Srednje zaprljana unutrašnjost rerne	2 časa 15 minuta
Visoko	Za tvrdokorne i uporne (stare) mrlje	2 časa 30 minuta

NAPOMENA: Za nečistoće većeg intenziteta neophodno je izabrati viši nivo čišćenja.

Priprema za pirolitičko čišćenje

Na osnovu prosečne stope korišćenja rerne, preporučujemo pirolitičko čišćenje jednom mesečno.

- Izvadite rešetku Airfry i sondu za temperaturu iz rerne.
- Uklonite sve vidljive nečistoće i ostatke hrane iz rerne.
- Proces pirolize pokrenite tek kada se uređaj u potpunosti ohladi.
- Isporučeni dodatni pribor može da se čisti: duboka univerzalna tepsija, plitki pleh za pečenje i vodice.
- Postavite pribor u žleb na drugom ili trećem nivou vođica. Nikada nemojte da ih postavite na prvi nivo vođica.
- Nakon pirolitičkog čišćenja, sačekajte da se oprema ohladi i očistite je vrelom sapunicom i navlaženom krpom.
- Prilikom čišćenja vođica, izvucite ih i uklonite nakon završetka postupka.

INFORMACIJA!

Za bolje rezultate čišćenja preporučujemo da zasebno obavljate čišćenje rerne i čišćenje dodatnog pribora/opreme. Prilikom korišćenja pirolitičkog čišćenja za čišćenje opreme, unutrašnjost rerne možda neće biti u potpunosti očišćena na kraju ciklusa čišćenja.

Ukoliko niste zadovoljni rezultatima čišćenja, preporučujemo da ponovite postupak.

Kao rezultat automatskog pirolitičkog čišćenja, unutrašnjost rerne i dodatna oprema mogu da promene boju i izgube sjaj. Vođice mogu da postanu glasnije. To ne utiče na funkcionalnost rerne ili dodatne opreme.



1.	Uključite rernu. Pritiskom na < ili > izaberite Čišćenje . Potvrdite izbor sa OK .
2.	Na ekranu se prikazuju tri nivoa čišćenja i trajanje. Pritiskom na < ili > izaberite nivo čišćenja (pogledajte tabelu iznad).
3.	Dodirnite ▷ ◻ . Potvrdite izbor sa OK .

Nastavak tabele sa prethodne stranice

4.	Nakon određenog vremena vrata rerne će se automatski zaključati zarad vaše bezbednosti.
5.	Po završetku programa pirolize, na ekranu će se prikazati infoPyroLock i emitovaće se kratak zvučni signal. Kada se rerna ohladi, vrata će se automatski otključati. Kada se unutrašnjost rerne u potpunosti ohladi, obrišite je pomoću meke krpe i vrele sapunice kako biste uklonili ostatke proizvoda procesa pirolize (na primer pepeo).



UPOZORENJE!

Tokom trajanja postupka pirolize može doći do oslobađanja neprijatnih mirisa i dima, kao i nadražujućih isparenja i gasova. Stoga, dobro provetravajte prostoriju i nemojte predugo da se u njoj zadržavate. Tokom trajanja postupka udaljite od rerne decu i kućne ljubimce.

Tokom procesa pirolize može doći do paljenja ostataka hrane i masti. Stoga, pre pokretanja postupka čišćenja, uklonite sve nečistoće iz unutrašnjosti rerne.

Spoljašnjost uređaja će se zagrejati do veoma visoke temperature tokom postupka pirolitičkog čišćenja. Nemojte da dodirujete vrata rerne i nikada nemojte da na ručki vrata kačite zapaljive predmete, kao što su kuhinjske krpe i peškiri.

Nemojte da pokušavate da otvorite vrata dok su zaključana (tokom pirolitičkog čišćenja i nakon postupka čišćenja kada se uređaj hladi)! Može doći do prekidanja postupka čišćenja i opasnosti od zadobijanja opekotina!

