

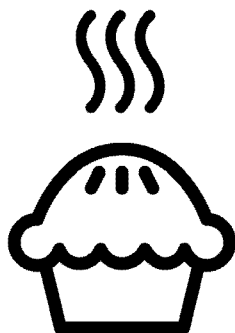


Horno empotrado

Manual del usuario

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BIM19700DXMS



ES / SB

285.4464.79/R.AK/7.07.2021/4-3

7793187603

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario. Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general	4
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad del producto	6
Uso previsto	8
Seguridad de los niños	8
Eliminación del aparato.....	9
Eliminación del material de embalaje.....	9

2 Información general 10

Resumen.....	10
Contenidos del paquete.....	11
Especificaciones técnicas	13

3 Instalación 14

Antes de la instalación	14
Instalación y conexión.....	16
Eliminación del aparato.....	18

4 Preparaciones 19

Consejos para ahorrar energía	19
Uso por primera vez	19
Ajuste de la hora	19
Primera limpieza de la unidad.....	21

Primer calentamiento	21
----------------------------	----

5 Cómo usar el horno 22

Información general sobre horneado, asado y gratinado	22
Descripción y uso del panel de control....	23
Funciones del menú de cocción	24
Menú de cocción manual.....	27
Funcionamiento del grill completo.....	30
Menús de cocina automáticos	33
Menú de ajustes.....	34
Menú Favoritos.....	39
Menú Historial	39
Tabla de tiempos de cocción.....	40
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....	43

6 Mantenimiento y cuidados44

Información general	44
Limpieza del panel de control	44
Limpieza del horno	45
Limpiar la puerta del horno.....	46
Retirada del vidrio interior de la puerta.....	47
Sustitución de la lámpara del horno	48

7 Resolución de problemas 49

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad. Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.
- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie

trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.

- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8

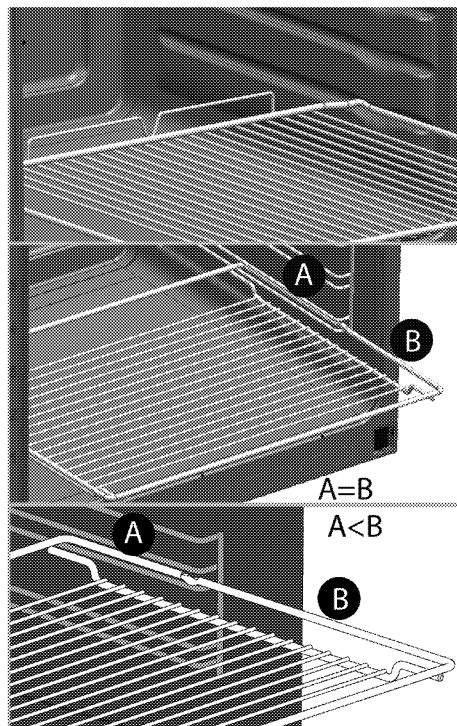
años a no ser que los someta a vigilancia continua.

- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.

- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- (Varía en función del modelo del producto.)

Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes

Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para

evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

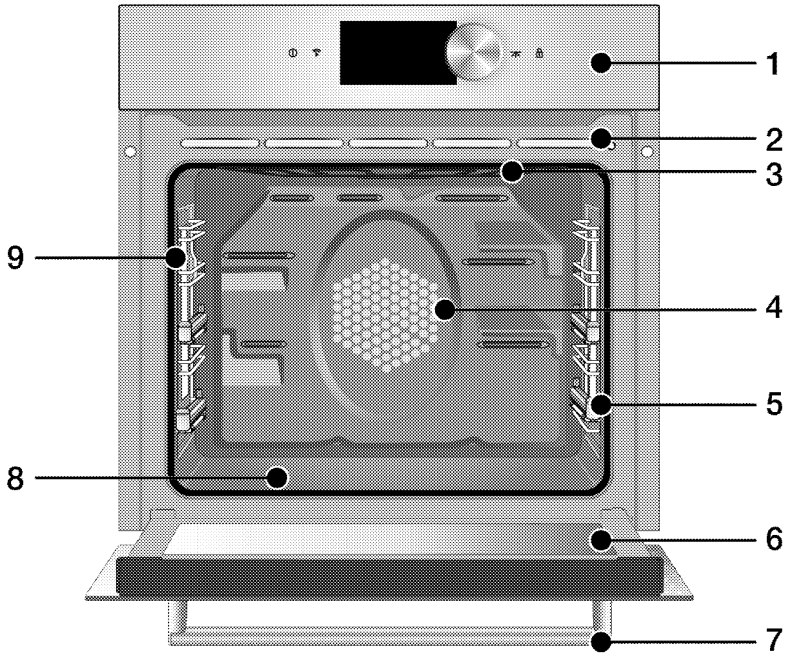
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

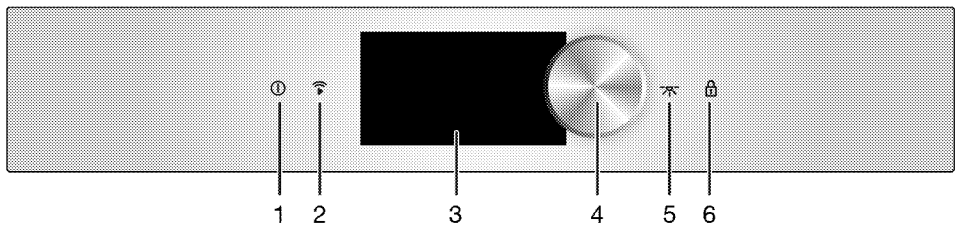
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

2 Información general

Resumen



- | | |
|---|---|
| 1 Panel de control | 6 Puerta frontal |
| 2 Rejilla de ventilación integrada | 7 Asa |
| 3 Elemento calentador superior | 8 Calentador inferior (placa de acero inferior) |
| 4 Motor del ventilador (tras la placa de acero) | 9 Piloto |
| 5 Posiciones del estante | |



- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1 Tecla de encendido/apagado | 5 Tecla de la luz del horno |
| 2 Tecla de activación de Wifi | 6 Tecla de bloqueo de teclas |
| 3 Pantalla de control táctil | |
| 4 Mando de control del horno | |

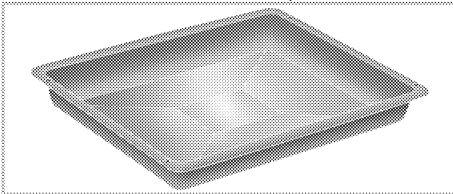
Contenidos del paquete

i Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. Manual del usuario

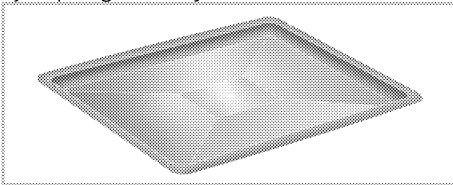
2. Bandeja profunda

Se utiliza para preparar pasteles, asados de gran tamaño y platos jugosos, y para recoger la grasa resultante del asado a la parrilla.



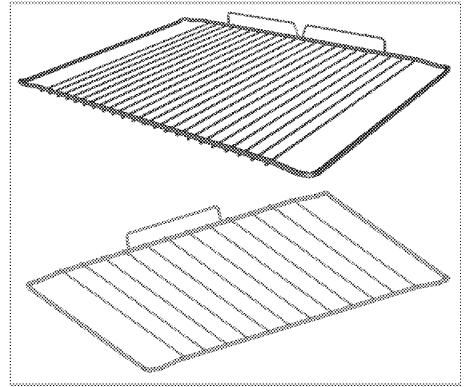
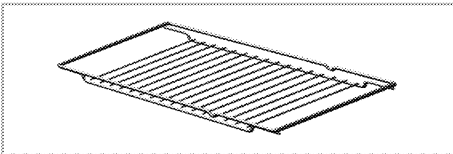
3. Bandeja para pasteles

Se utiliza para preparar repostería, por ejemplo galletas y bizcochos.



4. Parrilla de alambre

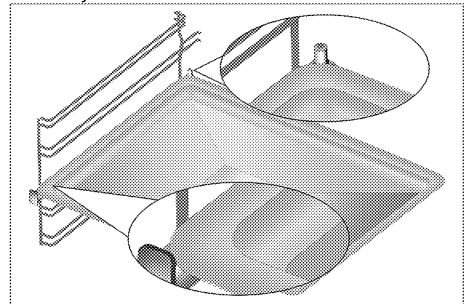
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.

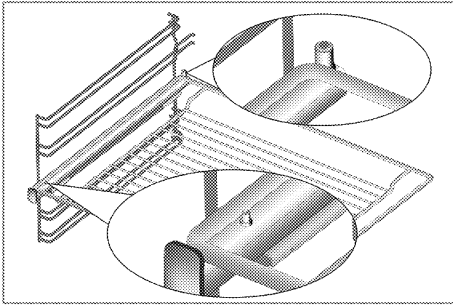


5. Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos

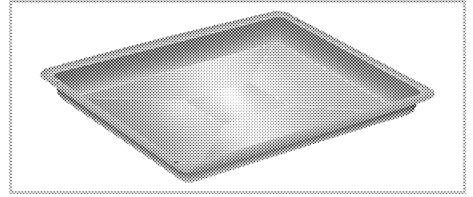
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre. Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.





gran tamaño. La bandeja de horno revestida de cerámica se adhiere menos en comparación con otras bandejas.



6. Bandeja de horno revestida de cerámica

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	3.1 kW
Tipo de cable / sección	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	Horno multifunción
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

Información básica: los valores presentes en las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos se proporcionan en conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan bajo condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente priorización, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no. 1: Cocción con ventilador "eco", 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.

** *Vea Instalación, pág. 14.*


i Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.


i Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.


i Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



 La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.

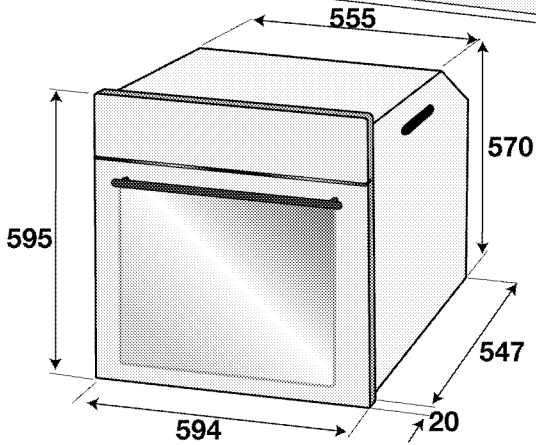
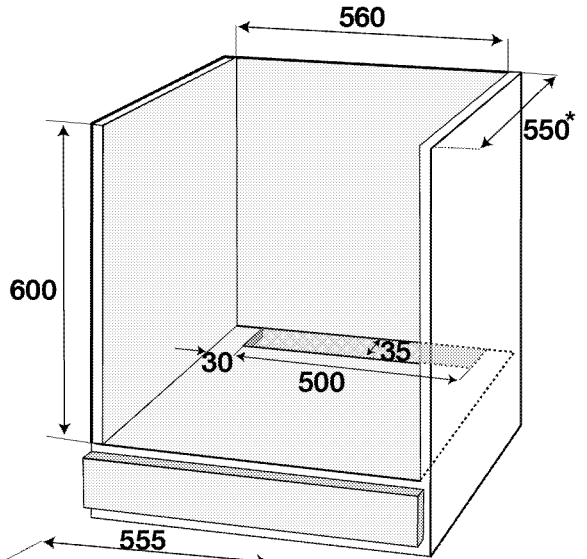
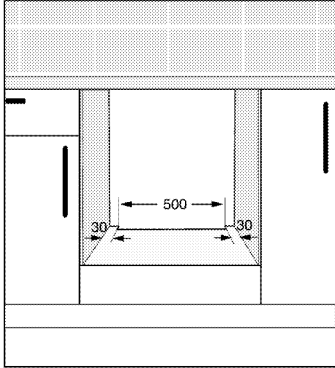
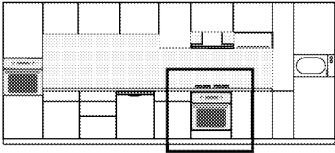
 La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

 Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale.
Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

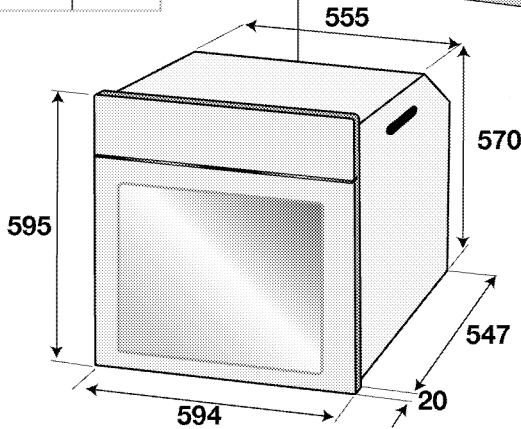
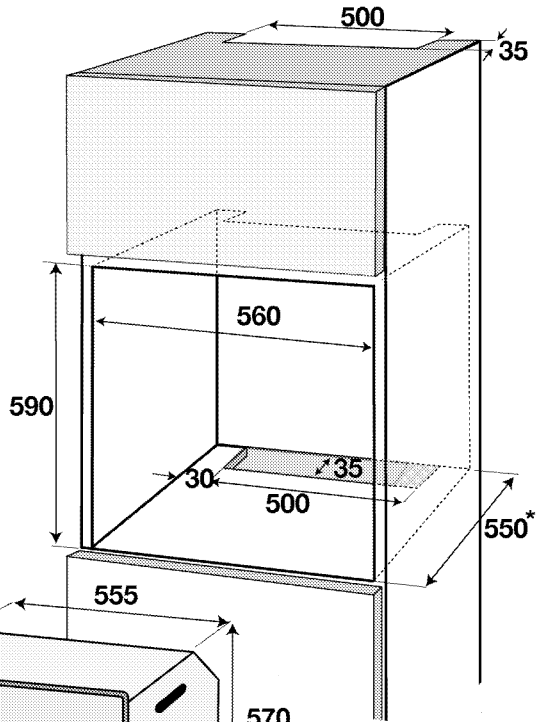
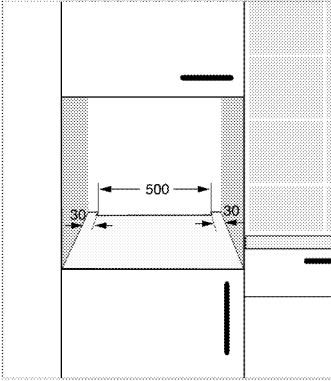
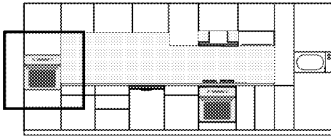
Antes de la instalación

El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.
- Mantenga el horno alejado de las ranuras para manipularlo por ambos lados para poder moverlo.
- Antes de instalar el producto, retire todos los materiales y documentos del interior.
- Los muebles de cocina deben cumplir con las dimensiones indicadas en la siguiente figura. En la parte trasera de los muebles de cocina, se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la siguiente figura para garantizar una ventilación suficiente.
-  No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.
-  No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.



* min.



* min.

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica

en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

! La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

! El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. Abra la puerta frontal para ver la placa de tipo.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

! Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

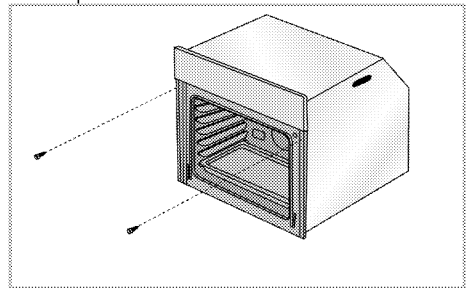
i El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

i Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

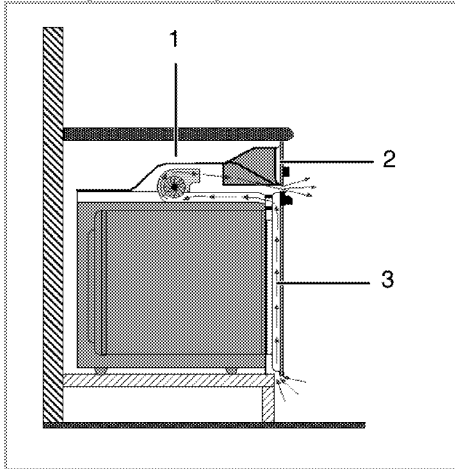
Instalación del producto

1. Introduzca al horno en el armario, alinéelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no haya sufrido daños ni haya quedado atrapado.



Fije el horno con 2 tornillos de la forma que se indica en la ilustración. Después de la instalación, asegúrese de que los tornillos estén suficientemente apretados y de que el horno no se mueva. El horno puede volcarse durante el uso si no se instala según las instrucciones y si los tornillos no están suficientemente apretados.

Para aparatos dotados de ventilador (Puede que no esté presente en su producto.)



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

El ventilador integrado refrigera tanto el interior del armario empotrado como la parte frontal del aparato.

i El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno.

Si ha utilizado el temporizador del horno para cocinar, el ventilador se desactivará al final de tiempo de cocción junto con todas las demás funciones.

Comprobación final

1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.
- i** No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.
- i** Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Si la puerta no se abre, la temperatura interna está optimizada para ahorrar energía en el modo CALEFACCIÓN DE VENTILADOR ECO y puede diferir de la pantalla.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Uso por primera vez

Ajuste de la hora

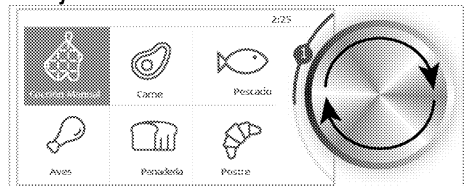
Se recomienda ajustar la fecha, la hora y el idioma antes de utilizar el horno por primera vez. Puede completar estos ajustes siguiendo las instrucciones pertinentes. Para más ajustes, consulte

las explicaciones en la sección "Menú de ajustes".

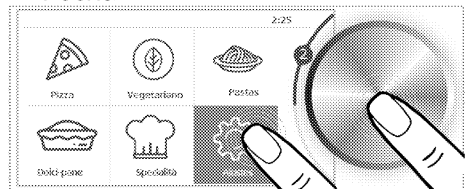
Ajuste de la hora

Cambie el ajuste de la fecha:

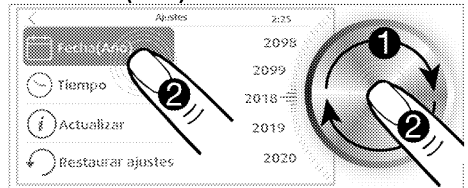
1. En primer lugar aparecerá una animación y luego el menú principal cuando se ponga el horno en marcha por primera vez.
2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar el menú principal "Ajustes".



3. Toque "Ajustes" en la pantalla o pulse el botón de mando de control del horno una vez para abrir el submenú de ajustes. Desplácese por los submenús de la pantalla y toque "Fecha".



