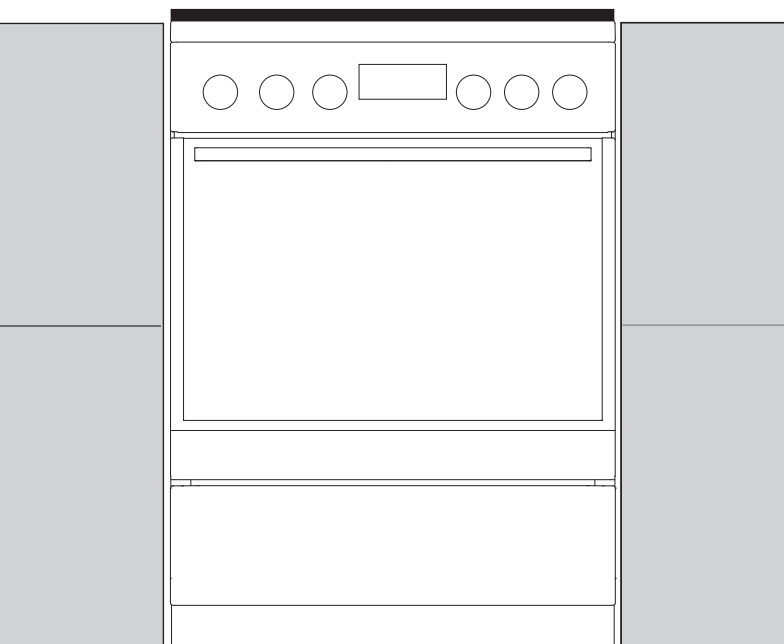
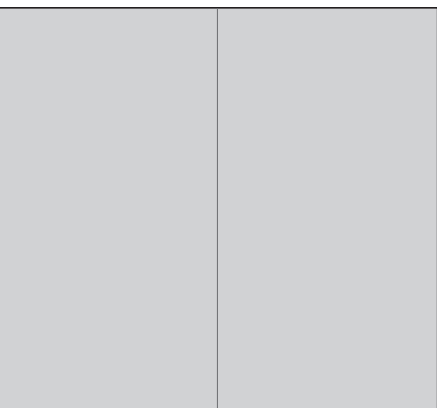


RS

BA

DETALJNA UPUTSTVA ZA UPOTREBU ELEKTRIČNOG SAMOSTOJEĆEG ŠPORETA

gorenje



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

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

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

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

<http://www.gorenje.com>



pomembne informacije



nasvet, opomba

SADRŽAJ

4 VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA 8 Pre priključenja aparata 	UVOD
9 ELEKTRIČNI SAMOSTOJEĆI ŠPORET 13 Kontrolna tabla 14 Tehnički podaci aparata – tipska pločica	
15 RUKOVANJE APARATOM 15 Pre prve upotrebe 15 Površina za kuvanje (ovisno o modelu) 18 Rerna 21 Izbor regulacija 24 Izbor dodatnih funkcija 26 Početak postupka pripreme jela 26 Isključenje rerne 27 Opisi sistema i tabele pečenja	UPRAVLJANJE APARATOM
44 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 45 Klasično čišćenje rerne 45 Čišćenje staklokeramičke površine 47 Čišćenje rerne funkcijom aqua clean 48 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 49 Čišćenje i montaža katalitičkih uložaka 50 Skidanje i nameštanje vrata rerne 53 Skidanje i nameštanje stakla vrata 55 Zamena sijalice	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
56 TABELA SMETNJI I GREŠAKA	OTKLANJANJE KVAROVA
57 UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE	
60 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA	OSTALO

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA



**PAŽLJIVO PROUČITE OVA UPUTSTVA I SAČUVAJTE IH,
AKO VAM BUDU TREBALA KASNIJE**

Deca starija od osam godina kao i lica (uključujući i decu) smanjenih psiho-fizičkih sposobnosti, ili lica sa nedostatkom iskustava i znanja u rukovanju aparatom, smeju koristiti ovaj aparat isključivo pod odgovarajućim nadzorom lica zaduženih za njihovu bezbednost, i ako su dobila odgovarajuća uputstva u vezi bezbedne upotrebe aparata, i ako razumeju opasnosti povezane sa korišćenjem aparata. Deci nemojte dozvoliti da koriste aparat kao igračku. Takođe, nemojte dozvoliti da deca učestvuju u čišćenju i održavanju aparata bez odgovarajućeg nadzora ODRASLIH.

UPOZORENJE: sam aparat i njegovi pojedini delovi mogu jače da se ugreju tokom rada, zato nemojte dodirivati grejne elemente, i postarajte se da se deca mlađa od osam godina ne zadržavaju u blizini aparata i da budu pod stalnim nadzorom.

UPOZORENJE: u toku rada dostupni delovi aparata mogu jače da se ugreju. Malu decu udaljite i nemojte im dozvoliti da se zadržavaju u blizini rerne.

Tokom delovanja aparat može jače da se zagreje, zato pazite da ne dodirujete grejne elemente rerne.

UPOZORENJE: opasnost požara: na površinu ploče za kuvanje nemojte odlagati nikakve predmete.

UPOZORENJE: Priprema jela na masnoći ili ulju neka bude pod stalnim nadzorom, jer se pregrijana masnoća veoma brzo upali, stoga može da bude opasno i može uzrokovati požar. Vatru nemojte NIKAD pokušavati ugasiti vodom. Aparat smesta isključite i prekinite dovod električne energije, te pokrijte plamen poklopcem ili primerenom vlažnom krpom.

UPOZORENJE: Priprema jela neka bude pod stalnim nadzorom. Kraći proces pripreme hrane treba stalno kontrolisati.

UPOZORENJE: Pre zamene sijalice uverite se da je aparat isključen iz električnog napajanja, jer ćete time sprečiti opasnost električnog udara.

Aparat je namenjen isključivo za kuvanje. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrevanje prostorija. Na ploču za kuvanje nemojte stavljati praznu posudu.

Aparat nije namenjen upravljanju pomoću spoljnih programskih satnih mehanizama ili daljinskih upravljačkih sistema.

UPOZORENJE: koristite isključivo štitnike ploče za kuvanje koje je oblikovao proizvođač aparata za kuvanje, ili koje proizvođač u svojim uputstvima za upotrebu preporučuje kao primerene štitnike za ovaj aparat. Korišćenje neprimerenih štitnika ploče za kuvanje može dovesti do nesreće.

UPOZORENJE: ukoliko je staklena površina ploče za kuvanje popucala, isključite aparat da sprečite opasnost električnog udara. Isključite sve gumbe ringli za kuvanje i odšrafite

osigurač, odnosno isključite glavni prekidač, tako da aparat bude u potpunosti isključen iz električne instalacije. Ukoliko je staklo na vratima rerne puklo ili je oštećeno, rernu nemojte koristiti, nego smesta pozovite servisera.

Za priključenje naprave koristite kabl 5 x 1,5 mm² s oznakom H05VV-F5G1,5 ili bolji. Priključni kabl sme priključiti samo servisna služba ili ovlašćeno stručno osposobljeno lice.

Aparat je izrađen za postavljanje direktno na patos, bez bilo kakvih postolja, odnosno podnožja.

Na indukcionu ringlu nemojte stavljati nikakve metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike ili poklopci, jer se zbog delovanja indukcije mogu jače zagrejati.

Nakon upotrebe isključite ringlu odgovarajućim elementima za upravljanje; nemojte se pouzdati samo na sistem za prepoznavanje sudova.

Za čišćenje vrata odnosno stakla rerne nemojte koristiti gruba sredstva ili strugalice za čišćenje, jer mogu izgresti površinu, što može uzrokovati razbijanje stakla.

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

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

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



- PAZI: postoji opasnost nagibanja ili prevrtanja!



- UPOZORENJE: da bi sprečili nagibanje ili prevrtanje aparata, treba namestiti stabilizatore. Pridržavajte se uputstava za postavljanje.

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

Pre nego što otvorite poklopac šporeta, sa njega obrišite eventualne ostatke razlivene tečnosti. Poklopac može da bude lakovan ili staklen, i ne smete ga zatvoriti pre nego što se sve ringle za kuvanje potpuno ohlade.

Aparat treba biti priključen preko fiksnog priključka u skladu sa propisima za takvu vrstu priključka.

Aparat sme priključiti samo servisna služba ili ovlašćeno stručno lice.

Nestručni zahvati i popravci aparata mogu dovesti do opasnosti od strujnog udara i ozbiljnih povreda, kao i do oštećenja na aparatu.

Aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrevanje prostorija, sušenje životinja, hartije, tkanina ili biljaka, je u takvim slučajevima postoji opasnost od povreda ili izbijanja požara.

Nestručni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost eksplozije, strujnog udara i kratkog spoja, te posleđično ozbiljnih povreda, kao i oštećenja na aparatu. Takve radove sme obaviti isključivo ovlašćeni stručnjak.

Regulacije i svojstva ovog aparata navedeni su na njegovoj tipskoj pločici.

Ovaj aparat nije primeren za priključenje na napravu za odvod proizvoda sagorevanja. Aparat treba biti postavljen i priključen u skladu sa važećim propisima o priključenju.

Prirodni otvori za provetravanje neka budu otvoreni, ili ugradite mehaničku napravu za provetravanje (kuhinjski aspirator).

Aparat ne sme da bude postavljen u blizini jakih izvora toplote, kao što su peći na čvrsta goriva, jer bi visoka temperatura u okolini takvih izvora toplote mogla da ošteti aparat.

