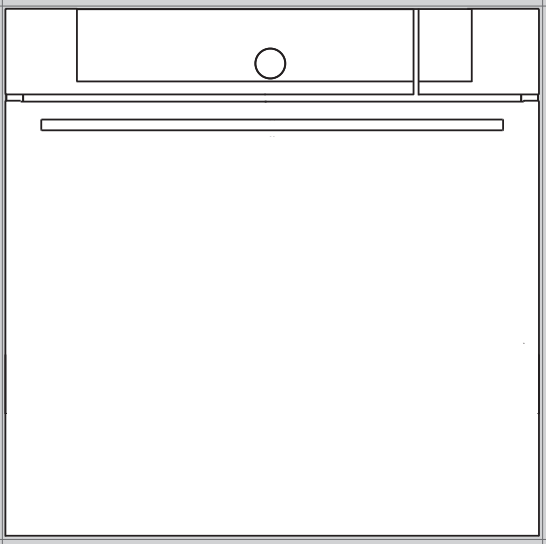
SR

DETALJNA UPUTSTVA
ZA UPOTREBU
KOMBINOVANE PARNE
PEĆI

gorenje



www.gorenje.com

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

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

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

Uputstva za ugradnju i priključenje priložene su na odvojenom listu.

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

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

važne informacije

savet, napomena

SADRŽAJ

UVOD

4 KOMBINOVANA PARNA PEĆ

8 Kontrolna tabla
10 Tehnički podaci

11 VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

13 Pre priključenja peći:

PRVA PRIPREMA APARATA

14 PRE PRVE UPOTREBE

14 Kuvanje na pari (pomoću pare)
15 Ispitivanje tvrdoće vode
16 Punjenje rezervoara vode

17 PRVO UKLJUČENJE

KORACI PEČENJA

18 KORAKI PEČENJA (1-7)

18 1. Korak: BIRANJE OSNOVNIH MENIJA PEČENJA I REGULACIJA
26 2. Korak: VREMENSKE FUNKCIJE - TRAJANJE
27 3. Korak: PRIPREMA PO KORACIMA
30 4. Korak: POČETAK DELOVANJA
30 5. Korak: ZAVRŠETAK DELOVANJA I ISKLJUČENJE RERNE
32 6. Korak: IZBOR DODATNIH FUNKCIJA
35 7. Korak: IZBOR OPŠTIH REGULACIJA

37 OPISI SISTEMA I TABELE PRIPREME HRANE

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

57 ČIŠĆENJE IN VZDRŽEVANJE

58 Klasično čišćenje pećice
58 Čišćenje rerne funkcijom 'stim klin' (steam clean)
59 Čišćenje parnog sistema
60 Čišćenje sunđer filtera
61 Vađenje i čišćenje žičanih vodilica
62 Skidanje i montaža vrata peći
64 Skidanje i montaža stakla vrata
65 Promena sijalice

OTKLANJANJE PROBLEMA

66 TABELA SMETNJI I GREŠAKA

OSTALO

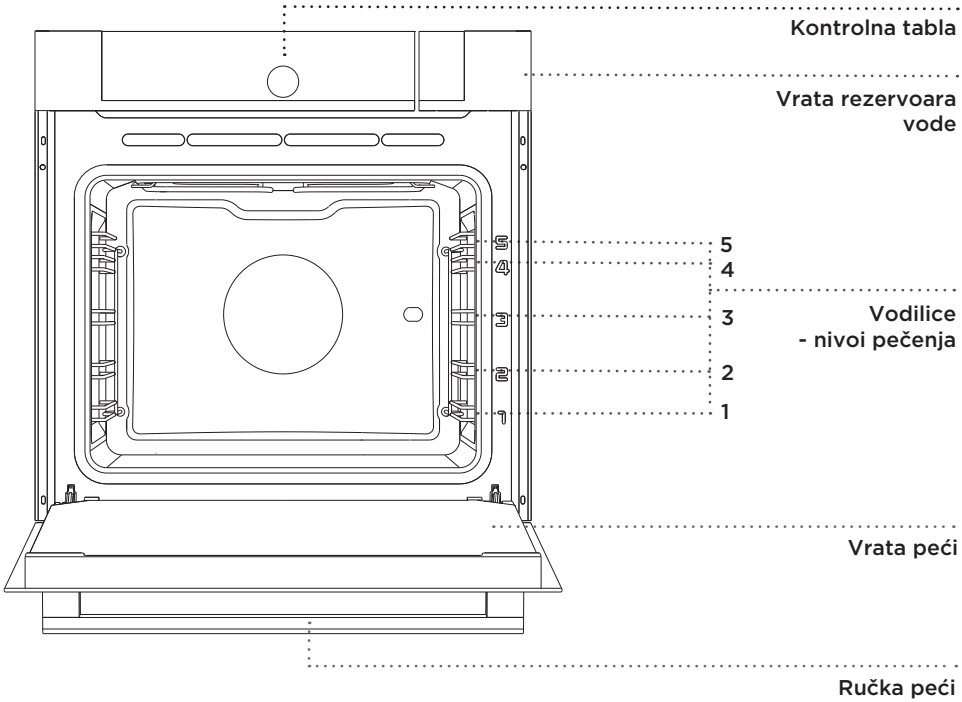
67 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA

68 TEST JELA

KOMBINOVANA PARNA PEĆ

(OPIS PEĆI I OPREME - OVISNO O MODELU)

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



ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju pripremu hrane na čak pet nivoa (vodite računa da se nivoi vodilica uvek broje odozdo prema gore).
Vodilice 3 i 4 namenjene su pečenju na roštilju.

TELESKOPSKE VODILICE

Teleskopskim vodilicama opremljeni su drugi, treći i četvrti nivo. Teleskopske vodilice mogu se na određenim nivoima izvući delimično ili u potpunosti.

PREKIDAČI VRATA RERNE

Prekidači isključuče zagrejavanje rerne i delovanje ventilatora te pare, kada se vrata rerne otvore tokom delovanja. Kad se vrata zatvore, prekidači ponovno uključe zagrejavanje i dovod pare.

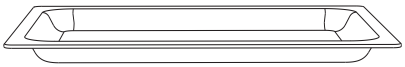
RASHLADNI VENTILATOR

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

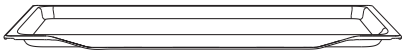
PRODUŽENO DELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

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)



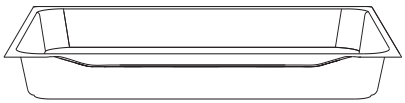
STAKLENA TEPSIJA koristi se za pečenje jela na svim sistemima peći, kao i mikrotalasima. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.



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

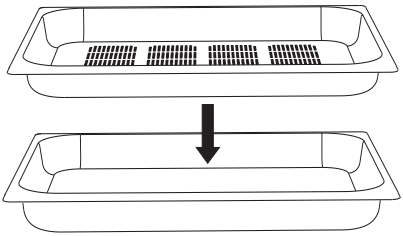
REŠETKA se koristi za pečenje na roštilju ili na nju stavite tepsiju s vašom hranom.

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



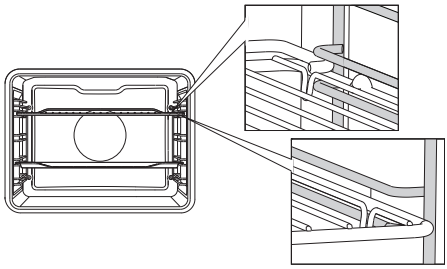
DUBOKA TEPSIJA koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao tepsija za sakupljanje masnoće.

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

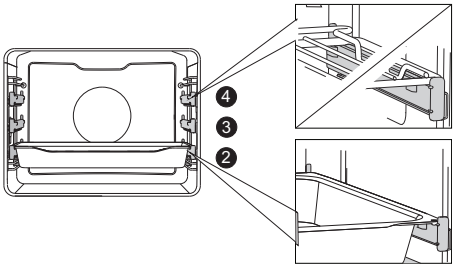


KOMPLET TEPSIJA ZA PRIPREMU NA PARI
koristi se za kuvanje povrća, krompira, ribe ili mesa. Tepsija za pečenje sprečava dodir hrane s kondenzovanom vodom koja se sabire u dubokoj tepsiji.

Ovu kombinaciju tepsija uvek koristite u kompletu (isključivo kod parnog kuvanja) i to u vodilici na 2. nivou.

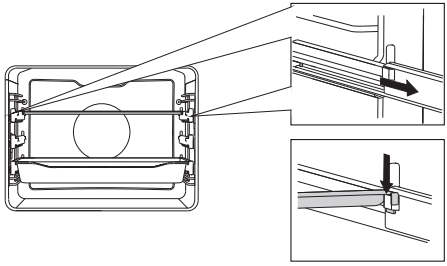


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i tepsije uvek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.

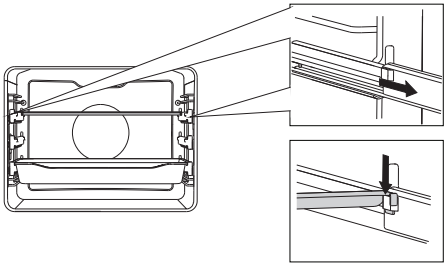


Kod teleskopskih vodilica na izvlačenje najpre izvučete par vodilica jednog nivoa, na njih stavite rešetku ili tepsiju za pečenje i rukom ih gurnete nazad do kraja u rernu.

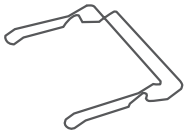
Vrata rerne zatvorite tek kad su teleskopske vodilice gurnute do kraja.