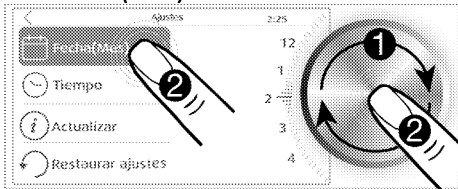
4. Gire el botón de mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el año en curso cuando se activa "Fecha (Año)".



5. Toque "Fecha (Año)" en la pantalla o pulse el botón de mando de control del horno una vez.

» El campo **"Fecha (Mes)"** se activará en la pantalla.

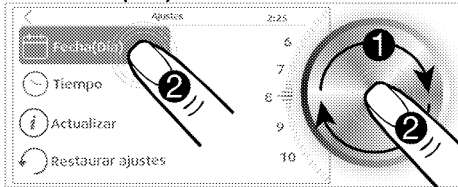
6. Gire el botón de mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el año en curso cuando se activa **"Fecha (Mes)"**



7. Toque **"Fecha (Mes)"** en la pantalla o pulse el botón del mando de control del horno una vez.

» El campo **"Fecha (Día)"** se activará en la pantalla.

8. Gire el botón de mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el día en curso cuando se activa **"Fecha (Día)"**

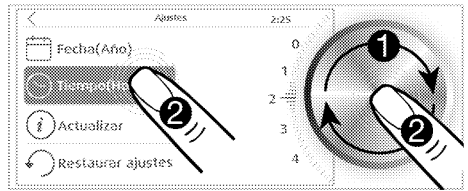


» Si sólo desea ajustar la fecha, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración. Si va a ajustar la hora, toque **"Tiempo (Hora)"** o pulse una vez el botón del mando de control del horno. El campo **"Tiempo (Hora)"** se activará en la pantalla y se confirmará la configuración de la fecha.

Ajuste de la hora

Después de fijar la fecha:

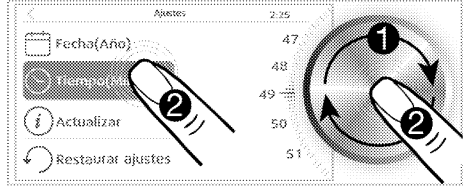
1. Toque **"Tiempo (Hora)"**.
2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar la hora deseada cuando el campo **"Tiempo (Hora)"** esté activado.



3. Toque **"Tiempo (Hora)"** en la pantalla o pulse el botón del mando de control del horno una vez.

» Se activará el campo **"Tiempo (Minuto)"**.

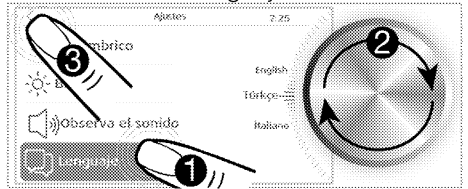
4. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el minuto deseado cuando el campo **"Tiempo (Minuto)"** esté activado.



» Si sólo desea ajustar el tiempo, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste correspondiente en la pantalla.

Ajuste del idioma

1. Entre en el menú de ajustes y seleccione **"Lenguaje"**.
2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar el lenguaje deseado.



3. Pulse el botón **"<"** en la pantalla para confirmar el ajuste.


» Para cambiar el ajuste del idioma será necesario reiniciar el sistema. En la pantalla aparecerá un mensaje de

advertencia solicitando el reinicio del sistema para esta finalidad.

4. Confirmar el reinicio.

» Se confirmará el cambio de lenguaje y se reiniciará el sistema del horno.

Primera limpieza de la unidad


 La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.

 Las superficies calientes pueden causar quemaduras. El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños. Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno eléctrico


1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea .
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea .
4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; vea

Antes de utilizar la bandeja de horno revestida de cerámica por primera vez, haga lo siguiente de una vez;

1. Introduzca la bandeja revestida de cerámica en el horno y encienda el horno a 200°C durante 40 minutos.

 Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón

o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.

- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. La bandeja de horneado a introducir debe tener el tamaño suficiente para cubrir toda el área de horneado. Es

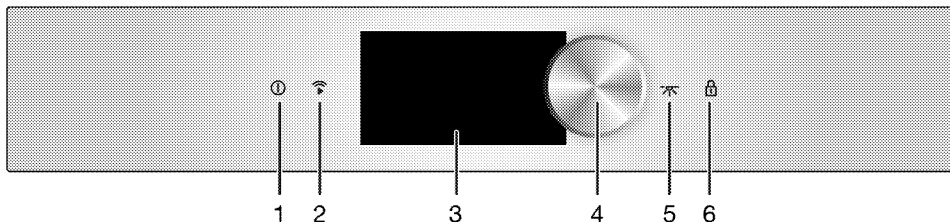
posible que esta bandeja no se suministre junto con el electrodoméstico. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Descripción y uso del panel de control



- 1 Tecla de encendido/apagado
- 2 Tecla de activación de Wifi
- 3 Pantalla de control táctil
- 4 Mando de control del horno
- 5 Tecla de la luz del horno
- 6 Tecla de bloqueo de teclas

i Las imágenes de pantalla del manual del usuario están preparadas para que el usuario pueda manejar el producto con mayor facilidad. Es posible que las imágenes de pantalla del manual no coincidan exactamente con su producto. Esto no es un error. Las notificaciones y alertas en la pantalla del panel de control le guiarán. Puede hacer funcionar su horno siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Encendido y apagado del horno

1. Toque la tecla "ⓘ" durante 3 segundos cuando el horno esté enchufado y en modo de espera.
» La pantalla del horno mostrará una animación después de la cual cambiará a la pantalla de inicio.
2. Toque la tecla "ⓘ" durante unos 3 segundos para apagar el horno.

Activación de la función de control remoto del horno

1. Toque la tecla "📶" en el panel de control durante unos 3 segundos. Se activará la conexión del mando a distancia.
2. Toque la tecla "📶" en el panel de control durante unos 3 segundos. Se desactivará la conexión del mando a distancia.

Encendido y apagado de la lámpara del horno

1. Toque la tecla "☞" en el panel de control durante unos 3 segundos. Se encenderá la bombilla del horno.
2. Toque la tecla "☞" en el panel de control durante unos 3 segundos. Se apagará la bombilla del horno.

i Si comienza a cocinar cuando la tecla de la lámpara no está activada, la tecla de la lámpara se activará automáticamente y la lámpara del horno se encenderá continuamente. Pulse de nuevo la tecla "☞" de la lámpara de nuevo para apagarla.

Activación del bloqueo de teclas

Puede evitar que se interfiera en la unidad de control del horno activando la función de bloqueo de teclas.

Toque la tecla "☞" en el panel de control durante unos 3 segundos para activar el bloqueo de teclas. La tecla "☞" del panel de control permanecerá encendida cuando se active el bloqueo de teclas.

i Sólo la tecla ON/OFF funciona cuando se activa el bloqueo de teclas. Puede apagar el horno al activar el bloqueo de teclas.

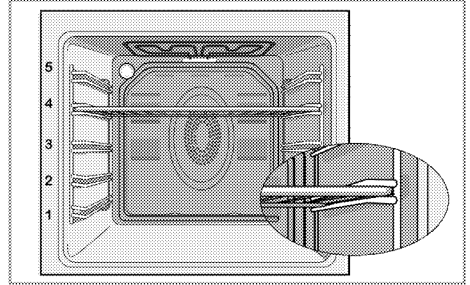
Desactivación del bloqueo de teclas

1. Toque la tecla "☞" en el panel de control durante unos 3 segundos para desactivar el bloqueo de teclas.
- » La función de bloqueo de teclas se desactivará.

Colocación del grill de alambre en los estantes

Es importante colocar correctamente el grill de alambre en la rejilla de alambre. El grill de alambre debe insertarse entre las rejillas de alambre, tal y como se muestra la figura.

No permita que el grill de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice el grill de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta cuando la cierre, con el fin de gozar de un buen rendimiento del grill. (Varía en función del modelo del producto.)



Funciones del menú de cocción

El orden de las funciones de cocción que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato.

Puede ver los nombres de las funciones de cocción y las posiciones recomendadas de los estantes en la pantalla del temporizador del horno.

Estático



Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horneado. Cocción con una sola bandeja.

Estático+ ventilador



El aire caliente generado por los calentadores inferior y superior se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. Cocción con una sola bandeja.

Calentamiento con ventilador



El aire caliente generado por el calentador con ventilador se distribuye de manera uniforme y con rapidez por todo el horno gracias al ventilador. Es adecuado para el uso de múltiples bandejas para cocinar alimentos en diferentes niveles de estantes.



Al abrir la puerta del horno, el motor del ventilador dejará de funcionar para que el aire caliente se mantenga en el interior.

Multi (3D)



La cocción superior e inferior más la cocción con ventilador están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocción con una sola bandeja.

Pizza



La cocción inferior y la cocción con ventilador (en la pared posterior) están en funcionamiento. Adecuado para la cocción de pizzas. Gracias a la función de alta temperatura, se calienta hasta 310 grados centígrados y garantiza una cocción rápida de la pizza.

Gratinador+ventilador



El aire calentado por el grill completo se distribuye por el horno rápidamente gracias al ventilador. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de alimentos.

Gratinador



El grill grande situado en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de alimentos.

Gratinador bajo



El grill pequeño situado en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para dorar una menor cantidad de alimentos.

Calentamiento con ventilador "eco"



Puede utilizar esta función en el rango de temperaturas entre 160 y 220 °C en lugar de las funciones de cocción que utilizaría con el calentamiento con ventilador con el fin de ahorrar energía. No obstante, el tiempo de cocción aumentará un poco.

Los tiempos de cocción relativos a esta función se indican en la tabla

"Calentamiento con ventilador "eco"".

Calentamiento inferior



Solo el calentador inferior está en funcionamiento. Es adecuado para la pizza y para comidas que requieren un dorado desde el fondo.

Cocción a baja temperatura



Los alimentos se calientan simultáneamente desde la parte superior e inferior. Es apto para la cocción lenta de trozos de carne asados/sellados (ternera, cordero, aves, etc.) en un recipiente abierto a baja temperatura. Esta función garantiza que la carne quede jugosa y tierna por dentro. Por favor, utilice tipos de carne higiénicamente adecuados. En la placa de cocción, el grill, etc., precaliente o selle todas las superficies de la carne en una sartén caliente. Con la función "cocción a baja temperatura" se puede cocer durante mucho tiempo la carne previamente asada/sellada. Cocine con una sola bandeja.

Conservación del calor



Puede utilizarse para mantener alimentos a la temperatura de servir durante un largo periodo de tiempo.







Descongelación



El horno no está caliente. Sólo el ventilador (en la pared trasera) está en funcionamiento. Los alimentos en grano congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente y los alimentos cocinados se enfrían. El tiempo necesario para descongelar un trozo entero de carne es más largo que el de los alimentos en granos.

Tabla de funciones de cocción

La tabla de funciones indica las funciones que pueden utilizarse en el horno así como las temperaturas mínimas y máximas respectivas. La temperatura recomendada se muestra cuando se selecciona la función.

-  Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.
-  Por razones de seguridad, el tiempo máximo de cocción ajustable está limitado a 6 horas.
-  El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.
-  La hora actual no se puede fijar si el horno está realizando cualquier función, o si se ha fijado una programación semiautomática o totalmente automática en el horno.
-  Incluso con el horno apagado, la luz del horno se encenderá al abrir la puerta del horno.
-  A temperaturas de 280 °C o superiores, el horno funciona durante 2 horas como máximo

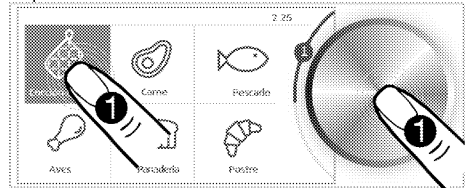
Función*	Rango de temperaturas (°C)
Estático	40-310
Estático+ ventilador	40-280
Calentamiento con ventilador	40-280
Multi (3D)	40-280
Pizza	50-310
Gratinador+ventilador	40-280
Gratinador	40-280
Gratinador bajo	40-280
Calentamiento con ventilador "eco"	160-220
Calentamiento inferior	40-220
Cocción a baja temperatura	50-150
Conservación del calor	40-100
Descongelación	-

* Las funciones varían dependiendo del modelo del producto.

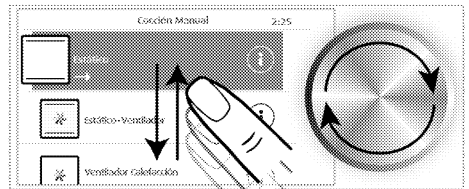
Menú de cocción manual

Uso de las funciones del horno para cocinar

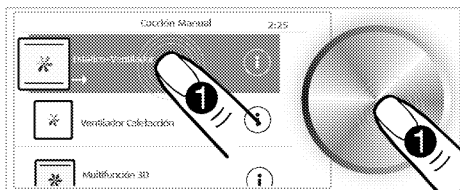
1. Pulse la tecla "ⓘ" para encender el horno.
2. Al conectar el aparato aparecerá el menú principal en la pantalla. La opción **"Cocción manual"** está seleccionada de forma predeterminada.



3. Pulse el mando de control del horno una vez o toque el menú **"Cocción manual"** en la pantalla para acceder a las funciones de cocción.



4. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda o deslice el dedo por la pantalla para seleccionar la función de cocción deseada.



i Puede acceder a los submenús tocando los menús principales de la pantalla del menú principal, pero no puede acceder a otros menús principales deslizando el dedo por la pantalla. Use el mando de control del horno para acceder a otros menús principales.

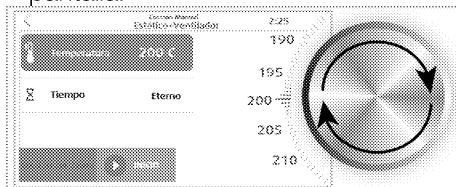
i Pulse el botón "i" en la pantalla de selección de la función de cocción para acceder a la información sobre la función en cuestión. Pulse el botón "<" en la esquina superior izquierda de la pantalla para volver al menú principal anterior.

5. Cuando la función que desea utilizar para cocinar esté seleccionada en la pantalla, toque la función correspondiente en la pantalla o pulse una vez el botón de control del horno. En la pantalla de detalles de la función correspondiente se pueden realizar diferentes ajustes, como la temperatura, la temperatura de la sonda de carne (si el producto se suministra con una sonda de carne), el tiempo de cocción y la hora de inicio de la cocción.

6. Para cambiar la temperatura:

El ajuste de la temperatura se activará cuando llegue a la pantalla de detalles de la función que utilizará para cocinar. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar la temperatura que desea utilizar para cocinar. Pulse el botón de control del

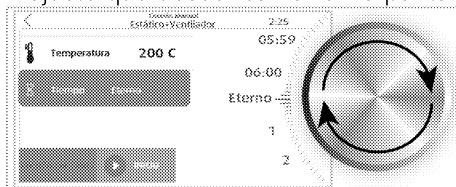
horno una vez para confirmar el ajuste y continuar con otros ajustes o toque el otro ajuste que desee realizar en la pantalla.



7. Para ajustar el tiempo de cocción:

Ajuste el tiempo de cocción en esta pantalla si desea que su horno cocine durante un cierto período de tiempo con la función y la temperatura que ha configurado y luego se detenga automáticamente al final del tiempo correspondiente. Debe hacer un seguimiento y detener la cocción manualmente si selecciona **"Sin tiempo - Eterno"**.

8. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el tiempo de cocción deseado. Pulse el botón de control del horno una vez para confirmar el ajuste y continuar con otros ajustes o toque el otro ajuste que desee realizar en la pantalla.



9. Para ajustar el tiempo de inicio de cocción: (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Si desea que su horno comience a cocinar a una hora determinada, utilice el mando de control del horno para ajustar la hora de inicio de la cocción introduciendo el tiempo de retardo deseado (en minutos) en el campo **"Tiempo de inicio"**. Si ajusta

esta función, el horno comenzará a cocinar cuando se alcance el tiempo establecido y cocinará durante el tiempo de cocción que haya ajustado previamente. El tiempo del horno debe ajustarse a la hora actual para poder ajustar la hora de inicio de la cocción. Si la hora no es actual, actualice la hora del equipo como se describe en el apartado **"Ajustes"**. Presione el mando de control del horno una vez para omitir este ajuste si desea cocinar sin ajustar el tiempo de inicio de la cocción.



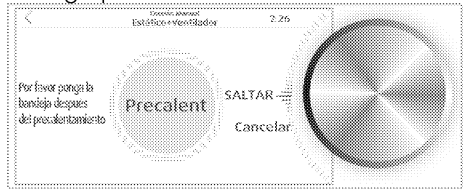
i Es posible que los ajustes de temperatura, temperatura de la sonda de carne (si su producto se suministra con una sonda de carne), hora y tiempo de inicio no estén disponibles en todas las funciones. Algunos de los ajustes pueden estar disponibles dependiendo del principio de funcionamiento o del propósito de la función correspondiente.

10. Si todos los ajustes son adecuados, pulse el botón **"INICIO"** en la pantalla para empezar a cocinar. Aparecerá la pantalla de precalentamiento.

11. Para ajustar el precalentamiento:

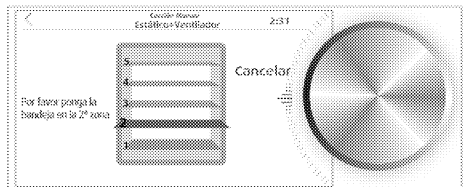
En la pantalla de precalentamiento, todos los calentadores funcionarán para llevar la temperatura interna del horno a la temperatura establecida en un corto período de tiempo. En esta pantalla, puede esperar hasta que finalice el precalentamiento especificado para el alimento que va a

cocinar o puede omitir el precalentamiento moviendo el mando de control del horno a **"SALTAR"** y luego presionándolo una vez.

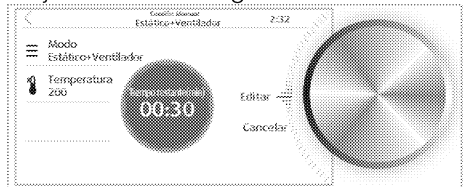


i Gire el mando de control del horno a **"CANCELAR"** y presiónelo una vez para cancelar todos los ajustes de cocción y volver a la pantalla del menú principal del horno.

12. Una vez finalizado el precalentamiento, se recomienda colocar la bandeja del horno en la posición del grill de alambre. Puede colocar la bandeja en diferentes estantes adecuados para su comida, tal y como se indica en la tabla de cocción.



13. La cocción comenzará tan pronto como coloque su comida en el horno y cierre la puerta del horno. Puede cancelar la cocción o cambiar sus ajustes cuando siga cocinando.

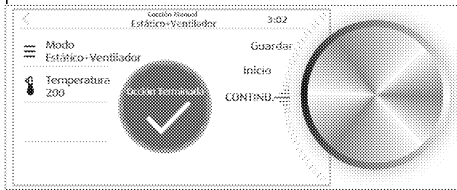


i Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo "☐" aparece en la pantalla.

