

## Uputstvo za upotrebu

BEKO ugradna rerna BIM24300WS



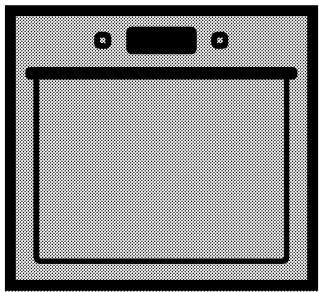
Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

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

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bim24300ws-akcija-cena/>

# Перна за вградување

## Упатство за корисникот



BIM24300WS

**MK | SB | SL**

285.4444.45/R.AG/17.07.2019/5-5  
7724086703

## **Прочитајте го ова упатство прво!**

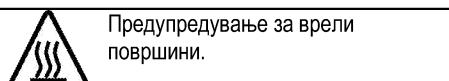
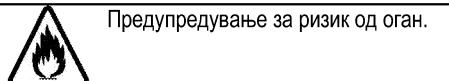
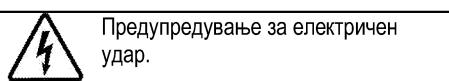
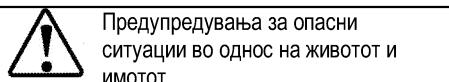
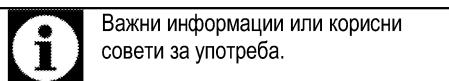
Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избраете производ на Beko. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувјте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дадете му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

### **Објаснување на симболите**

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



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



# СОДРЖИНА

<b>1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина</b>	<b>4</b>	<b>5 Како се ракува со рерната</b>	<b>20</b>
Општа безбедност .....	4	Општи информации за печене, динстање и печење на грилот.....	20
Електрична безбедност.....	4	Како се работи со електричната рерна .....	20
Безбедност на производот.....	6	Работни режими .....	21
Наменета употреба.....	8	Употреба на часовникот на рерната .....	22
Безбедност за децата .....	8	Табела со времиња за готвење.....	24
Фрлање на стариот производ .....	9	Како се работи со грилот.....	27
Фрлање на материјалот за пакување .....	9	Табела со времиња на готвење за грил.....	27
<b>2 Општи информации</b>	<b>10</b>	<b>6 Одржување и грижа</b>	<b>28</b>
Преглед .....	10	Општи информации.....	28
Содржина на пакувањето.....	11	Чистење на контролниот панел.....	28
Технички спецификации.....	12	Чистење на рерната .....	28
<b>3 Инсталација</b>	<b>13</b>	Вадење на вратата на рерната .....	29
Пред поставување .....	13	Вадење на внатрешното стакло на вратата....	30
Поставување и поврзување .....	15	Замена на светилката во рерната.....	30
Фрлање на стариот производ .....	17		
<b>4 Подготовка</b>	<b>18</b>	<b>7 Решавање проблеми</b>	<b>32</b>
Совети за штедење енергија .....	18		
Првична употреба .....	18		
Поставување на времето .....	18		
Прво чистење на производот .....	18		
Воведно загревање .....	18		

# 1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

**Општа безбедност**

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбреат сите опасности.  
Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства.

Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја пониши гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.
- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

## Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!

- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Никогаш не допирајте го приклучокот со мокри раце! Никогаш не извлекувајте го приклучокот со влечење за кабелот, секогаш извлекувајте го со фаќање на самиот приклучок.
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел.

напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.

- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

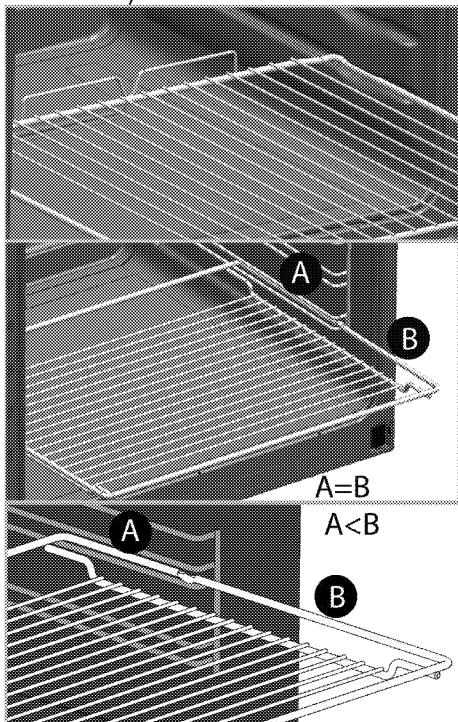
#### Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат на страна освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекарства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате

децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.

- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвика пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)  
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици

Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**  
Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна
- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.

врата за да се одбегне прегревање.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на раките и за греенje.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ражување.

- Перната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат на страна.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување на страна од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

## **Фрлање на стариот производ**

**Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:**



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознавете каде има собирни центри.

## **Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:**

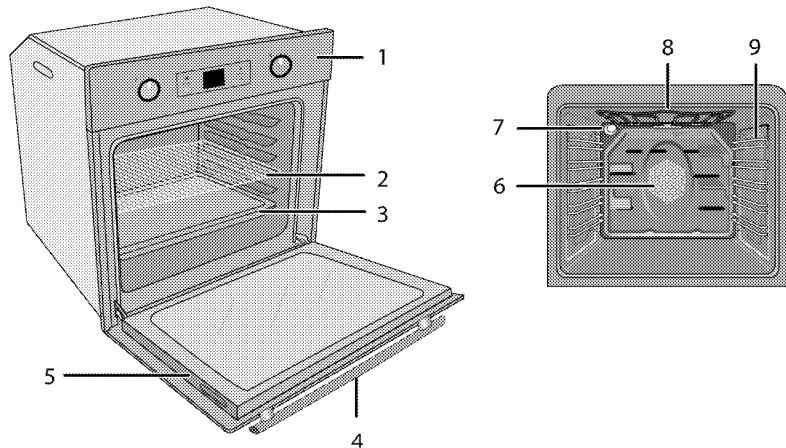
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

## **Фрлање на материјалот за пакување**

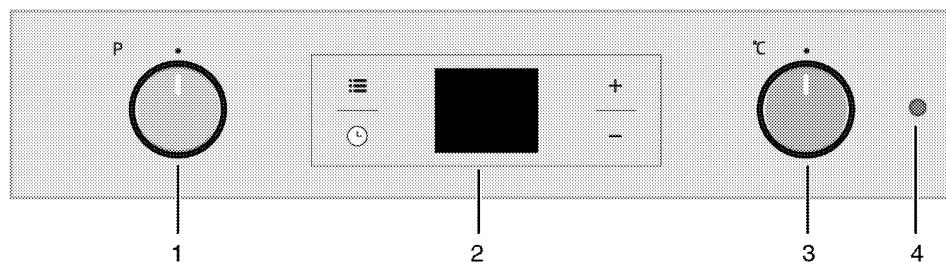
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувайте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

## 2 Општи информации

### Преглед



- |   |                   |   |   |
|---|-------------------|---|---|
| 1 | Контролен панел   | 6 | Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча) |
| 2 | Полица со решетки | 7 | Светилка                                    |
| 3 | Тава              | 8 | Елемент со горен грејач                     |
| 4 | Ракта             | 9 | Позиции на полиците                         |
| 5 | Врата             |   |   |



- |   |                          |
|---|--------------------------|
| 1 | Регулатор со функции     |
| 2 | Дигитален таймер         |
| 3 | Регулатор за термостатот |
| 4 | Светилка за термостатот  |

## Содржина на пакувањето

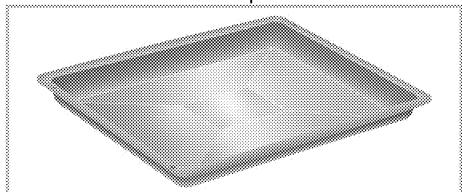


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е описана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

### 1. Упатство за корисникот

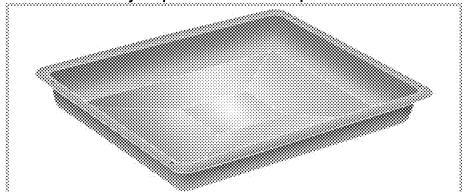
### 2. Стандардна тава

Користете ја за тесто, замрзнатата храна и печење на големи парчиња месо.



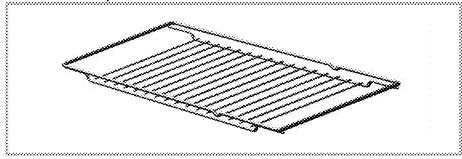
### 3. Длабока тава

Користете ја за тесто, големи парчиња месо за печење, течни јадења и за собирање маснотија при печење на грил.



### 4. Решетка за грил

Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во теспии на саканата полица.

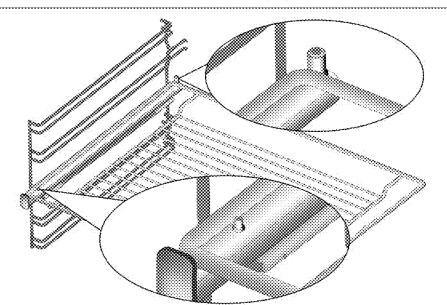
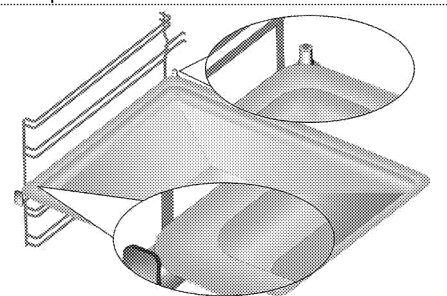


### 5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици

**(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно.

Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојите на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



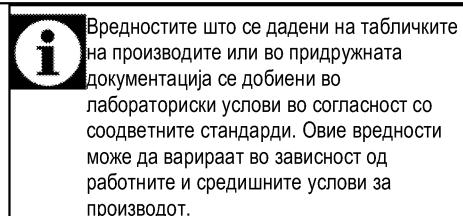
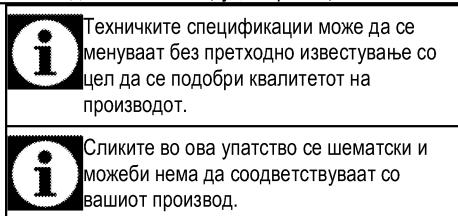
## Технички спецификации

<b>Напон / фреквенција</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	2.5 kW
Вид кабел / секција	мин. H05VV-FG 3 x 1.5 mm. <sup>2</sup>
<b>Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)</b>	<b>595 mm./594 mm./567 mm.</b>
Димензии за инсталација (височина / широчина / длабочина)	**590 или 600 mm./560 mm./мин. 550 mm.
<b>Главна рерна</b>	<b>Повеќенаменска рерна</b>
Внатрешна светилка	15/25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

# Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има).

Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1-Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.

\*\* Видете *Инсталација, страница 13.*



## 3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност со регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.

### ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за газ и напојување со ел. енергија.

### ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го.

Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Кујнските елементи мора да се поставени рамно и фиксирани.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави полица меѓу рерната и фиоката.
- Носете го апаратот со уште барем две лица.



Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.



Не користете ја вратата или раката за носење или поместување на производот.



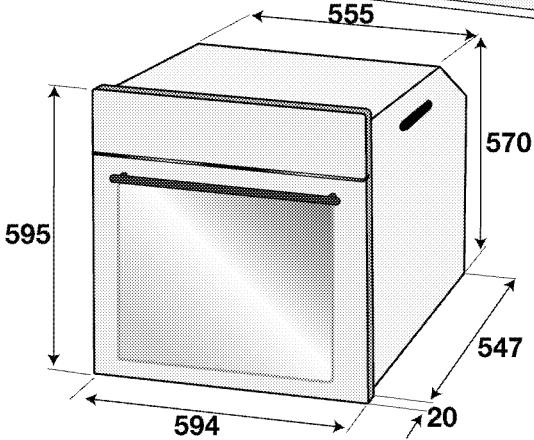
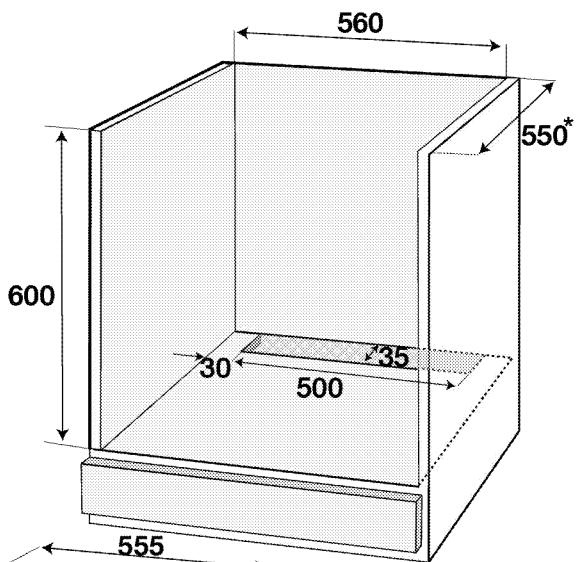
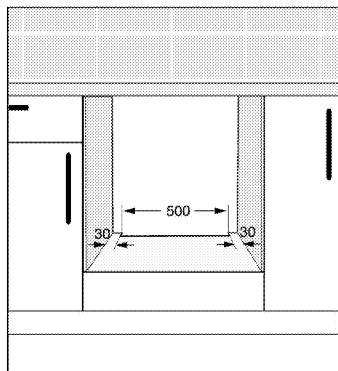
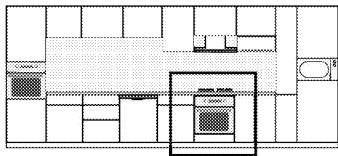
Ако производот има ракчи, притиснете ги наназад во страничните сидови по преместување на производот.

