

RS

BA

**DETALJNA UPUTSTVA
ZA UPOTREBU
ELEKTRIČNE RERNE**

gorenje
BY
ora ito

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

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

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

Uputstva za ugradnju i priključenje priložene su na odvojenom listu.

Uputstva za upotrebu aparata možete naći i na našem internetnom sajtu:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



važne informacije



savet, napomena

SADRŽAJ

4 VAŽNE BEZBEDNOSNE PREDOSTROŽNOSTI 5 Pre priključenja aparata 6 ELEKTRIČNA PEĆ 9 Tehnički podatci 10 Kontrolna tabla	UVOD
12 PRE PRVE UPOTREBE 13 PRVO UKLJUČENJE 13 Regulisanje sata	PRVA PRIPREMA APARATA
14 KORACI PEČENJA (1 - 7) 14 1. Korak: IZBOR SISTEMA PEČENJA 18 2. Korak: VREMENSKE FUNKCIJE - TRAJANJE 19 3. Korak: SPREMANJE PROGRAMA 20 4. Korak: UPUĆIVANJE PEČENJA 20 5. Korak: ZAVRŠETAK PEČENJA I ISKLJUČENJE PEĆI 21 6. Korak: IZBOR DODATNIH FUNKCIJA 22 7. Korak: IZBOR OPŠTIH REGULACIJA 24 OPISI SISTEMA I TABELE PRIPREME HRANE	KORACI PEČENJA
41 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 42 Klasično čišćenje peći 42 Čišćenje peći funkcijom aqua clean 43 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 44 Montaža katalitičkih uložaka 45 Skidanje i nameštanje vrata peći 48 Skidanje i nameštanje stakla vrata 49 Zamena sijalice	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
50 TABELA SMETNJI I GREŠAKA 51 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA	OTKLANJANJE PROBLEMA

VAŽNE BEZBEDNOSNE PREDOSTROŽNOSTI



PAŽLJIVO PROČITAJTE OVA UPUTSTVA I SAČUVAJTE IH, JER ĆETE MOŽDA TREBATI DA IH POGLEDATE KASNIJE

Deca starija od osam godina, kao i lica smanjenih psiho-fizičkih ili mentalnih sposobnosti, odnosno lica bez potrebnih iskustava ili znanja, smeju koristiti ovaj aparat isključivo pod nadzorom lica zaduženih za njihovu bezbednost, koja će im pružiti i potrebnu pomoć i uputstva za rad aparata te ih upozoriti na opasnosti povezane s upotrebom aparata. Pazite da deca ne koriste aparat kao igračku. Deca neka također ne učestvuju u postupcima čišćenja aparata ili obavljanja radova na njegovom održavanju bez odgovarajućeg nadzora.

UPOZORENJE: sam aparat i dostupni elementi aparata mogu tokom rada jače da se ugriju. Izbegavajte dodir s grejnim elementima. Mala deca (mlađa od osam godina) neka budu celo vreme pod nadzorom.

UPOZORENJE: dostupni elementi aparata mogu tokom rada jače da se ugriju. Držite decu podalje od rerne.

Tokom upotrebe aparat može jače da se ugrije. Pazite da ne dodirujete grejne elemente rerne.

Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za korišćenje s ovom rernom.

UPOZORENJE: pre zamene sijalice proverite da li je aparat isključen iz električne instalacije, te time sprečite opasnost električnog udara.

Za čišćenje stakla na vratima rerne ili stakla na poklopcu špareta nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice, jer mogu da izgrebu površinu, što može da dovede do oštećenja površine i razbijanja stakla.

Aparat nije dozvoljeno čistiti napravama na vruću paru ili visokotlačnim aparatima za čišćenje, jer takve naprave mogu da uzrokuju strujni udar.

Naprava za isključenje mora da bude ugrađena u fiksnu instalaciju u skladu s uputstvima za električne instalacije.

Ukoliko je priključni kabl oštećen, sme ga zameniti isključivo proizvođač ili njegov ovlašćeni serviser, jer ćete jedino time sprečiti eventualne opasnosti odnosno povrede (samo za aparate opremljene priključnim kablom).

Aparat ne sme da bude postavljen iza dekorativnih vrata, da se spreči pregrevanje.

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

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

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

Rernu nemojte oblagati aluminijumskom folijom i nemojte stavljati tepsiju na dno rerne, jer obloga iz folije sprečava kruženje vazduha u rerni, ometa pečenje i uništava emajl.

Tokom rada vrata rerne jače se ugriju. Zato je kao dodatna zaštita ugrađeno treće staklo, koje tokom rada rerne snižava površinsku temperaturu stakla na vratima rerne (samo određeni modeli).

Šarniri vrata rerne mogu da se oštete ako ih preopteretite, zato na otvorena vrata rerne nemojte slagati teže sudove za kuvanje i nemojte da se naslanjate na otvorena vrata npr. tokom čišćenja unutrašnjosti rerne. Nemojte dozvoliti deci da sednu na vrata.

Aparat nemojte podizati hvatajući ga za dršku vrata.

Korišćenje aparata bezbedno je i sa vodilicama tepsije i bez njih.

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

PRE PRIKLJUČENJA APARATA:

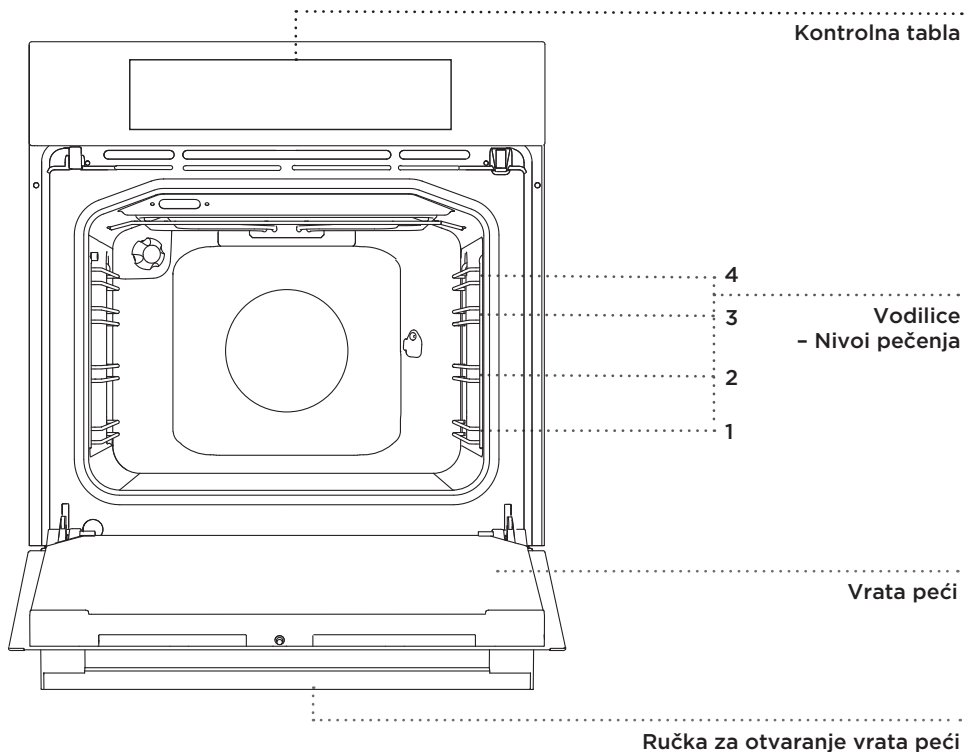


Pre priključenja aparata detaljno pročitajte uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacije koje nastanu zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nisu predmet garancije.

ELEKTRIČNA PEĆ

(OPIS PEĆI I OPREME - OVISNO O MODELU)

Na slici je prikazan i opisan jedan od modela ugradnih aparata. Aparati za koje su izrađena ova uputstva mogu imati različitu opremu, zato su možda u uputstvima opisane i određene funkcije i oprema koje vaš aparat nema.



ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju pripremu hrane na četiri nivoa (vodite računa da se nivoi uvek broje odozdo prema gore).

Vodilice 3 i 4 namenjene su pečenju na roštilju.

TELESKOPSKJE VODILICE

Teleskopskim vodilicama opremljeni su 2., 3. i 4. nivo.

Teleskopske vodilice mogu se na određenim nivoima delimično ili u potpunosti izvući.

PREKIDAČI VRATA PEĆI

Prekidači isključuju zagrevanje peći i delovanje ventilatora kada se vrata peći otvore tokom rada. Kad se vrata zatvore, prekidači ponovno uključe zagrevanje.

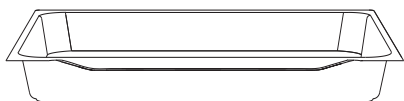
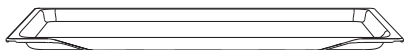
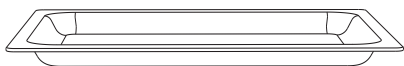
RASHLADNI VENTILATOR

U aparat je ugrađen rashladni ventilator koji hladi kućište i kontrolnu tablu aparata.

PRODUŽENO DELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

Nakon isključenja peći rashladni ventilator ostane da radi još određeno kraće vreme, i time dodatno ohladi peć (produženo delovanje rashladnog ventilatora ovisi o temperaturi u sredini peći).

PRIBOR PEĆI (ovisno o modelu)



STAKLENA TEPSIJA koristi se za pečenje jela na svim sistemima peći. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.