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

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

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

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

Šarniri vrata rerne mogu se oštetiti ako ih preopterete, zato na otvorena vrata rerne nemojte stavljati teške sudove za kuvanje i nemojte se oslanjati na otvorena vrata npr. tokom čišćenja unutrašnjosti rerne. Nemojte dozvoliti deci da sedaju na vrata.

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

Aparat je težak, zbog toga su za rukovanje potrebne najmanje dve osobe.

PRE PRIKLJUČENJA APARATA

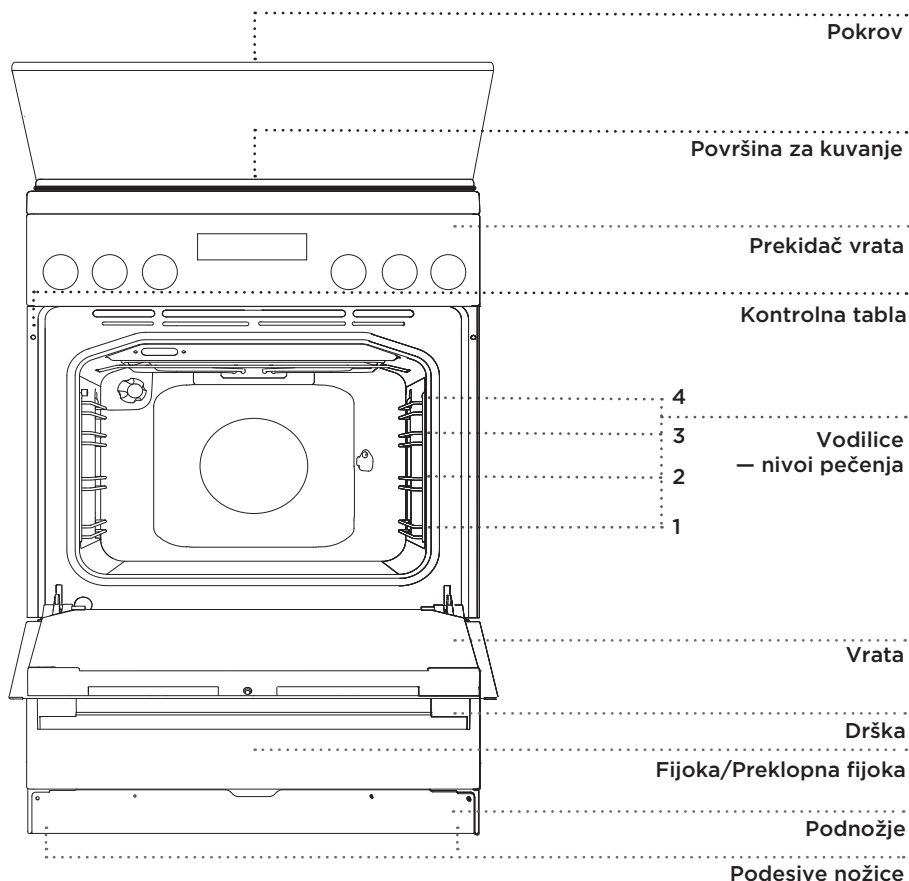


Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili upotrebe aparata, nije predmet garancije.

ELEKTRIČNI SAMOSTOJEĆI ŠPORET

OPIS APARATA I OPREME (odvisno o modelu)

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.



POKLOPAC APARATA

Pre nego što otvorite poklopac šporeta, proverite da li je čist, i sa njega obrišite eventualne ostatke razlivenih tečnosti. Poklopac smete zatvoriti tek nakon što se sve ringle za kuvanje potpuno ohlade.



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da stakleni poklopac aparata može pući ako se ugreje. Pre nego što zatvorite poklopac, pogasite sve gorionike i pričekajte da se sve ringle ohlade.

FIJOKA APARATA



U fijoci aparata nemojte držati zapaljive, eksplozivne ili temperaturno neotporne predmete (na primer hartiju, krpe za lonce, plastične kese, sredstva za čišćenje ili razne sprejove), jer bi prilikom rada rerne mogli uzrokovati požar.

UVUČENA DUGMAD ZA UPRAVLJANJE

Dugme lagano pritisnite da iskoči, a zatim ga obrćite.



Nakon svake upotrebe dugme obrnite u isključeni položaj i gurnite ga nazad. Uvučeno dugme možete

KONTROLNA SVETLA

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

Brojčanik uključenog dugmeta svetli kad je izabrana određena funkcija.

Osvetljenje rerne uključuje se automatski kada se odabere određeni sistem.

ŽIČANE VODILICE

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

Vodilice 3 i 4 namenjene su pečenju na roštilju.

TELESKOPSKE VODILICE

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

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

LEŽIŠTA (UTORI) ZA VODILICE

Na bočnim stranicama rerne na tri visine su utisnuti kanali za ubacivanje rešetke.

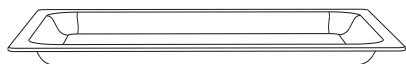
PREKIDAČ NA VRATIMA RERNE

Prekidači isključe zagrevanje rerne i delovanje ventilatora kada se vrata rerne otvore tokom rada. Kad se vrata zatvore, prekidači ponovno uključuju zagrevanje.

RASHLADNI VENTILATOR

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

PRIBOR RERNE (ovisno o modelu)



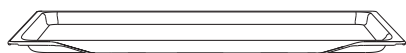
STAKLENA TEPSIJA koristi se za pečenje jela na svim sistemima rerne. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.



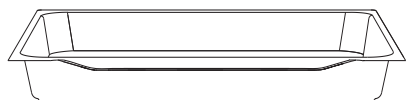
REŠETKA se koristi za pečenje na roštilju ili na nju stavite tepsiju s vašom hranom



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



NISKA TEPSIJA koristi se za pečenje torti i kolača.



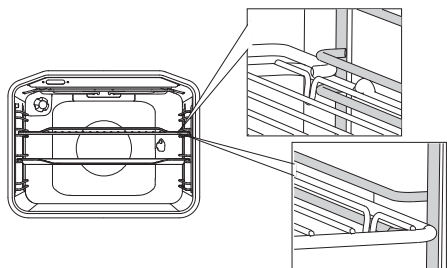
DUBOKA TEPSIJA koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.



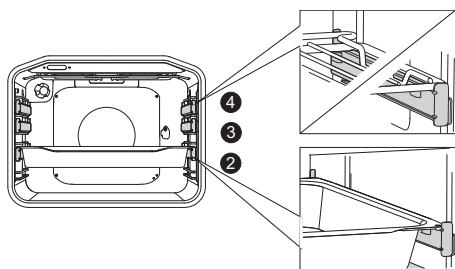
Duboka tepsija neka tokom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, izuzev ako pečete na roštilju ili koristite ražanj, pa duboka tepsija služi za sakupljanje kapajuće masnoće.



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

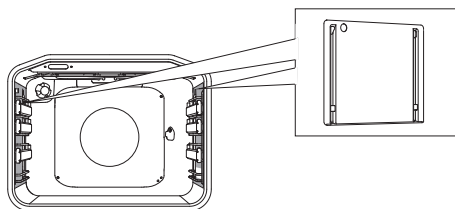


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i tepsije uvek umetnete u vodeći utor kog ograničavaju žičane vodilice.



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

 Vrata rerne zatvorite tek kad su teleskopske vodilice ugurane skroz do kraja u unutrašnjost rerne.

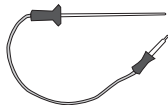


KATALITIČKI ULOŠCI ZA JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE sprečavaju na stranicama rerne prskanje masnoće tokom pečenja.



RAZANJ se koristi za pečenje mesa na ražnju.

Garnituru sačinjavaju stalak za ražanj sa šrafovim za pričvršćenje, i odstranjiva drška.



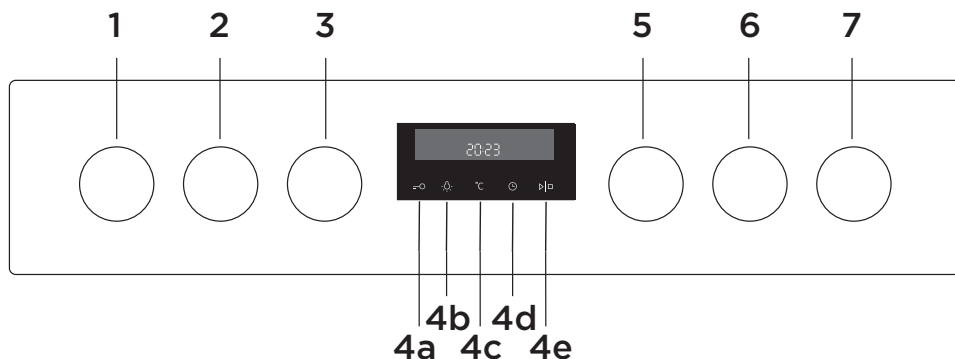
TEMPERATURNNA SONTA za pečenje većih komada mesa.



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

KONTROLNA TABLA

(ovisno o modelu)



- 1 DUGME RINGLE ZA KUVANJE LEVO SPREDA
- 2 DUGME RINGLE ZA KUVANJE LEVO POZADI
- 3 DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA
- 4a TASTER BEZBEDNOSNA ZAŠTITA ZA DECU/ZAKLJUČAVANJE
- 4b TASTER UKLJUČENJE/ISKLJUČENJE OSVETLJENJA RERNE
- 4c TASTER TEMPERATURA
- 4d TASTER ELEKTRONSKI PROGRAMSKI SAT
- 4e TASTER START/STOP za pokretanje i prekid programa
- 5 DUGME ZA PROMENU/ IZBOR REGULACIJA (-/+)
- 6 DUGME RINGLE ZA KUVANJE DESNO POZADI
- 7 DUGME RINGLE ZA KUVANJE DESNO SPREDA

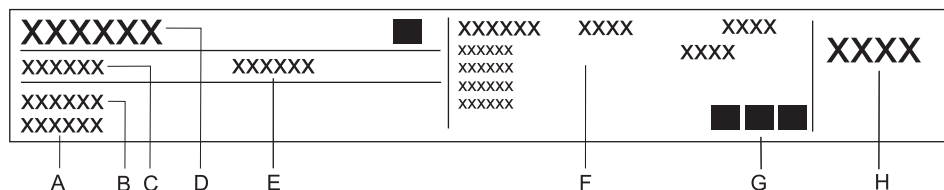
NAPOMENA:

Simboli sistema pečenja mogu da budu označeni na dugmetu ili na kontrolnoj tabli (ovisno o modelu aparata).

