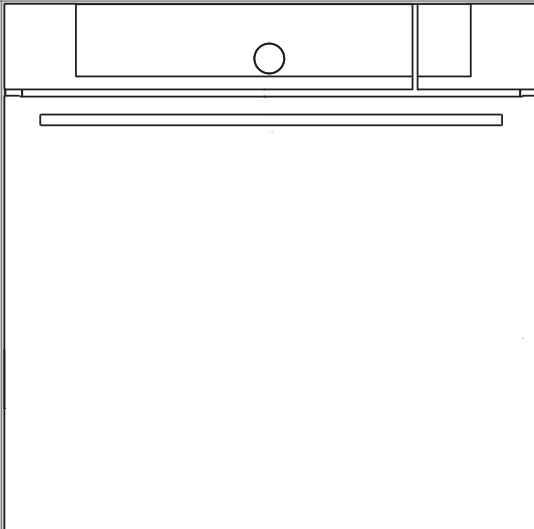


RS

BA

# DETALJNA UPUTSTVA ZA UPOTREBU KOMBINOVANE PARNE PEĆI

**gorenje**



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



važne informacije



savet, napomena

# SADRŽAJ

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>4 VAŽNE BEZBEDOSNE PREDOSTROŽNOSTI</b>                                | <b>UVOD</b>                          |
| 6 Pre priključenja aparata:  |                                      |
| <b>7 KOMBINOVANA PARNA RERNA</b>   |                                      |
| 11 Podaci o aparatu - natpisna tablica                                   |                                      |
| 12 Kontrolna tabla   |                                      |
| <b>14 PRE PRVE UPOTREBE</b>  | <b>PRVA<br/>PRIPREMA<br/>APARATA</b> |
| 14 Kuvanje parom   |                                      |
| 15 Punjenje rezervoara za vodu   |                                      |
| <b>16 POKRETANJE RADA APARATA</b>  |                                      |
| 17 Ispitivanje tvrdoće vode  |                                      |
| <b>18 IZBOR OSNOVNIH MENIJA I REGULACIJA</b>                             | <b>KORACI<br/>PEČENJA</b>            |
| 19 A) Pečenje izborom vrste hrane  |                                      |
| 21 B) Pečenje izborom načina rada  |                                      |
| 28 C) Kuvanje u pari (para - brzi pristup ka parnim programima)          |                                      |
| 31 D) Memorisanje ličnih programa (moji recepti)                         |                                      |
| <b>32 POČETAK DELOVANJA</b>  |                                      |
| <b>32 ZAVRŠETAK RADA I ISKLJUČENJE RERNE</b>                             |                                      |
| <b>33 IZBOR DODATNIH FUNKCIJA</b>  |                                      |
| <b>35 IZBOR OPŠTIH REGULACIJA</b>  |                                      |
| <b>37 OPISI SISTEMA I TABELE PEČENJA</b>                                 |                                      |
| <b>57 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE</b>  | <b>ČIŠĆENJE I<br/>ODRŽAVANJE</b>     |
| 58 Klasično čišćenje peći  |                                      |
| 59 Program čišćenja rerne parom  |                                      |
| 60 Čišćenje parnog sistema   |                                      |
| 61 Čišćenje sušder filtera   |                                      |
| 62 Skidanje i čišćenje žičanih vodilica i teleskopsko izvučenih vodilica |                                      |
| 63 Skidanje i montaža vrata peći   |                                      |
| 66 Skidanje i montaža stakla vrata                                       |                                      |
| 67 Promena sijalice  |                                      |
| <b>68 TABELA SMETNJI I GREŠAKA</b>                                       | <b>OTKLANJANJE<br/>PROBLEMA</b>      |
| <b>69 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA</b>                                   |                                      |

# 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 ugrelu. 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 ugrelu. Držite decu podalje od rerne.

Tokom upotrebe aparat može jače da se ugrelu. 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 izgremu 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 provetravanje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

## Bezbedna i pravilna upotreba parne rerne

Pre nego što aparat priključite na električnu instalaciju, ostavite ga da miruje određeno vreme na sobnoj temperaturi, da se sve komponente prilagode na sobnu temperaturu. Ako je rerna bila uskladištena na temperaturi blizu nule ili ispod nje, to može da bude opasno za određene komponente, naročito za pumpe.

Aparat neka ne radi u okolini koja je hladnija od 5 °C. Ispod te temperature postoji mogućnost da aparat više neće pravilno funkcionisati! Uključenje aparata u ovakvim okolnostima može da dovede do oštećenja pumpe.

Ako aparat ne radi pravilno, isključite ga iz električne instalacije.

U rerni nemojte držati stvari koje bi kod upućivanja rerne u rad mogle da uzrokuju opasnost.

Nemojte koristiti destilovanu vodu (destilovanu vodu za akumulatore jer joj je dodana kiselina), koja nije pogodna za piće.

Kada otvarate vrata u toku ili nakon završetka parnog kuvanja (na parnim sistemima), uvek ih otvorite do krajnjeg položaja, budući da izlazeća para može negativno da utiče na funkcionisanje kontrolne table.

Nakon završetka parnog kuvanja, u rerni je preostala para. Budite oprezni kad otvarate vrata rerne, jer postoji opasnost da se oparite. Rernu očistite tek kada se ohladi na sobnu temperaturu.

Nakon završetka pripreme hrane preostala voda u parnom sistemu vraća se nazad u rezervoar za vodu, zato voda u rezervoaru može da bude vruća. Budite naročito oprezni kod pražnjenja rezervoara.

Da bi sprečili nakupine kamenca, nakon kuvanja ostavite vrata rerne otvorena da se unutrašnjost rerne ohladi na sobnu temperaturu.

U fazi rada parnog programa nije preporučljivo otvaranje vrata zbog povećanje potrošnje energije i posledično veće količine kondenzata.

## PRE PRIKLJUČENJA APARATA:

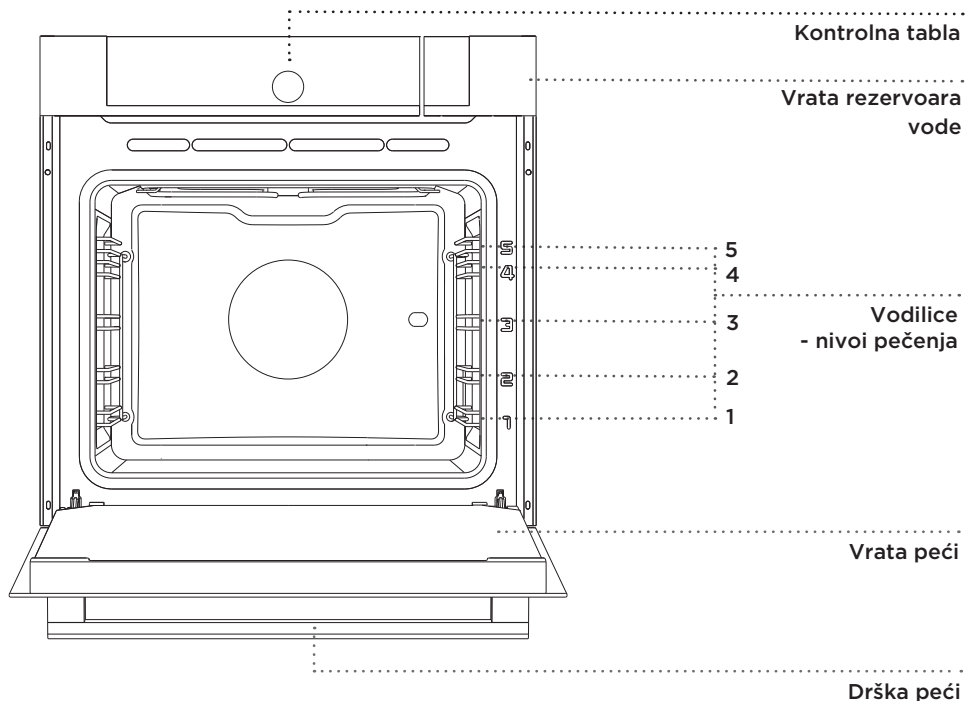


**Pre priključenja aparata detaljno pročitajte uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacije koje nastanu zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nisu predmet garancije.**

# KOMBINOVANA PARNA RERNA

## (OPIS RERNE 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 5 nivoa (vodite računa da se nivoi uvek broje odozdo prema gore).

Vodilice 4 i 5 su namenjene pečenju na roštilju.

## TELESKOPSKE VODILICE

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

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

## PREKIDAČI VRATA RERNE

Ako tokom rada otvorite vrata rerne, prekidači će da prekinu zagrevanje rerne, ventilator i generator pare. Kada vrata ponovno zatvorite, prekidači će ponovno da pokrenu zagrevanje i dovod pare.

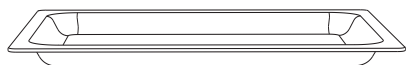
## RASHLADNI VENTILATOR

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

## PRODUŽENO DELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

Nakon isključenja peći rashladni ventilator ostane delovati još određeno kraće vreme, i time dodatno ohladi peć. Produženo delovanje rashladnog ventilatora ovisi o temperaturi u centru peći.

## PRIBOR PEĆI (Ovisno o modelu)



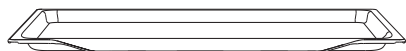
**STAKLENA TEPSIJA** koristi se za pečenje jela na svim sistemima peći, kao i mikrotalasima. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.



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

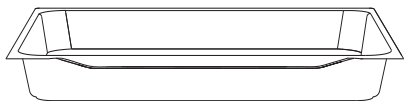


Na rešetki je napravljen bezbednosni graničnik, stoga kod izvlačenja morate rešetku uvek najpre lagano podignuti sa prednje strane.



**NISKA TEPSIJA** koristi se za pečenje torti i kolača.

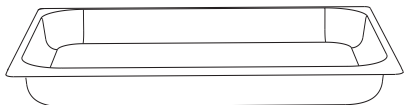
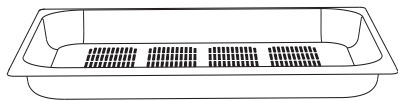




**DUBOKA TEPSIJA** koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao tepsija za sakupljanje masnoće

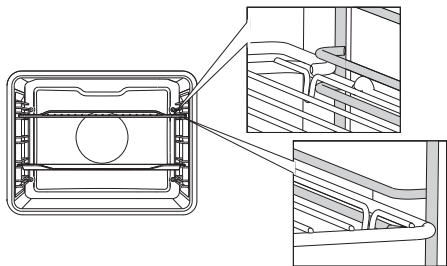
💡 Duboka tepsija tokom pečenja nikada neka ne bude ugurana u prvu vodilicu, izuzev kada pečete na žaru i duboka tepsija vam služi za sakupljanje kapajuće masnoće.

⚠️ **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.**

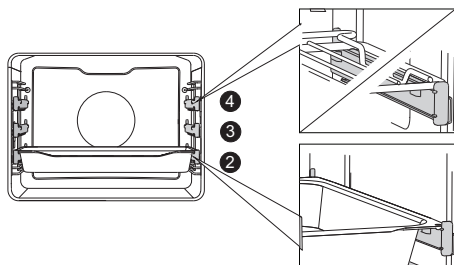


**PARNA GARNITURA (NERĐAJUĆI ČELIK - INOX)** koristi se za kuvanje parom. Rupičastu (perforiranu) tacnu s hranom stavite na srednji nivo, a tepsiju za sakupljanje masnoće jedan nivo niže.

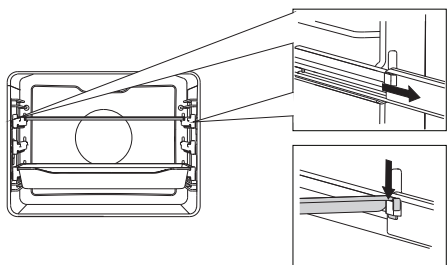
Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i tepsije uvek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.



Kod teleskopskih vodilica na izvlačenje najpre izvučete par vodilica jednog nivoa, na njih stavite rešetku ili tepsiju za pečenje i rukom ih gurnete nazad do kraja u rernu.

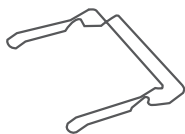


💡 Vrata rerne zatvorite tek kad su teleskopske vodilice gurnute do kraja.

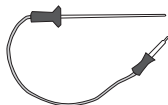


### **SINHRONIZACIONA LETVA**

Letev lahko namestite na teleskopska izvlečna vodila (popolni izvlek) ali pa jih odstranite z njih. Najprej izvlecite obe vodili enega nivoja. Letev zataknete v oba zavihka na vodilih, nato pa jih z roko potisnete do konca.



**NOSAČ TEPSIJE** olakšava vađenje tepsija iz rerne nakon završenog pečenja kada su još veoma vruće.



Temperaturna **SONDA** za pečenje mesa.

### **SREDSTVO ZA UKLANJANJE KAMENCA**

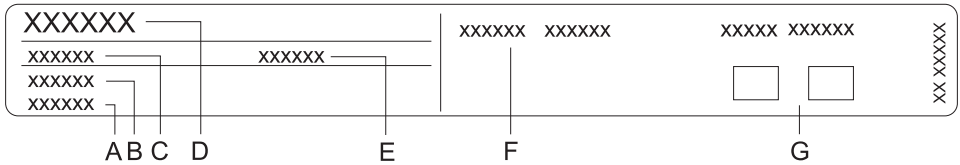
oz. čišćenje parnega sistema.