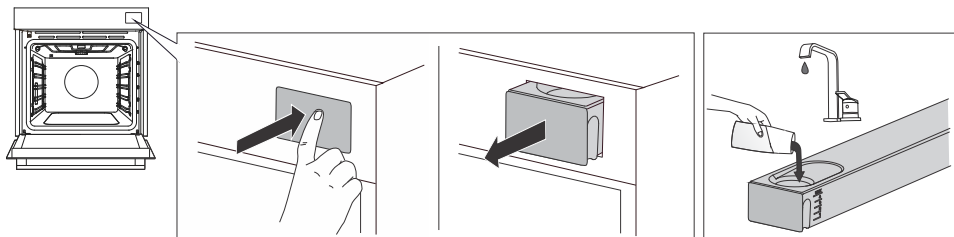
Male životinje i kućni ljubimci mogu da budu naročito osetljivi na prisustvo bilo kakvih isparenja. Naša je preporuka da ih udaljite iz prostorije tokom trajanja postupka pirolitičkog čišćenja i da dobro provetrite prostoriju kada se postupak čišćenja okonča.

12.2 Čišćenje rezervoara za vodu i pene filtera



UPOZORENJE!

Očistite penu filtera svaki put kada čistite rezervoar za vodu i uklonite kamenac.




1.	Izvadite rezervoar za vodu iz kućišta pritiskom na vrata.
2.	Otvorite poklopac. Očistite spremište vodom.
3.	Poklopac i spremište za vodu se mogu očistiti uobičajenim tečnim sredstvima za čišćenje koja ne sadrže abrazivna sredstva. UPOZORENJE: Spremište za vodu nije pogodano za pranje u mašini za sudove.
4.	Očistite dovodnu cev sa penom filtera pod tekućom vodom. Isperite penu tako da na njoj nema vidljive prljavštine. Nakon čišćenja, gurnite rezervoar nazad u kućište do krajnjeg položaja.


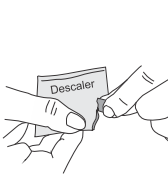
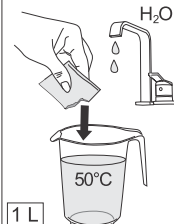
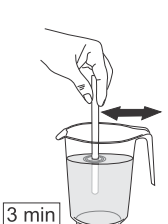
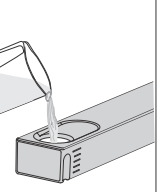

12.3 Čišćenje parnog sistema

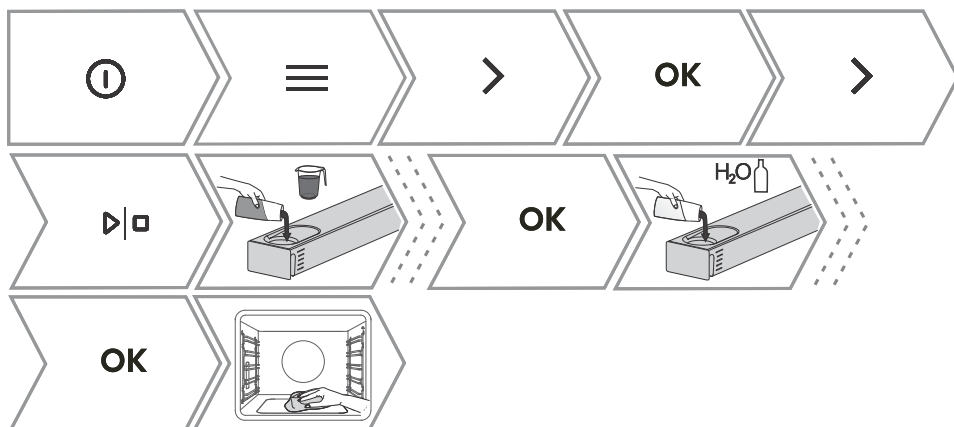
Čišćenje zavisi od učestalosti pečenja ubrizgavanjem pare i od tvrdoće vode koja se koristi. Postupak možete sprovesti sami, u suprotnom će vas ekran upozoriti.




Redovno uklanjanje kamenca je neophodno, u suprotnom uređaj može da prestane da radi; pored toga, to produžava radni vek uređaja i poboljšava rezultate kuvanja.

INFORMACIJA!

Ukoliko ne želite da očistite parni sistem u trenutku kada vas na to podseti rerna, možete da isključite ovaj postupak dodirom . Čišćenje se može otkazati do tri puta, a zatim rerna isključuje funkciju pare dok se postupak ne sprovede.