Tasteri za upravljanje bolje će se odazivati ukoliko ih dodirujete što većom površinom jastučića prsta. Svaki uspešan dodir tastera prati zvučni signal.

TEHNIČKI PODACI APARATA – TIPSKA PLOČICA

(ovisno o modelu)



- A** Serijski broj
- B** Model
- C** Tip
- D** Robna marka
- E** Šifra
- F** Tehnički podaci
- G** Znaci skladnosti
- H** Fabrička regulacija gasa

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

UKLOVANJE APARATOM

PRE PRVE UPOTREBE

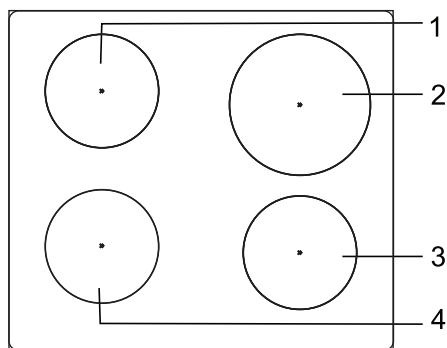
Nakon isporuke aparata, iz rerne izvadite sve delove, uključivši i transportnu opremu. Sve delove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim deterdžentom za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

Tokom prvog zagrevanja rerna će možda ispuštati karakterističan vonj “po novom”, zbog toga tokom zagrevanja temeljito provetrite prostoriju.

Mesta za kuvanje bez suda uključite na 3-5 minuta na najveću snagu kako bi se snažno zagrejala. Kod prvog zagrevanja može doći do pojave dimljenja premaza ploče za kuvanje. Na taj način premaz ringli postiže svoju najveću tvrdoću.

Staklokeramičku površinu očistite vlažnom krpom i malo sredstva za ručno pranje sudova. Nemojte koristiti agresivna sredstva, kao što su na primer gruba sredstva za čišćenje koja ostavljaju ogrebotine, suđeri za sudove, ili sredstva za uklanjanje rđe ili mrlja.

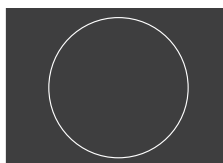
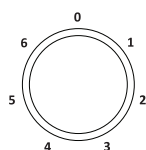
POVRŠINA ZA KUVANJE (ovisno o modelu)



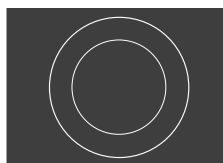
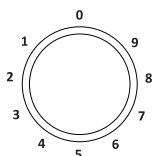
1. Ringla za kuvanje pozadi levo
2. Ringla za kuvanje pozadi desno
3. Ringla za kuvanje spreda desno
4. Ringla za kuvanje spreda levo

STAKLOKERAMIČKA POVRŠINA

- Grejna ringla brzo postigne odabranu snagu, odnosno regulisanu temperaturu grejanja, dok okolina vrućih grejnih ringli ostaje hladna.
- Ploča je otporna na temperaturne promene.
- Ukoliko staklokeramičku površinu za kuvanje koristite kao površinu za odlaganje, može doći do oštećenja ili ogrebotina.
- Priprema hrane u aluminijumskim ili plastičnim sudovima na vrućim zonama za kuvanje nije dozvoljena. Na staklokeramičku ploču nemojte stavljati nikakve plastične predmete ili aluminijumske folije.
- Nemojte upotrebljavati puknutu ili polomljenu staklokeramičku ploču. Pad predmeta s oštrim ivicama na ploču može uzrokovati lomljenje ploče. Posledice mogu da budu vidljive odmah ili tek nakon nekog vremena. Ukoliko se pojavi bilo kakva vidljiva pukotina, smesta iskopčajte dovod električne energije u aparat.



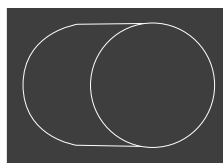
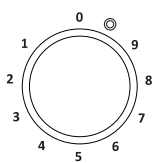
UPRAVLJANJE JEDNOKRUŽNOM RINGLOM



UPRAVLJANJE DVOKRUŽNOM RINGLOM ZA KUVANJE

Kod dvokružne ringle za kuvanje grejna površina može da se prilagodi određenoj veličini i obliku suda.

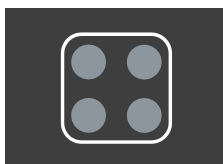
Veću ringlu uključujete obrtanjem pripadajućeg dugmeta za dvokružni grejač do kraja (začuje se »klik«), a zatim izaberete traženi stepen snage delovanja.



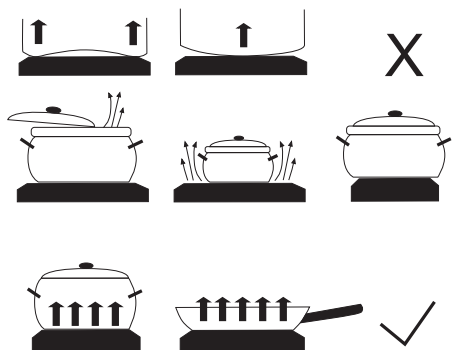
INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE

Svaka ringla ima signalnu lampicu koja svetli kad je ta ringla vruća. Kada se ringla ohladi, lampica se ugasi.

Indikator preostale toplote može da svetli i ako na ringlu za kuvanje koju niste koristili stavite vrući sud.



SAVETI ZA UPOTREBU SUDOVA



- Koristite kvalitetne sudove s ravnim i stabilnom dnom.
- Dno posude i zona za kuvanje (ringla) neka imaju isti prečnik.
- Sudovi napravljeni od vatrostalnog stakla s posebno brušenim dnom primereni su za upotrebu na ringlama za kuvanje ako prečnik odgovara prečniku ringle. Posude s većim prečnikom mogu pući zbog termičke napetosti..
- Sud neka uvek bude postavljen na sredinu ringle za kuvanje.

- Ako koristite lonac pod pritiskom («pretis» lonac), imajte ga pod kontrolom dok ne postigne pravilan pritisak. Ringla za kuvanje neka najpre radi na najvećem stepenu snage, a zatim prema uputstvima proizvođača lonca, odgovarajućim senzorom blagovremeno smanjite snagu delovanja.
- Pazite da u loncu na pritisak uvek bude dovoljno tečnosti, inače ako je na ringli prazan lonac, može doći do pregrevavanja i do oštećenja lonca i ringle.
- Prilikom upotrebe uvek se pridržavajte uputstava proizvođača.

ŠTEDNJA ENERGIJE

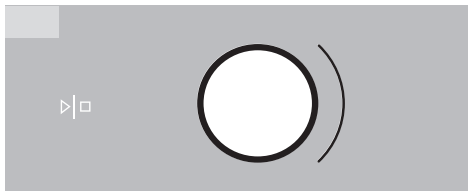
- Prečnik dna šerpi i lonca mora odgovarati prečniku ringle za kuvanje. Ako je posuda premalena, dolazi do gubitaka toplote, a ringla za kuvanje može se oštetiti.
- Koristite poklopce ukoliko priprema hrane to omogućuje.
- Sudovi neka uvek budu prikladne veličine obzirom na količinu jela. Priprema manje količine jela u velikom sudu uzeće više energije no što je potrebno.
- Jela s dugim vremenom kuvanja spremajte u loncu pod pritiskom (ekonom lonac).
- Razno povrće, krompir i slično, možete kuvati u manjoj količini vode. Tako se jelo skuva, ali je pri tome važno da poklopac bude dobro zatvoren. Nakon što proključa, smanjite stepen snage i nastavite s polaganim vrenjem.

RERNA

UKLJUČENJE I PODEŠAVANJE REGULACIJA

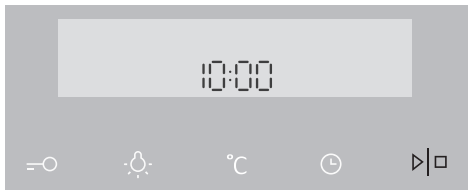
Nakon prvog priključenja aparata na električnu instalaciju ili nakon dužeg nestanka električne struje na displeju stoji trepćući natpis "12:00", a svetli i simbol . Nastavite dnevni čas.

PODEŠAVANJE SATA



1 Obrtanjem DUGMETA ZA PODEŠAVANJE (-/+) najpre podesite minute. Zatim će kazaljka da se pomeri na sate. Nakon tri sekunde regulacije će biti memorisane.

 Ako dugme za podešavanje vrednosti zadržite obrnuto u položaju udesno ili ulevo, promena podataka se ubrzava.



2 Potvrdite izbor pritiskom na taster START/STOP. Ako u naredne tri sekunde ne pritisnete ni jedno dugme ili taster, izabrana regulacija memorisaće se automatski.