» Si no se ha ajustado un tiempo de cocción, el horno funcionará en modo manual. Ajuste el mando de control del horno a **"CANCELAR"** y tóquelo una vez para terminar de cocinar cuando la comida esté lista. En caso contrario, el horno seguirá funcionando.

» Si solo se ha ajustado el tiempo de cocción; el horno se detendrá al final del tiempo de cocción. Se mostrará **"Cocción terminada"** en la pantalla.

» Si se han ajustado el tiempo de cocción y el tiempo de inicio de cocción (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.), el horno comenzará a cocinar al tiempo de inicio de cocción ajustada y se calentará hasta alcanzar la temperatura ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del periodo de cocción. El horno se detendrá al final del tiempo de cocción. Se mostrará **"Cocción terminada"** en la pantalla.



14. Si ajusta el mando de control del horno a **"CONTINUAR"** y lo pulsa una vez al finalizar la cocción, el horno continuará cocinando durante otros 5 minutos con la función y la temperatura que haya seleccionado.

Si ajusta el mando de control del horno a **"MENÚ PRINCIPAL"** y lo pulsa una vez, el horno volverá a la pantalla del menú principal.

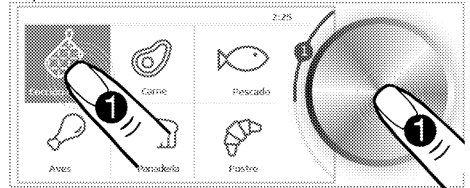
Ajuste el mando de control a **"GUARDAR"** y púlselo una vez para guardar los ajustes de cocción en la sección de favoritos introduciendo un nombre especial.

Funcionamiento del grill completo

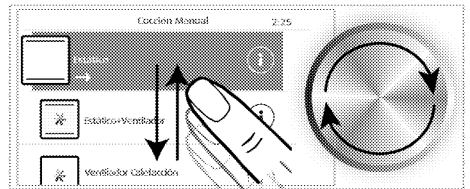
- ⚠ Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Uso de las funciones del horno para cocinar

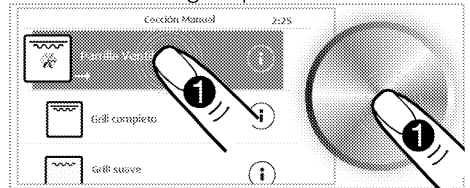
1. Pulse la tecla "Ⓞ" para encender el horno.
2. Al conectar el aparato aparecerá el menú principal en la pantalla. La opción **"Cocción manual"** está seleccionada de forma predeterminada.



3. Pulse el mando de control del horno una vez o toque el menú **"Cocción manual"** en la pantalla para acceder a las funciones de cocción.



4. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda o deslice el dedo por la pantalla para seleccionar la función de grill que desee.



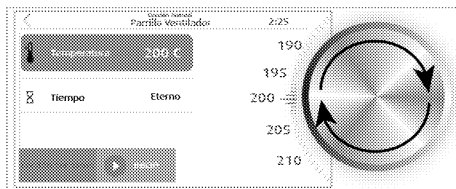
i Puede acceder a los submenús tocando los menús principales de la pantalla del menú principal, pero no puede acceder a otros menús principales deslizando el dedo por la pantalla. Use el mando de control del horno para acceder a otros menús principales.

i Pulse el botón "i" en la pantalla de selección de la función de cocción para acceder a la información sobre la función en cuestión. Pulse el botón "<" en la esquina superior izquierda de la pantalla para volver al menú principal anterior.

5. Cuando la función que desea utilizar para cocinar esté seleccionada en la pantalla, toque la función correspondiente en la pantalla para pulsar una vez el botón de control del horno. En la pantalla de detalles de la función correspondiente se pueden realizar diferentes ajustes, como la temperatura, la temperatura de la sonda de carne (si el producto se suministra con una sonda de carne), el tiempo de cocción y el tiempo de inicio de la cocción.

6. Para cambiar la temperatura:

El ajuste de la temperatura se activará cuando llegue a la pantalla de detalles de la función que utilizará para cocinar. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar la temperatura que desea utilizar para cocinar. Pulse el botón de control del horno una vez para confirmar el ajuste y continuar con otros ajustes o toque el otro ajuste que desee realizar en la pantalla.



7. Para ajustar el tiempo de cocción:

Ajuste el tiempo de cocción en esta pantalla si desea que su horno cocine durante un cierto período de tiempo con la función y la temperatura que ha configurado y luego se detenga automáticamente al final del tiempo correspondiente. Debe hacer un seguimiento y detener la cocción manualmente si selecciona "**Sin tiempo - Eterno**".

8. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el tiempo de cocción deseado. Pulse el botón de control del horno una vez para confirmar el ajuste y continuar con otros ajustes o toque el otro ajuste que desee realizar en la pantalla.

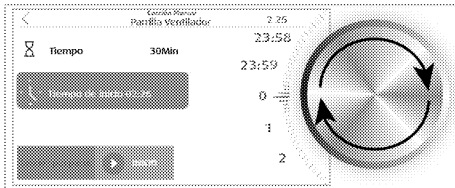


9. Para ajustar el tiempo de inicio de cocción: (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Si desea que su horno comience a cocinar a una hora determinada, utilice el mando de control del horno para ajustar el tiempo de inicio de la cocción introduciendo el tiempo de retardo deseado (en minutos) en el campo "**Tiempo de inicio**". Si ajusta esta función, el horno comenzará a cocinar cuando se alcance el tiempo establecido y cocinará durante el tiempo de cocción que haya ajustado

previamente. El tiempo del horno debe ajustarse a la hora actual para poder ajustar el tiempo de inicio de la cocción. Si la hora no es actual, actualice la hora del equipo como se describe en el apartado **"Ajustes"**.

Presione el mando de control del horno una vez para omitir este ajuste si desea cocinar sin ajustar el tiempo de inicio de la cocción.

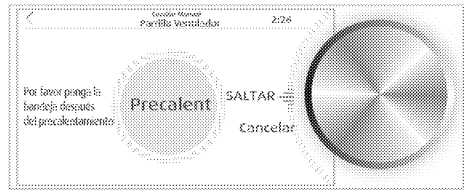


i Es posible que los ajustes de temperatura, temperatura de la sonda de carne (si su producto se suministra con una sonda de carne), hora y tiempo de inicio no estén disponibles en todas las funciones. Algunos de los ajustes pueden estar disponibles dependiendo del principio de funcionamiento o del propósito de la función correspondiente.

10. Si todos los ajustes son adecuados, pulse el botón **"INICIO"** en la pantalla para empezar a cocinar. Aparecerá la pantalla de precalentamiento.

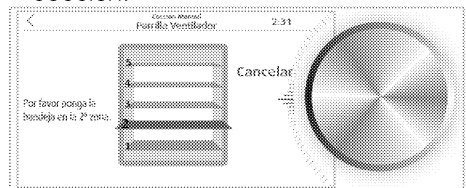
11. Para ajustar el precalentamiento:

En la pantalla de precalentamiento, todos los calentadores funcionarán para llevar la temperatura interna del horno a la temperatura establecida en un corto período de tiempo. En esta pantalla, puede esperar hasta que finalice el precalentamiento especificado para el alimento que va a cocinar o puede omitir el precalentamiento moviendo el mando de control del horno a **"SALTAR"** y luego presionándolo una vez.

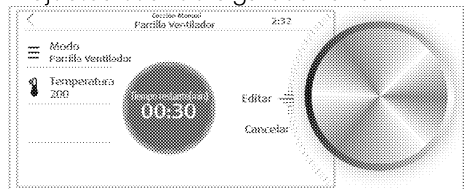


i Gire el mando de control del horno a **"CANCELAR"** y presiónelo una vez para cancelar todos los ajustes de cocción y volver a la pantalla del menú principal del horno.

12. Una vez finalizado el precalentamiento, se recomienda colocar la bandeja del horno en la posición del grill de alambre. Puede colocar la bandeja en diferentes estantes adecuados para su comida, tal y como se indica en la tabla de cocción.



13. La cocción comenzará tan pronto como coloque su comida en el horno y cierre la puerta del horno. Puede cancelar la cocción o cambiar sus ajustes cuando siga cocinando.



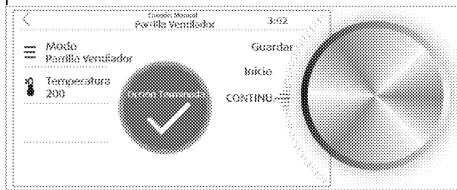
i Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo "🔒" aparece en la pantalla.

» Si no se ha ajustado un tiempo de cocción, el horno funcionará en modo manual. Ajuste el mando de control del horno a **"CANCELAR"** y tóquelo una

vez para terminar de cocinar cuando la comida esté lista. En caso contrario, el horno seguirá funcionando.

» **Si solo se ha ajustado el tiempo de cocción;** el horno se detendrá al final del tiempo de cocción. Se mostrará **"Cocción terminada"** en la pantalla.

» **Si se han ajustado el tiempo de cocción y el tiempo de inicio de cocción (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.),** el horno comenzará a cocinar al tiempo de inicio de cocción ajustada y se calentará hasta alcanzar la temperatura ajustada. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del tiempo de cocción. El horno se detendrá al final del tiempo de cocción. Se mostrará **"Cocción terminada"** en la pantalla.



14. Si ajusta el mando de control del horno a **"CONTINUAR"** y lo pulsa una vez al finalizar la cocción, el horno continuará cocinando durante otros 5 minutos con la función y la temperatura que haya seleccionado.

Si ajusta el mando de control del horno a **"MENÚ PRINCIPAL"** y lo pulsa una vez, el horno volverá a la pantalla del menú principal.

Ajuste el mando de control a **"GUARDAR"** y púlselo una vez para guardar los ajustes de cocción en la sección de favoritos introduciendo un nombre especial.



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Menús de cocina automáticos

Los menús de la unidad de control del horno contienen recetas preparadas especialmente para usted por los cocineros profesionales. La preparación de la comida se explica paso a paso a través de las imágenes de estos menús. Es más, la temperatura, la posición de estante y las funciones de cocción se determinan automáticamente en función del tipo y el peso de los alimentos. Estas recetas se encuentran en los submenús **"Carne"**, **"Pescado"**, **"Aves"**, **"Panadería"**, **"Postre"**, **"Pizza"**, **"Vegetariano"**, **"Pasta"**, **"Dolci-pane"** y **"Especial"** en el menú principal.

1. Pulse la tecla "ⓘ" para encender el horno.
2. Al conectar el aparato aparecerá el menú principal en la pantalla. La opción **"Cocción manual"** está seleccionada de forma predeterminada.
3. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar el menú de Cocción automática deseado.

i Puede acceder a los submenús tocando los menús principales de la pantalla del menú principal, pero no puede acceder a otros menús principales deslizando el dedo por la pantalla. Use el mando de control del horno para acceder a otros menús principales.

4. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda o deslice el dedo en la pantalla para seleccionar la comida que desea cocinar.

5. Toque la comida seleccionada o presione el mando de control del horno una vez para abrir el menú de comida. Puede revisar la receta o ajustar el tiempo de inicio de cocción en la pantalla del menú de comidas.

6. Para ajustar el tiempo de inicio de cocción: (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Si desea que el proceso de cocción se inicie a una hora determinada, ajuste la hora deseada en el campo **"Tiempo de inicio"**. Si ajusta esta función, el horno comenzará a cocinar cuando se alcance el tiempo establecido y cocinará durante el tiempo de cocción especificado en el menú de platos preparados. El tiempo del horno debe ajustarse a la hora actual para poder ajustar el tiempo de inicio de la cocción. Si la hora no es actual, actualice la hora del equipo como se describe en el apartado **"Ajustes"**. Pulse el botón **"INICIO"** si desea empezar a cocinar inmediatamente sin ajustar el tiempo de inicio de la cocción.

7. El precalentamiento comienza para las comidas que requieren precalentamiento. En la pantalla de precalentamiento, todos los

calentadores funcionarán para llevar la temperatura interna del horno a la temperatura establecida en un corto período de tiempo. Este proceso no puede omitirse para comidas que requieren precalentamiento.


8. Para recetas de menús de comidas automáticas:

Le recomendamos que consulte las recetas del sistema para los menús de comida automáticos. Toque **"Ver receta"** en la pantalla para acceder a la receta.

9. Deslice su dedo en la pantalla o gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para desplazarse y leer la receta en la pantalla de recetas.

10. Primero toque los **"Ingredientes"** en la pantalla y luego deslice su dedo por la pantalla o gire la perilla del mando de control del horno a la derecha/izquierda para desplazarse y leer los ingredientes de la receta. Toque el botón **"<"** en la esquina superior izquierda de la pantalla para salir de la pantalla de recetas.

11. Si todos los ajustes son correctos después de haber preparado la comida según la receta, toque el botón **"INICIO"** de la pantalla para empezar a cocinar. El tiempo de cocción aparece en la pantalla.

i Si la puerta del horno se abre durante la cocción, el símbolo  aparece en la pantalla.

12. El horno se detendrá al final del tiempo de cocción. Se mostrará **"Cocción terminada"** en la pantalla.

Menú de ajustes

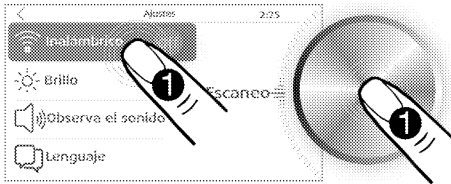
Se recomienda ajustar la fecha, la hora y el idioma antes de utilizar el horno por primera vez. Puede completar estos ajustes siguiendo las instrucciones pertinentes.

i Puede acceder a los submenús tocando los menús principales de la pantalla del menú principal, pero no puede acceder a otros menús principales deslizando el dedo por la pantalla. Use el mando de control del horno para acceder a otros menús principales.

Realice los ajustes de la red inalámbrica

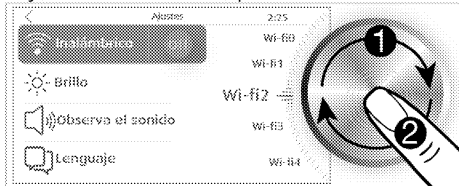
Entre en el menú de ajustes y:

1. Pulse **"Inalámbrico"** en la pantalla.



2. Cuando la función **"Inalámbrico"** esté activada, ponga el botón de control del horno en **Escaneo** y púselo una vez.

3. Ajuste el mando de control del horno a derecha/izquierda para seleccionar la red inalámbrica que desea conectar y, a continuación, púselo una vez.



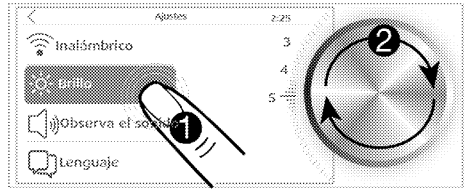
4. Introduzca la contraseña de la red que ha seleccionado en la pantalla de contraseñas que se muestra y pulse **"GUARDAR"** en la pantalla una vez.

5. Su horno se conectará a la red que haya seleccionado.

Ajuste el brillo

Entre en el menú de ajustes y:

1. Pulse **"Brillo"** en la pantalla.



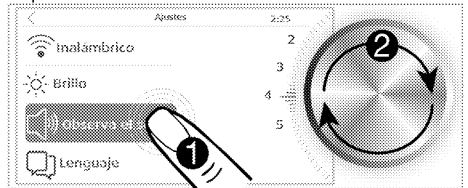
2. Una vez activado el **"Brillo"**, gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el nivel de brillo.

» Si sólo desea ajustar el brillo, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste correspondiente en la pantalla.

Ajuste el sonido de aviso:

Entre en el menú de ajustes y:

1. Toque **"Observa el sonido"** en la pantalla.



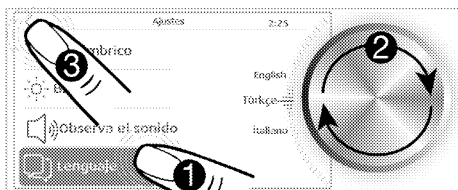
2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el sonido de aviso cuando se activa **"Observa el sonido"**.

» Si sólo desea ajustar Observa el sonido, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste correspondiente en la pantalla.

Ajuste de lenguaje

1. Entre en el menú de ajustes y seleccione **"Lenguaje"**.

2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar el lenguaje deseado.



3. Pulse el botón "<" en la pantalla para confirmar la configuración.

» Para cambiar el ajuste del idioma será necesario reiniciar el sistema. En la pantalla aparecerá un mensaje de advertencia solicitando el reinicio del sistema para esta finalidad.

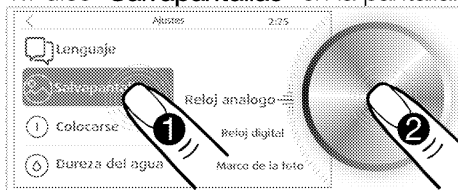
4. Confirmar el reinicio.

» Se confirmará el cambio de lenguaje y se reiniciará el sistema del horno.

Configurar el salvapantallas

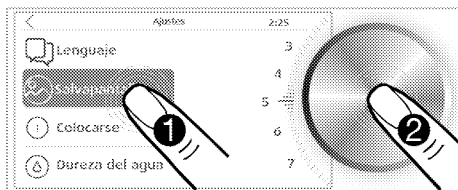
Puede seleccionar una imagen para utilizarla como salvapantallas durante procesos de horneado distintos de la cocción. Entre en el menú de ajustes y:

1. Pulse **"Salvapantallas"** en la pantalla.



2. Las opciones de reloj análogo, reloj digital y marco de la foto aparecerán en la pantalla cuando se active el **"Salvapantallas"**. Gire el mando de control del horno a derecha/izquierda para ajustar el modo de salvapantallas deseado.

3. Pulse el botón **"Salvapantallas"** en la pantalla o pulse el botón de control del horno una vez. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el tiempo de activación del salvapantallas.



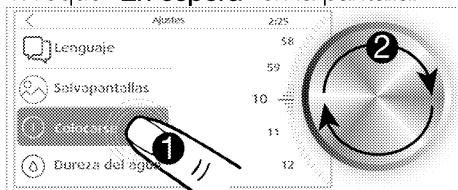
» Si sólo desea ajustar el salvapantallas, toque "<" en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste correspondiente en la pantalla. Además de los procesos de cocción del horno, en la pantalla aparecerá el salvapantallas que haya seleccionado en caso de que no toque la pantalla durante el periodo de tiempo configurado.

Ajuste la hora para pasar al modo de espera

Puede ajustar el tiempo necesario para que el horno cambie al modo de espera en procesos distintos de la cocción.

Entre en el menú de ajustes y:

1. Toque **"En espera"** en la pantalla.



2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el tiempo deseado cuando el campo **"En espera"** esté activado.

