

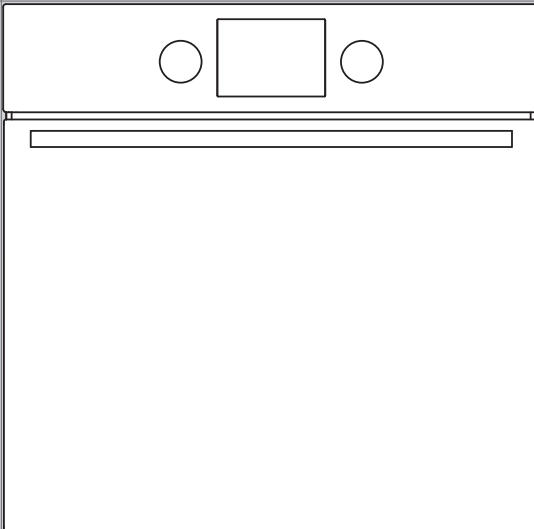
RS

BA

ME

DETALJNA UPUTSTVA ZA UPOTREBU ELEKTRIČNE RERNE

gorenje



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

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

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

Uputstva za ugradnju i priključenje priložene su na odvojenom listu.

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

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



važne informacije



savet, napomena

SADRŽAJ

| | |
|--|--------------------------------------|
| 4 VAŽNE BEZBEDOSNE PREDOSTROŽNOSTI 5 Pre priključenja aparata: 6 ELEKTRIČNA PEĆ 10 Kontrolna tabla 12 Tehnički podaci | UVOD |
| 13 PRE PRVE UPOTREBE | PRVA PRIPREMA APARATA |
| 14 KORACI PEČENJA (1 - 6) 14 1. korak: UKLJUČENJE I REGULISANJE 15 2. korak: IZBOR SISTEMA PEČENJA 17 3. korak: IZBOR REGULACIJA 20 4. korak: IZBORA DODATNIH FUNKCIJA 22 5. korak: UPUĆIVANJE PEČENJA 22 6. korak: ISKLJUČENJE PEĆI 23 OPISI SISTEMA I TABELE PEČENJA | KORACI PEČENJA |
| 41 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 42 Klasično čišćenje peći 43 Čišćenje peći funkcijom aqua clean 44 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 45 Montaža katalitičkih uložaka 46 Skidanje i nameštanje vrata peći 49 Skidanje i nameštanje stakla vrata 50 Zamena sijalice | ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE |
| 51 TABELA SMETNJI I GREŠAKA 52 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA | OTKLANJANJE PROBLEMA |

VAŽNE BEZBEDNOSNE PREDOSTROŽNOSTI



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aparat nemojte podizati hvatajući ga za dršku vrata.

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

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

PRE PRIKLJUČENJA APARATA:

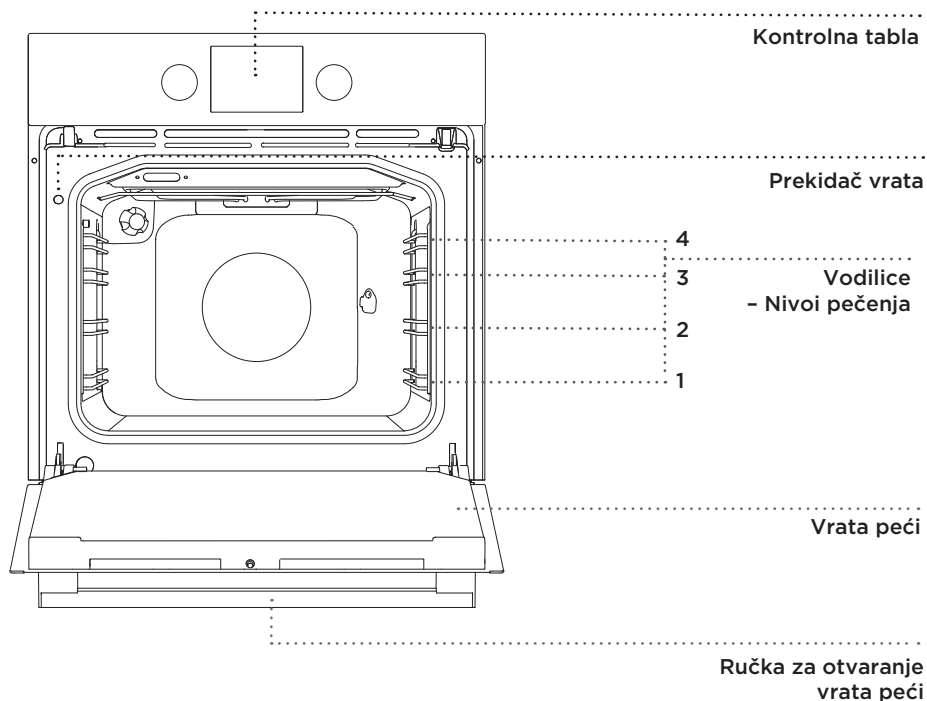


Pre priključenja aparata detaljno pročitajte uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacije koje nastanu zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nisu predmet garancije.

ELEKTRIČNA PEĆ


(OPIS PEĆI I OPREME - OVISNO O MODELU)

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



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 gurnuti nazad samo u isključenom, odnosno neutralnom položaju prekidača.

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.

PREKIDAČI VRATA PEĆI

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

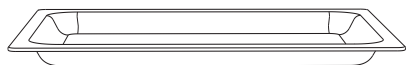
RASHLADNI VENTILATOR

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

PRODUŽENO DELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

Nakon isključenja peći rashladni ventilator ostane da radi još određeno kraće vreme, i time dodatno ohladi peć.

PRIBOR PEĆI (ovisno o modelu)



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



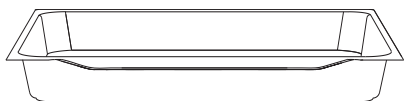
REŠETKA se koristi za pečenje na roštilju ili na nju stavite tepsiju s vašom hranom.