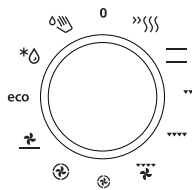
 Rerna radi i ako tačno vreme nije regulisano, ali u tom slučaju ne možete birati i podešavati funkcije koje programski sat omogućava (pogledati poglavlje 4. KORAK: IZBOR I PODEŠAVANJE VREMENSKIH FUNKCIJA).

Nakon nekoliko minuta neaktivnosti aparat prelazi u stanje pripremljenosti (stendbaj).

PROMENA REGULACIJA NA SATU

Tačno vreme možete menjati i podešavati kada nije aktivna ni jedna vremenska funkcija. Pritiskom na taster  podesite tačno vreme. Izabranu vrednost potvrdite pritiskom na taster START.

IZBOR SISTEMA PEČENJA (ovisno o modelu)



Z vrtenjem gumba (levo in desno) izberite SISTEM PEČENJA (glej tabelo programov). Na prikazovalniku se prikaže izbrana ikona.



Nastavitve lahko spreminjate tudi med samim pečenjem.

SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI RERNE		
»»»»»	BRZO PRETHODNO ZAGREJAVANJE Koristi se kad želite rerna što brže ugrejati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije primerena za pečenje jela. Kad se rerna ugreje na izabranu temperaturu, zagrijavanje se završava.	160
==	GORNJI I DONJI GREJAČ Grejači na gornjoj i donjoj strani rerne ravnomerno sevuju toplotu u unutrašnjost rerne. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.	200
▼▼	ROŠTILJ Deluje samo infra grejač, koji je deo velikog roštilja. Koristi se za pečenje na roštilju za manje količine, npr. sendviča, viršli, safalada i drugih kobasica, te za pečenje tosta. Maksimalna dozvoljena temperatura: 230 °C.	220
▼▼▼	VELIKI ROŠTILJ Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu direktno seva infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu rerne, dok je za povećanje efekta zagrijavanja istovremeno uključen i gornji grejač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na roštilju, npr. zapečenih hlepcića, mesa, ili viršli i sličnih kobasica, te za pečenje tosta. Maksimalna dozvoljena temperatura: 230 °C.	220
🌀	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 rerne. Ovaj sistem primeren je i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170
🌀	VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJA Delujejo spodnje in okroglo grelo ter ventilator z vročim zrakom. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa.	200
🌀	VRUĆ VAZDUH Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki rerne brine o stalnom kruženju vrućega vazduha oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više nivoa.	180

SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	DONJI GREJAČ I VENTILATOR Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća.	180
	ZAGREJAVANJE SERVISNIH SUDOVA Koristi se kad želite prethodno zagrijati servisne sudove (tanjire, šolje) da bi hrana ostala duže vreme topla.	60
eco	EKO PEČENJE ¹⁾ Optimizuje potrošnju energije tokom pečenja. Koristi se za pečenje mesa i kolača.	160
	ODMRZAVANJE Vazduh kruži bez uključenih grejača. Deluje samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje zamrznute hrane.	-
	AQUA CLEAN Toplotu seva samo donji grejač. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz rerne. Program se izvede u roku 30 minuta.	70

¹⁾ Ta funkcija se koristi za određivanje energetske učinkovitosti razreda u skladu s standardom EN 60350-1.

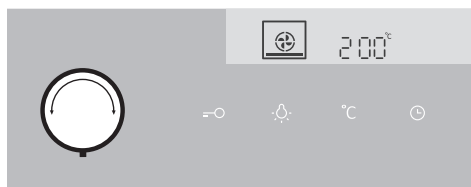
Kod ove funkcije nije prikazana stvarna temperatura u rerni zbog specijalnog algoritma delovanja aparata i iskoristavanja preostale toplote.

IZBOR REGULACIJA

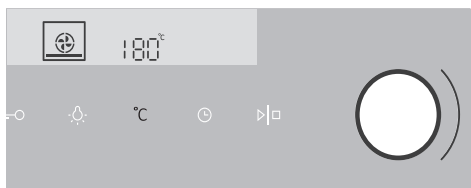
Svaki sistem pečenja odnosno pripreme hrane ima osnovne ili fabrički zadane regulacije koje mogu da se menjaju odnosno prilagođavaju vašim potrebama, čak i kada rerna radi.

Izabranu regulaciju menjate pritiskom na odgovarajući taster (pre nego što pritisnete taster START/STOP). Određene regulacije nisu na raspolaganju na određenim programima. Na takve slučajeve upozoriće vas zvučni signal.

PROMENA TEMPERATURE PEČENJA



1 Izaberite NAČIN odnosno SISTEM PEČENJA. Na displeju se prikaže izabrana ikona, a ZADANA TEMPERATURA trepće.



2 Dodirnite TASTER ZA TEMPERATURU. Obrtanjem DUGMETA ZA PROMENU VREDNOSTI (-/+) izaberite potrebnu temperaturu.



Maksimalna temperatura na nekim je sistemima ograničena.

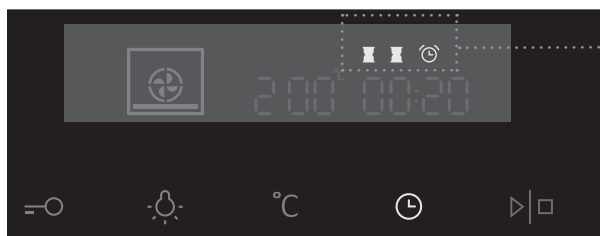
Nakon pokretanja rada aparata pritiskom na taster START, na displeju trepće simbol °C sve dok nije postignuta prethodno podešena vrednost.

VREMENSKE FUNKCIJE

Najpre obrnite DUGME ZA IZBOR SISTEMA (NAČINA) RADA; nakon toga izaberite TEMPERATURU.

Za izbor simbola treba više puta uzastopce dotaći taster PROGRAMSKOG ČASOVNIKA. Simbol za izabranu funkciju programskog sata zasvetli, a na displeju trepće vreme početka/završetka rada.

Pritiskom na taster START pokrećete rad rerne, odnosno pečenje. Prikazaće se PROTEKLO VREME RADA.



prikaz vremenskih funkcija



Podešavanje trajanja rada rerne

U ovom načinu određujete period u kom želite da rerne radi. Izaberite traženo vreme rada. Najpre izaberite minute, a zatim sate. Na displeju je prikazana ikona i vreme rada.



Podešavanje pomećenog pokretanja rerne u rad

U ovom načinu programiranja određujete vreme koliko dugo će rerne da radi (trajanje rada) i u koliko će sati prestati sa radom (završetak rada). Proverite da li je na satu podešeno tačno vreme.

Primer:

Trenutno vreme: 12:00

Vreme pečenja: 2 časa

Završetak pečenja: u 18:00 časova

Prvo podesite TRAJANJE RADA (2 sata). Ponovnim dvostrukim dodiranjem tastera ČASOVNIK izaberite KRAJ RADA. Na ekranu se automatski ispisuju i trepere suma dnevnog vremena i trajanja rada rerne (14:00).

Podesite vreme za kraj pečenja (18:00).

Pritiskom tastera START uključite početak rada rerne. Sat čeka na podešeno vreme početka pečenja, svetli simbol. Rerina automatski započne pravovremeno da radi (u 16:00) i završi s radom u izabrano vreme (u 18:00).



Podešavanje alarma

Alarm možete koristiti samostalno, neovisno od rada rerne. Najduži moguć period podešavanja je 24 časa.

Zadnji minut odbrojavanja alarma prikazan je u intervalu sa sekundama.

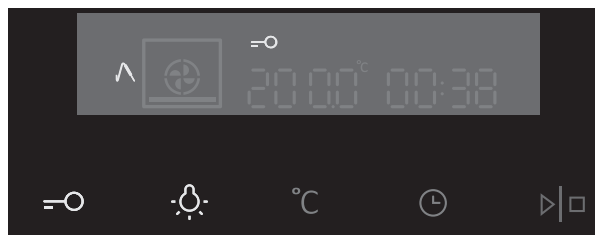


Nakon isteka izabranog vremena rerne automatski prestaje s radom. Začuje se zvučni signal, kog možete isključiti pritiskom na bilo koji taster, a nakon jednog minuta isključi se sam automatski.

Sve vremenske funkcije programskog časovnika možete isključiti i tako da izabrano vreme postavite na "0".

Nakon nekoliko minuta neaktivnosti aparat se prebacuje u stanje pripremljenosti (stendbaj).

IZBOR DODATNIH FUNKCIJA



Funkcije uključujete/isključujete pritiskom na odgovarajući taster ili kombinaciju tastera.

 Određene regulacije na određenim sistemima odnosno načinima rada nisu na raspolaganju. Na takve slučajeve upozorava vas zvučni signal.

BEZBEDNOSNA BLOKADA (ZAŠTITA ZA DECU)

Zaštitnu blokadu za decu aktivirate pritiskom na taster za zaključavanje (BEZBEDNOSNA BLOKADA). Na displeju se pojavi ikona ključića. Blokadu za decu otključavate ponovnim pritiskom istog dugmeta. Ikona na displeju ugasiće se.

Kada je aktivirana bezbednosna blokada za decu, i ako nemate podešenu ni jednu vremensku funkciju (osim prikaza tačnog vremena) rerna neće raditi. Ali ako bezbednosnu blokadu za decu aktivirate nakon podešavanja bilo koje vremenske funkcije, rerna će normalno da radi, ali nećete moći menjati regulacije.

Kada je bezbednosna blokada za decu aktivirana, ne može da se menja sistem pečenja (način rada rerne), niti ne može da se bira dodatne funkcije. Jedina moguća promena je isključenje procesa kuvanja koji može da bude prekinut samo tako da dugme za izbor načina rada dovedete u položaj "0".