3. Pulse **"En espera"** en la pantalla o pulse una vez el botón de control del horno.

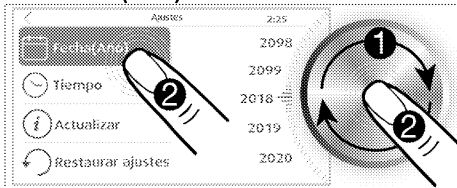
» Si sólo desea ajustar el tiempo necesario para pasar al modo de espera, toque "<" en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste

correspondiente en la pantalla. Aparte de los procesos de cocción, el horno cambiará al modo de espera si no toca la pantalla durante el período de tiempo que ha configurado.

Ajuste de la fecha

Para cambiar el ajuste de la fecha:

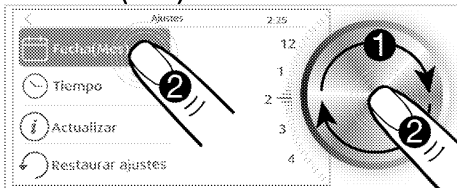
1. Entre en el menú de ajustes y seleccione **"Fecha"**.
2. Gire el botón de mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el año en curso cuando se activa **"Fecha (Año)"**



3. Toque **"Fecha (Año)"** en la pantalla o pulse el botón de control del horno una vez.

» El campo **"Fecha (Mes)"** se activará en la pantalla.

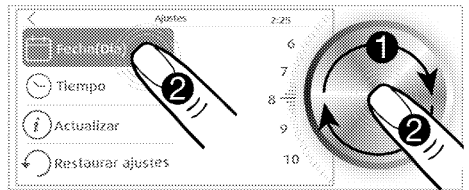
4. Gire el botón de mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el año en curso cuando se activa **"Fecha (Mes)"**



5. Toque **"Fecha (Mes)"** en la pantalla o pulse el botón de control del horno una vez.

» El campo **"Fecha (Día)"** se activará en la pantalla.

6. Gire el botón de mando del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el día en curso cuando se activa **"Fecha (Día)"**

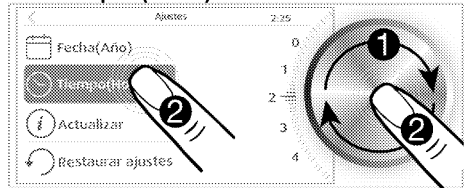


» Si sólo desea ajustar la fecha, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración. Si va a ajustar la hora, toque **"Tiempo (Hora)"** o pulse una vez el botón de mando del horno. El campo **"Tiempo (Hora)"** se activará en la pantalla y se confirmará la configuración de la fecha.

Ajuste del tiempo

Después de fijar la fecha:

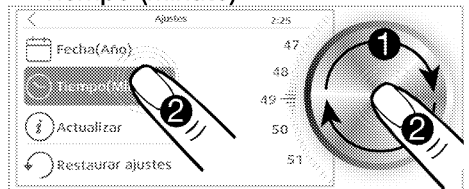
1. Toque **"Tiempo (Hora)"**.
2. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar la hora deseada cuando el campo **"Tiempo (Hora)"** esté activado.



3. Toque **"Tiempo (Hora)"** en la pantalla o pulse el botón de control del horno una vez.

» Se activará el campo **"Tiempo (Minuto)"**

4. Gire el mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para ajustar el minuto deseado cuando el campo **"Tiempo (Minuto)"** esté activado.



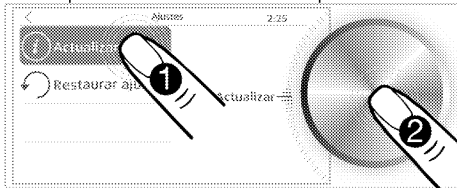
» Si sólo desea ajustar el tiempo, toque **"<"** en la pantalla para volver al menú superior. Se confirmará la configuración

y se activará el siguiente submenú. Si desea seguir realizando otros ajustes, toque el ajuste correspondiente en la pantalla.

Realice la actualización

El equipo debe estar conectado a una red inalámbrica para actualizar el tiempo del equipo. Si hay alguna actualización disponible, aparecerá una advertencia de actualización automática en la pantalla tan pronto como encienda el equipo. Entre en el menú de ajustes y:

1. Toque **"Actualizar"** en la pantalla.

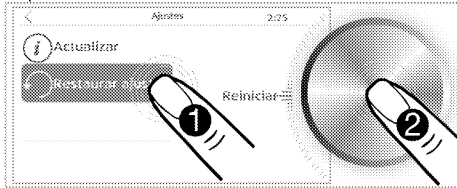


2. En la pantalla aparecerá **"Actualizar ahora"** cuando se active **"Actualizar"**. Presione una vez el botón de control del horno para iniciar la actualización.

Restablecimiento de los ajustes de fábrica

Puede restaurar los ajustes de fábrica para restablecer todos los ajustes que ha realizado en el horno y devolverlo al estado en el que se fabricó. Entre en el menú de ajustes y:

1. Toque **"Restaurar ajustes"** en la pantalla.

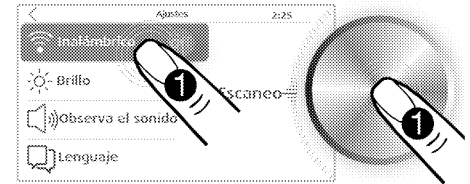


2. El reinicio aparecerá en la pantalla cuando se active la opción **"Restaurar ajustes"**. Presione la perilla de mando del horno una vez para restaurar la fábrica.

Uso de la aplicación HomeWhiz

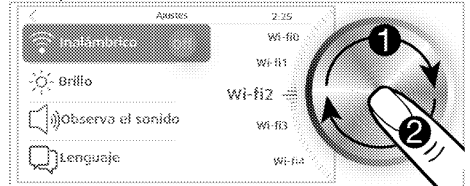
Siga los pasos que se indican a continuación para controlar y supervisar su producto a través de su tableta o teléfono inteligente. Necesita conectar su tableta/teléfono inteligente a su red doméstica y descargar la aplicación HomeWhiz a su tableta/teléfono inteligente desde el almacén de aplicaciones de su dispositivo inteligente (Busque "Homewhiz" escribiendo y descargando la aplicación que aparece en la pantalla). Tanto el producto como la tableta deben estar conectados a la misma red para poder controlar el producto desde su tableta/teléfono inteligente.

1. Entre en el menú Ajustes y toque **"Inalámbrico"** en la pantalla.



2. Cuando la función **"Inalámbrico"** esté activada, ponga el botón de control del horno en **Escaneo** y púlselo una vez.

3. Gire la perilla de mando de control del horno hacia la derecha/izquierda para seleccionar la red a través de la cual su tableta/teléfono inteligente está conectado a Internet y luego presione la perilla de control del horno una vez.



4. Introduzca la contraseña de la red que ha seleccionado en la pantalla de contraseñas que se muestra y pulse **"GUARDAR"** en la pantalla una vez. El

producto se conectará a la red que haya seleccionado.

5. Inicie la aplicación que ha descargado en su tableta/teléfono inteligente.
 6. Puede registrar su producto denominando e introduciendo su dirección de correo electrónico a través de la aplicación HomeWhiz. (Se le enviará un mensaje de información a su dirección de correo electrónico.)
 7. El producto que ha añadido aparecerá en la pantalla de inicio de la aplicación. Toque la tecla "📶" en el panel de control del producto para controlarlo de forma remota.
- » Puede controlar el producto a través de una tableta o un teléfono inteligente.

i La aplicación HomeWhiz de su tableta o teléfono móvil le guiará sobre la configuración de la conexión y el uso de la aplicación.

i Si su producto se desconecta de la red debido a un corte de energía cuando la conexión de HomeWhiz está habilitada, HomeWhiz cambiará automáticamente a la posición de apagado.

su horno al final de la cocción, puede acceder a estos ajustes desde el menú de favoritos. Los favoritos de esta sección se almacenarán con los nombres que haya guardado. Puede utilizar los favoritos de este campo para cocinar de la misma manera.

Menú Historial

En este menú puede acceder a los ajustes de cocción que ha realizado anteriormente en el horno. Puede buscar y añadir a los favoritos los ajustes que ha olvidado añadir a los favoritos anteriormente.

Declaración de conformidad

Arçelik A.Ş. declara por la presente que este aparato cumple con la Directiva 2014/53/UE. En la página web support.beko.com, entre los documentos adicionales de la página del producto del electrodoméstico, encontrará una detallada declaración de conformidad RED.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

Menú Favoritos

Si ha almacenado previamente los ajustes de cocción que ha realizado en


















Tabla de tiempos de cocción

i Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

i El primer estante del horno es el estante **inferior**.

Horneado y asado

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	180	25 ... 30
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre parrilla de alambre**		2	180	40 ... 50
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		3	180	25 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	25 ... 35

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja	Bandeja rectangular de vidrio/metal sobre rejilla de alambre**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	10 ... 15
Pizza***	Una bandeja	Piedra para pizza*		1 - 2	310	4 ... 7
	Una bandeja	Piedra para pizza*		3	310	4 ... 7
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/máx., A continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/máx., A continuación: 190	70 ... 90
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/máx., A continuación: 190	60 ... 80
Pollo asado (1,8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/máx., A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/máx., A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/máx., A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/máx., A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30

Se recomienda precalentar siempre el horno.















* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

*** (310 °C) Cuando se use una piedra o pala para pizza

Tabla de cocción para comprobar las comidas

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Mantecada	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	180	50 ... 60
	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	170	50 ... 60
	2 bandejas	1-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre** 4-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la bandeja para pasteles**		1 - 4	170	50 ... 60

Se recomienda precalentar siempre el horno.

* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Calentamiento de ventilador 'Eco'

i No modifique la temperatura de cocción una vez la cocción en el modo Calentamiento de ventilador 'Eco' se haya iniciado.

i No abra la puerta durante la cocción en el modo Calentamiento de ventilador 'Eco'. Si la puerta no se abre, la temperatura interna está optimizada para ahorrar energía y puede diferir de la pantalla.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	160	25 ... 35
Galletas	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	180	25 ... 35
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	45 ... 55
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*	3	200	35 ... 45

* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C)**	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	Parrilla de alambre	4...5	250	20...25 min. #
Pollo fileteado	Parrilla de alambre	4...5	250	25...35 min.
Chuletas de cordero	Parrilla de alambre	4...5	250	20...25 min.
Ternera asada	Parrilla de alambre	4...5	250	25...30 min. #
Chuletas de ternera	Parrilla de alambre	4...5	250	25...30 min. #
Pan tostado *	Parrilla de alambre	4	250	1...3 min.

en función del grosor

*Precaliente durante 5 minutos

**Si no se puede ajustar la temperatura de la parrilla de su producto, la parrilla funcionará a la temperatura recomendada.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Pan tostado	Parrilla de alambre	4	250	1...3 mín.
Albóndigas de carne (ternera) - 12 piezas	Parrilla de alambre	4	250	25...35 mín.

Voltee la comida después de 2/3 del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.



Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza de los accesorios recubiertos de cerámica

- No utilice productos de limpieza abrasivos para limpiar los accesorios recubiertos de cerámica. Use preferiblemente cremas limpiadoras de superficie con un paño suave o una esponja.
- Después de condiciones de horneado duros (como por ejemplo, funciones con la parrilla, la parrilla y el ventilador), sumerja los accesorios con recubrimiento de cerámica en agua tibia durante 10 minutos. A continuación, límpiela con un paño suave o una esponja.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.



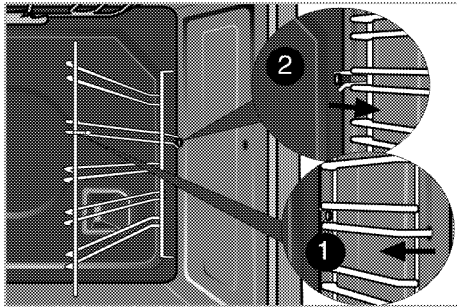
Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

Limpeza del horno

Limpeza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del producto.)

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

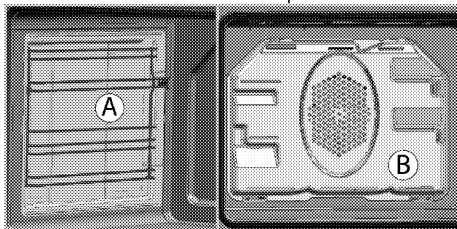
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que las paredes laterales internas (A) y/o la pared trasera (B) de su electrodoméstico estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Gracias a su estructura porosa, las superficies catalíticas absorben la grasa y una vez se llenen, comienzan a brillar. En caso de que esto suceda, se recomienda cambiar las partes.

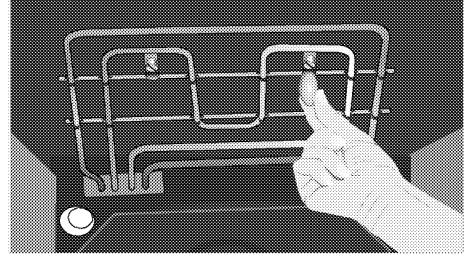


Limpeza del techo del horno

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

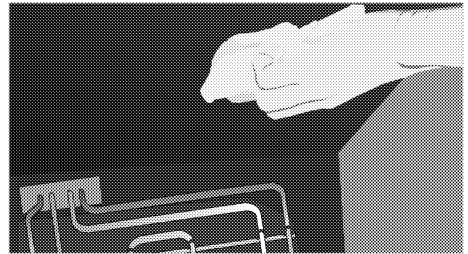
El gratinador puede desprenderse para proceder a la limpieza del techo del horno.

1. Afloje los tornillos de sujeción del elemento del gratinador mediante un destornillador o una moneda.



i El gratinador se desprende, permaneciendo sujeto al techo del horno.

2. Limpie el techo del horno con un paño humedecido.



3. Vuelva a colocar el elemento del gratinador en su posición y apriete los tornillos de sujeción mediante un destornillador o una moneda.

Limpeza de la puerta del horno

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

i No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

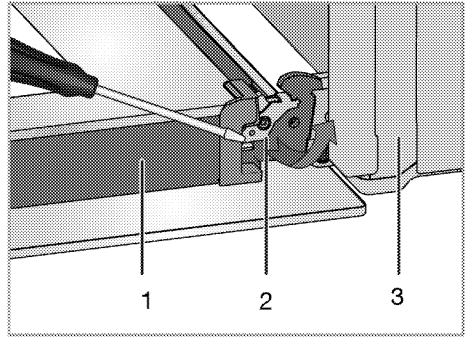
Limpiar la puerta del horno

i No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

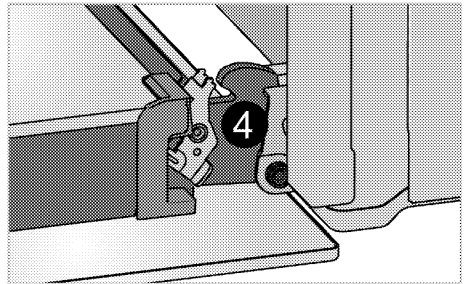
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

Retirada de la puerta del horno

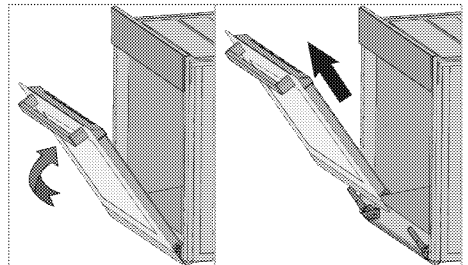
1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra (posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra (posición abierta)

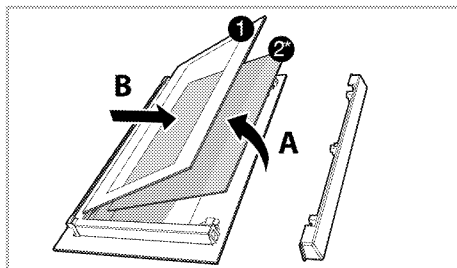


3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.



4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

i Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

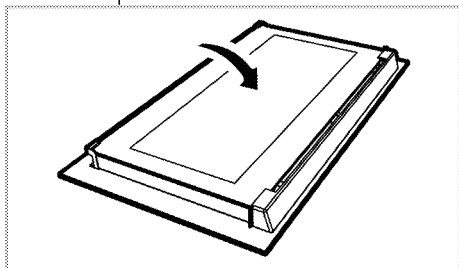


Retirada del vidrio interior de la puerta

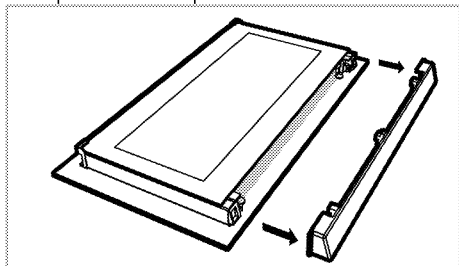
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

1. Abra la puerta del horno.



2. Tire hacia usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.



3. Levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**, tal y como se muestra en la ilustración.

- 1 Panel de vidrio más interno
- 2* Panel de vidrio interior (Puede que no esté presente en su producto.)
4. Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior (2); repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).
5. El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2). Coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descanse en la esquina biselada de la ranura de plástico. (Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior). El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).
6. Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior. Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio más interno (1) en la ranura de plástico inferior.
7. Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

Sustitución de la lámpara del horno

! Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

i En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

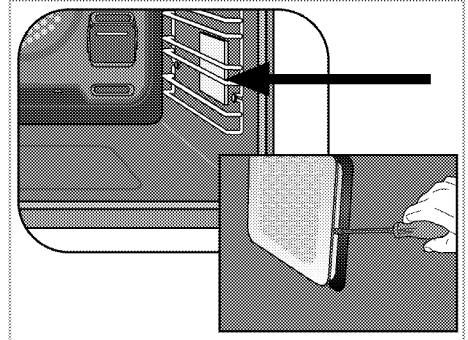
i La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

i La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.

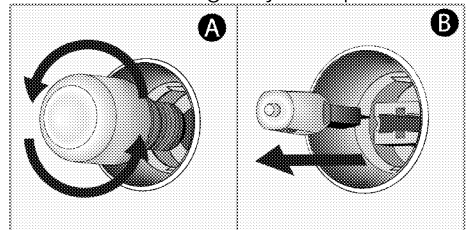
i Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

Si su horno dispone de una lámpara cuadrada:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire las parrillas de alambre de la forma explicada. Vea *Limpieza del horno*, pág. 45.



3. Retire la cubierta protectora de vidrio con la ayuda de un destornillador.
4. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



5. Vuelva a colocar la cubierta protectora de vidrio y a continuación las parrillas de alambre.

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

La luz del horno no funciona.

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> *Sustituya la lámpara del horno.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*

El horno no se calienta.

- Es posible que no esté configurada a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>> *Configure el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*

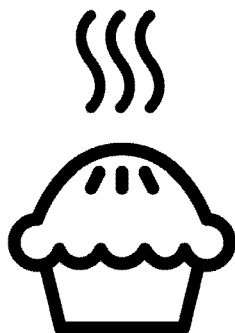


Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.



Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.



Upozorenje za električni udar.



Upozorenje za opasnost od požara.



Upozorenje za vrela površine.