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



NISKA TEPSIJA koristi se za pečenje torti i kolača.



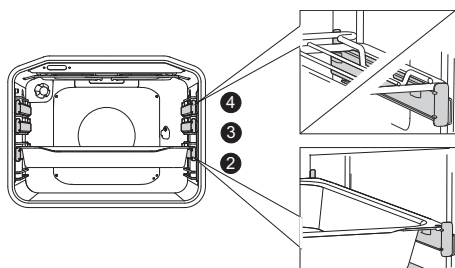
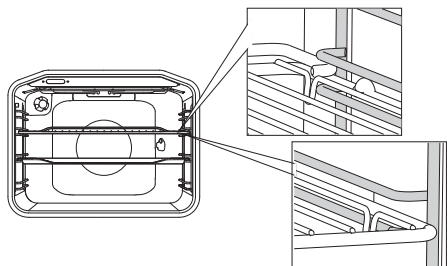
DUBOKA TEPSIJA koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.



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



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

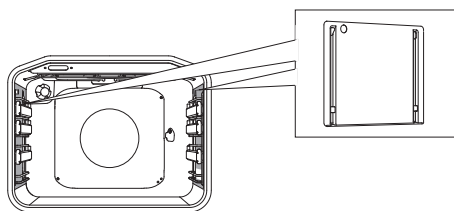


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i tepsije uvek umetnete u vodeći utor kog ograničavaju žičane vodilice.

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



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



ULOŠCI ZA JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE

sprečavaju na stranicama peći prskanje masnoće tokom pečenja.



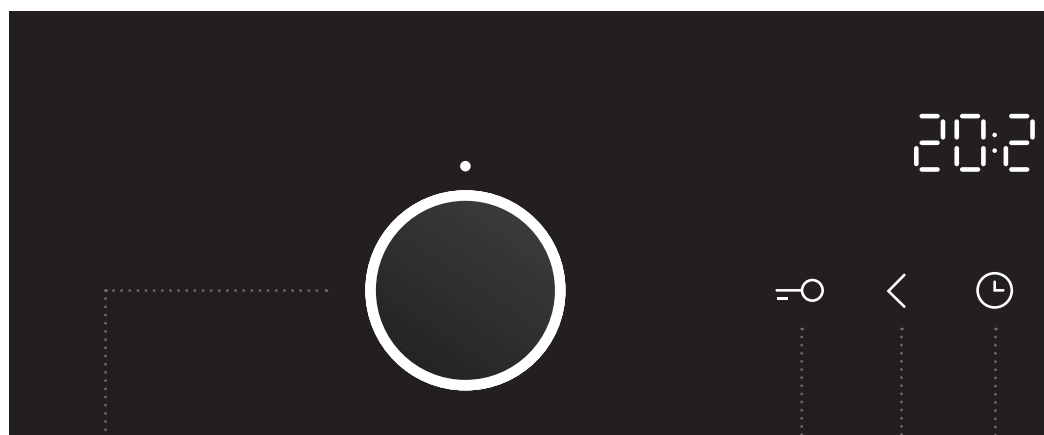
RAŽANJ se koristi za pečenje mesa na ražnju.

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



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

KONTROLNA TABLA



1 TASTER ZA
IZBOR SISTEMA
PEČENJA

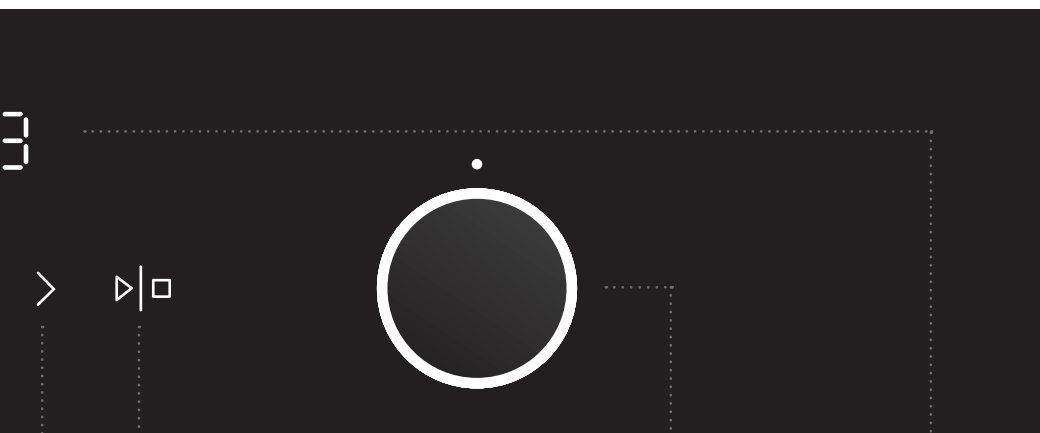
2 TASTER
ZAŠTITA
ZA DECU -
ZAKLJUČAVANJE

3 TASTER ZA
SNIŽENJE
VREDNOSTI

4 TIPKA TAČNO
VREME

NAPOMENA:

Simboli sistema pečenja mogu biti označeni na dugmetu ili na čelnoj ploči (ovisno o modelu aparata).



5 TASTER ZA
POVEĆAVANJE
VREDNOSTI

6 TIPKA START/
STOP za
upućivanje i prekid
programa

7 DUGME ZA
REGULISANJE
TEMPERATURE

8 INDIKATOR SATA

NAPOMENA:

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

TEHNIČKI PODACI

(OVISNO O MODELU)

| | | | |
|-----------------|--------------------|---------------------|----------|
| XXXXXX | 220-240V ~ | P_{nmax} : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX | 220V-240V, 50/60Hz | | |
| ART. Nr: | | | |
| SER. Nr: XXXXXX | | | |

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

PRE PRVE UPOTREBE

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

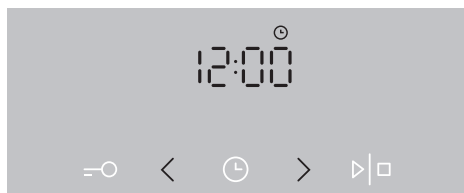
Tokom prvog zagrevanja peć će možda ispuštati karakterističan vonj “po novom”, zato tokom zagrevanja temeljito provetrite prostoriju.