REŠETKA se koristi za pečenje na roštilju ili na nju stavite tepsiju s vašom hranom.



Na rešetki je napravljen bezbednosni graničnik, zbog toga kod izvlačenja treba rešetku uvek najpre lagano podignuti sa prednje strane.

NISKA TEPSIJA koristi se za pečenje torti i kolača.

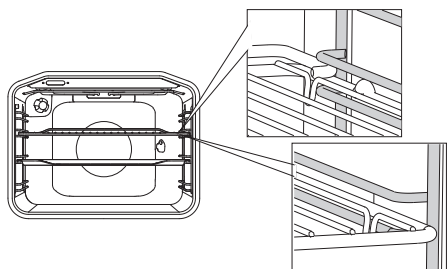
DUBOKA TEPSIJA koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.



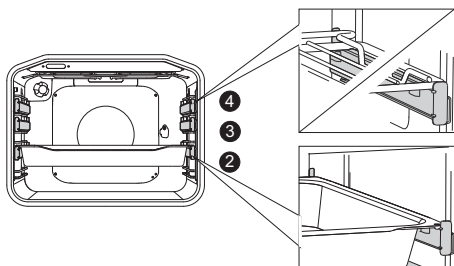
Duboka tepsija neka tokom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, izuzev ako pečete na roštilju ili koristite ražanj, pa duboka posuda služi za sakupljanje kapajuće masnoće.




Pribor za pečenje može zbog zagrevanja da promeni oblik, što neće uticati na njegovu upotrebljivost. Nakon što se pribor ohladi, oblik se vraća u prvobitno stanje.

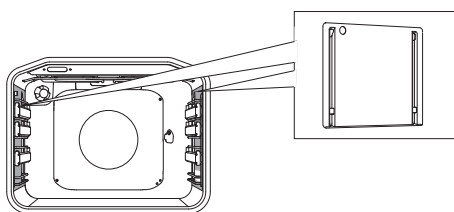


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i tepsije uvek umetnete u vodeći utor kog ograničavaju žičane vodilice.



Kod teleskopskih žičanih vodilica najpre izvucite vodilice jednog nivoa, na njega stavite rešetku ili tepsije, i zatim ih rukom gurnite do kraja unutra.

 Vrata peći zatvorite tek kad su teleskopske vodilice gurnute skroz do kraja u unutrašnjost peći.

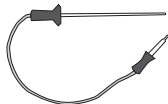


ULOŠCI ZA JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE sprečavaju na stranicama peći prskanje masnoće tokom pečenja.



RAŽANJ se koristi za pečenje mesa na ražnju.

Garnitura je sastavljena iz stalka za ražanj, ražnja s šrafovimama za pričvršćenje, i odstranjive drške.



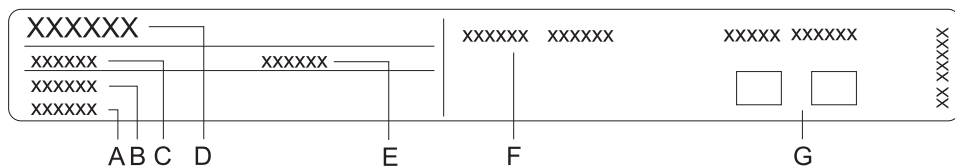
SONDA za pečenje većih komada mesa.



Tokom pečenja aparat i određeni dostupni delovi prilično se ugrevu, zbog toga u rukovanju peći uvek koristite zaštitne rukavice.

TEHNIČKI PODATCI

(OVISNO O MODELU)

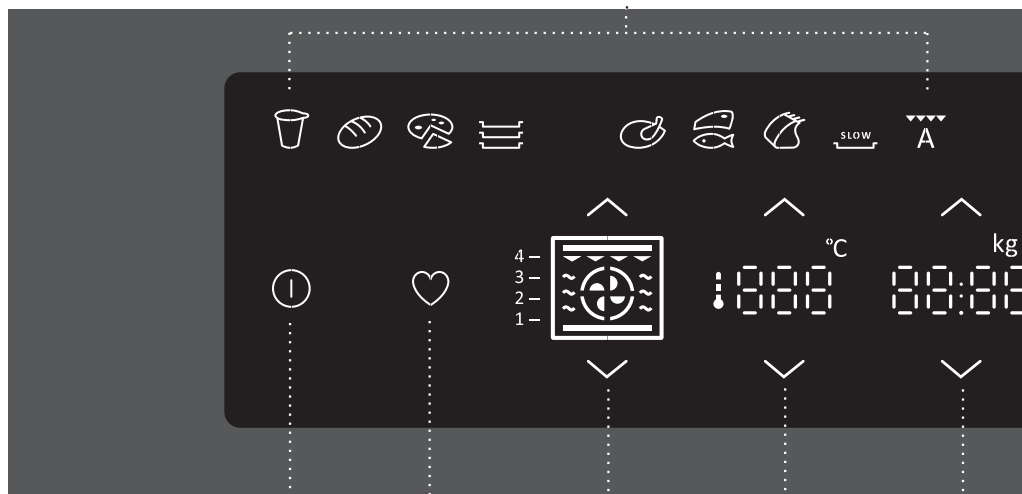


- A Serijski broj
- B Šifra
- C Tip
- D Robna marka
- E Model
- F Tehnički podaci
- G Znaci skladnosti

Natpisna tablica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na rubu pećnice, i vidljiva je kad otvorite vrata pećnice.

KONTROLNA TABLA

IZBOR HRANE



UKLJUČENJE/
ISKLJUČENJE

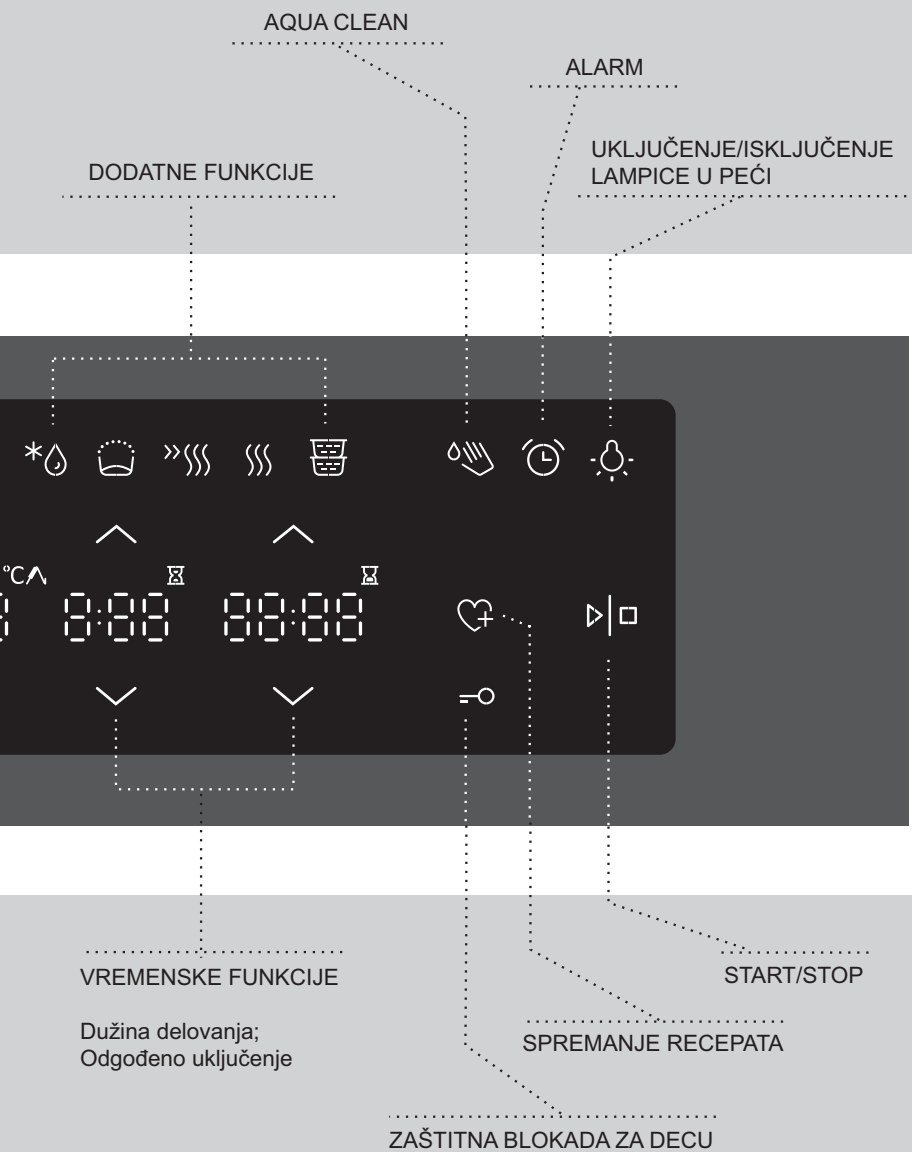
MOJI RECEPTI

SISTEMI PEČENJA

TEMPERATURA

SAT, TEŽINA, SONDA

- ∧ povećanje vrednosti
- ∨ smanjivanje vrednosti



NAPOMENA: tasteri će bolje reagovati ako ih dodirujete čim većom površinom vrška prstiju. Svaki dodir tastera popraćen je zvučnim signalom.