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

**1 Važna uputstva i upozorenja
za bezbednost i okruženje 4**

Opšta bezbednost.....	4
Bezbednost električnih proizvoda	4
Bezbednost proizvoda.....	6
Namena	7
Bezbednost dece.....	8
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	8
Odlaganje ambalažnog materijala	8

2 Opšte informacije 10

Pregled.....	10
Sadržaji pakovanja	11
Tehničke specifikacije	13

3 Instalacija 14

Pre instalacije.....	14
Instalacija i povezivanje.....	16
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad ..	18

4 Pripreme 19

Saveti za uštedu energije	19
Prva upotreba	19
Podešavanje vremena	19
Prvo čišćenje proizvoda	21
Prvo zagrevanje.....	21

5 Kako rukovati rernom 22

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	22
Opis i upotreba kontrolne table.....	23
Funkcije menija za kuvanje	24
Meni "Manual Cooking" (Ručno kuvanje) .	26
Rukovanje roštiljem.....	29
Meniji za automatsko kuvanje	32
Meni za podešavanja	33
Meni favorita	37
Meni za podešavanja iz prošlosti.....	37
Tabela vremena kuvanja.....	38
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja	41

6 Održavanje i nega 42

Opšte informacije.....	42
Čišćenje komandne table	42
Čišćenje rerne	42
Čišćenje vrata rerne	43
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima....	44
Zamena sijalice u rerni.....	45

7 Otklanjanje kvarova 47

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti.
Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva.

Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.

- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser.

Postoji opasnost od električnog udara!

- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano

lice kako bi se izbegle opasnosti.

- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

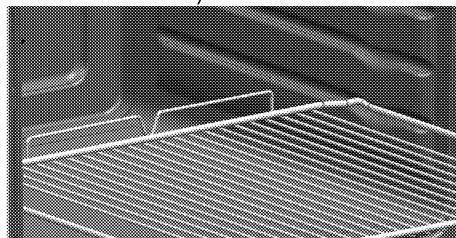
Bezbednost proizvoda

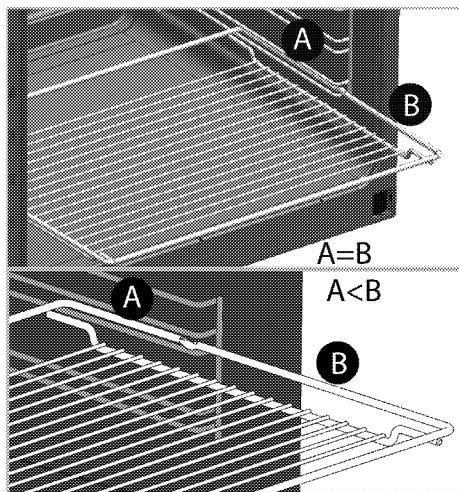
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u

rerne. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.

- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police. Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).





- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da

stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

- **UPOZORENJE:** Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- **PAŽNJA:** Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."

- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- **UPOZORENJE:** Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.

- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

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

Odlaganje ambalažnog materijala

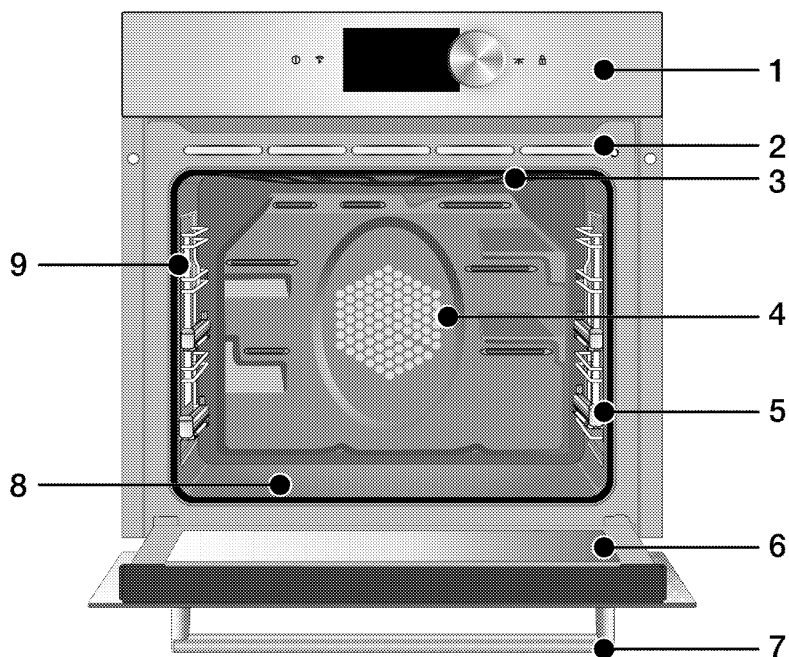
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih

pravilno i sortirajte u skladu sa
uputstvima za recikliranje otpada. Ne

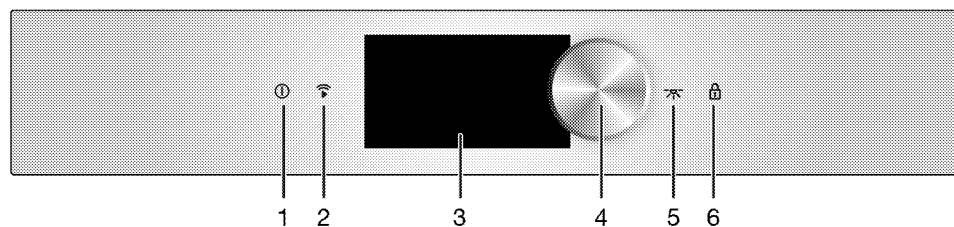
odlažite ih sa običnim kućnim
otpadom.

2 Opšte informacije

Pregled



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Kontrolna tabla | 6 Prednja vrata |
| 2 Integralni vazdušni roštilj | 7 Ručka |
| 3 Gornji grejač | 8 Donji grejač (donja čelična ploča) |
| 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče) | 9 Lampa |
| 5 Položaji police | |



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Taster za UKLJ./ISK. | 4 Dugme za podešavanje rene |
| 2 Ključ za Wi-Fi aktivaciju | 5 Taster za lampu |
| 3 Kontrolni ekran na dodir | 6 Taster Blokada tastera |

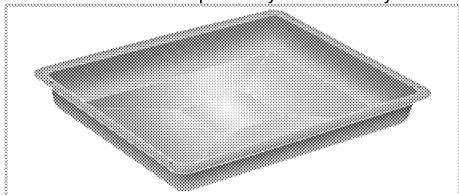
Sadržaji pakovanja

i Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

1. Korisnički priručnik

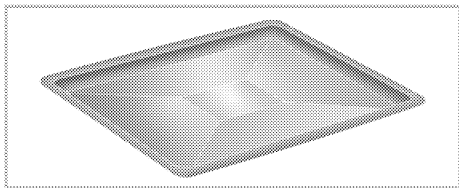
2. Duboki pleh

Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



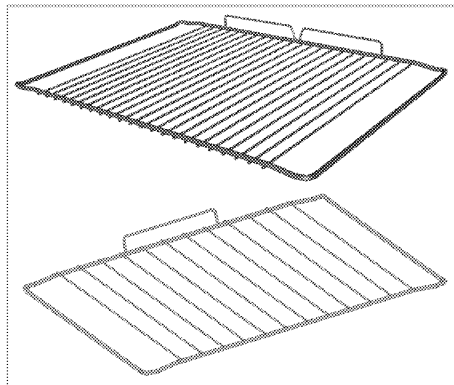
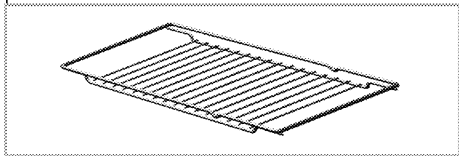
3. Pleh za pecivo

Koristi se za peciva kao što su kolači i biskviti.



4. Žičani roštilj

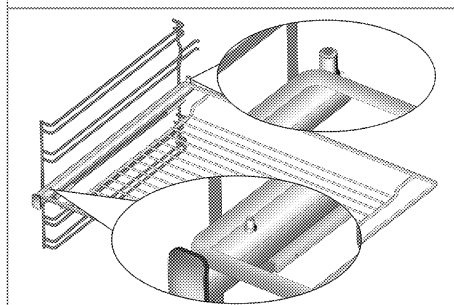
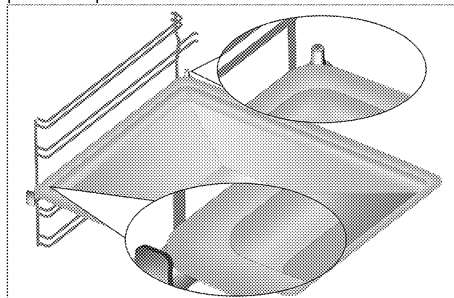
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police (Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvođača.)

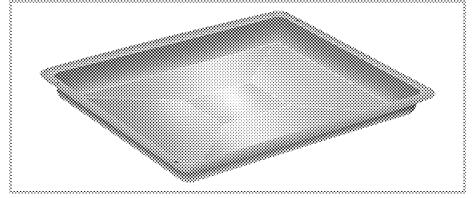
Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanuolicu.

Kada koristite pleh i žičanuolicu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



6. Pleh za rernu sa zaštitnim slojem

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa. Pleh za rernu sa zaštitnim slojem se manje lepi u poređenju sa drugim plehovima.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	3.1 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rena	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskeg rejtinga električnih remi navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1- Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte . *Instalacija, strana 14.*


i Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.


i Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.


i Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



 Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.

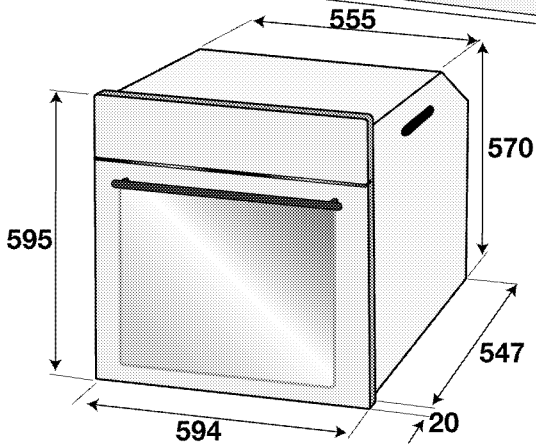
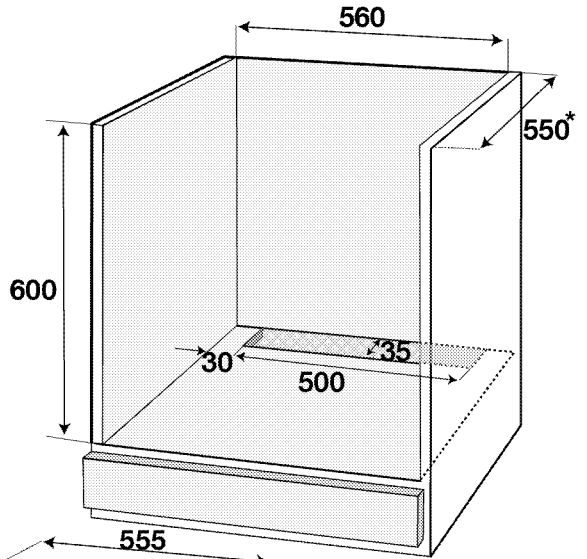
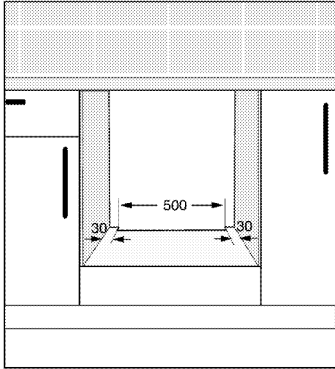
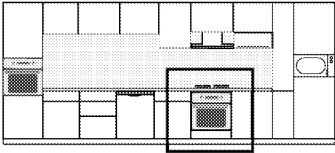
 Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.

 Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

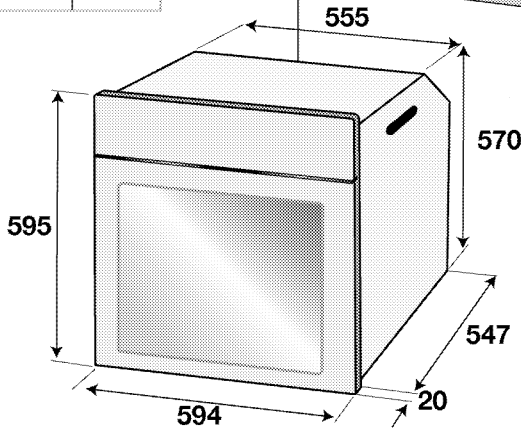
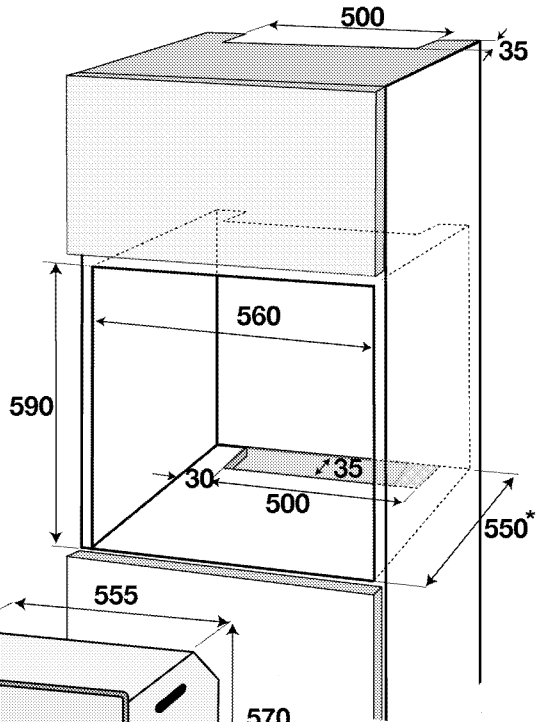
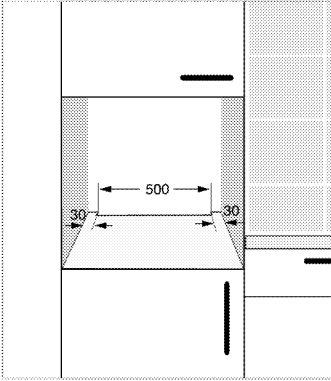
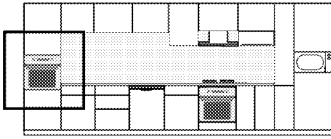
Pre instalacije

Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
 - Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
 - Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
 - Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.
 - Držite rernu za otvore za držanje na obe strane i pomerite je.
 - Pre postavljanja proizvoda uklonite sav materijal i dokumente koji se nalaze unutra.
 - Kuhinjski nameštaj mora da bude usaglašen sa dimenzijama koje su date na slici u nastavku. U zadnjem odeljku kuhinjskog nameštaja sečenjem mora da se napravi otvor dimenzija datih na slici u nastavku da bi se obezbedila dovoljna ventilacija.
-  Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.
-  Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog

električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će prosteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.

! Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.

! Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Otvorite prednja vrata da biste videli tipsku pločicu.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

! Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje. Postoji opasnost od električnog udara!

i Utikač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje).

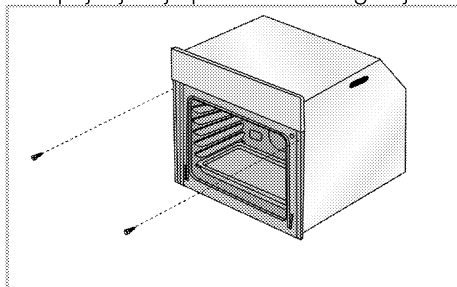
i Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

Instalacija proizvoda

Instalacija proizvoda

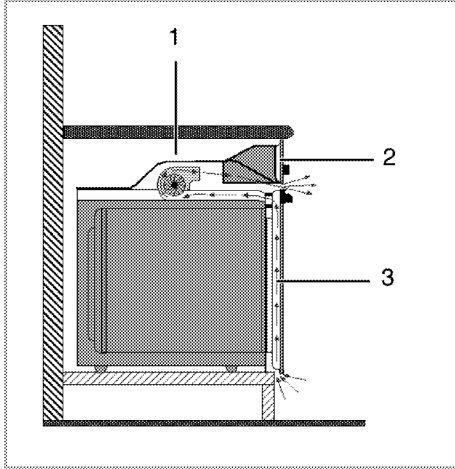
1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



Učvrstite rernu pomoću 2 zavrtnja kao što je prikazano na slici.

Nakon postavljanja postarajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se rerna ne pomera. Rerna može da se prevrne tokom korišćenja ako se ne postavi u skladu sa uputstvima i ako zavrtnji nisu dovoljno zategnuti.

Za uređaje sa rashladnim ventilatorom (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)



- 1 Cooling fan (Rashladni ventilator)
- 2 Kontrolna tabla
- 3 Vrata

Ugrađeni rashladni ventilator hladi i ugradni modul i prednji deo uređaja.

i Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rena isključena.

Ako ste kuvali sa programiranim tajmerom rerne, rashladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

Finalna provera

1. Rukujte proizvodom.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u remi oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.

i Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.

i Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija u režimu ECO FAN HEATING (EKO ZAGREVANJE SA VENTILATOROM) i može se razlikovati od temperature na displeju.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerma već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba

Podešavanje vremena

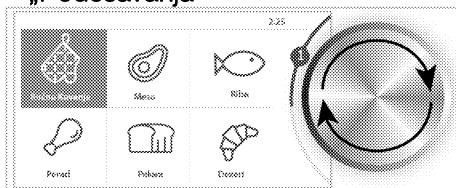
Preporučuje se da podesite datum, vreme i jezik pre prve upotrebe rerne. Ova podešavanja možete da završite praćenjem odnosnih uputstava. Za dalja podešavanja, pogledajte objašnjenja u odeljku „Meni za podešavanja“.

Podesite datum

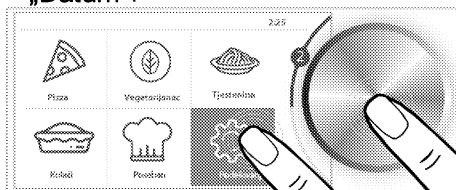
Promenite podešavanje datuma:

1. Kada prvi put uključite rernu, na displeju će se prikazati najpre animacija, a zatim glavni meni.

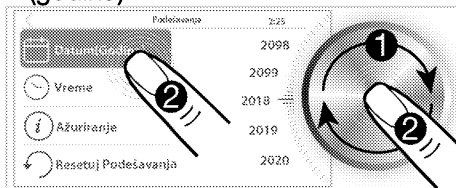
2. Okrenite dugme za podešavanje rerne za izbor glavnog menija „Podešavanja“



3. Dodirnite „Podešavanja“ na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne za otvaranje podmenija za podešavanja. Prođite podmenijem na ekranu i dodirnite „Datum“.