KORACI PEČENJA (1 - 6)


1. KORAK: UKLJUČENJE I REGULISANJE

Nakon prvog uključenja aparata na električnu instalaciju, ili nakon dužeg perioda nestanka napajanja električnom energijom, na pokazivaču trepće 12:00 i svetli simbol ☉. Regulirajte tačno vreme na časovniku.

REGULISANJE ČASOVNIKA



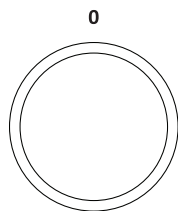
1 Dodirom tastera < ili > podešavate tačno vreme, i potvrđujete ga dodiranjem tastera ☉.

 Ukoliko taster za regulisanje vrednosti držite pritisnut duže vreme, brzina promene podataka se ubrzava.

PROMENA REGULACIJE SATA

Tačno vreme možete menjati i regulisati kad nije aktivna ni jedna vremenska funkcija. Uzastopnim pritiskom na taster SAT izaberite simbol ☉ i regulirajte momentalno tačno vreme.

2. KORAK: IZBOR SISTEMA PEČENJA











Okretanjem dugmeta (levo i desno) izaberite SISTEM PEČENJA (pogledati tabelu programa, ovisno o modelu).




Regulaciju možete menjati i tokom delovanja aparata.

| SISTEM | OPIS | PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C) |
|---------------------|---|-----------------------------|
| SISTEMI PEĆI | | |
| »»»»» | BRZO PRETHODNO ZAGREJAVANJE Koristi se kad želite peć što brže ugrejati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije primerena za pečenje jela. Kad se peć ugrije na izabranu temperaturu, zagrejavanje se završava. | 160 |
| ☞☞ | GORNJI I DONJI GREJAČ Grejači na gornjoj i donjoj strani peći ravnomerno sevaju toplotu u unutrašnjost peći. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou. | 200 |
| ☞☞ | GORNJI GREJAČ Toplotu na namirnice seva samo grejač na gornjoj strani peći. Koristi se kad želite zapeći gornju stranu jela (za dodatnu hrskavost). | 180 |
| ☞☞ | DONJI GREJAČ Toplotu seva samo grejač na donjoj strani peći. Koristi se kad želite zapeći donju stranu jela. | 180 |
| ▼▼ | 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. | 230 |
| ▼▼▼ | VELIKI ROŠTILJ Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu direktno seva infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu peći, dok je za povećanje efekta zagrejanja istovremeno uključen i gornji grejač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na roštilju, npr. zapečenih hlepčića, mesa, ili viršli i sličnih kobasica, te za pečenje tosta. | 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 primeren je i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela. | 170 |
| ☞☞☞ | GORNJI GREJAČ I VENTILATOR Deluju gornji grejač te ventilator. Ovaj sistem koristi se za pečenje većih komada mesa, peradi, itd. Primeren je i za gratiniranje jela. | 170 |

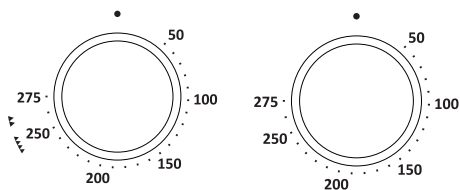
| SISTEM | OPIS | PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C) |
|---|---|-----------------------------|
|  | VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ Deluje donji grejač i okrugao grejač te ventilator s vrućim vazduhom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog testa na više nivoa. | 200 |
|  | VRUĆ VAZDUH Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki peći brine o stalnom kruženju vrućega vazduha oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više nivoa. | 180 |
|  | DONJI GREJAČ I VENTILATOR Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća. | 180 |
|  | DONJI I GORNJI GREJAČ S VENTILATOROM Deluju oba grejača te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomerno kruženje vrućeg vazduha u peći. Koristi se za pečenje kolača, odmrzavanje hrane, sušenje voća i povrća. | 180 |
|  | ZAGREJAVANJE SERVISNIH SUDOVA Koristi se kad želite prethodno zagrejati servisne sudove (tanjire, šolje) da bi hrana ostala duže vreme topla. | 60 |
|  | SPORO PEČENJE ¹⁾ Funkcija omogućava nežno, sporo i ravnomerno pečenje, zato hrana ostane mekana i sočna. Podesna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednom nivou. Koristi se u temperaturnom rasponu od 140 do 220 °C. | 180 |
|  | 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 peći. Program se izvede u roku 30 minuta. | - |



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

 Na ovim sistemima možete da pečete jela dodavanjem pare - pogledati poglavlje OPISI SISTEMA I TABELE PEČENJA DODAVANJEM PARE.

3. KORAK: IZBOR REGULACIJA

PROMENA TEMPERATURE PEČENJA



 Dugme za regulisanje temperature obrnite na poziciju , kad koristite sistem peći veliki roštilj i roštilj.



Obrtanjem dugmeta izaberite traženu TEMPERATURU.

Nakon uključanja aparata, dodiranjem tastera START na indikatoru se pojavi ikona za temperaturu.

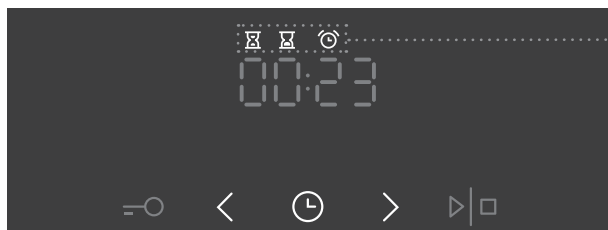
 Za uključenje aparata morate taster START držati pritisnut nešto duže - otprilike 1 sekund.