**MERNI LISTIĆ** za ispitivanje tvrdoće vode.



Tokom pečenja aparat i određeni dostupni delovi prilično se ugriju, stoga u rukovanju peći uvek koristite zaštitne rukavice.

# PODACI O APARATU - NATPISNA TABLICA (OVISNO O MODELU)

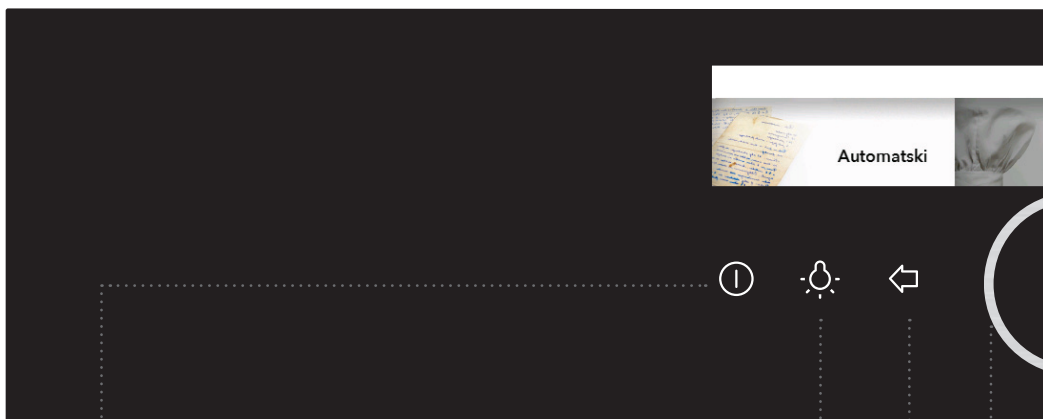


- A Serijski broj
- B Šifra
- C Tip
- D Robna marka
- E Model
- F Tehnički podaci
- G Znaci skladnosti sa standardima

**Natpisna tablica s osnovnim podacima o aparatu pričvršćena je na ivici peći, i vidljiva je kad otvorite vrata peći.**

# KONTROLNA TABLA

(ovisno o modelu)



**1** TIPKA  
UKLJUČENJE/  
ISKLJUČENJE

**2** TIPKA  
UKLJUČENJE/  
ISKLJUČENJE  
LAMPICE U PEĆI

**3** TIPKA NAZAD

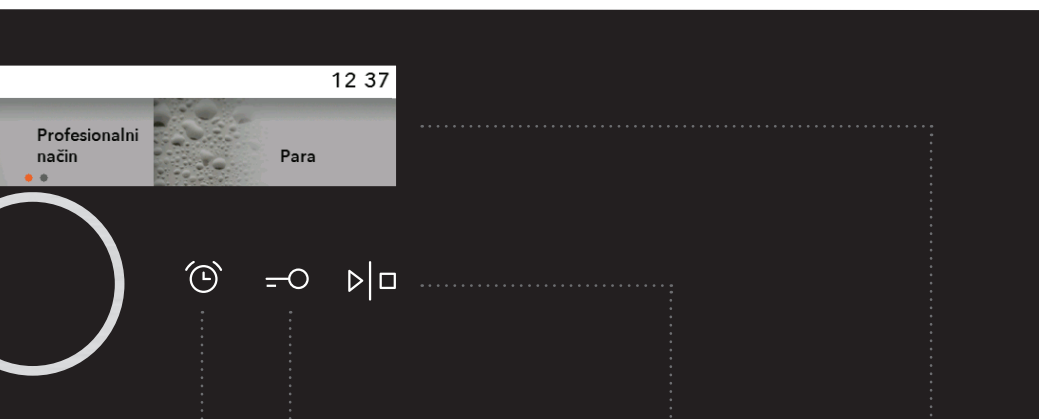
**Kratak dodir:**  
povratak na  
prethodni meni

**Dugi dodir:** povratak  
u osnovni meni

**4** DUGME za izbor  
regulacija i  
POTVRĐIVANJE

**Obrotanjem dugmeta**  
birate regulaciju

**Pritiskom na dugme**  
potvrdite regulaciju



**5** ALARM

**6** TIPKA  
BEZBEDNOSNA  
BLOKADA ZA DECU

**7** TIPKA START/  
STOP

**8** INDIKATOR  
za prikaz svih  
regulacija

Dugi dodir: START

Dugi dodir tokom  
rada: STOP

**OPOMBA:**

Za boljše odzivanje tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal.

# PRE PRVE UPOTREBE

---

**Pre prve upotrebe** izvadite sve delove pribora iz rerne, uključivši transportnu opremu. Sve delove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim sredstvima za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

**Pre prve upotrebe zagrevajte rernu** bez hrane na sistemu gornji i donji grejač na temperaturi 200°C otprilike jedan čas. Tokom prvog zagrevanja rerna će možda ispuštati karakterističan vonj “po novom”, zbog toga za to vreme temeljito provetravajte prostoriju.

## KUVANJE PAROM

Kuvanje parom je zdrav i prirodan način pripreme hrane kojim se sačuva puni ukus hrane. Ovakvo kuvanje ne proizvodi neprijatne mirise.

### **Prednosti kuvanja u pari:**

Kuvanje (dinstanje, pečenje) započinje smesta, pre nego što temperatura u rerni postigne 100 °C. Moguće je i polagano kuvanje (dinstanje, pečenje) na nižim temperaturama.

Kuvanje je zdravo: vitamini i minerali se sačuvaju jer se ih tek neznatan deo rastopi u pari koja je u dodiru s hranom.

Za ovakvu pripremu hrane nema potrebe za masnoćom. Para sačuva okus hrane. Ne dodaje mirise, okus roštilja, ili okus posude, odnosno tepsije. Para takođe ne oduzima okus, jer nije topiva u vodi.

Para ne širi okus niti miris, zato možete bez brige kuvati meso, ribu ili povrće.

Para je naročito primerena i za blanširanje, odmrzavanje, podgrevanje, te čak održavanje toplote hrane.

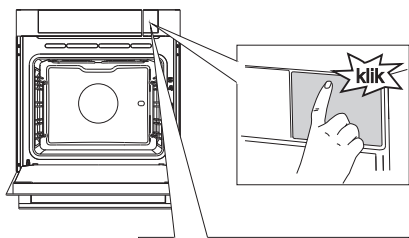
# PUNJENJE REZERVOARA ZA VODU

REZERVOAR VODE omogućuje neovisno dovođenje vode u parnu rernu. Zapremina iznosi približno 1,3 litra (najviši nivo vode - pogledati oznaku). Tom količinom vode možete na maksimalnom parnom programu kuvanja (na sistemu vruć vazduh s parom – visoko) kuvati otprilike 3 časa.

 Pre prve upotrebe očistite rezervoar vode.



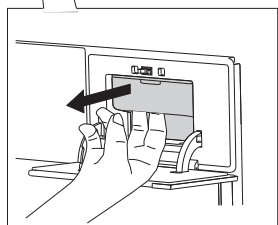
**Rezervoar uvek napunite čistom i hladnom vodom iz vodovodne instalacije, flaširanom vodom bez dodataka, ili destilovanom vodom koja je pogodna za upotrebu u prehrani. Voda koju ćete da sipate u rezervoar mora da ima sobnu temperaturu 20 °C (+/- 10 °C).**



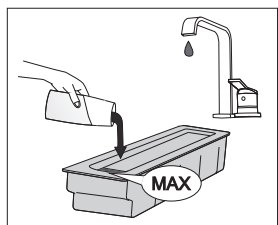
**1** Pritiskom na tačku na kojoj se nalazi nalepnica otvorite vrata rezervoara.



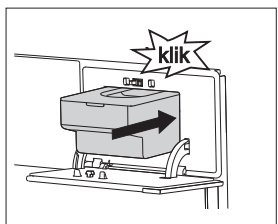
Nalepnicu možete kasnije da uklonite.



**2** Rezervoar vode izvucite iz kućišta uhvativši ga za utor na prednjoj strani.



**3** Otvorite poklopac. Rezervoar operite vodom. Sastavite rezervoar. Pre upotrebe sipajte svežu vodu do oznake MAX koju ćete naći na rezervoaru.



**4** Rezervoar gurnite nazad u kućište do krajnjeg položaja (začuje se kratak klik), a zatim pritiskom zatvorite vrata rezervoara.



Nakon završenog kuvanja preostala voda u parnom sistemu pretočiće se u rezervoar vode. Poklopac i rezervoar vode možete očistiti standardnim tečnim sredstvima za čišćenje koji ne sadrže abraziona sredstva, ili oprati u mašini za pranje sudova.

# POKRETANJE RADA APARATA

## IZBOR JEZIKA

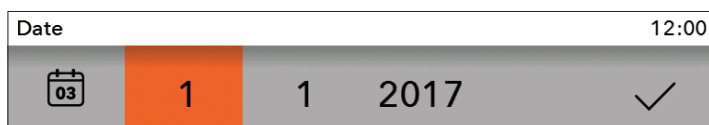
Nakon prvog spajanja aparata na električnu instalaciju, ili nakon dužeg nestanka električnog napajanja najpre izaberite jezik. Fabrički je dodeljen engleski jezik.

 Svaku regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.



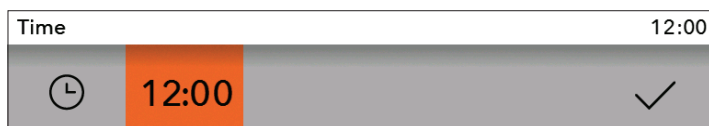
Obrnite GUMB in izberite jezik. Potrdite izbiro.

## PODEŠAVANJE DATUMA




Pritiskom na DUGME izaberite DAN, MESEC I GODINU. Obrnite DUGME i izbor potvrdite kačicom.

## PODEŠAVANJE SATA



Obrnite DUGME i podesite TAČNO VREME. Izbor potvrdite kačicom.

 Rerna će da radi i ako nije podešeno tačno vreme, no u tom slučaju ne možete birati i podešavati funkcije koje programski sat omogućuje (pogledati poglavlje PODEŠAVANJE FUNKCIJA POMOĆU PROGRAMSKOG SATA).

Nakon nekoliko minuta neaktivnosti aparat prelazi u stanje mirovanja (Stand-by).

## PROMENA PODEŠENOSTI SATA

Podešavanje tačnog vremena na satu možete obavljati kada nije aktivna ni jedna vremenska funkcija (pogledati poglavlje IZBOR OPŠTIH REGULACIJA).



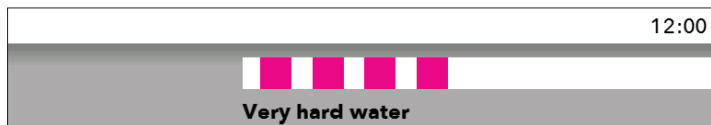
# ISPITIVANJE TVRDOĆE VODE

Pre prve upotrebe treba da se uradi pokus za utvrđivanje tvrdoće vode.

Na displeju se pojavi traka i upozorenje: "**Very hard water**" (veoma tvrda voda).



Fabrički je dodeljen najviši stepen tvrdoće vode.



Merni listić (priložen ka aparatu) umočite u vodu i držite ga namočenog 1 sekund. Pričekajte 1 minut, a zatim očitajte podatak - izbrojite broj crtica i unesite u meni aparata. Obrnite DUGME.

|  |                 |                    |
|--|-----------------|--------------------|
|  | 4 zelene crtice | Veoma meka voda    |
|  | 1 crvena crtica | Meka voda          |
|  | 2 crvene crtici | Srednje tvrda voda |
|  | 3 crvene crtici | Tvrda voda         |
|  | 4 crvene crtice | Veoma tvrda voda   |

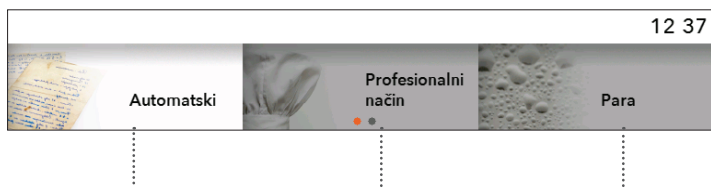
## PROMENA REGULACIJE TVRDOĆE VODE

Tvrdoću vode možete regulisati i u meniju IZBOR OPŠTIH REGULACIJA.



**Ako niste podesili pravilnu tvrdoću vode, to može da ima uticaj na rad aparata i na njegov životni vek.**

# IZBOR OSNOVNIH MENIJA I REGULACIJA



Obrnite GUMB in izberite ime menija. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB. Izpiše se IME izbranega menija.

 Svaku regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.

## A) Automatski način

U ovom načinu najpre izaberite vrstu hrane. Aparat će nakon toga automatski podesiti količinu, stepen zapečenosti, i vreme završetka pečenja. Program omogućuje širok izbor prethodno programiranih recepata koje su odobrili profesionalni kuvari i prehrambeni stručnjaci.

## B) Profesionalni način

Ovaj način nudi izbor jela s fabrički dodeljenim vrednostima, koje možete proizvoljno menjati.

## C) Para

To je prirodan način pripreme hrane kojim se zadržava pun okus hrane.