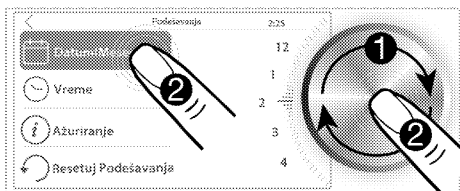
4. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje tekuće godine kada je aktiviran „Datum (godina)“



5. Dodirnite „Datum (godina)“ na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne.

» Na ekranu će se aktivirati polje „Datum (mesec)“

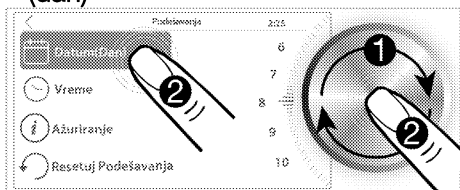
6. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje tekućeg meseca kada je aktiviran „Datum (mesec)“



7. Dodirnite „Datum (mesec)” na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne.

» Na ekranu će se aktivirati polje „Datum (dan)”

8. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje tekuće godine kada je aktiviran „Datum (dan)”

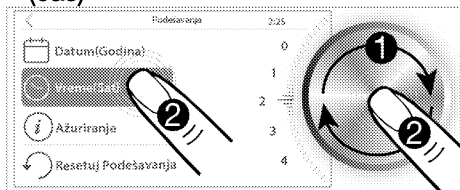


» Ako podešavate samo datum, dodirnite "<" na ekranu za vraćanje u glavni meni. Vaše podešavanje će biti potvrđeno. Ako podešavate vreme, pritisnite „Vreme (čas)” ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne. Na ekranu će se aktivirati polje „Vreme (čas)” i vaše podešavanje datuma će biti potvrđeno.

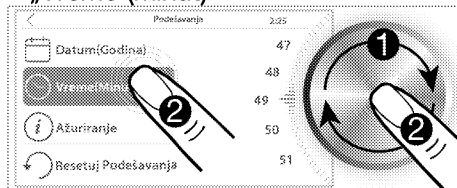
Podesite vreme

Nakon podešavanja datuma:

1. Dodirnite „Vreme (čas)”.
2. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje željenog časa kada je aktiviran „Vreme (čas)”



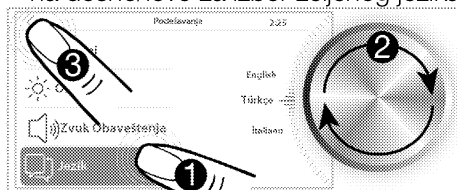
3. Dodirnite „Vreme (čas)” na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne.
- » Aktiviraće se polje „Vreme (minut)”
4. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje željenog minuta kada je aktivirano „Vreme (minut)”



» Ako podešavate samo vreme, dodirnite "<" na ekranu za vraćanje u glavni meni. Vaše podešavanje će biti potvrđeno i aktiviraće se naredno podmeni. Ako produžite da pravite druga podešavanja, dodirnite odnosno podešavanje na ekranu.

Podesite jezik

1. Uđite u meni za podešavanja i izaberite „Jezik”
2. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za izbor željenog jezika.



3. Dodirnite dugme "<" na ekranu za potvrđivanje podešavanja.
- » Promena podešavanja jezika će tražiti restartovanje sistema. U te svrhe na ekranu će se pojaviti upozoravajuća poruka koja traži restartovanje sistema.
4. Potvrdite restartovanje.
- » Promena jezika će biti potvrđena i sistem rerne će se restartovati.

Prvo čišćenje proizvoda

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

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.

! Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.

2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte .
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte .
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte

Pre prvog korišćenja pleha za rernu sa zaštitnim slojem, obavite sledeće jednom;

1. Ubacite pleh za rernu sa zaštitnim slojem u rernu i uključite rernu na 200 °C tokom 40 minuta.

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

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine! Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para. Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.

- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

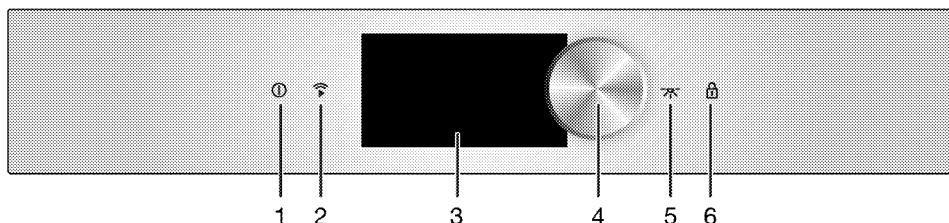
- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite žičanu policu za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajućem nivou u rerni. Ako pečete na žičanoj polici, namestite pleh za pečenje na donjoj polici radi sakupljanja masnoće. Dimenzija pleha za pečenje koji treba namestiti mora da omogućiti pokrivanje celokupne oblasti pečenja. Ovaj pleh se možda ne isporučuje uz proizvod. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Opis i upotreba kontrolne table



- 1 Taster za UKLJ./ISK.
 - 2 Ključ za Wi-Fi aktivaciju
 - 3 Kontrolni ekran na dodir
 - 4 Dugme za podešavanje rene
 - 5 Taster za lampu
 - 6 Taster Blokada tastera
2. Dodirnite taster "ⓘ" 3 sekunde da isključite rernu.

Aktiviranje funkcije daljinskog upravljača rene

1. Dodirnite taster "📶" na kontrolnoj tabli oko 3 sekunde. Uspostaviće se veza za daljinsko upravljanje.
2. Dodirnite taster "📶" na kontrolnoj tabli oko 3 sekunde. Veza za daljinsko upravljanje će se prekinuti.

Uključivanje i isključivanje sijalice rene

1. Dodirnite taster "🔦" na kontrolnoj tabli oko 3 sekunde. Sijalica rene će se upaliti.
2. Dodirnite taster "🔦" na kontrolnoj tabli oko 3 sekunde. Sijalica rene će se ugasiti.

i Slike na ekranu u korisničkom priručniku su pripremljene za korisnika radi lakšeg korišćenja proizvoda. Slike ekrana u priručniku možda neće biti sasvim iste na vašem proizvodu. To nije greška. Obaveštenja i upozorenja na ekranu kontrolne table će vas voditi. Možete koristiti vašu rernu praćenjem uputstava na ekranu.

Uključivanje i isključivanje rene

1. Dodirnite taster "ⓘ" 3 sekunde dok je rena uključena u struku i u režimu pripravnosti.
» Ekran rene će prikazati animaciju posle koje će se prebaciti na početni ekran.

i Ako ne aktivirate taster za lampicu; Ako počnete da kuvate, taster za lampicu se pali automatski i sijalica rene se neprekidno pali. Za isključivanje sijalice tokom kuvanja, ponovo dodirnite taster "🔦".

Aktiviranje blokade tastera

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tastera možete sprečiti korišćenje kontrolne jedinice rerne.

Dodirnite taster "🔒" na kontrolnoj tabli oko 3 sekunde za aktiviranje blokade tastera. Na kontrolnoj tabli će ostati da svetli taster "🔒" kada je aktivirana blokada tastera.

i Samo taster Uključeno/isključeno funkcioniše kad je aktivirana blokada tastera. Remu možete isključiti kada je funkcija ključa aktivirana.

Deaktiviranje blokade tastera

1. Dodirnite taster "🔒" na kontrolnoj tabli oko 3 sekunde za deaktiviranje blokade tastera.

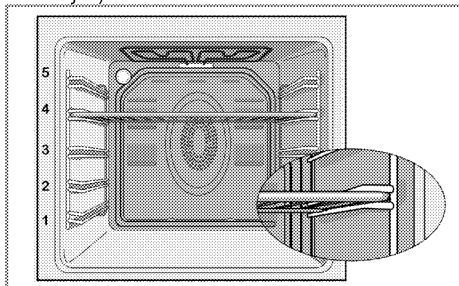
» Blokada tastera će se isključiti.

Stavljanje žičanog roštilja na police

Važno je da se žičana rešetka za roštilj pravilno postavi na policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici.

Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Funkcije menija za kuvanje

Redosled funkcija kuvanja koji je ovde prikazan može odstupati od konfiguracije vašeg uređaja. Možete videti nazive funkcija kuvanja i preporučene položaje policica na vremenskom ekranu rerne.

Statično



Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Pogodan je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Statično + ventilator



Topao vazduh, koji se zagreva donjim i gornjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz remu. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Zagrevanje ventilatorom



Topao vazduh, koji se zagreva grejačem sa ventilatorom, se ravnomerno i brzo širi kroz remu pomoću ventilatora. Podesno je da koristite višestruke plehove za kuvanje hrane na različitim nivoima policica.

i Kada se vrata rerne otvore, motor ventilatora neće raditi kako bi se toplota zadržala unutra.

Multi (3D)



Uključeni su gornji grejač, donji grejač i grejač sa ventilatorom. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Ekonomično zagrevanje ventilatorom



Da uštedite energiju, možete da koristite ovu funkciju umesto da kuvate pomoću zagrevanja ventilatorom na temperaturi 160–220 °C. Međutim, vreme kuvanja (cooking time) će se malo produžiti. Vreme kuvanja koje se odnosi na ovu funkciju naznačeno je u tabeli „**Ekonomično zagrevanje ventilatorom**“.

Pica



Donji grejač i zagrevanje ventilatorom (u zadnjem zidu) su uključeni. Pogodno za pečenje pice. Zahvaljujući funkciji visoke temperature, zagreva se do 310 stepeni Celzijusa i obezbeđuje brzo pečenje pice.

Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)



Topao vazduh, koji se zagreva velikim roštiljem, se pomoću ventilatora brzo širi kroz rernu. To je pogodno za pečenje velike količine hrane na roštilju.

Kuvanje pri niskim temperaturama



Hrana se istovremeno zagreva odozgo i odozdo. Pogodan je za sporo kuvanje pečenih / zapečenih komada mesa (teletina, jagnjetina, živina itd.) u otvorenoj posudi na niskoj temperaturi. Ova funkcija omogućava sočno meso i meko iznutra. Koristite higijenski prikladne vrste mesa. Na ploči za kuvanje, roštilj itd. zapečite sve površine mesa u vreli tiganj. Možete kuvati zapečeno meso sa funkcijom "niska temperatura kuvanja" duže vreme. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Roštilj



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velike količine hrane na roštilju.

Niži roštilj



Uključen je mali roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje manje količine hrane na roštilju.

Održavanje toplote



Koristi se za održavanje temperature hrane spremne za posluženje u dužem vremenskom periodu.






Odmrzavanje




Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Smrznuta hrana se lagano odmrzava na sobnu temperaturu, a kuvana hrana se hladi. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.

Tabela funkcija za kuvanje

Tabela funkcija označava funkcije koje se mogu koristiti u rerni i njihove odgovarajuće maksimalne i minimalne temperature. Preporučena temperatura prikazuje se kada je funkcija izabrana.

-  Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja.
-  Maksimalno podesivo vreme kuvanja je ograničeno na 6 časova iz bezbednosnih razloga.
-  Program se otkazuje ako nestane električne energije. Morate ponovo programirati rernu.
-  Tačno vreme se ne može podesiti dok rerna radi u nekoj funkciji ili ako je za rernu izvršeno poluautomatsko ili automatsko programiranje.
-  Čak i kada je rerna isključena, sijalica rerne se pali kada su vrata rerne otvorena.

-  Na temperaturama od 280 °C i višim rerna radi maksimalno 2 sata.

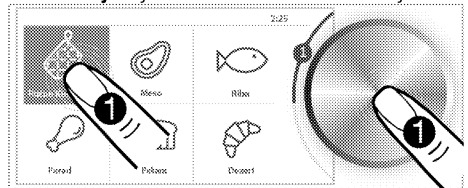
Funkcija*	Temperaturni opseg (°C)
Statično	40-310
Statično + ventilator	40-280
Zagrevanje ventilatorom	40-280
Multi (3D)	40-280
Pica	50-310
Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)	40-280
Roštilj	40-280
Niži roštilj	40-280
Ekonomično zagrevanje ventilatorom	160-220
Donji grejač	40-220
Kuvanje pri niskim temperaturama	50-150
Održavanje toplote	40-100
Odmrzavanje	-

* Funkcije se razlikuju u zavisnosti od modela uređaja.

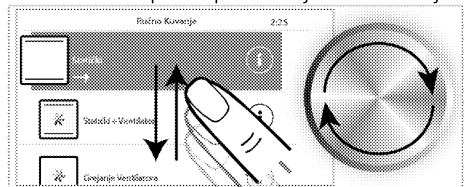
Meni "Manual Cooking" (Ručno kuvanje)

Korišćenje funkcija rerne za kuvanje

1. Dodirnite taster "ⓘ" da uključite rernu.
2. Glavni meni se pojavljuje na ekranu kada je pećnica uključena. „**Ručno kuvanje**“ je izabrano kao uobičajeno.

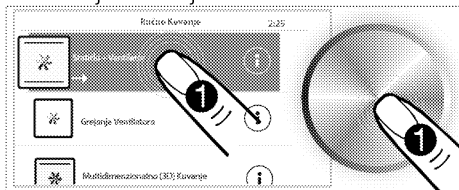


3. Pritisnite dugme za podešavanje rerne ili pritisnite meni „**Ručno kuvanje**“ na ekranu za pristup funkcijama kuvanja.



4. Okrenite dugme za podešavanje pećnice u desno/levo ili skliznite

prstom na ekranu za izbor željene funkcije kuvanja.



i Možete ući u podmeni dodirivanjem glavnog menija na ekranu glavnog menija ali ne možete ući u druge glavne menije klizanjem prstom na ekranu. Koristite dugme za podešavanje rerne za pristup drugim glavnim menijima.

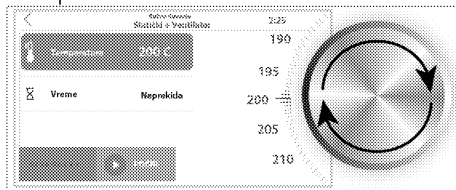
i Dodirnite dugme "i" a ekranu za izbor funkcije kuvanja za pristup informacijama oko odnosne funkcije. Dodirnite dugme "<" u gornjem levom uglu na ekranu za povratak na prethodni glavni meni.

5. Kada je funkcija koju želite da koristite za kuvanje izabrana na ekranu, dodirnite odnosnu funkciju na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne. Možete napraviti razna podešavanja kao što je temperatura, temperatura sonde za meso (ako je vaš proizvod snabdeven sondom za meso), vreme kuvanja i početak kuvanja.

6. Za promenu temperature:

Podešavanje temperature će biti aktivirano kada dođete do detaljnog ekrana funkcije koju ćete koristiti za kuvanje. Okrenite dugme za podešavanje rerne u desno/levo za podešavanje temperature koju želite da koristite za kuvanje. Pritisnite dugme za podešavanje rerne jednom za potvrdu podešavanja i nastavite drugim podešavanjima ili dodirnite

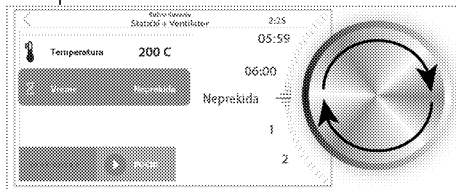
drugo podešavanje koje želite da napravite na ekranu.



7. Da biste podesili vreme kuvanja:

Podesite vreme kuvanja na ovom ekranu ako želite da vaša rerma kuva izvesni period uz funkciju i temperaturu koju ste podesili i zatim automatski zaustavi na kraju odnosnog vremena. Morate pratiti i zaustaviti kuvanje ručno ako odaberete „Vanvremenski“

8. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje željenog vremena kuvanja. Pritisnite dugme za podešavanje rerne jednom za potvrdu podešavanja i nastavite drugim podešavanjima ili dodirnite drugo podešavanje koje želite da napravite na ekranu.



9. Da biste podesili početak vremena kuvanja: (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Ako želite da počnete kuvanje u rerni u određeno vreme, upotrebite dugme za podešavanje rerne da podesite vreme početka kuvanja unošenjem željenog vremena odlaganja (u minutima) u polje „Vreme početka“. Ako podesite ovu funkciju, rerma će početi s kuvanjem kada je dostignuto podešeno vreme i kuvaće za vreme kuvanja koje ste prethodno podesili. Vreme rerne mora da bude podešeno

na trenutno vreme da bi moglo da se podesi vreme početka kuvanja. Ako vreme nije trenutno, ažurirajte vreme rerne kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“. Pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne da biste preskočili ovo podešavanje ako želite da kuvate bez podešavanja vremena početka kuvanja.

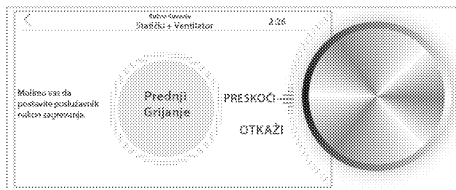


i Podešavanja temperature, temperature sonde za meso (ako je vaš proizvod snabdeven sondom za meso), vremena i vremena početka možda neće biti dostupno u svim funkcijama. Neka od podešavanja mogu biti dostupna zavisno od principa rada ili svrhe odnosno funkcije.

10. Ako su sva podešavanja pogodna, pritisnite dugme „**POČETAK**“ na ekranu za početak kuvanja. Prikazaće se ekran za predzagrevanje

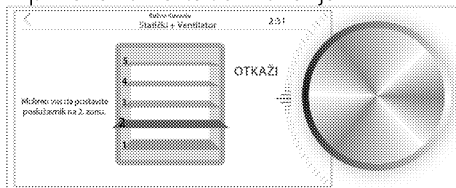
11. Za podešavanje predzagrevanja:

Na ekranu predzagrevanja, svi grejači rade na dovodenju unutrašnje temperature rerne do podešene temperature za kratak vremenski period. U ovom ekranu, možete sačekati dok se ne završi predzagrevanje specifikovano za hranu koju kuvate ili možete preskočiti predzagrevanje pomeranjem dugmeta za podešavanje rerne na „**PRESKOČI**“ i jednim njegovim pritiskanjem.

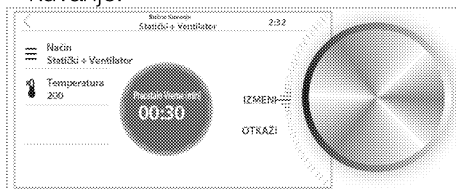


i Okrenite dugme za podešavanje rerne na „**OTKAŽI**“ i pritisnite jednom za otkazivanje svih podešavanja kuvanja i vraćanje na ekran glavnog menija rerne.

12. Kada je predzagrevanje završeno, biće vam preporučen položaj žičane police za stavljanje pleha za pečenje. Možete staviti pleh na različite police pogodne za vaše jelo kao što je prikazano na tabeli kuvanja.



13. Kuvanje će početi čim stavite vaše jelo u rernu i zatvorite vrata rerne. Možete otkazati kuvanje ili promeniti vaša podešavanja kada nastavite kuvanje.

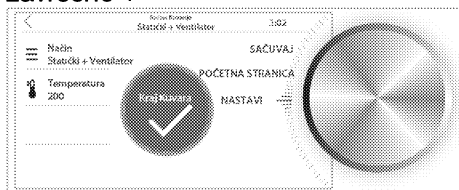


i Ako su vrata rerne otvorena za vreme kuvanja, simbol "☐" se prikazuje na ekranu.