PRE PRVE UPOTREBE

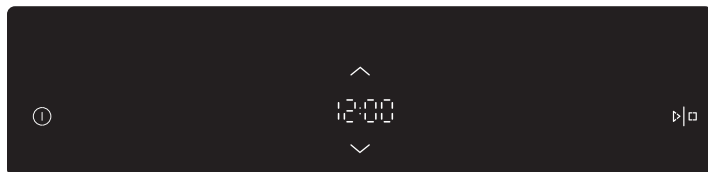
Nakon isporuke aparata, iz peći izvadite sve delove, uključivši i transportnu opremu. Izvadite sve delove pribora iz peći i očistite ih toplom vodom i uobičajenim deterdžentom za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

Pre prve upotrebe zagrejavajte rernu bez hrane koristeći sistem donji i gornji grejač na temperaturi 200°C otprilike jedan čas. Tokom prvog zagrejanja rerna će možda ispuštati karakterističan vonj “po novom”, zbog toga tokom zagrejanja temeljito provetravajte prostoriju.


PRVO UKLJUČENJE


REGULISANJE SATA

Nakon prvog uključenja aparata na električnu instalaciju, ili nakon dužeg perioda nestanka napajanja električnom energijom, na indikatoru trepće 12:00.



Dodirivanjem tastera (^) i (v) regulišite tačno vreme na satu. Izbor potvrdite pritiskom na taster START/STOP.

 Ukoliko taster za regulisanje vrednosti držite pritisnut duže vreme, brzina promene podataka biće ubrzana.

 Peć radi i onda kada tačno vreme nije regulisano, no u tom slučaju ne možete birati i regulisati vremenske funkcije (pogledati poglavlje IZBOR VREMENSKIH FUNKCIJA). Nakon nekoliko minuta neaktivnosti aparat prelazi u stanje mirovanja – Standby.

PROMENA REGULACIJE ČASOVNIKA

Tačno vreme možete menjati i regulisati kada nije aktivna ni jedna vremenska funkcija (pogledati poglavlje IZBOR OPŠTIH REGULACIJA).

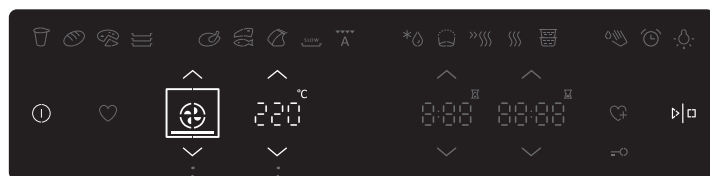
KORACI PEČENJA (1 - 7)

1. KORAK: IZBOR SISTEMA PEČENJA

Pečenjem možete upravljati na više načina:

A) PEČENJE IZBOROM NAČINA DELOVANJA (Profesionalni način)

Ovaj način pečenja koristite kad želite pripremiti proizvoljnu vrstu i količinu hrane. Sve regulacije birate sami.



Dodirivanjem tastera (∧) i (∨) izaberite sistem i temperaturu u peći.

SISTEMI PEČENJA

TEMPERATURA U PEĆI



Možete birati i regulisati i dodatne regulacije:

 prethodno zagrijavanje



 trajanje delovanja

 odložen početak delovanja

Dodirnite taster START.

 Na ekranu možete da pratite prikaz porasta temperature , sve dok ne bude postignuta prethodno izabrana temperatura. Tokom rada ne možete menjati sistem (režim) pečenja, ali zato možete menjati temperaturu.


ZAGREJAVANJE UNAPRED

Rernu zagrejavajte unapred kada želite da se što pre ugrije na potrebnu temperaturu. Izborom simbola  uključite funkciju preliminarnog zagrijavanja. Simbol trepće. Jelo još nemojte staviti u rernu .

Zvučni signal označava kada je postignuta izabrana temperatura preliminarnog zagrijavanja.

Otvorite vrata, odnosno potvrdite izbor pritiskom tastera START/STOP. Simbol  se ugasi.

Program nastavlja pečenje na izabranim regulacijama.

 Kad ste izabrali i regulisali funkciju prethodnog zagrijavanja peći, ne možete istovremeno koristiti i funkciju odloženog upućivanja peći u rad.

SISTEMI PEČENJA (ovisno o modelu)

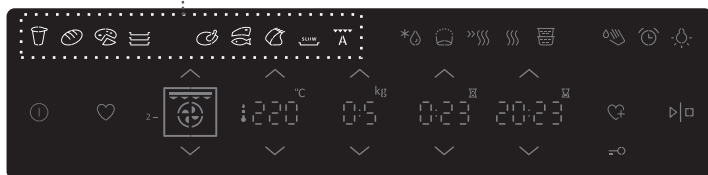
SISTEMI PEČENJA	OPIS	PRETHODNO REGULISANA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI PEĆI		
	GORNJI I DONJI GREJAČ Grejači na gornjoj i donjoj strani peći ravnomerno sevaju toplotu u unutrašnjost peći. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.	200
	GORNJI GREJAČ Toplotu seva samo grejač na gornjoj strani peći. Koristi se kad želite jače zapeći gornju stranu jela.	150
	DONJI GREJAČ Toplotu seva samo grejač na donjoj strani peći. Koristi se kad želite jače zapeći donju stranu jela.	160
	ROŠTILJ Deluje samo infra grejač koji je deo velikog roštilja. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na roštilju, npr. zapečenih kriški hleba ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
	VELIKI ROŠTILJ Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu neposredno seva infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu peći, dok je za povećanje efekta zagrevavanja istovremeno uključen i gornji grejač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na roštilju, npr. zapečenih kriški hleba, mesa, ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
	ROŠTILJ S VENTILATOROM Deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na roštilju i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednom nivou peći. Ovaj sistem je primeren i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170
	VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ Deluju donji grejač i okrugao grejač s ventilatorom. Koristi se za pečenje pica, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog testa na više nivoa.	200
	360° VRUĆ VAZDUH Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki peći stara se o stalnom kruženju vrućega vazduha oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više nivoa.	160
	EKO PEČENJE ¹⁾ Optimizuje potrošnju energije tokom pečenja. Koristi se za pečenje mesa i kolača.	160
	DONJI GREJAČ I VENTILATOR Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća.	180

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

Kod ove funkcije nije prikazana stvarna temperatura u rerni zbog specijalnog algoritma delovanja aparata i iskorištavanja preostale toplote.

Kod svakog izabranog sistema prikazaće se i broj koji označava preporučljivu vodilicu, odnosno nivo pečenja.

B) PEČENJE IZBOROM VRSTE HRANE (način Automatski)





















Dodirnom tastera odaberite vrstu hrane. Odabrani simbol svetli.



Prikažu se prethodno izabrane regulacije, odnosno vrednosti, koje možete sami menjati:

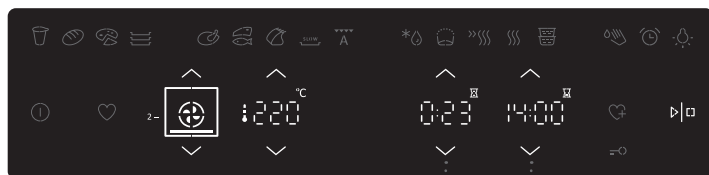
- količina
- temperatura pečenja
- odloženo upućivanje u rad
- trajanje delovanja

Dodirnite taster START. Na indikatoru se prikažu odabrane vrednosti.

SIMBOL	JELO/FUNKCIJA	PRETHODNO PODEŠENA TEMPERATURA (°C)	MAKSIMALNA MOGUĆA IZABRANA TEMPERATURA (°C)	PRETHODNO REGULISANO VREME (H/MIN)	KOLIČINA (KG)	VODILICA (ODOZDO)	UPOZORENJE	DODELJEN SISTEM
	Jogurt	40	40	3:00	-	2,3	Čaše s jogurtom stavite na rešetku (funkcija je upotrebljiva samo s odgovarajućom opremom)	
	Hleb	190	275	0:50	1	2	Pečenje u niskoj tepsiji	
	Pica*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Pečenje u niskoj tepsiji	
	Sitni kolačići, keksi*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Pečenje u niskoj tepsiji na dva nivoa istovremeno	
	Pile	200	275	0:50	0,5	2	Pečenje pileta na rešetki na drugoj vodilici. Tepsija za sakupljanje kapajuće masnoće je stavljena u donju vodilicu.	
	Krmenadle, ribe*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Pečenje na rešetki na drugoj vodilici. Tepsija za sakupljanje kapajuće masnoće je stavljena u donju vodilicu. Malo nakon polovine vremena pečenja meso treba obrnuti.	
	Krmenadle u komadu	180	275	1:25	0,50	2	Pečenje u manjoj tepsiji na rešetki.	
	Polagano pečenje	100	130	4:00	-	2	Pečenje mesa (svinjetine, govedine, teletine). Meso stavimo u pokrivenu tepsiju i dodamo začine, začinsko bilje i povrće.	
	Automatsko pečenje mesa	180	275	1:00	-	2	Pečenje različitih vrsta mesa (stejk, krmenadla, ribe).	

Ime hrane koje uzima se ima oznaku zvezdice * znači da za pečenje treba prethodno zagrejati peć. Dodeljeno vreme (prethodno regulisano) pečenja ne uključuje vreme potrebno za zagrevanje peći.

2. KORAK: VREMENSKE FUNKCIJE - TRAJANJE



Dodirom tastera (∧) i (∨) odaberite trajanje delovanja.

TRAJANJE DELOVANJA

ODLOŽENO UPUĆIVANJE U RAD



Regulisanje trajanja delovanja

U ovom načinu određujete period kako dugo peč treba da deluje.

