

Uputstvo za upotrebu

HISENSE ugradna rerna HO66MB

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-ho66mb-akcija-cena/>

Hisense

life reimagined

SR

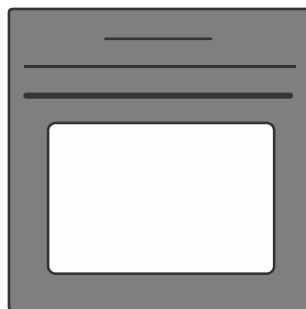
RS

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 | 4 |
| 1.1 Pravilan i bezbedan način korišćenja rerne tokom pirolitičkog čišćenja | 5 |
| 2. Ostala važna bezbednosna upozorenja | 5 |
| 3. Opis uređaja | 8 |
| 3.1 Oprema uređaja | 8 |
| 3.2 Kontrolna tabla | 10 |
| 4. Pre prve upotrebe | 11 |
| 4.1 Uključivanje uređaja po prvi put | 11 |
| 5. Korišćenje rerne – izbor podešavanja pečenja | 12 |
| 5.1 Profesionalni režim pečenja | 13 |
| 5.2 Vremenske funkcije | 15 |
| 5.3 Pečenje po koracima | 16 |
| 5.4 Režim automatskog kuvanja | 17 |
| 5.5 Program za picu | 18 |
| 5.6 Automatski programi | 20 |
| 5.7 Izbor dodatnih funkcija | 22 |
| 6. Upućivanje pečenja | 23 |
| 6.1 Dodatno zapeći – gratinirati | 23 |
| 7. Završetak kuvanja i isključivanje rerne | 24 |
| 8. Odabir opštih podesavanja | 25 |
| 8.1 Tasteri za zaključavanje | 27 |
| 9. ConnectLife i povezivanje (Wi-Fi) | 28 |
| 9.1 Povezivanje uređaja sa mobilnim uređajem | 28 |
| 9.2 Podešavanja Wi-Fi modula | 28 |
| 10. Opšti saveti za pečenje | 31 |
| 10.1 Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane | 32 |
| 11. Čišćenje i održavanje | 36 |
| 11.1 Automatsko čišćenje rerne – piroliza | 36 |
| 11.2 Uklanjanje vođica od žice i fiksiranih teleskopskih vođica | 38 |
| 11.3 Uklanjanje i zamena vrata rerne i staklenog panela | 39 |
| 11.4 Zamena sijalice | 40 |
| 12. Rešavanje problema | 41 |
| 12.1 Tabela smetnji i grešaka u radu | 41 |
| 12.2 Oznaka – podaci o uređaju | 42 |
| 13. Informacije o usklađenosti | 42 |
| 14. Zaštita životne sredine | 43 |
| 15. Test pečenja | 44 |

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 vodica 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.

Pobrinite se da strani objekti ne dospeju u otvore za zaključavanje vodica 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.



UPOZORENJE!

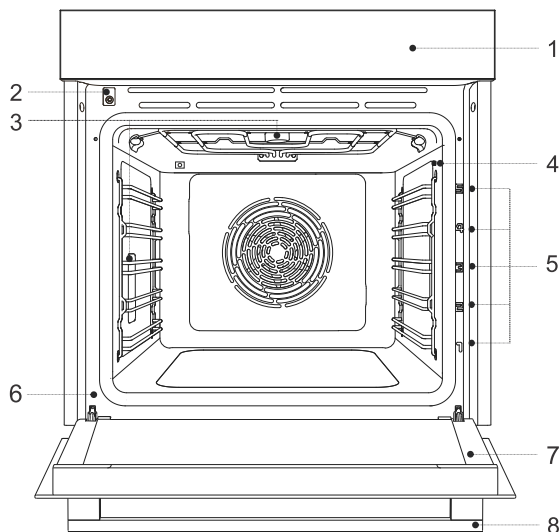
Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacija koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog korišćenja aparata, nisu predmet garancije.

3. Opis uređaja



UPOZORENJE!

Funkcije i oprema uređaja zavise od konkretnog modela uređaja.



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

3.1 Oprema uređaja

Prekidač na vratima rerne

Prekidač isključuje zagrevanje 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 sudom za kapanje.

NAPOMENA: Vođice za umetanje se broje od dna ka vrhu.

Oprema i pribor rerne

1. **Žičana rešetka** – koristi se prilikom upotrebe roštilja, pečenja ili kao potpora za posuđe, pleh za pečenje ili pekače prilikom pečenja jela.

NAPOMENA: Prilikom ubacivanja žičane police u vođicu, uvek se uverite da je njen uzdignuti deo pozadi i na gornjoj strani.

Na rešetki se nalazi bezbednosna reza. Stoga, blago podignite rešetku sa prednje strane kada je izvlačite iz rerne.

2. **Plitki pleh za pečenje** – koristi se za somune i manje kolače. Može se koristiti i kao posuda za kapanje.

NAPOMENA: Plitki pleh za pečenje može da se deformiše kada se zagreje u rerni. Kada se ohladi, vraća se u prvobitno stanje. Deformacija ne utiče na njegovu funkcionalnost.

3. **Duboka višenamenska posuda za pečenje** – koristi se za kuvanje povrća i pečenje vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za skupljanje tečnosti.

NAPOMENA: Nikada nemojte tokom pečenja da postavite duboku višenamensku (ili univerzalnu) posudu u prvu vodiču.

4. **Tepsija za picu** - aluminijum sa non-stick premazom omogućava da se tepsija brzo zagreje i da se pica ispeče za kratko vreme, bez lepljenja za tepsiju. Obe strane tepsije za picu mogu da se koriste.
NAPOMENA: Uvek postavite tepsiju za picu u petu vodiču tokom pečenja.



UPOZORENJE!

Tepsija za picu je namenjena samo za pečenje pice.

Ne stavljajte nikakvo posuđe na tepsiju za picu.

Nikada ne stavljajte hladnu tepsiju za picu u vruću rernu!

Nikada ne stavljajte vruću tepsiju pod hladnu vodu.

5. **Lopata za picu** - za lako premeštanje već napravljene pice u zagrejanu tepsiju za picu i za vađenje pice iz rerne kada je pečena.



UPOZORENJE!

Lopata za picu je namenjena samo za stavljanje pice u tepsiju i vađenje iz tepsije.

Obavezno uklonite lopatu za picu iz rerne tokom pečenja.



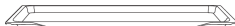
UPOZORENJE!

Pribor za picu ne može da se pere u mašini za sudove.

1.



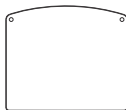
2.



3.



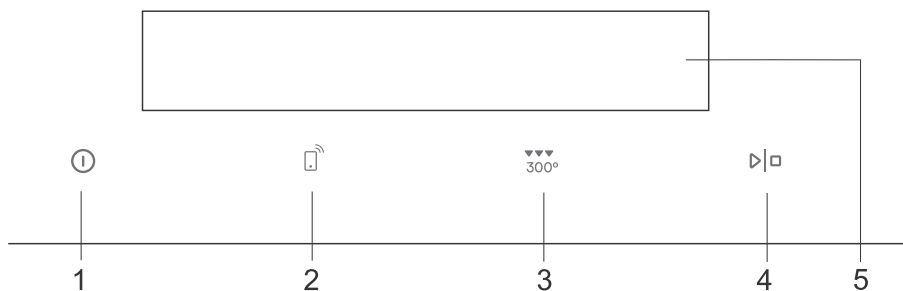
4.



5.