» **Ako nije podešeno vreme kuvanja** rerna je u ručnom režimu rada. Podesite dugme za podešavanje rerne na „**OTKAŽI**“ i dodirnite jednom za završetak kuvanja kada je vaše jelo skuvano. U suprotnom, će pećnica nastaviti da radi.

» **Ako je podešeno samo vreme kuvanja** pećnica će se zaustaviti na kraju vremena kuvanja. Na ekranu će se pojaviti Poruka „**Kuvanje je završeno**“.

» **Ako su podešeni vreme kuvanja i vreme početka kuvanja (Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)** rerna počinje s kuvanjem u vreme početka kuvanja koje ste podesili i zagreva se do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja. Rerna će se isključiti na kraju vremena kuvanja. Na ekranu će se pojaviti Poruka „**Kuvanje je završeno**“.



14. Ako podesite dugme za podešavanje rerne na „**NASTAVI**“ i pritisnete ga jednom kada je kuvanje završeno, rerna nastavlja da kuva u narednih 5 minuta u funkciji i temperaturi koje ste izabrali.

Ako podesite dugme za kontrolu pećnice na „**GLAVNI MENI**“ i pritisnete ga jednom, rerna će se vratiti na ekran glavnog menija.

Podesite dugme za podešavanje rerne na „**SACUVAJ**“ i pritisnete ga jednom za skladištenje vaših podešavanja za kuvanje u odeljku favorita unošenjem posebnog imena.

Rukovanje roštiljem

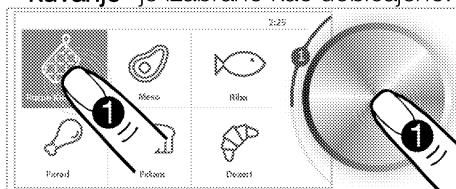


Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

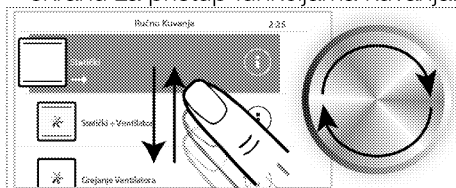
Korišćenje funkcija rerne za kuvanje

1. Dodirnite taster "ⓘ" da uključite remu.

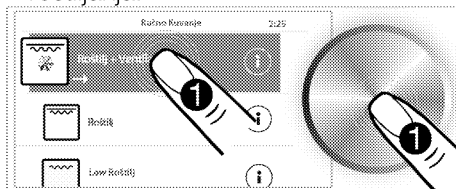
2. Glavni meni se pojavljuje na ekranu kada je pećnica uključena. „**Ručno kuvanje**“ je izabrano kao uobičajeno.



3. Pritisnite dugme za podešavanje rerne ili pritisnite meni „**Ručno kuvanje**“ na ekranu za pristup funkcijama kuvanja.



4. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo ili skliznite prstom na ekranu za izbor željene funkcije roštiljanja.



i Možete ući u podmeni dodirivanjem glavnog menija na ekranu glavnog menija ali ne možete ući u druge glavne menije klizanjem prstom na ekranu. Koristite dugme za podešavanje rerne za pristup drugim glavnim menijima.

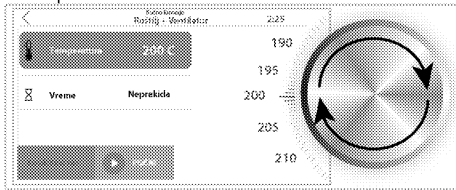
i Dodirnite dugme "ⓘ" a ekranu za izbor funkcije kuvanja za pristup informacijama oko odnosne funkcije. Dodirnite dugme "<" u gornjem levom uglu na ekranu za povratak na prethodni glavni meni.

5. Kada je funkcija koju želite da koristite za kuvanje izabrana na ekranu,

dotirnite odnosnu funkciju na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne. Možete napraviti razna podešavanja kao što je temperatura, temperatura sonde za meso (ako je vaš proizvod snabdeven sondom za meso), vreme kuvanja i početak kuvanja.

6. Za promenu temperature:

Podešavanje temperature će biti aktivirano kada dođete do detaljnog ekrana funkcije koju ćete koristiti za kuvanje. Okrenite dugme za podešavanje rerne u desno/levo za podešavanje temperature koju želite da koristite za kuvanje. Pritisnite dugme za podešavanje rerne jednom za potvrdu podešavanja i nastavite drugim podešavanjima ili dodirnite drugo podešavanje koje želite da napravite na ekranu.



7. Da biste podesili vreme kuvanja:

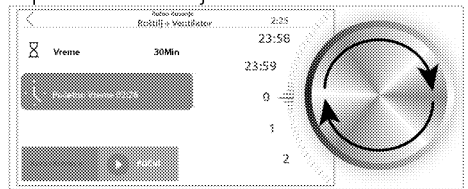
Podesite vreme kuvanja na ovom ekranu ako želite da vaša rerna kuva izvesni period uz funkciju i temperaturu koju ste podesili i zatim automatski zaustavi na kraju odnosnog vremena. Morate pratiti i zaustaviti kuvanje ručno ako odaberete „Vanvremenski“

8. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje željenog vremena kuvanja. Pritisnite dugme za podešavanje rerne jednom za potvrdu podešavanja i nastavite drugim podešavanjima ili dodirnite drugo podešavanje koje želite da napravite na ekranu.



9. Da biste podesili početak vremena kuvanja: (Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Ako želite da počnete kuvanje u rerni u određeno vreme, upotrebite dugme za podešavanje rerne da podesite vreme početka kuvanja unosenjem željenog vremena odlaganja (u minutima) u polje „Vreme početka“. Ako podesite ovu funkciju, rerna će početi s kuvanjem kada je dostignuto podešeno vreme i kuvaće za vreme kuvanja koje ste prethodno podesili. Vreme rerne mora da bude podešeno na trenutno vreme da bi moglo da se podesi vreme početka kuvanja. Ako vreme nije trenutno, ažurirajte vreme rerne kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“. Pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne da biste preskočili ovo podešavanje ako želite da kuvate bez podešavanja vremena početka kuvanja.

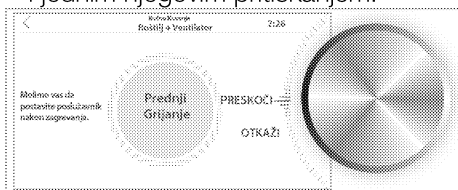


i Podešavanja temperature, temperature sonde za meso (ako je vaš proizvod snabdeven sondom za meso), vremena i vremena početka možda neće biti dostupno u svim funkcijama. Neka od podešavanja mogu biti dostupna zavisno od principa rada ili svrhe odnosne funkcije.

10. Ako su sva podešavanja pogodna, pritisnite dugme „**POČETAK**“ na ekranu za početak kuvanja. Prikazaće se ekran za predzagrevanje

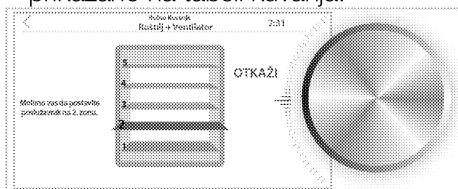
11. Za podešavanje predzagrevanja:

Na ekranu predzagrevanja, svi grejači rade na dovođenju unutrašnje temperature rerne do podešene temperature za kratak vremenski period. U ovom ekranu, možete sačekati dok se ne završi predzagrevanje specifikovano za hranu koju kuvate ili možete preskočiti predzagrevanje pomeranjem dugmeta za podešavanje rerne na „**PRESKOČI**“ i jednim njegovim pritiskanjem.

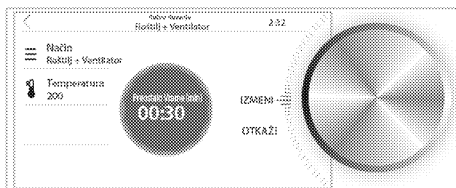


i Okrenite dugme za podešavanje rerne na „**OTKAŽI**“ i pritisnite jednom za otkazivanje svih podešavanja kuvanja i vraćanje na ekran glavnog menija rerne.

12. Kada je predzagrevanje završeno, biće vam preporučeno položaj žičane police za stavljanje pleha za pečenje. Možete staviti pleh na različite police pogodne za vaše jelo kao što je prikazano na tabeli kuvanja.



13. Kuvanje će početi čim stavite vaše jelo u rernu i zatvorite vrata rerne. Možete otkazati kuvanje ili promeniti vaša podešavanja kada nastavite kuvanje.

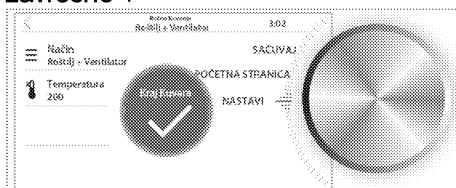


i Ako su vrata rerne otvorena za vreme kuvanja, simbol "☐" se prikazuje na ekranu.

» **Ako nije podešeno vreme kuvanja** rerma je u ručnom režimu rada. Podesite dugme za podešavanje rerne na „**OTKAŽI**“ i dodirnite jednom za završetak kuvanja kada je vaše jelo skuvano. U suprotnom, će pećnica nastaviti da radi.

» **Ako je podešeno samo vreme kuvanja** pećnica će se zaustaviti na kraju vremena kuvanja. Na ekranu će se pojaviti Poruka „**Kuvanje je završeno**“.

» **Ako su podešeni vreme kuvanja i vreme početka kuvanja (Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)** rerma počinje s kuvanjem u vreme početka kuvanja koje ste podesili i zagreva se do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja. Rerna će se isključiti na kraju vremena kuvanja. Na ekranu će se pojaviti Poruka „**Kuvanje je završeno**“.



14. Ako podesite dugme za podešavanje rerne na „**NASTAVI**“ i pritisnete ga jednom kada je kuvanje završeno, rerma nastavlja da kuva u narednih 5 minuta u funkciji i temperaturi koje ste izabrali.

Ako podesite dugme za kontrolu pećnice na „**GLAVNI MENI**“ i pritisnete

ga jednom, rena će se vratiti na ekran glavnog menija.

Podesite dugme za podešavanje rerne na „**SACUVAJ**“ i pritisnite ga jednom za skladištenje vaših podešavanja za kuvanje u odeljku favorita unošenjem posebnog imena.



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Meniji za automatsko kuvanje

Meniji u kontrolnoj jedinici rerne sadrže recepte pripremljene posebno za vas od profesionalnih kuvara. Priprema jela je objašnjena korak po korak kroz slike u ovom meniju. Pored toga, temperatura, položaj police i funkcije kuvanja se automatski određuju prema vrsti i težini od obroka. Ovi recepti su sadržani u podmenijima glavnog menija

„Meso“, „Riba“, „Živina“, „Pekara“,

„Desert“, „Pica“,

„Vegetarijanska“, „Testenine“,

„Kolači/peciva“ i „Posebno“.

1. Dodirnite taster "Ⓢ" da uključite reru.
2. Glavni meni se pojavljuje na ekranu kada je pećnica uključena. „**Ručno kuvanje**“ je izabrano kao uobičajeno.
3. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za izbor željenog menija za automatsko kuvanje.

i Možete ući u podmeni dodirivanjem glavnog menija na ekranu glavnog menija ali ne možete ući u druge glavne menije klizanjem prstom na ekranu. Koristite dugme za podešavanje rerne za pristup drugim glavnim menijima.

4. Okrenite dugme za podešavanje pećnice u desno/levo ili skliznite prstom na ekranu za izbor jela koje želite da kuvate.
5. Dodirnite izabrano jelo ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne za otvaranje menija jela. Možete pregledati recept ili podesiti početak vremena kuvanja na ekranu menija jela.
6. **Da biste podesili početak vremena kuvanja: (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)**
Ako želite da proces kuvanja počne u određeno vreme, podesite željeno vreme u polju „**Vreme početka**“. Ako podesite ovu funkciju, rena će početi s kuvanjem kada je dostignuto podešeno vreme i kuvaće za vreme kuvanja koje ste podesili u meniju spremnih jela. Vreme rerne mora da bude podešeno na trenutno vreme da bi moglo da se podesi vreme početka kuvanja. Ako vreme nije trenutno, ažurirajte vreme rerne kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“. Pritisnite dugme „**POČETAK**“ ako želite da počnete kuvanje odmah bez podešavanja vremena početka kuvanja.
7. Predzagrevanje počinje za jela koja traže predzagrevanje. Na ekranu predzagrevanja, svi grejači rade na dovodenju unutrašnje temperature rerne do podešene temperature za kratak vremenski period. Ovaj proces

ne možete preskočiti za jela koja traže predzagrevanje.

8. Za meni sa receptima za automatska jela:

Preporučujemo da pogledate recepte u sistemu menija za automatska jela.

Dodirnite „**Pogledajte recept**“ na ekranu za pristup receptu.

9. Skliznite prstom na ekranu ili okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za pomeranje i čitanje recepta u polju recepta.

10. Prvo dodirnite „**Sastojci**“ na ekranu i zatim skliznite vašim prstom na ekran ili okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za pomeranje i čitanje sastojaka u receptu. Dodirnite dugme "◀" u gornjem levom uglu na ekranu za izlaz iz ekrana recepta.

11. Ako su sva vaša podešavanja pravilna nakon što ste pripremili vaše jelo shodno receptu, pritisnite dugme „**POČETAK**“ na ekranu za početak kuvanja. Na ekranu se prikazuje vreme kuvanja.

i Ako su vrata rerne otvorena za vreme kuvanja, simbol "☐" se prikazuje na ekranu.

12. Rerna će se isključiti na kraju vremena kuvanja. Na ekranu će se pojaviti Poruka „**Kuvanje je završeno**“.

Meni za podešavanja

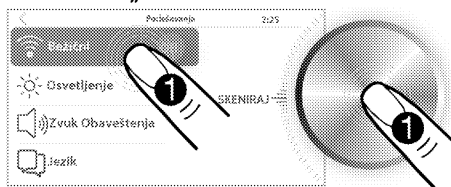
Preporučuje se da podesite datum, vreme i jezik pre prve upotrebe rerne. Ova podešavanja možete da završite praćenjem odnosnih uputstava.

i Možete ući u podmeni dodirivanjem glavnom menija na ekranu glavnog menija ali ne možete ući u druge glavne menije klizanjem prstom na ekranu. Koristite dugme za podešavanje rerne za pristup drugim glavnim menjima.

Napravite podešavanja bežične mreže

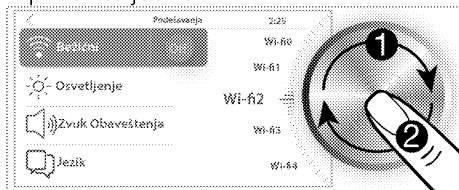
Uđite u meni za podešavanja i

1. dodirnite „**Bežično**“ na ekranu.



2. Kada je funkcija „**Bežično**“ aktivirana, podesite dugme za podešavanje rerne na **SKENIRAJ** i pritisnite ga jednom.

3. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za izbor bežične mreže na koju želite da se povežete i pritisnite jednom.



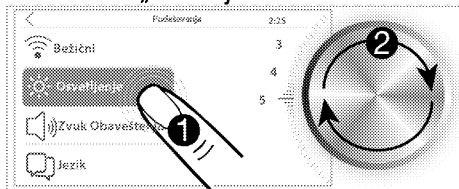
4. Unesite šifru mreže koju ste izabrali u polju za šifru koje se pojavljuje i pritisnite jednom „**SAČUVAJ**“ na ekranu.

5. Vaša rerna će se povezati na mrežu koju ste izabrali.

Podesite osvetljenje

Uđite u meni za podešavanja i

1. Dodirnite „**Osvetljenje**“ na ekranu.



2. Nakon što je „**Osvetljenje**“ aktivirana, okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje nivoa osvetljenosti.

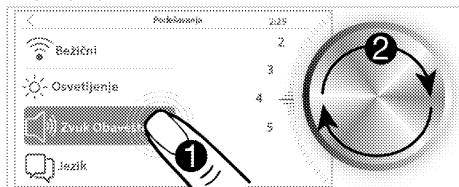
» Ako podešavate samo osvetljenje, dodirnite "◀" na ekranu za vraćanje u glavni meni. Vaše podešavanje će biti

potvrđeno i aktiviraće se naredno podmeni. Ako produžite da pravite druga podešavanja, dodirnite odnosno podešavanje na ekranu.

Podesite zvuk obaveštenja:

Uđite u meni za podešavanja i

1. Dodirnite „**Zvuk obaveštenja**“ na ekranu.

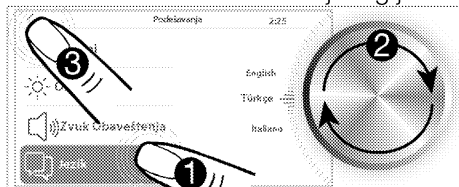


2. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje zvuka obaveštenja kada je aktiviran „**Zvuk obaveštenja**“.

» Ako podešavate samo zvuk obaveštenja, dodirnite "<" na ekranu za vraćanje u glavni meni. Vaše podešavanje će biti potvrđeno i aktiviraće se naredno podmeni. Ako produžite da pravite druga podešavanja, dodirnite odnosno podešavanje na ekranu.

Podesite jezik

1. Uđite u meni za podešavanja i izaberite „**Jezik**“
2. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za izbor željenog jezika.



3. Dodirnite dugme "<" na ekranu za potvrđivanje podešavanja.

» Promena podešavanja jezika će tražiti restartovanje sistema. U te svrhe na ekranu će se pojaviti upozoravajuća poruka koja traži restartovanje sistema.

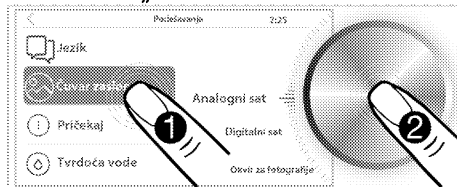
4. Potvrdite restartovanje.

» Promena jezika će biti potvrđena i sistem rerne će se restartovati.

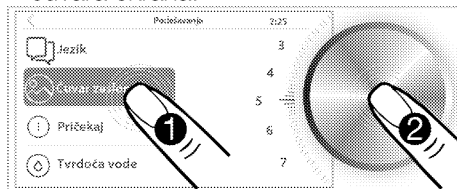
Sprovedite podešavanje čuvara ekrana

Možete izabrati sliku koju ćete koristiti kao čuvara ekrana tokom procesa rada rerne drugačijih od kuvanja. Uđite u meni za podešavanja i

1. Dodirnite „**Čuvar ekrana**“ na ekranu.



2. Opcije analognog časovnika, digitalnog časovnika i rama za fotografiju će se pojaviti na ekranu kada je aktiviran „**Čuvar ekrana**“. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje željenog načina rada čuvara ekrana.
3. Dodirnite „**Čuvar ekrana**“ na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje vremena aktiviranja čuvara ekrana.