Blokada za decu ostaje aktivna čak i nakon što ste isključili rernu. Novi sistem odnosno program rada rerne podesićete tako da najpre isključite zaštitnu blokadu za decu.

OSVETLJENJE RERNE

Osvetljenje rerne pali se automatski kada otvorite vrata rerne ili kada pokrenete rad rerne.

Na završetku postupka pripreme jela osvetljenje ostane uključeno još jedan minut.

Svetlo u unutrašnjosti rerne upalićete ili isključiti pritiskom na taster LAMPICA (osvetljenje).

5sek °C ZVUČNI SIGNAL

Jačinu tona zvučnog signala možete podešavati samo ako nije aktivna ni jedna vremenska funkcija (prikazano je samo tačno vreme).

Pet sekundi držite pritisnut taster TEMPERATURA. Na displeju prikazaće se dve crtice koje su puno osvetljene. Obrtanjem DUGMETA (+/-) možete da izaberete jedan od tri nivoa jačine tona (jednu, dve, ili tri crtice). Nakon tri sekunde izabrana vrednost automatski se memoriše i na displeju stoji tačno vreme.

5sek ZATAMNJENJE KONTRASTA DISPLEJA

Dugme za izbor sistema pečenja treba da bude na poziciji "0". Pritisnite taster LAMPICA i držite ga pritisnutog 5 sekundi. Na displeju se prikažu dve crtice koje su puno osvetljene. Obrtanjem DUGMETA (+/-) možete osvetliti ili zatamneti displej; na raspolaganju su tri stepena osvetljenosti (jedna, dve, ili tri crtice). Nakon tri sekunde vrednost će automatski da se memoriše.

+ STANJE PRIPREMLJENOSTI

Osvetljenje displeja može da se isključi automatski ako ga ne koristite 10 minuta.

Za isključenje displeja pritisnite tastere KLJUČ + PROGRAMSKI ČASOVNIK. Ako je uključena bilo koja vremenska funkcija, na displeju se ispiše "OFF" (isključenje) i zasvetli ikona programskog časovnika što označava da je funkcija aktivirana.



Nakon nestanka električne struje, ili nakon isključenja aparata, sve regulacije dodatnih funkcija ostaju u memoriji još nekoliko minuta, nakon čega se sve regulacije izuzev jačine tona zvučnog signala i bezbednosne blokade za decu, vraćaju na fabrički zadane vrednosti.

POČETAK POSTUPKA PRIPREME JELA

Pečenje pokrećete dugim pritiskom na taster START/STOP.



ISKLUČENJE RERNE

Dugme ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA obrnite u položaj "0".

 Nakon završetka pripreme jela kada je rerna isključena, prikazano je padanje temperature do 50 °C. Zaustavljene i poništene su takođe sve regulacije programskog časovnika. Na displeju se prikaže momentalno tačno vreme. Nakon jednog minuta neaktivnosti aparat se prebacuje u stanje pripremljenosti -stendbaj.

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

OPISI SISTEMA I TABELE PEČENJA

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

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

Temperature su navedene u nižoj i višoj vrednosti. Najpre izaberite nižu temperaturu; ako se hrana ne zapeče dovoljno, kod narednog pokušaja povećajte temperaturu.

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

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

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

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

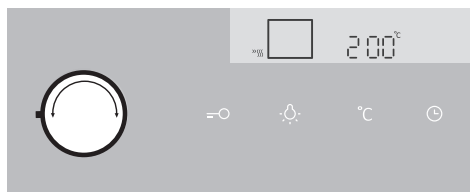
Prilikom pečenja veće parčadi mesa ili kolača, u rerni nastaje veća količina pare, koja može na vratima rerne napraviti kondenzat. To je normalna pojava koja ne utiče na delovanje aparata. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suvi.

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

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

UBRZANO PRETHODNO ZAGREVANJE RERNE

Ovu funkciju koristite kada želite što brže prethodno ugrejati rernu na potrebnu temperaturu. Ova funkcija nije pogodna za pripremu hrane.



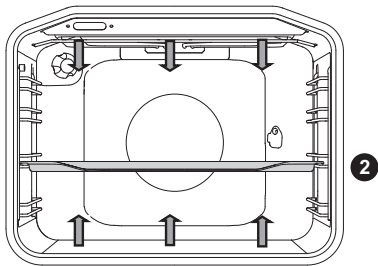
DUGME ZA IZBOR SISTEMA (NAČINA) RADA obrnite na funkciju brzog prethodnog zagrevanja. Na displeju ispisaće se ZADANA TEMPERATURA. Tu temperaturu možete menjati.

 Kada rernu uključite ona započne da se zagreva. Na displeju pulsira simbol °C. Kada je podešena temperatura postignuta, prethodno zagrevanje je završeno i rerna to objavi ispuštanjem zvučnog signala. Zvučni signal možete isključiti pritiskom na bilo koji taster, ili pričekati jer nakon jednog minuta isključiće se automatski.

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

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

GORNJI I DONJI GREJAČ



Grejači na gornjoj i donjoj strani rerne ravnomerno sevuju toplotu u unutrašnjost rerne.

Pečenje mesa:

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

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

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

Piletinu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema 🍷.

Picu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema 🍷.

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

Pečenje kolača:

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

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

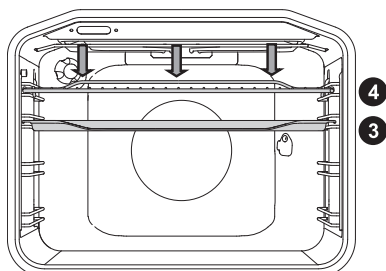
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
Sufle od povrća	2	190-200	30-35
Sladak sufle	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	190-210	20-30
Beo hleb*	2	180-190	50-60
Heljdin hleb*	2	180-190	50-60
Integralni hleb*	2	180-190	50-60
Raženi hleb*	2	180-190	50-60
Hleb od pire*	2	180-190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

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



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

VELIKI ROŠTILJ I ROŠTILJ



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

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

Maksimalna dozvoljena temperatura: 230°C.

Infra grejač (roštilj) prethodno zagrijavajte 5 minuta.

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

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

Kada 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 sakupljati 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 rernu i pribor.

Tabela pečenja na roštilju - mali roštilj

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

Tabela pečenja na roštilju - veliki roštilj

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

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

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



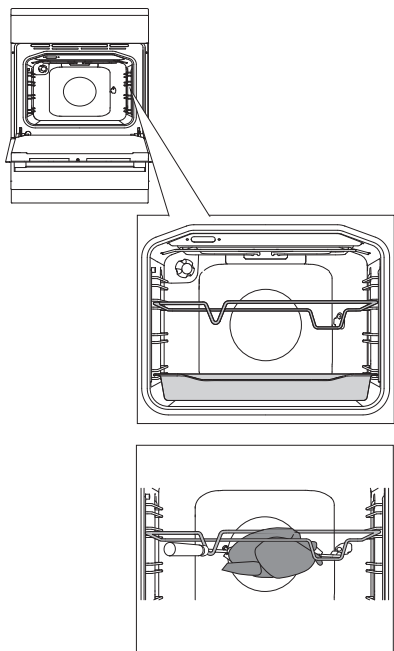
Kada koristite roštilj (infra grejač), neka vrata rerne uvek budu zatvorena.

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

Pečenje na ražnju (ovisno o modelu)



Maksimalna dozvoljena temperatura prilikom upotrebe ražnja je 230°C.



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

2 Meso nabodite na viljuške ražnja i pričvrstite ga šrafovim.

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

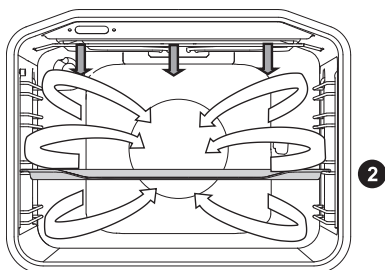
3 Odšrafite drške ražnja i zatvorite vrata. Rernu uključite na sistem infra sa infra grejačem/gorionikom

Peć uključite na sistem VELIKI ROŠTILJ



Roštilj deluje samo sa zatvorenim vratima rerne.

ROŠTILJ S VENTILATOROM



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

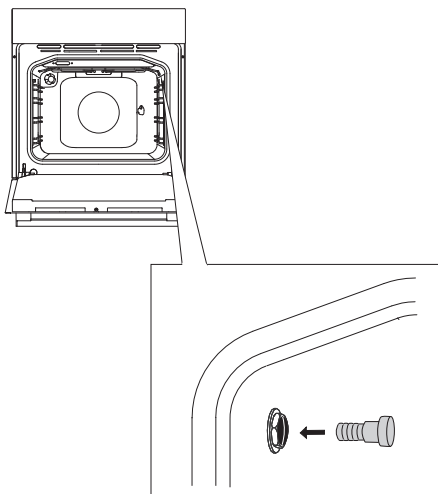
(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

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

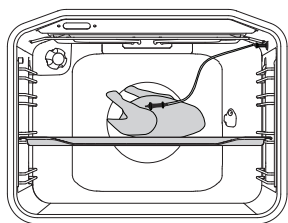
Pečenje sondom za meso



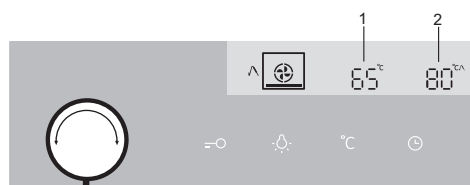
U ovom načinu regulišete traženu temperaturu jezgre jela. Rerna radi tako dugo dok jezgra (sredina) jela ne postigne regulisanu temperaturu. Temperaturu jezgre jela meri temperaturna ubodna sonda.