3.2 Kontrolna tabla



| Taster | Upotreba |
|--------|---|
| 1 | Uključivanje i isključivanje rerne |
| 2 | Podešavanje veze (Wi-Fi) |
| 4 | Pokretanje i zaustavljanje Potvrda podešavanja |
| 5 | Prikaz trenutnih podešavanja u rerni. Osvetljeni deo linije - prikazuje trenutno izabrano polje od A do E. Strelica - prikazuje izabrano osnovno podešavanje (pro bake), (auto bake), (extra bake). |

| Tasterska prečica: | | | |
|---|--|---|--|
| | 4 s | | |
| Kratko dodirnite taster – za potvrdu podešavanja. | Pritisnite i držite taster (4 sek.) – za dodatna podešavanja. | Okrenite dugme – za prebacivanje između podešavanja i izaberite podešavanja. | Pritisnite dugme – za potvrdu izbora. |
| | | | |
| Prvi korak | Srednji korak | Čekanje/Implementacija | Opcioni korak |
| INFORMACIJA! Dodirnite tastere većom površinom vrha prsta za bolji odziv tastera. Svaki dodir tastera biće praćen emitovanjem kratkog zvučnog signala (kada je ta funkcija dostupna). | | | |

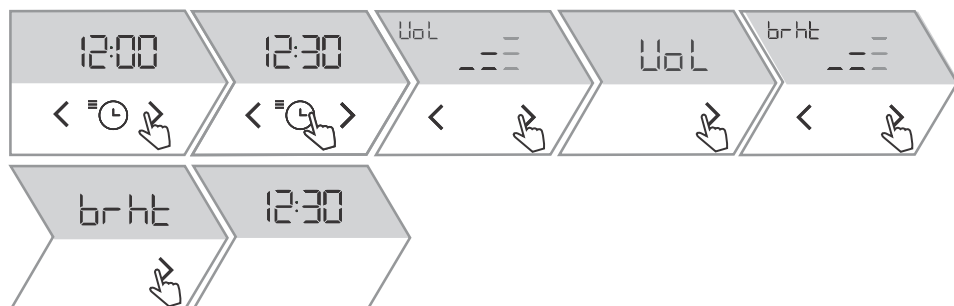
4. Pre prve upotrebe

| | |
|--|--|
| 1. | Uklonite pribor za rernu i svu ambalažu (karton ili polistirensku penu) iz rerne. |
| 2. | Obrišite pribor za rernu i unutrašnjost rerne navlaženom krpom. Nemojte da koristite sredstva za ribanje i struganje ili nagrizna sredstva. |
| 3. | Uključite rernu (pogledajte poglavlje 4.1 <i>Uključivanje uređaja po prvi put</i>) |
| 4. | Zagrejte praznu rernu na 250 °C putem sistema donjih i gornjih grejača u trajanju od oko jednog sata (pogledajte poglavlje Profesionalni režim pečenja). |
| NAPOMENA: Karakterističan „miris nove rerne“ biće otpušten, te stoga provetrite prostoriju tokom trajanja ovog postupka. | |

4.1 Uključivanje uređaja po prvi put

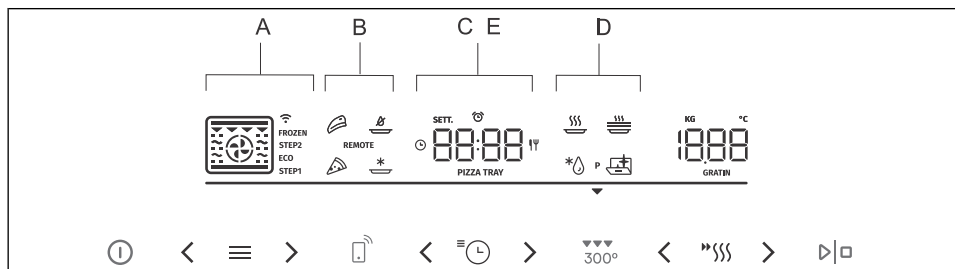
Kada ukopčate uređaj na napajanje ili nakon poduzetog nestanka električne energije, na displeju će treperiti simbol „12:00“.

Prvo izaberite i potvrdite osnovna podešavanja u nastavku (tačno vreme, jačina zvučnog signala i osvetljenje ekrana).



| | | |
|----|--|--|
| 1. | | Pomoću tastera < ili > podesite tačno vreme na časovniku. Potvrdite izbor sa . |
| 2. | | Na ekranu će se prikazati Vol . Pomoću tastera < ili > povećajte ili smanjite jačinu zvučnog signala. |
| 3. | | Kada dodirnete > na ekranu će se prikazati brht . Sa tasterom < ili > povećajte ili smanjite intenzitet osvetljenja ekrana. |
| 4. | | Da biste napustili osnovna podešavanja, dodirnite > . |

5. Korišćenje rerne – izbor podešavanja pečenja



| Taster | Upotreba |
|--------|--|
| < | Levi taster za izbor |
| ☰ | Taster za izbor pečenja. Dodirom tastera možete da izaberete: |
| Pr □ | A Profesionalni režim rada Pro – omogućava vam da podesite parametre pečenja (režim rada, temperaturu, brzo zagrevanje i vreme pečenja) po sopstvenom nahođenju. |
| Auto | B Automatski režim Auto – posebni unapred podešeni programi koje takođe možete promeniti. |
| Pr □ | C Automatski programi ProG (Pr01 do Pr22) |
| Other | D Dodatne funkcije Othr |
| SEtt | E Opšta podešavanja SEtt |
| > | Levi taster za izbor |
| ☰⌚ | Taster za podešavanje funkcija vremena i opštih podešavanja |
| ☰☰☰ | Taster za podešavanje funkcije brzog predgrevanja i funkcije gratiniranja |

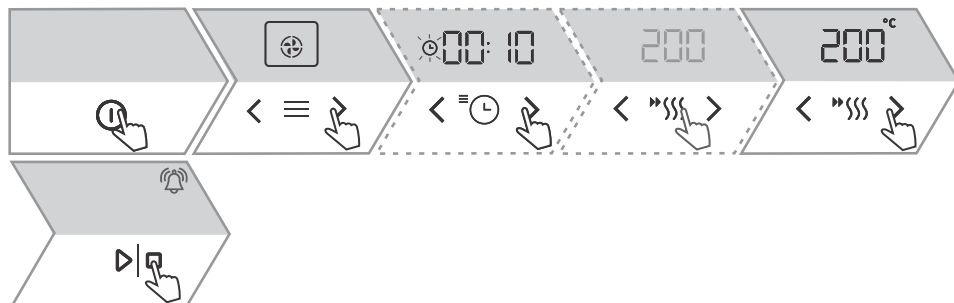
NAPOMENA: Na ekranu svetle samo tasteri koji se mogu koristiti za podešavanje i potvrdu izabranog podešavanja.

| Simbol | Značenje |
|--------|---|
| ☰ | Režimi rada |
| ☰ | Wi-Fi/povezanost |
| REMOTE | Uključivanje daljinskog upravljača rerne |
| STEP1 | Pečenje po koracima (STEP1, STEP2) |
| ☰⌚ | Funkcija vremena – vreme pečenja |
| ☰⌚ | Funkcija vremena – odloženi kraj |
| ⌚ | Minutni podsetnik |
| ☰☰☰ | Brzo prethodno zagrevanje |
| GRATIN | GRATIN funkcija za dodatnu koru na kraju pečenja. |

NAPOMENA: Neki simboli na ekranu izgledaju blago osvetljeni (funkcija je u režimu mirovanja). Ako pritisnete taster da biste izabrali simbol i potvrdili ga, intenzitet simbola će se povećati. To se događa kada je funkcija aktivna.

5.1 Profesionalni režim pečenja

Ova funkcija omogućava slobodno podešavanje parametara pečenja u skladu sa željama korisnika. Parametara kao što su: režim rada, temperatura, brzo zagrevanje rerne i vreme trajanja procesa pečenja.













| | |
|----|---|
| 1. | Uključite rernu. Na nekoliko sekundi, na ekranu će se prikazati Pro , a zatim se prikazuju podešavanja rerne koja su promenjena. |
| 2. | Pomoću tastera < ili > podesite režim pečenja (pogledajte tabelu Izbor režima pečenja) i temperaturu. |
| 3. | Koristite brzo zagrevanje da biste rernu što pre doveli na željenu temperaturu. Kada dodirnete "SSS", simbol zasvetli. Kada se dostigne podešena temperatura, oglašava se zvučni signal. Na ekranu će se prikazati door . Otvorite vrata i umetnite posudu. Program automatski nastavlja pečenje sa izabranim podešavanjima. |
| 4. | Pored toga, možete da podesite: <ul style="list-style-type: none"> - funkcije tajmera (pročitajte poglavlje Funkcije tajmera) - pečenje u koracima (pogledajte poglavlje Pečenje u koracima) - funkciju gratiniranja (pogledajte poglavlje Pokretanje procesa pečenja) |
| 5. | Za početak kuvanja dodirnite ▷ □. |