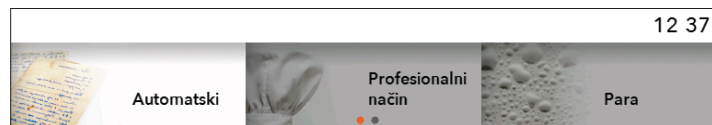
## D) Moji recepti

Ovaj način vam omogućuje pripremu jela po vašoj meri, svaki puta s istim postupcima i istim regulacijama. Svoje omiljene recepte spremite u memoriju rerne, i prikažite ih na displeju svaki puta kada su vam potrebni.

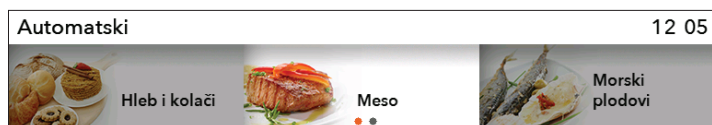
# A) PEČENJE IZBOROM VRSTE HRANE

(Automatski način)

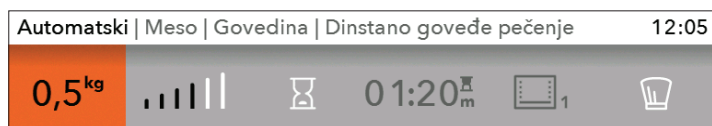
 Svaku regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.



Obrnite DUGME i izaberite način **Automatski**. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.





Izaberite vrstu jela a nakon toga i izabranu hranu. Potvrdite vaš izbor.




Ispišu se programirane (dodeljene) vrednosti: Količinu hrane, stepen zapečenosti i odloženo pokretanje u rad (završetak pečenja) možete prilagođavati.

- 1 količina
- 2 stepen zapečenosti
- 3 odloženo pokretanje u rad
- 4 trajanje rada
- 5 sistem pečenja i preporučljiv nivo
- 6 profesionalni način

 Ako u načinu **Automatsko** izaberete simbol  , program će vas prebaciti u **profesionalni način** (pogledati poglavlje PEČENJE IZBOROM NAČINA RADA).

Dodirnite taster **START/STOP** za početak rada.  
Na displeju su prikazane sve izabrane regulacije.

## PRETHODNO ZAGREVANJE

Za pripremu određenih vrsta jela u **automatskom načinu**, uključena je i funkcija prethodnog zagrevanja .

Kada ste izabrali vrstu hrane, pojaviće se naredna obavest: **»Izabrani program treba prethodno zagrevanje«**. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME. **»Prethodno zagrevanje je započelo«**. Jelo nemojte još stavljati u rernu. Na displeju se izmenično prikazuju stvarna i podešena temperatura.

Kada je podešena temperatura postignuta, prethodno zagrevanje se završava, a aparat emituje zvučni signal.

Na displeju stajanje sledeće upozorenje: **»Prethodno zagrevanje je završeno.«**

Molimo otvorite vrata i stavite jelo. Program nastavlja s pečenjem na podešenim regulacijama.



Kada je podešena funkcija prethodnog zagrevanja, ne možete koristiti funkciju odloženog pokretanja u rad.

## B) PEČENJE IZBOROM NAČINA RADA

(Profesionalni način, i način za kuvanje pomoću pare)

 Svaku regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.



Obrnite DUGME i izaberite **Profesionalni način.** Potvrdite vaš izbor.



Izaberite lične **osnovne regulacije.**


### OSNOVNE REGULACIJE

- 1 prethodno zagrevanje
- 2 sistem (pogledati tabelu SISTEMI RADA RERNE)
- 3 temperatura u rerni

### DODATNE REGULACIJE

- 4 trajanje rada (pogledati poglavlje VREMENSKE FUNKCIJE)
- 5 višefazni program (pogledati poglavlje VIŠEFAZNI PROGRAM U KORACIMA)
- 6 (ubrizgavanje pare) (pogledati poglavlje UBRIZGAVANJE PARE)

## PRETHODNO ZAGREVANJE


Prethodno zagrevanje koristite kada želite rernu što brže zagrejati na željenu temperaturu. Kada izaberete simbol , funkcija prethodnog zagrevanja se uključi, i pojaviće se upozorenje: **»Prethodno zagrevanje započeto.«**

Jelo nemojte još stavljati u rernu. Na displeju se izmjenično prikazuju stvarna i podešena temperatura.


Kada je podešena temperatura postignuta, prethodno zagrevanje se završava, a aparat emituje zvučni signal.


Na displeju stajaće sledeće upozorenje: **»Prethodno zagrevanje je završeno.«**

Molimo otvorite vrata i stavite jelo. Program nastavlja s pečenjem na podešenim regulacijama.

 Kada je podešena funkcija prethodnog zagrevanja, ne možete koristiti funkciju odloženog pokretanja u rad.






## SISTEMI RADA RERNE (ovisno o modelu)

| SISTEMI PEČENJA   | OPIS   | PRETHODNO REGULISANA TEMPERATURA (°C) | MIN - MAX TEMPERATURA (°C) |
|---|--|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>SISTEMI RADA RERNE</b>   |  |                                       |                            |
|    | <b>GORNJI + DONJI GREJAČ</b><br>Grejači na gornjoj i donjoj strani peći ravnomerno sevaju toplotu u unutrašnjost peći. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.   | 200                                   | 30-230                     |
|    | <b>GORNJI GREJAČ</b><br>Toplotu seva samo grejač na gornjoj strani peći. Koristi se kad želite jače zapeći gornju stranu jela.   | 150                                   | 30-230                     |
|    | <b>DONJI GREJAČ</b><br>Toplotu seva samo grejač na donjoj strani peći. Koristi se kad želite jače zapeći donju stranu jela.  | 160                                   | 30-230                     |
|    | <b>MALI ROŠTILJ</b><br>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.  | 230                                   | 30-230                     |
|    | <b>VELIKI ROŠTILJ</b><br>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. | 230                                   | 30-230                     |
|    | <b>VELIKI ROŠTILJ + VENTILATOR</b><br>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                                   | 30-230                     |
|  | <b>VRUĆI VAZDUH + DONJI GREJAČ</b><br>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                                   | 30-230                     |
|  | <b>VRUĆI VAZDUH</b><br>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.  | 180                                   | 30-230                     |
|  | <b>VRUĆI VAZDUH ECO <sup>1)</sup></b><br>Optimizuje potrošnju energije tokom pečenja. Koristi se za pečenje mesa i kolača.   | 180                                   | 120- 230                   |
|  | <b>DONJI GREJAČ + VENTILATOR</b><br>Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća.  | 180                                   | 30-230                     |

| SISTEMI PEČENJA   | OPIS   | PRETHODNO REGULISANA TEMPERATURA (°C) | MIN - MAX TEMPERATURA (°C) |
|---|--|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>SISTEMI RADA RERNE</b>   |  |                                       |                            |
|  | <b>ZAPEČENJE</b><br>Tokom automatskog pečenja mesa u funkciji je gornji grejač u kombinaciji s infra grejačem i okruglim grejačem. Koristi se za sve vrste mesa. | 180                                   | 30-230                     |

<sup>1)</sup> 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.

| SISTEMI PEČENJA   | OPIS  | PRETHODNO REGULISANA TEMPERATURA (°C) | MIN - MAX TEMPERATURA (°C) |
|---|---|---------------------------------------|----------------------------|
|   | <b>VRUĆ VAZDUH SA PAROM</b><br>Koristi se za pečenje i odmrzavanje zamrznutih namirnica. Omogućuje brzo i efikasno pečenje bez promena boje ili oblika hrane. Možete da birate jednu od tri mogućnosti:   | 160                                   |                            |
|    | <b>INTENZIVNO:</b><br>pečenje šnicli i manjih komada mesa.  |                                       | 30-230                     |
|    | <b>SREDNJE:</b><br>podgrejavanje ohlađenih/zamrznutih obroka, pečenje ribljih fileta i gratiniranog povrća.   |                                       | 30-230                     |
|    | <b>POLAGANO:</b><br>pečenje većih komada mesa (pečenja, celo pile), pečenje kolača iz dizanog testa (hleb i žemičke), pečenje lasanja,...   |                                       | 30-230                     |
|  | <b>PARA</b><br>Koristi se za pripremu svih vrsta mesa, čorbi, povrća, pita, torti, hleba, i za gratiniranje jela (jela za koja je potrebno duže vreme pripreme).  | 100                                   | -                          |
|  | <b>SOUS VIDE</b><br>To je postupak polaganog kuvanja u vakuumu, na tačno određenoj i održavanoj temperaturi. Metod 'sous vide' pogodan je za spremanje mesa, riba i svih vrsta voća i povrća. Tako spremljena hrana je sočna i razvije puniji okus. | 50                                    | 30-95                      |

Dodirnite taster **START/STOP** za pokretanje u rad. Na displeju su prikazane sve izabrane regulacije.

 Na displeju pulsira simbol °C, sve dok ne bude postignuta podešena temperatura. Začuje se zvučni signal. Tokom rada ne možete menjati sisteme pečenja.

## VREMENSKE FUNKCIJE - TRAJANJE



Vremenske funkcije možete izabrati u osnovnom profesionalnom načinu (Pro). Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.



Trajanje rada

Odloženo pokretanje u rad



### Podešavanje trajanja rada rerne

U ovom načinu određujete period u kom će rerna raditi (trajanje rada). Podesite potrebno vreme rada i potvrdite izabranu vrednost (maksimalno vreme rada je 10 časova).

U skladu s tim prilagođava se i vreme završetka rada.

Pritisnite START za početak pečenja. Na displeju su prikazane sve izabrane regulacije. Sve funkcije programskog sata možete poništiti dovedši vreme na vrednost "0".



### Podešavanje odloženog pokretanja u rad



Odgođeno pokretanje u rad nije moguće na sistemima mali gril, veliki gril i gril s ventilatorom.

U ovom načinu programiranjem određujete vreme koliko dugo će rerna da radi (trajanje rada), i u koliko časova će prestati s radom (završetak rada). Pokretanje u rad možete odgoditi za 24 časa. Proverite da li je na satu podešeno tačno vreme.

Primer:

Trenutno vreme: 12:00

Vreme pečenja: 2 časa

Završetak pečenja: u 18:00 časova.

Najpre izaberite period pečenja (vreme trajanja rada), odnosno 2 časa. Na displeju automatski se ispisuje suma trenutnog tačnog vremena i vreme trajanja rada rerne (14:00).

Sada podesite vreme izabranog završetka rada (18:00).

Pritisnite START za početak pečenja. Programski sat čeka na početak pečenja. Na displeju stajaće sledeće upozorenje: **»Izabrali ste odloženo upućivanje vašega programa u rad«**. Program pečenja započne u 16:00 časova.



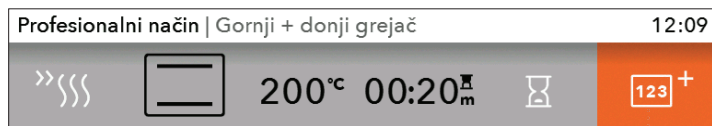
Nakon isteka izabranog vremena rerna automatski prestaje s radom. Začuje se zvučni signal, i prikaže se meni Završetak.

Nakon nekoliko minuta neaktivnosti aparat prelazi u stanje mirovanja (Stand-by). Prikaže se tačno vreme.



## PRIPREMA HRANE U VIŠE FAZA (KORAKA)

U ovom načinu imate mogućnost da u jednom postupku pečenja udružite tri različite uzastopne faze (tri koraka) pripreme hrane. Izborom različitih regulacija možete postići da hrana bude pripremljena tačno onako kako želite.



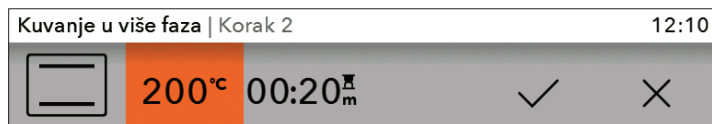
U osnovnom Profesionalnom načinu možete izabrati Višefazni program i Para. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.



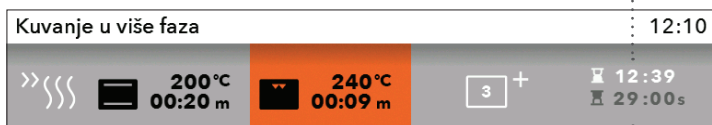
Izaberite: korak 1, korak2, korak3. Regulacije potvrdite pritiskom na DUGME.



Prvi korak je već izabran, ako ste pre toga izabrali Vremenske funkcije.



Podesite sistem, temperaturu i vreme. Izbor potvrdite KAČICOM i pritiskom na DUGME.








Celo vreme pečenja - završetak

Temperatura i vreme trajanja izabrane faze (koraka)

Delovanje trenutne faze

Nakon dodira tastera START rerna najpre započne raditi prema koraku 1 (na donjem delu displeja na traci je prikazano po kom koraku se pečenje odvija). Nakon isteka određenog vremena uključuje se korak 2, a zatim i korak 3 ako ste ga izabrali.