	<p>Sredstvo za uklanjanje kamenca Pripremite ga mešanjem isporučenog sredstva za uklanjanje kamenca sa 1 L tople vode (oko 50 °C).</p>
	<p>Mešanjem rastvorite sredstvo za uklanjanje kamenca u vodi. Naspite pripremljeno sredstvo za uklanjanje kamenca u spremište za vodu.</p>
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="224 558 403 805">  <p>1x Descaler</p> </div> <div data-bbox="420 558 604 805">  <p>1 L 50°C</p> </div> <div data-bbox="621 558 800 805">  <p>3 min</p> </div> <div data-bbox="817 558 996 805">  </div> </div>
	<p>Sveža voda</p>



1. Uključite uređaj i izaberite . Dodirivanjem  ili  izaberite **Čišćenje**. Potvrdite pomoću **OK** da biste ušli u podmeni.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

2.	Dodirivanjem < ili > izaberite Uklanjanje kamenca . Potvrdite tasterom OK .
3.	Napunite rezervoar sa 1 L sredstva za uklanjanje kamenca. Potvrdite pomoću OK . Postupak uklanjanja kamenca je u toku.
4.	Kada se proces završi, na ekranu se ponovo prikazuje da je proces uklanjanja kamenca završen. Sipajte svežu vodu za ispiranje u rezervoar. Potvrdite pomoću OK .
5.	Nakon završetka procesa ispiranja, na ekranu se prikazuje da je proces ispiranja završen. Sada možete da očistite rezervoar za vodu i renu.



UPOZORENJE!

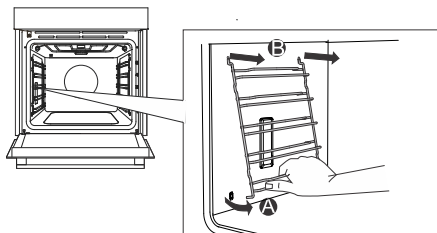
Koristite samo isporučeno sredstvo za uklanjanje kamenca kako biste osigurali optimalnu efikasnost i dug radni vek uređaja. Jedna kesica je dovoljna za jedan proces čišćenja. Možete ga kupiti preko servisnog odeljenja ili u online prodavnici maintainlife.com. Upotreba drugih proizvoda ne garantuje potpuno čišćenje, što može negativno uticati na funkciju pare i skratiti radni vek uređaja.

12.4 Uklanjanje vođica od žice i fiksiranih teleskopskih vođica



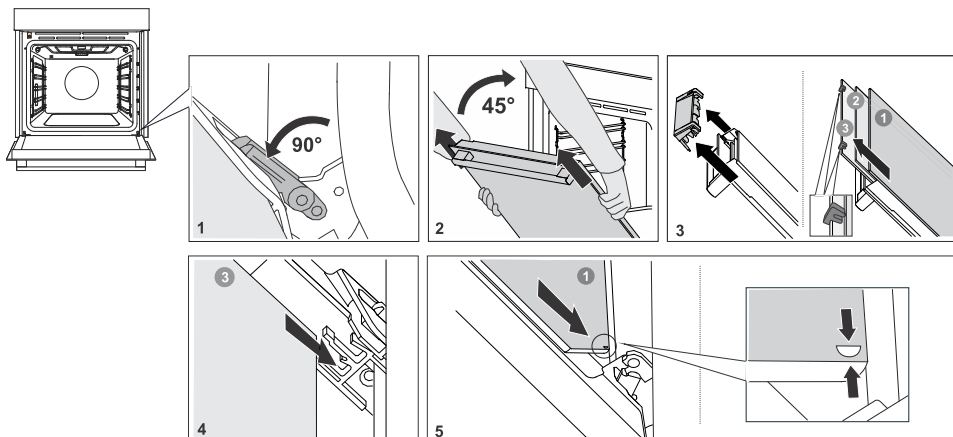
INFORMACIJA!

Prilikom uklanjanja vođica budite pažljivi kako ne biste oštetili premaz.