Izbor sistema za kuvanje




| Simbol | Upotreba |
|--------|---|
| | VRUĆ VAZDUH Vruć vazduh omogućava bolje cirkulisanje vazduha oko hrane. Na ovaj način doći će do sušenja površine hrane i stvaranja deblje kore. Ovaj režim je pogodan za pripremu mesa, peciva i povrća, kao i za sušenje hrane na jednom nosaču ili na više nosača istovremeno. |
| | GORNJI I DONJI GREJAČ Ovaj režim je pogodan za konvencionalno pečenje na jednom držaču, za pripremanje suflea i pečenje na niskim temperaturama (sporo kuvanje). |
| | DONJI GREJAČ SA VRUĆIM VAZDUHOM Ovaj režim rada je optimalan za pečenje pica i kolača sa većim sadržajem vode. Koristite ga za pečenje na rešeci kada želite da hrana bude brže gotova i hrskavija. |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Simbol | Upotreba |
|---|--|
|  | PRŽENJE VAZDUHOM 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). |
|  | ROŠTILJ UZ VREO VAZDUH Pomoću ovog režima imaćete bolji protok vreloug vazduha oko hrane. Na ovaj način doći će do sušenja površine hrane. U kombinaciji sa grejačem za roštilj/sistemom za pečenje ostvarićete intenzivniju boju hrane. Namenjen je za brže pečenje mesa i povrća. |
|  | IZUZETNO BRZO PEČENJE Režim je pogodan za korišćenje prilikom pripreme jela koja zahtevaju ujednačenu hrskavu koru sa svih strana. Takođe je podesan za prvi korak u režimu pečenja „korak po korak“, zbog toga što u prvom koraku omogućava brzo formiranje zapečene kore i sporo pečenje u drugom koraku. Meso će uz ovaj režim biti ukusno zapečeno, dok će iznutra ostati sočno. |
|  | VELIKI ROŠTILJ Za grilovanje velike količine hrane rezane na kriške (tost hleb, kanapei, roštiljske kobasice, šnicle, riba, ražnjići, itd.), kao i za pripremu zapečenih jela rumene kore. Grejači na gornjoj strani rerne ravnomerno zagrevaju celu površinu. Maksimalna dozvoljena temperatura je 240 °C. |
|  | SPORO PEČENJE Režim je namenjen nežnom i kontrolisanom sporom kuvanju fine hrane (odresci mekog mesa) i pečenju peciva sa hrskavom donjom stranom. |
|  | GORNJI I DONJI GREJAČ UZ VENTILATOR Ovaj režim je namenjen za ujednačeno pečenje hrane na jednom nosaču, kao i pripremanje suflea. |
|  | VELIKI ROŠTILJ UZ VENTILATOR Pečenje živinskog mesa i većih komada mesa ispod sistema za pečenje. |
|  | VELIKI ROŠTILJ UZ DONJI GREJAČ Ovaj režim je pogodan za brže pečenje na jednom držaču, kao i za formiranje hrskavije kore na pecivima. |
|  | ROŠTILJ UZ DONJI GREJAČ I VENTILATOR Ovaj režim je namenjen za ujednačeno pečenje peciva od dizanog testa, svih vrsti hlebova, kao i za konzerviranje. |
|  ECO | ECO (SPORO KUVANJE) ¹⁾ Za nežno, sporo i ravnomerno kuvanje 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/islečeno. Ovaj režim se koristi u opsegu temperatura od 140 °C do 220 °C. |
| NAPOMENA: U svim režimima rada moguće je koristiti funkciju gratiniranja (pogledajte poglavlje 6.1 <i>Dodatno pečenje - gratiniranje</i>). | |



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

5.2 Vremenske funkcije

| Simbol | Opis | Upotreba |
|---|--------------------------|--|
|  | Vreme pečenja | 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. |
|  | Odloženi kraj | 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. Pomoću tastera < ili > postavite željeno vreme pečenja. Na ekranu će se prikazati .
2. Za početak kuvanja dodirnite .

Podešavanje alarma




1. Kada dodirnete , na ekranu će se prikazati . Pomoću tastera < ili > podesite minutni podsetnik. Potvrdite podešavanje dodirnom .

Maksimalno moguće podešavanje je 24 sata.




NAPOMENA: Ako je uređaj isključen, minutni podsetnik će i dalje biti aktivan.

Podešavanje odloženog završetka



1. Prvo podesite vreme pečenja. Pomoću tastera < ili > postavite željeno vreme pečenja. Na ekranu će se prikazati .
Primer: vreme kuvanja 2 sata

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| | |
|--|---|
| 2. | Dvostrukim tapkanjem  na ekranu će se prikazati  . |
| 3. | Pomoću tastera < ili > podesite vreme kada želite da jelo bude spremno. Željeno vreme završetka je prikazano na ekranu. <i>Primer: kuvanje se završava u 18:00</i> |
| 4. | Za početak kuvanja dodirnite  . Rerna prelazi u delimično stanje pripravnosti dok čeka da se uključi (ekran je isključen). Izabrana podešavanja se automatski uključuju i isključuju u izabrano vreme. <i>Primer: kuvanje počinje u 16:00, kuvanje se završava u 18:00</i> |
| Na displeju će se naizmenično prikazivati vreme završetka procesa kuvanja i sat. Nakon isteka podešenog vremena, rerna automatski prestaje da radi. Na ekranu će se prikazati End. Emituje se kratak zvučni signal. | |

INFORMACIJA!

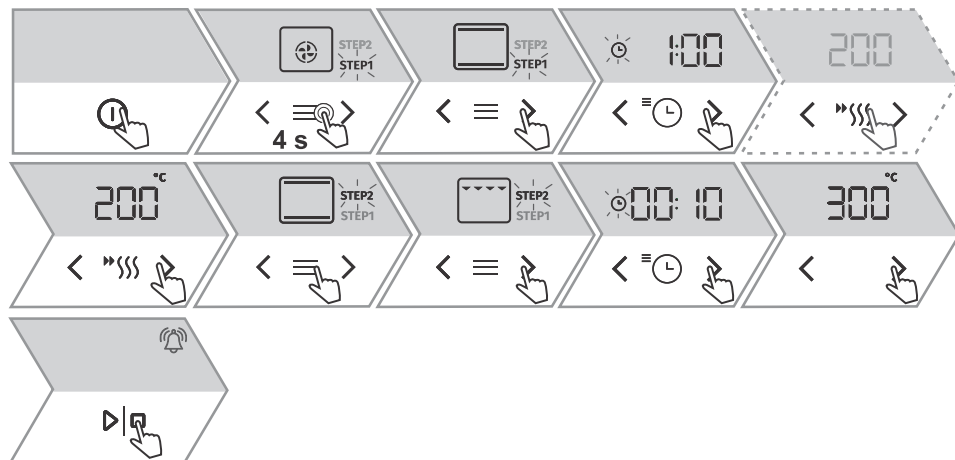
Izabrana vremenska funkcija se može resetovati na 00:00 istovremenim pritiskom < ili > .