## Пред поставување

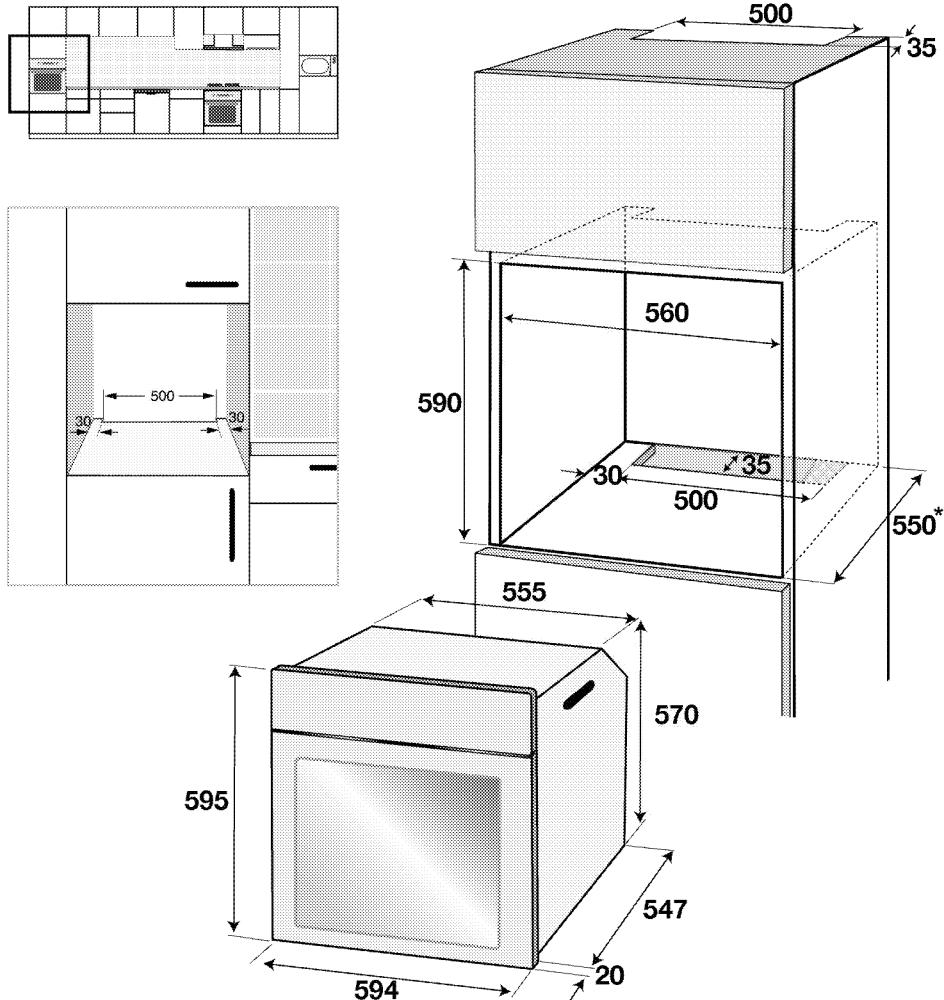
Апаратот е наменет за поставување во комерцијално достапни кујнски елементи.

Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната.

Погледнете ја сликата (вредности во мм.).



\* МИН.



\* мин.

## Поставување и поврзување

- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.

### Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или

без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземување во согласност со локалните регулативи.



### ОПАСНОСТ:

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



### ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се приклештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот.

Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Отворете ја предната врата за да ја видите плочката со номинални вредности.
- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



### ОПАСНОСТ:

Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!



Приклучокот на кабелот за напојување мора да биде наоднат по поставувањето (не пренесувајте го преку плочата).

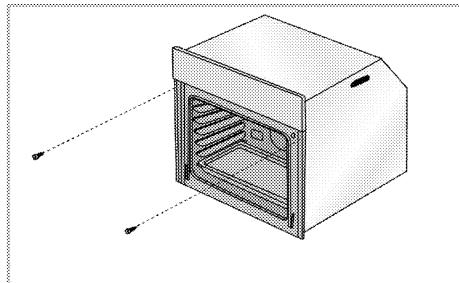


Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за перна. Во случај кога мокноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

Приклучете го кабелот за напојување во штекерот.

### Инсталација на производот

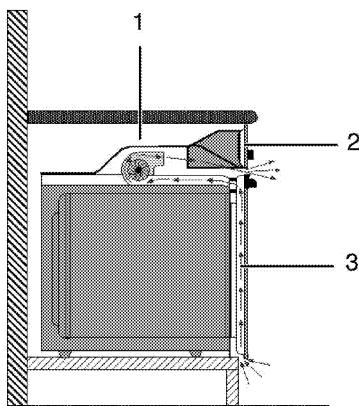
1. Лизнете ја перната во елементот, порамнете ја и обезбедете ја обезбедувајќи дека кабелот за напојување нема да биде приклештен и/или заглавен.



Обезбедете ја перната со 2 шрафа како што е посочено.

По инсталирањето, проверете дали завртките се доволно затегнати и перната не се поместува. Перната може да се преврти за време на користењето ако не е инсталirана според инструкциите и ако завртките не се доволно затегнати.

**За производите со вентилатор за разладување  
(Може да не е вклучена со вашиот производ.)**



- 1 Вентилатор за разладување
- 2 Контролен панел
- 3 Врати

Вградениот вентилатор за разладување ги лади и елементот за вградување и предницата на производот.



Вентилаторот за разладување продолжува да работи уште 20-30 минути дури и кога е изключена рерната.

Ако сте готвеле со програмирање на таймерот на рерната, ќе се изключи и вентилаторот за ладење по истекот на времето за готвење заедно со сите други функции.

**Конечна проверка**

1. Работете со производот.
2. Проверете ги функциите.

**Фрлање на стариот производ**

- Чувайте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотеј цврсто.
- За да спречите прилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните сидови.
- Не користете ја вратата или раката за подигнување или поместување на производот.



Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.



Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на перната често за време на готвењето.
- Готовете повеќе од едно јадење во перната секогаш кога е тоа можно. Може да гответе со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Готовете повеќе од едно јадење последователно. Пертата е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на перната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на перната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги гответите.

### Првична употреба

#### Поставување на времето



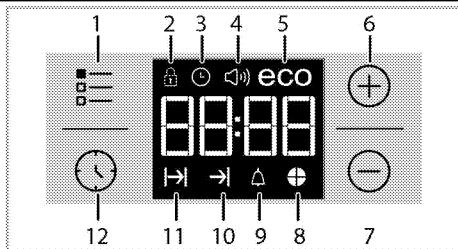
При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

Притиснете ги колчињата  $+$  /  $-$  за да го поставите времето откако перната ќе се вклучи за првпат.



Кај модели со контроли на допир, прво допрете  $\equiv$ , а потоа употребете  $+$  /  $-$  за да го одредите времето од денот.

Потврдете ја поставката со допир на симболот  $\odot$  и почекајте 4 секунди без да допирате на колчињата за да потврдите.



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени колчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плюс
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готвење
- 11 Симбол за време на готвење
- 12 Копче за програми

Ако не се постави времето на почеток, часовникот ќе почне со работа од **12:00** и ќе се прикаже симболот  $\odot$ . Симболот ќе исчезне штом ќе се постави времето.

Поставките за тековно време се откажуваат ако схема струа. Треба одново да ги прилагодите.

#### Прво чистење на производот



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

#### Воведно загревање

Загревајте ја перната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслаги од производството ќе сугорат и ќе се тргнат.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата на страна.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

#### Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печене и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 20*.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 20*

#### Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печене и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 27*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 27*



Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

## 5 Како се ракува со рерната

### Општи информации за печене, динстање и печене на грилот.



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата на страна.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или водате садови во / од врелата рерна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

### Совети за печене

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печене на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

### Совети за печене месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печене на иста големина месо без коски.
- На секој центиметар од месото во слоеvите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

### Совети за печене на грил

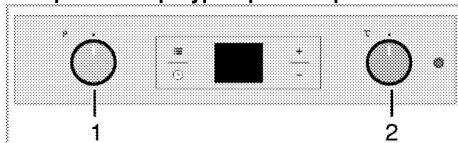
Кога месото, рибата и пилот се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печене со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете го решеткастиот грил или тавата за печене со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печене на подолгата решетка да ги собира маснотите. Додајте вода во садот за печене за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печене на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е највредниот дел и масната храна може да се запали.

### Како се работи со електричната рерна Избор на температура и работен режим

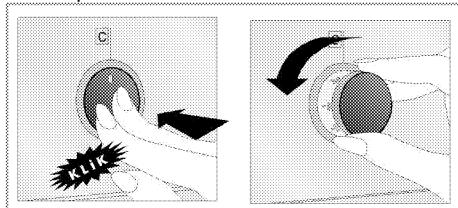


1 Регулатор со функции

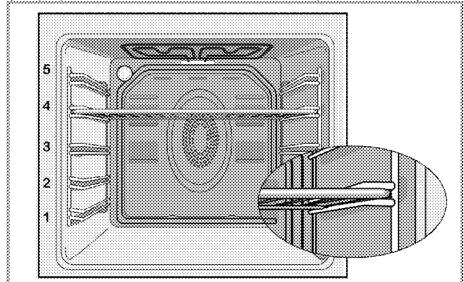
2 Регулатор за термостатот

Рерната е опремена со регулатори на излегување што се појавуваат кога ќе ги притиснете.

- Притиснете навнатре за да излезе регулаторот и потоа свртете го за да ја направите саканата поставка.



- Кога е завршен процесот на готвење, притиснете го копчето навнатре.
  - Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.
  - Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
- » Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.
- Исклучување на електричната рерна**  
Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе). Важно е да го ставите решеткастият грил правилно на лежиштата. Решеткастият грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.  
Не оставяйте решеткастият грил да се потпира на задниот сид во рерната. Лизнете го решеткастият грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на вратата за да се постигне добра работа на грилот.  
(Варира зависно од моделот на производот.)



### Работни режими

Редоследот на работните режими што е прикажан тук може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

#### Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава.

#### Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пареа.

#### Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Вклучени се горниот и долниот грејач плус вентилаторот (во задниот сид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе само со една тава.

#### Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот сид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и ладење на готвената храна.

#### Загревање со вентилатор



Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот.

Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави.

Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пареа.

#### „3Д“-функција



Вклучени се горниот и долниот грејач топлењето преку вентилаторот (во задниот сид). Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава.

## Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во перната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Поставете ја температурата на максимално ниво.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

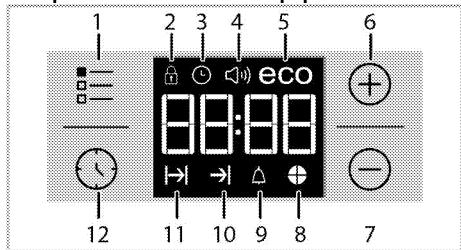
## Грил+вентилатор



Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

- Ставете мали или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Поставете ја саканата температура.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

## Употреба на часовникот на перната



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени копчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готовење
- 11 Симбол за време на готовење
- 12 Копче за програми



Максималното време за поставување на крајот на процесот на готовење е 5 часа и 59 минути

Програмата се откажува ако снема струја. Мора одново да ја програмирате перната.



При кое било поставување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот. Мора да почекате малку за да се активираат поставките.



Времето во денот не може да се постави ако нема направено поставка за готовење.



Преостанатото време ќе се прикаже ако времето за готовење се постави кога ќе започне готовењето.

## Готовење со поставување на времето за готовење;

Може да ја поставите перната така што таа ќе се исклучи на крајот на одреденото време со поставување на време за готовење на тајмерот.

1. Изберете функција за готовење.
2. Допрете додека не се појави симболот на екранот за времето за готовење.
3. Поставете го времето за готовење со копчињата / .

» » Отако ќе го поставите времето за готовење, симболот и времето ќе се прикажуваат постојано.

4. Ставете го садот во перната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готовењето ќе започне.

» Кога ќе започне готовењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готовење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готовење.

## Поставување крај на времето за готовење за подоцна;

По поставување на времето за готовење на тајмерот, може да го поставите времето за крај на готовењето за подоцна.

1. Изберете функција за готовење.
2. Допрете додека не се појави симболот на екранот за времето за готовење.
3. Поставете го времето за готовење со копчињата / .

- » » Отако ќе го поставите времето за готвење, симболот ќе се прикажува постојано.
4. Допрете додека не се појави симболот на еcranот за крајното време за готвење.
  5. Притиснете ги копчињата / за да го поставите крајното време за готвење.
- » Отако ќе го поставите времето за готвење, симболите и , и времето ќе се прикажуваат постојано. Отако ќе започне готвењето, симболот ќе исчезне.
6. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура. Готвењето ќе започне.
- » Таймерот на рерната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставилте.** Избраницот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загреје на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.
- » Кога ќе започне готвењето, на еcranот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.
7. Отако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува „End“ (крај) на еcranот и се огласува таймерот со аудио предупредување.
  8. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.
- Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.



Рерната одново ќе започне со работа ако го притиснете кое било копче за крај на аудио предупредувањето. Свртете ги копчињата за температура и функции на „0“ (исклучена) позиција за да ја исклучите рерната и да спречите таа повторно да почне со работа на крајот на предупредувањето.

## Активирање на заштитата за копчињата

Може да спречите рерната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.
- » Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на еcranот.
2. Притиснете го копчето за да ја активирате заштитата за копчињата.
- » Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на еcranот и ќе свети симболот за заштитени копчиња.



Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Заштитата за копчињата нема да се откаже ако снема струја.

## За да ја деактивирате заштитата за копчињата

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.
- » Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на еcranот.
2. Деактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .
- » Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

## Поставување на алармот

Може да го користите таймерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење. Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Таймерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.



Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата / .



Функционалните копчиња за тонот на алармот, времето во денот, осветленоста на еcranот и копчињата за температура треба да бидат во позиција за исклученост - 0 (OFF).

- » Симболот ќе свети и ќе се појави времето за алармот на еcranот штом ќе се постави времето за алармот.