1.	Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti rerne.
2.	Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

12.5 Uklanjanje i zamena vrata rerne i staklenog panela



1.	Vrata rerne najpre potpuno otvorite.
2.	Vrata rerne su postavljena na šarke sa namenskim potporama koje imaju i sigurnosne poluge. Okrenite sigurnosne poluge prema vratima pod uglom od 90°. Pažljivo zatvorite vrata do ugla od 45° (u odnosu na položaj u kojem su vrata u potpunosti zatvorena). Nakon toga, podignite vrata i izvucite ih. Staklo na vratima rerne može da se očisti iznutra, ali ga je prvo potrebno ukloniti iz vrata uređaja. Prvo, pratite postupak opisan u koraku 2, ali nemojte da uklonite vrata.
3.	Uklonite graničnik. Držite ga rukama sa leve i desne strane vrata. Uklonite ga postepenim povlačenjem prema sebi.
4.	Držite stakleni panel vrata za gornju ivicu i uklonite ga. Učinite isto i za drugi i treći stakleni panel (u zavisnosti od konkretnog modela uređaja).
5.	Postavljanje staklenih panela obavite u obrnutom redosledu u odnosu na redosled uklanjanja.

INFORMACIJA!

Nameštanje vrata odvija se obrnutim redosledom. Ukoliko se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, proverite dali su urezi šarnira pravilno namešteni u ležišta šarnira.

UPOZORENJE!

Šarke vrata rerne se zatvaraju veoma snažno. Stoga, uvek okrenite obe sigurnosne poluge do potpore prilikom postavljanja ili uklanjanja vrata uređaja.

Meko otvaranje i zatvaranje vrata

(ovisno o modelu)

Vrata rerne su opremljena sistemom koji prigušuje silu zatvaranja vrata kada vrata dođu u položaj od 75°. Time se omogućava jednostavno, tiho i nežno otvaranje i zatvaranje vrata. Dovoljan je lagani pritisak (do ugla od 15° u odnosu na položaj u kome su vrata u potpunosti zatvorena) na vrata za njihovo automatsko i nežno zatvaranje.

**UPOZORENJE!**

Ukoliko je primenjena sila za zatvaranje vrata prevelika, učinak sistema biće umanjen ili će rad sistem biti premošćen zarad bezbednosti.

12.6 Zamena sijalice

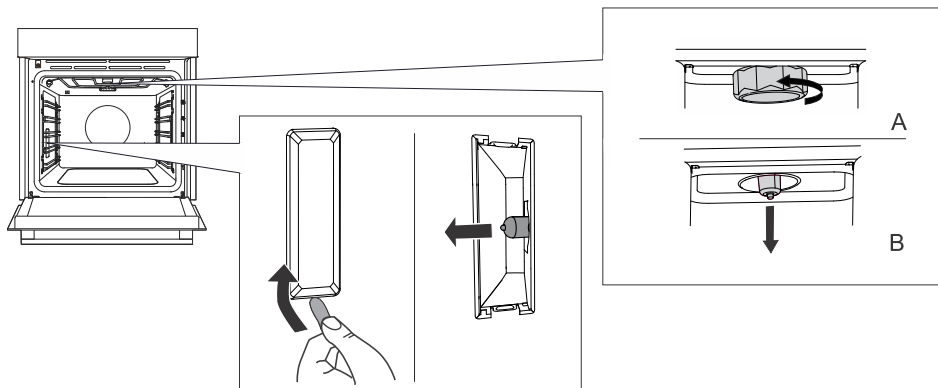
Sijalica je potrošni materijal i na nju se garancija ne primenjuje. Pre zamene sijalice uklonite sav pribor iz rerne.

Halogena sijalica: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.

**UPOZORENJE!**

Sijalicu menjajte samo kada je uređaj iskopčan sa napajanja.

Pazite da ne oštetite emajl. Koristite primerenu zaštitu da se ne opečete.



1.	Otpustite i uklonite poklopac (u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu). Uklonite halogenu sijalicu.
2.	Pomoću ravnog plastičnog alata uklonite poklopac. Uklonite halogenu sijalicu.

13. Rešavanje problema

Tokom trajanja garancije isključivo servisni centar ovlašćen od strane proizvođača može da obavlja bilo kakve popravke.

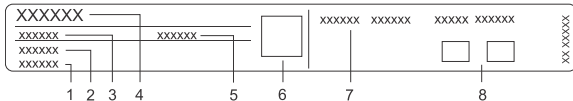
- Pre obavljanja bilo kakvih popravki pobrinite se da uređaj nije povezan na mrežno napajanje (uklonite osigurač ili iskopčajte utikač iz zidne utičnice).
- Bilo koji vid neovlašćenih popravki uređaja može da dovede do električnog udara i kratkog spoja; stoga, nemojte obavljati popravke. Takve poslove mora da obavlja stručno lice ili serviser.
- U slučaju manjih problema u radu uređaja, pročitajte ovaj priručnik kako biste se uverili da li ste u stanju da samostalno otklonite dati problem.
- Ukoliko uređaj usled nepravilnog korišćenja ili rukovanja ne funkcioniše ispravno ili ne funkcioniše uopšte, izlazak serviseru na teren neće biti besplatan, čak i tokom trajanja garantnog roka.
- Sačuvajte uputstva za buduću upotrebu i prosledite ih narednim vlasnicima ili korisnicima uređaja.
- Sledi par saveta o ispravljanju nekih uobičajenih problema.