Odaberite traženo vreme delovanja i potvrdite izbor.

Tom se prilagođava i prikaz završetka delovanja.

Pritisnite taster START za početak pečenja. Na indikatoru su prikazane sve odabrane i regulisane vrednosti.

Sve vremenske funkcije možete isključiti (poništiti) tako da izabrano vrijeme delovanja postavite na "0".



Regulisanje odloženog uključanja peći

U ovom načinu određujete vreme koliko dugo će peč delovati (trajanje delovanja) i u koliko časova će prestati sa delovanjem (završetak delovanja). Proverite dali je časovnik postavljen na tačno vreme.

Primer:

Momentalno vreme: 12:00

Vreme pečenja: 2 sata

Završetak pečenja: u 18:00 sati

Najpre odaberite VREME TRAJANJA DELOVANJA (2 sata). Na indikatoru se automatski ispiše zbroj tačnog vremena i vreme trajanja delovanja peći - 14:00).

Sada odredite još i vreme završetka DELOVANJA i postavite ga (18:00).

Pritisnite START za početak pečenja. Sat čeka na početak pečenja.

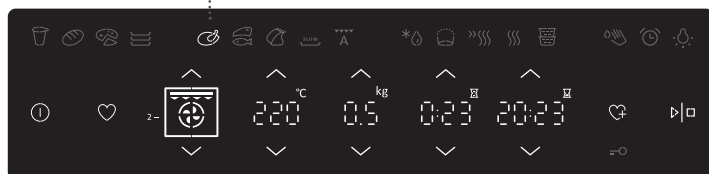


Nakon isteka izabranog vremena rena automatski prestaje sa radom. Začuje se kratak zvučni signal kog možete isključiti pritiskom na taster SAT, ili pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam.

Nakon nekoliko minuta neaktivnosti aparat prelazi u stanje mirovanja - Stendbaj. Prikaže se tačno vreme.


3. KORAK: SPREMANJE PROGRAMA



(A) SPREMANJE LIČNIH PROGRAMA U MEMORIJU (MOJI RECEPTI)



Dodiranjem tastera birate vrstu hrane i određujete svoje lične regulacije:

- temperaturu
- (količinu)
- trajanje delovanja
- odloženo upućivanje u rad

Dodiranjem tastera  u trajanju tri sekunde, vaše se regulacije memorišu. Simbol izabrane hrane dvaput zabljesne.


 Svoje sopstvene omiljene recepte koje ste prethodno spremili u memoriju, možete u bilo kom momentu kasnije prikazati na ekranu. Dodirnite taster . Prikazu se svi vaši spremljeni programi.

(B) SPREMANJE PRETHODNO REGULISANIH VREDNOSTI SISTEMA PEĆI U MEMORIJU



Odaberite sistem rada peći. Prikazu se prethodno regulisane vrednosti koje možete menjati:

- temperatura
- trajanje delovanja
- odloženo upućivanje u rad

Dodiranjem tastera  u trajanju 3 sekunde sve regulacije spremaju se u memoriju (dva puta zasvetle).

4. KORAK: UPUĆIVANJE PEČENJA


Pečenje upućujete dugim pritiskom na taster START/STOP.


Ukoliko nije regulisana (odabrana) ni jedna vremenska funkcija, na indikatoru se prikaže vreme trajanja pečenja i simboli za delovanje i za temperaturu



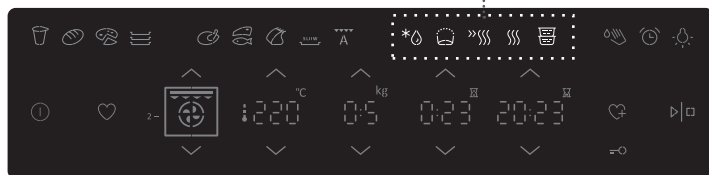
5. KORAK: ZAVRŠETAK PEČENJA I ISKLJUČENJE PEĆI

Nakon završenog pečenja prekidaju se i brišu i sve vremenske regulacije na časovniku. Sat se vraća na prikaz tačnog vremena. Nakon 5 minuta aparat prelazi u stanje mirovanja – Stendbaj.

 Nakon završenog pečenja prekidaju se i brišu i sve vremenske regulacije na časovniku izuzev alarma. Sat se vraća na prikaz tačnog vremena. Rashladni ventilator ostaće da radi još određeno vreme.

 Posle završetka korišćenja rerne, u letvi za sakupljanje kondenzata (ispod vrata) može da se nakupi voda. Letvu obrišite sunderom ili krpicom.

6. KORAK: IZBOR DODATNIH FUNKCIJA



Dodirom tastera odaberite odgovarajuću funkciju



Odmrzavanje

U ovom načinu zrak kruži bez upaljenih grejača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane (torti, kolača, peciva, hleba i žemički, te duboko zamrznutog voća) Izborom simbola možete odrediti vrstu hrane, težinu, vreme početka i završetka odmrzavanja.

Na polovini vremena odmrzavanja obrnite komade hrane, promešajte ih, ili ih odvojite jedne od drugih ukoliko su bili slepljeni.



Dizanje testa

Koristi se za dizanje testa korišćenjem kvasca. Održava se optimalna temperatura koja ubrzava delovanje gljivica i posledično tome brže dizanje testa.



Ubrzano prethodno zagrevanje

Koristi se kad peč želite što pre zagrejati na željenu temperaturu. Funkcija nije primerena za pečenje jela.

Kad se peč zagreje na prethodno regulisanu temperaturu, zagrevanje se završi i peč je pripremljena za pečenje na odabranom načinu delovanja.



Podgrejavanje hrane

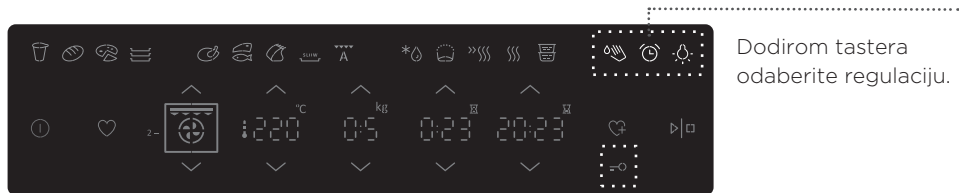
Koristi se za održavanje već prethodno pripremljene hrane na toplom. Izborom simbola određujete temperaturu, te vreme početka i završetka podgrejavanja.



Parni stup

Ova se funkcija koristi za istovremeno pečenje različitih jela u sudovima koje slažemo u stup. Namirnice u sudovima obrađuju se pomoću pare, koja izlazi iz najniže postavljene namirnice, odnosno suda. U prvi sud stavite mokra jela (sosovi, supe), u drugi sud meso, povrće, priloge, itd, a u treći, najviši sud stavite kolače. (Funkcija je upotrebljiva samo s odgovarajućom opremom).

7. KORAK: IZBOR OPŠTIH REGULACIJA



Dodiranjem tastera odaberite regulaciju.



Aqua clean

Koristi se za uklanjanje mrlja od hrane i druge prljavštine. U duboku tepsiju sipajte 0,6 litra vode, i ugurajte posudu u donju vodilicu. Nakon 30 minuta mrlje i prljavština na emajlu rerne toliko omekšaju da ih možete obrisati vlažnom krpom.



Podešavanje alarma

Alarm možete koristiti samostalno, neovisno o radu rerne. Uključite ga pritiskom na taster. Najduži moguć period je 10 sati. Kad istekne podešeno vreme, začuje se zvučni signal kog možete isključiti pritiskom na taster SAT, ili pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam.



Osvetljenje rerne

Svetlo u rerni upali se automatski kad otvorite vrata, ili kad uključite rernu u rad.

Nakon završetka pečenja ili nakon zatvaranja vrata lampica svetli još približno jedan minut.

Lampicu u rerni inače možete upaliti ili ugasiti pritiskom na taster svetlo.



BEZBEDNOSNA BLOKADA (ZAŠTITA ZA DECU)

Uključite je dugim dodiranjem na taster KLJUČIĆ. Ponovnim dodiranjem tog istog tastera blokada se isključi.



Ako blokadu aktivirate kad nije izabrana ni jedna vremenska funkcija (samo prikaz tačnog vremena), peč neće delovati. Ako blokadu aktivirate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije, peč će normalno delovati, ali nećete moći menjati regulisanja. Dok je bezbednosna zaštita za decu aktivirana ne možete menjati sistem niti dodatne funkcije. Možete samo isključiti pečenje, i to postavljanjem vrednosti za izbor na "0".

Bezbednosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja peći.

Ukoliko želite izabrati novi sistem, najpre morate isključiti bezbednosnu blokadu za decu.

Tačno vreme

Tačno vreme treba regulisati prilikom prvog uključanja aparata na električnu instalaciju, odnosno ako aparat isključite iz električnog napajanja za duže vreme (više od nedelju dana). Regulišite časovnik – tačno vreme.

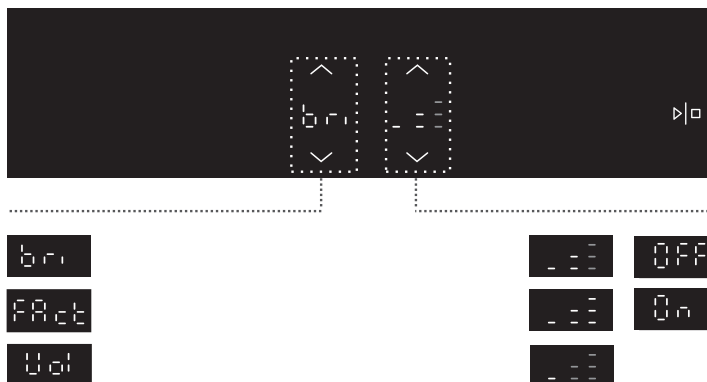
Sat možete podešavati kod svakog isključenja aparata, dodirnom tastera UKLJUČENJE / ISKLJUČENJE. Tačno vreme podešavate koristeći strelice (∧) ili (∨).