3. По истекот на времето за алармот, симболот ќе започне да трепка и ќе се слушне предупредувањето.

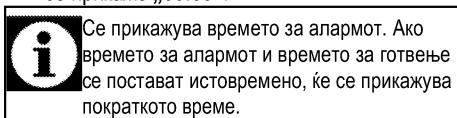
## Исклучување на алармот

1. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.

» Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

## Откажување на алармот;

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот за да го откажете алармот.
2. Притиснете и држете го копчето додека не се прикаже „00:00“.



## Менување на тонот за алармот

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.
  2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата / .
  3. Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.
- » Избраниот тон за алармот ќе се прикаже како „b-01“, „b-02“ или „b-03“ на еcranот.

## Промена на времето во денот

За менување на времето во денот што сте го поставиле порано:

1. Допрете додека не се појави симболот на еcranот.
2. Поставете го времето во денот со копчињата / .
3. Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

## Економичен режим

Со поставување на времето за готвење во перната на економичен режим, може да штедите ел. енергија додека готвите.

Во овој режим готвењето привршува со внатрешната температура од перната, така што грејачите се гасат пред крајното време за готвење.

## Поставување на економичен режим

1. Допрете додека не се појави симболот (еко) на еcranот.
  2. Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на еcranот.
- » Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на еcranот, а симболот (еко) ќе продолжи да свети.

## Оневозможување на економичниот режим

1. Допрете додека не се појави симболот (еко) на еcranот.
  2. Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на еcranот.
- » Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

## Поставување на осветленоста на еcranот

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

1. За осветленост на еcranот, допрете додека да се појават на еcranот d-01 или d-02, или d-03.

2. Поставете ја саканата осветленост со копчињата / .

» Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

## Табела со времиња за готвење

	Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашиите навики за готвење.
--	---

## Печење тесто и месо

	1-вата полица во перната е <b>долната</b> полица.
--	---

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 30
Колач во капан	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Пандишпан	Една тава	Кружен капал за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен капал за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		2	160	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен капал за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен капал за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазанъи	Една тава	Стаклен/метална правоизготвена тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Ягнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/max, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

\* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

\*\* Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

### Табела за готвење за тестирање јадења

Јадењата во оваа табела за готвење се

подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на

институциите за контрола да го тестираат производот

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	2 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	170	50 ... 60
	2 тави	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.

\* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

\*\* Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

### Совети за печење колачи

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење.
- Ако колачот е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10 .
- Ако колачот е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја

температурата и зголемете го времето за готвење.

- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

### Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го

- времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смес од млеко, масло, јајце и йогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обратете внимание на дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
  - Ако горната површина на тестото се зацрни, но долнот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долнот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

#### Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снема сок и се исуши, гответе го во тенџере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчука претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во перната.

#### Табела со времиња на готвење за грил

##### Печење на грил со електричен грил

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Препорачана температура (°C)**	Време на печење на грил (приближно)
Риба	Решетка за грил	4...5	250/max	20...25 мин. #
Пилешко на парчиња	Решетка за грил	4...5	250/max	25...35 мин.
Котлети од јагнешко	Решетка за грил	4...5	250/max	20...25 мин.
Печење говедско	Решетка за грил	4...5	250/max	25...30 мин. *
Телешки котлети	Решетка за грил	4...5	250/max	25...30 мин. #
Леб за тостови**	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.

\* во зависност од густината

\*\*Претходно загрејте околу 5 минути.

\*\*Ако може да се приспособи температурата за грил на вашиот производ, тој ќе работи при максимална температура.

Јадењата во оваа табела за готвење се подгответи според EN 60350-1 за да им олесни на

#### Како се работи со грилот



##### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Затворете ја вратата на перната при употреба на грилот.

Врелите површини предизвикуваат изгореници!

#### Вклучување на грилот

- Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
- Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
- Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.

» Се вклучува сијаличката за температура.

#### Исклучување на грилот

- Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најверојатниот дел и масната храна може да се запали.

институциите за контрола да го тестираат

производот

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Леб за тостови	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Решетка за грил	4	250/max	25...35 мин.

Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.

Се препорачува перната да се загрева 5-6 минути пред готвење на која било храна.

## 6 Одржување и грижа

### Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



#### ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.  
Постои ризик од струен удар!



#### ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење.  
Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не'рѓосувачки челик или од инокс, како и ракчите. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење.  
Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

### Чистење на контролниот панел

Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.



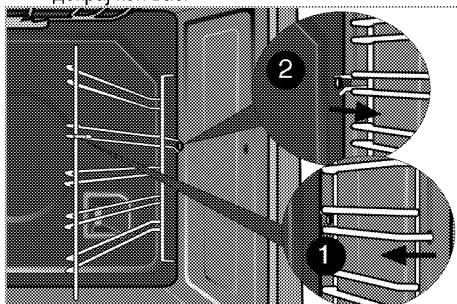
Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел.  
Контролниот панел може да се оштети!

### Чистење на перната

#### Чистење на страничните сидови(Варира зависно од моделот на производот.)

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

- Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
- Извадете ја страничната рамка се влечење докрај кон вас.

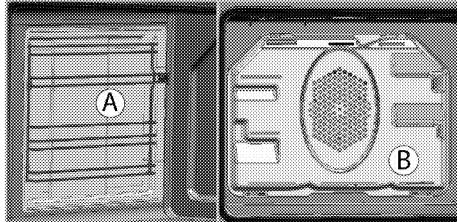


#### Каталитички сидови

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енамел.

Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на перната. Порозните површини на каталитичките сидовите се чистат сами со апсорбирање и преобразување на истурената маснотија (пареа и јаглерод диоксид).

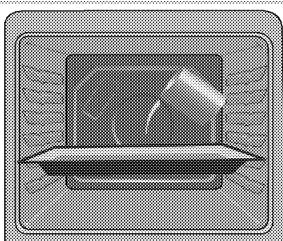


#### Лесно чистење со пареа

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се

омекнува со пареата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со пареа и вклучете ја на 100° C 25 минути.
4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.



За време на режимот на лесно чистење пареа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

### Чистење на вратата на рерната

За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.

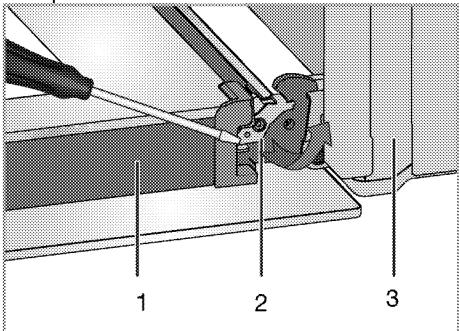


Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратат на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

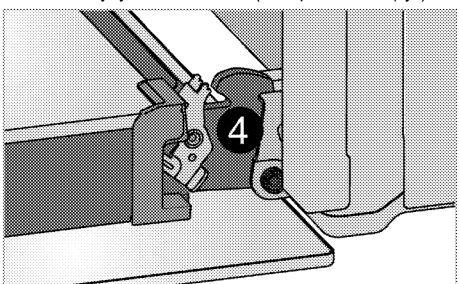
### Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на кукиштето за шарките (2) десно и лево напред странично

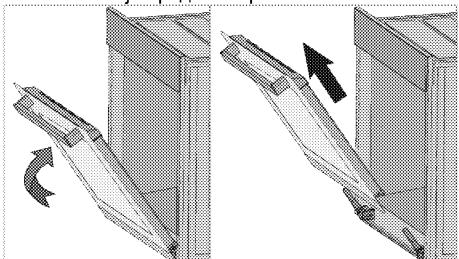
со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



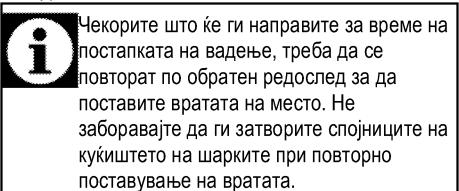
- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)
- 3 Рерна
- 4 Заклучување на панта(отворена позиција)



3. Поместе ја предната врата половично.



4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.

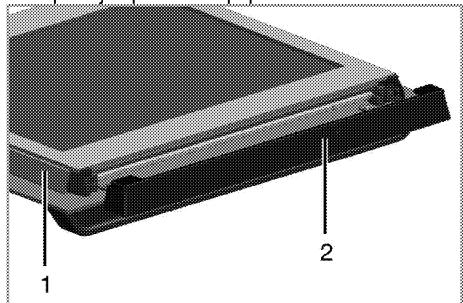


Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

## Вадење на внатрешното стакло на вратата

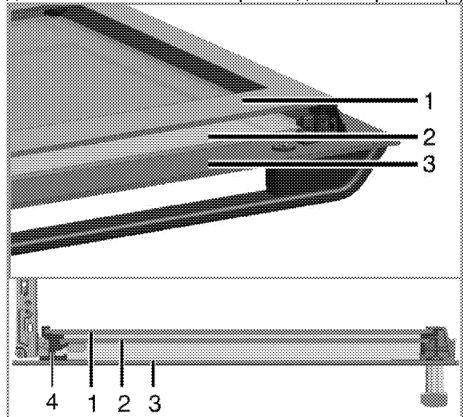
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешното стаклено окно на вратата на перната може да се извади за чистење.  
Отворете ја вратата на перната.



- 1 Рамка
- 2 Пластичен дел

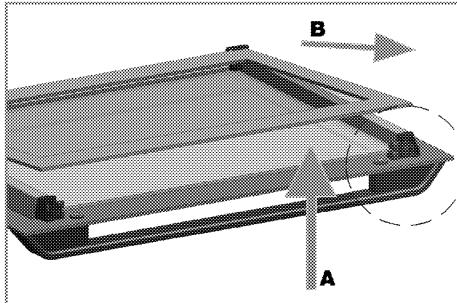
Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2 Внатрешно стаклено окно
- 3 Надворешно стаклено окно
- 4 Пластичен отвор за стакленото окно - долу

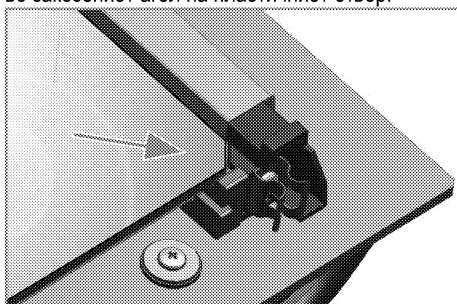
Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.

Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).



Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2).

Како што е прикажано на сликата, ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор.



Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).

Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на внатрешното стаклено окно во долниот пластичен отвор (5).

Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

## Замена на светилката во перната



### ОПАСНОСТ:

Пред да ја замените светилката во перната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електрически удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!



Светилката во перната е специјална електрична сијаличка што може да издржи и на 300 °C. Видете *Технички спецификации*, страница 12 за повеќе детали. Светилките за перната може да се купат кај овластените сервиси.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



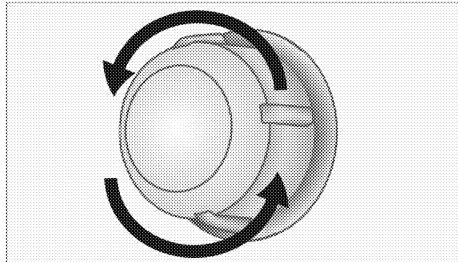
Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помога на корисникот да ја гледа храната.



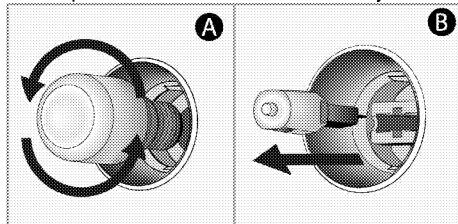
Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

#### Ако перната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стакленiот капак обратно од движењето на сказалките на часовникот за да го извадите.



3. Ако сијаличката во перната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стакленiот капак одново.

## 7 Решавање проблеми

### Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> Ова не е грешка.

### Производот еmitува звук при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>>  
**Ова не е грешка.**

### Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете го поврзувањето на приклучокот.

### Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> Сменете ја сијаличката.
- Нема струја. >>> Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.

### Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.
- Тајмерот не е наместен кај моделите што се опремени со тајмер. >>> Прилагодете го времето.  
(Каж производите со микропечка, тајмерот ја контролира само микропечката.)
- Нема струја. >>> Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.

### (Каж моделите со тајмер) Приказот на часовникот трепка или е вклучен симболот за часовник.

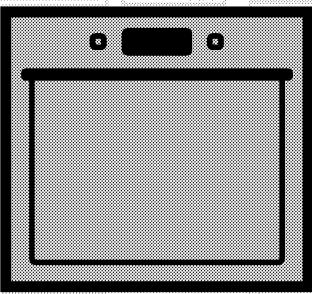
- Има прекин на струја. >>> Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.



Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

# Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



**SB**

**beko**

## Molimo da prvo pročitajte ovo uputstvo!

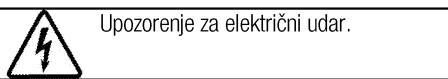
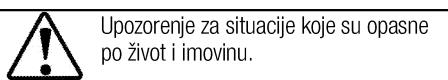
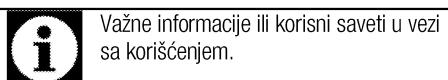
Poštovani korisniče,

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:



**Arçelik A.Ş.**

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



<b>1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje</b>	<b>4</b>	<b>5 Kako rukovati rernom</b>	<b>19</b>
Opšta bezbednost .....	4	Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju .....	19
Bezbednost električnih proizvoda .....	4	Kako koristiti električnu rernu .....	19
Bezbednost proizvoda .....	5	Režimi rada .....	20
Namena .....	7	Korišćenje sata rerne .....	21
Bezbednost dece .....	7	Tabela vremena kuvanja .....	23
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	8	Kako rukovati roštiljem .....	25
Odlaganje ambalažnog materijala.....	8	Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja.....	25
<b>2 Opšte informacije</b>	<b>9</b>	<b>6 Održavanje i nega</b>	<b>26</b>
Pregled .....	9	Opšte informacije .....	26
Sadržaji pakovanja .....	10	Čišćenje komandne table .....	26
Tehničke specifikacije .....	11	Čišćenje reme .....	26
<b>3 Instalacija</b>	<b>12</b>	Skidanje vrata rerne .....	27
Pre instalacije .....	12	Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima.....	27
Instalacija i povezivanje .....	14	Zamena sijalice u rerni .....	28
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	15		
<b>4 Pripreme</b>	<b>17</b>	<b>7 Otklanjanje kvarova</b>	<b>30</b>
Saveti za uštedu energije.....	17		
Prva upotreba.....	17		
Podešavanje vremena .....	17		
Prvo čišćenje proizvoda .....	17		
Prvo zagrevanje .....	17		

# 1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštiti 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 funkcijски tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

## Bezbednost električnih proizvoda

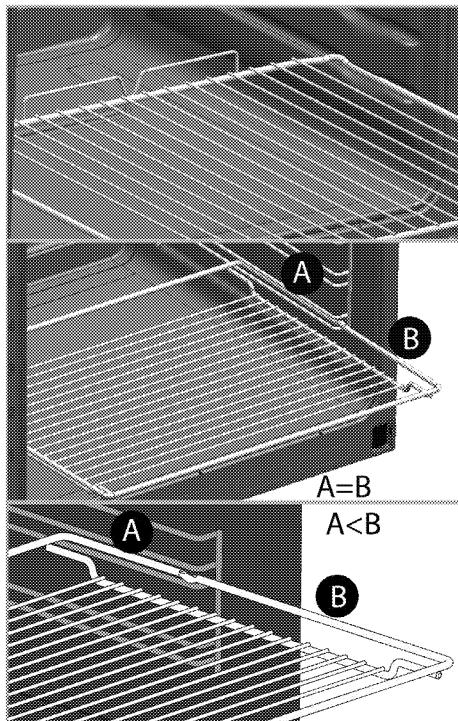
- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar 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 sijanjem 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 zagрева за vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetići.
- Ne prgnjećujte 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: Uredaj 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.
- Uredaj 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 rerni. 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.
- Ručica rerne ne služi za sušenje peškaza. Ne kačite peškir, rukavice ili slične proizvode od tekstila dok roštilj radi sa otvorenim vratima rerne.
- 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 peškaza, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nemenske 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 domaćaja 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 stavlajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavlajte 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:

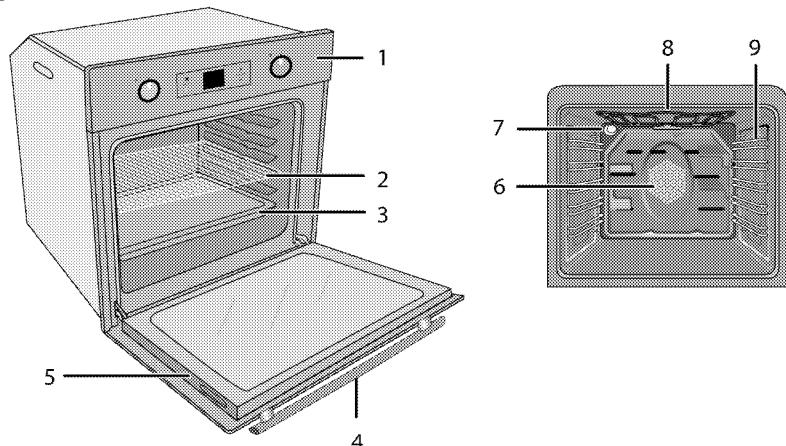
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

## Odlaganje ambalažnog materijala

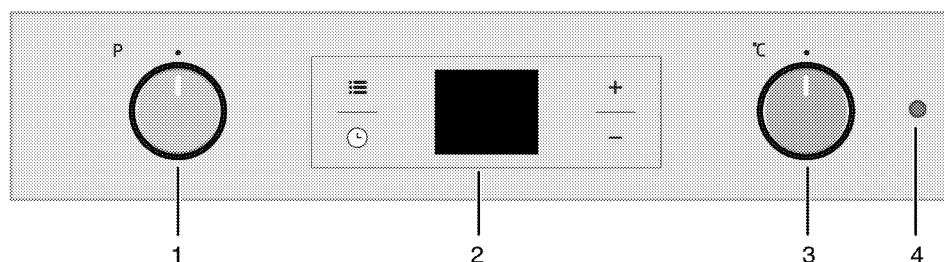
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domaćaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

## 2 Opšte informacije

### Pregled



- |   |                 |   |                                       |
|---|-----------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Kontrolna tabla | 6 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 2 | Žičana polica   | 7 | Lampa                                 |
| 3 | Pleh            | 8 | Gornji grejač                         |
| 4 | Ručka           | 9 | Položaji police                       |
| 5 | Vrata           |   |                                       |



- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Obrtno dugme za izbor funkcije  |
| 2 | Digitalni vremenski programator |
| 3 | Obrtno dugme termostata         |
| 4 | Lampica termostata              |

## Sadržaji pakovanja

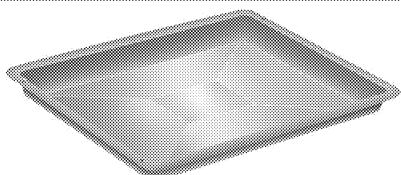


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

### 1. Korisnički priručnik

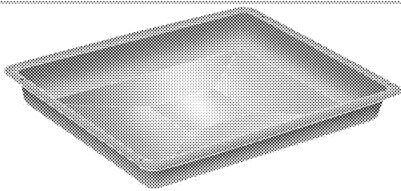
### 2. Standardni pleh

Koristi se za peciva, smrznutu hrana ili pečenje velikih komada mesa.



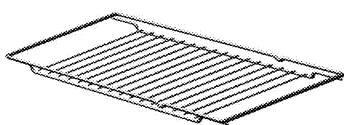
### 3. Duboki pleh

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



### 4. Žičani roštilj

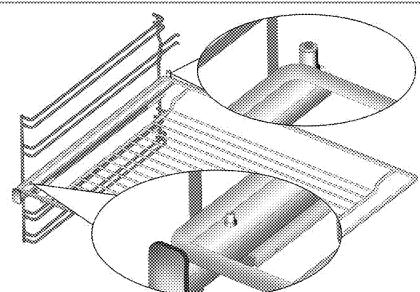
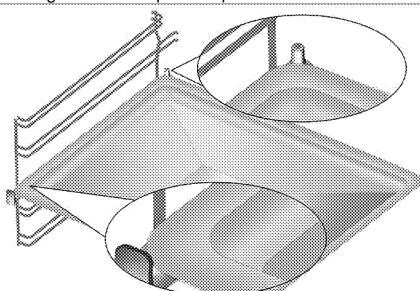
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



### 5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police

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

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



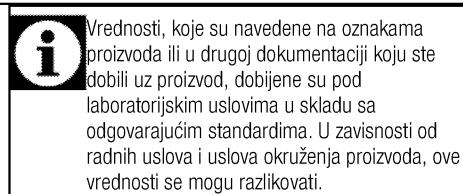
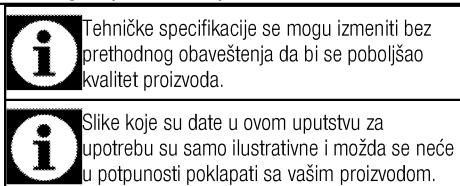
## Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	2.5 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
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 rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

# Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerni 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 odozgo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

\*\* Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*



## 3 Instalacija

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



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



### OPASNOST:

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



### OPASNOST:

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.

- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelišani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.



Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.



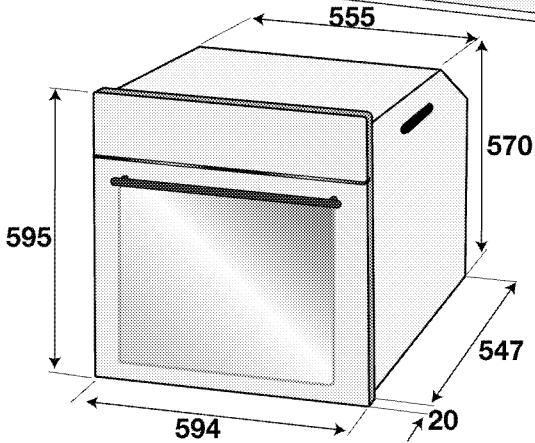
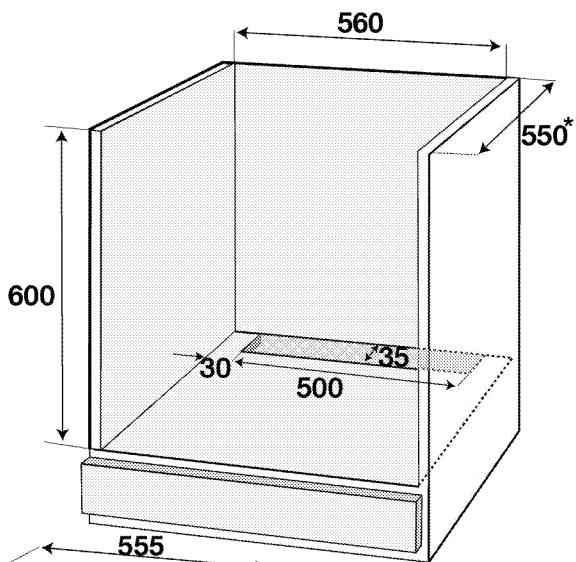
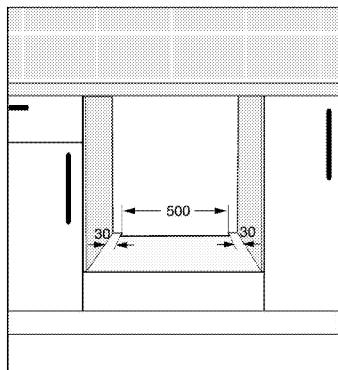
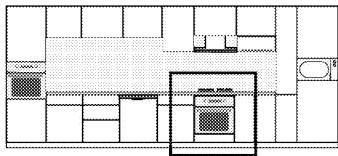
Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



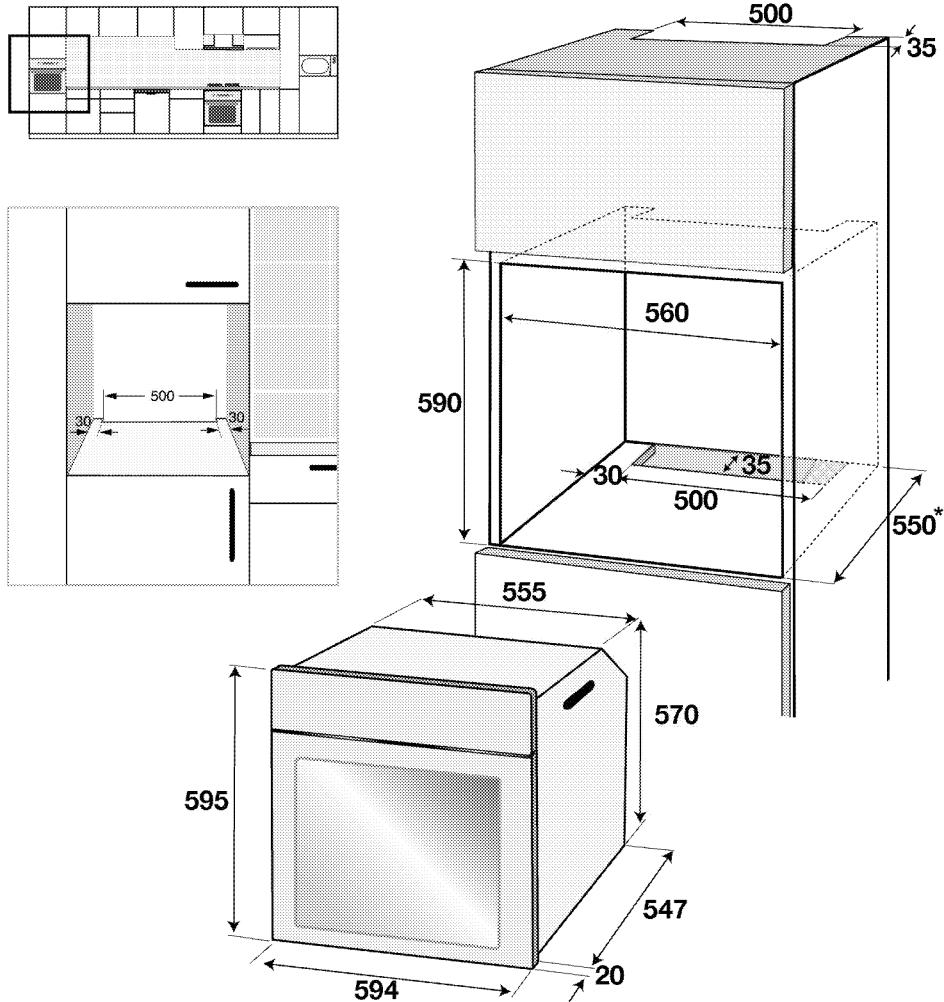
Ako proizvod ima žičane ručke, vratite ručke na bočne zidove kada pomerite uređaj.

## Pre instalacije

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



\* min.



\* min.

## Instalacija i povezivanje

- Uredaj 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

proistecći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



### OPASNOST:

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.



### OPASNOST:

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklesti, savije ili prigrije 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“.



### OPASNOST:

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje.

Postoji opasnost od električnog udara!



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



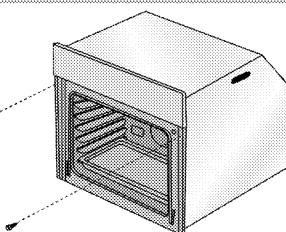
Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajući utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

Priklučite kabl za napajanje u utičnicu.