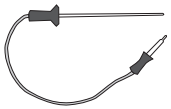
LETVA ZA IZRAVNAVANJE
Letvu možete staviti ili izvaditi na teleskopskim izvučenim vodilicama (potpuno izvlačenje), tako da najpre izvučete obe vodilice jednog nivoa. Letvu zakačite u oba graničnika koji se nalaze ne vodilicama, a zatim ih rukom gurnite do kraja.



SINHRONIZACIJSKA LETVA
Letvu možete umetnuti ili izvaditi na teleskopskim vodilicama (s potpunim izvlačenjem), tako da najpre izvučete obe vodilice jednog nivoa. Letvu zakačite u oba utora koja se nalaze na vodilicama, a zatim ih rukom gurnite do kraja.



NOSAČ TEPSIJA olakšava vađenje tepsija iz rerne nakon završenog pečenja, kad su tepsije za pečenje još veoma vruće.



SONDA za pečenje većih komada mesa.

DEKALCIFIKACIJSKO SREDSTVO za čišćenje parnog sistema.

MERNI LISTIĆ za testiranje tvrdoće vode.

MEHANIČKA BLOKADA VRATA
onemogućuje ručno otvaranje vrata sve dok se blokada ne odstrani.

Vrata otvarate tako, da palcem lagano pogurnete bravu (blokadu) udesno, i istovremeno vrata povučete ka sebi (prema spolja).

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

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

Obrtanjem dugmeta birate regulaciju

Pritiskom na dugme potvrdite regulaciju

MOJI RECEPTI

DODATNE FUNKCIJE

OPŠTE REGULACIJE

5 ALARM

6 TIPKA BEZBEDNOSNA BLOKADA ZA DECU
Zaključavanje kontrolne table

7 TIPKA START/ STOP

Dugi dodir: START

Dugi dodir tokom rada: STOP

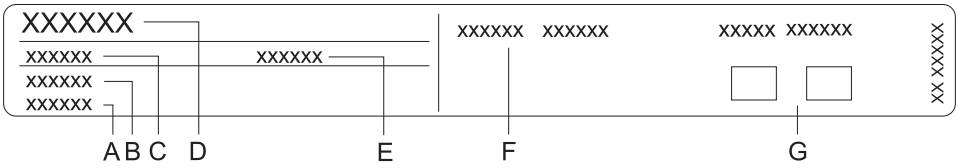
8 INDIKATOR **za prikaz svih regulacija**

NAPOMENA:
Za što bolji odziv, tipke dodirujte čim većom površinom jastučića prstiju. Svaki uspešan dodir tipke praćen je odgovarajućim zvučnim signalom.

498001

TEHNIČKI PODACI

(OVISNO O MODELU)



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

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

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVA I SAČUVAJTE IH ZA KASNIJU UPOTREBU!

Deca starija od osam godina, kao i lica smanjenih fizičkih, motoričkih 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 se tokom rada jače ugrejati. Izbegavajte dodir s grejnim elementima. Mala deca (mlađa od osam godina) neka budu celo vreme pod nadzorom.

Aparat i određeni dostupni delovi tokom rada mogu jače da se ugreju. Budite oprezni i ne dodirujte grejne elemente.

UPOZORENJE: dostupni elementi aparata mogu se tokom delovanja jače ugrejati. Ne dozvolite deci da se zadržavaju u blizini peći.

Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za upotrebu ovoj konkretnoj peći.

UPOZORENJE: Pre zamene sijalice proverite dali je aparat isključen iz električne instalacije, te time sprečite opasnost električnog udara.

Za čišćenje peći nemojte koristiti gruba sredstva ili oštre metalne strugalice, jer njima možete oštetiti površinu, odnosno zaštitni sloj emajla. Zbog takvih oštećenja staklo može pući.

Aparat također nemojte čistiti napravama na vruću paru ili visokotlačnim aparatima za čišćenje, jer to može dovesti do električnog udara.
Aparat nije namenjen upravljanju pomoću spoljnih programskih časovnika ili posebnih nadzornih sistema.

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

Aparat sme priključiti samo servis ili ovlašćeno stručno lice.
Nestručni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost električnog udara i ozbiljnih povreda, kao i oštećenja na aparatu.

Priključni kablovi aparata koji se nalaze u blizini tega aparata, mogu se oštetiti ako ih pritvorite vratima peći, i mogu uzrokovati kratak spoj. Stoga neka električni priključni kablovi drugih aparata budu na primerenoj udaljenosti.

Ukoliko je **priključni kabl** oštećen, sme ga zameniti isključivo proizvođač ili njegov ovlašćeni serviser, jer ćete jedino time sprečiti eventualne opasnosti odnosno povrede.

Peć nemojte nipošto oblagati aluminijumskom folijom i ne postavljajte tepsiju na dno peći, jer obloga iz folije sprečava kruženje vazduha u peći, ometa pečenje i uništava emajl.

Vrata peći **tokom rada** jače se ugreju. Zato je kao dodatna zaštita ugrađeno treće staklo, koje tokom rada peći snižava površinsku temperaturu stakla na vratima peći (samo određeni modeli).

Šarniri vrata peći mogu se oštetiti ako ih preopteretite, zato na otvorena vrata peći nemojte stavljati teške sudove za kuvanje i ne naslanjajte se na vrata tokom čišćenja unutrašnjosti peći. Pre početka čišćenja skinite vrata (vidi poglavlje 'Skidanje i nameštanje vrata peći'). Na otvorena vrata ne smete stati nogom ili na njih sesti (deca!).

Korišćenje aparata bezbedno je bilo sa vodilicama pladnja ili bez njih.

Pazite da otvori za provetravanje ne budu pokriveni, odnosno blokirani na neki drugi način.

Bezbedna i pravilna upotreba parne peći

Aparat ostavite određeno vreme mirovati na sobnoj temperaturi pre priključenja na električnu instalaciju, da se sve komponente prilagode na sobnu temperaturu. Naime, ako je peć bila uskladištena u magacinu na temperaturi blizu ili ispod nule, postoji opasnost za komponente (naročito za pumpe).

Aparat neka ne radi u sredinama u kojima se temperatura spušta ispod 5°C. Ispod te temperature postoji mogućnost da preostala voda u pumpama zamrzne. Kod upućivanja aparata u takvim uslovima može doći do oštećenja na pumpama.

Ukoliko aparat ne deluje pravilno iskopčajte ga iz električnog napajanja.

U peći nemojte držati premete ili tvari koje bi mogle uzrokovati opasnost prilikom uključenja aparata u rad. U aparatu nemojte koristiti destilovanu vodu koja nije primerena za prehranu.

Nakon završenog parnog kuvanja u peći se zadržava para, zato budite veoma oprezni kad otvarate vrata peći, jer postoji velika opasnost da se oparite.
Peć očistite kad je ohlađena na sobnu temperaturu.

Nakon završetka kuvanja, preostala voda u parnom sistemu pumpa se u rezervoar za vodu što znači da voda može da bude vruća. Zato budite oprezni prilikom pražnjenja rezervoara s vodom.

Za sprečavanje nakupljanja kamenca nakon kuvanja ostavite vrata peći otvorena da se komora peći ohladi na sobnu temperaturu.

PRE PRIKLJUČENJA PEĆI:

Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacija koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog korišćenja aparata, nisu predmet garancije.

PRE PRVE UPOTREBE

Nakon isporuke aparata, iz peći izvadite sve delove, uključivši i transportnu opremu (ulošci od kartona i stiropora).
Sve delove pribora očistite (operite) toplom vodom i uobičajenim sredstvima za pranje, odnosno čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

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

KUVANJE NA PARI (POMOĆU PARE)

Kuvanje na pari je zdrav i prirodan način pripreme hrane koji zadržava pun okus hrane. Kod takvog načina kuvanja ne stvaraju se neprijatni mirisi. Nema potrebe za soljenjem vode, dodavanjem začinskog bilja ili začina.

Prednosti kuvanja na pari:
Kuvanje (dinstanje, pečenje) započne i pre no što temperatura u peći postigne 100 °C. Moguće je i polagano kuvanje (dinstanje, pečenje) na nižim temperaturama.
Način pripreme je zdrav, vitamini i minerali se očuvaju, jer se tek neznatan deo rastopi u kondenzovanoj pari koja je u dodiru s hranom.
Hrani nije potrebna masnoća. Para zadržava okus hrane. Ne dodaje vonj, okus roštilja ili okus sudova u kojima se sprema. Isto tako ne oduzima okus jer se ne rastopi u vodi. Para ne širi ni okus ni miris, stoga možete zajedno istovremeno kuvati meso, ribe ili povrće. Para je primerena i za blanširanje, odmrzavanje i podgrejavanje, te za očuvanje toplote hrane.

ISPITIVANJE TVRDOĆE VODE

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

Na ekranu se pojavi upozorenje: **" Uzorkom papira izaberite tvrdoću vode."**

	4 zelene crtice	Mekana
	1 crvena crtica	Manje tvrda
	2 crvene crtici	Srednje tvrda
	3 crvene crtici	Tvrda
	4 crvene crtice	Veoma tvrda

Merni listić (priložen ka aparatu) zamočite u vodu i držite ga 1 sekund. Nakon 1 minuta podatak - broj crtica - unesite u aparat. Okrenite DUGME i potvrdite izbor KAČICOM.

Fabrički je presetovan najviši stepen tvrdoće vode.