8sek 

Regulisanje kontrasta, fabričkih regulacija i zvuka

Regulisanje možete uraditi kada je vidljiv simbol .

Simbol lampice držite pritisnut osam sekundi. Prikaže se natpis "bri" i dve crtice koje su puno osvetljene.



Vrednost regulacije birate strelicama (∧) ili (∨).

Za potvrdu dodirnite taster .



Nakon nestanka električne energije ili isključenja aparata, sve dodatne lične funkcije ostaju sačuvane.

OPISI SISTEMA I TABELE PRIPREME HRANE

Ako u tabeli pečenja ne nađete izabranu hranu, potražite podatke za sličnu hranu.

Podaci su prikazani za pečenje hrane u peći na jednom nivou.

Temperature su navedene u nižoj i višoj vrednosti. Najpre izaberite nižu temperaturu; ako se hrana ne zapeče dovoljno, pri narednom pokušaju temperaturu povišite.

Vreme pečenja je okvirno, i može se razlikovati na određenim uslovima.

Peć prethodno zagrejavajte samo ukoliko je tako navedeno u receptu ili u tabelama iz ovog priručnika za upotrebu. Za zagrevanje prazne peći potroši se mnogo energije, zbog toga se uzastopnim pečenjem više vrsta kolača ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je peć već ugrejana.

Koristite tamne, silikonom prevučene ili emajlirane tepsije, jer takve tepsije naročito dobro provode toplotu.

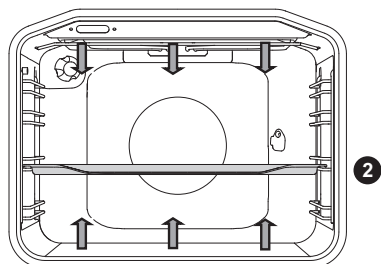
Prilikom pečenja veće parčadi mesa ili kolača, u peći nastaje veća količina pare, koja može na vratima peći napraviti kondenzat. To je normalna pojava koja ne utiče na delovanje aparata. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suvi.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj peći, jer nećete moći izbeći orošavanje.

Uobičajeni stepen pečenosti i preporučljive završne središnje temperature za različite vrste mesa

Hrana	Temperatura jezgra jela (°C)	Boja mesa na prerezu i boja soka
GOVEĐE MESO		
Krvavo pečeno	40-45	mesno crvena, slično kao i presno meso, malo soka
Polukrvavo pečeno	55-60	svetlo crvena, mnogo svetlocrvenog soka
Srednje pečeno	65-70	roza, malo bledo roza soka
Dobro pečeno	75-80	ravnomerno sivo-braon, malo soka bez boje
TELEĆE MESO		
Dobro pečeno	75-85	crvenkasto braon
SVINJSKO MESO		
Srednje pečeno	65-70	svetloroza
Dobro pečeno	75-85	žuto-braon
JAGNJEĆE MESO		
Dobro pečeno	79	siva, sok malo roza
OVČETINA		
Krvavo pečeno	45	mesnato crvena
Polukrvavo pečeno	55-60	svetlocrvena
Srednje pečeno	65-70	roza u sredini
Dobro pečeno	80	siva
JARETINA		
Srednje pečeno	70	bledo roza
Dobro pečeno	82	siva, sok jedva prepoznatljivo roza
ŽIVINA		
Dobro pečeno	82	svetlosiva
RIBE		
Dobro pečeno	65-70	bela do sivo-braon

GORNJI I DONJI GREJAČ



Grejači na gornjoj i donjoj strani peći ravnomerno sevaju toplotu u unutrašnjost peći.

Pečenje mesa:

Možete koristiti tepsije iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili kovanog gvožđa. Tepsija iz nerđajućeg čelika nije primerena, jer snažno odbija toplotu.

Tokom pečenja uvek pazite da u tepsiji bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Na polovini vremena, pečenje obrnite. Ako tepsiju pokrijete, meso će ostati sočnije.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Svinjsko pečenje	1500	2	180-200	90-110
Svinjska plečka	1500	2	180-200	100-120
Svinjska rolada	1500	2	180-200	120-140
Mesna štruca od mlevenog mesa	1500	2	200-210	60-70
Goveđe pečenje	1500	2	170-190	120-140
Teleća rolada	1500	2	180-200	90-120
Jagnjeći hrbat	1500	2	180-200	80-100
Zečji hrbat	1500	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	100-120
Pica *	/	2	200-220	20-30
Pečeno pile	1500	2	190-210	70-90
RIBE				
Dinstana riba	1000g / komad	2	210	50-60

Piletinu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema .

Picu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema .

Oznaka zvezdice (*) znači da rernu morate prethodno ugrijati na izabranom sistemu pečenja.

Pečenje kolača:

Koristite samo jedan nivo i tamne tepsije. U svetlijim tepsijama kolači se lošije peku, jer takva tepsija odbija toplotu.

Modele uvek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženu tepsiju, rešetku izvadite. Ako peć prethodno zagrejete, vreme pečenja biće kraće.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
Sufle od povrća	2	190-200	30-35
Sladak sufle	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	190-210	20-30
Beo hleb*	2	180-190	50-60
Heljdin hleb*	2	180-190	50-60
Integralni hleb*	2	180-190	50-60
Raženi hleb*	2	180-190	50-60
Hleb od pire*	2	180-190	50-60
Orahnjača	2	170-180	50-60
Biskvitna torta *	2	160-170	25-30
Kolač od sira	2	170-180	65-75
Kolačići	2	170-180	25-30
Sitni keksi iz lisnatog testa	2	200-210	20-30
Piroške sa zeljem	2	185-195	25-35
Voćni kolač	2	150-160	40-50
Puslice (snežni poljupci)	2	80-90	120-130
Buhtli	2	170-180	30-40

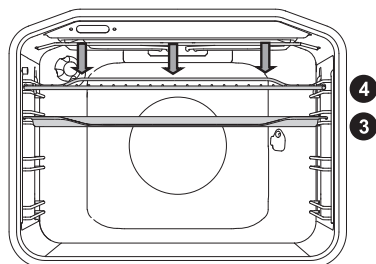
Oznaka zvezdice (*) znači da rernu morate prethodno ugrejati na izabranom sistemu pečenja.

Greške u pečenju	Savet
Dali je kolač pečen?	<ul style="list-style-type: none"> • Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mestu. Ako na štapiću nema tragova testa, kolač je pečen. • Peć isključite i iskoristite preostalu toplotu.
Kolač je splasnuo?	<ul style="list-style-type: none"> • Proverite recept. • Naredni put upotrebite manje tečnosti. • Ako koristite kuhinjske naprave, pridržavajte se vremena mešanja.
Kolač je ispod presvetao?	<ul style="list-style-type: none"> • Koristite tamne tepsije za pečenje. • Postavite kolač u vodilicu niže i prema kraju pečenja uključite donji grejač.
Kolač z vlažnim filom nije dovoljno pečen?	<ul style="list-style-type: none"> • Povećajte temperaturu i produžite vreme pečenja.



Duboku tepsiju ne smete tokom pečenja staviti u 1. vodilicu.

VELIKI ROŠTILJ I ROŠTILJ



U sistemu **velikog roštilja** deluju gornji grejač i infra grejač, koji su postavljeni na plafonu peći.

Na sistemu **roštilja** deluje samo infra grejač, koji je dio velikog roštilja.

Maksimalna dozvoljena temperatura: 240°C.

Infra grejač (roštilj) prethodno zagrevajte 5 minuta.

Celo vreme kontrolišite postupak pečenja. Zbog veoma visoke temperature meso može veoma brzo da zagori.

Pečenje infra grejačem primereno je za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa te ribe (steak, šnicla, komadi lososa ...) ili pečenog hleba.

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne zalepi, i rešetku stavite u 4. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite tepsiju u koju će se sabirati masnoća i sok koji se cede iz mesa.

Kad pečete meso u tepsiji, pazite da u njoj uvek bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Tokom pečenja meso obrnite.

Nakon svakog pečenja na roštilju očistite peć i pribor.

Tabela pečenja na roštilju - mali roštilj

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Biftek, srednje pečen	180 g/komad	3	230	15-20
Šnicle, svinjska vratina	150 g/komad	3	230	18-22
Krmenadle	280 g/komad	3	230	20-25
Roštilj kobasice	70 g/komad	3	230	10-15
PREPEČEN HLEB (TOST)				
Tost	/	4	230	3-6
Sendvič	/	4	230	3-6

Tabela pečenja na roštilju - veliki roštilj

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Biftek, srednje pečen	180 g/komad	3	230	15-20
Biftek, dobro pečen	180 g/komad	3	230	18-25
Šnicle, svinjska vratina	150 g/komad	3	230	20-25
Krmenadle	280 g/komad	3	230	20-25
Teleća šnicla	140 g/komad	3	230	20-25
Roštilj kobasice	70 g/komad	3	230	10-15
Mesni sir	150 g/komad	3	230	10-15
RIBE				
Kriške lososa	200 g/komad	3	230	15-25
PREPEČEN HLEB (TOST)				
Tost	/	4	230	1-3
Sendvič	/	4	230	2-5

Kad pečete meso u tepsiji, pazite da u njoj uvek bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Tokom pečenja meso obrnite.

Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatom salvetom da budu suve. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a spoljni deo ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tokom pečenja na roštilju ribu nemojte obrtati.

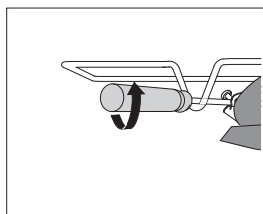
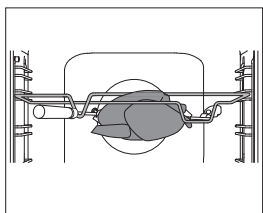
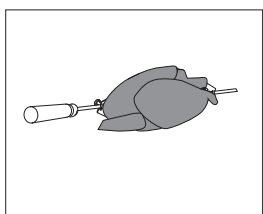
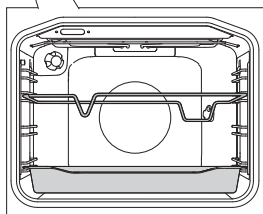
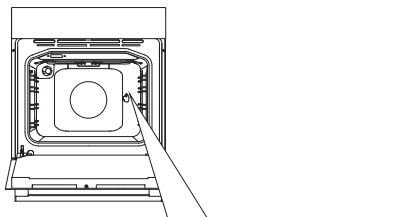


Kad koristite roštilj (infra grejač), neka vrata peći uvek budu zatvorena.

Tokom pečenja na roštilju odnosno korišćenjem infra grejača, rešetka, grejač infra i ostali pribor u peći jako se zagreju, stoga u radu koristite zaštitne rukavice i posebna klešta za hvatanje mesa.

Pečenje na ražnju (ovisno o modelu)

Maksimalna dozvoljena temperatura prilikom upotrebe ražnja je 240°C.



1 Postolje ražnja stavite u 3 vodilicu odozdo, a u 1 vodilicu duboki pekač za sakupljanje kapajuće masnoće.

2 Meso nabodite na viljuške ražnja i pričvrstite ga šrafovim.

3 Drške viljuški namestite na prednje postolje ražnja, a vrh ugurajte u otvor na desnoj strani zadnje stenke peći (otvor je zaštićen okretnim poklopcem).

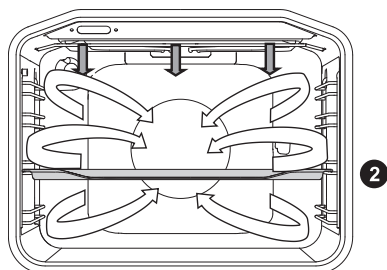
4 Odšrafite drške ražnja i zatvorite vrata.

Peć uključite na sistem VELIKI ROŠTILJ.



Roštilj deluje samo sa zatvorenim vratima peći.

ROŠTILJ S VENTILATOROM

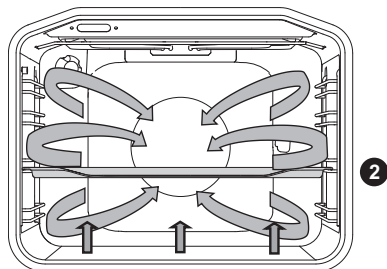


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Patka	2000	2	150-170	80-100
Svinjsko pečenje	1500	2	160-170	60-85
Svinjska plečka	1500	2	150-160	120-160
Svinjska koljenica	1000	2	150-160	120-140
Polovina pileta	700	2	190-210	50-60
Pile	1500	2	190-210	60-90
RIBE				
Pastrmke	200 g/kom	2	200-220	20-30

VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ



Deluju donji i okrugao grejač te ventilator s vrućim vazduhom. Primereno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

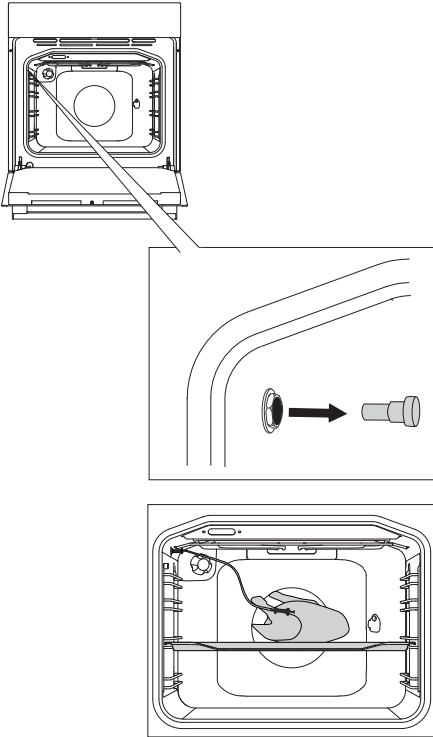
(Pogledati opis i savete za GORNJI i DONJI GREJAČ).

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
Kolač od sira, prhko testo	2	150-160	65-80
Pica *	2	200-210	15-20
Kiš Loren (lorenska pita), prhko testo	2	180-200	35-40
Kolač od jabuka, dizano testo	2	150-160	35-40
Štrudla od jabuka, vučeno testo	2	170-180	45-65

Oznaka zvezdice (*) znači da rernu treba prethodno ugrijati na izabranom sistemu pečenja.

Pečenje sondom za meso (ovisno o modelu)

U ovom načinu odaberite traženu temperaturu jezgre jela. Peć deluje tako dugo dok jezgra jela ne postigne izabranu temperaturu. Temperaturu jezgre meri temperaturna sonda.



1 Izvadite metalni zaptivač koji pokriva utičnicu, i nalazi se u prednjem gornjem uglu desne stenke peći.

2 Utikač sonde ukopčajte u utičnicu, a sondu zabodite u jelo (ukoliko ste prethodno imali regulisane bilo kakve vremenske funkcije, one se brišu).



Nakon uključanja na indikatoru se pojavi natpis **"Prob"**. Izaberite traženu temperaturu. Dodirnite taster START.

Na indikatoru se prikaže prethodno izabrana temperatura i temperaturni prikaz sonde.



Tokom pečenja prikazuje se rastuća temperatura jezgre jela (ukoliko želite, možete tokom delovanja promeniti temperaturu od 30-99°C).

Kad je postignuta prethodno izabrana temperatura jezgre jela, peći prestaje s delovanjem. Začuje se zvučni signal, kog možete isključiti pritiskom na bilo koji taster, odnosno pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam. Na indikatoru se prikaže tačno vrijeme.

Nakon završetka pečenja, zaštitni metalni čep (poklopac utičnice) vratite natrag u utičnicu peći.

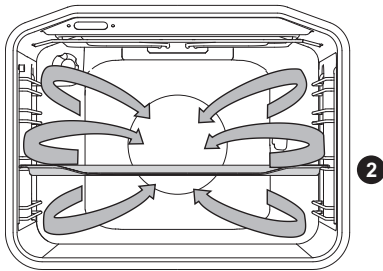
Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura u sredini
MESO			
Goveđi file	1000	2	55-75*
Pile - celo	1500	2	85-90
Pile - celo	4000	2	85-90
Ćurka	1500	2	70-85
Svinjsko pečenje	1000	2	80-85
Mesna rolat	1000	2	75-85
Teletina	1000	2	75-85
Jagnjetina	1000	2	75-85
Divljač	1000	2	75-85
Ribe	1000	3	75-85

*rare (krvavo) = 55-60 °C; srednje (ružičasto) = 65-70 °C ; temeljito pečeno = 70-75 °C



Koristite isključivo sondu, predviđenu za tu konkretnu peć. Pazite da se sonda tokom pečenja ne približuje, odnosno ne dodiruje grejače. Nakon završetka pečenja sonda je veoma vruća, pazite da se ne opečete.

360° VRUĆ VAZDUH



Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki peći brine za stalno kruženje vrućega vazduha oko pečenja ili kolača.

Pečenje mesa:

Možete koristiti tepsiju iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili levanog gvožđa. Tepsija iz nerđajućeg čelika nije primerena, jer izrazito odbija toplotu.

Tokom pečenja pazite da u posudi uvek bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Tokom pečenja meso obrnite. Ako pečenje pokrijete, meso će se sočnije ispeći.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Svinjsko pečenje sa kožom	1500	2	170-180	140-160
Patka	2000	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	150-160	180-200
Ćurka	5000	2	150-170	180-220
Pileća prsa	1000	3	180-200	60-70
Punjeno pile	1500	2	170-180	90-110

Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrevanje peći.

Sitne kolačiće i kekse možete peći u niskoj tepsiji, na više nivoa (2. i 3.).

Pridržavajte se toga da vreme pečenja u jednakim tepsijama za pečenje može biti različito. Možda ćete morati gornju tepsiju izvući pre nego donju.

Modele uvek stavite na rešetku; samo ako koristite priloženu tepsiju, rešetku možete izvaditi.

Kekse uvek napravite jednake veličine (debljine), jer će se tako ravnomerno zapeći.