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Kuvanje u više faza   Korak 1/2</b>   |   | <b>12:11</b>   |
|  20°C<br><b>19:58 s</b> |  240°C<br><b>09:00 s</b> |  <b>12:40</b><br> <b>28:58 s</b> |

 Ukoliko tokom rada želite izbrisati pojedini korak, obrnite DUGME, izaberite korak, a zatim ga poništite potvrdom na simbol KRIŽIĆA. To možete da uradite samo za one faze (korake), čije izvođenje još nije započelo.

## UPUHAVANJE (GENERISANJE) PARE

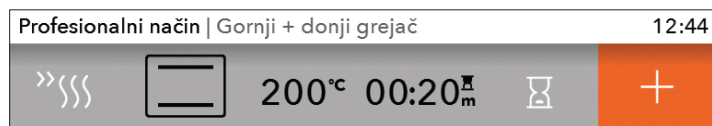
Ispuštanje pare u rernu preporučljivo je kod pečenja:

- **mesa** (prema kraju pečenja): meso će biti sočnije i mekše, a osim toga zbog dodavanja pare nije potrebno dodatno zalivanje mesa vodom. Meso: govedina, teletina, svinjetina, divljač, živina, jagnjetina, ribe, kobasice;
- **hleba, žemičik**: paru koristite prvih 5 - 10 minuta pečenja. Kora hleba biće biti hrskava i lepo zapečena;
- **suflea od voća i povrća**, lazanj, jela od brašna, pudinga;
- **povrća**, a naročito krompira, karfiola, brokule, šargarepe, tikvica i patlidžana.

Dodavanje (ispuštanje) pare možete uraditi u osnovnom **profesionalnom načinu**, kada birate trajanje rada. Vreme spremanja jela mora da bude dovoljno dugo da je dodavanje pare uopšte moguće.



**Ukupno vreme pripreme ne sme da bude kraće od 10 minuta.**



Za ispuštanje pare izaberite simbol +. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.




Obrnite DUGME i izaberite simbol - Višefazni program u koracima (pogledati poglavlje VIŠEFAZNI PROGRAM U KORACIMA) - intenzivnost dodavanja pare u tri stepena.

### A) ISPUŠTANJE PARE PO KORACIMA

Podesite faze odnosno korake (pogledati poglavlje VIŠEFAZNI PROGRAM U KORACIMA) Izaberite **simbol +** za dodavanje pare. Sistem će sam automatski preračunati pojedinačna ispuštanja pare obzirom na ukupno vreme. Dodirnite taster START/STOP za početak rada.

### B) DIREKTNO ISPUŠTANJE PARE

Direktno ubrzgavanje pare radi se tokom samog postupka pečenja. Izaberite simbol . Ispisaće se upozorenje: **"Da li želite da dodate paru?"** Simbol pulsira sve dok postupak nije završen.

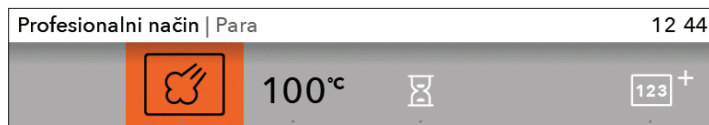
Direktno ispuštanje pare možete da ponovite u tri koraka, a nakon toga simbol za paru ugasiće se.

## C) KUVANJE U PARI (Para - brzi pristup ka parnim programima)

💡 Svaku regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.



Obrnite DUGME i izaberite način Para. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.



Izaberite lične osnovne regulacije.

1

2

3

4

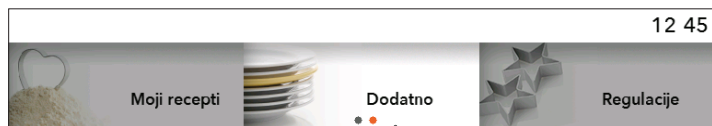
- 1 sistem
- 2 temperatura u rerni
- 3 trajanje rada
- 4 priprema po koracima (pogledati poglavlje VIŠEFAZNI PROGRAM U KORACIMA)

💡 Prethodno zagrevanje koristite kada želite rernu što brže zagrejati na željenu temperaturu.

**Rezervoar vode** napunite svežom vodom do oznake MAX. PARNNA GARNITURA koristite za pripremu povrća, ribe, mesa i krompira, koje ne kuvate u sosu. Parnu garnituru umetnite u 2. vodilicu.

## SOUS VIDE (KUVANJE U PARI)

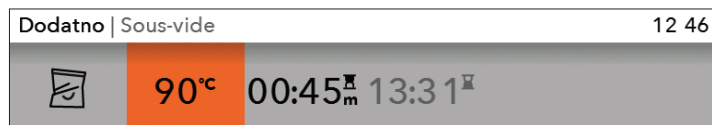
Namirnicu začinite i upakujte u namensku plastičnu kesu koja je pogodna za vakumiranje i kuvanje metodom 'sous vide'. Upakovanu namirnicu stavite na perforiranu tepsiju i stavite u rernu na srednji nivo.



Obrnite DUGME i u osnovnom meniju izaberite **Dodatno**. Potvrdite vaš izbor. Prikazaće se meni dodatnih funkcija.



Obrnite DUGME i izaberite način **Sous-vide**.




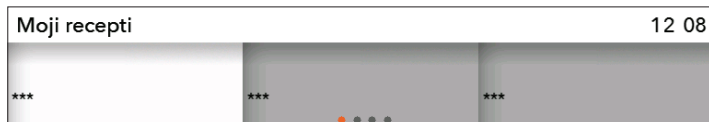
Izaberite temperaturu i vreme kuvanja. Hranu kuvajte duže vreme na niskoj temperaturi (pogledati tabelu kuvanja).

Nakon završenog kuvanja namirnicu izvadite iz kesice. Za intenzivniji ukus namirnicu možete na brzinu propržiti na vrućem ulju.

| Jelo                            | Debljina (cm) | Temperatura (°C) | Vreme kuvanja (minute) |
|---------------------------------|---------------|------------------|------------------------|
| <b>MESO</b>                     |               |                  |                        |
| Goveđa šnicla, srednje pečena   | 3             | 60               | 150-180                |
| Goveđa šnicla, dobro pečena     | 3             | 70               | 140-170                |
| Svinjska šnicla, srednje pečena | 3             | 65               | 70-100                 |
| Svinjska šnicla, dobro pečena   | 3             | 70               | 70-100                 |
| Jagnjeća šnicla, srednje pečena | 2             | 60               | 90-120                 |
| Jagnjeća šnicla, dobro pečena   | 2             | 70               | 70-100                 |
| Teleća šnicla, srednje pečena   | 3             | 60               | 90-120                 |
| Teleća šnicla, dobro pečena     | 3             | 70               | 70-100                 |
| Pileća prsa bez kosti           | 3             | 65               | 90-120                 |
| Pačija prsa bez kosti           | 3             | 65               | 120-150                |
| Ćureća prsa bez kosti           | 3             | 65               | 180-210                |
| Ribljí filet                    | 1             | 55               | 40-60                  |
| Ribljí stejk                    | 2             | 55               | 40-60                  |
| Kozice                          | /             | 60               | 30-40                  |
| Hobotnica, krakovi              | /             | 85               | 180-240                |
| Školjke (Jakobove kapice)       | /             | 60               | 40-60                  |
| Šargarepa isečena               | 1             | 85               | 90-120                 |
| Krompir u kockama               | 2             | 85               | 100-130                |
| Šparoge                         | /             | 85               | 50-70                  |
| Patlidžan                       | 1             | 85               | 50-70                  |
| Voće u komadima                 | /             | 70               | 90-120                 |

## D) MEMORISANJE LIČNIH PROGRAMA (MOJI RECEPTI)

Nakon završetka rada pojavi se meni Završetak. Izaberite simbol  i izabrane regulacije spremite u memoriju rerne.

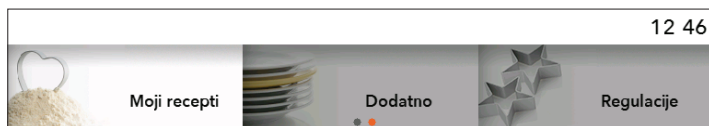


Obrnite DUGME i u osnovnom meniju izaberite **Moji recepti**. Potvrdite vaš izbor.

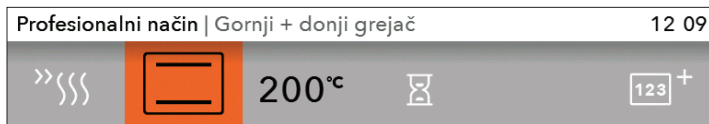
 U memoriju možete spremiti 12 recepata.




Okretanjem DUGMETA i potvrđivanjem slova izaberite ime. Znak po potrebi izbrišite koristeći strelicu; kačicom spremate novo ime u memoriju.



Vaše omiljene recepte možete ponovno izabrati, tako da u osnovnom meniju izaberete **Moji recepti**. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.



Prikažu se prethodno dodeljene vrednosti koje još možete menjati.

Nakon završetka rada pojavi se meni **Završetak**. Ako ste izabrali promene, možete ih memorisati tako da izaberete simbol . Izaberite recept s istim imenom. Na displeju stajanje natpis **»Program će biti prepisan.«**

- Izbor možete potvrditi, ako želite memorisati recept pod istim ili novim imenom.


- Izbor možete i poništiti. Prikaže se displej na kom birate novo polje i memorišete novi recept.

# POČETAK DELOVANJA

Pre početka pripreme taster START/STOP pulsira.  
Postupak pripreme pokrećete dodiranjem tastera START/STOP.

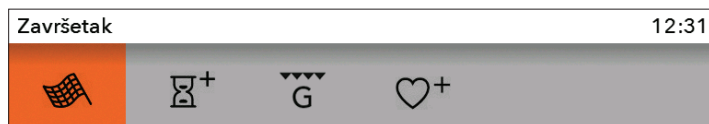
Trenutne regulacije možete menjati i tokom rada, pritiskom i okretanjem DUGMETA.



 Ako tokom rada aparata otvorite vrata, pečenje se zaustavlja. Nastavlja se kada vrata ponovno zatvorite. Ovo treba da uradite nakon najviše 3 minuta, inače će rad aparata da se prekine, a na displeju stajaće ispisan Kraj.

## ZAVRŠETAK RADA I ISKLJUČENJE RERNE

Postupak pripreme prekidate dužim dodiranjem tastera START/STOP.



Obrnite DUGME i prikazaće se meni **Kraj** s prikazom simbola.



### Završetak

Odaberite ikonu i završite s pečenjem. Na displeju se prikaže osnovni meni:



### Produži vreme rada

Izborom ove ikone možete produžiti vreme pečenja. Odredite novo vreme završetka pečenja, odnosno pripreme hrane (pogledati poglavlje VREMENSKE FUNKCIJE).




### Dodaj gratiniranje

Izaberite simbol ako želite nakon završetka rada dodatno zapeći gornju stranu jela.



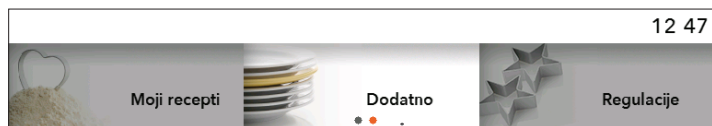
### Dodaj u moje recepte

Ovaj način omogućuje da izabrane regulacije spremite u memoriju rerne i da ih sledeći puta ponovno koristite.

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



# IZBOR DODATNIH FUNKCIJA



Obrnite DUGME i u osnovnom meniju izaberite **Dodatno**. Potvrdite vaš izbor. Prikazaće se meni dodatnih funkcija.

 Određene funkcije na određenim sistemima nije moguće birati, na što će vas upozoriti zvučni signal.

## Čišćenje parom

Ovaj program omogućuje lakše uklanjanje mrlja i ostataka hrane u rejni. (pogledati poglavlje Čišćenje i održavanje).

## Odmrzavanje

U ovom režimu rada vazduh kruži bez uključenih grejača. Radi samo ventilator. Ovom funkcijom možete polagano odmrzavati zamrznutu hranu (za odmrzavanje su prikladne torte, kolači, hleb, zemičke, i duboko zamrznuto voće).

Izborom simbola određujete vrstu hrane, težinu, vreme početka i vreme završetka odmrzavanja.

Na polovini vremena odmrzavanja obrnite komade hrane, odnosno promešajte ih, ili ih odvojite ukoliko su bili zamrzavanjem zalepljeni jedan na drugog.

## Podgrevanje

Ovu funkciju koristite za uklanjanje mrlja i ostataka hrane sa površine rerne. Koristi se za održavanje toplote već pripremljenih jela. Izborom simbola određujete temperaturu i vreme početka i završetka podgrevanja.

## Zagrevanje servirnih sudova

Ovom funkcijom možete ugrejati servis (tanjire, činije, šolje, i sl.) pre nego što u njima servirate hranu. Tako će hrana ostati topla duže vremena. Izborom simbola određujete temperaturu i vreme početka i završetka podgrevanja.

## Regeneracija

Ovim načinom rada možete podgrejati već kuvanu hranu. Obzirom da za zagrevanje koristite paru, hrana ne gubi na svom kvalitetu.

Okus i tekstura sačuvaće se kao da je hrana tek kuvana.

Istovremeno možete podgrevati (regenerisati) više različitih jela.


- Kod ove funkcije možete izabrati početak i završetak procesa regeneracije.