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

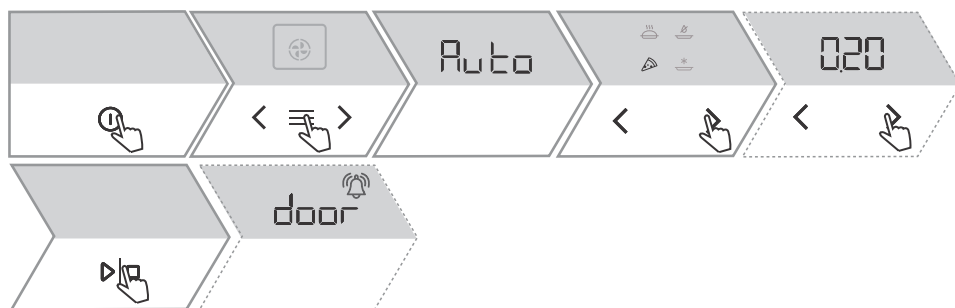
Ova funkcija omogućava pečenje u dva koraka ili faze (dva uzastopna koraka pečenja objedinjena su u okviru jednog procesa kuvanja).









| | |
|----|---|
| 1. | 1. PRVI KORAK Uključite reru. Na ekranu će se prikazati podrazumevano podešavanje rerne. |
| 2. | Nakon dugog dodira (4 sekunde) na  , na ekranu će se prikazati STEP1 (prvi korak pripreme jela). Podesite režim pečenja, vreme kuvanja i temperaturu. Takođe možete izabrati brzo zagrevanje. |
| 3. | 2. DRUGI KORAK Dodirivanjem ponovo  , na ekranu će se prikazati STEP2 (drugi korak kuvanja jela; prvi korak je već podešen). |
| 4. | Podesite režim pečenja, vreme kuvanja i temperaturu. Takođe možete promeniti oba koraka pre početka kuvanja. Dodirivanjem  , možete ići između dva koraka. |
| 5. | Za početak kuvanja dodirnite   . Rerna će prvo početi sa radom uz podešavanja koja su izabrana za prvi korak. |
| 6. | Kuvanje po koracima može se otkazati pritiskom na  taster za četiri sekunde. |

5.4 Režim automatskog kuvanja





U ovom režimu možete birati između posebnih operativnih sistema.



| | |
|----|--|
| 1. | Uključite reru. Na ekranu će se prikazati podrazumevano podešavanje rerne. |
| 2. | Dodirnite  . Na nekoliko sekundi, na ekranu će se prikazati Auto , a zatim će se prikazati automatski režim. Dodirivanjem  ili  , prvo izaberite režim rada (pogledajte tabelu u nastavku). Prikazuju se unapred podešene vrednosti. Možete da promenite temperaturu i trajanje kuvanja. |
| 3. | Za početak kuvanja dodirnite   . |
| 4. | Neka jela takođe uključuju funkciju brzog predgrejavanja. Znak će biti potpuno osvetljen. Kada se dostigne podešena temperatura, oglasiće se zvučni signal. Na ekranu će se prikazati door . Otvorite vrata i umetnite posudu. Program automatski nastavlja pečenje sa izabranim podešavanjima. |

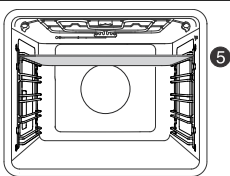






| Simbol | Upotreba |
|---|--|
|  | PEČENJE SMRZNUTE HRANE Pomoću ovog režima možete brže da spremite smrznutu hranu bez prethodnog zagrevanja rerne. Idealan je za pripremu delimično pečених smrznutih proizvoda (peciva, kroasana, lazanja, pomfrita ili pilećih medaljona), mesa i povrća. |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

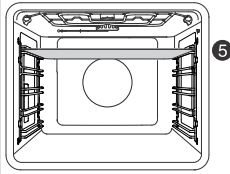






| Simbol | Upotreba |
|--|--|
|  | SISTEM ZA PICU najbolji program za pripremu domaće pice. Koristite ga za pravljenje pice sa tepsijom za picu na 5. nivou. Pica će se peći u tepsiji koja dostiže iznad 350 °C. Više informacija potražite u poglavlju Program za picu. |
|  FROZEN | FROZEN Najbolji program za pripremu gotove smrznute pice. Koristite ga za pravljenje smrznute pice sa tepsijom za picu na 5. nivou. Pica će se peći u tepsiji koja dostiže iznad 300 °C. Više informacija potražite u poglavlju Program za picu. |
|  | REŽIM ZA PRIPREMU MESA Za optimalnu pripremu mesa. Pre pečenja ispržite meso sa svih strana u tiganju vrućeg ulja. Ovaj metod pripreme će sačuvati njegovu sočnost. Pogodan je za komade mesa kao što su pečena govedina, goveđi file, odresci itd. |
|  | PRŽENJE VAZDUHOM Ovaj način pečenja daje hrani hrskavu koru, bez dodavanja masti. Predstavlja zdravu verziju "brze hrane" sa nižim sadržajem kalorija. Pogodno je za manje komade mesa, ribe, povrća i smrznutih gotovih jela za prženje (pomfrit i pileći medaljoni). |

5.5 Program za picu

Sveža pica

| | |
|----|---|
| 1. |  <p>Obavezno umetnite tepsiju za picu u gornju (5.) vođicu.</p> |
| 2. | Uključite rernu dodirom na  . Pritiskom na  ulazite u Auto meni.  je potpuno osvetljen. |
| 3. | Podešeno vreme pečenja pice je 3 min 30 sek. Ako želite da se više ili manje peče, podesite vreme u skladu sa tim u rasponu između 2 i 7 minuta. Podesite vreme dodirom na  ili  . |
| 4. | Pokrenite program pritiskom na  . |
| 5. | Ostavite da se rerna i tepsija zagreju na odgovarajuću temperaturu. Zagrevanje može da potraje i do 20 minuta. Oglašava se zvučni signal i na ekranu se prikazuje OPEn . |
| 6. | Koristeći lopatu, prebacite picu u tepsiju za picu i zatvorite vrata rerne. Za optimalno pečenje, uvek je stavite na sredinu tepsije. Pečenje automatski počinje kada zatvorite vrata rerne. |
| 7. | Izvadite picu pomoću lopate čim vreme na ekranu istekne i kada se oglasi zvučni signal. |
| 8. | Nakon pečenja, ostavite tepsiju za picu u rerni da se ohladi na sobnu temperaturu. Zatim se može ukloniti i očistiti. |

Smrznuta pica

| | |
|----|---|
| 1. |  <p>Obavezno umetnite tepsiju za picu u gornju (5.) vodiču.</p> |
| 2. | Uključite rernu dodirrom na  . Pritiskom na  ulazite u Auto meni. Pritisnite  , simbol FROZEN svetli. |
| 3. | Vreme pečenja pice se može podesiti u skladu sa vrstom pice između 3 - 15 minuta. Posmatrajte picu tokom pečenja i podesite vreme pečenja po svom ukusu. Podesite vreme dodirrom na  ili  . Preporučeno vreme pečenja: <ul style="list-style-type: none">• Margarita ili pica sa sirom: 3 min 30 sek.• Pica sa šunkom: 7.00 min.• Pica sa povrćem ili morskim plodovima: 10.00 min. Zanemarite vreme pečenja navedeno na pakovanju smrznute pice, koje je namenjeno za uobičajeno pečenje bez upotrebe programa za picu. Pica ne mora da se odmrzne pre pečenja. |
| 4. | Pokrenite program pritiskom na  . Pratite isti proces pečenja kao kada pravite svežu picu koristeći program za picu |




INFORMACIJA!

Za zagrevanje rerne potrebno je oko 20 minuta. Preporučujemo da prvo uključite rernu i podesite program, a zatim počnete da pripremate picu.



INFORMACIJA!

UZASTOPNO PEČENJE PICE

Da biste ispekli još jednu picu, nemojte isključivati rernu, već nakon vađenja prve pice iz rerne,  pritisnite 2x . Ostavite da se rerna i tepsija ponovo zagreju. Oglašava se zvučni signal i na ekranu se prikazuje **OPEn**. Umetnite sledeću picu.
U slučaju uzastopnog pečenja, ne ostavljajte vrata rerne otvorena.



INFORMACIJA!

Ostavite da testo za picu raste na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata.
Možete da koristite automatski program 09 za pomoć pri narastanju testa.



UPOZORENJE!

Nikada ne stavljajte hladnu tepsiju za picu u vruću rernu!

Za pravilan rad programa, uvek umetnite tepsiju za picu u rernu na 5. nivo pre pokretanja programa.

Uvek izvadite picu iz rerne pomoću lopate čim se pečenje završi (vreme na ekranu prikazuje End).

Uvek ostavite da se tepsija za picu ohladi; nikada ne dodirujte vruću tepsiju.

Nemojte seći picu u tepsiji za picu, jer možete da oštetite površinu.

Zbog visokih temperatura može se pojaviti dim kao posledica ostataka hrane u rerni ili u tepsiji za picu.

Nakon dugotrajne upotrebe, tepsija za picu se može lagano saviti i može se promeniti boja njene površine. Ovo ne utiče na njenu funkcionalnost.

Obavezno ohladite pribor za picu pre čišćenja.