13.1 Tabela smetnji i grešaka u radu

Problem	Uzrok
Kućni osigurač češće izbacuje.	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje rerne ne radi.	Zamena sijalice u rerni opisana je u poglavlju „Zamena sijalice“.
Kontrolna tabla ne reaguje na komande i ekran je zamrznut.	Iskopčajte uređaj sa mrežnog napajanja na nekoliko minuta (otпустite osigurač ili isključite glavni prekidač), a zatim ga ponovo ukopčajte i uključite uređaj.
Na ekranu će se prikazati greška Err X. U slučaju dvocifrenog kôda greške, na ekranu će se prikazati Err XX.	Ovo je greška u radu elektronskog modula. Iskopčajte uređaj sa mrežnog napajanja na nekoliko minuta. Ukoliko se greška i dalje prikazuje, pozovite serviseru.
Na ekranu se prikazuje "Pečenje sa sondom za meso", ali sonda za temperaturu nije povezana.	Očistite utičnicu. Pokušajte da povežete i isključite temperaturnu sondu nekoliko puta zaredom.
Para izlazi kroz vrata rerne.	Proverite da li je zaptivka vrata pravilno postavljena u žleb vrata. Pravilno je instalirajte u slučaju da nije.
Nedovoljno pečeno na donjoj strani.	Uverite se da je izabran odgovarajući program pečenja.
Nakupljanje pare na ekranu prilikom otvaranja vrata.	Potpuno otvorite vrata rerne, nemojte ih držati zatvorenim.
Velika količina pare prilikom pečenja.	Određena hrana sadrži mnogo vode, pa je velika količina pare normalna.
Sonda za meso se pojavljuje na ekranu, iako nije u upotrebi.	Uzrok greške mogu biti kapi ili prljavština u utičnici sonde za meso. Preporučujemo da nekoliko puta umetnete i uklonite sondu za meso da biste očistili utičnicu.
Ukoliko su problemi i dalje prisutni uprkos obavljanju goreopisanih radnji, obratite se ovlašćenom serviseru. Popravka ili reklamacioni zahtev koji nastanu usled nepravilnog povezivanja ili korišćenja uređaja neće biti pokriveni garancijom. U tom slučaju, korisnik će morati da plati troškove popravke.	

13.2 Oznaka – podaci o uređaju

Pločica sa osnovnim informacijama o uređaju postavljena je na obodu rerne. Detaljnije informacije o tipu uređaja i modelu navedene su u garantnom listu.



1. Serijski broj
2. Model
3. Vrsta
4. Trgovačka marka
5. ID šifra
6. QR kod
7. Tehnički podaci
8. Oznake/simboli usklađenosti

14. Informacije o usklađenosti

Tip radio-opreme:	Ugrađeni WiFi/BLE modul
Wi-Fi indikator	
Opseg radne frekvencije:	2412 ~ 2472 MHz
Maks. izlazna snaga:	19.99 dBm EIRP
Maks. pojačanje antene:	3.26 dBi
Bluetooth indikator	
Opseg frekvencija:	2402 ~ 2480 MHz
Izlazna snaga nosećeg signala:	10,00 dBm
Tip emisije:	F1D



INFORMACIJA!

Projekat koristi grafičku biblioteku LVGL kao svoj grafički korisnički interfejs.

15. Zaštita životne sredine



Za ambalažu proizvoda koristimo materijale prijazne do okoline, koji mogu bez opasnosti za životnu sredinu ponovno da se prerade (recikliraju), deponuju, ili unište. U tu su svrhu ambalažni materijali odgovarajuće i označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se tim proizvodom ne sme rukovati kao sa ostalim otpadom iz domaćinstva. Umesto toga treba biti uručen prikladnim zbirnim mestima za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

Ispravnim načinom **uklanjanja** ovog proizvoda pomoći ćete u sprečavanju eventualnih negativnih posledica i uticaja na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi mogle da se pojave u slučaju neispravnog uklanjanja proizvoda. Za detaljnije informacije o uklanjanju i preradi aparata obratite se nadležnoj gradskoj službi za sakupljanje otpada, komunalnoj službi, ili radnji u kojoj ste aparat nabavili.