VREMENSKE FUNKCIJE

Najpre obrnite DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA, a zatim birajte TEMPERATURU.

Dodirnite taster SAT, te višekratnim uzastopnim dodirnom odaberite simbol. Za izabranu vremensku funkciju svetli ikona na indikatoru i trepće vreme početka/završetka pečenja kog odredite sami. Ostale ikone su bleđe osvetljene.

Pritisnite START za početak pečenja. Na indikatoru je prikazano VREME TRAJANJA rada.



prikaz vremenskih funkcija



Regulisanje trajanja delovanja

U ovom načinu određujete period u kom želite da peč radi. Izaberite traženo vreme delovanja. Najpre regulišite minute, a zatim sate. Na indikatoru je prikazana ikona i vreme rada.



Regulisanje odloženog uključanja peći

U ovom načinu određujete vreme koliko dugo će peč da radi (trajanje delovanja) i u koliko će časova prestati s radom (završetak delovanja). Proverite dali je na časovniku regulisano tačno vreme.

Primer:

Momentalno vreme: 12:00

Vreme pečenja: 2 sata

Završetak pečenja: u 18:00 sati

Prvo podesite TRAJANJE RADA (2 sata). Ponovnim dvostrukim dodirnom 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).

Pritisnite tipku START za početak pečenja. Sat čeka na početak pečenja, svetli simbol. Peč automatski počne blagovremeno raditi (u 16:00) i završi s radom u izabrano vreme (u 18:00).



Regulisanje alarma

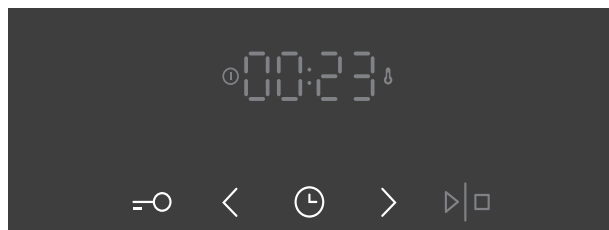
Alarm možete koristiti samostalno, neovisno od delovanja peći. Najduži moguć period regulacije je 24 časa. Zadnji minut odbrojavanja alarma prikazan je u intervalu sa sekundama.



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

Sve vremenske funkcije možete isključiti tako da izabrano vreme postavite na "0". Sve vremenske funkcije možete brzo izbrisati i s istovremenim pritiskom i držanjem tastera < ili > dugim nekoliko sekundi.

4. KORAK: IZBORA DODATNIH FUNKCIJA



Funkcije uključite/isključite pritiskom na traženi taster ili na kombinaciju tastera.

BEZBEDNOSNA BLOKADA (ZAŠTITA ZA DECU)

Uključite je dodiranjem na taster BEZBEDNOSNA BLOKADA. Na indikatoru zasvetli **Loc**. Ponovnim dodiranjem na taj taster blokada se isključuje. Ikona na indikatoru se ugasi.

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. Dok je bezbednosna zaštita za decu aktivirana ne možete menjati sistem niti dodatne funkcije. Možete samo isključiti pečenje, i to obrtanjem dugmeta za izbor na "0". Bezbednosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja peći. Ukoliko želite izabrati novi sistem, najpre morate isključiti bezbednosnu blokadu za decu.

OSVETLJENJE PEĆI

Osvetljenje peći pali se automatski kad izaberete bilo koji sistem pečenja.

5sek < ZVUČNI SIGNAL

Jačinu zvučnog signala možete regulisati kad nije aktivna ni jedna druga vremenska funkcija (prikazano je samo tačno vreme). Pet sekundi držite pritisnut taster <. Na indikatoru se najpre prikaže natpis "**Vol**", a zatim se prikažu dve crtice koje su puno osvetljene. Dodirom tastera < i > možete birati jedan od tri stepena jačine tona (jedna, dve ili tri crtice). Nakon 3 sekunde izabrana vrednost automatski se memoriše, i prikaže se tačno vrijeme.

5sek > SMANJENJE KONTRASTA POKAZIVAČA

Dugme za izbor sistema pečenja mora biti na poziciji "0". Taster > držite pritisnut 5 sekundi. Na indikatoru se najpre prikaže natpis bri, a zatim se prikažu dve crtice koje su puno osvetljene. Dodirom tastera < i > možete osvetliti ili potamniti ekran, odnosno indikator. Na raspolaganju imate tri stepena osvetljenosti (jedna, dve ili tri crtice). Nakon 3 sekunde izabrana vrednost automatski se memoriše.



UKLJUČENJE / ISKLJUČENJE PRIKAZA TAČNOG VREMENA

Ako želite da isključite prikaz tačnog vremena, istovremeno dodirnite tastere "ključ" i "sat", i držite ih pritisnute 5 sekundi. Na nekoliko sekundi ispisaće se "OFF", a zatim će da zasvetli ☺. Prikaz tačnog vremena možete ponovno da uključite istovremenim dodirom tastera "ključ" i "sat", ali samo kada nije aktivna ni jedna vremenska funkcija.



Nakon nestanka električne energije ili isključenja aparata, sve dodatne funkcije ostaju sačuvane još najviše nekoliko minuta. Nakon toga svi se izabrani parametri i regulacije vraćaju na osnovne vrednosti, izuzev zvučnog signala i bezbednosne blokade za decu.

5. KORAK: UPUĆIVANJE PEČENJA

Pečenje upućujete dugim pritiskom na taster START/STOP. Svetli simbol za delovanje peći i za temperaturu.