PROMENA REGULACIJE TVRDOĆE VODE
Tvrdoću vode možete regulisati i u meniju IZBOR OPŠTIH REGULACIJA.

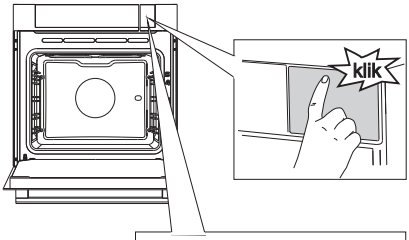
Ukoliko niste odabrali i regulisali pravilnu tvrdoću vode, to može da utiče na delovanje aparata i na njegov životni vek.

PUNJENJE REZERVOARA VODE

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

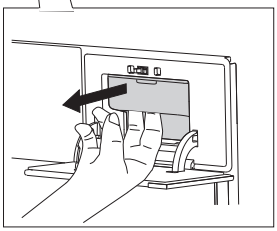
Pre prve upotrebe očistite rezervoar vode.

Rezervoar uvek napunite čistom i hladnom vodom iz vodovodne instalacije, flaširanom vodom bez dodataka, ili destilovanom vodom koja je primerena za upotrebu u prehrani. Voda koju ćete sipati u rezervoar mora imati sobnu temperaturu 20 °C +/- 10 °C.

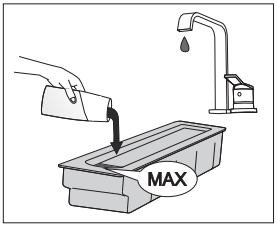


1 Pritiskom (na položaju gde se nalazi nalepnica) otvorite vrata rezervoara.

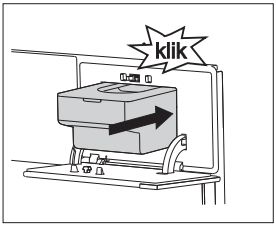
Nalepnicu možete kasnije i skinuti.



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



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



4 Rezervoar gurnite nazad u svoje kućište do krajnje pozicije (kad se začuje kratak klik), a zatim pritiskom zatvorite vrata rezervoara.

Nakon završenog kuvanja preostala voda u parnom sistemu pretoči se u rezervoar vode. Poklopac i rezervoar vode ispraznite. Možete ih očistiti koristeći standardna tečna sredstva, koja ne sadrže abrazione elemente, a možete ih oprati i u mašini za pranje sudova.

PRVO UKLJUČENJE

REGULISANJE SATA

Nakon prvog priključenja aparata na električnu instalaciju ili nakon dužeg nestanka električne energije, na indikatoru trepće 12:00 i svetli simbol.
Regulišite tačno vreme.

Svaku regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.

Pritiskom na DUGME regulišite SAT – tačno vreme.

Okrenite DUGME i izbor potvrdite kačicom.

Peć deluje i ako nije regulisano tačno vreme, no u tom slučaju ne možete birati i regulisati vremenske funkcije (pogledati poglavlje 3. KORAK: izbor regulisanja vremenskih funkcija).
Nakon nekoliko minuta neaktivnosti aparat prelazi u stanje mirovanja (Stand-by).

PROMENA REGULACIJE ČASOVNIKA

Tačno vreme možete menjati kad nije aktivna ni jedna vremenska funkcija (pogledati poglavlje IZBOR OPŠTIH REGULACIJA)

IZBOR JEZIKA

Ukoliko vam jezik u kojem se ispisuje tekst na ekranu ne odgovara, izaberite neki drugi. Fabrički je dodeljen engleski jezik.drugega. Tovarniško je nastavljen angleški jezik.

Obrnite GUMB in s pomočjo seznama izberite jezik. Izbiro POTRDITE.
Prikaže se OSNOVNI MENI.

KORAKI PEČENJA (1-7)

1. KORAK: BIRANJE OSNOVNIH MENIJA PEČENJA I REGULACIJA

Pečenjem možete upravljati na više načina:

Obrnite DUGME i izaberite simbol. On se nakon izbora oboji u belo, a iznad njega ispiše se IME izabranog menija.

Svaku regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.

Automatski

U ovom načinu rada najpre birate vrstu jela, a zatim izabranu hranu, s automatskim regulisanjem količine, stepena zapečenosti, i završetkom rada.
Program vam nudi širok izbor prethodno dodeljenih recepata, koje su pripremili profesionalni kuvari i stručnjaci za prehranu.

Brzi pristup ka programima pripreme na pari.

Ovaj način primeren je za pripremu hrane na prirodan način, kod koga se zadržava puni okus hrane.

Profesionalni način

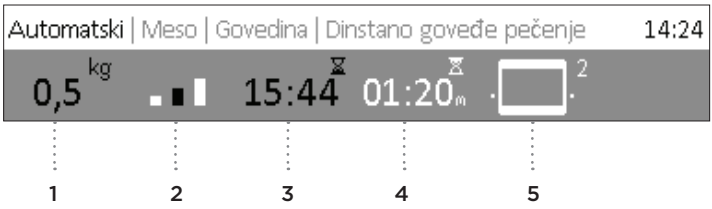
Ovaj način koristite kad želite pripremati proizvoljnu vrstu i količinu hrane. Sve regulacije birate sami.

A) PEČENJE IZBOROM VRSTE HRANE (način Automatsko)

Svaku izabranu regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.

Obrtanjem DUGMETA izaberite način Automatski. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.

Izaberite vrstu jela, a zatim i izabranu hranu. Potvrdite vaš izbor.



Prikažu se prethodno dodeljene vrednosti, koje možete menjati po sopstvenom nahođenju obrtanjem DUGMETA i kasnijom potvrdom izbora pritiskom na DUGME.

1 količina
2 stepen zapečenosti
3 odloženo upućivanje u rad
4 trajanje delovanja
5 sistem pečenja i preporučljiv nivo

Ukoliko u režimu rada Automatski izaberete 'trajanje delovanja' ili simbol za sistem, program će vas sam prebaciti u režim Profesionalni način (pogledati poglavlje PEČENJE IZBOROM NAČINA DELOVANJA).

Dodirom tipke START/STOP upućujete aparat u rad.
Na indikatoru su prikazane sve odabrane regulacije.

PRETHODNO ZAGREJAVANJE

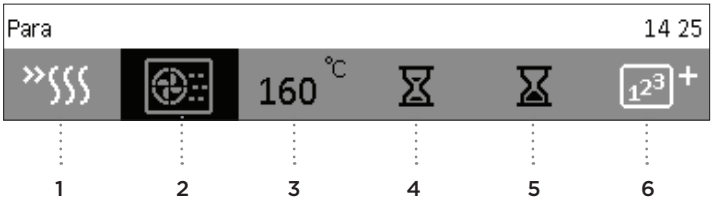
Određena jela u načinu **Automatsko** uključuju i funkciju prethodnog zagrejavanja .
Nakon izabrane hrane prikaže se upozorenje **"Izabrani program iziskuje prethodno zagrejavanje. Prethodno zagrejavanje je započelo. Jelo nemojte još stavljati u peć«.** Na ekranu trepće simbol °C.
Kad je postignuta odabrana temperatura, prethodno zagrejavanje se završi i začuje se zvučni signal.
Na ekranu se prikaže upozorenje **»Prethodno zagrejavanje završeno. Molimo vas stavite jelo«.** Otvorite vrata, odnosno potvrdite izbor pritiskom na DUGME. Program nastavlja pečenje na odabranim regulacijama.

Kad je izabrana funkcija prethodnog zagrejavanja peći, ne možete koristiti funkciju odloženog uključenja.

B) KUVANJE NA PARI (Brzi pristup ka parnim programima)

Svaku izabranu regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.

Obrtanjem DUGMETA izaberite sistem Para.
Izbor potvrdite pritiskom na DUGME..



Izaberite regulaciju obrtanjem DUGMETA i potvrdite izbor pritiskom na DUGME.

1 **prethodno zagrejavanje**
2 **sistem vruć vazduh s parom**
3 **temperatura u rerni**
4 **trajanje delovanja**
5 **odloženo upućivanje u rad**
6 **priprema po koracima (pogledati poglavlje PRIPREMA PO KORACIMA)**

Prethodno zagrejavanje koristite kad hoćete što prije ugrejati rernu na traženu temperaturu.

Rezervoar vode napunite svežom vodom do oznake MAX. Koristite komplet za pripremu na pari, za kuvanje povrća, krompira, ribe ili mesa, koje inače ne spremate u sosu. Parni komplet umetnite u drugu vodilicu.

(ovisno o modelu)

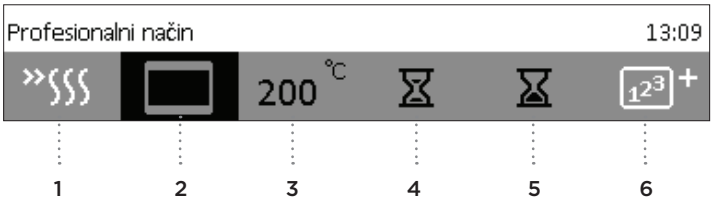
SISTEMI PEČENJA	OPIS	PRETHODNO PODEŠENA TEMPERATURA (°C)	MIN – MAX TEMPERATURA (°C)
	VRUĆ VAZDUH SA PAROM Koristi se za pečenje i odmrzavanje zamrznutih namirnica. Omogućuje brzo i efikasno pečenje bez promena boje ili oblika hrane. Možete da birate jednu od tri mogućnosti:	180	
	INTENZIVNO: pečenje šnicli i manjih komada mesa.		30 - 230
	SREDNJE: podgrejavanje ohlađenih/zamrznutih obroka, pečenje ribljih fileta i gratiniranog povrća.		30 - 230
	POLAGANO: pečenje većih komada mesa (pečenja, celo pile), pečenje kolača iz dizanog testa (hleb i žemičke), pečenje lazanja,...		30 - 230
	PARA 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	40 - 100

Dodirnite tipku START za početak delovanja.
Na indikatoru trepće simbol °C, sve dok ne bude postignuta izabrana temperatura.