Vruća tepsija za picu ne sme da se izlaže hladnoj vodi.

Rerna dostiže visoke temperature tokom pečenja. Tepsija za picu se zagreva do preko 350°C. Pažljivo rukujte rernom i dodacima tokom pečenja i dok se ne ohladi. Tokom pečenja, temperatura se ne prikazuje na ekranu.

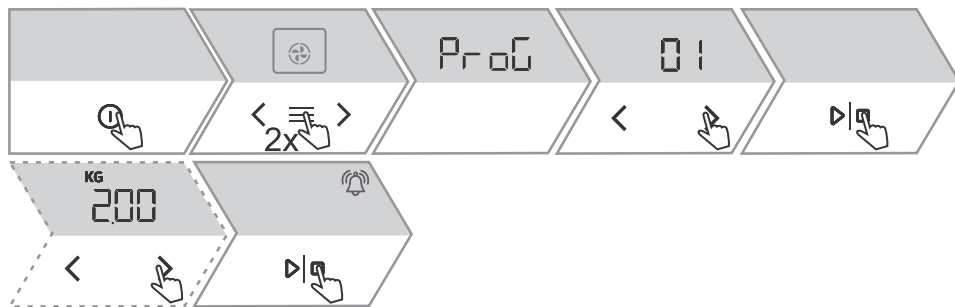





INFORMACIJA!

Ako pečenje ne započne nakon procesa predgrevanja, rerna će se automatski isključiti nakon 15 minuta kao bezbednosna mera predostrožnosti.

5.6 Automatski programi

U automatskom režimu rada možete da birate mnoštvo različitih automatskih programa (u zavisnosti od vrste hrane, uređaj će preporučiti optimalni režim pečenja, temperaturu i trajanje pečenja).



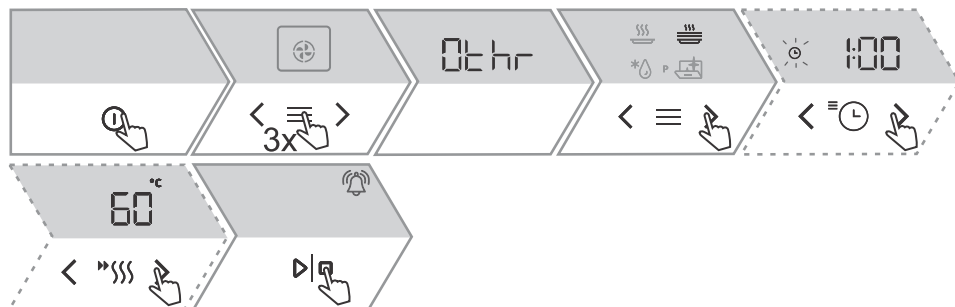
| | |
|----|--|
| 1. | Uključite rernu. Na ekranu će se prikazati podrazumevano podešavanje rerne. |
| 2. | Dvostrukim tapkanjem  , na ekranu će se kratko prikazati ProG , a zatim će se prikazati automatski programi. Dodirivanjem < ili > izaberite program (pogledajte tabelu ispod). Potvrdite izbor sa  . U zavisnosti od tipa hrane, uređaj će preporučiti optimalni režim rada, temperaturu i trajanje procesa kuvanja. Ako je moguće, možete podesiti težinu jela. |
| 3. | Za početak kuvanja dodirnite  . |





| Oznaka | Naziv programa | Oprema | Nivo. | Zagrevanje | Okretanje |
|--------|-------------------------------|--|-------|------------|---------------------------|
| Pr01 | Špric-keks | Plitak pleh za pečenje | 3 | Da | Ne |
| Pr02 | Kapkejk | Plitak pleh za pečenje | 3 | Da | Ne |
| Pr03 | Kolač iz umešanog testa | Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki | 2 | Da | Ne |
| Pr04 | Sitno pecivo od dizanog testa | Plitak pleh za pečenje | 2 | Da | Ne |
| Pr05 | Lisnato testo | Plitak pleh za pečenje | 2 | Da | Ne |
| Pr06 | Pita od jabuka | Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki | 2 | Ne | Ne |
| Pr07 | Štrudla od jabuka | Plitak pleh za pečenje | 2 | Ne | Ne |
| Pr08 | Čokoladni sufle | Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki | 3 | Da | Ne |
| Pr09 | Dizanje i odmaranje testa | Plitak pleh za pečenje | 2 | Ne | Ne |
| Pr10 | Hleb | Plitak pleh za pečenje | 2 | Ne | Ne |
| Pr11 | Svinjsko pečenje | Malo posuđe za pečenje na rešetki | 2 | Ne | Ne |
| Pr12 | Goveđe pečenje | Malo posuđe za pečenje na rešetki | 2 | Ne | Ne |
| Pr13 | Živina – cela | Rešetka uz tacnu za sakupljanje tečnosti | 2 | Ne | Nakon 2/3 vremena kuvanja |
| Pr14 | Živina – manja parčad | Rešetka uz tacnu za sakupljanje tečnosti | 3 | Ne | Nakon 2/3 vremena kuvanja |
| Pr15 | Veknica od mesa | Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki | 2 | Ne | Ne |


Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Oznaka | Naziv programa | Oprema | Nivo. | Zagrevanje | Okretanje |
|--------|-----------------------------------|--|-------|------------|---------------------------|
| Pr16 | Odresci od govedine pečeni u remi | Rešetka uz tacnu za sakupljanje tečnosti | 4 | Ne | Nakon 2/3 vremena kuvanja |
| Pr17 | Meso – sporo kuvanje | Malo posuđe za pečenje na rešetki | 2 | Ne | Ne |
| Pr18 | Pečena/grilovana riba | Rešetka uz tacnu za sakupljanje tečnosti | 4 | Ne | Nakon 2/3 vremena kuvanja |
| Pr19 | Pečeni krompir – kriške | Višenamenska tepsija | 3 | Ne | Ne |
| Pr20 | Sufle od povrća | Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki | 2 | Ne | Ne |
| Pr21 | Lazanja | Tepsija za pečenje/posuđe na rešetki | 2 | Ne | Ne |

5.7 Izbor dodatnih funkcija



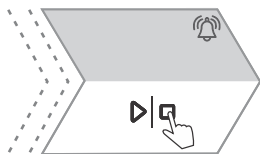
1. Uključite rernu. Na ekranu će se prikazati podrazumevano podešavanje rerne.
2. Više puta dodirujući , na ekranu će se kratko prikazati **Othr**, a zatim će se prikazati dodatne funkcije. Pomoću tastera  ili  izaberite funkciju (pogledajte tabelu ispod). Prikazuju se unapred podešene vrednosti. Neke funkcije vam omogućavaju da podesite temperaturu i vreme kuvanja.
3. Za početak kuvanja dodirnite .

| Simbol | Upotreba |
|---|--|
|  | Piróliza Pomoću ove funkcije omogućeno je automatsko čišćenje unutrašnjosti rerne dejstvom visoke temperature usled čega se sagorevaju i pretvaraju u pepeo masni ostaci i druge nečistoće iz unutrašnjosti rerne. |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Simbol | Upotreba |
|--------|--|
| | Odmrzavanje Ovaj režim je namenjen za postepeno odmrzavanje zamrznute hrane (kolača, peciva, hleba, kifli i duboko zamrznutog voća). Nakon što protekne polovina vremena trajanja procesa, hranu je potrebno okrenuti, promešati i razdvojiti ukoliko je sjedinjena prilikom zamrzavanja. |
| | Podgrevanje Koristi se za održavanje toplote već pripremljenih jela. Možete da podesite temperaturu. |
| | Zagrevanje tanjira Koristi se za zagrevanje tanjira ili šolja kako bi hrana ostala topla duže vreme. Možete da podesite temperaturu. |

6. Upućivanje pečenja



Počnite kuvanje dodiranjem ▷□ .

Dok se ne dostigne podešena temperatura, trenutna i podešena temperatura se prikazuju naizmenično. Simbol temperature prvo treperi, ali kada se dostigne željena temperatura, simbol se isključuje i emituje se zvučni signal.

Tokom procesa pripreme možete da promenite režim, temperaturu, radnu snagu i funkcije tajmera.