## Brzo prethodno zagrevanje

Prethodno zagrevanje koristite kada želite rernu što brže zagrijati na željenu temperaturu. Ova funkcija nije pogodna za pripremu jela. Kada se rerna zagrije do podešene temperature, postupak prethodnog zagrevanja je završen, a rerna je pripremljena za pečenje na izabranom načinu rada.

## Šabat (Shabbat)

U ovom načinu podešavate temperaturu od 85-180 °C i vreme (najviše 74 časa) aktivnosti Shabbata. Pritiskom na START započinjete odbrojavanje vremena. U rerni je upaljeno osvetljenje. Svi zvuci i rad su isključeni, izuzev tastera za uključenje/isključenje (ON/OFF). Nakon završetka sve regulacije mogu da se memorišu.

 U slučaju prekida napajanja električnom energijom, način Shabbat isključiće se, i rerna se vraća u početni položaj.



**Upozorenje: proizvođač ne odgovara za nepravilnu upotrebu načina Shabbat.**

## Sous-vide

SOUS VIDE je naziv za tehniku polaganog kuvanja u vakuumu korišćenjem pare. Vakumsko zatvorenu hranu kuvate polagano, na niskoj temperaturi. Ovako spremljena hrana razvije svoj pun okus i zadržava više vitamina i minerala.

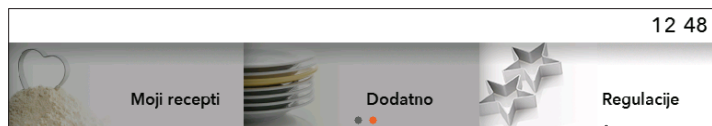
Završetak

12 33

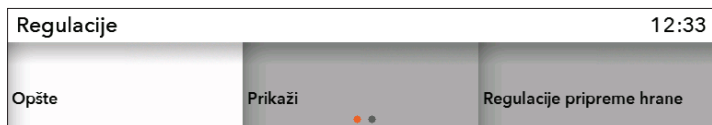


Obrnite DUGME i prikazaće se meni **Kraj** s prikazom simbola.

# IZBOR OPŠTIH REGULACIJA



Obrnite DUGME i u osnovnom meniju izaberite **Regulacije**. Potvrdite vaš izbor.



Okretanjem DUGMETA pomerate se po meniju. Svaku regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.

## Generalno

**Jezik**—izaberite jezik u kom će da bude ispisan tekst poruka na displeju.

**Datum**—datum podešavate prilikom prvog spajanja aparata na električnu mrežu, ili ako aparat isključite na duže vreme (više od nedelju dana) iz električne mreže. Podesite dan, mesec i godinu.

**Vreme**—tačno vreme treba podesiti prilikom prvog spajanja aparata na električnu mrežu, ili ako aparat bude duže vreme (više od jedne nedelje) isključen iz električne instalacije. Podesite sat (tačno vreme). Zatim možete izabrati način prikaza sata u polju 'VREME' ("TIME"): digitalni ili analogni.

**Zvuk**—glasnoću zvučnog signala (piska) možete podešavati kada nije aktivirana nijedna funkcija programskog sata (prikazan je samo sat, odnosno trenutno tačno vreme).

Glasnoća – možete birati tri različita stepena.

Zvuk tastera – možete birati uključeno ili isključeno.

Zvuk prilikom upućivanja / isključenja – možete birati uključeno ili isključeno.

## Displej (indikator)

U ovom meniju možete podešavati:

**Osvetljenje** – možete birati tri različita stepena.

**Noćni način** – odredite čas do kog želite da displej bude zatamnjen.

**Prebacivanje aparata u stanje pripremljenosti** – displej se automatski isključuje nakon 1 časa.

## Regulacije za pripremu hrane

**Tvrdoća vode**

**Uklanjanje kamenca iz vode.**

## Sistem

### Podaci o aparatu

### Fabrički dodeljene regulacije

**Osvetljenje rerne tokom rada** – Osvetljenje će se isključiti i kada otvorite vrata rerne tokom rada.

**Osvetljenje rerne** – Osvetljenje rerne uključi se automatski kada otvorite vrata ili kad uključite rernu. Nakon završenog postupka pripreme jela ili nakon zatvaranja vrata lampica svetli još jedan minut. Lampicu u rerni možete da upalite ili ugasisite pritiskom na taster LAMPICA.



## BEZBEDNOSNA ZAŠTITA ZA DECU

Uključite je dodiranjem na taster za zaključavanje – ključić. Na displeju stajaće sledeće upozorenje: **»Bezbednosna blokada za decu je aktivirana«**. Ukoliko želite isključiti bezbednosnu blokadu, ponovno dodirnite taj taster.



Ako blokadu aktivirate kada nije podešena ni jedna vremenska funkcija (samo prikaz tačnog vremena), rerna neće moći funkcionisati.

Ako blokadu aktivirate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije (programskog sata), rerna će normalno funkcionisati, ali nećete moći menjati podešavanja.

Dok je bezbednosna zaštita za decu aktivirana ne možete menjati sistem niti načine kuvanja, odnosno dodatne funkcije. Možete samo isključiti postupak pripreme hrane. Bezbednosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja rerne. Ukoliko želite izabrati novi sistem, najpre morate isključiti bezbednosnu blokadu za decu.



## PODEŠAVANJE ALARMA

Funkciju alarma možete koristiti neovisno o radu rerne. Uključite ga pritiskom na taster. Najduži moguć period je 10 časova. Kada istekne podešeno vreme, rerna emituje zvučni signal kog možete isključiti pritiskom na bilo koji taster, ili pričekati da se nakon jednog minuta signal automatski isključi sam.



**Nakon nestanka električne energije, ili nakon isključenja aparata, sve dodatne lične regulacije sačuvaće se.**

# OPISI SISTEMA I TABELE PEČENJA

---

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, stoga se uzastopnim pečenjem više vrsta peciva ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je peć već ugrejana.

Kad koristite hartiju za pečenje, proverite dali je postojana na visokim temperaturama.

Pri pečenju većih komada 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.

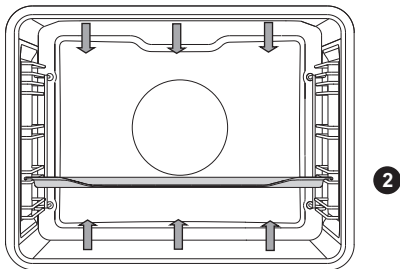
**Pri kraju vremena pečenja** peć možete isključiti približno 10 minuta pre završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedeti energiju.

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



**Oznaka \* znači da morate peć prethodno zagrejati na izabranom sistemu pečenja.**

## GORNJI + 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. Tepsije iz nerđajućeg čelika nisu primerene, jer jače odbijaju toplotu.

Tokom pečenja uvek pazite da u tepsiji bude dovoljno tečnosti da meso ne zagori. Pečenuk preokrenite tokom pečenja. Ako tepsiju pokrijete meso će da bude sočnije.

| Hrana               | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min.) |
|---------------------|------------|-------------------|------------------|----------------------|
| <b>MESO</b>         |            |                   |                  |                      |
| Svinjsko pečenje    | 1500       | 2                 | 180-200          | 90-120               |
| Svinjska plečka     | 1500       | 2                 | 180-200          | 110-140              |
| Svinjski rolat      | 1500       | 2                 | 180-200          | 90-110               |
| Goveđa pečenka      | 1500       | 2                 | 170-190          | 120-150              |
| Teleći rolat        | 1500       | 2                 | 180-200          | 80-100               |
| Jagnjeća plečka     | 1500       | 2                 | 180-200          | 60-80                |
| Zečji hrbat         | 1000       | 2                 | 180-200          | 50-70                |
| Srneći but          | 1500       | 2                 | 180-200          | 90-120               |
| <b>RIBE</b>         |            |                   |                  |                      |
| Dinstana riba, 1 kg | 1000 g/kom | 2                 | 190-210          | 40-50                |

## Pečenje kolača i peciva:

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.) |
|-------------------------------|-------------------|------------------|----------------------|
| <b>KOLAČI</b>                 |                   |                  |                      |
| Sufle od povrća               | 2                 | 190-210          | 35-45                |
| Sladak sufle                  | 2                 | 170-190          | 40-50                |
| Zemičke *                     | 3                 | 190-210          | 20-30                |
| Beo hleb, 1 kg *              | 3                 | 220              | 10-15                |
|                               |                   | 180-190          | 30-40                |
| Heljdin hleb, 1 kg *          | 3                 | 180-190          | 50-60                |
| Integralni hleb, 1 kg *       | 3                 | 180-190          | 50-60                |
| Raženi hleb, 1 kg *           | 3                 | 180-190          | 50-60                |
| Pirin hleb, 1 kg *            | 3                 | 180-190          | 50-60                |
| Orahnjača                     | 2                 | 170-180          | 50-60                |
| Biskvitna torta *             | 2                 | 160-170          | 30-40                |
| Sitni keksi od lisnatog testa | 3                 | 200-210          | 20-30                |
| Piroške sa zeljem *           | 3                 | 190-200          | 25-35                |
| Voćni kolač                   | 2                 | 130-150          | 80-100               |
| Puslice                       | 3                 | 80-90            | 110-130              |
| Buhtle                        | 3                 | 170-180          | 30-40                |

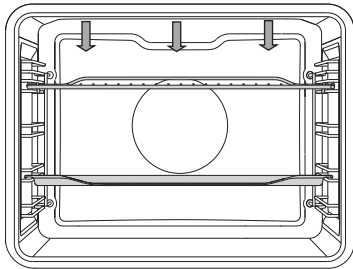
| Savet                                      | Upotreba  |
|--|---|
| Dali je kolač pečen?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mestu. Ako na štapiću nema tragova testa, kolač je pečen.</li> <li>• Peć isključite i iskoristite preostalu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



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



## MALI ROŠTILJ, VELIKI ROŠTILJ



Kod velikog roštilja deluju gornji grejač i infra grejač, koji su smešteni na plafonu rerne.

Kod **roštilja** deluju gornji grejač i infra grejač, postavljeni na stropu peći.

Maksimalna dozvoljena temperatura: 230°C.

Infra grejač (roštilj) prethodno zagrevajte 5 minuta.

Celo vreme kontrolišite postupak pečenja. Zbog veoma visoke temperature meso može jako brzo zagoreti!

Pečenje infra grejačem je primereno za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, sečenih komada mesa te ribe (biftek, šnicla, komadi lososa ...) ili zapečenog hleba (tost).

Kada pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne uhvati na nju, i rešetku stavite u 3. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite tepsiju u koju će da se cedi masnoća i sokovi iz mesa.

Tokom pečenja uvek pazite da u tepsiji bude dovoljno tečnosti da meso ne zagori. Pečenku preokrenite tokom pečenja.

Nakon svakog pečenja na roštilju očistite rernu i pribor.

**Tabela pečenja na roštilju - mali roštilj**

| Hrana                | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min.) |
|----------------------|------------|-------------------|------------------|----------------------|
| <b>MESO</b>          |            |                   |                  |                      |
| Biftek, krvav        | 180 g/kom  | 4                 | 230              | 20-25                |
| Svinjska vratina     | 150 g/kom  | 4                 | 230              | 25-30                |
| Kremenadle           | 280 g/kom  | 4                 | 230              | 30-35                |
| Roštilj kobasice     | 70 g/kom   | 4                 | 230              | 20-25                |
| <b>PREPEČEN HLEB</b> |            |                   |                  |                      |
| Tost                 | /          | 4                 | 230              | 5-10                 |
| Sendviči             | /          | 4                 | 230              | 5-10                 |

**Tabela pečenja na roštilju - veliki roštilj**

| Hrana                | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min.) |
|----------------------|------------|-------------------|------------------|----------------------|
| <b>MESO</b>          |            |                   |                  |                      |
| Biftek, krvav        | 180 g/kom  | 4                 | 230              | 10-15                |
| Biftek, dobro pečen  | 180 g/kom  | 4                 | 230              | 15-20                |
| Svinjska vratina     | 150 g/kom  | 4                 | 230              | 15-20                |
| Kremenadle           | 280 g/kom  | 4                 | 230              | 20-25                |
| Teleća šnicla        | 140 g/kom  | 4                 | 230              | 15-20                |
| Roštilj kobasice     | 70 g/kom   | 4                 | 230              | 10-20                |
| Mesni sir            | 150 g/kom  | 4                 | 230              | 15-20                |
| <b>RIBE</b>          |            |                   |                  |                      |
| File lososa          | 200g/kom   | 4                 | 230              | 15-20                |
| <b>PREPEČEN HLEB</b> |            |                   |                  |                      |
| 6 kriški hleba       | /          | 4                 | 230              | 1-4                  |
| Sendviči             | /          | 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.

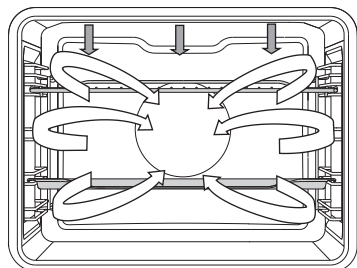
Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatom salvetom da budu suve. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a spoljni deo ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tokom pečenja na roštilju ribu nemojte obrtati.