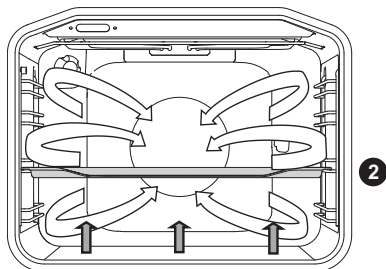
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
KOLAČI			
Kolač iz umešanog testa	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko testo	2	160-170	50-70
Štrudla od jabuka	2	170-180	40-60
Keksi, prhko testo *	2	150-160	15-25
Keksi, mašinsko brizgano testo *	2	140-150	15-25
Sitni kolačići, dizano testo	2	170-180	20-35
Kolači, lisnato testo	2	170-180	20-30
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Štrudla od jabuka, sira	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Prženi krompirići za rernu	2	170-180	20-35
Kroketi za rernu	2	170-180	20-35

Oznaka zvezdice (*) znači da rernu treba prethodno ugrejati na izabranom sistemu pečenja.



Tokom pečenja nemojte duboku tepsiju stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GREJAČ I VENTILATOR



Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača i za konzervisanje (ukuvavanje) voća i povrća. Koristite 2. vodilicu odozdo, i nemojte koristiti previsoke modele, tako da zagrejani vazduh može kružiti i po gornjoj strani jela.

KONZERVISANJE (UKUVAVANJE)

Hranu za konzerviranje i tegle pripremite kao i obično. Koristite tegle s gumenim obručom i staklenim poklopcem. Nemojte koristiti tegle s navojnim ili metalnim poklopcima, niti metalne limenke. Tegle neka budu jednake veličine, odnosno volumena, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

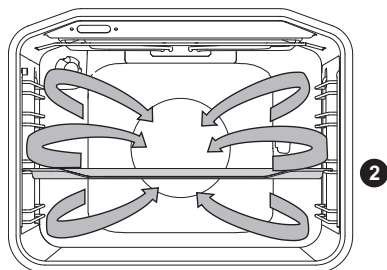
U duboku tepsiju sipajte 1 litar vruće vode (cca. 70 °C) i zatim u nju poslažite 6 pripremljenih tegli, te tepsiju stavite u peć u 2. vodilicu

Tokom ukuvavanja promatrajte namirnice i kuvajte sve dok tečnost u teglama ne počne klučati - do pojave mehurića u prvoj tegli.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme do pojave prvih mehurića (min)	Temperatura i Vreme nakon pojave mehurića	Vreme mirovanja u rerni (min)
VOĆE					
Jagode	2	160-180	30-45	/	20-30
Koštunika voće	2	160-180	30-45	/	20-30
Kompot	2	160-180	30-45	/	20-30
POVRĆE					
Kiseli krastavci	2	160-180	30-45	/	20-30
Pasulj/šargarepa	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 min	20-30



EKO PEČENJE



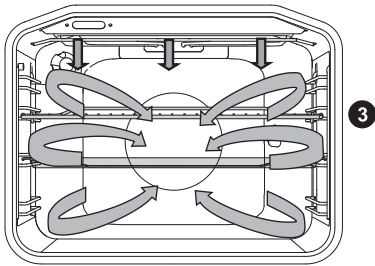
Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki peći brine za stalno kruženje vrućega vazduha oko pečenja ili kolača.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO			
Svinjsko pečenje, 1 kg	2	180	140-160
Svinjsko pečenje, 2 kg	2	180	150-180
Goveđe pečenje, 1 kg	2	190	120-140
RIBE			
Cela riba 200/g kom	2	180	40-50
Ribljí file 100/g kom	2	190	25-35
KOLAČI			
Mašinski keksi	2	160	20-25
Mali kolačići	2	170	25-35
Biskvitna rolada	2	170	25-30
Voćna torta, prhko testo	2	170	55-65
GRATINIRANA JELA			
Gratinirani krompir	2	170	40-50
Lazanja	2	180	40-50
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Prženi krompirići, 1 kg	2	200	25-40
Pileći medaljoni, 0.7 kg	2	200	25-35
Ribljí štapići, 0.6 kg	2	200	20-30



Tokom pečenja duboku tepsiju nemojte stavljati u 1. vodilicu.

AUTOMATSKO PEČENJE MESA



Tokom automatskog pečenja radi gornji grejač u kombinaciji s infra i okruglim grejačem. Koristi se za sve vrste mesa.

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne lepi na nju, i stavite je u 3. vodilicu, a u vodilicu 2. umetnite tepsiju za sakupljanje kapajuće masnoće i mesnog soka. Ako pečete meso u tepsiji, stavite je u 2. vodilicu.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)	Temperatura u sredini
MESO					
Govedi file	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Pile - celo	1500	2	170-190	60-70	85-90
Ćurka	4000	2	160-180	150-180	85-90
Svinjsko pečenje	1500	2	150-170	100-120	70-85
Mesna rolat	1000	2	160-180	70-80	80-85
Teletina	1000	2	170-190	100-120	75-85
Jagnjetina	1000	2	170-190	50-60	75-85
Divljač	1000	2	170-190	55-65	75-85
Ribe	1000	2	160-180	35-55	75-85

*rare (krvavo) = 55-60 °C; srednje (ružičasto) = 65-70 °C ; temeljito pečeno = 70-75 °C

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Pre čišćenja iskopčajte aparat iz električne instalacije i pričekajte da se ohladi.

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

Površine aparata prevučene aluminijumom

Aluminijске delove aparata čistite neabrazivnim tečnim sredstvima koja su namenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanosite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. Deterdžent nemojte nanositi direktno na aluminijumom presvučenu površinu.

Nemojte koristiti abrazivna sredstva i grube sunđere.

Napomena: Površina ne sme doći u dodir sa sprejevima za čišćenje peći, jer može vidno i trajno da se ošteti.

Prednja strana kućišta iz nerđajućeg lima

(ovisno o modelu)

Površinu čistite samo blagim sredstvom (npr. sapunicom) i mekim sunđerom koji ne ostavlja ogrebotine. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili deterdžente koji sadrže topila, jer njima možete oštetiti površinu kućišta.

Lakovane površine i delovi iz veštačkih masa

(ovisno o modelu)

Dugmad, ručke vrata, nalepnice, i natpisne pločice nemojte čistiti abrazionim deterdžentima i abrazionim pomagalicima za čišćenje, kao i sredstvima za čišćenje na bazi alkohola ili sa samim alkoholom.

Mrlje smesta uklonite mekom neabrazivnom krpom i vodom, da ne bi došlo do oštećenja na površini.

Smete koristiti i sredstva te pomagala za čišćenje namenjena takvim površinama, ali se u tom slučaju uvek pridržavajte uputstava proizvođača.



Spomenute površine ne smeju doći u dodir sa sprejevima za čišćenje peći, jer aluminijumska površina može vidno i trajno da se ošteti.

KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆI

Za čišćenje tvrdokorne prljavštine u peći možete koristiti uobičajen postupak čišćenja (sredstvima odnosno sprejevima za čišćenje peći); nakon takvog čišćenja temeljito isperite ostatke upotrebljenog deterdženta.

Peć i delove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zapeče. Masnoću ćete najlakše odstraniti toplom sapunicom, kad je peć još topla.

U slučaju tvrdokorne ili veoma jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje peći. Peć temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta. Nikad nemojte koristiti agresivna sredstva, grube praške za čišćenje, grube sundere, sredstva za uklanjanje rđe i mrlja.

Pribor (tepsija, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje sudova.

Peć, unutrašnja strana peći i posude za pečenje, prevučeni su posebnim emajlom koji ima glatku i otpornu površinu. Taj poseban sloj omogućuje lakše čišćenje na sobnoj temperaturi.

ČIŠĆENJE PEĆI FUNKCIJOM AQUA CLEAN

U staklenu ili u plitku tepsiju sipajte 0,6 litra vode, i stavite ju u donju vodilicu.



Dodirnite taster Aqua clean i izaberite temperaturu 70°C.

Dodirnite taster START. Kad je čišćenje završeno začuje se zvučni signal.

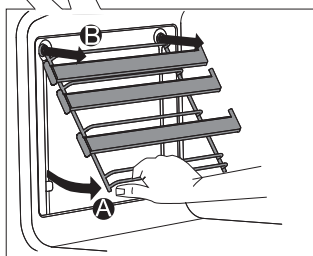
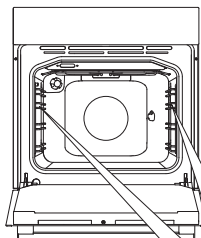
☀️ Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu peći toliko omekšaju da ih možete jednostavno obrisati vlažnom krpom.



Aqua clean koristite kad je peć potpuno ohlađena.

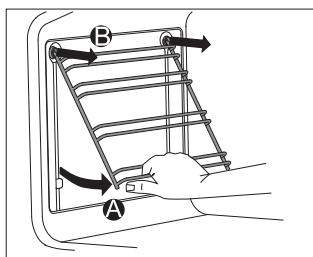
VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti peći.

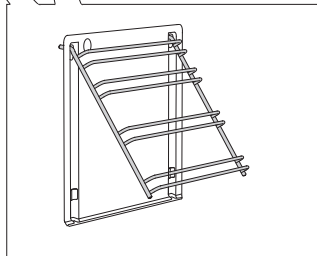
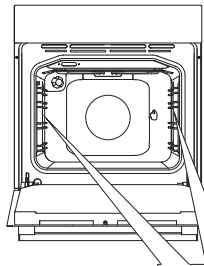
B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

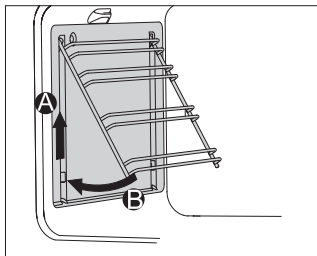
MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.