C) PEČENJE IZBOROM NAČINA RADA (Profesionalan način)

Svaku izabranu regulaciju potvrdite pritiskom na DUGME.

Obrtanjem DUGMETA izaberite sistem Profesionalni način. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.



Izaberite regulaciju obrtanjem DUGMETA i potvrdite izbor pritiskom na DUGME.

1 prethodno zagrejavanje
2 sistem
3 temperatura u rerni
4 trajanje delovanja
5 odloženo upućivanje u rad
6 priprema po koracima

PRETHODNO ZAGREJAVANJE

Prethodno zagrejavanje koristite kada želite peć što brže zagrejati na traženu temperaturu.

Izborom simbola uključite funkciju prethodnog zagrejavanja, nakon čega se prikaže upozorenje. **»Prethodno zagrejavanje je započelo. Jelo nemojte još stavljati u peć«.** Na ekranu (indikatoru) trepće simbol °C.

Kad je postignuta odabrana temperatura, prethodno zagrejavanje se završi i začuje se zvučni signal.

Na ekranu se prikaže upozorenje **»Prethodno zagrejavanje završeno. Molimo vas stavite jelo«.** Otvorite vrata, odnosno potvrdite izbor pritiskom na DUGME. Program nastavlja pečenje na odabranim regulacijama.

Kad je izabrana funkcija prethodnog zagrejavanja peći, ne možete koristiti funkciju odloženog uključenja.

SISTEMI PEČENJA (ovisno o modelu)

SISTEMI PEČENJA	OPIS	PRETHODNO REGULISANA TEMPERATURA (°C)	MIN – MAX TEMPERATURA (°C)
	SISTEMI PEĆI		
	GORNJI I DONJI GREJAČ Grejači na gornjoj i donjoj strani peći ravnomerno sevaju toplotu u unutrašnjost peći. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.	200	30 – 230
	GORNJI GREJAČ Toplotu seva samo grejač na gornjoj strani peći. Koristi se kad želite jače zapeći gornju stranu jela.	150	30 – 230
	DONJI GREJAČ Toplotu seva samo grejač na donjoj strani peći. Koristi se kad želite jače zapeći donju stranu jela.	160	30 – 230
	ROŠTILJ Deluje samo infra grejač koji je deo velikog roštilja. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na roštilju, npr. zapečenih kriški hleba ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	230	30 – 230
	VELIKI ROŠTILJ Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu neposredno seva infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu peći, dok je za povećanje efekta zagrejavanja 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
	ROŠTILJ S VENTILATOROM Deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na roštilju i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednom nivou peći. Ovaj sistem je primeren i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170	30 – 230
	VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ Deluju donji grejač i okrugao grejač s ventilatorom. Koristi se za pečenje pica, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog testa na više nivoa.	200	30 – 230
	360 VRUĆ VAZDUH Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki peći stara se o stalnom kruženju vrućega vazduha oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više nivoa.	180	30 – 230
	EKO PEČENJE [1] Optimizuje potrošnju energije tokom pečenja. Koristi se za pečenje mesa i kolača.	180	
	DONJI GREJAČ I VENTILATOR Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća.	180	30 – 230

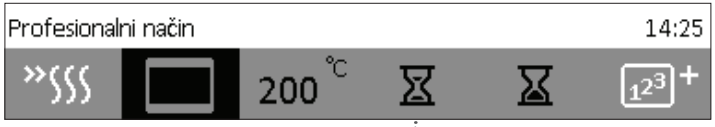
SISTEMI PEČENJA	OPIS	PRETHODNO REGULISANA TEMPERATURA (°C)	MIN – MAX TEMPERATURA (°C)
	SISTEMI PEĆI		
	AUTOMATSKO PEČENJE MESA Tokom automatskog pečenja djeluje gornji grejač u kombinaciji s okruglim grejačem. Koristi se za pečenje svih vrsta mesa.	180	30 – 230

Dodirom tipke START upućujete aparat u rad. Na indikatoru su prikazane sve odabrane regulacije.

Na indikatoru trepće simbol °C, sve dok nije postignuta prethodno podešena temperatura. Začuje se zvučni signal. Tokom delovanja ne možete menjati sisteme pečenja.

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

2. KORAK: VREMENSKE FUNKCIJE - TRAJANJE



U osnovnom Profesionalnom načinu i u načinu Kuvanje na pari možete birati regulaciju Trajanje.

Trajanje delovanja

odloženo upućivanje

Regulisanje trajanja delovanja

U ovom načinu određujete period delovanja rerne. Izaberite traženo vreme delovanja i potvrdite izbor (maksimalan period delovanja je 10 sati). Tome će se prilagoditi i prikaz završetka delovanja.
Pritisnite START za početak pečenja. Na indikatoru su prikazane sve izabrane regulacije.
Sve vremenske funkcije možete isključiti tako da izabrano vreme dovedete na "0".

Regulisanje odloženog uključenja peći

U ovom načinu odredite period delovanja rerne (trajanje) i u koje vreme treba da prestane delovati (završetak u ...). Odloženi početak može biti pomeren za najviše 24 časa.
Proverite dali je na satu podešeno tačno vreme.

Primjer:
Trenutno vrijeme: 12:00
Vrijeme pečenja: 2 sata
Završetak pečenja: u 18:00 sati

Najprej nastavite ČAS TRAJANJA DELOVANJA (2 uri). Na prikazovalniku se avtomatsko izpiše vsota dnevnega časa in časa trajanja delovanja pečice (14:00).
Zdaj določite še KONEC DELOVANJA in nastavite čas (18:00).
Pritisnite START za začetek pečenja. Ura čaka na začetek pečenja.
Na ekranu se prikaže upozorenje: **"Početak pečenja je odložen. Pečenje započinje u 16:00."**

Nakon isteka izabranog vremena peć automatski prestaje s radom. Začuje se zvučni signal, kog možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon jednog minuta isključi se sam.

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

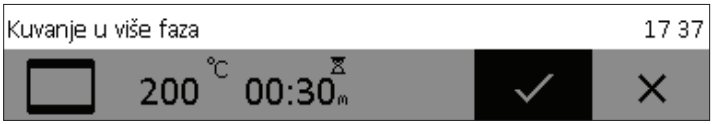
3. KORAK: PRIPREMA PO KORACIMA

Ovaj način vam omogućuje da u jednom postupku pečenja kombinirate tri uzastopne različite regulacije.
Izborom različitih podešavanja možete postići da jela budu pripremljena na način koji vam najviše odgovara.

U osnovnom Profesionalnom načinu i u načinu kuvanja na pari izaberite sistem Priprema po koracima. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.

U osnovnom Profesionalnom načinu i u načinu kuvanja na pari izaberite sistem Priprema po koracima. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.

Prvi korak je već odabran, ako ste prethodno podesili Vremenske funkcije.



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

Kompletno vreme pečenja - završetak

Delovanje trenutnog koraka

temperatura i vreme trajanja izabranog koraka

Dodirom tipke START peć započne raditi najpre u koraku 1 (u donjem delu ekrana traka vam pokazuje u kom se koraku izvodi program pečenja).
Kad istekne određeno vreme uključuje se korak 2, a zatim i korak 3, ukoliko ste ga izabrali.

Ako tokom rada peći želite izbrisati određeni korak, obrtanjem DUGMETA izaberite korak, i poništite ga potvrdom na KRSTIĆ. To možete uraditi samo za korake koji se još nisu započeli izvoditi.

UPUHAVANJE (GENERISANJE) PARE

Upuhavanje pare je preporučljivo kod pečenja:
- **mesa** (prema kraju pečenja): meso će biti sočnije i mekše, a osim toga ne treba dodatno zalevanje vodom. Meso: govedina, teletina, svinjetina, divljač, perad, jagnjetina, ribe, kobasice;
- **hleba, žemički:** paru koristite prvih 5 – 10 minuta pečenja. Kora hleba biće hrskava i lepo zapečena;
- **suflea iz voća i povrća**, lazanja, jela od brašna, pudinga;
- **povrća,** a naročito krompira, karfiola, brokule, šargarepe, tikvica i patlidžana.

Upuhavanje pare možete primeniti u osnovnom profesionalnom načinu, kad izaberete PRIPREMU PO KORACIMA (pogledati odgovarajuće poglavlje).

Ukupno vreme pripreme po koracima ne sme da bude kraće od 5 minuta.

Dodirom tipke START peć započne s radom.

Izaberite simbol PARA (upuhavanje). Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.

Obrtanjem DUGMETA izaberite simbol. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.

Ukupno vreme pripreme po koracima ne sme da bude kraće od 5 minuta.

DIREKTNO UPUHAVANJE PARE

Pritiskom na simbol izvršava se upuhavanje pare. Simbol trepće sve dok postupak nije završen. Direktno upuhavanje pare možete ponoviti u tri koraka, a zatim se simbol za paru ugasi.

UPUHAVANJE PARE PO KORACIMA

Možete izabrati tri upuhavanja pare po koracima. Između pojedinih upuhavanja mora proći barem 3 minuta. Najpre se izvrši upuhavanje pare kao deo prvog koraka; to je ispraćeno treptanjem simbola. Kad prođe određeno vreme, izvršava se korak 2, a zatim i korak 3. Kad je korak 3 završen, simboli se ugase.