Pridržavamo pravo do eventualnih promena i grešaka u uputstvima za upotrebu.

16. Test pečenja






















EN60350-1: Koristite samo opremu koju je isporučio proizvođač.

Uvek ubacite pleh za pečenje sve do krajnjeg položaja na vodiči žice. Stavite pecivo ili kolače koji se peku u kalupima kao što je prikazano na slici.


* Zagrejte uređaj na željenu temperaturu. Nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.





















** Zagrejte uređaj 10 minuta. Nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.

*** Okrenite nakon 2/3 vremena kuvanja.





PEČENJE						
Jelo	Oprema	kalup pozicioniranje		 °C	 min	
keksići/kolačići – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	150	25-40	
keksići/kolačići – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	135 **	35-50	
kolačići – dve rešetke/nivoa	Plitak pleh za pečenje		2, 4	140 **	25-45	
kolačići – tri police/nivoa	Plitak pleh za pečenje		1, 4, 5	135	45-60	
kolači – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	160-170 **	20-30	
kolači – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	155-160 **	20-30	
kolači – dve rešetke/nivoa	Plitak pleh za pečenje		1,5	140-150 **	30-45	
kolači – tri police/nivoa	Plitak pleh za pečenje		1, 3, 5	140-150	30-50	
Kolač iz umešanog testa	okrugli metalni pleh, prečnika 26 cm/žičana rešetka		3	170	30-45	
Kolač iz umešanog testa	okrugli metalni pleh, prečnika 26 cm/žičana rešetka		2	160	45-55	
biskvit torta – dve police/nivoa	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 26cm/žičana rešetka		2, 4	170 *	45-55	
Pita od jabuka	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 20cm/žičana rešetka		2	160 **	70-120	
Pita od jabuka	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 20cm/žičana rešetka		2	160	70-120	
PEČENJE						
Prepečen hleb	žičana rešetka		5	Visoko	4-7	

Nastavak tabele sa prethodne stranice

PEČENJE						
pljeskavica (pljeskavica od mlevenog mesa)	žičana rešetka + plitki lim za pečenje kao posuda za kapanje			5	Visoko	25-40 

PEČENJE POMOĆU PARE						
Jelo	Oprema		 °C	 min		
kolač	okrugli metalni pleh, prečnika 26 cm/žičana rešetka	2	170	30-40	 + (Nisko)	
peciva	Plitak pleh za pečenje	3	180-200	20-30	 +  (visoko)	
Hleb	Plitak pleh za pečenje	3	220	10-15	 + (Srednje)	
			190	30-45		
sveža pica	Plitak pleh za pečenje	1	300*	4-10		
Pica, smrznuta	Plitak pleh za pečenje	2 + 4	200-220	10-20		
Pica, smrznuta	Plitak pleh za pečenje	2	200-220	15-20		
hleb - mešavina za hleb	Žičana rešetka + kalup	2	190-200	35-45	 + (Nisko)	
hleb od semenki suncokreta	Žičana rešetka + kalup	3	220	10-15	 +  (visoko)	
			190	30-40		
kolači od lisnatog testa	Plitak pleh za pečenje	3	170	10-15	 + (Nisko)	
			170	10-20		
pilić	žičana rešetka + plitki pleh za pečenje	2	200	70-90		
krilca pržena vrućim vazduhom	žičana rešetka + plitki pleh za pečenje	4	210-220	20-35***		

Nastavak tabele sa prethodne stranice

PEČENJE POMOĆU PARE					
krem karamela (sous vide)	žičana rešetka	3	95	40-50	
Brokoli, svež; jedan pleh za pečenje	Perforirana posuda za pečenje	3	100	15-25	
Brokoli, svež; 300 g	Perforirana posuda za pečenje	3	100	13-17	
Grašak, smrznuti; 2,5 kg	Perforirana posuda za pečenje	3	100	30-45	

Hisense
life reimagined



976370-a16



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Hisense, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/hisense-ugradna-terna-bas614p8b-akcija-cena/>