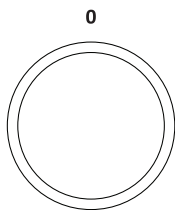
Ukoliko nije izabrana nijedna vremenska funkcija, na indikatoru se prikaže vreme trajanja pečenja.



Tokom ugrejavanja peći simbol za temperaturu trepće. Kad peć postigne prethodno regulisanu temperaturu, simbol zasvetli i začuje se kratak zvučni signal.

6. KORAK: ISKLJUČENJE PEĆI

Pečenje možete prekinuti dužim pritiskom tastera START/STOP. Dugme za IZBOR SISTEMA PEČENJA obrnite u položaj "0".



💡 Nakon završetka pečenja prekidaju se i brišu i sve vremenske regulacije na satu, izuzev alarma. Sat se vraća na prikaz tačnog vremena. Rashladni ventilator ostaje delovati još određeno vrijeme.

💡 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 peći na jednom nivou.

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

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

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

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

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

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

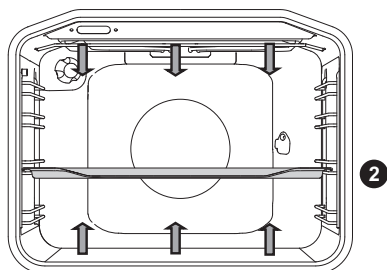
Pri kraju vremena pečenja peć možete isključiti približno 10 minuta pre završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedeti energiju.

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

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

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

GORNJI I DONJI GREJAČ



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

Pečenje mesa:

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

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

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

Piletinu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema .

Picu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema .

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

Pečenje kolača:

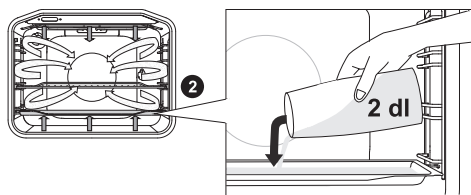
Koristite samo jedan nivo i tamne tepsije. U svetlijim tepsijama kolači se lošije peku, jer takva tepsija odbija toplotu.

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


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

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

GORNJI I DONJI GREJAČ S DODATKOM PARE



U hladnu rernu stavite plitku tepsiju na prvi nivo. U tepsiju sipajte maksimalno 2 decilitra vode. Na drugi nivo stavite jelo i pokrenite sistem u rad.

 Ako za pečenje nameravate koristiti duboku tepsiju, ugurajte je jedan nivo više nego što je to navedeno u tabeli preporučljivih podešenosti pečenja.

 Za optimalno delovanje funkcije nemojte tokom pečenja otvarati vrata i nemojte sipati dodatnu vodu.

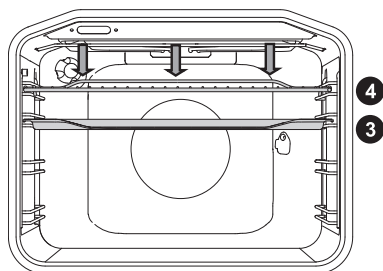
| Hrana | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min) |
|--------------------------|------------|-------------------|------------------|---------------------|
| Svinjsko pečenje | 1500 | 2 | 180-200 | 100-120 |
| Svinjska plećka | 1500 | 2 | 180-200 | 110-130 |
| Pečenje od mlevenog mesa | 1500 | 2 | 200-210 | 70-80 |
| Goveđe pečenje | 1500 | 2 | 170-190 | 130-150 |
| Pile | 1500 | 2 | 190-210 | 80-100 |

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



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

VELIKI ROŠTILJ I ROŠTILJ



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

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

Maksimalna dozvoljena temperatura: 240°C.

Infra grejač (roštilj) prethodno zagrevajte 5 minuta.

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

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

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

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

Nakon svakog pečenja na roštilju očistite peć i pribor.

Tabela pečenja na roštilju - mali roštilj

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

Tabela pečenja na roštilju - veliki roštilj

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

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

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

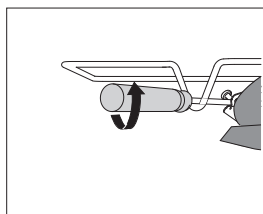
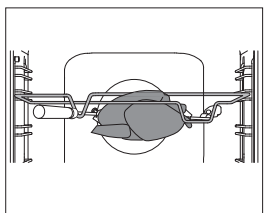
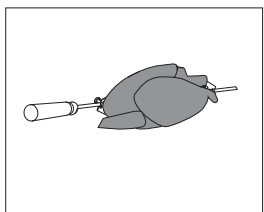
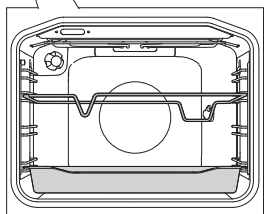
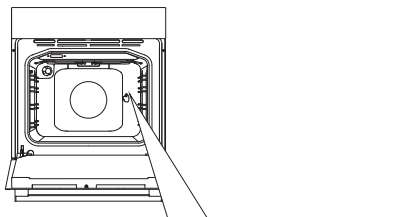


Kad koristite roštilj (infra grejač), neka vrata peći uvek budu zatvorena.

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

Pečenje na ražnju (ovisno o modelu)

Maksimalna dozvoljena temperatura prilikom upotrebe ražnja je 240°C.



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

2 Meso nabodite na viljuške ražnja i pričvrstite ga šrafovim.

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

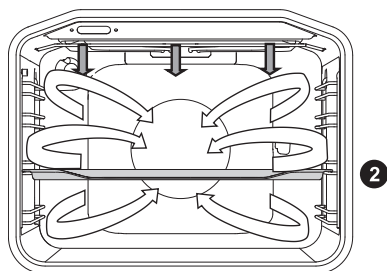
4 Odšrafite drške ražnja i zatvorite vrata.

Peć uključite na sistem VELIKI ROŠTILJ.



Roštilj deluje samo sa zatvorenim vratima peći.