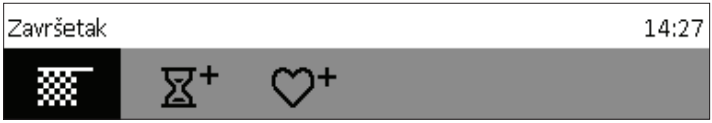
4. KORAK: POČETAK DELOVANJA

Pre početka pečenja trepće tipka START/STOP.

Pečenje upućujete kratkim dodirom tipke START.
Ukoliko želite tokom pečenja menjati momentalne regulacije, pritisnite i obrnite DUGME.

5. KORAK: ZAVRŠETAK DELOVANJA I ISKLJUČENJE RERNE

Pečenje prekinete dugim dodirom tipke START/STOP.



Obrtanjem DUGMETA prikaže se meni Završetak s prikazom simbola.

Završetak

Izaberite ikonu i završite pečenje. Na indikatoru se prikaže osnovni meni.

Produži vreme rada peći

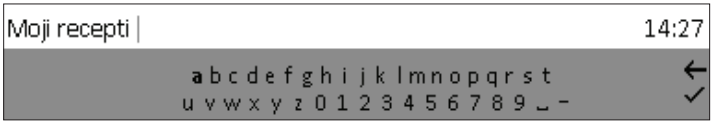
Pečenje možete produžiti izborom ikone. Možete izabrati novo vreme završetka pečenja (pogledati poglavlje Vremenske funkcije).

Dodaj u moje recepte

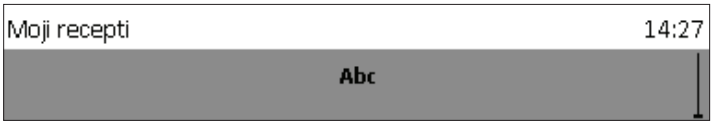
Način omogućuje da izabrane regulacije memorišete i naredni puta ih ponovno koristite.

Nakon završetka kuvanja (kuvanje na sistemu s parom) očistite i osušite rernu. Ispraznite rezervoar vode, očistite ga i osušite.

SPREMANJE LIČNOG PROGRAMA (MOJI RECEPTI)



Izaberite simbol ♡+ i obrtanjem DUGMETA te potvrđivanjem pojedinih slova izaberite ime. Znak po potrebi izbrišete strelicom; pomoću kačice, ili dodirom tipke START/STOP potvrdite ime. Izaberite vrstu jela.



Izaberite vrstu jela. Pritiskom na DUGME regulacije se memorišu.

Svoje sopstvene omiljene recepte koje ste prethodno memorisali, možete u bilo kom momentu ponovno dozvati na ekran. Postupak birate i regulišete u osnovnom meniju odabirom simbola ♡.

Prikažu se prethodno dodeljene vrednosti, koje još možete menjati.

Potvrdom i dodirom tipke START peć započne da radi.

U memoriju možete spremiti 10 recepata.

BRISANJE RECEPTA

Izaberite recept. Pritiskom i držanjem DUGMETA recept se izbriše, i kao potvrda se začuje zvučni signal.

6. KORAK: IZBOR DODATNIH FUNKCIJA

U osnovnom meniju izaberite Dodatno i prikaže se meni dodatnih funkcija.

Određene funkcije na nekim sistemima rada nije moguće izabrati, na što će vas upozoriti zvučni signal.

Čišćenje parom

Koristi se za odstranjivanje prljavštine iz rerne. U duboku tepsiju za pečenje sipajte 0,6 litra vode i postavite je u donju vodilicu. Nakon 30 minuta, mrlje odnosno prljavština na emajlu rerne toliko omekša da je možete obrisati vlažnom krpom.
Ovu funkciju koristite samo kad je peć potpuno ohlađena (pogledati poglavlje Čišćenje i održavanje)!

Odmrzavanje

U ovom načinu vazduh kruži bez uključenih grejača. Radi samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje zamrznute hrane (torti, kolača, poslastica, hleba i žemički, te duboko zamrznutog voća).
Izborom simbola možete odrediti vrstu hrane, težinu, vreme početka i završetak odmrzavanja.
Na polovini vremena odmrzavanja obrnite komade hrane, promešajte ih i odvojite ako su se zalepili jedan za drugog.

Brzo prethodno zagrejavanje

Koristi se kada peć želite što brže ugrejati na traženu temperaturu. Sistem nije primeren za pečenje hrane.
Kad se peć ugreje na regulisanu temperaturu, zagrejavanje se završi i peć je pripremljena za pečenje u izabranom načinu rada.

Podgrejavanje tanjira

Koristi se kad želite servisne sudove (tanjire, šolje) prethodno ugrejati da hrana ostane duže vreme topla. Izborom simbola možete odrediti temperaturu i vreme početka i završetka podgrejavanja.

Regeneracija

Ovaj režim rada omogućuje vam podgrejavanje već kuvane hrane. Obzirom na to da za zagrejavanje koristite paru, hrana ne gubi ništa na kvalitetu. Okus i tekstura sačuvani su kao da je hrana upravo kuvana. Istovremeno možete regenerisati više različitih jela.

- U ovoj funkciji možete birati početak i završetak procesa regeneracije.

Obrtanjem DUGMETA prikaže se meni Završetak s prikazom simbola.

BEZBEDNOSNA ZAŠTITA ZA DECU

Funkciju uključite dodirom tipke KLJUČIĆ. Na ekranu se ispiše: **"Zaštitna blokada za decu uključena."** Ponovnim dodirom te tipke blokada se isključi.

Ako blokadu aktivirate kad nije regulisana ni jedna vremenska funkcija (samo prikaz tačnog vremena), peć neće delovati.
Ako blokadu aktivirate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije, peć će normalno delovati, ali nećete moći menjati regulacije.
U periodu dok je blokada za decu aktivna, ne možete menjati sisteme niti dodatne funkcije. Možete samo isključiti pečenje.
Bezbednosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja peći. Ukoliko želite izabrati novi sistem, najpre morate isključiti bezbednosnu blokadu za decu.

OSVETLJENJE PEĆI

Osvetljenje rerne uključi se automatski kad otvorite vrata ili kad uključite rernu.
Nakon završetka pečenja, ili nakon zatvaranja vrata lampica svetli još približno 1 minut.
Lampicu za osvetljenje rerne možete upaliti ili ugasiti pritiskom na tipku lampica.

REGULISANJE ALARMA

Alarm možete koristiti samostalno, neovisno o delovanju peći.
Uključujete ga pritiskom na tipku. Najduži moguć period je 10 sati.
Kad regulisano vreme istekne začuje se zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam.

7. KORAK: IZBOR OPŠTIH REGULACIJA

U osnovnom meniju izaberite Regulacije i prikaže se meni različitih regulacija.

Obrtanjem DUGMETA pomerate se po meniju. Svaki izbor potvrdite pritiskom na DUGME.

Jezik

Izaberite jezik u kojem želite da se ispisuju poruke na ekranu.

Vreme

Tačno vreme potrebno je podesiti prilikom prvog uključenja aparata na električnu instalaciju, ili ako ste aparat duže vreme (više od nedelju dana) imali iskopčan iz električne mreže. Podesite SAT – tačno vreme. U polju Tip sata možete još izabrati i podesiti prikaz časovnika: digitalni ili analogni.

Zvuk

Jačinu zvučnog signala možete regulisati kada nije aktivna ni jedna vremenska funkcija (prikazano je samo tačno vreme).
U tom meniju možete birati: **jačina tona.**

Ekran (indikator)

U ovom meniju možete regulisati:
Osvetljenje
Noćni način - određujete vreme da kada želite da indikator bude zatamnjen.

Regulisanje pripreme hrane

U ovom meniju možete regulisati:

Osvetljenje rerne tokom delovanja - Osvetljenje je isključeno čak i kada tokom delovanja otvorite vrata rerne.

Ostale regulacije

Fabričke regulacije
Tvrdoča vode
Skidanje kamenca

Nakon nestanka električne energije, ili nakon isključenja aparata, sve dodatne, lične regulacije ostaju memorisane.

OPISI SISTEMA I TABELE PRIPREME HRANE

Ako u tabeli pečenja ne nađete izabranu hranu, potražite podatke za sličnu hranu. Podaci su prikazani za pečenje hrane u peći na jednom nivou.

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

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 zagrejavanje 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.

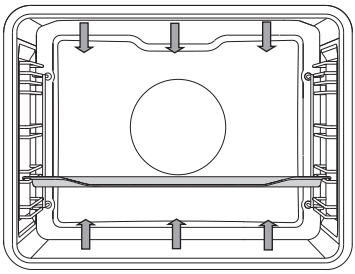
Pri kraju vremena pečenja peć možete isključiti približno 10 minuta pre završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedeti energiju.

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

Oznaka * (zvezdica) u tabeli uz određenu vrstu hrane znači da rernu na tom odabranom sistemu delovanja morate prethodno zagrejati.

