Classico

Uputstva za upotrebu

MNE BA SRB

Poštovani kupci!

Zahvaljujemo vam za kupovinu našeg proizvoda. Sami ćete se uveriti da se na naše proizvode možete osloniti.

Za lakše rukovanje proizvodom pripremili smo opsežna uputstva, koja će vam pomoći da se što brže upoznate s vašim novim aparatom. Molimo Vas da pre prve upotrebe pažljivo pročitate ova uputstva.

Čim Vam aparat bude dostavljen, najpre proverite dali ste ga primili neoštećenog. Ako otkrijete bilo kakvo transportno oštećenje, smesta o tom obavestite Vašeg prodavca ili regionalni magacin, od kojeg ste aparat dobili. Njihove telefonske brojeve naći ćete na računu ili na dostavnici.

Želimo Vam mnogo uspeha u korišćenju Vašeg novog aparata!

Uputstva za priključenje

Priključenje mora da bude izvršeno u skladu s uputstvima iz poglavlja 'Priključenje na električnu mrežu', te u skladu s važećim propisima i standardima. Ovaj zahvat sme obaviti samo ovlašćen stručnjak.

Natpisna tablica

Natpisna tablica s osnovnim podacima pričvršćena je na ivici rerne, a vidljiva je kad otvorite vrata rerne.

SADRŽAJ

VAŽNO UPOZORENJA- PROČITAJTE PRE POČETKA KORIŠĆENJA APARATA 5
Bezbednosna upozorenja 5
Upozorenja 6
Namenska upotreba 6
OPIS APARATA 7
Rashladni ventilator 8
Kontrolne lampice 8
Programski časovnik 8
RERNA 9
Pre prve upotrebe 9
Važna upozorenja 9
ELEKTRONSKI PROGRAMSKI SAT 10
Regulisanje tačnog vremena 10
Neprogramirani rad rerne 10
Programirani rad rerne 11
Regulisanje alarma 12
Prikaz regulacija 12
Brisanje postavki 13
Upravljanje rerne 13
Rerna može delovati u sledećim režimima rada: 14
Nivoi pečenja 16
Teleskopske vodilice 16
Pribor rerne 17
PRIPREMA HRANE 18
Pečenje kolača 18
Pečenje mesa 23
Pečenje na žaru (roštilj) i zapečenost 25
Ukuvavanje 28
Odmrzavanje 29
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 30
Čišćenje 31
Održavanje 32
Zamena delova aparata 34
POSEBNA UPOZORENJA I JAVLJANJE GREŠAKA 35
VAŽNO! 35
UPUTSTVA ZA UGRADNJU I PRIKLJUČENJE 37
Važna upozorenja 37
Ugradnja aparata 37
Priključenje 38
TEHNIČKI PODACI 40
Natpisna tablica 40

442241

VAŽNO UPOZORENJA- PROČITAJTE PRE POČETKA KORIŠĆENJA APARATA

Bezbednosna upozorenja

- Deca starija od osam godina, kao i lica ograničenih fizičkih, motoričkih ili mentalnih sposobnosti, kao i lica bez potrebnih iskustava i znanja, smeju koristiti aparat samo ako su pod odgovarajućom paskom, ili ako su upoznata s uputstvima o bezbednom korišćenju aparata i ako su svesna opasnosti koje su povezane s upotrebom aparata. Deci nemojte dozvoliti da se igraju aparatom. Deca takođe ne smeju čistiti aparat ili obavljati radove na održavanju aparata bez odgovarajućeg nadzora.
- UPOZORENJE: Aparat i određeni dostupni delovi tokom rada mogu jače da se ugreju. Budite oprezni i ne dodirujte grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina neka budu pod stalnom kontrolom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara! Na površini ploče za kuvanje nemojte držati nikakve predmete.
- UPOZORENJE: Pre promjene sijalice najpre se uverite dali je aparat isključen iz električne mreže, i time sprečite opasnost električnog udara.
- Za čišćenje rerne nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice, jer njima možete oštetiti površinu. Zbog takvih oštećenja može pući staklo.
- Za čišćenje aparata nemojte koristiti naprave na vruću paru ili visokotlačne čistače, jer bi to moglo dovesti do električnog udara.
- Aparat nije namenjen upravljanju pomoću spoljnih programskih satova ili posebnih nadzornih sistema.

Upozorenja

- Aparat sme priključiti samo servis ili ovlašćeno stručna lice.
- U slučaju nestručnih popravaka ili zahvata na aparatu postoji opasnost ozbiljnih povreda ili oštećenja aparata. Popravke sme obavljati isključivo servis ili ovlašćeni stručnjak.
- Priključni kablovi aparata u blizini mogu se oštetiti ako ih pritvorite vratima rerne, i tako mogu uzrokovati kratki spoj. Zato neka električni priključni kablovi drugih aparata budu na prikladnoj udaljenosti.
- Aparat je namenjen isključivo kuvanju. Nemojte ga koristiti u bilo koje druge svrhe, na primer za zagrejavanje prostorije.
- Naročit oprez potreban je kod pečenja hrane u rerni. Zbog visokih temperatura, tepsije, rešetka te unutrašnjost rerne postanu veoma vrući, zato koristite zaštitne rukavice.
- Rernu nemojte oblagati aluminijumskom folijom, i nemojte stavljati tepsije ili bilo kakve druge sudove na dno rerne, jer obloga iz folije sprečava kruženje vazduha u rerni, usporava pečenje i uništava emajl.
- Korišćenje aparata bezbedno je bilo sa vodilicama pladnja ili bez njih.
- Vrata rerne jače se ugreju tokom rada aparata. Za dodatnu zaštitu ugrađeno je treće staklo, koje snižava površinsku temperaturu spoljnog stakla vrata rerne (samo kod određenih modela).
- Šarniri vrata rerne mogu se oštetiti zbog preopterećenja. Na otvorena vrata rerne nemojte stavljati teške sudove za kuvanje, i nemojte se na njih naslanjati tokom čišćenja unutrašnjosti rerne. Pre čišćenja skinite vrata rerne (pogledati poglavlje Skidanje i stavljanje vrata rerne). Na otvorenim vratima ne smete stajati, odnosno na njima sedeti (deca!).

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava, da se sa tim proizvodom ne sme postupati kao sa otpadom iz domaćinstva. Umesto toga, proizvod treba predati odgovarajućim sabirnim centrima za reciklažu elektronskih i električnih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredine i zdravlje ljudi, koji bi inače mogli biti ugroženi neodgovarajućim rukovanjem otpadom ovog proizvoda. Za dobijanje detaljnih informacija o tretmanu, odbacivanju i ponovnom korišćenju ovog proizvoda, stupite u kontakt sa prikladnim lokalnim ustanovama, službom za sakupljanje kućnog otpada ili sa prodavnicom u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

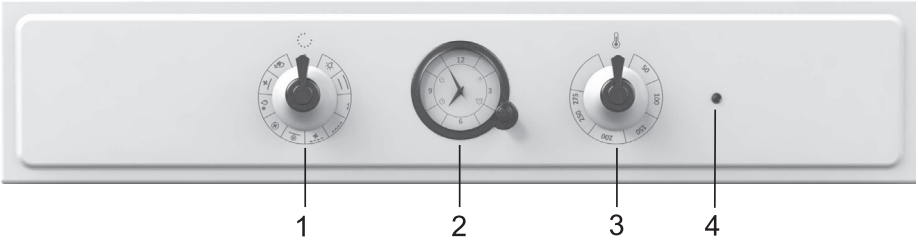
Namenska upotreba

Aparat je namenjen uobičajenoj pripremi hrane u domaćinstvu i u druge svrhe se ne sme upotrebljavati! Pojedine mogućnosti upotrebe opisane su u nastavku ovih uputstava.

OPIS APARATA

Na slici je opisan jedan od modela ugradnih aparata. Obzirom da različiti aparati, za koje su pripremljene ova uputstva, mogu imati različitu opremu, možda su u uputstvima opisane i određene funkcije i oprema, koje vaš aparat nema.

1. Kontrolna tabla
2. Ručka rerne
3. Vrata rerne



1 Dugme za uključenje/isključenje i izbor načina delovanja rerne
2 Programski časovnik
3 Dugmad za izbor temperature rerne
4 Kontrolna lampica rerne. Svetli dok se rerna ugrejava, i ugasi kad je postignuta izabrana temperatura.

442241

(samo određeni modeli)

Rashladni ventilator

U aparat je ugrađen rashladni ventilator, koji hladi kućište i ploču za upravljanje aparata.

Kontrolne lampice

Crvena lampica
Crvena lampica svetli kad deluju grejači rerne, a ugasi se kad je postignuta izabrana temperatura.

Osvetljenje brojčanika dugmeta
(samo određeni modeli)
Brojčanik uključenog dugmeta svetli kad je izabrana određena funkcija.
Ovi aparati nemaju žute lampice.

Programski časovnik

Regulisanje tačnog vremena neophodno je potrebno za upotrebu aparata. Delovanje rerne moguće je tek nakon regulisanja tačnog vremena..