**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.**

## VELIKI ROŠTILJ + VENTILATOR

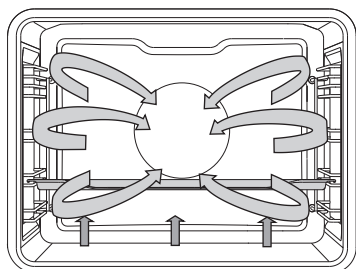


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

| Hrana                  | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min.) |
|------------------------|------------|-------------------|------------------|----------------------|
| <b>MESO</b>            |            |                   |                  |                      |
| Patka                  | 2000       | 2                 | 180-200          | 90-110               |
| Svinjsko pečenje       | 1500       | 2                 | 170-190          | 90-120               |
| Svinjska plečka        | 1500       | 2                 | 160-180          | 100-130              |
| Polovica pileta        | 700        | 2                 | 190-210          | 50-60                |
| Pile, 1.5 kg           | 1500       | 2                 | 200-220          | 60-80                |
| Rolat od mlevenog mesa | 1500       | 2                 | 160-180          | 70-90                |
| <b>RIBE</b>            |            |                   |                  |                      |
| Pastrmke               | 200 g/kom  | 2                 | 200-220          | 20-30                |

## VRUĆI VAZDUH + DONJI GREJAČ



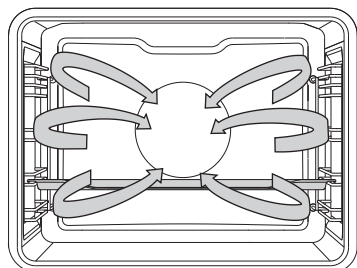
2

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

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

| Hrana                                  | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min.) |
|--|-------------------|------------------|----------------------|
| <b>KOLAČI</b>                          |                   |                  |                      |
| Kolač od sira, prhko testo             | 2                 | 150-160          | 60-70                |
| Pica *                                 | 3                 | 210-220          | 10-15                |
| Kiš Loren (lorenska pita), prhko testo | 2                 | 190-200          | 50-60                |
| Štrudla od jabuka, vučeno testo        | 2                 | 170-180          | 50-60                |

## VRUĆI 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 tepsije iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili kovanog gvožđa. Tepsije iz nerđajućeg čelika nisu primerene, jer jače odbijaju toplotu.

Tokom pečenja uvek pazite da u tepsiji bude dovoljno tečnosti da meso ne zagori. Pečenuk preokrenite tokom pečenja. Ako tepsiju pokrijete meso će da bude sočnije.

| Hrana                     | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min.) |
|---------------------------|------------|-------------------|------------------|----------------------|
| <b>MESO</b>               |            |                   |                  |                      |
| Svinjsko pečenje sa kožom | 1500       | 2                 | 160-180          | 90-120               |
| Pile, celo                | 1500       | 2                 | 170-190          | 70-90                |
| Patka                     | 2000       | 2                 | 160-180          | 120-150              |
| Guska                     | 4000       | 2                 | 150-170          | 170-200              |
| Ćurka                     | 5000       | 2                 | 150-170          | 180-210              |
| Pileća prsa               | 1000       | 3                 | 180-200          | 50-60                |
| Pile punjeno              | 1500       | 2                 | 180-200          | 110-130              |

## Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrevanje rerne.

Sitne kekse možete peći u niskim limovima na više nivoa (2. i 3.).

Uvažavajte to da vreme pečenja može da bude različito za različite tepsije. Možda ćete gornju tepsiju morati izvaditi pre donje.

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

Sitne kekse pripremite u jednakoj debljini, da mogu ravnomerno da se ispeku.

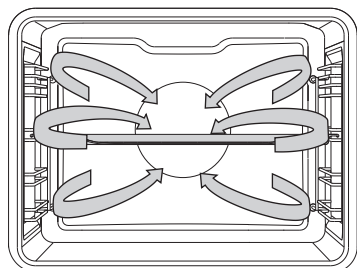
| Hrana                        | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min.) |
|------------------------------|-------------------|------------------|----------------------|
| <b>KOLAČI</b>                |                   |                  |                      |
| Kolač iz umešanog testa      | 2                 | 150-160          | 30-40                |
| Kolač sa mrvicama            | 3                 | 160-170          | 25-35                |
| Kolač od trešanja            | 2                 | 150-160          | 30-40                |
| Biskvitni rolat *            | 3                 | 160-170          | 15-25                |
| Voćna torta, prhko testo     | 2                 | 160-170          | 50-70                |
| Pletenica, dizano testo      | 2                 | 160-170          | 35-50                |
| Štrudla od jabuka            | 3                 | 170-180          | 50-60                |
| Pica *                       | 3                 | 200-210          | 15-20                |
| Keksi, prhko testo *         | 3                 | 150-160          | 15-25                |
| Keksi, brizgano testo *      | 3                 | 140-150          | 20-30                |
| Kolačići *                   | 3                 | 140-150          | 20-30                |
| Sitni kolačići, dizano testo | 3                 | 170-180          | 20-35                |
| Kolači, lisnato testo        | 3                 | 170-180          | 20-30                |
| Kolači punjeni kremom        | 3                 | 180-190          | 25-45                |
| <b>ZAMRZNUTE NAMIRNICE</b>   |                   |                  |                      |
| Štrudla od sira i jabuka     | 3                 | 170-180          | 55-70                |
| Pica                         | 3                 | 180-190          | 20-35                |
| Pržen krompir za rernu       | 3                 | 200-210          | 25-40                |
| Kroketi za rernu             | 3                 | 200-210          | 20-35                |



Tokom pečenja duboku tepsiju nemojte stavljati u 1. vodilicu.

## VRUĆI VAZDUH ECO

eco



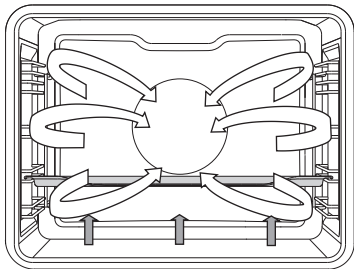
Radi okrugli grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stranici rerne omogućuje stalno kruženje vrućeg vazduha oko mesa, povrća ili kolača.

| Hrana                      | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min.) |
|----------------------------|-------------------|------------------|----------------------|
| <b>MESO</b>                |                   |                  |                      |
| Svinjsko pečenje, 1 kg     | 2                 | 190-200          | 110-130              |
| Svinjsko pečenje, 2 kg     | 2                 | 190-200          | 130-150              |
| Goveđe pečenje, 1 kg       | 2                 | 200-210          | 100-120              |
| <b>RIBE</b>                |                   |                  |                      |
| Cele ribe 200/g kom        | 3                 | 190-200          | 40-50                |
| Ribljí file 100/g kom      | 3                 | 200-210          | 25-35                |
| <b>KOLAČI</b>              |                   |                  |                      |
| Brizgani keksi             | 3                 | 170-180          | 15-25                |
| Mali kolačići              | 3                 | 180-190          | 30-35                |
| Biskvitni rolat            | 3                 | 190-200          | 15-25                |
| Voćna torta, prhko testo   | 2                 | 180-190          | 55-65                |
| <b>POVRĆE</b>              |                   |                  |                      |
| Gratiniran krompir         | 2                 | 180-190          | 40-50                |
| Lazanja                    | 2                 | 190-200          | 45-55                |
| <b>ZAMRZNUTE NAMIRNICE</b> |                   |                  |                      |
| Pržen krompirić, 1 kg      | 3                 | 220-230          | 35-45                |
| Pileći medaljoni, 0.7 kg   | 3                 | 210-220          | 30-40                |
| Ribljí štapići, 0.6 kg     | 3                 | 210-220          | 30-40                |



Tokom pečenja duboku tepsiju nemojte stavljati u 1. vodilicu.

## DONJI GREJAČ + VENTILATOR



2

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

## KONZERVISANJE (UKUVAVANJE)

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

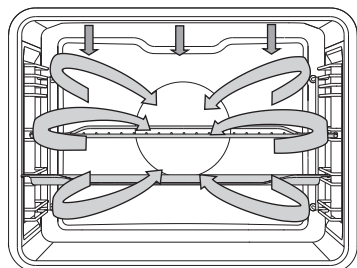
U duboku tepsiju sipajte 1 litar vruće vode (cca. 70 °C) i zatim u nju poslažite 6 pripremljenih staklenih tegli, te tepsiju stavite u peć u 2. vodilicu.

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

| Hrana                    | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme ukuvavanja (min) | Temperatura kad proključa - kada se pojave mehurići | Vreme mirovanja u rerni (min) |
|--------------------------|-------------------|------------------|------------------------|---|-------------------------------|
| <b>VOĆE</b>              |                   |                  |                        |   |                               |
| Jagode (6×1 l)           | 2                 | 180              | 40-60                  | isključiti  | 20-30                         |
| Koštnjavo voće (6×1 l)   | 2                 | 180              | 40-60                  | isključiti  | 20-30                         |
| Voćni kompot (6×1 l)     | 2                 | 180              | 40-60                  | isključiti  | 20-30                         |
| <b>POVRĆE</b>            |                   |                  |                        |   |                               |
| Kiseli krastavci (6×1 l) | 2                 | 180              | 40-60                  | isključiti  | 20-30                         |
| Pasulj/šargarepa (6×1 l) | 2                 | 180              | 40-60                  | 120 °C, 60 min                                      | 20-30                         |



## ZAPEČENJE



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

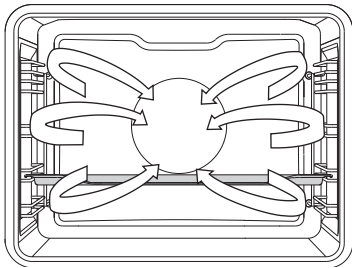
Kada pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne uhvati na nju, i rešetku stavite u 3. vodilicu. U 2. vodilicu stavite tepsiju za sakupljanje kapajuće masnoće i soka koji se cedi iz mesa. Kada pečete meso u tepsiji, stavite je u 2. vodilicu.

Podesite sistem i temperaturu pečenja te željenu konačnu temperaturu jela.

| Hrana            | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min.) | Temperatura jezgra (°C) |
|------------------|------------|-------------------|------------------|----------------------|-------------------------|
| <b>MESO</b>      |            |                   |                  |                      |                         |
| Goveđi file      | 1000       | 2                 | 160-180          | 60-80                | 55-75*                  |
| Pile, celo       | 1500       | 2                 | 170-190          | 65-85                | 85-90                   |
| Ćurka            | 4000       | 2                 | 160-180          | 150-180              | 85-90                   |
| Svinjsko pečenje | 1500       | 2                 | 160-180          | 100-120              | 70-85                   |
| Mesni rolat      | 1000       | 2                 | 160-180          | 50-65                | 80-85                   |
| Teletina         | 1000       | 2                 | 160-180          | 70-90                | 75-85                   |
| Jagnetina        | 1000       | 2                 | 170-190          | 50-70                | 75-85                   |
| Divljač          | 1000       | 2                 | 170-190          | 60-90                | 75-85                   |
| Cela riba        | 1000       | 3                 | 160-180          | 40-50                | 75-85                   |

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

## VRUĆ VAZDUH S PAROM



2

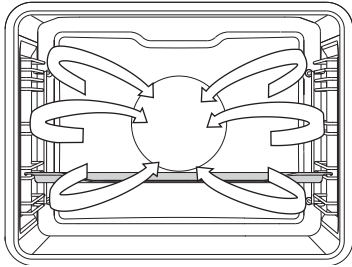
Voda iz parnog generatora prelazi u peč u obliku pare. Uporedo s njom radi i okrugao grejač s ventilatorom, koji se postara za stalno kruženje vrućeg vazduha i pare.



Rezervoar vode napunite svežom vodom.

| Hrana                | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Intenzitet pare | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min) |
|----------------------|------------|-------------------|-----------------|------------------|---------------------|
| Govedina/but         | 1000       | 2                 | 1               | 160-180          | 80-110              |
| Govedina/ file       | 1000       | 2                 | 2               | 170-190          | 50-70               |
| Teletina/but         | 1000       | 2                 | 1               | 170-190          | 80-110              |
| Jagnjetina           | 1000       | 2                 | 1               | 170-190          | 60-90               |
| Piletina cela        | 1500       | 2                 | 1               | 170-190          | 65-85               |
| Piletina/prsa        | 1000       | 3                 | 3               | 170-190          | 50-60               |
| Svinjetina/ vešalica | 1000       | 2                 | 2               | 170-190          | 50-70               |
| Ribe                 | 200 g/kom  | 3                 | 2               | 180-200          | 25-35               |
| Krompir              | 1000       | 3                 | 1               | 180-200          | 45-60               |
| Krompir sa brokulom  | 1000       | 3                 | 2               | 170-190          | 35-50               |

## PARA



Voda iz parnog generatora prelazi u peć u obliku pare.



Rezervoar vode napunite svežom vodom.