### Instalacija proizvoda

#### Instalacija proizvoda

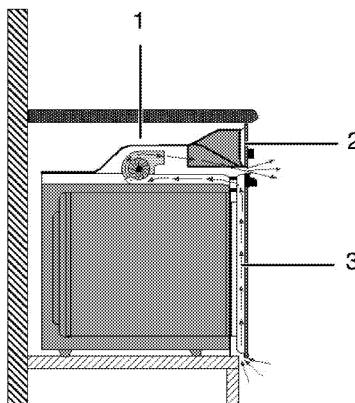
1. Umetnute rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



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 hlađi i ugradni modul i prednji deo uređaja.



Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rerna 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 vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zlepite.
- Da biste sprecili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zlepite trakom za bočne stranice.

- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



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



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

## 4 Pripreme

### Saveti za uštedu energije

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

- U remni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplove biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u remni 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 rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu remnu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

### Prva upotreba

#### Podešavanje vremena



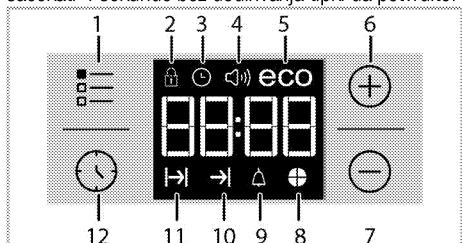
Odgovarajući simboli trepcu na ekrani za vreme podešavanja.

Pritisnite tastere / da biste podešili vreme nakon što je rerna uključena prvi put.



Za modele sa upravljanjem na dodir najpre dodirnite , a zatim koristite / da biste podešili vreme u toku dana.

Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma

- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program



Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od **12:00** a simbol će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podeši.



Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podešiti.

#### Prvo čišćenje proizvoda



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

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

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom 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.



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opokotine!

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 stavlјate 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 *Kako koristiti električnu remnu, strana 19.*
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu remnu, strana 19*

#### 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 *Kako rukovati roštiljem, strana 25.*
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 25*



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



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opokotine!

Uredaj 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.



#### OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izade 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 pileteta, čurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuhanja će povećati efikasnost kuhanja.
- 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 kuhanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuhanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljavaju 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 kobasicice 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 rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

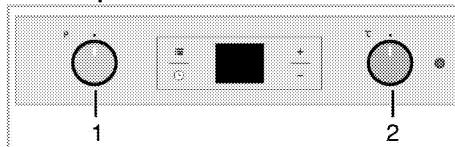


hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hrana koja je prikladna za intenzivnu toplostu roštilja.

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

### Kako koristiti električnu rernu

#### Izbor temperature i način rada

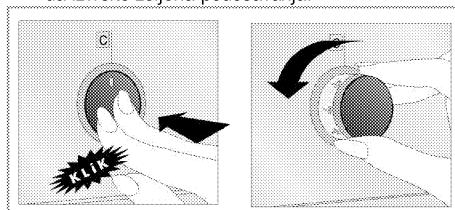


1 Obrtno dugme za izbor funkcije

2 Obrtno dugme termostata

Na vašoj rerni postoje iskačuća dugmad koja iskaču kada ih pritisnete.

- Pritisnite dugme da bi iskočilo, a zatim ga okrenite da izvršite željena podešavanja.



- Kada se proces kuhanja završi, pritisnite dugme ka unutra.

1 Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.

2 Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.

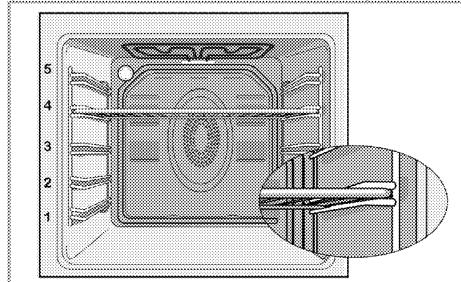
» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

#### Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubaćena između žičanih polica, kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid terne. 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.)



## Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

### Gornji i donji grejač



Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagревa i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

### Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno započete jelo odozdo. Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.



### Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruc vazduh ravnomerne i brzo distribuiru po celoj terni. Kuvajte samo sa jednim plehom.

## Rad sa ventilatorom



Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

## Zagrevanje ventilatorom



Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz ternu.

To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima polica, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuwanje sa više plehova.

Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

## "3D" funkcija



Gornji grejač, donji grejač i zagrevanje ventilatorom (u zadnjem zidu) su uključeni. Jelo se kova ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

## Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela terne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispeklj roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hrancu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

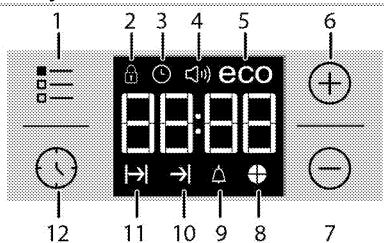
## Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)



Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj).

- Da biste ispeklj roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hrancu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

## Korišćenje sata rerne



- |    |  |
|----|--|
| 1  | Taster za podešavanje  |
| 2  | Simbol blokade tastera   |
| 3  | Simbol sata  |
| 4  | Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.) |
| 5  | Simbol Eko režima  |
| 6  | Taster plus  |
| 7  | Taster minus   |
| 8  | Simbol vremenskog indikatora   |
| 9  | Simbol alarma  |
| 10 | Simbol za kraj vremena kuvanja   |
| 11 | Simbol vremena kuvanja   |
| 12 | Taster za program  |

	Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
	Odgovarajući simboli treću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.
	Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.

### Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

Možete da podesite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere / .
- » » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednak dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

### Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

Nakon podešavanja vremena kuvanja na vremenskom programatoru, kraj vremena kuvanja možete podesiti kasnije.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere / .
- » » Kada se podesi vreme kuvanja, simbol će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
5. Pritisnite tastere / da biste podesili kraj vremena kuvanja.

» Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol plus simbol i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu. Kada kuvanje počne, simbol će nestati.

6. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu

pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» **Oven timer (Vremenski programator rerne)** proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili. Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednak dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazati se trenutno vreme.



Ako pritisnete bilo koji taster na kraju zvučnog upozorenja, rerna će ponovo početi da radi. Okrenite dugme za temperaturu i funkciju u položaj "0" (isključeno) da biste isključili rernu u cilju sprečavanja ponovnog uključivanja rerne na kraju upozorenja.

## Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
- » „END“ će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite da aktivirate zaključavanje tipke.
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, „On“ se pojavljuje na ekranu i simbol ostaje da svetli.



Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

## Da deaktivirate zaključavanje tipke

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
- » „On“ će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku .
- » „END“ je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

## Podešavanje budilnika

Vremenski programator rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja.

Budilnik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.



Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama / .



Tasteri za funkcije za ton alarma, sat, osvetljenost ekrana i tasteri za temperaturu treba da budu na poziciji 0 (isključeno).

» Posle podešavanja vremena alarma, simbol će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.

3. Na kraju vremena alarma, simbol će početi da trepće i oglasiće se zvučno upozorenje.

## Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvuk koji ste podešili će se ubrzo aktivirati.

### Tabela vremena kuvanja



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

### Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica nerne je **donja** polica.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuhanja (približ. u min.)
Kolač 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
Kolač	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
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
Govede šnicle (ceće) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80

	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Curetina (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, 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 remu.

\* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

### 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 proekte.

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 crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete remu.

\* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

### Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše svu, povećajte temperaturu za nekih 10 ° i skratite vreme pečenja.

- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.

- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

#### Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu na nekih 10 °C i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojevima testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednakog pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

#### Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcom

#### 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/max	20...25 min. *
Pileći fileti	Žičani roštilj	4...5	250/max	25...35 min
Jagnjeći kotleti	Žičani roštilj	4...5	250/max	20...25 min.
Govede kremenadle	Žičani roštilj	4...5	250/max	25...30 min. *
Teleće kremenadle	Žičani roštilj	4...5	250/max	25...30 min. *
Tost-hleb *	Žičani roštilj	4	250/max	1...3 min.

\* zavisno od debljine

\*\*Prethodno zagrevajte 5 minuta

\*\*Ako temperatura roštilja na vašem proizvodu ne može da se podesi, roštilj će raditi na maksimalnoj temperaturi.

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

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

Okrenite hrancu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hrancu koja se peče na roštilju.

radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.

- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hrancu i stavite u rernu.

#### Kako rukovati roštiljem



##### UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

#### Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

#### Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).



HRANA koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hrancu koja je prikladna za intenzivnu toplostu roštilja.

Ne stavljamte hrancu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplja oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

## 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.



#### OPASNOST:

Izključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje.  
Postoji opasnost od električnog udara!



#### OPASNOST:

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 obrisan i prisipana 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 smjeru.



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

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



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

### Čišćenje komandne table

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



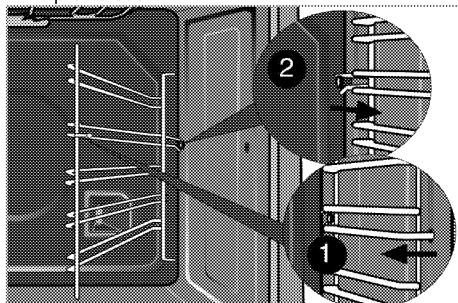
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmadi, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table.  
Komandna tabla može da se ošteti!

### Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

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

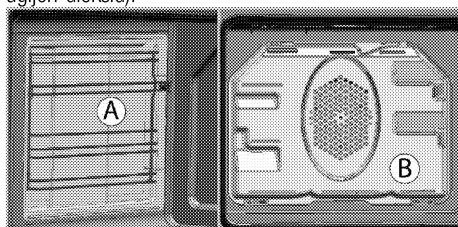
- Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
- Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



### Katalitički zidovi

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

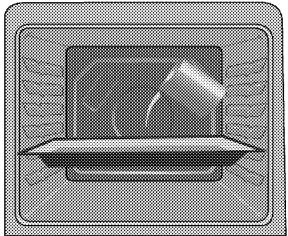
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova se automatski čiste upijanjem i konverzijom prolivenog ulja (para i ugljen-dioksid).



### Lako čišćenje parom

Omožuće lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omekšana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

- Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.
- Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



3. Podesite rernu da radi 25 minuta u režimu lako čišćenje parom na 100°C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sundera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.



U režimu lakog čišćenja parom, voda koja se stavlja u posudu za omekšavanje ostataka / prljavštine u unutrašnjosti pećnice će ispariti i kondenzovati u šupljini pećnice i unutrašnjem staklu vrata pećnice, tako da voda može kapatiti kada vrata rerne kapaju, je otvoreni. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

### Čišćenje vrata rerne

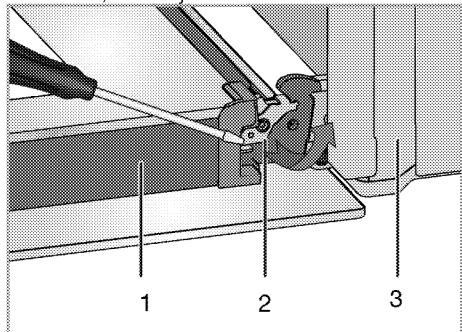
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



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

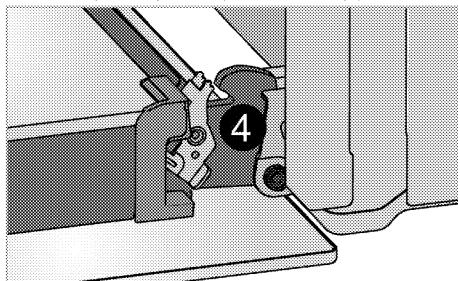
### Skidanje vrata rerne

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.

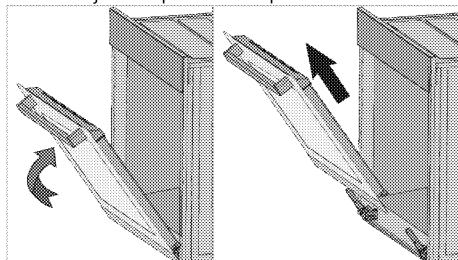


1 Vrata

- 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 oslobođila iz leve i desne šarke.

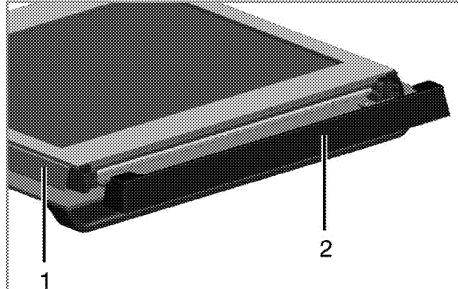


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

### Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

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

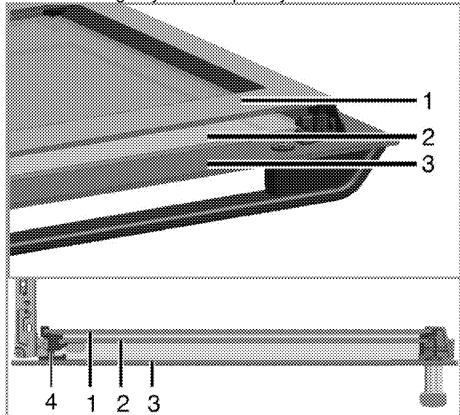
Otvorite vrata rerne.



1 Okvir

## 2 Plastičan deo

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



1 Najdublja staklena ploča

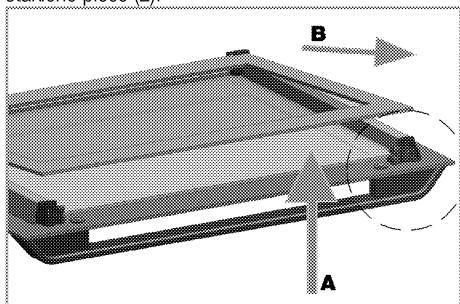
2 Unutrašnja staklena ploča

3 Spoljna staklena ploča

4 Plastični žleb za staklenu ploču-donji

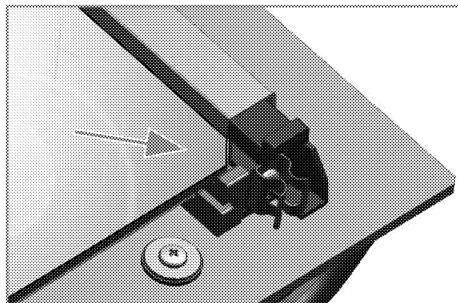
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.

Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).

Priilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da uglavite donji ugao unutrašnje staklene ploče u donji plastični žleb.

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

## Zamena sijalice u rerni



### OPASNOST:

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!



Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte Tehničke specifikacije, strana 11 za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih servisera.



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



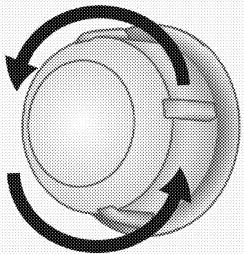
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hrana.



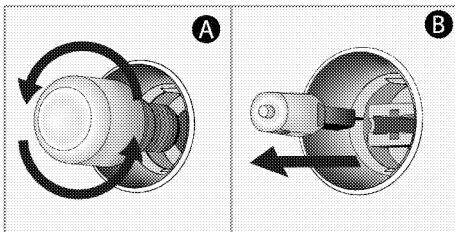
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

## Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Ako je tip lampe u vašoj remni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



4. Namestite stakleni poklopac.

## **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.**

- Ostigrač 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.
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> Podesite vreme.  
(Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)
- Nema struje. >>> Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.

### **(Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.**

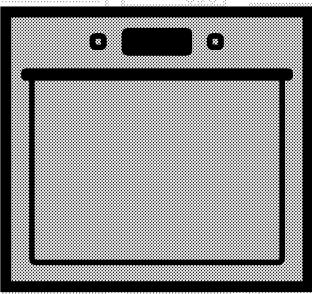
- Nestajala je struja. >>> Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.



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.

# Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



**SL**

**beko**

## Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovalni kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizведен z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

### Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.

**Arçelik A.Ş.**

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



<b>1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje</b>	<b>4</b>	<b>5 Uporaba pečice</b>	<b>19</b>
Splošna varnost .....	4	Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .....	19
Električna varnost .....	4	Uporaba električne pečice .....	19
Varnost izdelka .....	5	Načini delovanja .....	20
Namen uporabe .....	7	Uporaba ure pečice .....	20
Varnost otrok .....	7	Tabela časov kuhanja .....	22
Ostranjevanje stare naprave .....	8	Uporaba žara .....	25
Odstranjevanje embalaže .....	8	Tabela časov kuhanja z žarom .....	25
<b>2 Splošne informacije</b>	<b>9</b>	<b>6 Vzdrževanje in čiščenje</b>	<b>26</b>
Pregled .....	9	Splošne informacije .....	26
Vsebnost embalaže .....	10	Čiščenje upravljalne plošče .....	26
Tehnične specifikacije .....	11	Čiščenje pečice .....	26
<b>3 Inštalacija</b>	<b>12</b>	Odstranjevanje vratc pečice .....	27
Pred namestitvijo .....	12	Odstranjevanje notranjega stekla vratc .....	27
Namestiitev in priključitev .....	14	Zamenjava luči v pečici .....	28
Odstranjevanje stare naprave .....	15		
<b>4 Priprave</b>	<b>17</b>	<b>7 Odpravljanje težav</b>	<b>30</b>
Nasveti za varčevanje z električno energijo .....	17		
Prva uporaba .....	17		
Nastavitev ure .....	17		
Prvo čiščenje izdelka .....	17		
Prvo segrevanje .....	17		

# **1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje**

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

## **Splošna varnost**

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.  
Otroci naj se ne igrajo z napravo.  
Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejеле navodila za uporabo.  
Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake

izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.

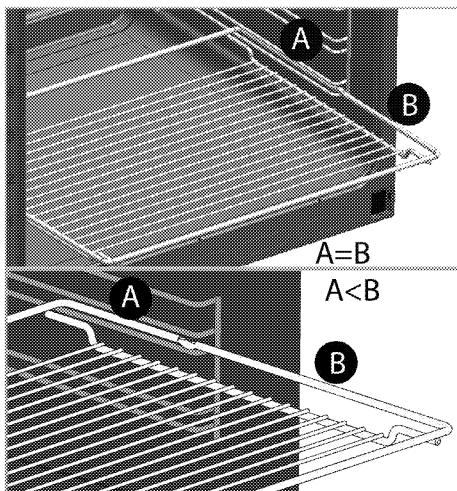
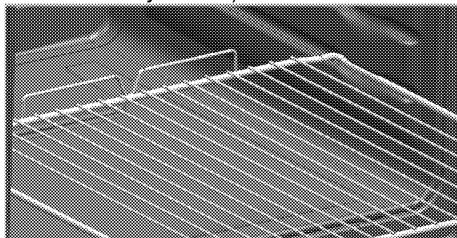
- Namestitev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljaljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

## **Električna varnost**

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščena servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljetve naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni

- ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
  - Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
  - Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
  - Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
  - Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavko, v skladu z gradbenimi predpisi.
  - Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
  - Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
  - Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščeno strokovno osebje.
  - V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
  - Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.
- ### Varnost izdelka
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
  - Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
  - Ko v jehih uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
  - V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
  - Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretih elementov v notranosti pečice.
  - Ne blokirajte zračnih odprtin.

- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.) Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police. Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Držalo pečice ni namenjeno sušenju brisač. Na držalo ne obesite brisače, rokavic ali podobnih izdelkov iz blaga, ko funkcija žara deluje ob odprtih vratah.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri

- temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pećice.
- OPOZORILO: Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
  - Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

### Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- POZOR: Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za

posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.

- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

### Varnost otrok

- OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njem.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pećica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

## Ostranjevanje stare naprave

### Skladnost z direktivo OEEO in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEEO (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEEO).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnesite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

### Skladnost z direktivo RoHS:

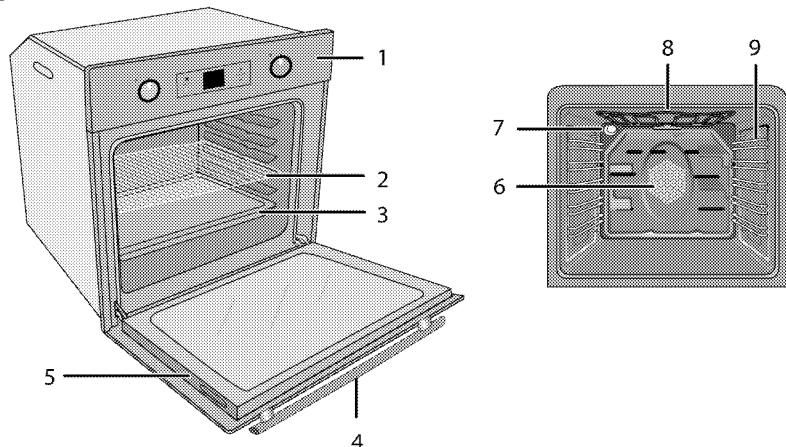
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

### Odstranjevanje embalaže

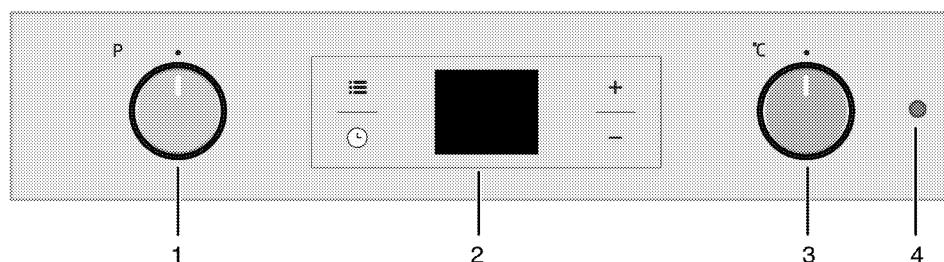
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hrانite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

## 2 Splošne informacije

### Pregled



- |   |                 |   |  |
|---|-----------------|---|--|
| 1 | Nadzorna plošča | 6 | Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 2 | Mrežna polica   | 7 | Lučka                                  |
| 3 | Pekač           | 8 | Zgornji grelni element                 |
| 4 | Ročaj           | 9 | Položaji polic                         |
| 5 | Vratca          |   |  |



- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 1 | Vrtljivi gumb za funkcije  |
| 2 | Digitalni časovnik         |
| 3 | Vrtljivi gumb za termostat |
| 4 | Lučka termostata           |

## Vsebnost embalaže

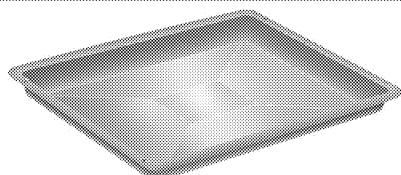


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

### 1. Navodila za uporabo

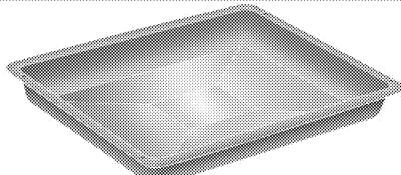
### 2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



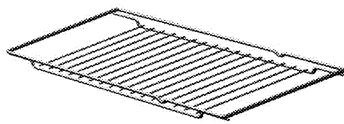
### 3. Globok pekač

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



### 4. Mrežni žar

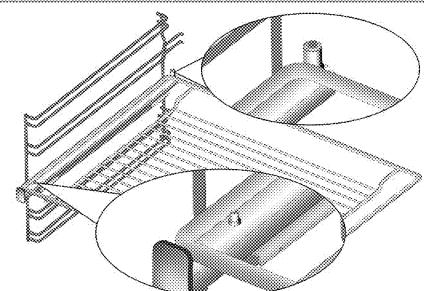
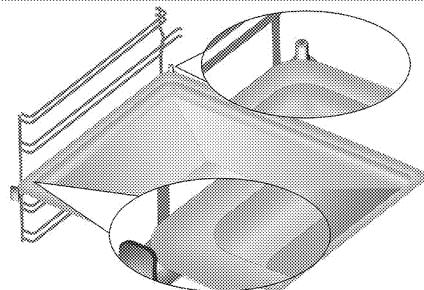
Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhalo v narastkih na želeno polico.



### 5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



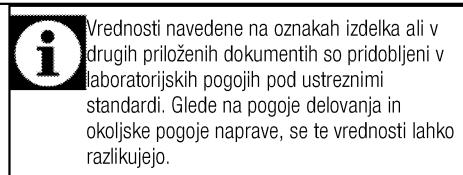
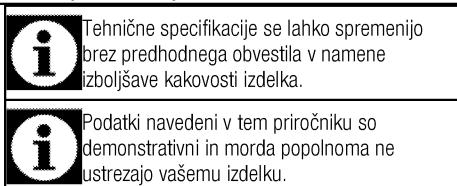
## Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	2.5 kW
Tip kabla / prerez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitev (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	Večnamenska pečica
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.2 kW

# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

\*\* Glejte. *Inštalacija, stran 12.*



### 3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljava. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavlji garancijo.



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



#### NEVARNOST:

Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskim in/ali električnim predpisi.



#### NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.



Naprave ne namestite ob hladilniku ali zamrzovalne skrinje. Toploti, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.



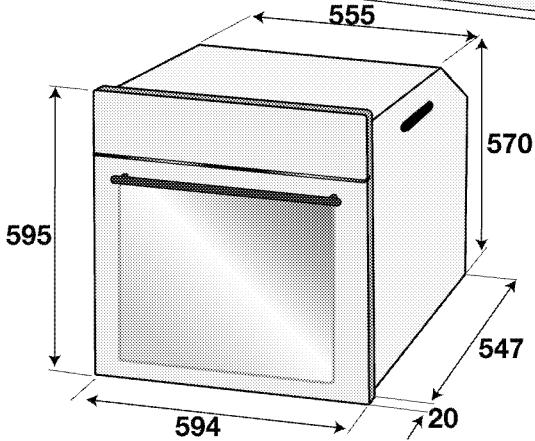
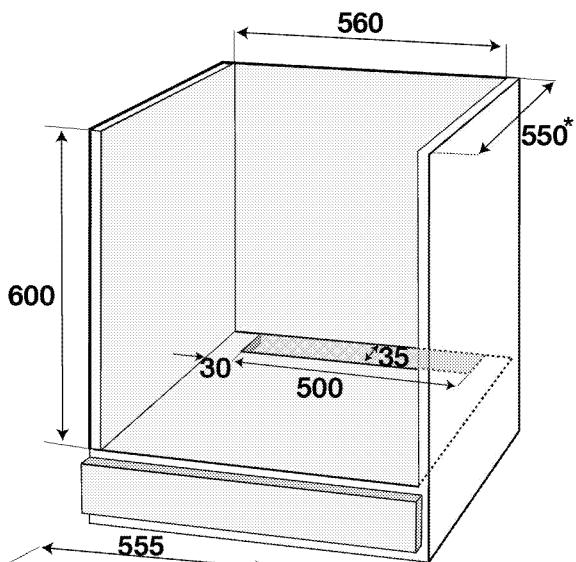
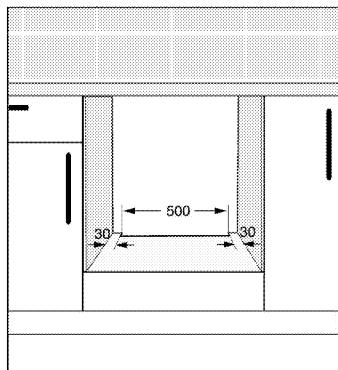
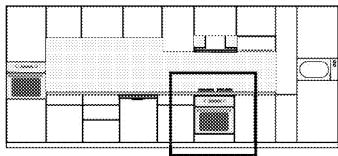
Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