RERNA

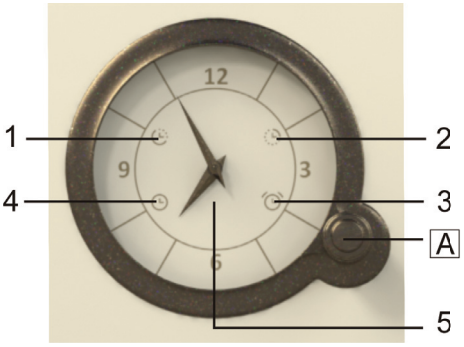
Pre prve upotrebe

- Najpre izvadite sve delove pribora iz rerne i operite ih toplom vodom i dodatkom običnog deterdženta. Ne koristite gruba sredstva za čišćenje.
- U toku prvog zagrejavanja rerne nastaje neprijatan vonj po novom, zato Vam preporučujemo da prostoriju u toku postupka prozračite.

Važna upozorenja

- Po mogućnosti koristite tamne, silikonom presvučene ili emajlirane tepsije, jer naročito dobro provode toplotu.
- Rernu prethodno zagrejavajte samo ako je to navedeno u receptu ili u tablicama u ovim uputstvima.
- Prilikom zagrejavanja prazne rerne gubi se velika količina toplote, zato pečenjem više vrsta kolača ili pica ušteđujete mnogo energije, jer je rerna već zagrejana.
- Pri kraju dužeg vremena pečenja možete rernu isključiti približno 10 minuta pre, i time uštedeti energiju, jer iskorištavate nakupljenu toplotu.
- **Napomena:** nakon završenog pečenja rashladni ventilator prestaje s radom. Ako jelo ostavite u rerni, može doći do stvaranja vlage koja će uzrokovati kondenzovanje na čelnoj ploči i na vratima rerne. Vlagu možete da sprečite tako da dugme izbornog prekidača za neko vreme prebacite na osvetljenje. Tako će rashladni ventilator i dalje raditi i hladiti rernu, te sprečiti nastanak kondenzata.

ELEKTRONSKI PROGRAMSKI SAT



A Dugme za regulisanje funkcija

1 Odloženo upućivanje rerne u rad
2 Završetak delovanja rerne
3 Alarm
4 Tačno vreme
5 Sat – prikaz tačnog vremena

- Uzastopnim pritiskanjem dugmeta (A) birate traženu regulaciju sata. Izabrani simbol na indikatoru trepće. Obrtanjem dugmeta (A) izaberete tu funkciju i pritiskom je potvrdite. Kazaljke na satu automatski će se pomeriti na prikaz tačnog vremena. Izabrani, odnosno podešeni simboli ostaju osvetljeni.
- Svaki pritisak na dugme (A) ispraćen je kraćim zvučnim signalom.
- Pritiskom na dugme (A) u trajanju dve sekunde brišete izabranu funkciju.

Regulisanje tačnog vremena

- Ako simbol za tačno vreme (4) trepće (prilikom prvog uključenja ili nakon nestanka električne energije), pritisnite dugme (A) i držite ga pritisnuta 2 sekunde da treptanje prestane.
- Uzastopnim pritiskanjem na dugme (A) izaberite prikaz tačnog vremena (4), i uverite se da prikaz trepće.
- Obrtanjem dugmeta (A) regulišite tačno vreme.
- Izbor potvrđujete ponovnim pritiskom na dugme (A), odnosno pričekajte da se nakon nekoliko sekundi automatski memoriše.

Neprogramirani rad rerne

- Kad aparat priključite na električnu instalaciju, ili ako se desi nestanak električne energije, trepće simbol za tačno vreme (4).

- Da bi rerna delovala, pritisnite i držite 2 sekunde pritisnuto dugme (A), nakon čega će treptanje tačnog vremena prestati.
- Rernu sada možete neograničeno koristiti bez ikakvih vremenskih regulacija.

Programirani rad rerne

Pomoću programskog sata, delovanje rerne možete programirati na dva načina:

- **Regulisanje završetka delovanja** – završetak rada rerne u određeno vreme.
- **Regulisanje odloženog uključenja rerne** – u prethodno određeno vreme programira se automatski početak i završetak delovanja rerne.

Regulisanje završetka rada rerne

U ovom načinu birate vreme u koje želite da rerna prestane s radom. Najduža mogućnost regulisanja odloženog uključenja je 15 časova obzirom na momentalno tačno vreme.

- Najpre proverite dali je sat podešen na tačno vreme.
- Uzastopnim pritiskanjem dugmeta (A) izaberite simbol (2) i uverite se da taj trepće.
- Obrtanjem dugmeta (A) izaberite vreme završetka delovanja.
- Regulaciju potvrdite ponovnim pritiskom na dugme (A). Kazaljke sata će se pomeriti na prikaz tačnog vremena. Simbol za završetak pečenja (rada rerne) svetli.
- Uključite rernu (pomoću pripadajućih dugmeta rerne izaberite način i temperaturu rada rerne). Rerna će započeti s radom odmah, i prestati u prethodno izabrano vreme.
- Kad sat postigne prethodno izabrano vreme završetka delovanja, rerna se isključi, i začuje se isprekidani zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na dugme (A), odnosno pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam. Simbol (2) trepće. Ukoliko želite nastaviti s pečenjem, pritisnite dugme (A) i držite ga pritisnuta 2 sekunde, a po potrebi izaberite i novo vreme trajanja rada rerne.

Regulisanje odloženog upućivanja rerne u rad

U ovom režimu određujete vreme u koje će se rerna uputiti u rad (početak pečenja), i u koje vreme će prestati s radom (završetak pečenja).
Završetak pečenja možete odložiti za najviše 12 sati obzirom na momentalno tačno vreme, dok izbor trajanja rada rerne može trajati najviše 3 sata.

442241

- Proverite dali je sat podešen na tačno vreme.
- **Regulisanje početka rada**: pritiskanjem dugmeta (A) izaberite simbol (1) i uverite se da trepće. Obrtanjem dugmeta (A) izaberite vreme početka delovanja i potvrdite ga ponovnim pritiskom. Simbol za završetak rada rerne (2) počne treptati.
- **Izaberite završetak delovanja:** Obrtanjem dugmeta (A) izaberite vreme kad bi pečenje trebalo biti završeno, i regulaciju potvrdite ponovnim pritiskom.
- Kazaljke će se obrnuti na prikaz tačnog vremena, simboli (1 i 2) svetle.
- Sat čeka na početak upućivanja u rad.
- Izaberite parametre pečenja – pripadajućom dugmadi rerne izaberite način rada i temperaturu delovanja rerne.
- Rerna će započeti s radom u izabrano vreme, i prestati s radom u prethodno izabrano vreme.
- Kad sat postigne prethodno podešeno vreme završetka rada, rerna se isključi i začuje se isprekidani zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na dugme (A), odnosno pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam. Simbol (2) trepće. Ukoliko želite nastaviti s pečenjem, pritisnite dugme (A) i držite ga pritisnuta 2 sekunde, a po potrebi izaberite i novo vreme trajanja rada rerne.

Regulisanje alarma

Sat možete koristiti i kao alarm, koji će vas upozoriti nakon isteka prethodno izabranog vremenskog perioda. Funkciju delovanja alarma možete izabrati samo kad nije izabrano programirano delovanje sata.

- Uzastopnim pritiskanjem dugmeta (A) izaberite simbol (3) i uverite se da trepće.
- Obrtanjem dugmeta (A) izaberite vreme kad želite da se alarm uključi. Najduži vremenski period je 3 sata.
- Izabranu regulaciju potvrdite ponovnim pritiskom na dugme (A), kad se kazaljke automatski pomere na prikaz tačnog vremena, a simbol (3) svetli.
- Kad istekne podešeno vreme začuje se isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na dugme (A), ili možete pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam.

Prikaz regulacija

Kad imate aktivnu neku vremensku funkciju, možete je proveriti pritiskom na dugme (A). Kazaljke na satu pomere se za neko vreme na tu regulisanu vrijednost, a zatim se vrate na prikaz tačnog vremena.

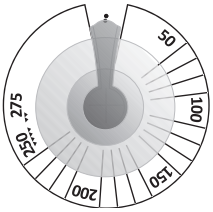
Brisanje postavki

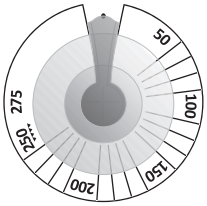
Izabrane postavke brišete pritiskom na dugme (A) u trajanju dve sekunde. Pripadajući simbol se ugasi.

Upravljanje rerne

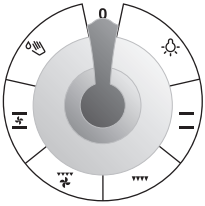
Rernom upravljate pomoću dugmeta za uključenje/isključenje te izbor načina delovanja rerne, te dugmetom za regulisanje temperature.

Napomena: Dugme za izbor temperature postavite u položaj , , kad koristite način delovanja rerne Velik žar ili Žar .