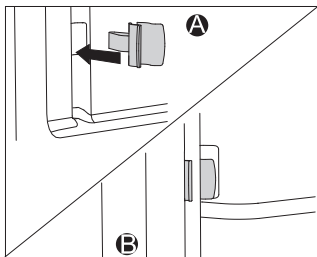


Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.

1 Vodilice natakните na katalitički uložak.



2 Zajedno ih obesite u predviđene otvore i povucite u smeru nagore.

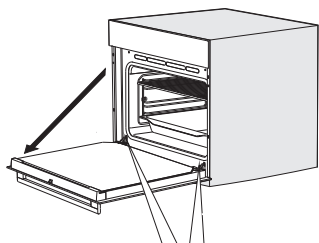


Kod montaže teleskopskih vodilica (potpuno izvlačenje) s katalitičkim ulošcima, umetnite priložene kačice u donje otvore na stenki peći, i kačice umetnite u vodilice. Te kačice namenjene su boljem učvršćenju vodilica.

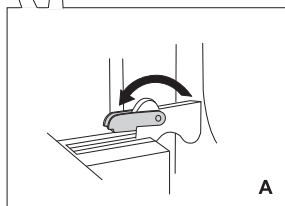


Katalitičke uloške ne smete prati u mašini za pranje sudova.

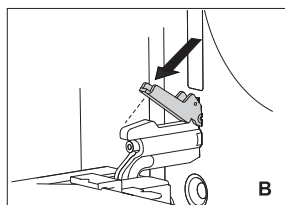
SKIDANJE I NAMEŠTANJE VRATA PEĆI



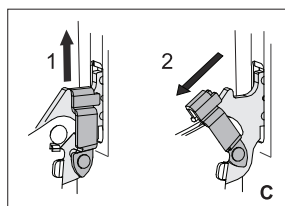
1 Vrata peći najpre potpuno otvorite.



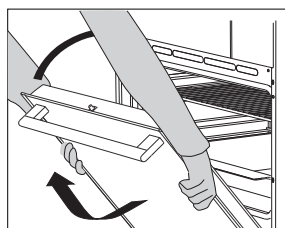
2 **A** Odstranjive zasune obrnite do kraja unazad (važi za klasično zatvaranje).



B Kod mekanog zatvaranja vrata obrnite odstranjive zasune nazad na 90°.



C Kod mekanog zatvaranja lagano podignite i izvucite iz oba ležišta šarnira na aparatu.



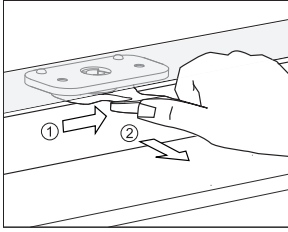
3 Vrata polagano zatvorite da zasuni sednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarnira na aparatu.

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



Uvek proverite dali su pomični zasuni prilikom nameštanja vrata pravilno seli u ležišta šarnira, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavnog šarnira, koji je napet veoma snažnim glavnim federom, jer se pri tome možete ozbiljno povrediti.

BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



Otvarate je tako da palcem lagano gurnete bravu udesno, i istovremeno povučete vrata u smeru otvaranja.



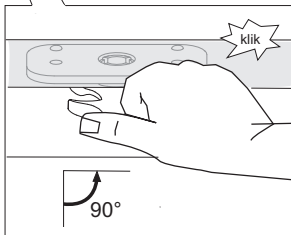
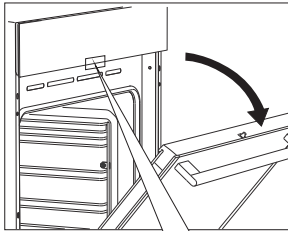
Kada se vrata rerne zatvore, brava na vratima automatski se vraća u ishodišni položaj.

ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

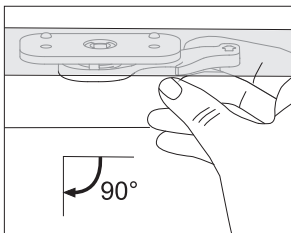


Rerna treba da je potpuno ohlađena.

Najpre otvorite vrata rerne.



Bravu palcem gurnite udesno za 90°, dok ne začujete klik. Brava na vratima je sada isključena, odnosno deaktivirana.



Ako bravu vrata želite ponovno uključiti odnosno aktivirati, otvorite vrata rerne i desnim kažiprstom povucite ručicu ka sebi.

MEKO ZATVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

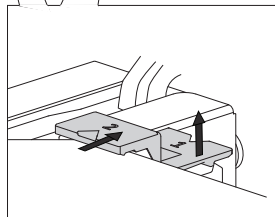
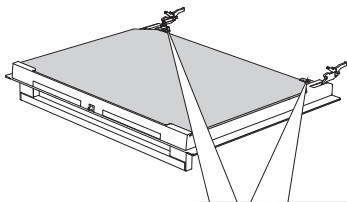
Vrata peći opremljena su sistemom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Taj sistem omogućuje jednostavno, tiho i nežno zatvaranje vrata. Lagan pritisak (do ugla 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.



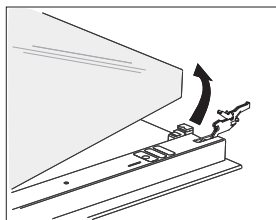
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, efekat sistema ublažavanja se umanjuje, odnosno bezbednosno popušta.

SKIDANJE I NAMEŠTANJE STAKLA VRATA

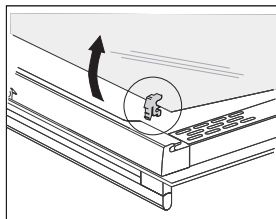
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat treba izvaditi vrata. Skinite vrata peći (vidi poglavlje Skidanje i nameštanje vrata peći).



1 Lagano podignite nosače na levoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), te ih zatim lagano povucite van iz stakla (oznaka 2 na nosaču).



2 Staklo vrata uhvatite na donjoj ivici, lagano ga podignite da se izvadi iz nosača, i skinite.



3 Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.

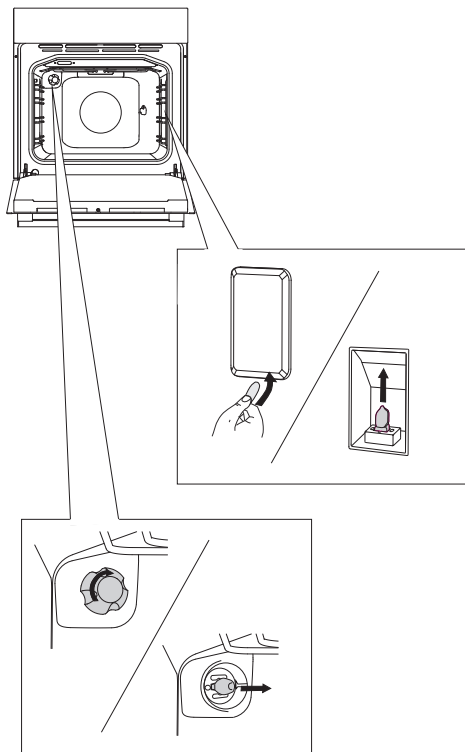


Staklo montirajte nazad obrnutim redosledom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

ZAMENA SIJALICE

Sijalica je potrošni materijal i garancija za nju ne vredi. Pre zamene sijalice izvadite tepsije, rešetku i vodilice.

(Halogena sijalica: G9, 25 W, 230 V obična sijalica E14, 25W, 230V)



Plosnatim šrafčigerom oslobodite poklopac sijalice i skinite ga. Izvucite sijalicu.

💡 Pazite da ne oštetite emajl.

Odšrafite poklopac sijalice i izvucite sijalicu.

💡 Koristite primerenu zaštitu da se ne opečete.

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Smetnja/kvar	Rešenje
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomeren ...	Iskopčajte aparat iz električne instalacije za nekoliko minuta (odšrafite osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno prikopčajte na električnu mrežu i uključite peć.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje peći ne radi ...	Zamena sijalice u peći je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno regulisali temperaturu i izabrali primeren sistem grejanja? Dali su vrata peći zatvorena?
Na ekranu se ispiše greška u radu (E1, E2, E3 ...)	Došlo je do greške u delovanju elektronskog modula. Iskopčajte aparat iz električne instalacije, pričekajte nekoliko minuta, a zatim ga ponovno ukopčajte u električnu instalaciju i regulišite tačno vreme. Ukoliko je greška još uvek prikazana, pozovite servisnu službu.

Ukoliko smetnje uprkos gornjim savetima niste uspeali otkloniti, pozovite ovlašćeni servis. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacija koje nastanu kao posledica nepravilnog priključenja ili upotrebe aparata, nisu predmet garancije. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.



Pre početka popravaka aparat morate iskopčati iz električne instalacije (treba da isključite osigurač ili da izvučete priključni kabl iz utičnice).

ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA



Ambalaža proizvoda izrađena je iz okolini prijaznih materijala koji se bez opasnosti za životnu sredinu mogu ponovno preraditi (reciklirati), deponovati, ili uništiti. U tu su svrhu svi ambalažni materijali primereno označeni.

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

Ispravnim načinom **odlaganja ovog proizvoda** sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim odlaganjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured za sakupljanje otpada, komunalnu službu, ili radnju u kojoj ste kupili proizvod.

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

EVP_EPM1.2_ORAITO2



sr (02-20)