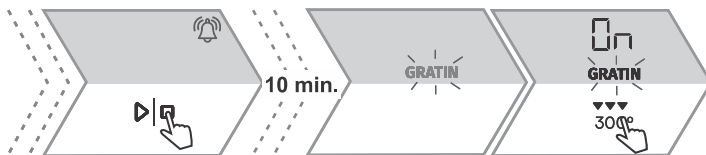
6.1 Dodatno zapeći – gratinirati

Ova funkcija se koristi u poslednjoj fazi kuvanja, kada dodajemo začini/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.



UPOZORENJE!

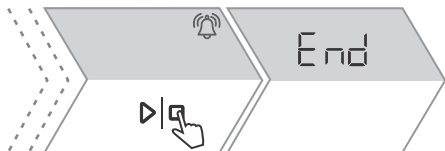
Kontrolišite pečenje. Kada koristite funkciju gratiniranja, rerna dostiže visoke temperature. Funkcija gratiniranja će biti aktivna najviše 15 minuta, a zatim se rerna isključuje.



| | |
|----|--|
| 1. | Dok kuvate, dodirnite 300°. Simbol GRATIN svetli na ekranu, što takođe pokazuje On. |
| 2. | Funkcija se takođe može isključiti tokom rada. - Dodirnite 300°, simbol GRATIN na ekranu se isključuje i kuvanje se nastavlja u skladu sa izabranim podešavanjima. |

- Isključite kuvanje dodirom ▷|◻ .

7. Završetak kuvanja i isključivanje rerne



Završite kuvanje dodirom ▷|◻ . Na ekranu se prikazuje **End** i postignuto vreme kuvanja. Emituje se kratak zvučni signal.



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 sunđerom ili krpom.

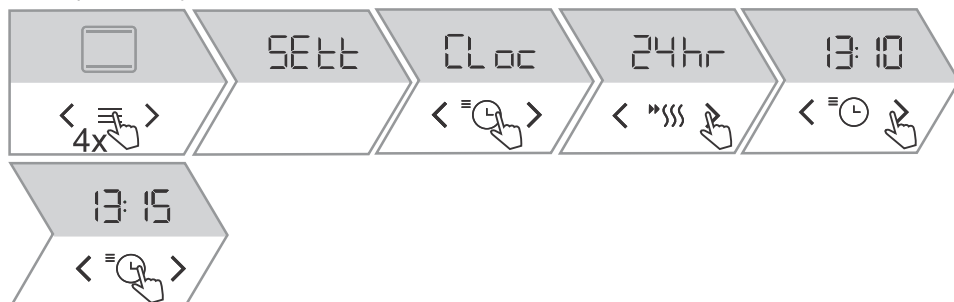
8. Odabir opštih podešavanja



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.

Primer podešavanja vremena:












Primer podešavanja jačine signala:





| | | |
|---|--|--|
| 1. | | Više puta dodirujući  , na ekranu će se kratko prikazati SEtt , a zatim će se prikazati meni sa opštim podešavanjima. Možete da se krećete između različitih podešavanja pritiskom na dugme. < ili > . |
| 2. | | Na ekranu se prikazuje CLock . Za podešavanje sata, prvo dodirnite  . Izaberite ekran od 12h ili 24h, a zatim podesite vreme. Potvrdite podešavanje dodirnom  . |
| NAPOMENA: Možete da izmenite pojedinačno podešavanje pritiskom na < ili > . | | |
| 3. | | Jačina zvučnog signala Na ekranu će se prikazati Vol . Na raspolaganju su vam četiri različita podešavanja jačine zvuka (nijedna crtica – isključeno (OFF), jedna, dve ili tri crtice). |
| 4. | | Osvetljenost ekrana Izaberite podešavanje brht . Možete da birate između tri intenziteta osvetljenosti ekrana (jedna, dve ili tri crtice). |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| | | |
|--|---|---|
| 5. |  | <p>Ekran - noćni režim</p> <p>Ova funkcija automatski smanjuje intenzitet osvetljenosti ekrana tokom noći (između 20:00 i 6:00) i isključuje prikaz sata, kao i zvučne signale. Izaberite podešavanje nGht. Izaberite uključeno (On) ili isključeno (OFF).</p> |
| 6. |  | <p>Sakrij časovnik</p> <p>Ova funkcija je namenjena za uključivanje ili isključivanje prikaza sata. Izaberite postavku hidE. Izaberite uključeno (On) ili isključeno (OFF).</p> |
| 7. |  | <p>Automatsko brzo zagrevanje</p> <p>Ovim režimom je omogućeno automatsko brzo zagrevanje za režime rada koji imaju tu opciju. Izaberite podešavanje Prht. Izaberite uključeno (On) ili isključeno (OFF).</p> |
| 8. |  | <p>Režim Sabbath</p> <p>Funkcija Sabbath omogućava da hrana u rerni ostane topla bez uključivanja i isključivanja rerne. Izaberite postavku SABb. Podesite trajanje rada (između 24 i 72 sata) i temperaturu. Kada dodirnete  , odbrojavanje počinje. Na ekranu će se prikazati SABb. Svi zvučni signali i radnje su isključeni osim tastera  .</p> <p>NAPOMENA: U slučaju prekida napajanja, režim Sabbath će biti deaktiviran i rerma će se vratiti u prvobitno stanje.</p> |
| 9. |  | <p>Fabrička podešavanja</p> <p>Ova funkcija omogućava resetovanje uređaja na fabrička podešavanja. Na ekranu će se prikazati FAct. Pritisnite  dovoljno dugo da linija ispod natpisa potpuno zasvetli.</p> |
| <p>Da biste napustili opšta podešavanja, dodirnite  .</p> | | |


8.1 Tasteri za zaključavanje



- | | |
|----|--|
| 1. | Dugim dodirrom (6 sekundi) na  , na ekranu će se prikazati Loc za zaključane tastere. Pritiskom ponovo na  , otključajte tastere. |
|----|--|

- Ako je bezbednosna blokada za decu aktivirana bez uključene funkcije tajmera (prikazuje se samo sat), onda rerna neće raditi.
- Ako se bezbednosna blokada aktivira nakon podešavanja funkcije tajmera, rerna 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 i povezivanje (Wi-Fi)

Rerna je opremljena Wi-Fi  modulom bežične veze koji omogućava povezivanje između uređaja i mobilnog uređaja, npr. pametnog telefona ili tableta. Povezivanje omogućava daljinsko praćenje uređaja, kao i daljinsko upravljanje nekim funkcijama rerne. Aplikacija **ConnectLife** treba biti instalirana na vašem mobilnom uređaju, a korisnički nalog treba biti registrovan (pogledajte poglavlje 9.1 *Povezivanje uređaja sa mobilnim uređajem*).



INFORMACIJA!

Više korisnika može da bude povezano sa uređajem istovremeno.

Pripremite SSID i lozinku za ruter vaše kućne mreže. Uređaj podržava samo frekvencijski opseg od 2,4 GHz.

Uverite se da imate pristup oznaci sa QR kodom jedinstvenog ID-a uređaja (AUID) jer će vam biti potreban u procesu povezivanja uređaja kada aplikacija zatraži da to učinite.



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.

9.1 Povezivanje uređaja sa mobilnim uređajem



Aplikacija **ConnectLife** je dostupna na Apple App Store i Google Play Store.

 ConnectLife



Dodatnu pomoć i informacije potražite na www.connectlife.io. Ostale informacije, funkcionalnosti i podršku potražite na www.connectlife.io/getstarted.

9.2 Podešavanja Wi-Fi modula





INFORMACIJA!

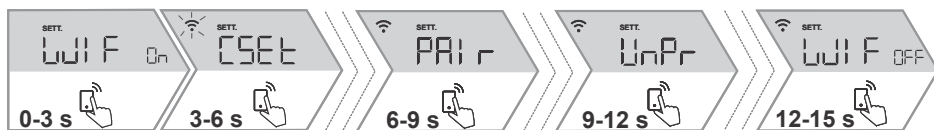
Ako ovo podešavanje nije dostupno, onda vaša rerna nema Wi-Fi modul i ne podržava povezivanje sa internetom.