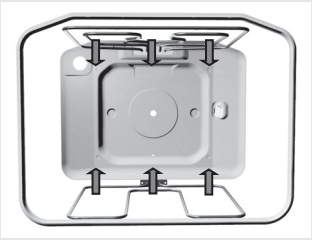
Dugme za uključenje/isključenje te izbor načina delovanja rerne



Rerna može delovati u sledećim režimima rada:

Osvetljenje rerne

Kod nekih modela postavljene su dve sijalice za osvetljenje rerne: jedna na zadnjoj stenki gore, a druga dodatna bočna sijalica nalazi se na sredini desne bočne stenke.
Osvetljenje rerne možete uključiti neovisno o ostalim funkcijama. U svim ostalim režimima delovanja osvetljenje rerne uključi se automatski, izborom načina delovanja.
Praktična upotreba: u toku čišćenja ili kod iskorištavanja preostanka toplote na kraju pečenja.



Gornji/donji grejač

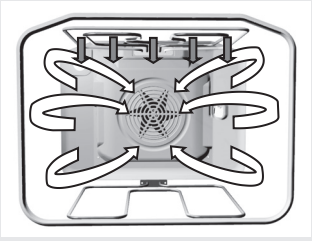
Grejači na donjoj i gornjoj strani rerne ravnomerno isejavaju toplotu u unutrašnjost rerne. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.

Veliki žar (roštilj)

U tom načinu delovanja aktivan je gornji grejač i infra grejač. Toplotu neposredno isejava infra grejač, postavljen na stropu rerne. Za povećani učinak grejanja, odnosno za optimalno iskorišćenje cjelokupne površine rešetke u rerni, istovremeno je uključen i gornji grejač.
Ovaj način delovanja omogućuje pripremu manjih parčadi mesa na žaru, kao npr. goveđa šnicla (stejk), kobasice, razne šnicle, kotleti, i sl.

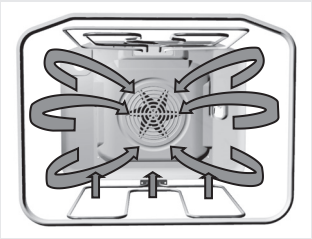
Žar

Deluje samo infra grejač, koji je deo velikog žara.
Prikladan je za pripremu manje količine toplih sendviča (tost), lovačkih kobasica, i slično.



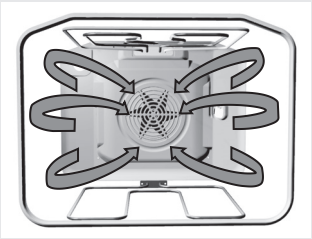
Žar s ventilatorom

U tom načinu delovanja u pogonu su istovremeno infra grejač i ventilator. Način je prikladan za pečenje mesa na žaru i za pečenje većih komada mesa i peradi na jednom nivou rerne, odnosno za gratiniranje i postizanje hrskave kožice.



Vrući vazduh i donji grejač

U ovom načinu delovanja rade istovremeno donji grejač i ventilator s vrućim vazduhom. Ovaj način posebno je prikladan za pečenje pice. Takođe dobro uspevaju vlažni i teški kolači na dva nivoa, voćna torta iz dizanog ili krhkog testa, te sufle od sira.

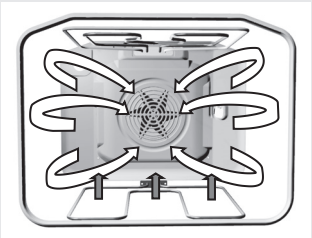


Vruć vazduh

U ovom režimu deluju okrugli grejač i ventilator, smešten na zadnjoj stenki rerne, koji brine o stalnom kruženju vrućeg vazduha oko pečenja ili kolača. Ovaj način delovanja naročito je preporučljiv za pečenje mesa i kolača na više nivoa.
Temperature pečenja niže su od klasičnog sistema.

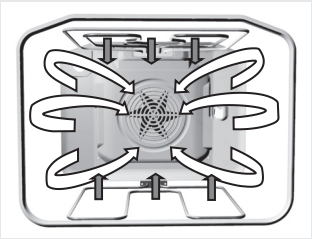
Odmrzavanje

U ovom režimu rada vazduh kruži bez uključenih grejača. Deluje samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje smrznute hrane.



Donji grejač i ventilator

U tom načinu Istovremeno rade donji grejač i ventilator. Ovakav način grejanja prikladan je za pečenje niskih kolača od dizanog testa, i za ukuvavanje voća i povrća.
Koristite samo donju (prvu) vodilicu i ne koristite previsoke tepsije, da topao vazduh može kružiti po gornjoj strani jela.



Grejanje gornjim i donjim grejačem i ventilatorom

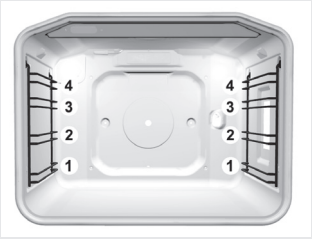
Deluju gornji i donji grejač te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomerno kruženje vrućeg vazduha u rerni. Način je prikladan za pečenje svih vrsta kolača, za odmrzavanje hrane, za sušenje voća i povrća. Pre no što postavite namirnice u zagrejanu rernu, pričekajte da se lampica prvi put ugasi. Najbolje rezultate pečenja postići ćete pečenjem na jednom nivou, dok je korišćenje dva nivoa za pečenje pokazalo slabije rezultate. Rernu je obavezno potrebno prethodno zagrejati. Koristite 2. i 4. vodilicu (računajući odozdo).
Temperature pečenja niže su od klasičnog sistema grejanja.

442241

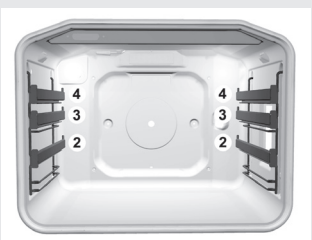
Donji grejač/Aqua Clean (Akva-klin)

Toplotu isejava samo donji grejač, postavljen na donju stranu rerne. Ovaj način rada odaberite onda kad želite donju stranu kolača zapeći nešto jače (npr. pečenje vlažnih kolača s voćnim nadevom).
Donji grejač možete koristiti i za čišćenje rerne. Detalje s tim u vezi naći ćete u poglavlju 'Čišćenje i održavanje'.

Nivoi pečenja (ovisno o modelu)



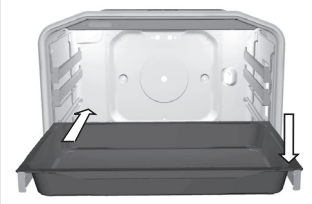
- Pribor (rešetka, niska i duboka tepsija) možete umetnuti u rernu na 4 različita nivoa.
- Vodite računa, da se nivoi pečenja uvek računaju odozdo nagore (pojedini nivoi pečenja opisani su u tablicama u nastavku)!
- Vodilice su **vučene, žičane ili teleskopske** (ovisno o modelu aparata). Teleskopskim vodilicama opremljeni su 2, 3 i 4. nivo. Kod žičanih vodilica, rešetku i tepsije morate uvek uvući u vodilice, koje su određene žičanim profilima.



Teleskopske vodilice (ovisno o modelu)

Teleskopskim vodilicama opremljeni su 2, 3 i 4. nivo. Teleskopske vodilice nalaze se levo i desno u rerni na tri nivoa.

Nivoi izvlačenja sadrže (ovisno o modelu):
- tri delimično izvučene vodilice;
- jednu potpuno i dve delimično izvučene;
- tri potpuno izvučene vodilice.



⚠ **Teleskopske vodilice i drugi delovi pribora tokom delovanja se ugreju! U radu koristite rukavice za sudove ili sličnu zaštitu!**

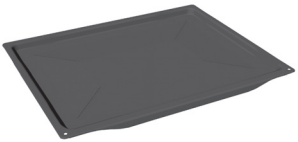
- Prilikom stavljanja rešetke ili pladnja za pečenje najpre izvucite teleskopske vodilice jednog nivoa.
- Rešetku, odnosno pladanj postavite na izvučene tračnice i gurnite ih rukom unutra do kraja. Vrata rerne zatvorite tek pošto ste teleskopske vodilice pogurnuli dokraja u rernu.

442241

Pribor rerne (ovisno o modelu)

Rešetka, na koju postavite tepsiju s jelom, ili jelo postavite na rešetku.

⚠ **Na rešetki i na vodilicama urađena je bezbednosna kačica, zato morate rešetku prilikom izvlačenja uvek malo podići kad ova dođe do tačke gde se zakači za kačicu**



Niska tepsija za pečenje namenjena je samo pečenju kolača i peciva.

Duboka tepsija namenjena je pečenju mesa i vlažnih kolača, te kao posuda za skupljanje kapajuće masnoće.