SISTEMI PEČENJA

GORNJI I DONJI GREJAČ



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

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

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

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO				
Svinjsko pečenje	1500	2	180-200	90-120
Svinjska plećka	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 plećka	1500	2	180-200	60-80
Zečji hrbat	1000	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	90-120
RIBE				
Dinstana riba, 1 kg	200 g/kom	2	190-210	40-50

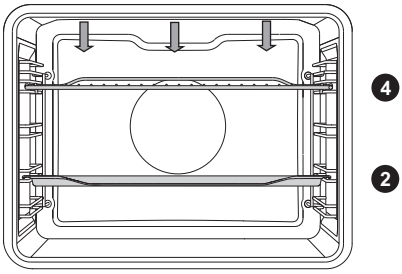
Pečenje kolača i peciva:
Koristite samo jedan nivo i tamne tepsije. U svetlijim tepsijama kolači se lošije peku, jer takva tepsija odbija toplotu.
Modele uvek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženu tepsiju, rešetku izvadite. Ako peć prethodno zagrejete, vreme pečenja biće kraće.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
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

Greške u pečenju	Savet
Dali je kolač pečen?	• Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mestu. Ako na štapiću nema tragova testa, kolač je pečen. • Peć isključite i iskoristite preostalu toplotu.
Kolač je splasnuo?	• Proverite recept. • Naredni put upotrebite manje tečnosti. • Ako koristite kuhinjske naprave, pridržavajte se vremena mešanja.
Kolač je ispod presvetao?	• Koristite tamne tepsije za pečenje. • Postavite kolač u vodilicu niže i prema kraju pečenja uključite donji grejač.
Kolač z vlažnim filom nije dovoljno pečen?	• Povećajte temperaturu i produžite vreme pečenja.

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

VELIKI ROŠTILJ, 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.

Infra grejač (roštilj) prethodno zagrevajte 5 minuta.
Čitavo vreme kontrolišite postupak pečenja. Zbog veoma visoke temperature meso može veoma brzo zagoreti.
Pečenje infra grejačem primereno je za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa te ribe (steak, šnicla, komadi lososa ...) ili pečenog hleba.

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne zalepi, i rešetku stavite u 4. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite tepsiju u koju će se sabirati masnoća i sok koji se cede iz mesa.
Kad pečete meso u tepsiji, pazite da u njoj uvek bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Tokom pečenja meso obrnite.

Nakon svakog pečenja na roštilju očistite peć i pribor.

Tabela pečenja na roštilju - mali roštilj

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO				
Biftek, 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
PREPEČEN HLEB				
Tost	/	4	230	5-10
Sendviči	/	4	230	5-10

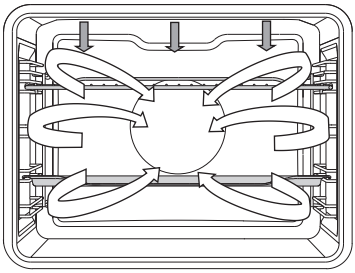
Tabela pečenja na roštilju - veliki roštilj

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO				
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
RIBE				
File lososa	200g/kom	4	230	15-20
PREPEČEN HLEB				
6 kriški hleba	/	4	230	1-4
Sendviči	/	4	230	2-5

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.

ROŠTILJ S VENTILATOROM

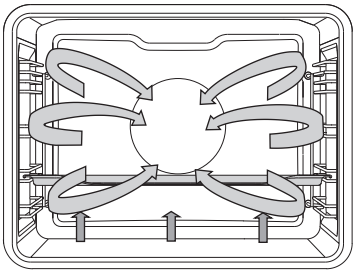


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO				
Patka	2000	2	180-200	90-110
Svinjsko pečenje	1500	2	170-190	90-120
Svinjska plećka	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
RIBE				
Pastrmke	200 g/kom	2	200-220	20-30

VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ



2

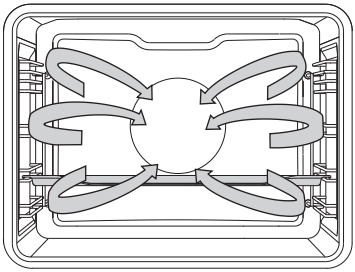
Deluju donji i okrugao grejač te ventilator s vrućim vazduhom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

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

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
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

496001

360° VRUĆ VAZDUH



2

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

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

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

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO				
Svinjsko pečenje sa kožom	1500	2	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

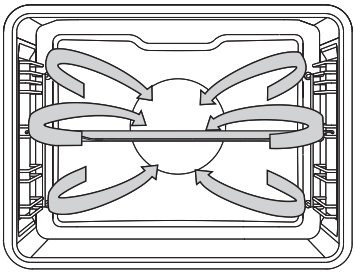
Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrejavanje peći.
Sitne kolačiće i kekse možete peći u niskoj tepsiji, na više nivoa (2. i 3.).
Pridržavajte se toga da vreme pečenja u jednakim tepsijama za pečenje može biti različito.
Možda ćete morati gornju tepsiju izvući pre nego donju.
Modele uvek stavite na rešetku; samo ako koristite priloženu tepsiju, rešetku možete izvaditi.
Kekse uvek napravite jednake veličine (debljine), jer će se tako ravnomerno zapeći.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
Kolač iz umešanog testa	2	150-160	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
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
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.

EKO PEČENJE



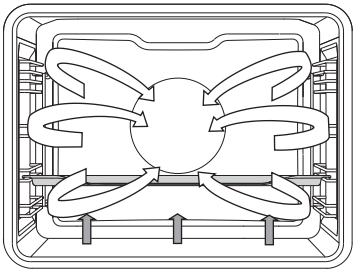
3

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

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO			
Svinjsko pečenje, 1 kg	2	190-200	110-130
Svinjsko pečenje, 2 kg	2	190-200	130-150
Goveđe pečenje, 1 kg	2	200-210	100-120
RIBE			
Cele ribe 200/g kom	3	190-200	40-50
Riblji file 100/g kom	3	200-210	25-35
KOLAČI			
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
GRATINIRANA (ZAPEČENA) JELA			
Gratiniran krompir	2	180-190	40-50
Lazanja	2	190-200	45-55
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Pržen krompirić, 1 kg	3	220-230	35-45
Pileći medaljoni, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Riblji štapići, 0.6 kg	3	210-220	30-40

Tokom pečenja duboku tepsiju nemojte stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GREJAČ I 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 ugrejani vazduh može kružiti i po gornjoj strani jela.

KONZERVISANJE (UKUVAVANJE)

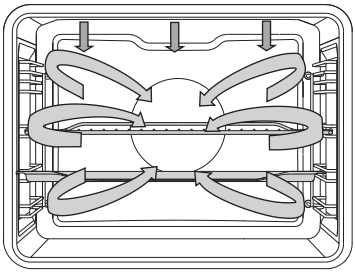
Hranu za konzervisanje i staklene tegle pripremite kao i obično. Koristite tegle sa gumenim obručem i staklenim poklopcem. Nemojte koristiti tegle s navojnim ili metalnim poklopcima, niti metalne limenke. Staklene tegle neka budu jednake veličine, odnosno volumena, napunjene istim sadržajem, i dobro 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 ključati - 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)
VOĆE					
Jagode (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Koštunjavo voće (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Voćni kompot (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
POVRĆE					
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

AUTOMATSKO PEČENJE MESA



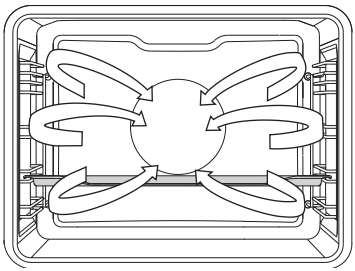
Tokom automatskog pečenja radi gornji grejač u kombinaciji s infra i okruglim grejačem. Koristi se za sve vrste mesa.

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

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)	Temperatura jezgra (°C)
MESO					
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

KOMBINOVANI SISTEMI

VRUĆ VAZDUH S PAROM



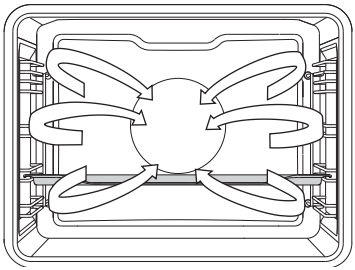
2

Voda iz parnog generatora prelazi u peć 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	Tempera-tura (°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



2

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.)
Kiselo zelje 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
Riblji file	500	3	80	20-25
Ribja šnicla	500	3	80	25-30
Cela riba	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)	Tempera-tura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
Boranija	500	/	3	100	60-70
Pasulj	500	1:2	3	100	95-105
Grašak	500	/	3	100	25-35
Karfiol ceo	500	/	3	100	30-40
Karfiol narezan	500	/	3	100	20-30
Brokoli ceo	500	/	3	100	25-35
Brokoli narezan	500	/	3	100	20-30
Šargarepa cela	500	/	3	100	30-40
šargarepa narezana	500	/	3	100	25-35
Kukuruz	500	/	3	100	30-40
Leblebija	500	1:2	3	100	90-100
Koromač	500	/	3	100	20-30
Keleraba	500	/	3	100	30-40
Cvekla cela	500	/	3	100	70-80
Paprika	500	/	3	100	20-25
Radič	500	/	3	100	20-25
Prokulica	500	/	3	100	25-35
Šparoge	500	/	3	100	20-30
Spanać	500	/	3	100	15-20
Blitva	500	/	3	100	20-25
Mešano povrće	1000	/	3	100	30-40
Zelje	500	/	3	100	40-50
Kinesko zelje	500	/	3	100	35-45
Patlidžan	500	/	3	100	15-25
Tikvice	500	/	3	100	15-25
Ceo krompir	500	/	3	100	35-45
Narezani krompir	500	/	3	100	30-40