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



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



3 Obrnite DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA (vruć vazduh i donji grejač). Tokom postupka pečenja prikazuju se trenutna temperatura unutrašnjosti rerne, trenutna temperatura sonde za meso, i podešena temperatura sonde za meso.

- 1 temperatura unutrašnjosti rerne
- 2 temperatura sonde za meso



Tokom pečenja prikazuju se momentalna temperatura unutrašnjosti rerne i momentalna temperatura sonde za pečenje mesa. Ako želite, temperaturu možete menjati i tokom rada aparata.

Kad je izabrana temperatura jezgre jela postignuta, rerne 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 završetka pečenja, stavite zaštitni poklopac nazad na svoje mesto u rerni.

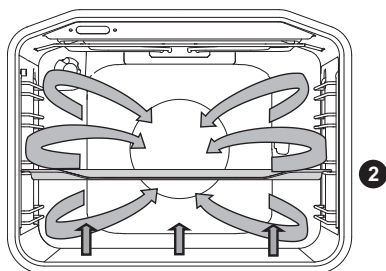


Dozvoljeno je koristiti isključivo sondu, predviđenu za tu konkretnu rernu.

Pazite da sonda tokom pečenja ne dodiruje grejač.

Nakon završenog pečenja sonda je još veoma vruća, stoga pazite da se ne opečete.

VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ



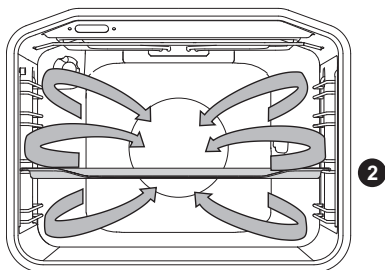
Deluju donji i okrugao grejač te ventilator s vrućim vazduhom. Primereno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

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

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

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

VRUĆ VAZDUH



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

Pečenje mesa:

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

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

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

Pečenje kolača:

Preporučljivo je prethodno zagrevanje rerne.

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

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

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

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

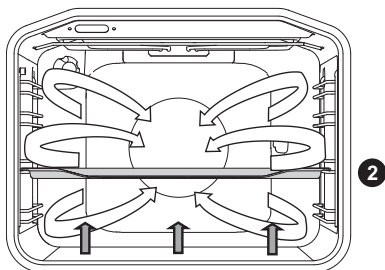
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
KOLAČI			
Kolač iz umešanog testa	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko testo	2	160-170	50-70
Štrudla od jabuka	2	170-180	40-60
Keksi,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

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



Tokom pečenja nemojte duboku tepsiju stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GREJAČ I VENTILATOR



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

Konzervisanje (ukuvavanje)

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

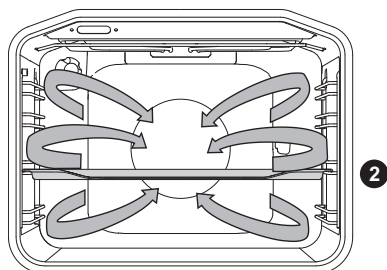
U duboku tepsiju sipajte 1 litar vruće vode (otprilike 70 °C) i zatim u nju poslažite 6 pripremljenih tegli, a tepsiju stavite u rernu u 2. vodilicu.

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

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

EKO PEČENJE

eco



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

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



Tokom pečenja duboku tepsiju nemojte stavljati u 1. vodilicu.

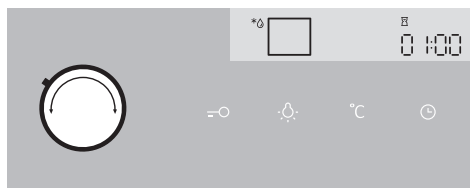
ODMRZAVANJE



U ovom režimu rada vazduh kruži bez uključenih grejača.

Ovom funkcijom polagano odmrzavate zamrznutu hranu (torte, kolači i keksi, hleb i zemičke, duboko zamrznuto voće).

Izborom odgovarajućeg simbola možete odrediti vreme početka i završetka odmrzavanja.



DUGME ZA IZBOR SISTEMA (NAČINA) RADA stavite na odmrzavanje. Prikazaće se VREME. To vreme možete menjati. Pritisnite taster START.

U većini slučajeva preporučljivo je hranu izvaditi iz njene ambalaže (nemojte zaboraviti skinuti eventualne metalne kopče).

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



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

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

Površine aparata prevučene aluminijumom

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

Nemojte koristiti abrazione suđere i gruba sredstva za čišćenje.

Napomena: površina ne sme da dođe u dodir sa sprejevima za čišćenje rerne, jer bi mogla vidljivo i trajno da se ošteti.

Prednja strana kućišta iz nerđajućeg lima

(ovisno o modelu)

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

Lakovane površine i delovi iz veštačkih masa

(ovisno o modelu)

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

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

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



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

KLASIČNO ČIŠĆENJE RERNE

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

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

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

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

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

ČIŠĆENJE STAKLOKERAMIČKE POVRŠINE

Ohlađenu staklokeramičku površinu očistite nakon svake upotrebe, jer se inače kod svake sledeće upotrebe i najmanja nečistoća zagori na vruću površinu.

Za redovito održavanje staklokeramičke površine koristite specijalna sredstva za negu, koja na njoj naprave zaštitni sloj, i štite je od prljavštine.



Pre svake upotrebe, sa staklokeramičke površine i s dna posude obrišite prašinu i eventualnu drugu prljavštinu, koja bi mogla ogrepti površinu.



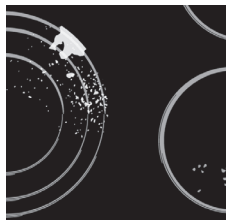
Pazite: čeličnom vunom, grubim delom suđera i abrazionim prašcima grebete po površini. Također je oštetite korišćenjem agresivnih sprejova i neprimerenih tečnih sredstava za čišćenje.



Štampane oznake mogu da izblede zbog upotrebe agresivnih sredstava za čišćenje ili grubih, odnosno oštećenih donjih delova posude.

Manju prljavštinu odstranite vlažnom mekom krpom, a površinu zatim obrišete da bude suva.

Mrlje od vode odstranite blagim rastvorom sirćeta, kojim ne smete brisati okvir (neki modeli), je može izgubiti svoj sjaj. Ne smete upotrebljavati agresivne sprejove i sredstva za uklanjanje kamenca.



Veću nečistoću odstranite specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke površine. Pri tome sledite uputstva proizvođača. **Pazite da sredstvo za čišćenje nakon upotrebe temeljito odstranite, inače bi ostaci sredstva prilikom zagrevanja mogli oštetiti staklokeramičku površinu.**

Tvrdokornu i zagorelu prljavštinu odstranite strugalicom. Budite oprezni u rukovanju strugalicom, da se ne povredite!



 **Strugalicu koristite samo u slučajevima kad prljavštinu ne možete odstraniti mokrom krpom ili specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke površine.**

Strugalicu držite pod **pravilnim uglom** (45° do 60°). **Laganim pritiskom** kličite po staklu preko štampanih oznaka i uklonite prljavštinu. Pazite, da plastična drška strugalicu (kod određenih modela) ne dođe u dodir s vrućom površinom za kuvanje.



 **Strugalicu nemojte naslanjati pravougaono na ploču, i njenim vrškom nemojte strugati po površini stakla.**

Šećer i hrana koja sadrži šećer, može trajno oštetiti staklokeramičku površinu (sl. 5), zato je potrebno šećer i slatka jela smesta ostrugati strugalicom sa staklokeramičke površine, iako je štednjak još uvek vruć.

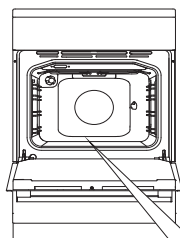


 **Promena boje staklokeramičke površine** ne utiče na delovanje i stabilnost površine.

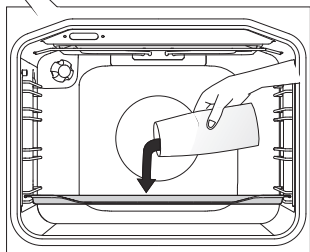
Najčešće je posledica ostataka hrane, koja se je zagorela, odnosno ju uzrokuje dno posude (naprimer aluminijumske ili bakrene), što je vrlo teško potpuno odstraniti.

Upozorenje: Sve spomenute greške pre svega su estetskog značaja, i neposredno ne utiču na delovanje aparata. Otklanjanje ovih grešaka nije predmet garancije.

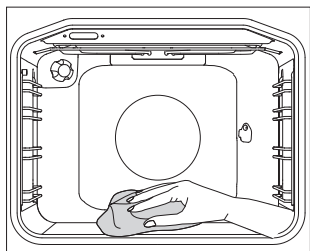
ČIŠĆENJE RERNE FUNKCIJOM AQUA CLEAN



1 Okrenite DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA na Aqua clean. DUGME ZA IZBOR TEMPERATURE postavite na 70°



2 U staklenu tepsiju sipajte 0,6 litra vode i umetnite je u donju vodilicu.



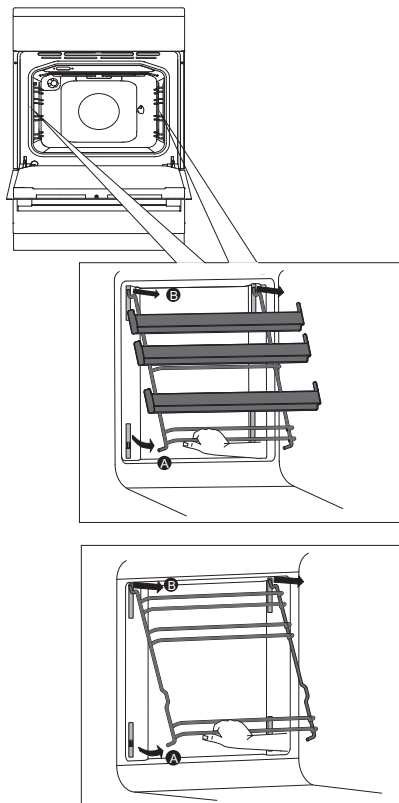
3 Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu rerne omekšaju do te mere da ih možete obrisati vlažnom krpom. .