ROŠTILJ S VENTILATOROM

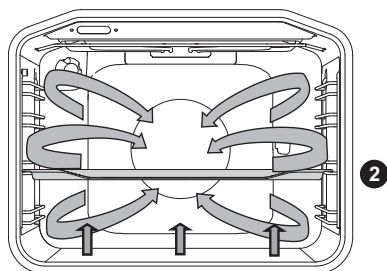


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

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

VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ



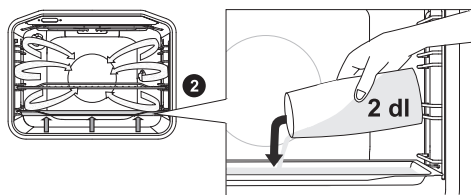
Deluju donji i okrugao grejač te ventilator s vrućim vazduhom. Primereno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

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

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

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

VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ S DODATKOM PARE



U hladnu rernu stavite plitku tepsiju na prvi nivo. U tepsiju sipajte maksimalno 2 decilitra vode. Na drugi nivo stavite jelo i pokrenite sistem u rad.



Ako za pečenje nameravate koristiti duboku tepsiju, ugurajte je jedan nivo više nego što je to navedeno u tabeli preporučljivih podešenosti pečenja.

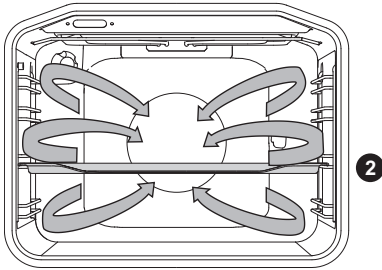


Za optimalno delovanje funkcije nemojte tokom pečenja otvarati vrata i nemojte sipati dodatnu vodu.

| Hrana | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min) |
|------------------------------------|------------|-------------------|------------------|---------------------|
| Beo hleb * | 1000 | 2 | 180-190 | 60-80 |
| Pica * | / | 2 | 210-220 | 15-20 |
| Štrudla od jabuka, sira | / | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Pica; zamrznuta | / | 2 | 200-220 | 15-20 |
| Štrudla od jabuka, sira; zamrznuta | / | 2 | 200-210 | 30-40 |
| Pileća prsa | 1000 | 2 | 190-210 | 60-70 |

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

VRUĆ VAZDUH



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

Pečenje mesa:

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

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

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

Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrevanje peći.

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

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

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

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

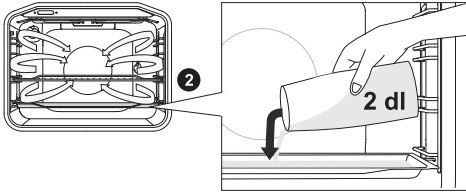
| Hrana | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min) |
|----------------------------------|-------------------|------------------|---------------------|
| KOLAČI | | | |
| Kolač iz umešanog testa | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Kolač sa posipom | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Voćni kolač, umešano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

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



Tokom pečenja nemojte duboku tepsiju stavljati u 1. vodilicu.

VRUĆ VAZDUH S DODATKOM PARE



U hladnu rernu stavite plitku tepsiju na prvi nivo. U tepsiju sipajte maksimalno 2 decilitra vode. Na drugi nivo stavite jelo i pokrenite sistem u rad.



Ako za pečenje nameravate koristiti duboku tepsiju, ugurajte je jedan nivo više nego što je to navedeno u tabeli preporučljivih podešenosti pečenja.

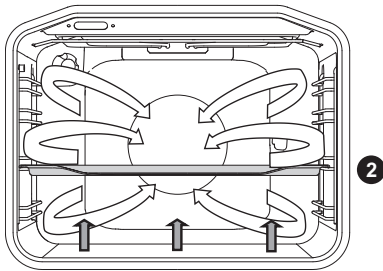


Za optimalno delovanje funkcije nemojte tokom pečenja otvarati vrata i nemojte sipati dodatnu vodu.

| Hrana | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min) |
|-------------------------------------|------------|-------------------|------------------|---------------------|
| Zemičke * | / | 2 | 190-210 | 20-30 |
| Rolat * | / | 2 | 170-180 | 20-25 |
| Kolači od lisnatog testa; zamrznuto | / | 2 | 190-200 | 20-30 |
| Lazanja, zamrznuta | / | 2 | 190-200 | 40-50 |

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

DONJI GREJAČ I VENTILATOR



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

KONZERVISANJE (UKUVAVANJE)

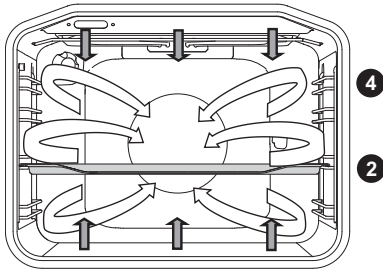
Hranu za konzerviranje i tegle pripremite kao i obično. Koristite tegle s gumenim obručem i staklenim poklopcem. Nemojte koristiti tegle s navojnim ili metalnim poklopcima, niti metalne limenke. Tegle neka budu jednake veličine, odnosno volumena, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

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

Tokom ukuvavanja promatrajte namirnice i kuvajte sve dok tečnost u teglama ne počne klujučati - do pojave mehurića u prvaj 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 |
| Koštunikačavo 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 |

GORNJI I DONJI GREJAČ S VENTILATOROM



Koristi se za pečenje svih vrsta kolača, za odmrzavanje hrane, te sušenje voća i povrća. Pre no što stavite namirnice u zagrejanu peć, pričekajte da se lampica prvi put ugasi. najbolje rezultate pečenja postići ćete pečenjem na samo jednom nivou.

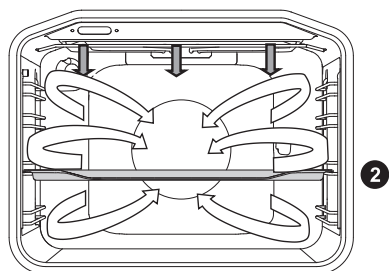
Peć je potrebno prethodno zagrejeti. Koristite 2. ili 4. vodilicu odozdo.