Testenine/pirinač/žitarice

Hrana	Težina (g)	Odnos namirnica: tečnost	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
Beo pirinač	200	1:2	3	100	30-40
Braon pirinač	200	1:2	3	100	60-70
Rižoto	Recept	1:2	3	100	35-45
Testenine	200	1:2	3	100	20-30
Integralne testenine	200	1:2	3	100	20-30
Ovas	250	1:1	3	100	30-40
Valjušci	500	/	3	100	20-30
Knedle	500	/	3	100	20-30
Tortelini	500	/	3	100	25-35
Kuskus	500	1:1	3	100	20-25
Ravioli	500	/	3	100	20-25

Deserti

Hrana	Težina (g)	Odnos namirnica: tečnost	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
Topljenje čokolade *	200	/	3	50	25-35
Stvđivanje želatine *	1 zavoj	/	3	50	20-25
Pirinač na mleku	Recept	1:4	3	100	35-45
Dizano testo	Recept	/	3	40	30-40
Karamel krema	Recept	/	3	100	45-55

* Pokriti tepsiju poklopcem ili folijom

Jela od jaja

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
Meko kuvana jaja	200	3	100	15-20
Tvrdo kuvana jaja	200	3	100	20-25
Poširana jaja	200	3	100	16-20
Umešana jajca	200	3	100	15-20
Kajgana sa slaninom	Recept	3	100	20-25

Voće

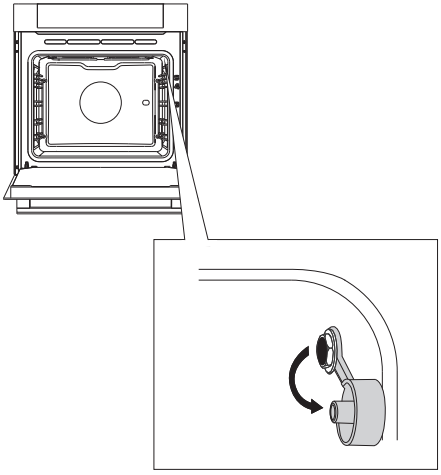
Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
Kriške jabuka	500	3	100	10-20
Kriške kajsije	500	3	100	10-20
Trešnje	500	3	100	15-20
Ogrozd	500	3	100	10-20
Kriške krušaka	500	3	100	10-20
Šljive	500	3	100	10-20
Rabarbara	500	3	100	10-20
Nektarine	500	3	100	10-15

Odmrzavanje

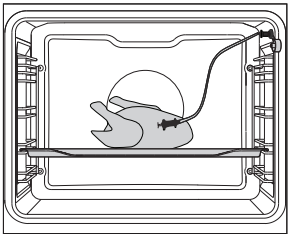
Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme odmrzavanja (min)
Meso zamrznuto	1000	2	50	45-55
Piletina zamrznuta	1500	2	50	55-65
Ribe zamrznute, 200 g / kom	1000	3	50	40-50
Voće zamrznuto	500	3	50	15-25
Zamrznuta gotova jela	1000	3	60	50-65

Pečenje sondom za meso (ovisno o modelu)

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 poklopac (čep – utičnica se nalazi u prednjem gornjem uglu desne strane rerne)



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

Izaberite sistem (donji grejač i ventilator).

Na ekranu se prikaže prethodno izabrana temperatura i temperaturni prikaz sonde. Dodirnite tipku 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 poklopac, odnosno čep vratite nazad na svoje mesto.

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo opravljati otroci brez ustreznega nadzora!

Aluminizirane površine aparata

Aluminizirane dele aparata čistite z neabrazivnimi tekočimi čistili, ki so namenjena tem površinam. Čistilo nanesite na mokro krpo in očistite površino, nato površino sperite z vodo. Čistila ne nanašajte direktno na aluminizirano površino.
Ne uporabljajte abrazivnih čistil in gobic.
Opomba: Površina ne sme priti v stik z razpršili za čiščenje pečice, ker se lahko vidno in trajno poškoduje.

Sprednja stran ohišja iz nerjavne pločevine

(odvisno od modela)
Površino čistite samo z blagim čistilom (milnica) in mehko gobico, ki ne pušča prask. Ne uporabljajte grobih čistil ali čistil, ki vsebujejo topila, ker lahko z njimi poškodujete površino ohišja.

Lakirane površine in deli iz umetnih mas

(odvisno od modela)
Gumbe, ročaje vrat, nalepke in napisne tablice ne čistite z abrazivnimi čistili in abrazivnimi čistilnimi pripomočki, s čistili na osnovi alkohola ali s samim alkoholom.
Madeže takoj odstranite z mehko neabrazivno krpo in vodo, da ne pride do poškodb na površini.
Uporabite lahko tudi čistila in čistilne pripomočke, ki so namenjena za tovrstne površine; pri tem pa upoštevajte napotke proizvajalca čistila.

Omenjene površine ne smejo priti v stik s spreji za čiščenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškodujejo.

KLASIČNO ČIŠČENJE PEČICE

Za čiščenje trdovratne umazanije v pečici lahko uporabite običajen postopek čiščenja (s čistili oz. razpršilom za pečico); po takšnem čiščenju temeljito izperite ostanke čistil.

Pečico in dele pribora očistite po vsaki uporabi, da se umazanija ne zapeče.
(Maščobo najlaže odstranite s toplo milnico, ko je pečica še topla).

Pri trdovratni ali zelo močni umazaniji uporabite običajna čistila za pečice. Pečico temeljito izperite s čisto vodo, da odstranite vse ostanke čistil.
Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, grobih sredstvev za čiščenje, grobih gobic, odstranjevalcev rje in madežev.

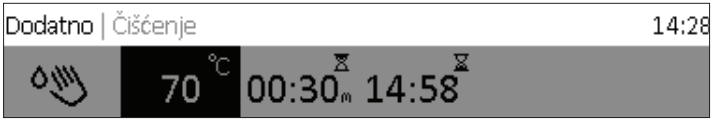
Pribor (pekače, rešetke ...) pomijte z vročo vodo in s pomivalnimi sredstvi.

Pečica, notranja stran pečice in pekači so prevlečeni s posebnim emajlom, ki ima gladko in odporno površino. Ta posebna plast omogoča lažje čiščenje pri sobni temperaturi.

ČIŠĆENJE RERNE FUNKCIJOM 'STIM KLIN' (STEAM CLEAN)

Pre početka programa 'Steam Clean' u rezervoar za vodu sipajte svežu vodu.

U osnovnom meniju izaberite Dodatno, i simbol 'Steam Clean'. Izbor potvrdite pritiskom na DUGME.



Pritisnite taster START.

Nakon uključenja programa pričekajte da istekne vreme na ekranu (13 minuta). Nakon isteka programa 'Steam Clean' pričekajte da se rerna ohladi do te mere da možete bezbedno i bez opasnosti od opekotina da očistite rernu.

Program 'Steam Clean' koristite kada je rerna potpuno ohlađena.

ČIŠĆENJE PARNOG SISTEMA

Čišćenje ovisi o kategoriji tvrdoće vode.

Tvrdoća vode	°N	Predviđena potrošnja litara vode pre dekalcinacije	Broj obojenih crtica na listiću
Mekana	0-3dH	100	4 zelene crtice
Manje tvrda	3-7dH	70	1 crvena crtica
Srednje tvrda	7-14dH	50	2 crvene crtici
Tvrda	14-21dH	35	3 crvene crtici
Veoma tvrda	>21dH	25	4 crvene crtice

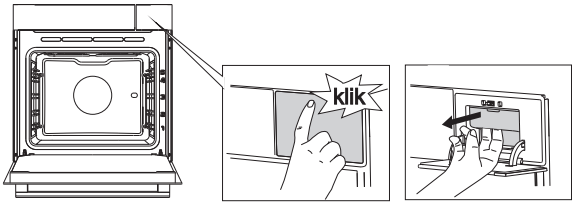
Preporučujemo upotrebu dekalcifikacijskog sredstva, za kog garantujemo kvalitetno čišćenje parnog sistema aparata.

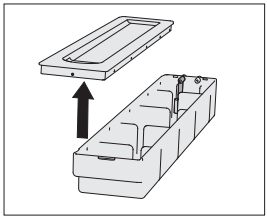
Na ekranu se prikaže natpis: **"Molimo uradite dekalcinacijski postupak."**, koji vas vodi kroz postupak.

1. U rezervoar za vodu sipajte dekalcinacijsko sredstvo (izmešano s vodom u razmeru 1:8).
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 sunđer filter (vidi poglavlje 'Čišćenje sunđer filtera').

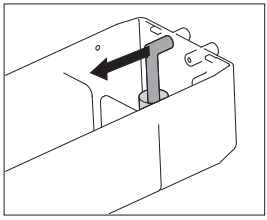
ČIŠĆENJE SUNĐER FILTERA

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

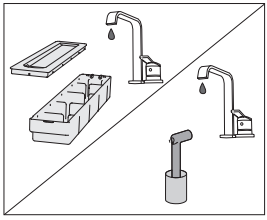




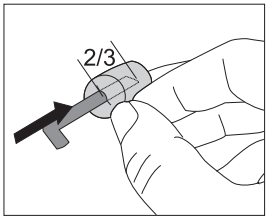
1 Otvorite poklopac rezervoara vode.