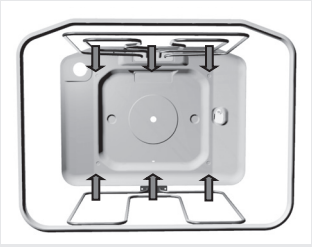
⚠ **Upozorenje: duboku tepsiju za skupljanje masnoće ne smete postaviti u prvu vodilicu, osim ako pečete na žaru ili koristite ražanj, kada duboka tepsija služi kao posuda za sakupljanje masnoće.**

Pečenje kolača

- Za pečenje kolača koristite gornji i donji grejač, vruć vazduh, ili ventilator s donjim grejačem , i .Upravljanje rerne na izabranom režimu ovisno je o modelu rerne.
- Kod pečenja kolača morate filter za masnoću uvek odstraniti iz rerne!

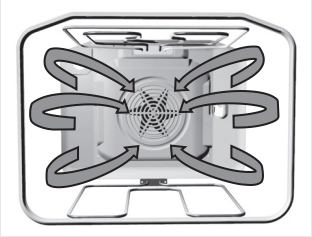
Uputstva

- Prilikom pečenja kolača uvek odaberite odgovarajući nivo, temperaturu i vreme pečenja iz priložene tablice pečenja. Zaboravite eventualna stara iskustva, koja ste dobili korišćenjem nekih drugih rerna. Vrednosti u tablici pečenja određene su i proverene posebno za ovu rernu.
- Ako u tablici pečenja kolača ne nađete neku određenu vrstu kolača, uzmite podatke sledećeg najbližeg, odnosno najsrodnijeg kolača.



Pečenje peciva gornjim/donjim grejačem

- Koristite samo jedan nivo pečenja.
- Gornji/donji grejač naročito su prikladni za pečenje različitih vrsta kolača, hleba i mesa.
- Koristite tamne tepsije. U svetlijim posudama kolač se peče slabije, jer odbijaju toplotu.
- Modele uvek postavite na rešetku. Ako koristite priloženu tepsiju, izvadite rešetku.
- Prethodno zagrejavanje skraćuje vreme pečenja. Postavite kolač u rernu tek nakon što se je zagrejala na traženu temperaturu, odnosno kad se kontrolna lampica ugasi prvi put.



Pečenje kolača vrućim vazduhom

Ovaj način naročito je pogodan za pečenje na više nivoa, naročito za kekse u niskim tepsijama. Preporučujemo prethodno zagrejavanje rerne i vodilice 2 i 3. Prikladan je i za vlažne kolače i voćne torte (pečenje na jednom nivou).

- Temperatura je obično niža nego kod pečenja s gornjim/donjim grejačem (vidi Tablicu pečenja kolača).
- Različite kolače možete peći zajedno, ako je potrebna temperatura približno jednaka.
- Vreme pečenja možda će se razlikovati, čak i kod korišćenja istih tepsija za pečenje. Kad pečete u više tepsija odjedared – na dvije ili tri nivoa, vreme pečenja možda će biti različito za pojedinu tepsiju, stoga ćete

morati jedan kolač izvaditi pre drugog (tepsija u gornjoj vodilici).
- Sitne kolačiće, kao što su keksi, pripremite po mogućnosti jednake debljine i visine. Neravnomerni keksi neće se ravnomerno zapeći!
- Ako pečete više kolača istovremeno, u rerni može nastati veća količina pare, koja na vratima rerne stvara kondenzat.

Saveti za pečenje kolača
Dali je kolač posve pečen?
Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mjestu. Ako se na štapić ne uhvati testo, kolač je pečen. Rernu možete isključiti i iskoristiti preostalu toplotu.

Kolač je splasnuo
Sledeći put upotrebite manje tečnosti. Držite se vremena mešanja, naročito ako koristite kuhinjske aparate.

Kolač je ispod previše bled
Sledeći put koristite taman model za pečenje, postavite kolač jednu vodilicu niže, ili pri kraju pečenja uključite donji grejač.

Kolač s vlažnim nadevom, npr. torta od sira, nije sasvim pečena
Sledeći put smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Upozorenja ka tabeli pečenja kolača:
- Temperatura je navedena u nižim i višim vrednostima. Najpre regulišite nižu temperaturu, a ako kolač ne bude dovoljno ispečen, u nastavku pojačajte temperaturu.
- Vreme pečenja je samo okvirno, jer je ovisno o pojedinim uslovima.
- Debelo otisnuti podaci označuju najprikladniji način zagrejavanja za pojedinu vrstu kolača.
- Oznaka zvezdica znači da je pećicu na izabranom sistemu pečenja potrebno prethodno zagrejati.
- Ako koristite papir za pečenje, proverite dali je visoko temperaturno postojan.

Tabela za pečenje kolača gornjim/donjim grejačem ili vrućim vazduhom - kod pečenja na jednoj razini

Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C)	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C)	Vreme pečenja (u min.)
Slatki kolači					
Mramorni kolač, 'kuglhof'	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Kolač u pravougaonom modelu	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Kolač u modelu za torte	1	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Kolač od sira u modelu za torte	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Voćna torta, krhko testo	1	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Voćna torta s prelivom	1	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskvit torta*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Kolač s posipom	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Voćni kolač, umešano testo	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Trešnjin kolač	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Biskvit rolada*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Kolač iz umešanog testa	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Dizana pletenica, venac	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Božićna štruca	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Štrudla od jabuka	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Buhtli	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Pikantni kolači					
Lorenska torta (sufle)	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Pica*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Hleb	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Žemičke*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Sitni kolačići					
Keksi iz krhkog testa	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Brizgani (mašinski) keksi	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Dizani sitni kolačići	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Kolač iz lisnatog testa	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Kolač punjen kremom	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Sufle					
Sufle od riže	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Sufle od svežeg sira	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Zamrznuti kolači					
Štrudla od sira, jabuka	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Torta od sira	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Pica	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Prženi krompir za rernu*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Kroketi za rernu	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Upozorenje: vodilica se odnosi na nosivu rešetku, na koju stavljate manje tepsije ili modele na nisku posudu za pečenje. Duboku tepsiju ne smijete tijekom pečenja stavljati u 1. vodilicu.

442241

Tabela za pečenje kolača vrućim vazduhom i donjim grejačem

Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C)	Vreme pečenja (u min.)
Kolač od sira (750 g sira)	2	150-160	65-80
Pica – dizano testo	2	200-210	15-20
Lorenska pita – krhko testo	2	180-200	35-40
Jabučni kolač s posipom – dizano testo	2	150-160	35-40
Voćni kolač – umešano testo	2	150-160	45-55
Štrudla od jabuka – vučeno testo	2	170-180	45-65

Tabela za pečenje kolača vrućim vazduhom i donjim grejačem

Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C)	Vreme pečenja (u min.)
Slatki kolači			
Mramorni kolač, 'kuglhof'	1	150-160	50-60
Kolač u pravougaonom modelu	1	150-160	55-65
Kolač u modelu za torte	1	150-160	45-55
Kolač od sira u modelu za torte	1	150-160	65-75
Voćna torta, krhko testo	1	160-170	45-65
Voćna torta s prelivom	1	160-170	55-65
Biskvit torta*	1	150-160	25-35
Kolač s posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umešano testo	2	150-160	45-60
Trešnjin kolač	2	150-160	30-40
Biskvit rolada*	2	160-170	15-23
Kolač iz umešanog testa	2	150-160	25-35
Dizana pletenica, venac	2	160-170	35-45
Božićna štruca	2	150-160	45-65
Štrudla od jabuka	2	160-170	50-60
Buhtli	1	150-160	35-45
Pikantni kolači			
Lorenska torta (sufle)	1	170-180	45-55
Pica*	2	190-200	20-25
Hleb	2	170-180	50-60
Žemičke*	2	180-190	15-20
Sitni kolačići			
Keksi iz krhkog testa	2	150-160	15-25
Brizgani (mašinski) keksi	2	150-160	15-25
Dizani sitni kolačići	2	160-170	18-23
Kolač iz lisnatog testa	2	170-180	20-30
Kolač punjen kremom	2	170-180	20-30
Zamrznuti kolači			
Štrudla od sira, jabuka	2	170-180	50-70
Torta od sira	2	160-170	65-85
Pica	2	170-180	20-30

Upozorenje: vodilica se odnosi na nisku tepsiju ili na rešetku, na koju stavljate manje pladnjeve za pečenje ili modele.

Pečenje mesa

- Za pečenje mesa koristite gornji i donji grejač, ili vruć vazduh , .
- Koji način zagrejavanja je najpodesniji za određene posude, možete pročitati iz deblje odštampanih uputstava u tablici pečenja mesa.
- Za pečenje mesa je preporučljivo korišćenje filtra za masnoću (ovisno o modelu).

Saveti u vezi posuda za pečenje

- Možete koristiti posuđe iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili levanog železa.
- Tepsije iz nerđajućeg čelika nisu podesne, jer snažno odbijaju toplotu.
- Ako pečenje pokrijete, ostati će sočnije, a rerna će se manje zaprljati.
- U otvorenoj posudi pečenje će se brže ispeći.