## Meso

| Hrana                    | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min.) |
|--------------------------|------------|-------------------|------------------|----------------------|
| Kiselozelje sa kobasicom | 700        | 3                 | 100              | 35-45                |
| Goveđa šnicla            | 1000       | 3                 | 100              | 45-55                |
| Pileća prsa              | 1000       | 3                 | 100              | 25-35                |
| Kozice                   | 1000       | 3                 | 100              | 25-35                |
| Ribljifile               | 500        | 3                 | 80               | 20-25                |
| Ribja šnicla             | 500        | 3                 | 80               | 25-30                |
| Celariba                 | 400        | 3                 | 100              | 25-35                |
| Dagnje                   | 1000       | 3                 | 100              | 20-25                |
| Frankfurter kobasica     | 1000       | 3                 | 85               | 15-20                |

## Povrće

| Hrana              | Težina (g) | Odnos namirnica: tečnost | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme kuvanja (min.) |
|--------------------|------------|--------------------------|-------------------|------------------|----------------------|
| Boranija           | 500        | /                        | 3                 | 100              | 50-60                |
| Pasulj             | 500        | 1:2                      | 3                 | 100              | 80-90                |
| Grašak             | 500        | /                        | 3                 | 100              | 20-25                |
| Karfiol ceo        | 500        | /                        | 3                 | 100              | 20-30                |
| Karfiol narezan    | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-20                |
| Brokoli ceo        | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-25                |
| Brokoli narezan    | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-20                |
| Šargarepa cela     | 500        | /                        | 3                 | 100              | 20-30                |
| šargarepa narezana | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-25                |
| Kukuruz            | 500        | /                        | 3                 | 100              | 20-30                |
| Leblebija          | 500        | 1:2                      | 3                 | 100              | 70-80                |
| Koromač            | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-25                |
| Keleraba           | 500        | /                        | 3                 | 100              | 20-30                |
| Cvekla cela        | 500        | /                        | 3                 | 100              | 50-60                |
| Paprika            | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-20                |
| Radič              | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-20                |
| Prokulica          | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-25                |
| Šparoge            | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-25                |
| Spanać             | 500        | /                        | 3                 | 100              | 5-10                 |
| Blitva             | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-20                |
| Mešano povrće      | 1000       | /                        | 3                 | 100              | 20-30                |
| Zelje              | 500        | /                        | 3                 | 100              | 30-40                |
| Kinesko zelje      | 500        | /                        | 3                 | 100              | 25-35                |
| Patlidžan          | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-20                |
| Tikvice            | 500        | /                        | 3                 | 100              | 10-15                |
| Ceo krompir        | 500        | /                        | 3                 | 100              | 30-40                |
| Narezani krompir   | 500        | /                        | 3                 | 100              | 25-35                |

## Testenine/pirinač/žitarice

| Hrana                | Težina (g) | Odnos namirnica: tečnost | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme kuvanja (min.) |
|----------------------|------------|--------------------------|-------------------|------------------|----------------------|
| Beo pirinač          | 200        | 1:2                      | 3                 | 100              | 25-35                |
| Braon pirinač        | 200        | 1:2                      | 3                 | 100              | 60-70                |
| Rižoto               | Recept     | 1:2                      | 3                 | 100              | 30-40                |
| Testenine            | 200        | 1:2                      | 3                 | 100              | 15-25                |
| Integralne testenine | 200        | 1:2                      | 3                 | 100              | 15-25                |
| Ovas                 | 250        | 1:1                      | 3                 | 100              | 25-35                |
| Valjušci             | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-25                |
| Knedle               | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-25                |
| Tortelini            | 500        | /                        | 3                 | 100              | 20-30                |
| Kuskus               | 500        | 1:1                      | 3                 | 100              | 15-20                |
| Ravioli              | 500        | /                        | 3                 | 100              | 15-20                |

## Deserti

| Hrana                 | Težina (g) | Odnos namirnica: tečnost | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme kuvanja (min.) |
|-----------------------|------------|--------------------------|-------------------|------------------|----------------------|
| Topljenje čokolade *  | 200        | /                        | 3                 | 50               | 20-30                |
| Stvđivanje želatine * | 1 zavoj    | /                        | 3                 | 50               | 15-20                |
| Pirinač na mleku      | Recept     | 1:4                      | 3                 | 100              | 30-40                |
| Dizano testo          | Recept     | /                        | 3                 | 40               | 25-35                |
| Karamel krema         | Recept     | /                        | 3                 | 100              | 40-50                |

\* Pokriti tepsiju poklopcem ili folijom

## Jela od jaja



| Hrana               | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme kuvanja (min.) |
|---------------------|------------|-------------------|------------------|----------------------|
| Meko kuvana jaja    | 200        | 3                 | 100              | 10-15                |
| Tvrdo kuvana jaja   | 200        | 3                 | 100              | 15-20                |
| Poširana jaja       | 200        | 3                 | 100              | 13-17                |
| Umešana jajca       | 200        | 3                 | 100              | 10-15                |
| Kajgana sa slaninom | Recept     | 3                 | 100              | 15-20                |

## Voće

| Hrana          | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme kuvanja (min.) |
|----------------|------------|-------------------|------------------|----------------------|
| Kriške jabuka  | 500        | 3                 | 100              | 5-15                 |
| Kriške kajsije | 500        | 3                 | 100              | 5-15                 |
| Trešnje        | 500        | 3                 | 100              | 10-15                |
| Ogrozd         | 500        | 3                 | 100              | 5-15                 |
| Kriške krušaka | 500        | 3                 | 100              | 5-15                 |
| Šljive         | 500        | 3                 | 100              | 5-15                 |
| Rabarbara      | 500        | 3                 | 100              | 5-15                 |
| Nektarine      | 500        | 3                 | 100              | 5-10                 |

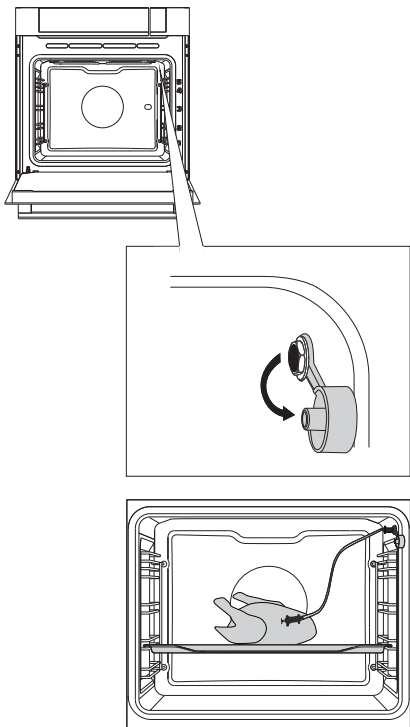
## Odmrzavanje

| Hrana                       | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme odmrzavanja (min) |
|-----------------------------|------------|-------------------|------------------|-------------------------|
| Meso zamrznuto              | 1000       | 2                 | 50               | 45-55                   |
| Piletina zamrznuta          | 1500       | 2                 | 50               | 55-65                   |
| Ribe zamrznute, 200 g / kom | 1000       | 3                 | 50               | 40-50                   |
| Voće zamrznuto              | 500        | 3                 | 50               | 15-25                   |
| Zamrznuta gotova jela       | 1000       | 3                 | 60               | 50-65                   |

 Za sušenje unutrašnjosti rerne podesite vrući vazduh i donji grejač  na 170 °C, 15 minuta. Po završetku programa ostavite otvorena vrata rerne najmanje 2 minuta radi uklanjanja nastale pare i sušenja unutrašnjosti aparata.

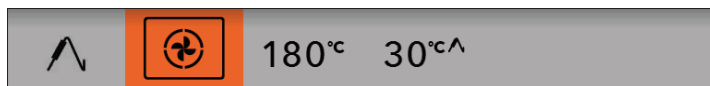
## Pečenje sondom za meso

U ovom načinu regulišete traženu temperaturu jezgre jela. Rerna radi tako dugo dok jezgra (sredina) jela ne postigne regulisanu temperaturu. Temperaturu jezgre jela meri temperaturna ubodna sonda.



**1** Izvadite metalni poklopac utičnice (utičnica se nalazi u prednjem gornjem uglu desne stenke rerne)

**2** Utikač sonde ukopčajte u utičnicu i sondu zabodite u jelo (ukoliko ste prethodno imali regulisane vremenske funkcije, one se time izbrisu).



Izaberite sistem (na primer vrući vazduh).

Na displeju se prikaže prethodno podešena temperatura i temperaturni prikaz sonde. Podesite sistem i temperaturu pečenja te željenu konačnu temperaturu jela. Dodirnite taster START.

 Tokom pečenja prikazuje se rastuća temperatura jezgre jela (ukoliko želite, možete tokom pečenja promeniti prethodno izabranu temperaturu).

Kad je izabrana temperatura jezgre jela postignuta, rerna prestaje da radi.

Začuje se zvučni signal kog možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam. Na ekranu se prikaže tačno vreme.

Nakon završenog pečenja vratite zaštitni metalni poklopac utičnice nazad u rernu.

## Uobičajen stepen pečenosti i preporučljive završne temperature jezgra za različite vrste mesa

| VRSTA MESA        | Temperatura jezgra jela (°C) |
|-------------------|------------------------------|
| <b>GOVEDINA</b>   |                              |
| Krvavo            | 40-45                        |
| Slabo pečeno      | 55-60                        |
| Srednje pečeno    | 65-70                        |
| Dobro pečeno      | 75-80                        |
| <b>TELETINA</b>   |                              |
| Dobro pečeno      | 75-85                        |
| <b>SVINJETINA</b> |                              |
| Srednje pečeno    | 65-70                        |
| Dobro pečeno      | 75-85                        |
| <b>JAGNJETINA</b> |                              |
| Dobro pečeno      | 79                           |
| <b>OVČETINA</b>   |                              |
| Krvavo            | 45                           |
| Slabo pečeno      | 55-60                        |
| Srednje pečeno    | 65-70                        |
| Dobro pečeno      | 80                           |
| <b>KOZJE MESO</b> |                              |
| Srednje pečeno    | 70                           |
| Dobro pečeno      | 82                           |
| <b>PILETINA</b>   |                              |
| Dobro pečeno      | 82                           |
| <b>RIBE</b>       |                              |
| Dobro pečeno      | 65-70                        |



Dozvoljeno je koristiti isključivo sondu, predviđenu za tu konkretnu rernu.  
 Pazite da sonda tokom pečenja ne dodiruje grejač.  
 Nakon završenog pečenja sonda je još veoma vruća, stoga pazite da se ne opečete.



# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Pre čišćenja aparat isključite iz električne mreže i pričekajte da se ohladi.

Bez nadzora odraslih deca ne smeju obavljati čišćenje i održavanje aparata.

## Površine prevučene aluminijumom

Aluminijumske delove aparata čistite tečnim deterdžentima koji su namenjeni tim površinama, i koji ne ostavljaju ogrebotine. Sredstvo za čišćenje nanosite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom.

Deterdžent nemojte nanositi neposredno na površinu. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje i sunderere koji ostavljaju ogrebotine.

Napomena: Površina ne sme doći u dodir sa sprejevima za čišćenje rerne, 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 sunderom 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, dršku vrata, nalepnice i natpisne tablice nemojte nikad čistiti grubim, abrazionim sredstvima ili pomagalicima za čišćenje koja ostavljaju ogrebotine, niti sredstvima za čišćenje na osnovi alkohola, ili čistim alkoholom.

Mrlje odmah odstranite mekom krpom i vodom, inače može doći do oštećenja površine. Možete koristiti sredstva i pomagala za čišćenje koja su namenjena takvim površinama; pri tome se pridržavajte uputstava proizvođača sredstva.



Površine prevučene aluminijumom ne smeju da dođu u dodir sa sprejevima za čišćenje rerne, jer aluminijumska površina može vidno i trajno da se ošteti.

# KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆI

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

Rernu i delove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zapeče. Masnoću ćete najlakše odstraniti toplom sapunicom, kada je rerna još topla.

U slučaju tvrdokorne ili vrlo jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje rerne. Rernu temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.

Nikad nemojte koristiti agresivna sredstva, grube praškove za čišćenje, grube sunđere, sredstva za uklanjanje rđe i mrlja.

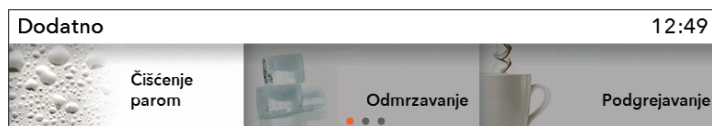
Pribor (posuda za pečenje, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje sudova.

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

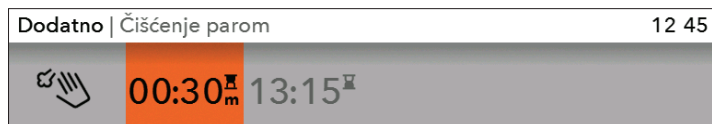
# PROGRAM ČIŠĆENJA RERNE PAROM

Pre svakog pokretanja programa čišćenja, iz unutrašnjosti rerne odstranite veću vidljivu prljavštinu i ostatke hrane.

Sipajte svežu vodu u rezervoar vode i izaberite program za čišćenje rerne.




U osnovnom meniju izaberite Dodatno i **Čišćenje parom**. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.



Pritisnite taster START.

Nakon završetka programa pričekajte da se rerna posve ohladi, odnosno do te mere da možete rernu bezbedno da očistite.

Nakon završetka programa mrlje na emajlu rerne omekšaće se, što omogućava lakše čišćenje. Mrlje obrišite vlažnom krpom.

 U slučaju neuspešnog čišćenja (kod jače zagorele prljavštine) ponovite postupak čišćenja.



Program čišćenja koristite samo kada je rerna potpuno ohlađena.