2 Skinite dovodnu cev sa ležišta.



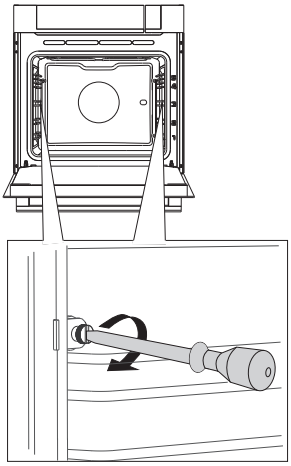
3 Dovodnu cev zajedno sa sunđer filterom operite pod tekućom vodom. Sunđerčić isperite da bude potpuno čist, i da na njemu nema vidljivih tragova prljavštine. Time ćete omogućiti pravilno delovanje aparata, i zadržati svež okus i miris jela.



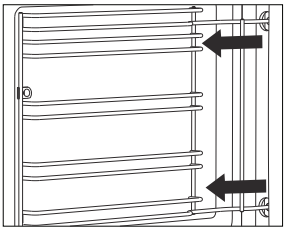
Ukoliko vam se desi da se sunđer filter skine sa dovodne cevi, ugurajte ga nazad, i to do dve trećine njgove ukupne dužine.

VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



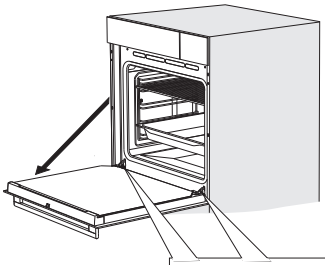
1 Odšrafite šraf. Koristite šrafciger.



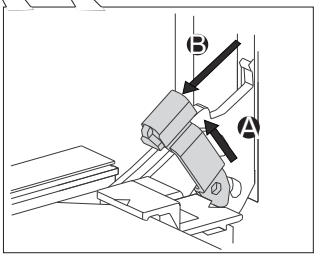
2 Vodilice izvucite iz rupica na zadnjoj stenki.

Nakon čišćenja šrafove na vodilicama treba ponovno čvrsto prišrafiti šrafcigerom.
Kod ponovnog nameštanja žičanih vodilica obratite posebnu pažnju da ih namestite na istu stranu s koje ste ih i skinuli.

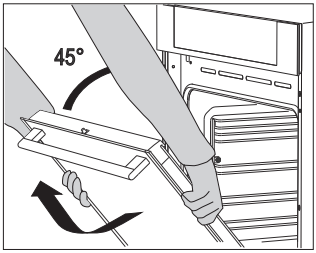
SKIDANJE I MONTAŽA VRATA PEĆI



1 Vrata peći najpre do kraja otvorite.



2 Podizne konzole 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.

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.

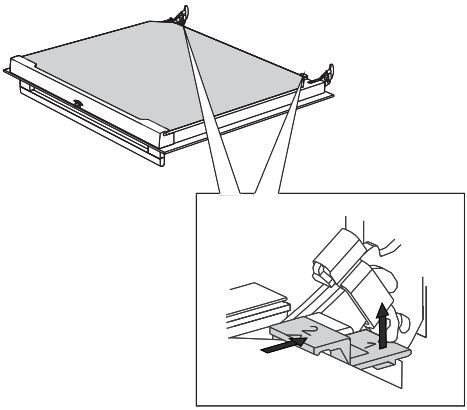
MEHANIČKA BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)

Otvarate je laganim pritiskom palca udesno i istovremenim potezanjem vrata prema spolja.
Otvorite je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno vrata povučete prema spolja.

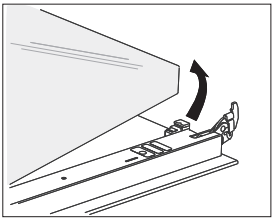
Kad se vrata rerne zatvore, kvaka na bravi automatski se vraća u prvobitan položaj.

SKIDANJE I MONTAŽA STAKLA VRATA

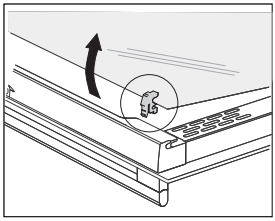
Staklo vrata možete očistiti i s unutrašnje strane, ali ga je u tu svrhu potrebno skinuti. Skinite vrata peći (pogledati poglavlje Skidanje i montaža vrata peći).



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.



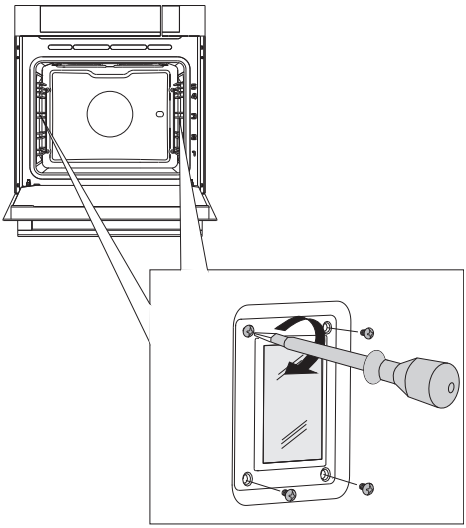
3 Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli), skidate tako da ga podignete i izvadite. Odstranite i gumice na staklu

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

PROMENA SIJALICE

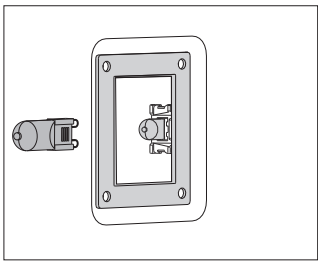
Sijalica je potrošni materijal za kog garancija ne vredi. Pre promene sijalice izvadite tepsiju, rešetku i vodilice.

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



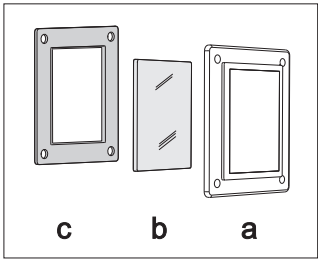
1 Plosnatim šrafcigerom otpustite poklopac sijalice i skinite ga.

NAPOMENA: Pazite da ne oštetite 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 stenku unutrašnje komore peći.

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Smetnja/greška	Rešenje
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomeren ...	Iskopčajte aparat iz električne instalacije za nekoliko minuta (odšrafite osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno prikopčajte na električnu mrežu i uključite peć.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje peći ne radi ...	Zamena sijalice u peći je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno regulisali temperaturu i izabrali primeren sistem grejanja? Dali su vrata peći zatvorena?
Ekran prikazuje grešku ERRXX ... *** XX znači brojčanu oznaku greške.**	• 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. • Ukoliko je greška i dalje prikazana, pozovite servisnu službu.
Voda ne ulazi u parni sistem...	• Proverite vodu u rezervoaru • Prenizak nivo vode u rezervoaru • Proverite dali su priključna creva pozadi rezervoara prohodna, i dali su možda rupice zapušene.

Ukoliko smetnje uprkos gornjim savetima niste uspeli 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.

TEST JELA

Jela su testirana u skladu sa standardima EN 60350-1.

Pečenje

Jelo	Oprema	Vodilica (odozdo)	Tempera-tura (°C)	Vreme pečenja (min)	Sistem
Keksi - na jednom nivou	Niska emajlirana tepsija	3	140-150 *	20-35	
Keksi - na jednom nivou	Niska emajlirana tepsija	3	140-150 *	25-40	
Keksi - na dva nivoa	Niska emajlirana tepsija	2, 3	140-150 *	25-40	
Keksi - na tri nivoa	Niska emajlirana tepsija	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Kolačići - na jednom nivou	Niska emajlirana tepsija	3	140-150 *	20-35	
Kolačići - na jednom nivou	Niska emajlirana tepsija	3	150-160 *	20-35	
Kolačići - na dva nivoa	Niska emajlirana tepsija	1, 3	140-150 *	30-45	
Kolačići - na tri nivoa	Niska emajlirana tepsija	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biskvitna torta	Okrugao metalni model, prečnik 26 cm/nosiva rešetka	2	160-170 *	20-35	
Biskvitna torta	Okrugao metalni model, prečnik 26 cm/nosiva rešetka	2	160-170 *	20-35	
Pita od jabuka	2 x Okrugao metalni model, prečnik 20 cm/ nosiva rešetka	2	170-180	65-85	
Pita od jabuka	2 x Okrugao metalni model, prečnik 20 cm/ nosiva rešetka	3	160-170	65-85	
Biskvitna torta	Okrugao metalni model, prečnik 26 cm/nosiva rešetka	2	150-160	10	
				15-25	

Pečenje na roštilju

Jelo	Oprema	Vodilica (odozdo)	Tempera-tura (°C)	Vreme pečenja (min)	Sistem
Tost	Nosiva rešetka	5	230 *	0:30 - 2:30	
Pljeskavice	Nosiva rešetka + tepsija za skupljanje masnoće	4	230 *	25-35 **	

* Prethodno zagrejavanje 10 min. Nemojte koristiti brzo zagrejavanje.
** Okrenuti nakon 2/3 vremena pečenja

Kuvanje na pari

Jelo	Oprema	Vodilica (odozdo)	Tempera-tura (°C)	Vreme kuvanja na pari (min)	Sistem
Brokoli, svež; jedna tepsija	Perforirana duboka tepsija + tepsija za skupljanje sokova i masnoće	3+1	100	25-30	
Brokoli, svež; 300 g	Perforirana duboka tepsija + tepsija za skupljanje sokova i masnoće	3+1	100	20-25	
Grašak, zamrznut; 2,5 kg	Perforirana duboka tepsija + tepsija za skupljanje sokova i masnoće	3+1	100	45-50	
Grašak, zamrznut; 1,8 kg u pojedinoj tepsiji	2 x Perforirana duboka tepsija + tepsija za skupljanje sokova i masnoće	3+2+1	100	55-60	

498001

496001