Upozorenja u vezi pečenja mesa

- U tablici pečenja mesa naći ćete podatke o temperaturi, nivoima i vremenu pečenja. Pošto je vreme pečenja veoma ovisno o vrsti, težini i kakvoći mesa, može doći do odstupanja.
- Pečenje mesa, peradi i ribe ekonomično je tek kod težine nad 1 kg.
- U toku pečenja potrebno je pečenju dodati toliko tečnosti, da se masnoća i sok koji ističe, ne zapeku. Ovo znači da kod dužeg pečenja morate pečenje više puta proveriti i doliti potrebnu tečnost.
- Nakon isteka polovine vremena pečenja okrenite pečenje. Zato je smisleno, da započnete peći tako, da gornju stranu pečenja okrenete nadole.
- Kod pečenja većih komada mesa može doći do jačeg parenja i rošenja na vratima rerne. Ovo je normalna pojava i ne utiče na delovanje rerne. Nakon završetka pečenja obrišite vrata i staklo da budu suvi.
- Jelo ne hladite u rerni, da izbegnete rošenje i koroziju.

Tabela za pečenje mesa gornjim/donjim grejačem ili vrućim vazduhom - kod pečenja na jednoj razini

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vreme pečenja (u min.)
Govedina						
Goveđe pečenje	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Goveđe pečenje	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Pržolica (rozbif), srednje pečena	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Pržolica, dobro pečena	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Svinjetina						
Svinjsko pečenje s kožom	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Svinjska potrbušnica	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Svinjska potrbušnica	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Svinjska plećka	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Svinjska rolada	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Kare kotleti	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Pečenje iz mlevenog mesa	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Teletina						
Teleća rolada	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Teleća golenica	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Janjetina						
Janjeća leđa	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Ovčja golenica	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Divljač						
Zečja leđa	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Srneća goljenica	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Goljenica divlje svinje	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perad						
Pile, celo	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Šopana kokoš	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Patka	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Guska	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Puran, pura	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Ribe						
Čitava riba	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Riblji sufle	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

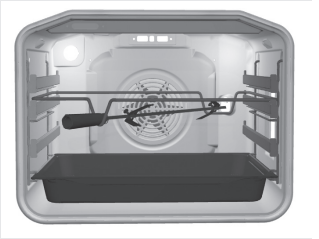
Upozorenje: vodilica se odnosi na nisku tepsiju ili na rešetku, na koju stavljate manje pladnjeve za pečenje ili modele.

Pečenje na žaru (roštilj) i zapečenost

- Prilikom pečenja na roštilju budite naročito oprezni. Zbog visoke temperature infra grejača, rešetka i ostali delovi pribora veoma su vrući, zato koristite zaštitne rukavice i posebne hvataljke za meso!
- Iz probodenog mesa može briznuti vruća mast (na primer iz kobasica). Da bi sprečili opekotine na koži i očima, koristite hvataljke za meso.
- Kontrolišite pečenje na roštilju čitavo vreme. Meso se zbog visoke temperature može veoma brzo zapaliti!
- Ne dozvolite deci da se približavaju roštilju.
- Pečenje infra grejačem prikladno je za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa i ribe (biftek, šnicla, lososove šnicle), ili za dvopek odnosno zapečenost jela.

Saveti za pečenje na žaru

- Postupak pečenja na žaru uvek se odvija kod zatvorenih vrata rerne.
- U tabeli pečenja na roštilju naći ćete podatke o temperaturi, nivou i vremenu pečenja na roštilju. Obzirom da je vreme pečenja veoma ovisno o vrsti, težini i kvalitetu mesa, može doći do odstupanja.
- Kad pečete meso na roštilju, uvek namestite filter za masnoću.
- Infra grejač (veliki i mali žar) prethodno zagrejavajte približno 3 minute.
- Ako pečete na rešetki, namažite je zejtinom, da se meso na nju ne uhvati.
- Tanju parčad mesa položite na rešetku, koju umetnite u 4. vodilicu. Pod rešetku ugurajte tepsiju za sabiranje kapajuće masnoće i mesnog soka.
- Meso koje pečete na roštilju, okrenite nakon polovine vremena. Prvu stranu pecite dulje nego drugu.
- Kad pečete veću parčad mesa na rešetki (pile, riba), rešetku ugurajte u drugu vodilicu, a tepsiju za kapajuću masnoću u prvu vodilicu.
- Tanje komade okrenite jednom, veće više puta. Za okretanje koristite hvataljke za meso, da Vam ne isteče previše soka iz mesa.
- Tamne vrste mesa brže i bolje će se ispeći nego svetlo svinjsko ili teleće meso.
- Nakon svakog pečenja na roštilju očistite pribor i rernu, da se prljavština sledeći puta ne zapeče.



Pečenje na ražnju

(samo određeni modeli)

- Garnitura okretnog ražnja sastavljena je iz samog ražnja s ručkom koja se skida, te dveju vilica za učvršćenje mesa na ražanj.
- Prilikom korišćenja ražnja najpre uvucite poseban nosač u 3. vodilicu odozdo.
- Pripremljeno meso nataknite na okretni ražanj i na obe strane zabodite u meso priložene vilice, tako da meso bude dobro pričvršćeno, a zatim stegnite šrafove na vilicama.
- Na prednji deo ražnja namestite ručku. Zašiljeni deo ražnja uvucite u otvor na desnoj strani zadnjeg dela rerne, koji je zaštićen okretnim poklopcem. Prednji deo ražnja postavite na najniži dio nosača da sedne u ležište.
- U prvu vodilicu niže uvucite tepsiju za hvatanje soka i masnoće iz mesa.
- Ražanj aktivirate izborom načina delovanja »Veliki žar« .
- Pre no što zatvorite vrata rerne, skinite ručku s ražnja.
- Infra grejač deluje termostatski, i samo ako su vrata rerne zatvorena.

Tabela za pečenje na žaru – veliki žar

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Temperatura (u °C)	Vreme pečenja (v min.)
Meso i kobasice					
4 šnicle, goveđi file, krvavo	180g/ kom	4	stupanj žara	-	14-16
4 šnicle, goveđi file, roza	"	4		-	16-20
4 šnicle, goveđi file, prepečeno	"	4		-	18-21
4 šnicle, svinjska vratina	"	4		-	19-23
4 kotleta	"	4		-	20-24
4 teleća šnicle	"	4		-	19-22
6 janjeća kotleta	100g/ kom	4		-	15-19
8 kobasice za roštilj	100g/ kom	4		-	11-14
3 komada mesnog sira	200g/ kom	4		-	9-15
1/2 pileta	600g	2	-	180-190	25 (1.strana) 20 (2.strana)
Ribe					
Šnicle lososa	600	3		-	19-22
4 pastrmke	200g/ kom	2	-	170-180	45-50
Dvopek					
6 kriški belog hleba	/	4		-	1,5-3
4 kriške hleba iz mešanog brašna	/	4		-	2-3
Sendviči	/	4		-	3,5-7
Meso/perad					
Patka*	2000	2	210	150-170	80-100
Pile*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Svinjsko pečenje	1500	2	-	150-160	90-120
Svinjska plećka	1500	2	-	150-160	120-160
Svinjska goljenica	1000	2	-	150-160	120-140
Pržolica/goveđi file	1500	2	-	170-180	40-80
Zapečeno (gratinirano) povrće					
Karfiol, kelj	750	2	-	210-230	15-25
Špargle	750	2	-	210-230	15-25

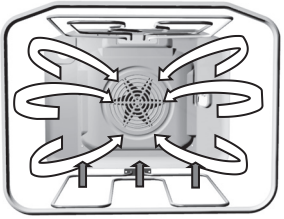
Upozorenje: vodilica se odnosi na nosivu rešetku, na koju stavljate meso; u poglavlju meso/perad, vodilica se odnosi na duboku tepsiju, a kod pileta na rešetku.
Kad pečete meso u tepsiji, neka u njoj bude dovoljno tečnosti da se meso ne zagori, a u toku pečenja ga okrenite. Kad pečete meso na rešetki, uvek u prvu ili drugu vodilicu ugurajte duboku tepsiju za sakupljanje kapajuće masnoće (vidi savete za pečenje na žaru).
Savet: pastrmke osušite papirnatom salvetom. Unutrašnjost ribe napunite peršinom, solju, češnjakom, a sa spoljne strane ribu nauljite i položite na rešetku. U toku pečenja na žaru je ne okrećite.
* Ako želite, možete koristiti i ražanj (vidi uputstva za ražanj);
** Povrće prethodno najpre dopola skuvajte i prelijte bešamelom i naribanim sirom. Manje staklena tepsija za pečenje leži na rešetki.

442241

Tabela za pečenje na žaru – žar

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Temperatura (u °C)	Vreme pečenja (v min.)
Meso i kobasice					
2 šnicle, goveđi file, prepečeno	180g/kom	4	stupanj	-	18-21
2 kotleta		4		-	20-22
2 šnicle, svinjska vratina	180g/kom	4			18-22
4 kobasice za roštilj	100g/kom	4		-	11-14
4 sendviča		4		-	5-7
Ispečen hleb (tost)		4			3-4
3 pastrve	200g/ kom	2	-	160-170	40-50
Pile na rešetki	1500g	2	-	160-170	60-80
Svinjsko pečenje u dubokoj tepsiju	1500g	2	-	150-160	120-160

Ukuvavanje



Za ukuvavanje koristite donji grejač zajedno s ventilatorom

Hranu koju želite ukuvavati i staklenke koje ćete da koristite, pripremite kao i obično.