Sistem AquaClean koristite samo nakon što se je rerna u potpunosti ohladila.

VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



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

B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

UPOZORENJE:

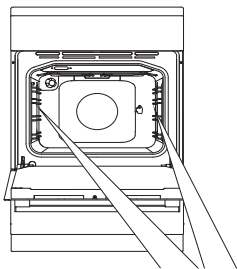
Nemojte vaditi umetnute zasune iz rerne.



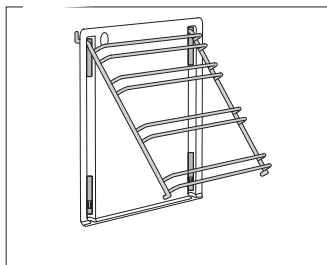
Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

ČIŠĆENJE I MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

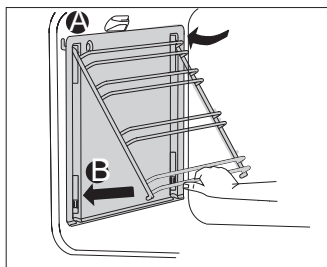
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.



1 Vodilice natakните na katalički uložak.



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

A Vodilice na gornjoj strani okačite u otvor.

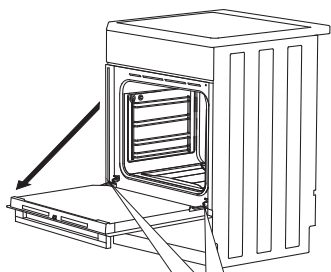
B Na prednjoj strani ih umetnite u zasun.



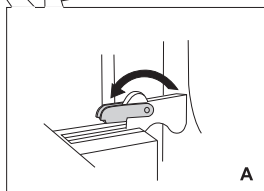
Katalitičke uloške ne smete prati u mašini za pranje sudova.

SKIDANJE I NAMEŠTANJE VRATA RERNE

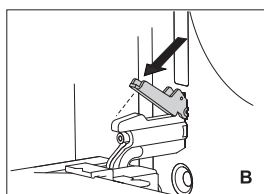
(ovisno o modelu)



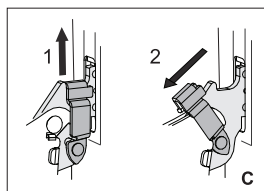
1 Vrata rerne najpre potpuno otvorite.



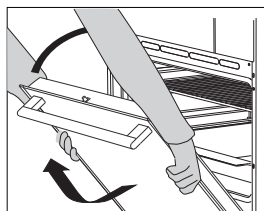
2 **A** Odstranjive zasune obrnite do kraja unazad (važi za klasično zatvaranje).



B Kod mekog zatvaranja vrata, obrnite odstranjive zasune unazad za 90°.



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



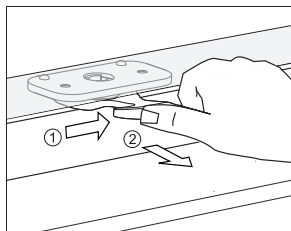
3 Vrata polagano zatvorite da zasuni sednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarnira na aparatu.

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



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

BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



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



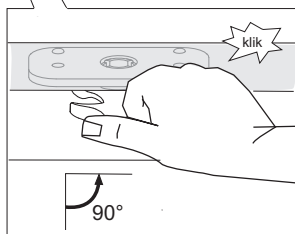
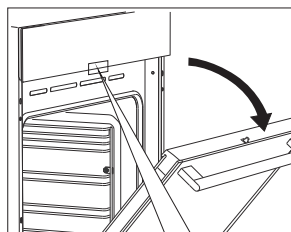
Kada se vrata rerne zatvore, brava na vratima automatski se vraća u ishodišni položaj.

ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

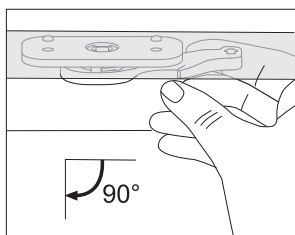


Rerna treba da je potpuno ohlađena.

Najpre otvorite vrata rerne.



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



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

MEKANO ZATVARANJE VRAT (odvisno o modelu)

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



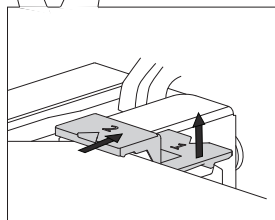
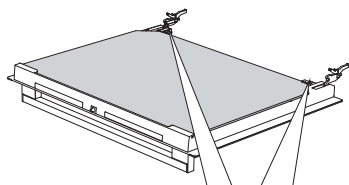
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, efekat sistema ublažavanja se umanjuje, odnosno bezbednosno popušta.

SKIDANJE I NAMEŠTANJE STAKLA VRATA

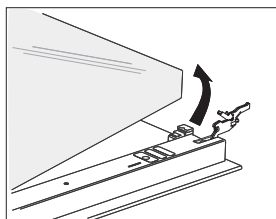
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat treba izvaditi vrata. Skinite vrata rerne (vidi poglavlje Skidanje i nameštanje vrata rerne).

Ovisno o modelu aparata, staklo vrata može da se skine na NAČIN 1 ili na NAČIN 2.

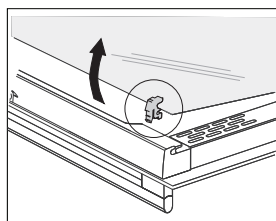
NAČIN 1 (odvisno o modelu)



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



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

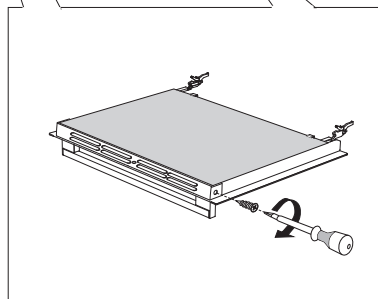
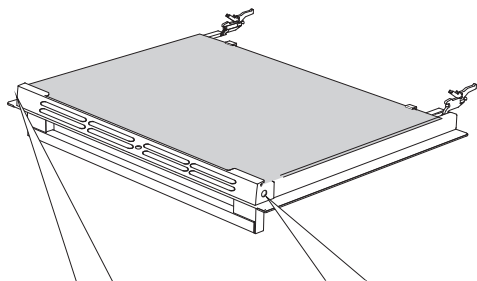


- 3** Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.

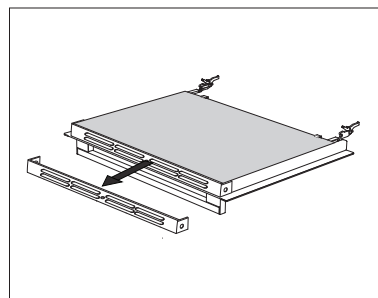


Staklo montirajte nazad obrnutim redosledom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

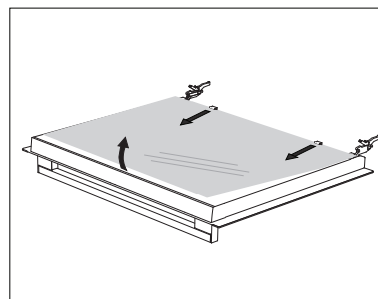
NAČIN 2 (odvisno o modelu)



1 Odšrafite šrafove nosača sa obe strane vrata.



2 Olzvadite nosač.



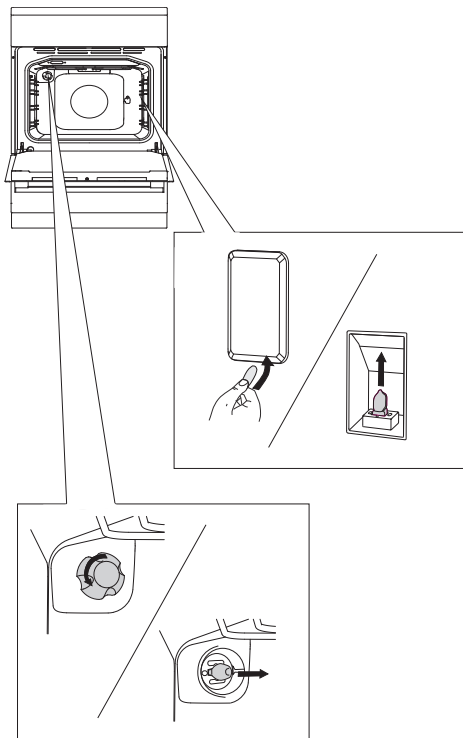
3 Staklo vrata lagano podignite i izvadite iz pričvrstnih spona na donjoj strani vrata.

Za montažu stakla vrata postupite obrnutim redosledom.

ZAMENA SIJALICE

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

Ovisno o modelu u aparat je ugrađena obična sijalica s oznakom E14 25W 230V, ili halogena sijalica s oznakom G9 25W 230V.



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



Pazite da ne oštetite emajl.

Odšrafite poklopac sijalice i izvucite sijalicu.



Koristite primerenu zaštitu da se ne opečete.

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

U garantnom roku sve popravke na aparatu sme obavljati isključivo ovlašćeni servis proizvođača.

Pre početka bilo kakvih popravaka obavezno isključite šporet iz električne mreže, i to tako da izvučete priključni kabl iz utičnice ili izvadite osigurač.