Tabela za pečenje kolača korišćenjem gornjeg i donjeg grejača s ventilatorom

| Hrana | Vodilica (odozdo) | Temperatura (v °C) | Vreme pečenja (min) |
|------------------------------|-------------------|--------------------|---------------------|
| KOLAČI | | | |
| Mramorni kolač | 2 | 140-150 | 45-55 |
| Kolač u pravougaonoj tepsiji | 2 | 130-140 | 45-55 |
| Torta od sira | 2 | 130-140 | 55-65 |
| Voćna torta - prhko testo | 2 | 140-150 | 35-45 |
| Biskvitna torta | 2 | 140-150 | 25-35 |
| Voćni kolač, umiješano testo | 2 | 130-140 | 35-45 |
| Biskvitna rolada | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Božićna rolada | 2 | 130-140 | 50-60 |
| Buhtli | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Šarkelj | 2 | 130-140 | 40-50 |
| Keksi iz prhkog testa | 2 | 140-150 | 15-25 |
| Brizgani (mašinski) keksi* | 2 | 130-140 | 10-15 |
| Dizani sitni kolačići | 2 | 140-150 | 15-20 |
| Hleb* | 2 | 170-180 | 45-55 |
| Kiš Loren | 2 | 150-160 | 35-45 |
| Štrudla od jabuka | 2 | 150-160 | 40-50 |
| Pica* | 2 | 180-190 | 10-20 |
| Kolači od lisnatog testa | 2 | 150-160 | 18-25 |

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

SPORO PEČENJE



Funkcija omogućava nežno, sporo i ravnomerno pečenje, zato hrana ostane mekana i sočna. Podesna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednom nivou.

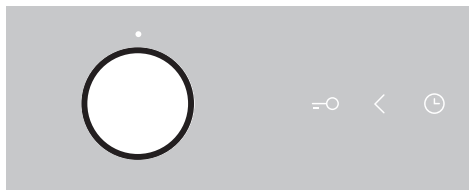
| Hrana | Težina (g) | Vodilica (odozdo) | Temperatura (°C) | Vreme pečenja (min) |
|--------------------|------------|-------------------|------------------|---------------------|
| MESO | | | | |
| Patka | 2000 | 2 | 150 | 90-110 |
| Svinjsko pečenje | 1500 | 2 | 160 | 80-100 |
| Svinjska plečka | 1500 | 2 | 150 | 130-160 |
| Svinjska koljenica | 1000 | 2 | 150 | 130-150 |
| Polovina pileta | 700 | 2 | 190 | 60-70 |
| Pile | 1500 | 2 | 190 | 80-100 |
| RIBE | | | | |
| Pastrmke | 200 g/kom | 2 | 200 | 20-30 |

ODMRZAVANJE



U ovom načinu vazduh kruži bez uključenih greača.

Za odmrzavanje su primerene torte sa šlagom i kremom od putera, kolači i keksi, hleb i žemičke, te duboko zamrznuto voće.



GUMB ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA

obrnite na odmrzavanje.

Dodirom tastera START/STOP upućujete odmrzavanje.

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

Na polovini vremena odmrzavanja obrnite komade hrane, promešajte ih i odvojite jedne od drugih ako su bili prilepljeni.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



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

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

Površine aparata prevučene aluminijumom

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

Nemojte koristiti abrazivna sredstva i grube sunđere.

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

Prednja strana kućišta iz nerđajućeg lima

(ovisno o modelu)

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

Lakovane površine i delovi iz veštačkih masa

(ovisno o modelu)

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

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

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

Kontrolna tabla:

Površinu nemojte čistiti abrazionim sredstvima i grubim pomagalicima za čišćenje.



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

KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆI

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

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

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

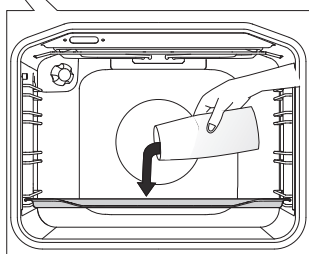
Pribor (tepsija, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje sudova.

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

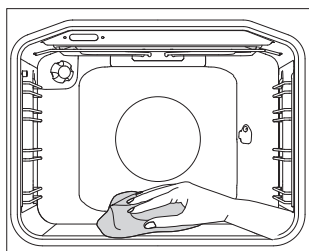
ČIŠĆENJE PEĆI FUNKCIJOM AQUA CLEAN



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



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



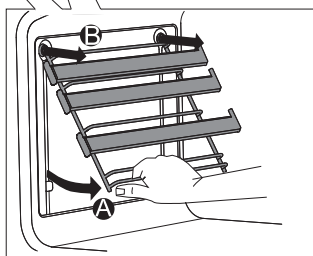
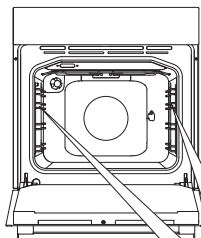
3 Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu peći omekšaju do te mere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



Sistem Aqua clean koristite samo nakon što se je peć u potpunosti ohladila.

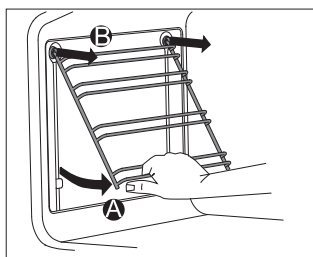
VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



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

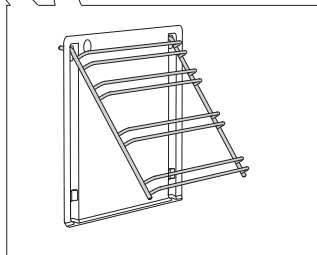
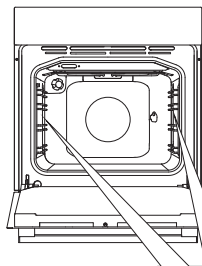
B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.