# ČIŠĆENJE PARNOG SISTEMA

Čišćenje ovisi o kategoriji tvrdoće vode.

| Tvrdoća vode  | °N       | Broj obojenih crtica na listiću |
|---------------|----------|---------------------------------|
| Mekana        | 0-3 dH   | 4 zelene crtice                 |
| Manje tvrda   | 3-7 dH   | 1 crvena crtica                 |
| Srednje tvrda | 7-14 dH  | 2 crvene crtici                 |
| Tvrda         | 14-21 dH | 3 crvene crtici                 |
| Veoma tvrda   | >21 dH   | 4 crvene crtice                 |

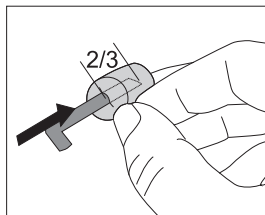
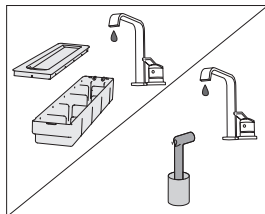
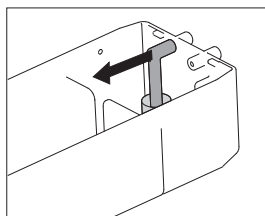
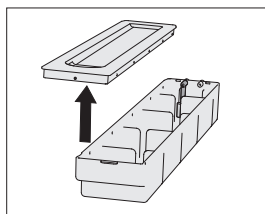
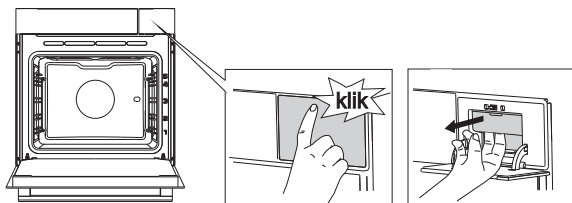
Preporučujemo upotrebu dekalifikacijskog sredstva, za kog garantujemo kvalitetno čišćenje parnog sistema aparata.

Na ekranu se prikaže natpis: **"Molimo uradite dekalcinacijski postupak."**, koji vas vodi kroz postupak.

1. U rezervoar za vodu sipajte dekalcinacijsko sredstvo.
2. Dekalcinacijski postupak je u toku.
3. Dekalcinacijski postupak je završen. Molimo vas da odlijete tečnost, isperete rezervoar i sipate svežu vodu za postupak ispiranja.
4. Postupak ispiranja je završen. Očistite rezervoar i obrišite rernu. Očistite i sunder filter (vidi poglavlje 'Čišćenje sunder filtera').

# ČIŠĆENJE SUNĐER FILTERA

💡 Prilikom svakog čišćenja rezervoara vode i uklanjanju kamenca treba da očistite i sunđer filter.



**1** Otvorite poklopac rezervoara vode.

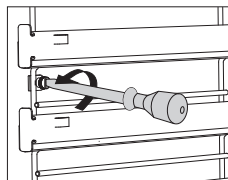
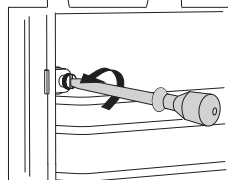
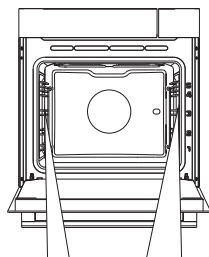
**2** Skinite dovodnu cev sa ležišta.

**3** Dovodnu cev zajedno sa sunđer filterom operite pod tekućom vodom. Sunđerčić isperite da bude potpuno čist, i da na njemu nema vidljivih tragova prljavštine. Time ćete omogućiti pravilno delovanje aparata, i zadržati svež okus i miris jela.

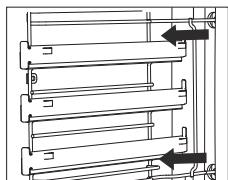
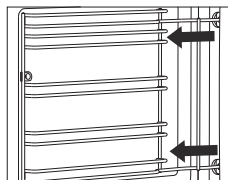
💡 Ukoliko vam se desi da se sunđer filter skine sa dovodne cevi, ugurajte ga nazad, i to do dve trećine njgove ukupne dužine.

# SKIDANJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH VODILICA I TELESKOPSKO IZVUČENIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim deterdžentima.



**1** Odšrafite šraf.

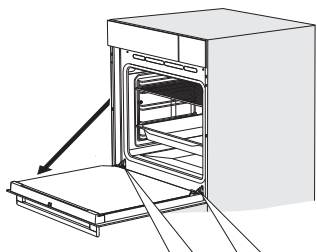


**2** Vodilice izvadite iz rupica na zadnjoj  
stenki.

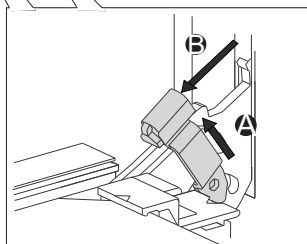


Nakon čišćenja šrafove na vodilicama potrebno je ponovno  
čvrsto prišrafiti šrafciğerom.

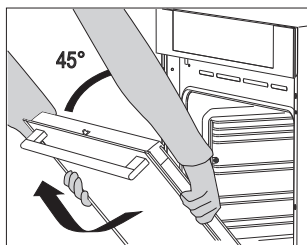
# SKIDANJE I MONTAŽA VRATA PEĆI




**1** Vrata peći najpre do kraja otvorite.



**2** Uklonjive zasune lagano podignite i povucite prema sebi.



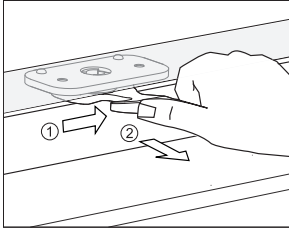
**3** Vrata lagano zatvarajte do ugla 45°(obzirom na zatvoren položaj vrata), a zatim ih podignite i izvucite.

 Montaža se odvija obrnutim postupkom. Ukoliko se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, proverite dali su zarezi šarnira vrata pravilno namešteni u ležištima šarnira.



Uvek proverite dali su podizne konzole za skidanje vrata pravilno postavljene u ležišta šarnira nakon montaže vrata, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavnih šarnira na koje deluje veoma jak feder, jer se pri tome može neko ozbiljno povrediti.

## BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



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



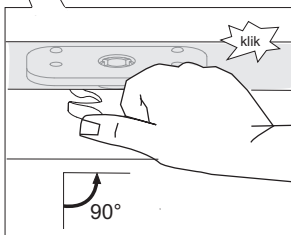
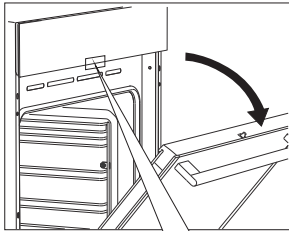
**Kada se vrata rerne zatvore, brava na vratima automatski se vraća u ishodišni položaj.**

## ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

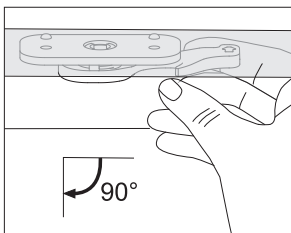


**Rerna treba da je potpuno ohlađena.**

Najpre otvorite vrata rerne.



Bravu palcem gurnete 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.



## **MEKANO OTVARANJE VRATA** (ovisno o modelu)

Vrata rerne opremljena su sistemom koji ublažava udarce prilikom otvaranja vrata (od ugla 75° dalje).

## **MEKANO ZATVARANJE VRATA** (ovisno o modelu)

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

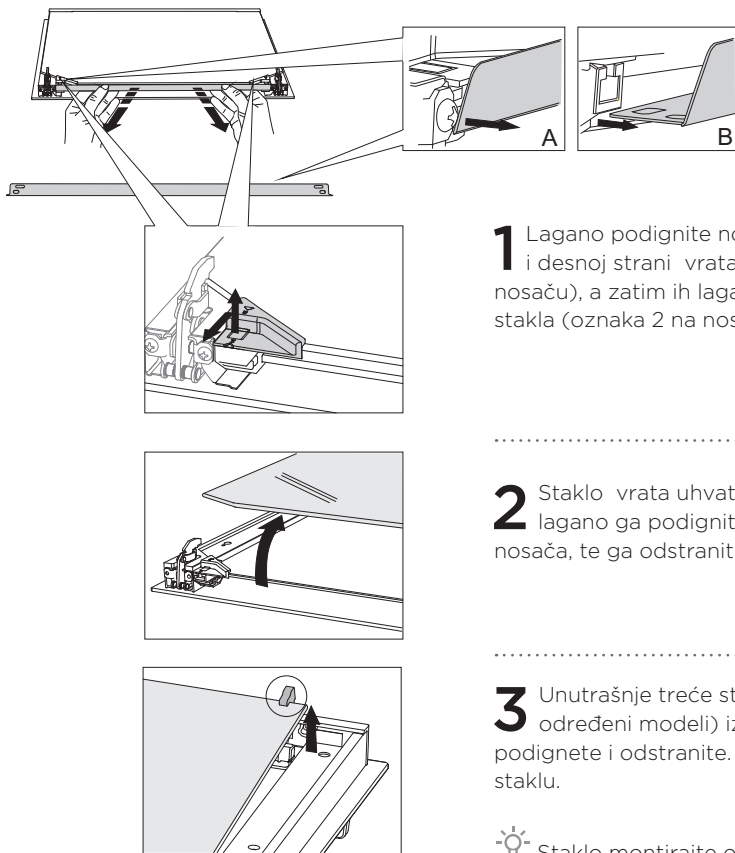


**Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak sistema se smanjuje, odnosno bezbednosno popusti.**

# SKIDANJE I MONTAŽA STAKLA VRATA

(ovisno o modelu)

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



**1** Lagano podignite nosače na levoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), a zatim ih lagano povucite od stakla (oznaka 2 na nosaču).

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

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

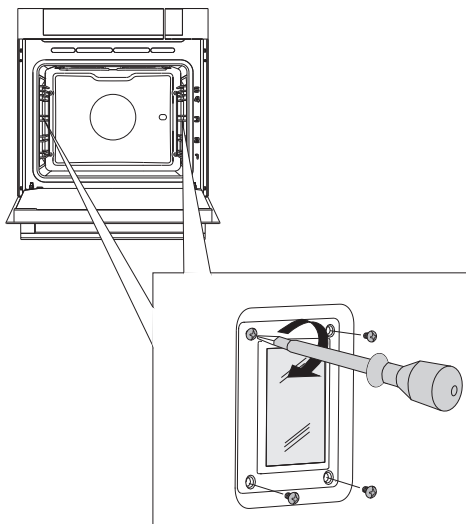


Staklo montirajte obrnutim redosledom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

# PROMENA SIJALICE

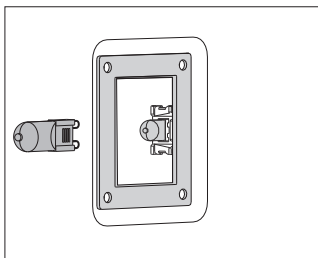
Sijalica je potrošni materijal za kog garancija ne vredi. Pre promene sijalice izvadite tepsiju, rešetku i vodilice.

Koristite križni šrafciğer (halogena sijalica: G9, 230 V, 25 W)



**1** Plosnatim šrafciğerom otpustite poklopac sijalice i skinite ga.

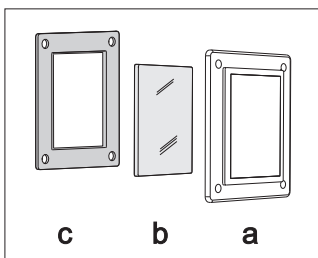
NAPOMENA: Pazite da ne oštete emajl.



**2** Izvucite halogenu sijalicu.



Koristite zaštitu da se ne opečete.



Na poklopcu je zaptivač kog ne smete odstraniti, niti smete dozvoliti da zaptivač odstupi od poklopca. Zaptivač treba pravilno da se priljubi uza stenuk unutrašnje komore peći.

# TABELA SMETNJI I GREŠAKA

| Motnja/napaka  | Vzrok   |
|--|---|
| <b>Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomeren ...</b>            | 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.  |
| <b>Kućni osigurač češće izbacuje ...</b>                                       | Pozovite servisnu službu.   |
| <b>Osvetljenje peći ne radi ...</b>  | Zamena sijalice u peći je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".  |
| <b>Kolač je loše pečen ...</b>   | Dali ste pravilno regulisali temperaturu i izabrali primeren sistem grejanja?<br>Dali su vrata peći zatvorena?  |
| <b>Ekran prikazuje grešku ERRXX ...<br/>* XX znači brojčanu oznaku greške.</b> | Došlo je do greške u radu elektronskog modula. Iskopčajte aparat iz električne instalacije za nekoliko minuta, a zatim ga ponovno prikopčajte na električnu mrežu i regulišite tačno vreme.<br>Ukoliko je greška i dalje prikazana, pozovite servisnu službu. |
| <b>Voda ne ulazi u parni sistem...</b>   | Proverite vodu u rezervoaru<br>Prenizak nivo vode u rezervoaru<br>Proverite dali su priključna creva pozadi rezervoara prohodna, i dali su možda rupice zapušene.   |

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 (tako 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.

*Pridružujemo si pravico do morebitnih sprememb in napak v navodilih za uporabo.*





STEAM ASSIST\_DM\_60



sr (12-19)