Koristite uobičajene staklenke za ukuvavanje, sa gumenim obručima i staklenim poklopcima. Ne smete koristiti staklenke sa poklopcima na navoj i metalne limenke. Staklenke neka budu po mogućnosti jednake veličine, napunjene istim sadržajem i dobro zatvorene. U tepsiju poslažite do 6 staklenki od litra.

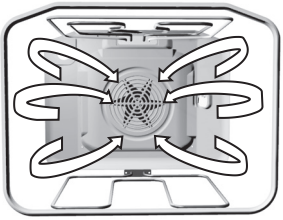
- Koristite samo sveže namirnice.
- U duboku tepsiju nalijte približno 1 litar vruće vode (cca 70°C), da u rerni nastane potrebna vlaga. Staklenke postavite u rernu tako da se ne dodiruju stenki rerne (vidi sliku). Gumene obruče pre upotrebe smočite.
- Duboku tepsiju stavite u drugu vodilicu odozdo. U toku ukuvavanja promatrajte hranu i kuvajte dok tečnost u staklenkama ne počne ključati – do pojave mehurića u prvoj staklenki. Sledite uputstva o vremenu ukuvavanja iz tabele.

Tabela ukuvavanja

Namirnice za ukuvavanje	Količina	Donji grejač / ventilator T=170-1800C, dok ne prokljuca do pojave mehurića u staklenkama (u min.)	Nakon što je proključalo – kad se pojave mehurići	Vreme mirovanja u rerni (u min.)
Voće				
Jagode	6x1 litra	pribl. 40-55	isključite	25
Koštunjavo voće	6x1 litra	pribl. 40-55	isključite	30
Kompot	6x1 litra	pribl. 40-55	isključite	35
Povrće				
Kiseli krastavci	6x1 litra	pribl. 40 do 55	isključite	30
Pasulj, šargarepa	6x1 litra	pribl. 40 do 55	postavite na 120°C 60 min.	30

Upozorenje: vremenski periodi u tabeli su orijentacioni. Na njih utiče sobna temperatura, broj staklenki, količina i toplota ukuvanog voća ili povrća. Pre no što isključite rernu – ili smanjite temperaturu za voće, odnosno određene vrste povrća, proverite dali se u staklenkama za ukuvavanje vide mehurići.
Važno: pažljivo motrite kad će tečnost u prvoj staklenki početi praviti mehuriće.

Odmrzavanje



- Kruženjem vazduha u rerni pospešite odmrzavanje smrznute hrane. U tom smislu postavite rernu u način delovanja ‘Odmrzavanje’.

⚠ **Nehotičnim aktiviranjem dugmeta za regulisanje temperature zasvetli kontrolna lampica rerne, no grejači neće biti uključeni.**

- Za odmrzavanje podesne su torte sa šlagom i kremom od putera, kolači, peciva, hleb, žemičke, te duboko smrznuto voće.
- Meso i perad iz higijenskih razloga ne odmrzavajte u rerni.

Ako je moguće, namirnice više puta okrenite ili promešajte, da se ravnomernije odmrzavaju.

442241

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Aparat ne smete čistiti visokotlačnom napravom za čišćenje na vruću paru. Pre početka svakog čišćenja isključite aparat i ostavite ga da se potpuno ohladi.

Prednja strana kućišta
Za čišćenje i održavanje tih površina koristite tečna, neabrazivna sredstva za čišćenje glatkih površina, koristeći meku Vileda krpu. Sredstvo nanesite na krpu i obrišite nečistoću, zatim isperite vodom. Sredstva za čišćenje ne nanosite neposredno na površine. Ne koristite gruba sredstva za čišćenje i oštre predmete, koji uzrokuju ogrebotine.

Aluminijumske površine aparata
Aluminijumske delove aparata čistimo tečnim, neabrazivnim sredstvima za čišćenje tih površina, koristeći meku Vileda krpu. Sredstvo nanesite na krpu i obrišite nečistoću, zatim isperite vodom. Sredstva za čišćenje ne nanosite direktno na aluminijem presvučene površine. Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili sunđere. Površina ne sme doći u dodir sa sprejom za rerne.

Prednja strana kućišta iz nerđajućeg čelika
(samo kod nekih modela)
Površine iz nerđajućeg čelika čistite blagim sredstvima (sapunica), koji ne grebu površinu. Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili sredstva koja sadrže rastapala, inače ćete oštetiti površinu kućišta.

Lakovane površine i delovi iz veštačkih masa
(samo kod nekih modela)
Dugmad i ručke vrata čistite mekom krpom i tekućim deterdžentima, namenjenima za čišćenje glatkih, lakovanih površina. Možete koristiti i sredstva za čišćenje, namenjena tim površinama, no pri tome slijedite uputstva proizvođača tih sredstava.

UPOZORENJE: spomenute površine nikad ne smeju doći u kontakt s sprejovima za čišćenje rerna, jer mogu vidljivo i trajno oštetiti površine, presvučene aluminijem.

Čišćenje

Pečica

- Rernu možete očistiti klasično (sredstvima za čišćenje, raspršivačem za rerne), no to koristite samo u slučaju tvrdokorne prljavštine, i ostatke sredstva za čišćenje dobro isperite.
- Za redovito čišćenje (nakon svake upotrebe) preporučujemo program mokrog čišćenja (Akva-klin) na sledeći način: nakon što se je rerna ohladila, dugme za izbor režima delovanja okrenite u položaj čišćenja. Dugme za regulisanje temperature postavite na 70°C. U staklenu ili u plitku tepsiju sipajte 0,6 litra vode, i stavite ju u donju vodilicu. Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu rerne bit će toliko omekšani, da ih možete jednostavno odstraniti krpom

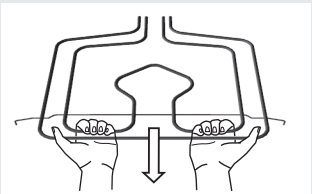
U slučaju tvrdokorne prljavštine postupajte na sledeći način:

Pečica naj bo pred vsakim čiščenjem ohlajena.

- Rernu pred svakim čišćenjem potpuno ohladite.
- Rernu i delove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zagori.
- Masnoću najlakše odstranite toplom sapunicom, kad je rerna još topla.
- Tvrdokornu ili jaču prljavštinu odstranite uobičajenim sredstvima za rerne. Rernu temeljito obrišite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.
- Ne koristite agresivna sredstva, kao što su grubi sunđeri za sudove, sredstva za odstranjivanje rđe, mrlja i slično.
- Lakovane, nerđajuće i pocinčane površine ili aluminijumski delovi ne smeju da dođu u dodir s sprejovima za rerne, jer može doći do oštećenja i promene boje. Isto važi za ticalo termostata (ako štednjak ima časovnik sa sondom) i dostupne grejače na gornjoj strani.
- Prilikom nabavke i doziranja sredstava za čišćenje mislite na okolinu i držite se uputstava pojedinih proizvođača.

Korisni savet

- Kad pečete veće masnije komade mesa, preporučujemo da ih zamotate u aluminijumsku foliju, ili u prikladnu kesicu za pečenje, da masnoća ne brizga po rerni.
- Kod pečenja na roštilju, pod mrežu s mesom postavite tepsiju za sabiranje kapajuće masnoće.



Čišćenje stropa rerne (samo određeni modeli)

- Za lakše čišćenje stropa rerne kod nekih je modela aparata ugrađen preklopni gornji infra grejač.
- Pre spuštanja gornjeg grejača morate obavezno aparat da isključite iz električne mreže, tako da odšrafite osigurač ili isključite glavni prekidač.
- Grejač mora biti ohlađen, jer postoji opasnost opekotina!
- Grejač se u spuštenom položaju ne sme koristiti!

Pre čišćenja rerne, odstranite sav pribor, rešetku i vodilice, te zatim horizontalno povucite grejač k sebi. Vucite ga tako dugo da otpustite poprečnu šipku da iskoči iz ležišta na levoj i desnoj strani rerne (vidi sliku).
Nakon čišćenja grejač po istom postupku pritisnete nazad na svoje mjesto, da poprečna šipka uskoči u ležište.

Pribor

Posude, odnosno tepsije za pečenje, rešetke i slično, perite vrućom vodom i deterdžentom.

Specijalni emajl

Rerna, unutrašnja strana vrata rerne, i posude prevučeni su posebnim emajlom, koji ima glatku i otpornu površinu. Ovaj specijalan sloj omogućuje olakšano čišćenje na sobnoj temperaturi.

Održavanje (ovisno o modelu)

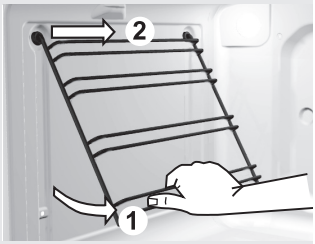
Skidanje teleskopskih vodilica

Za olakšano čišćenje stranica rerne, žičane ili teleskopske vodilice možete skinuti.