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

Uključivanje i isključivanje Wi-Fi modula


Da biste uneli podešavanja Wi-Fi modula, pritisnite  u određenom vremenskom periodu.

Ako greškom  dodirnete taster, podešavanja se mogu otkazati dugim pritiskom (18 sekundi) .



| | |
|----|---|
| 1. | Uključivanje Wi-Fi modula: Dugo pritisnite (0-3 sekunde)  . WIF On će se pojaviti na ekranu, što ukazuje da je Wi-Fi modul uključen. Simbol  treperi. |
| 2. | Povezivanje uređaja: Dugi pritisak (3-6 sekundi)  . CSEt On će se pojaviti na ekranu. Koristite ovo podešavanje prilikom povezivanja uređaja sa ConnectLife aplikacijom. NAPOMENA: Za dalja podešavanja pratite uputstva u ConnectLife aplikaciji. |
| 3. | Povezivanje dodatnih korisnika: Dugo pritisnite (6-9 sekundi)  . PAir će se pojaviti na ekranu. Koristite ovo podešavanje da biste povezali dodatne korisnike sa ConnectLife aplikacijom. NAPOMENA: Za dalja podešavanja pratite uputstva u ConnectLife aplikaciji. |
| 4. | Uklanjanje svih povezanih korisnika: Dugo pritisnite (9-12 sekundi)  . UnPr će se pojaviti na ekranu. Koristite ovo podešavanje da biste uklonili sve korisničke veze iz ConnectLife aplikacije. |
| 5. | Isključivanje Wi-Fi modula: Isključite Wi-Fi vezu dugim pritiskom (12-15 sekundi)  . WIF OFF će se pojaviti na ekranu. |

Upravljanje daljinskim upravljačem rerne

Dodirnite  taster. Simbol **REMOTE** će zasvetleti na ekranu, ukazujući na opciju za daljinsko upravljanje rernom preko **ConnectLife** aplikacije.

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.

UPOZORENJE!

Uvek se uverite da se rerna pravilno koristi i u skladu sa uputstvima, posebno kada koristite daljinski upravljač. Ne pokrećite reru 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 simbol se ne prikazuje na ekranu. |
| Wi-Fi je omogućen, uspostavlja se veza sa serverom. | Wi-Fi ikona je potpuno osvetljena i treperi. |
| Wi-Fi je omogućen, u toku je podešavanje ili uspostavljanje veze. | Wi-Fi ikona je potpuno osvetljena i treperi. |
| Wi-Fi je omogućen, nema veza sa serverom. | Wi-Fi ikona je slabo osvetljena. |
| Wi-Fi je omogućen i povezan je sa serverom. | Wi-Fi simbol je stalno potpuno osvetljen. |
| 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. |

10. 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.

10.1 Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane

NAPOMENA: Jela za čiju pripremu je neophodno da rerne pre kuvanja bude u potpunosti zagrejana su označena jednom zvezdicom * u tabeli, dok su jela za koja je dovoljno 10 minuta zagrevanja označena sa dve zvezdice **. U ovom slučaju nemojte da koristite da koristite režim za brzo zagrevanje rerne.

| Jelo |  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|---|
| PECIVO I PEKARSKI PROIZVODI | | | | |
| Pecivo/kolači u kalupima | | | | |
| Kolač iz umešanog testa | 3 |  ECO | 180-190 | 35-40 |
| 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 |  | 160-170 ** | 20-30 |
| Kapkejk, 2 nivoa | 1, 5 |  | 140-150 ** | 30-45 |
| Sitno pecivo od dizanog testa | 2 |  | 180 * | 17-22 |
| Sitno pecivo od dizanog testa, 2 nivoa | 2, 4 |  | 160 * | 18-25 |
| Lisnato testo | 3 |  ECO | 180-190 | 15-20 |
| Lisnato testo, 2 nivoa | 2, 4 |  | 170 * | 25-30 |
| Kolačići/biskviti | | | | |
| Špric-keks | 3 |  | 150 | 25-40 |
| Špric-keks, 2 nivoa | 2, 4 |  | 140 ** | 25-45 |
| Špric-keks, 3 nivoa | 1, 4, 5 |  | 135 | 45-60 |
| Kolačići/biskviti | 3 |  ECO | 150-160 | 18-25 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo |  |  |  °C |  min |
|---|---|--|--|---|
| 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 |  | 240 | 4-6 |
| Otvoreni sendviči | 5 |  | 240 | 3-5 |
| Pica i slična jela | | | | |
| Pica | 5 |  | / | 2-7 |
| Pica, smrznuta | 5 |  FROZEN | / | 3-15 |
| Pite, kiš | 2 |  | 190-200 | 50-60 |
| 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 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo | | | °C | min |
|--|---|--|-----------|---------|
| Odresci od govedine, pečeni, debljina 4 cm | 4 | | 220-230 | 25-30 |
| Burgeri, debljina 3 cm | 4 | | 220-230 | 25-35 |
| Teleće pečenje, 1,5 kg | 2 | | 160-170 | 120-150 |
| Svinjetina | | | | |
| Svinjsko pečenje, but, 1,5 kg | 3 | | 210 | 170-200 |
| 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 | | 220-230 | 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 |
| Jela od mesa | | | | |
| Veknica od mesa, 1 kg | 2 | | 170-180 | 60-70 |
| Roštiljske kobasice, bratvurst | 4 | | 230 ** | 8-15 |
| RIBA I PLODOVI MORA | | | | |
| Cela riba, 350 g | 4 | | 230-240 | 12-20 |
| Fileti, debljina 1 cm | 4 | | 220-230 | 8-12 |
| Riblji odrezak, debljina 2 cm | 4 | | 220-230 | 10-15 |
| Školjke | 4 | | 230 * | 5-10 |
| Škampi | 4 | | 230 * | 3-10 |
| POVRĆE | | | | |
| Pečeni krompir, kriške | 3 | | 210-220 * | 30-40 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo | | | °C | min |
|---|------|--|-----------|-------|
| Pečeni krompir, sečen napola | 3 | | 200-210 * | 40-50 |
| Punjeni krompir (u ljuscji) | 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 |
| 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 | | 240 ** | 6-9 |
| 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. Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Pre čišćenja iskopčajte aparat iz električne instalacije i pričekajte da se 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.
- Dodaci za rernu, osim tepsije za picu i lopate za picu, mogu se prati u mašini za sudove.

| | |
|--|---|
| 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. |
| Pribor za picu | Ohladite i očistite vrućom sapunicom i mekom krpom nakon svake upotrebe. Nikada ne koristite agresivna i gruba sredstva za čišćenje. Prilikom normalne upotrebe može doći do manje promene boje. |
| Ukoliko niste zadovoljni rezultatima čišćenja, ponovite proces čišćenja. | |

11.1 Automatsko čišćenje rerne – piroliza

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 | Intenzitet čišćenja | Namena postupka čišćenja | Trajanje programa |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| — — — — | Brzo čišćenje | Blaže zaprljana unutrašnjost rerne | 2h |
| — — — — | Srednji intenzitet čišćenja | Srednje zaprljana unutrašnjost rerne | 2 časa 15 minuta |
| — — — — | Visok intenzitet čišćenja | 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.