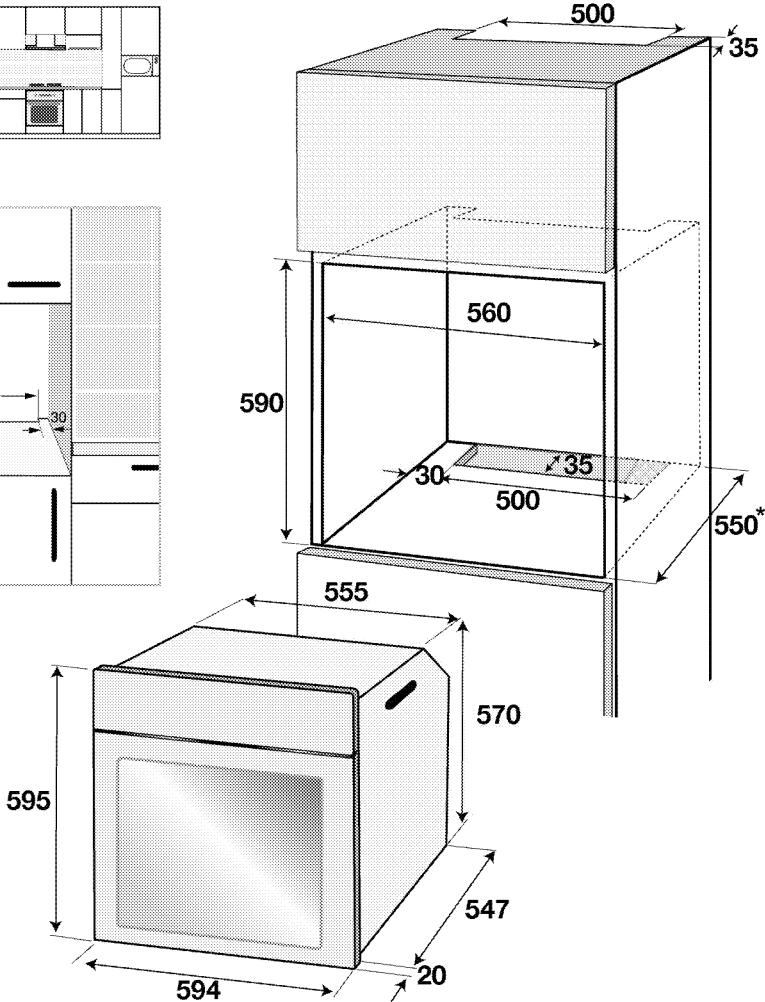
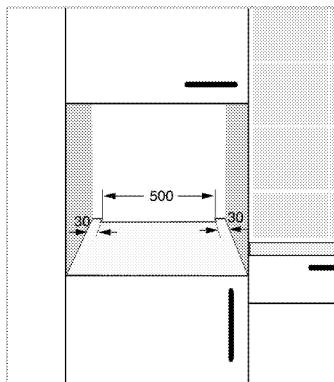
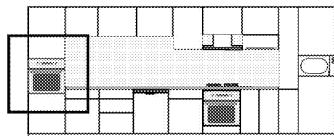
Če je izdelek opremljen z žičnatimi ročaji, te znova potisnite v stranske stene, ko boste napravo premaknili.

### Pred namestitvijo

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvtom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).



\* min.



\* min.

## Namestitev in priključitev

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

### Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitena z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnoki škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljivke v skladu z lokalnimi predpisi.



### NEVARNOST:

Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščena in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.



### NEVARNOST:

Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priklučitev mora ustrezi nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezi podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vrata, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezi vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".



### NEVARNOST:

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.

Nevarnost električnega udara!



Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

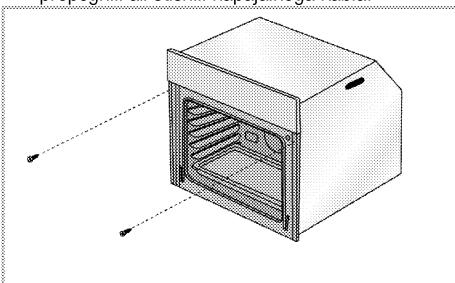


Pri izvajanju ozičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezeno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

### Namestitve naprave

- Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.

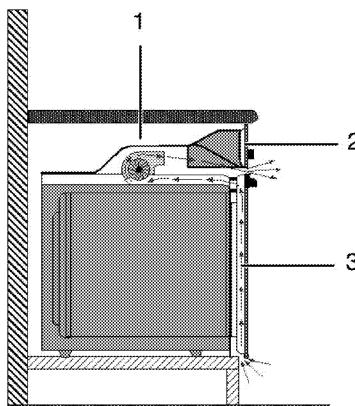


Pečico pritrdite s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priviti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z

navodili in če vijaki niso dovolj priviti, se lahko pečica med uporabo prevrne.

### Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



1 Ventilator

2 Nadzorna plošča

3 Vratac

Vgrajen ventilator hlači tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.



Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

### Zadnji preizkus

- Uporaba izdelka.
- Preverite funkcije.

### Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zlepite na stranske stene.
- Vrata ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.



Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.



Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

## 4 Priprave

### Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod topote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.

### Prva uporaba

#### Nastavitev ure



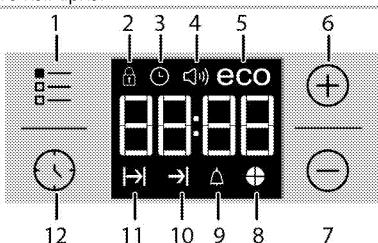
Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli.

Za nastavitev časa ob prvi uporabi pečice pritisnite tipki **+/-**.



Pri modelih z nadzorom na dotik se najprej dotaknite **≡** in nato uporabite **+/-**, da nastavite čas dneva.

Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola **🕒** in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.



- 1 Gumb za nastavitev
- 2 Simbol zaklepa
- 3 Simbol ure

- 4 Simbol alarma za jakost (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
- 5 Simbol varčnega načina
- 6 Gumb za plus
- 7 Gumb za minus
- 8 Simbol časa
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol časa konca pečenja
- 11 Simbol časa pečenja
- 12 Gumb za izbiro programa

**i** Če ne nastavite začetnega časa, bo ura pričela delovati od **12:00** in prikazal se bo simbol **🕒**. Simbol bo ugasnil, ko nastavite čas.

**i** V primeru električnega izpada, se nastavite tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti.

#### Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

- 1 Odstranite ves embalažni material.
- 2 Vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrinite vse površine izdelka.

#### Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



#### OPOZORILO

Vroča površine povzročijo opekline! Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na topoto.

#### Električna pečica

- 1 Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
- 2 Zaprite vrata pečice.
- 3 Izberite statičen položaj.
- 4 Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice, stran 19.*
- 5 Pečica naj deluje približno 30 minut.

6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 19

### Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 25.
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 25



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da ostrani dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba pečice

### Slošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



#### OPOZORILO

Vroče površine povzročijo opeklino!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toplost.



#### NEVARNOST:

Med odpiranjem vrata pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

#### Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toplost.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravilen položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

#### Nasveti za pečenje pečen

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsek centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toplost položite na srednjo ali spodnjo polico.

#### Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavlja, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabodata, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.

- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.



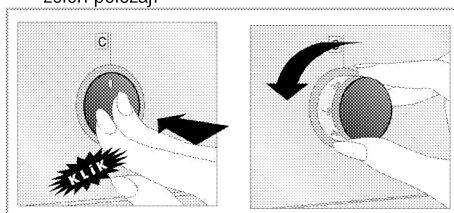
Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venila.

#### Uporaba električne pečice

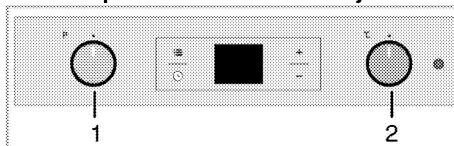
Načine delovanja izberete z gumbom za funkcije. Vse funkcije pečice so izklopljene, če zavrtite ustrezni gumb na položaj za izklop (zgoraj).

- Pritisnite na gumb, da se prikaže, ter ga zavrtite v želen položaj.



- Ko se postopek pečenja konča, potisnite gumb noter.

#### Izbira temperature in načina delovanja



- Vrtljivi gumb za funkcije
- Vrtljivi gumb za termostat

- Gumb za funkcije nastavite v želen način delovanja.
- Gumb za temperaturo nastavite na želeno temperaturo.

» Pečica se segreje na nastavljeno temperaturo in jo vzdržuje. Med segrevanjem sveti lučka temperature.

#### Izklop električne pečice

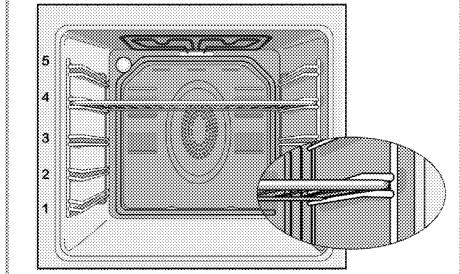
Zavrtite gumb za funkcije in gumb za temperaturo na položaj za izklop (zgoraj).

#### Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitev mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.

(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



### Načini delovanja

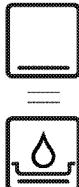
Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

#### Zgornje in spodnje segrevanje



Zgornje in spodnje segrevanje delujejo. Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Tako delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem.

#### Bottom heating (spodnje segrevanje)



Deluje samo spodnje segrevanje. Primereno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani. To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.

#### Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje



Vklapljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilator (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. Pecite le z enim pekačem.

#### Upravljanje z ventilatorjem



Pečica ni segreta. Vklapljen je samo ventilator (na zadnji steni).

Zamrznjena hrana v zrnih se odtaja počasi pri sobni temperaturi, kuhanja hrana pa se ohladi.

#### Ventilacijsko segrevanje



Vklapljen je samo ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni).



Ventilator vroč zrak enakomerno in hitro razdeli po celotni pečici. V večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primereno za pečenje jedi na različnih položajih polic. Primereno za pečenje z več pekači.

To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.

#### "3D"-funkcija



Vklapljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Jедi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite le z enim pekačem.

#### Full grill (močan žar)



Vklapljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod gelnik žara.
- Nastavite najvišjo temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

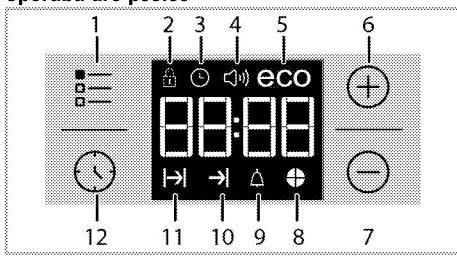
#### Grill+Fan (žar + ventilator)



Učinek pečenja ni tako močan kot v načinu "Full Grill" (močan žar)

- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije na ustrezne police pod gelnik žara.
- Nastavite želeno temperaturo.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

#### Uporaba ure pečice



1 Gumb za nastavitev

2 Simbol zaklepa

- 3 Simbol ure
- 4 Simbol alarmra za jakost (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)
- 5 Simbol varčnega načina
- 6 Gumb za plus
- 7 Gumb za minus
- 8 Simbol časa
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol časa konca pečenja
- 11 Simbol časa pečenja
- 12 Gumb za izbiro programa

	Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
	Med nastavtvami bodo na zaslonu utriplji ustrezn simboli. Nastavitev pričnejo delovati čez kratek čas.
	Če pečenje ni nastavljen, ne morete nastaviti časa dneva.
	Preostali čas bo prikazan, če boste na začetku pečenja nastavili čas pečenja.

### Pečenje z nastavljivo časom pečenja;

Če nastavite čas pečenja na časovniku lahko pečico nastavite tako, da se bo ob določenem času zaustavila.

1. Izberite funkcijo pečenja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
3. Čas pečenja nastavite s tipkama  / .

» Ko nastavite čas pečenja, bosta na zaslonu prikazana simbol  in časovno okno.

4. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.

» Čas pečenja se prične odstevati na zaslonu, ko se prične pečenje in sveti celotno časovo okno. Nastavljen čas pečenja je nastavljen na 4 enake dele in ko čas določenega dela poteče, simbol tega dela ugasne. Tako je jasno prikazano razmerje preostalega časa pečenja in skupnega časa pečenja.

### Nastavitev časa konca pečenja na poznejši čas;

Ko na časovniku nastavite čas pečenja, lahko nastavite tudi konec časa pečenja ob kasnejšem času.

1. Izberite funkcijo pečenja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.
3. Čas pečenja nastavite s tipkama  / .

» » Ko nastavite čas pečenja, bo na zaslonu nenehno svetil simbol .

4. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za konec pečenja.
5. Pritisnite tipki  / , da nastavite konec časa pečenja.

» Ko nastavite čas pečenja, bodo na zaslonu nenehno prikazani simbol  ter simbol  kot tudi časovno okno. Ko se pečenje začne, simbol 

6. Postavite jed v pečico in s pomočjo gumba za temperaturo nastavite temperaturo. Pečenje se začne.

» **Časovnik pečice izračuna čas začetka, tako da odšteje čas pečenja od nastavljenega časa konca pečenja.** Izbran način delovanja se vklopi, ko napoči čas začetka pečenja in je pečica segreta na nastavljenou temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja.

» Čas pečenja se prične odstevati na zaslonu, ko se prične pečenje in sveti celotno časovo okno. Nastavljen čas pečenja je nastavljen na 4 enake dele in ko čas določenega dela poteče, simbol tega dela ugasne. Tako je jasno prikazano razmerje preostalega časa pečenja in skupnega časa pečenja.

7. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže "End" (konec) in časovnik poda zvočno opozorilo.
8. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite katerokoli tipko. Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.



Če ob koncu zvočnega opozorila pritisnete katerokoli tipko, bo pečica ponovno začela delovati. Gumba za temperaturo in funkcijo obrnite v položaj "0" (izklop), da izklopite pečico in preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila.