- Na donjoj strani ih okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke i teleskopske vodilice čistite uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

⚠ **Teleskopske vodilice ne smete podmazivati.**

Vodilice zatim jednostavno obesite nazad na svoja mjesta obrnutim redosledom.



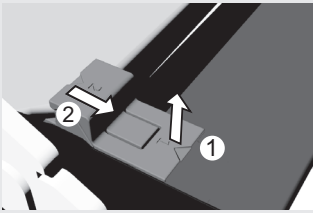
Skidanje žičanih vodilica

Za lakše čišćenje stranica rerne, žičane vodilice možete skinuti.

- Vodilice na donjoj strani okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Vodilice zatim jednostavno ponovo obesite nazad u predviđene otvore i povucite nadole.

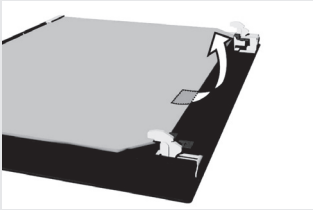
SKIDANJE UNUTRAŠNJEG STAKLA VRATA – VAŽI ZA MODELE PREMIUM S POTPUNO STAKLENIM VRATIMA

Stakla vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, ali treba da ih odstranite (pogledati poglavlje Skidanje i nameštanje vrata rerne).



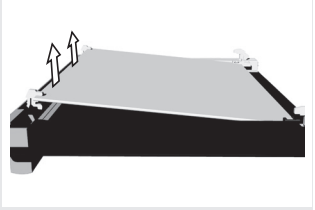
slika 1

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



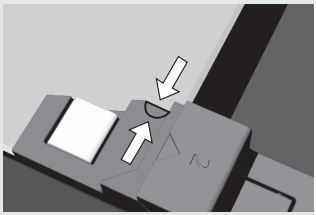
slika 2

- Staklo vrata uhvatite na donjoj ivici, lagano ga podignite da se izvuče sa nosača, te ga odstranite (slika 2).



slika 3

- Unutrašnje treće staklo (imaju ga samo određeni modeli) skidate tako da ga podignete i izvadite. Odstranite i gumice na staklu (slika 3).

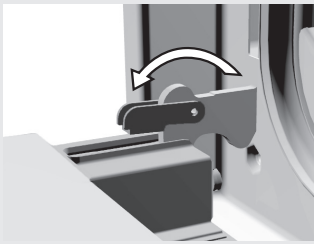


slika 4

- Vrata postavite nazad u ležište obrnutim redosledom. **Napomena: staklo umetnite nazad tako da se oznake (simbol polumeseca) na vratima i na staklu prekriju (slika 4).**

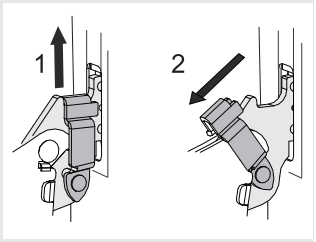
SKIDANJE I MONTIRANJE VRATA RERNE S JEDNOOSNIM ŠARNIROM (ovisno o modelu)

a) Klasično zatvaranje
b) **Mekano zatvaranje (GentleClose)** – sistem ublažava udarac kod zatvaranja vrata, te omogućuje jednostavno, tiho i nežno zatvaranje. Lagani pritisak (do ugla 15° - u odnosu na zatvoreni položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.



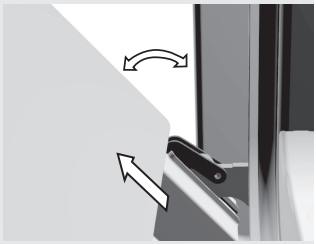
slika 1

- Vrata rerne u potpunosti otvorite i obrnite skidajuće zasune do kraja unazad - važi za klasično zatvaranje vrata (slika 1).



slika 2

- Kod mekanog zatvaranja lagano podignite odstranjive zasune i povucite ih ka sebi.



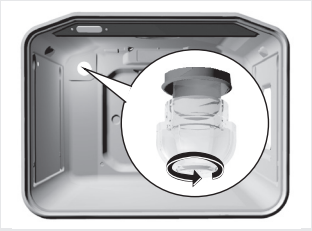
- Vrata polagano zatvorite da zasuni sednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarnira na aparatu.

- Zatim vrata potpuno otvorite, okrenite pomične graničnike za skidanje dokraja u početni položaj. Zatim vrata polagano zatvarajte i proverite, dali se pravilno zatvaraju. Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, proverite dali su zarezi šarki pravilno seli u svoja ležišta.

Pažnja!
Uvek proverite dali su graničnici vratnih šarki za skidanje vrata pre vađenja, odnosno nakon nameštanja vrata čvrsto seli u svoja ležišta. U suprotnom bi mogli kod skidanja ili nameštanja vrata naglo iskočiti van, odnosno glavna šarka bi se mogla zatvoriti zbog moćnih federa, te bi zbog toga moglo doći do ozleda.

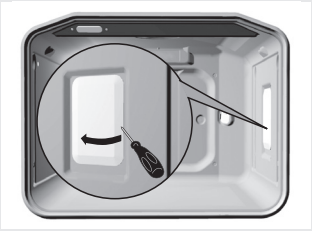
Zamena delova aparata

Grlo sijalice rerne je pod naponom! Opasnost električnog udara!
Pre zamene sijalice za osvetljenje rerne obavezno isključite aparat, tako da odstranite osigurač ili prekinete dovod bezbednosnim prekidačem.



Sijalica rerne (samo određeni modeli)
Sijalica je potrošni materijal i za nju garancija ne vredi!
Za zamenu trebate novu sijalicu rerne sledećih specifikacija: grlo E14, 230V, 25W, 300°C).

- Odšrafite stakleni poklopac sijalice u smeru kazaljki na časovniku i pregorelu sijalicu zamenite novom. Učvrstite poklopac nazad u obrnutom smeru.



Sijalice ugrađene u ovaj aparat su posebnog tipa koji je namenjen isključivo za korišćenje u aparatima za domaćinstvo i nisu prikladne za osvetljenje prostorija u stanu, odnosno u domaćinstvu.

POSEBNA UPOZORENJA I JAVLJANJE GREŠAKA

U garancijskom roku sve popravke sme da obavlja samo servisna ustanova, ovlašćena od strane proizvođača.

Pre početka popravka aparat je obavezno potrebno isključiti iz električne mreže isključenjem osigurača ili vađenjem priključnog kabela iz utičnice.

Nestručni zahvati i popravci aparata su opasni, jer postoji opasnost električnog udara i kratkog spoja, zato ih nikad ne izvodite sami, nego takove zahvate prepustite stručnim licima, odnosno servisu.

U slučaju nekih manjih smetnji u delovanju uređaja, proverite dali ih možete otkloniti sami, koristeći se savetima iz ovih uputa.

VAŽNO!

Servisna poseta u garancijskom roku nije besplatna, ako aparat ne deluje zbog nepravilnog upravljanja njime. Uputstva sačuvajte tako da mogu uvek biti na dohvatu. Ako aparat prodajete, izručite kupcu i ova uputstva.

U nastavku ćete naći nekoliko saveta u vezi otklanjanja smetnji.

Senzori se ne odazivaju, sadržaj ekrana je zamrznuo	• **U ovom slučaju isključite aparat iz električne mreže za nekoliko minuta (odšrafite osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i uključite rernu.**
Kućni osigurač često izbacuje...	• **Pozovite servis ili stručno osposobljeno lice!**
Osvetljenje rerne ne radi...	• **Zamena sijalice u rerni opisana je u poglavlju "Zamena delova aparata".**
Rerna se ne zagreje...	• Dali ste pravilno regulisali temperaturu i sistem grejača? Dali su vrata rerne zatvorena?
Kolač je slabo pečen...	• Dali ste odstranili filter za masnoću? • Dali ste se držali uputstava i saveta iz poglavlja "Pečenje kolača"? • Dali ste se precizno držali uputstava iz tabele pečenja?
Programski časovnik pokazuje čudne vrednosti, ili se nekontrolisano uključuje i isključuje...	• U ovom slučaju isključite štednjak iz električne mreže za nekoliko minuta (odšrafite osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i regulišite tačno vreme.
Ekran programskog časovnika treperi...	• Došlo je do prekida električne energije, ili je aparat upravo bio priključen na električno napajanje. Sva regulisana vremena su izbrisana. • Regulišite tačno vreme, da rerna može započeti s delovanjem. • Nakon automatskog delovanja, rerna se isključi, prikaže se vreme i začuje se vremenski ograničen zvučni signal. Izvadite jelo iz rerne, a dugme za izbor načina rada i dugme za izbor temperature postavite u početni položaj. Odaberite funkciju "Ručni način", da bi rernu mogli da koristite na klasičan način (bez programiranja).
Kontrolna lampica ne svetli...	• Dali ste aktivirali sve potrebnu dugmad? • Dali se je isključio kućni osigurač? • Dali ste pravilno podesili dugme za regulisanje temperature ili izbor načina delovanja rerne?