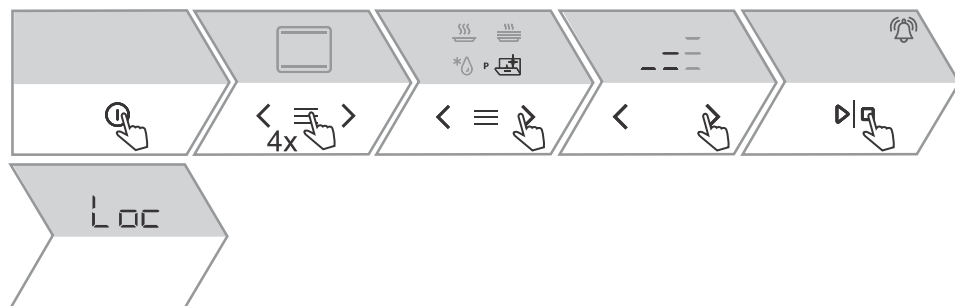
- Izvadite rešetku Airfry i sondu za temperaturu iz rerne.
- Uklonite sve vidljive nečistoće i ostatke hrane iz rerne.
- Proces pirolize pokrenite tek kada se uređaj u potpunosti ohladi.
- Isporučeni dodatni pribor može da se čisti: duboka univerzalna tepsija, plitki pleh za pečenje i vođice.
- Postavite 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. Pirolitičke vođice za izvlačenje mogu da postanu žute, da postanu glasnije i čvršće, ali nakon višekratne upotrebe, ponovo bi trebalo da rade glatko i bez buke. To ne utiče na funkcionalnost rerne ili dodatne opreme.



| | |
|----|--|
| 1. | Uključite rernu. Više puta dodirujući  , dodatne funkcije će se prikazati na ekranu. Pomoću tastera < ili > izaberite simbol  i oznaku P tako da oboje zasvetle. Na ekranu se prikazuju tri nivoa čišćenja. |
| 2. | Pomoću tastera < ili > izaberite nivo čišćenja. |
| 3. | Dodirnite  . Vreme počinje odbrojavati. |
| 4. | Nakon određenog vremena vrata rerne će se automatski zaključati zarad vaše bezbednosti. Tokom zaključavanja, na ekranu će se prikazati Loc . |
| 5. | Po završetku programa, na ekranu će se prikazati End i emitovaće se kratak zvučni signal. |
| 6. | Vrata rerne će se automatski otključati kada se pirolitičko čišćenje okonča i kada se rerna dovoljno ohladi. Kada se unutrašnjost rerne u potpunosti ohladi, obrišite je pomoću meke krpe i vrelе 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!

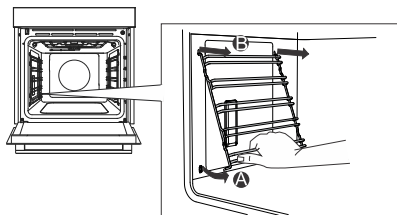
Male životinje i kućni ljubimci mogu da budu naročito osetljivi na prisustvo bilo kakvih isparenja. Naša je preporuka da ih udaljite iz prostorije tokom trajanja postupka pirolitičkog čišćenja i da dobro provetrite prostoriju kada se postupak čišćenja okonča.

11.2 Uklanjanje vođica od žice i fiksiranih teleskopskih vođica



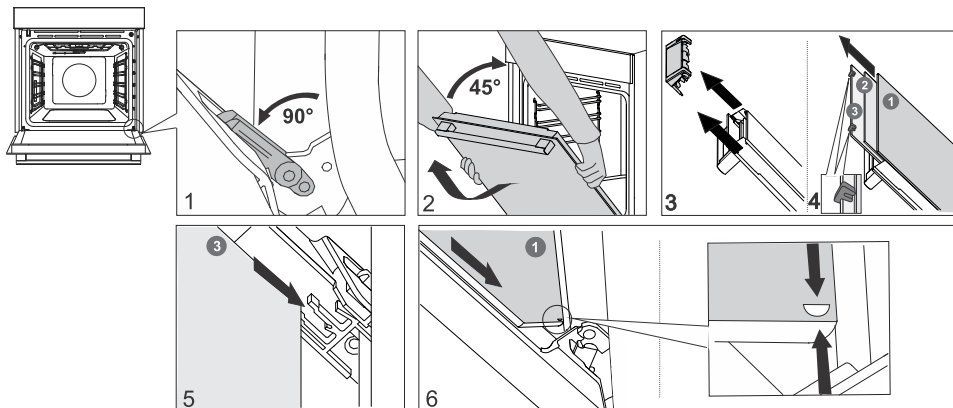
INFORMACIJA!

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. |

11.3 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 lagan 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.

11.4 Zamena sijalice

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

Halogena sijalica: G9, 230 V, 25 W



UPOZORENJE!

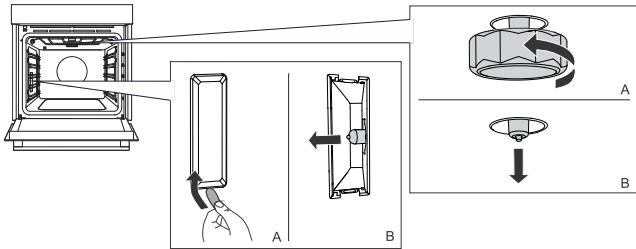
Sijalicu menjajte samo kada je uređaj iskopčan sa napajanja.

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



UPOZORENJE!

Funkcije i oprema uređaja zavise od konkretnog modela uređaja.



| | |
|----|---|
| 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. |

12. Rešavanje problema

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

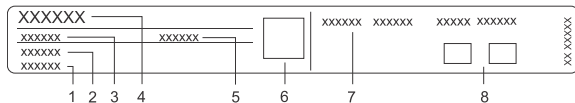
- Pre obavljanja bilo kakvih popravki pobrinite se da uređaj nije povezan na mrežno napajanje (uklonite osigurač ili iskopčajte utikač iz zidne utičnice).
- Bilo koji vid neovlašćenih popravki uređaja može da dovede do električnog udara i kratkog spoja; stoga, nemojte obavljati popravke. Takve poslove 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.

12.1 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. |
| Prikazan je kôd greške ErrX. U slučaju dvocifrenog kôda greške, na ekranu će se prikazati ErXX. | 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 će se prikazati SEnS kada sonda za temperaturu nije povezana. | Očistite utičnicu. Pokušajte da povežete i isključite temperaturnu sondu nekoliko puta zaredom. |
| Pica je nedovoljno pečena. | Povećajte vreme pečenja za nekoliko sekundi. Čak i mala razlika može imati značajan uticaj na zapečenost. |
| Pica je prepečena. | Nakon isteka vremena, niste odmah izvadili picu iz rerne. Smanjite vreme pečenja za nekoliko sekundi. Čak i mala razlika može imati značajan uticaj na zapečenost. |
| Donja kora pice je previše zagorela. | Testo za picu uvek treba da bude na sobnoj temperaturi pre upotrebe. Upotreba neprikladnog brašna. Da biste to izbegli, koristite brašno posebno formulisano za pečenje pice, kao što je griz. |
| Za zagrevanje rerne u programu za picu potrebno je više od 20 minuta. | Ako je rerna priključena na sistem sa nestabilnim naponom ili naponom nižim od 230 V, vreme predgrevanja se produžava do 30 minuta. |
| 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. | |

12.2 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 (u zavisnosti od modela)
7. Tehnički podaci
8. Oznake/simboli usklađenosti

13. Informacije o usklađenosti

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Tip radio-opreme: | WiFi modul |
| Opseg radne frekvencije: | 2,412 GHz - 2,472 GHz |
| Maks. izlazna snaga: | 17,7 dBm EIRP |
| Maks. pojačanje antene: | 2,7 dBi |
| Bluetooth indikator | |
| Opseg frekvencija: | 2402 ~ 2480 MHz |
| Izlazna snaga nosećeg signala: | 10,00 dBm |
| Tip emisije: | F1D |

iii

| | |
|--------------------------------|--|
| Tip radio-opreme: | Modul HLW3215-TG |
| Wi-Fi | |
| Opseg radne frekvencije: | 2.400GHz - 2.4835 GHz |
| Maks. izlazna snaga: | ≤10 dBm/MHz (EIRP) (Pojačanje antene 10 dBi) |
| Maks. pojačanje antene: | Pojačanje: 0 dBi |
| Bluetooth | |
| Opseg frekvencija: | 2.400GHz - 2.4835 GHz |
| Izlazna snaga nosećeg signala: | 6 dBm (≤10 dBm) |
| Tip emisije: | F1D |

14. 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.

15. 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 ** | 25-40 |  |
| 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 ** | 20-30 |  |
| kolači – dve rešetke/nivoa | Plitak pleh za pečenje | | 1,5 | 140 ** | 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 | | 2 | 150 | 45-55 |  |
| 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 | max | 4-7 |  |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| PEČENJE | | | | | | |
|--|--|--|---|-----|-----------|--|
| pljeskavica (pljeskavica od mlevenog mesa) | žičana rešetka + plitki lim za pečenje kao posuda za kapanje | | 5 | 230 | 25-40 *** |  |

Hisense
life reimagined



979829-a1



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-rerna-ho66mb-akcija-cena/>