### Vklop zaklepa

Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- » Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).
2. Za vklop zaklepa pritisnite .
- » Ko je zaklep vklopljen, se na zaslonu prikaže »On« (vklop) in simbol 

Ko vklopite funkcijo zaklepa, tipke na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

### Za izklop zaklepa pritisnite gumb

1. Dotaknite se , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

- » Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).
  - 2. Zaklep izklopite, če pritisnete gumb .
  - » Ko izklopite zaklep se prikaže "OFF" (izklop).
- Nastavitev alarme**
- Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja. Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ob koncu nastavljenega časa boste zasišali zvočno opozorilo.
1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

 Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

2. Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk  / .

 Funkcijske tipke za ton alarma, dnevní čas, svetlost zaslona in temperaturo morajo biti na položaju 0 (izklopljeno).

- » Simbol  bo svetil naprej in ko nastavite čas alarma, se bo ta prikazal na zaslonu.
- 3. Ob koncu časa alarma bo pričel utripati simbol  in zasišali boste zvočno opozorilo.

### Izklop alarma

1. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb.
- » Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.

### Preklic alarme:

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za preklic alarma.
2. Pritisnjite in držite tipko  dokler se ne prikaže »00:00«.

 Prikazal se bo čas alarma. Če sta čas alarma in čas pečenja nastavljena istočasno, bo prikazan krajši čas.

### Spremenite ton alarma

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
  2. Želeni zvok opozorila nastavite s tipkama  / .
  3. Nastavljeni zvok, bo vklopljen v kratkem času.
- » Izbran ton alarma se bo prikazal na zaslonu kot "b-01", "b-02" ali "b-03".

### Spremenite čas dneva

Če želite spremeniti čas dneva, ki ste ga nastavili:

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. Čas dneva nastavite s tipkama  / .
3. Nastavljeni čas bo vklopljen v kratkem času.

### Varčen način

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

### Nastavitev varčnega načina

1. Dotaknite se simbola , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **eco** (varčno).
- » Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).
2. Vklonite varčen način, tako da se dotaknete tipke .

» Ko je zaklep tipk vklopljen, se na zaslonu prikaže "On" (vklop) in simbol za varčen način sveti.

### Izklop varčnega načina

1. Dotaknite se simbola , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol **eco** (varčno).
- » Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).
2. Varčen način izklopite, tako da se dotaknete tipke .

» Ko je zaklep tipk izklopljen, se prikaže "Off" (izklop).

### Nastavitev svetlosti zaslona

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

1. Dotaknite se  dokler se na zaslonu ne prikaže **d-01** ali **d-02** ali **d-03** za svetlost zaslona.
  2. Želeno svetlost nastavite s tipkama  / .
- » Nastavljen čas bo vklopljen v kratkem času.

### Tabela časov kuhanja

 Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živila, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

### Pečenje in praženje

 1. polica pečice je **spodnja** polica.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*		3	180	25 ... 30
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		2	180	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50

	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pohrjanje pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvas	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	35 ... 45
Lazanja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	En pladenj	Standarden pekač*		2	200 ... 220	15 ... 20
Govejji zrezek (cell) / peščenka	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	60 ... 80
Pečen piščanec (1,8- 2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (5,5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatki, ki jih je mogoče kupiti posebej.

## Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljeni v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Krhki kruh	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jabolčna pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	160	50 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	170	50 ... 60

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

## Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.
- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanjih strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

## Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, boidite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva poravi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.



Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

## Tabela časov kuhanja z žarom

### Pečenje z električnim žarom

Zivila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	Mrežni žar	4...5	250/max	20...25 min. *
Kosi piščanca	Mrežni žar	4...5	250/max	25...35 min.
Jagnjetina	Mrežni žar	4...5	250/max	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4...5	250/max	25...30 min. *
Telečki kotlet	Mrežni žar	4...5	250/max	25...30 min. *
Popečen kruh *	Mrežni žar	4	250/max	1...3 min.

\* glede na debellino

\*\*Predhodno segrevajte 5 minut

\*\*Če temperature žara na svojem izdelku ne morete nastaviti, bo žar delal pri najvišji temperaturi.

Obroki in teki kuhalni mizi so pripravljeni v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Zivila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250/max	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250/max	25...35 min.

Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.

Priporočamo pribl. 5-6 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

## Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuh, jo skuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

## Uporaba žara



### OPOZORILO

Med pečenjem zaprite vratca pečice. Vroče površine lahko povzročijo opeklne!

## Vklop žara

- Gumb za funkcije zavrtite na želen simbol za žar.
- Nato nastavite želeno temperaturo žara.
- Po potrebi prej 5 minut segrevajte.

» Zasveti lučka temperature.

## Izklop žara

- Gumb za funkcije zavrtite v položaj za izklop (zgoraj).



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venila.

## 6 Vzdrževanje in čiščenje

### Spolne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.



#### NEVARNOST:

Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete v vzdrževanjem in čiščenjem.  
Nevarnost električnega udara!



#### NEVARNOST:

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi začagli.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko kropo in gobo ter jo obrnite s suho kropo.
- Po čiščenju vedno obrnite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kislino ali klor. Te dele očistite z mehko kropo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

### Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbe očistite z vlažno kropo in jih obrnite.



Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorno plošče ne odstranjujte.

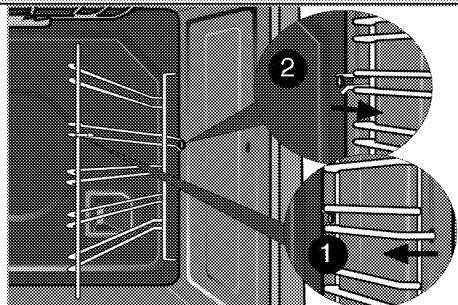
saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

### Čiščenje pečice

Za čiščenje stranske stene(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

1. Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
2. Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



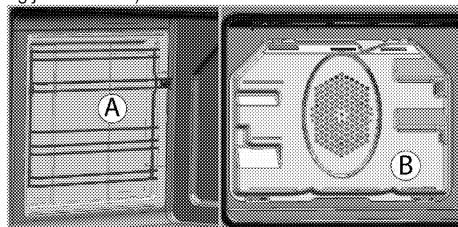
### Katalitične stene

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom.

Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smeti čistiti.

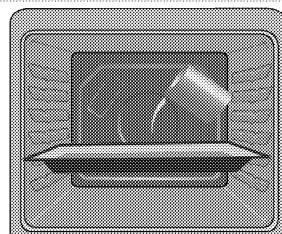
Porozne površine katalitičnih sten se samodejno čistijo z absorbiranjem in pretvorbo razlitega olja (para in ogljikov dioksid).



### Enostavno parno čiščenje

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

1. Iz pečice odstranite vse pripomočke.
2. V pečico za pečico nalihte 500 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



3. Nastavite pečico na enostaven način čiščenja s paro in teče pri 100 ° C za 25 minut.

- Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali kropo.
- Trdrovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko kropo ali gobo ter jo obrišite s suho kropo.



Med načinom lahkega parnega čiščenja, voda v predalčku za mehčanje rahlo oblikovanih ostankov/umazanije bo izparila in kondenzirala v votlini pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko kaplje, ko so vrata pečice odprta. Kondenzacijo obrišite ob odprtih vratih pečice.

### Čiščenje vrat pečice

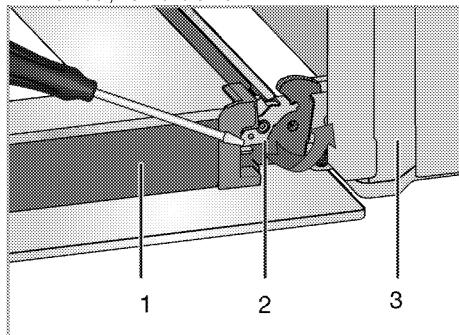
Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko kropo in gobo ter jih obrišite s suho kropo.



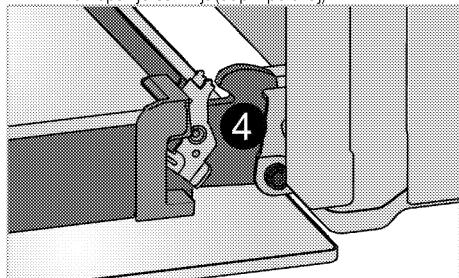
Za čiščenje vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

### Odstranjevanje vratc pečice

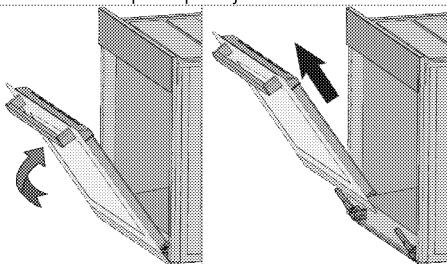
- Odprite sprednja vratca (1).
- Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.



- Vratca
- Zaklepanje šarnirja(zaprtá pozícia)
- Pečica
- Zaklepanje šarnirja(odprt položaj)



- Nekoliko odprite sprednja vratca.



- Vratca odstranite, tako da jih povlecete navzgor, da se sprostite iz desnega in levega tečaja.



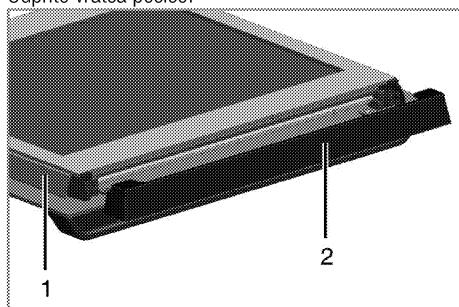
Za namestitev vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

### Odstranjevanje notranjega stekla vratc

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

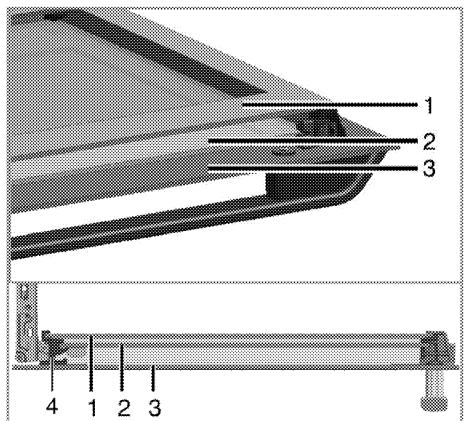
Notranjo steklo ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

Odprite vratca pečice.



- Okvir
- Plastični del

Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vratc.



1 Najbolj notranja steklena plošča

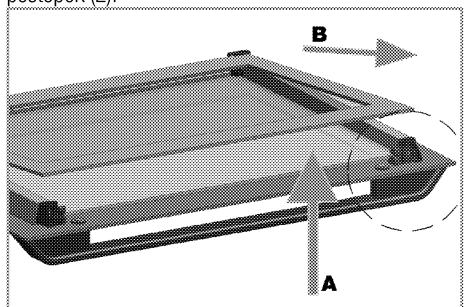
2 Notranja steklena plošča

3 Zunanja steklena plošča

4 Plastična reža steklene plošče-spodaj

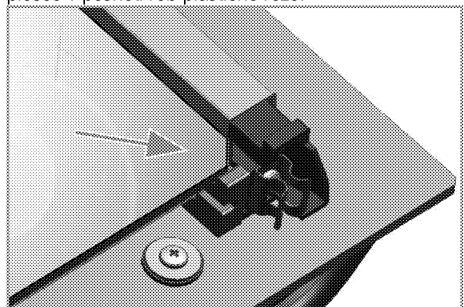
Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo (1) nekoliko v smeri A in jo potegnite ven v smeri B.

Za odstranjevanje notranje steklene plošče ponovite postopek (2).



Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2).

Kot prikazuje slika, namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže.



Notranja steklena plošča (2) mora biti nameščena v plastično režo v bližini najbolj notranje steklene plošče (1).

Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni plošči.

POMEMBNO je, da namestite spodnji rob notranje steklene plošče v spodnjo plastično režo.

Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.

## Zamenjava luči v pečici



### NEVARNOST:

Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara. Vroče površine lahko povzročijo opekline!



Luč pečice je posebna električna žarnica, ki je odporna na toploto do 300 C. Za podrobnosti glejte Tehnične specifikacije, stran 11. Luči pečice lahko dobite pri pooblačeni servisni službi.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.



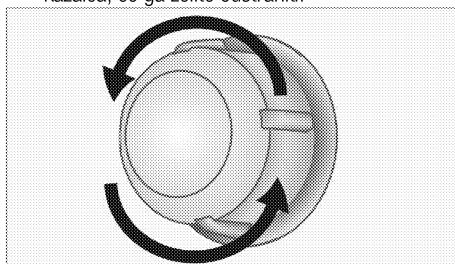
Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.



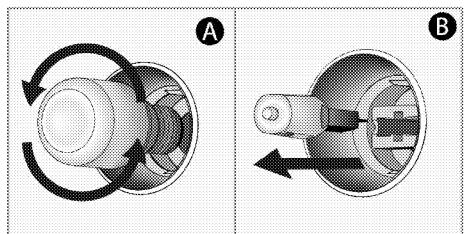
Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

### Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



4. Namesteite stekleni pokrov.

## 7 Odpravljanje težav

### Pečica med delovanjem oddaja paro.

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

### Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

### Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

### Lučka pečice ne deluje.

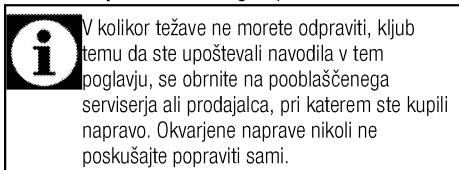
- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Elektrika je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### Pečica se ne segreva.

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- V modelih s časovnikom, časovnik ni nastavljen. >>> *Nastavite čas.*  
(V napravah z mikrovalovno pečico, časovnik upravlja samo mikrovalovno pečico.)
- Elektrika je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### (V modelih s časovnikom) Prikaz časa utripa oz. prikazan je simbol ure.

- Prišlo je do električnega izpada. >>> *Nastavite čas/Napravo izklopite in jo ponovno vklopite.*











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

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

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

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bim24300ws-akcija-cena/>