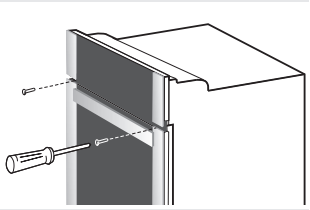
Ako ni uprkos gornjim savetima niste uspeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašćeni servis. Otklanjanje kvara, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nije predmet garancije. U tom slučaju troškove popravka krije korisnik sam.

UPUTSTVA ZA UGRADNJU I PRIKLJUČENJE

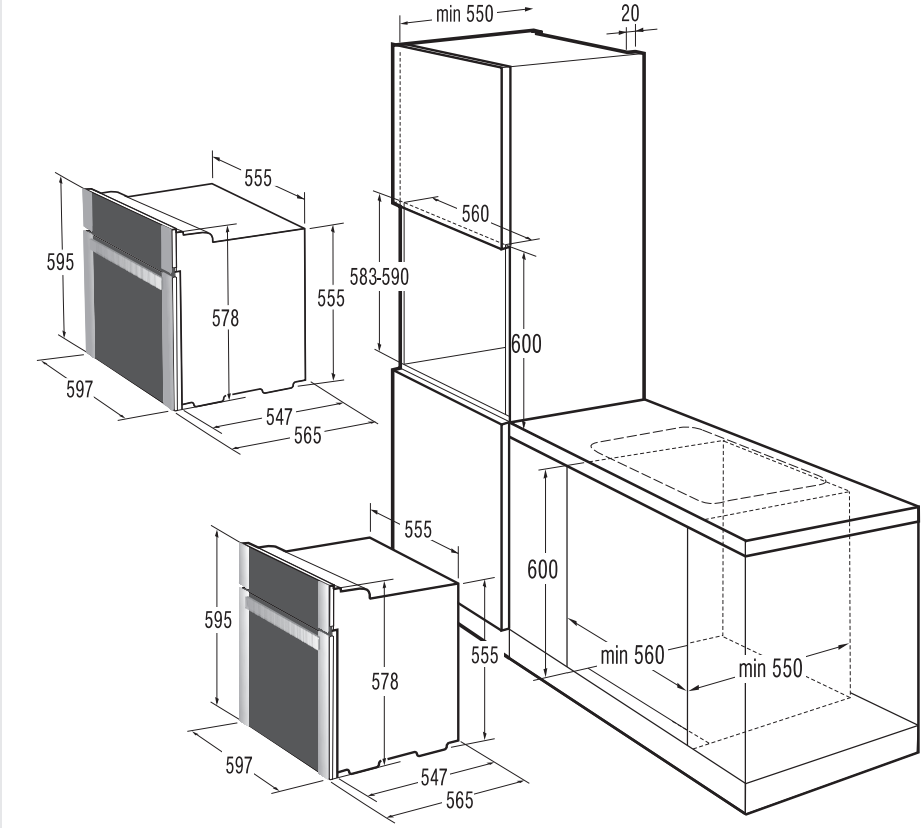
Važna upozorenja

- Priključenje sme izvršiti samo stručno osposobljeno lice.
- U električnoj instalaciji mora obavezno biti naprava, koja aparat u svim polovima odeljuje od instalacije, i u kojoj je razmak među kontaktima u otvorenom položaju najmanje 3 mm. Prikladni su LS prekidači ili osigurači.
- Za priključenje aparata mogu se koristiti gumeni priključni kablovi (tip H05RR-F s žuto-zelenim zaštitnim provodnikom) PVC izolirani priključni kablovi (tip H05 VV-F s žuto-zelenim zaštitnim provodnikom), ili drugi jednakovredni ili bolji kablovi.
- Furnir, tutkala, odnosno obloge kuhinjskog elementa iz veštačke mase, uz kojeg je postavljen aparat, moraju biti obrađene toplotno postojanim tutkalima (>75°C), inače se zbog slabije temperaturne otpornosti mogu izobličiti.
- Ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, eksere, itd...) potrebno je ukloniti izvan domašaja dece, jer predstavljaju potencijalnu opasnost. Manje delove deca mogu progutati, a folijom bi se mogli ugušiti.

Ugradnja aparata



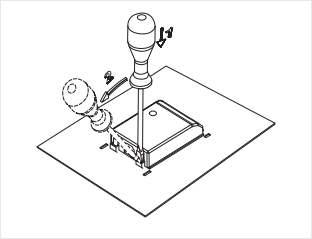
- Furnir, odnosno obloge ugradnog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim tutkalom (100°C), inače mogu zbog slabije temperaturne otpornosti da se deformišu.
- Pre ugradnje aparata, potrebno je u području ugradnog otvora sa zadnjeg dela kuhinjskog elementa u kojeg ugrađujemo aparat, odstraniti zadnju stenku.
- Pridržavajte se mera ugradnog otvora, koje su navedene na slici.
- Dno kuhinjskog elementa (max 530 mm) mora uvek biti kraće od bočnih stenki, da se obezbedi dovoljno zračenja.
- Kuhinjski element nivelirajte pomoću libele.
- Kuhinjski element, u kojeg postavljate ugradni aparat, morate obavezno fiksirati, odnosno povezati sa susednim elementima.
- Aparat gurnite u element toliko, da se vodilice šrafa, koji su umetnuti u rupe okvira rerne naslone na stranice elementa.
- Prilikom učvršćenja pazite da šrafove ne pritegnete previše, jer možete oštetiti stenke elementa, odnosno emajl aparata.

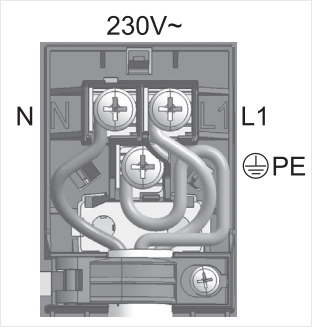


Priključenje

Priključenje aparata sme izvesti samo serviser ili ovlašćeni električar!
Zbog nepravilnog priključenja mogu se uništiti delovi aparata, i u takvim slučajevima nemate pravo na garanciju!

- Šrafcigerom otvorite poklopac priključne spone, kao što to prikazuje slika na poklopcu.
- Priključni napon korisnika (230 V prema N) mora proveriti stručno lice s napravom za merenje!
- Vezni mostovi moraju biti postavljeni u skladu s priključku na električnu mrežu.
- Pre priključenja proverite da li napon, naveden na natpisnoj tablici, odgovara stvarnom naponu mreže.
- Dužina priključnog kabela neka iznosi 1,5 m, tako da aparat možete priključiti pre no što ga gurnete do zida.
- Dužina zaštitnog vodiča priključnog kabela mora biti takva da je u slučaju izvlačenja zaštitni vodič opterećen kasnije od ostalih vodiča pod naponom.





Postupak

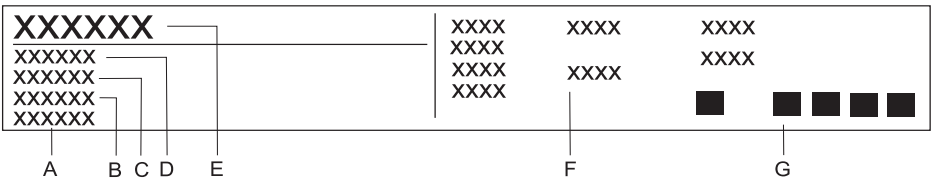
- Na zadnjoj stenki aparata izvijačem otvorite poklopac priključne spone. Pri tome šrafcigerom otpustite kvake s leve i desne donje strane priključne spone.
- Priključni kabel morate obavezno provesti kroz napravu za rasterećenje, koja kabel štiti pred izvlačenjem. Ako naprava za rasterećenje još nije postavljena, namestite je tako da je na jednom kraju zakačena na kućište spone.
- Priključenje zatim izvršite u skladu s jednoj od mogućnosti, koje prikazuje slika. U slučaju različitih napona mreže, vezne mostove potrebno je odgovarajuće premestiti i prilagoditi!
- Napravu za rasterećenje čvrsto prišrafite i zatvorite poklopac.

Boje vodiča

L1, L2, L3 = spoljni fazni vodiči, koji vode napon. Boja vodiča je obično crna, crna, smeđa.
N = neutralni vodič. Boja vodiča je obično modra.
Pazite na pravilno N-priključenje!
Obavezan je most na nuli.
PE = zaštitni vodič. Boja vodiča je zeleno-žuta.

TEHNIČKI PODACI

Natpisna tablica



A Serijski broj
B Šifra
C Model
D Tip
E Robna marka
F Tehnički podaci
G Znaci u skladu s standardima

PRIDRŽAVAMO PRAVO NA IZMENE, KOJE NE UTIČU NA FUNKCIONALNOST APARATA.

Upute za upotrebu aparata možete naći i na našoj internet stranici: www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

www.gorenje.com

Classico

Cooking with passion.

EVP

442241

sr (05-17)