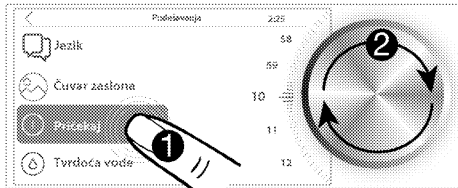


» Ako podešavate samo čuvara ekrana, dodirnite "<" na ekranu za vraćanje u glavni meni. Vaše podešavanje će biti potvrđeno i aktiviraće se naredno podmeni. Ako produžite da pravite druga podešavanja, dodirnite odnosno podešavanje na ekranu. Nezavisno od procesa kuvanja rerne, čuvar ekrana kojeg ste izabrali će se pojaviti na ekranu ako ne dodirnete ekran u periodu na koji ste podesili vreme.

Podesite vreme prebacivanja u način rada u pripravnosti

Možete podesiti vreme potrebno rerni za prebacivanje u režim pripravnosti u procesima odvojenim od kuvanja. Uđite u meni za podešavanja i

1. Dodirnite „Režim pripravnosti“ na ekranu.



2. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje željenog vremena kada je aktiviran „Režim pripravnosti“.

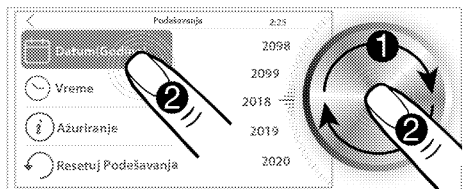
3. Dodirnite „Režim pripravnosti“ na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne.

» Ako podešavate samo vreme potrebno za prebacivanje u režim pripravnosti, dodirnite "<" na ekranu za vraćanje u glavni meni. Vaše podešavanje će biti potvrđeno i aktiviraće se naredno podmeni. Ako produžite da pravite druga podešavanja, dodirnite odnosno podešavanje na ekranu. Odvojeno od procesa kuvanja, rerna će se prebaciti u režim pripravnosti ako ne dodirnete ekran u periodu vremena koje ste podesili.

Podesite datum

Za promenu podešavanje datuma:

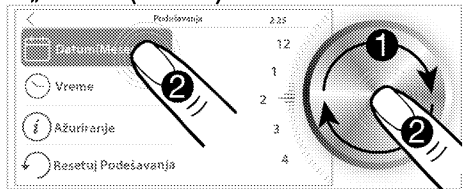
1. Uđite u meni za podešavanja i izaberite „Datum“.
2. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje tekuće godine kada je aktiviran „Datum (godina)“



3. Dodirnite „Datum (godina)“ na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne.

» Na ekranu će se aktivirati polje „Datum (mesec)“

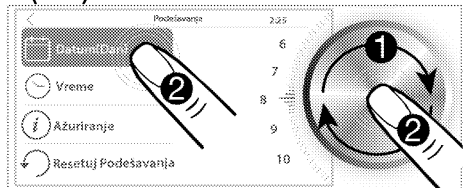
4. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje tekućeg meseca kada je aktiviran „Datum (mesec)“



5. Dodirnite „Datum (mesec)“ na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne.

» Na ekranu će se aktivirati polje „Datum (dan)“

6. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za podešavanje tekuće godine kada je aktiviran „Datum (dan)“

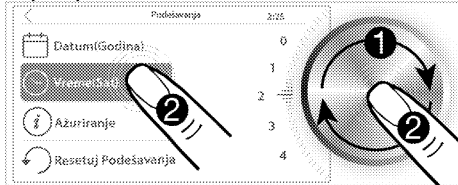


» Ako podešavate samo datum, dodirnite "<" na ekranu za vraćanje u glavni meni. Vaše podešavanje će biti potvrđeno. Ako podešavate vreme, pritisnite „Vreme (čas)“ ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne. Na ekranu će se aktivirati polje „Vreme (čas)“ i vaše podešavanje datuma će biti potvrđeno.

Podesite vreme

Nakon podešavanja datuma:

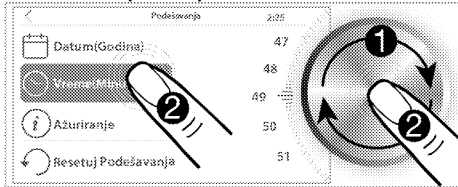
1. Dodirnite „**Vreme (čas)**“.
2. Okrenite dugme za podešavanje rene na desno/levo za podešavanje željenog časa kada je aktiviran „**Vreme (čas)**“



3. Dodirnite „**Vreme (čas)**“ na ekranu ili pritisnite jednom dugme za podešavanje rene.

» Aktiviraće se polje „**Vreme (minut)**“

4. Okrenite dugme za podešavanje rene na desno/levo za podešavanje željenog minuta kada je aktivirano „**Vreme (minut)**“

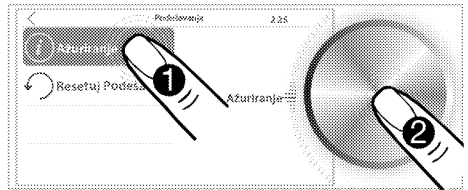


» Ako podešavate samo vreme, dodirnite "<" na ekranu za vraćanje u glavni meni. Vaše podešavanje će biti potvrđeno i aktiviraće se naredno podmeni. Ako produžite da pravite druga podešavanja, dodirnite odnosno podešavanje na ekranu.

Sprovedite ažuriranje

Vaša rena mora biti povezana na bežičnu mrežu za ažuriranje vremena vaše rene. Ako postoje dostupna ažuriranja, na ekranu će se pojaviti upozorenje za automatsko ažuriranje čim uključite renu. Uđite u meni za podešavanja i

1. Dodirnite „**Ažuriraj**“ na ekranu.

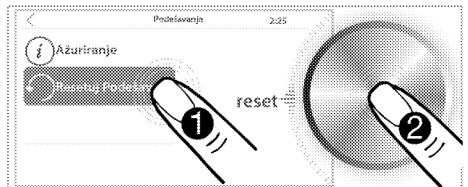


2. „**Ažuriraj sada**“ će se pojaviti na ekranu kada je aktivirano „**Ažuriraj**“. Pritisnite dugme za podešavanje rene jednom za ažuriranje.

Vraćanje fabričkih podešavanja

Možete vratiti fabrička podešavanja za resetovanje svih podešavanja koja ste napravili na renu i vratiti se u stanje kao kada je proizvedena. Uđite u meni za podešavanja i

1. Dodirnite „**Vraćanje podešavanja**“ na ekranu.

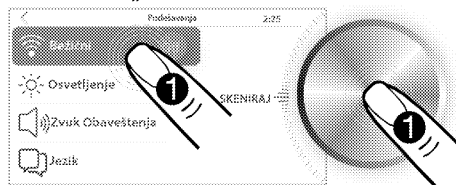


2. Resetovanje će se pojaviti na ekranu kada je aktivirano „**vraćanje podešavanja**“. Pritisnite dugme za podešavanje rene jednom za vraćanje fabričkih podešavanja.

Korišćenje HomeWhiz aplikacije

Pratite korake ispod za upravljanje i nadzor vašeg proizvoda preko tableta/pametnog telefona. Potrebno je da povežete vaš tablet/pametni telefon na vašu kućnu internet mrežu i da preuzmete aplikaciju HomeWhiz na vaš tablet/pametni telefon iz skladišta aplikacija vašeg pametnog uređaja (pretražite za „HomeWhiz“ ukucavanjem i preuzimanjem aplikacije koja se pojavljuje na ekranu). I proizvod i tablet moraju da budu povezani na istu mrežu u cilju kontrole vašeg proizvoda sa vašeg tableta/pametnog telefona.

1. Uđite u meni za podešavanja i dodirnite „Bežična“ na ekranu.



2. Kada je funkcija „Bežično“ aktivirana, podesite dugme za podešavanje rerne na **SKENIRAJ**i pritisnite ga jednom.
3. Okrenite dugme za podešavanje rerne na desno/levo za izbor mreže kroz koju je vaš tablet/pametni telefon povezan na Internet i pritisnite jednom dugme za podešavanje rerne.



4. Unesite šifru mreže koju ste izabrali u polju za šifru koje se pojavljuje i pritisnite jednom „SAČUVAJ“ na ekranu. Proizvod će se povezati na mrežu koju ste izabrali.
5. Pokrenite aplikaciju koju ste preuzeli na vašem tabletu/pametnom telefonu.
6. Možete registrovati vaš proizvod imenovanjem i unošenjem vaše e-mail adrese preko aplikacije HomeWhiz. (Informativna poruka će vam biti poslata na vašu e-mail adresu).
7. Proizvod koji ste dodali će se pojaviti na početnom ekranu aplikacije. Dodirnite taster "📶" na kontrolnoj tabli proizvoda za daljinsko upravljanje proizvodom.

» Možete upravljati proizvodom preko tableta/pametnog telefona.

i HomeWhiz aplikacija u vašem tabletu/pametnom telefonu će vas voditi u podešavanju veze i korišćenju aplikacije.

i Ako dođe do prekida napajanja i veza se prekine dok je omogućena HomeWhiz veza vašeg proizvoda, HomeWhiz će se automatski prebaciti u položaj isključeno.

Izjava o usaglašenosti

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



2.4 GHz opseg: 100 mV maks.

Meni favorita

Ako ste prethodno snimili podešavanja kuvanja koje ste sprovodili na vašoj rerni na kraju kuvanja, možete pristupiti ovim podešavanjima sa menija favorita. Favoriti će biti sačuvani u ovom odeljku pod imenima pod kojim ste ih snimili. Možete koristiti favorite iz ovog polja za dosledno kuvanje na isti način.

Meni za podešavanja iz prošlosti

U ovom meniju možete pristupiti podešavanjima za kuvanje koje ste napravili prethodno u rerni. Možete pronaći i dodati favoritima podešavanja koja ste zaboravili da dodate favoritima prethodno.















Tabela vremena kuvanja

i Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

i Prva policica reme je donja policica.

Pečenje jela i pečenje mesa

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1-3	150	35... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1-3-5	150	35... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1-3	180	30... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1-3-5	180	35... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1-5	200	45... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1-3-5	200	55... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1-3	200	35... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1-3-5	190	45... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35... 45

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštiju**		2-3	200	30... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200... 220	15... 20
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	10... 15
Pica***	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu*		1-2	310	4... 7
	Jedan pleh	Kameni podmetač za picu*		3	310	4... 7
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/maks. zatim 180... 190	100... 120
Jagneći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/maks. zatim 190...	70... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/maks. zatim 190...	60... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/maks. zatim 180... 190	60... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/maks. zatim 180... 190	60... 80
Čuretina (5,5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/maks. zatim 180... 190	150... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/maks. zatim 180... 190	150... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete reću.















* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

*** (310 °C.) Kada se koristi podloga za pečenje pice

Tabela kuvanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju produkte.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1-3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1-3-5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1-3	150	35... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1-3-5	150	35... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu cmu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu cmu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu cmu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 4-Okruglu cmu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete reću.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Eko zagrevanje sa ventilatorom

i Nemojte menjati temperaturu kuvanja nakon što kuvanje počne u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom".

i Ne otvarajte vrata za vreme kuvanja u režimu "Eko zagrevanje sa ventilatorom". Ako vrata nisu otvorena, unutrašnja temperatura se optimizuje da bi se uštedela energija i može se razlikovati od temperature na displeju.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	160	25 ... 35
Kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	180	25 ... 35
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	45... 55
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	3	200	35... 45

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	Žičani roštilj	4...5	250	20...25 min. #
Pileći fileti	Žičani roštilj	4...5	250	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	Žičani roštilj	4...5	250	20...25 min.
Goveđe kremenadle	Žičani roštilj	4...5	250	25...30 min. #
Teleće kremenadle	Žičani roštilj	4...5	250	25...30 min. #
Tost-hleb *	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.

zavisno od debljine

*Prethodno zagrevajte 5 minuta

**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode.

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	250	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.



Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje.

Postoji opasnost od električnog udara!



Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisano i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.



Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje pribora sa zaštitnim slojem

- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje pribora sa zaštitnim slojem. Po mogućstvu koristite kremasta sredstva za čišćenje površine sa mekanom tkaninom ili sunđerom.
- Nakon otežanih uslova pečenja (kao što su funkcije sa grilom, gril + ventilator), natapajte dodatke sa zaštitnim slojem u mlakoj vodi 10 minuta. Zatim očistite mekom krpom ili sunđerom.

Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.



Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmadima, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table.

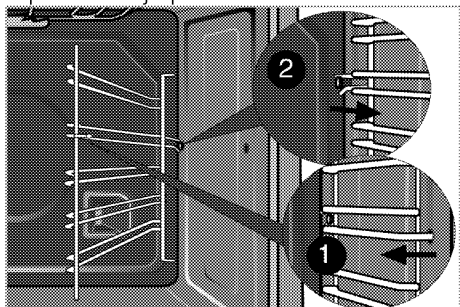
Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.

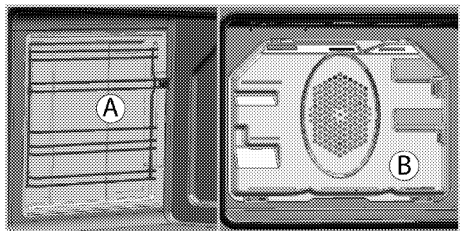
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kada se površina ispuni mašću, počinju da sjaje. U tom slučaju preporučuje se zamena delova.

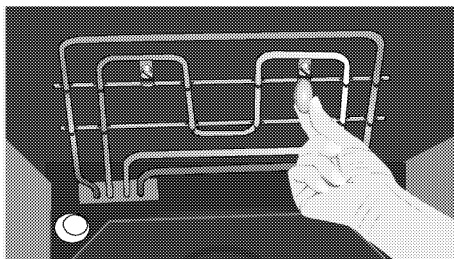


Čišćenje plafona rerne

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

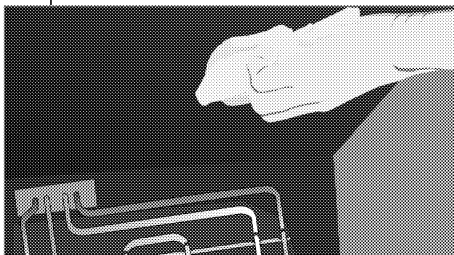
Element za roštilj može da se rasklopi radi čišćenja plafona rerne.

1. Učvrstne zavrtnje na elementu za roštilj odvrtnite uz pomoć odvijača ili novčića.



i Element za roštilj se rasklapa na dole. On ostaje učvršćen za plafon rerne.

2. Očistite plafon rerne pomoću vlažne krpe.



3. Ponovo sklopite element za roštilj i učvrstite zavrtnjima uz pomoć odvijača ili novčića.

Čišćenje vrata rerne

Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.

Staklo obrišite sirćetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

i Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

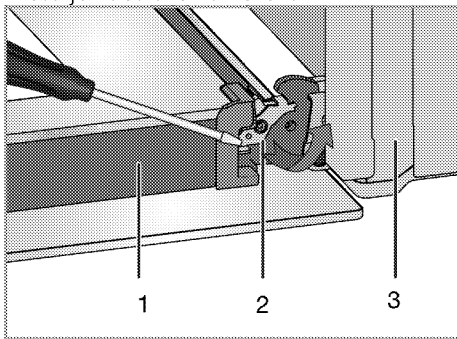
Čišćenje vrata rerne

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

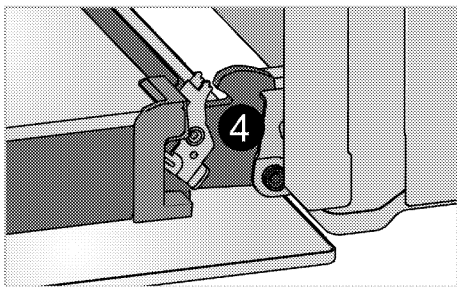
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom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

Skidanje vrata rerne

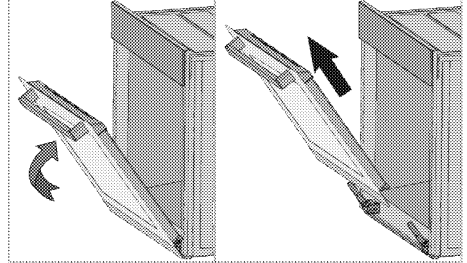
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Rerna
- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Prednja vrata pomerite do pola.



4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

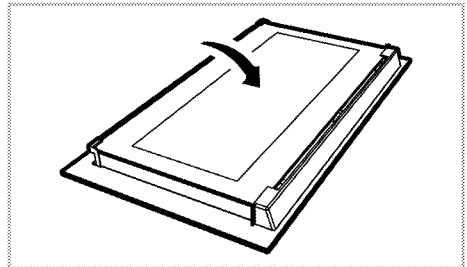
i Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

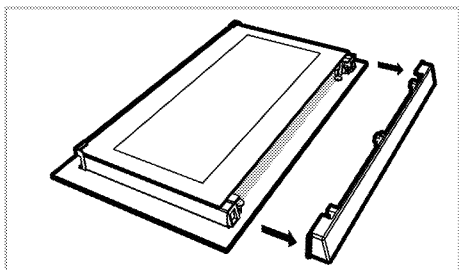
(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

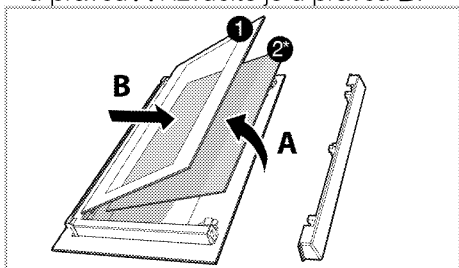
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.



- 1 Najdublja staklena ploča
 - 2* Unutrašnja staklena ploča (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom(2); Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
 5. Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2). Stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).
 6. Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da uglavite donji ugao najdublje staklene ploče (1) u donji plastični žleb.

7. Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni

! Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

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

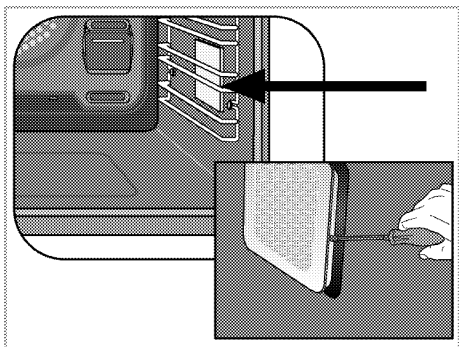
i Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.

i Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.

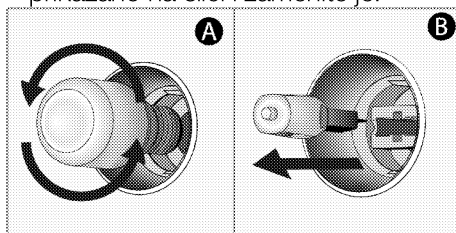
i Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

Ako vaša rerna ima četvrtastu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je objašnjeno. Pogledajte *Čišćenje rerne*, strana 42.



je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



3. Uklonite zaštitni stakleni poklopac uz pomoć odvijača.

4. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite

5. Namestite stakleni poklopac, a zatim žičane police.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*



Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.