Neovlašćeni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost električnog udara i kratkog spoja, zato ih nikad ne izvodite sami, nego takve zahvate prepustite stručnim licima ili servisu..

Ipak proverite dali možda možete neke manje smetnje u delovanju aparata pokušati otkloniti sami, koristeći se savetima iz ovih uputstava.

VAŽNO UPOZORENJE!

Poseta serviseru u toku trajanja garancije nije besplatna, ako se kvar na aparatu desi zbog nepravilnog rukovanja.

Uputstva za upotrebu čuvajte na nekom priručnom mestu, da vam uvek budu na dohvat ruke. Ukoliko uređaj predajete drugom korisniku, uručite mu i ova uputstva za upotrebu.

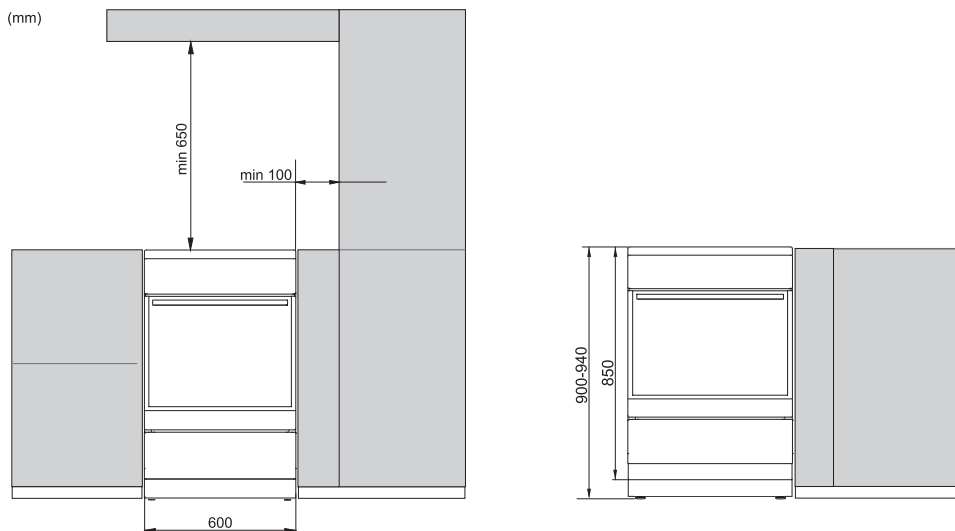
U nastavku ćete naći nekoliko saveta u vezi otklanjanja smetnji.

Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomeren ...	Iskopčajte aparat iz električne instalacije za nekoliko minuta (odšrafite osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno prikopčajte na električnu mrežu i uključite peć.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje peći ne radi ...	Zamena sijalice u peći je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno regulisali temperaturu i izabrali primeren sistem grejanja? Dali su vrata peći zatvorena?
Na displeju stoje poruke o tipu greške-kvara (E1, E2, E3, itd.).	• Greške u radu elektronskog modula. Aparat na nekoliko minuta isključite iz električne mreže. Zatim ga ponovno priključite i podesite tačno vreme. • Ako je greška i dalje prikazana, pozovite serviseru.

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

UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

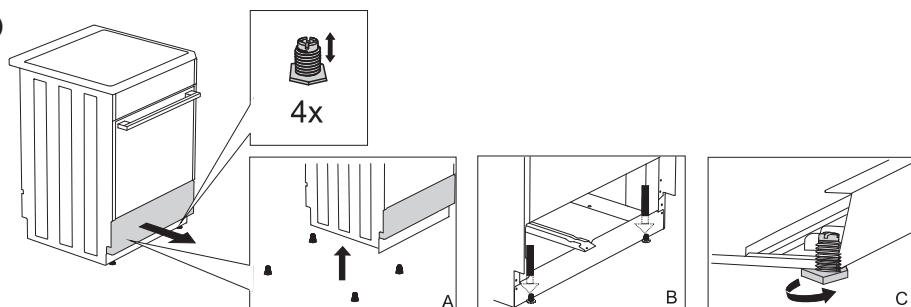
POSTAVLJANJE APARATA



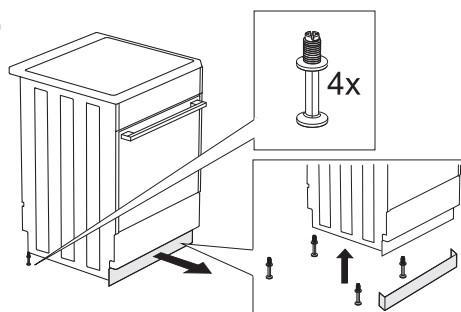
Aparatu najbliži susedni zidovi, odnosno kuhinjski elementi (podovi, kuhinjski zid pozadi aparata, bočni zidovi) moraju da budu otporni na temperaturu najmanje 90 °C.

NIVELISANJE APARATA I DODATNO PODNOŽJE

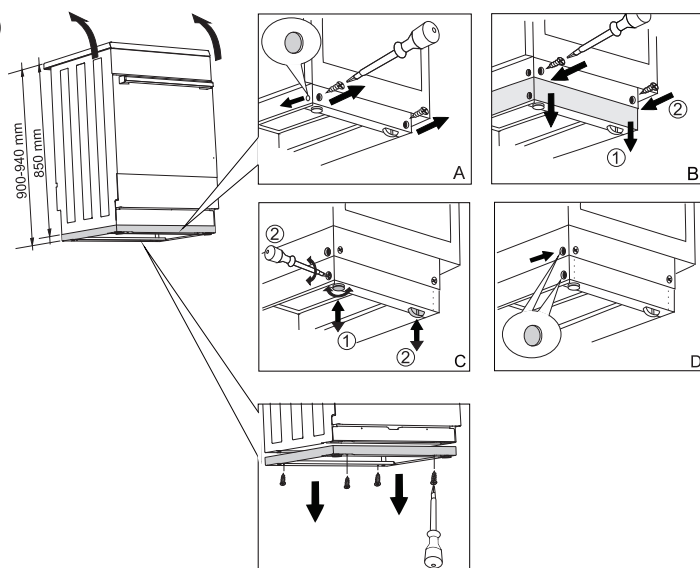
A)



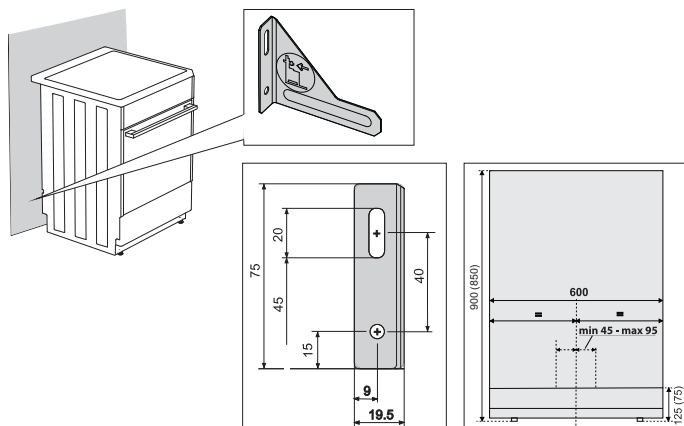
B)



C)

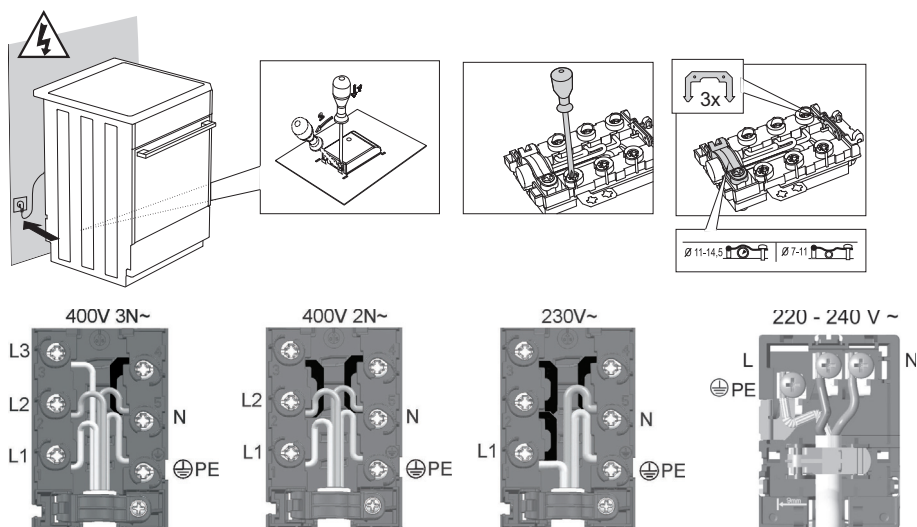


ZAŠTITA OD PREVRTANJA APARATA



 Dimenzije u zagradama prikazuju ugradbene mere pričvrstne konzole bez dodatne potpore. Ukoliko pomoću priloženih šrafova i uložaka, na vaš zid nije moguće čvrsto pričvrstiti priloženu zaštitu od prevrtanja aparata, morate se postarati za nabavku odgovarajućih elemenata za pričvršćenje ugaone konzole na zid na takav način da ne može da se izvadi iz zida.

PRIKLJUČENJE NA ELEKTRIČNU ENERGIJU



Priloženi poklopac obavezno namestite na priključnu sponu!

ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA



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

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

Ispravnim načinom **odlaganja ovog proizvoda** sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim odlaganjem otpada ovog proizvoda.

Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured za sakupljanje otpada, komunalnu službu, ili radnju u kojoj ste kupili proizvod.

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

Blank lined paper for writing.