1 Vodilice natakните na katalitički uložak.



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

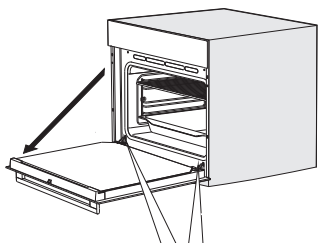


Kod montaže teleskopskih vodilica (potpuno izvlačenje) s katalitičkim uloščima, umetnite priložene kačice u donje otvore na stenki peći, i kačice umetnite u vodilice. Te kačice namenjene su boljem učvršćenju vodilica.

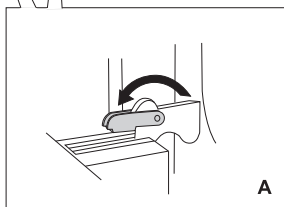


Katalitičke uloške ne smete prati u mašini za pranje sudova.

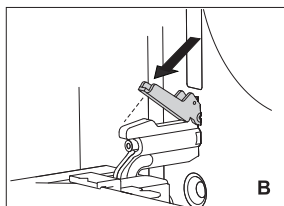
SKIDANJE I NAMEŠTANJE VRATA PEĆI



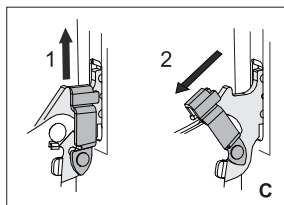
1 Vrata peći najpre potpuno otvorite.



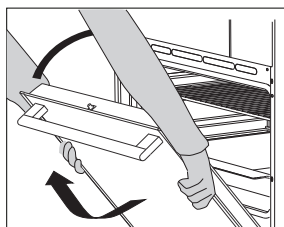
2 A Odstranjive zasune obrnite do kraja unazad (važi za klasično zatvaranje).



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



C Kod mekanog zatvaranja lagano podignite 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.




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)



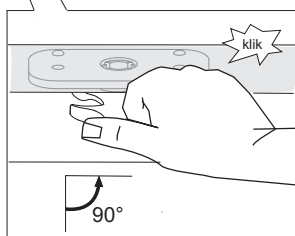
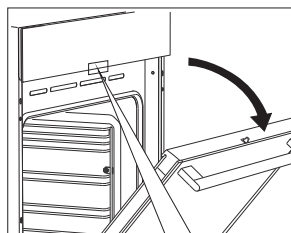
Otvarate je tako da palcem lagano gurnete bravu udesno, i istovremeno povučete vrata u smeru otvaranja.

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

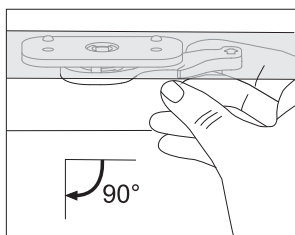
ISKLUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

 **Rerna treba da je potpuno ohlađena.**

Najpre otvorite vrata rerne.



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



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

MEKO ZATVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

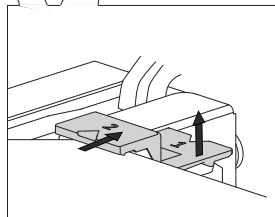
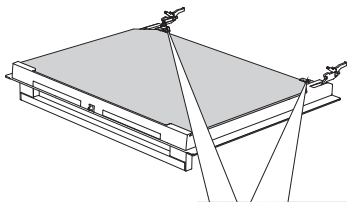
Vrata peći opremljena su sistemom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Taj sistem omogućuje jednostavno, tiho i nežno zatvaranje vrata. Lagan pritisak (do ugla 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.



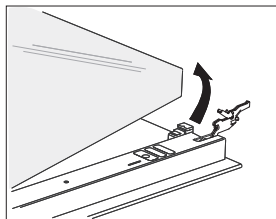
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, efekat sistema ublažavanja se umanjuje, odnosno bezbednosno popušta.

SKIDANJE I NAMEŠTANJE STAKLA VRATA

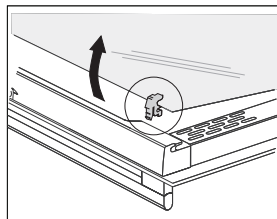
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat treba izvaditi vrata. Skinite vrata peći (vidi poglavlje Skidanje i nameštanje vrata peći).



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



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



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

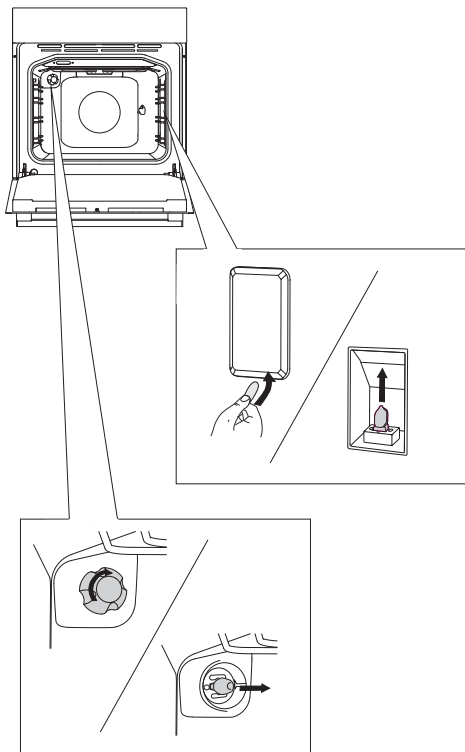


Staklo montirajte nazad obrnutim redosledom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

ZAMENA SIJALICE

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

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

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

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



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

ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA



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

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

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

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



EVP_MULTI_IL



sr (03-20)