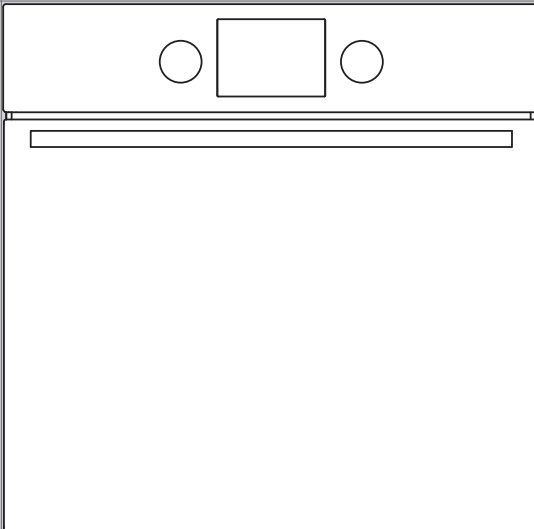


RS

BA

# DETALJNA UPUTSTVA ZA UPOTREBU ELEKTRIČNE PIROLITIČKE PEĆI

**gorenje**



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

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

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

Uputstva za ugradnju i priključenje priložene su na odvojenom listu.

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

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



važne informacije



savet, napomena

# SADRŽAJ

<b>4 VAŽNE BEZBEDOSNE PREDOSTROŽNOSTI</b> 7 Pre priključenja aparata .....	<b>UVOD</b>
<b>8 ELEKTRIČNA PIROLITIČKA PEĆ</b> 12 Kontrolna tabla 14 Tehnički podaci	
<b>15 PRE PRVE UPOTREBE</b>	<b>PRVA PRIPREMA APARATA</b>
<b>16 KORACI PEČENJA (1 - 6)</b> 16 1. Korak: UKLJUČENJE I REGULISANJE 17 2. Korak: IZBOR SISTEMA PEČENJA 19 3. Korak: IZBOR REGULACIJA 22 4. Korak: IZBORA DODATNIH FUNKCIJA 24 5. Korak: UPUĆIVANJE PEČENJA 24 6. Korak: ISKLJUČENJE PEĆI .....	<b>KORACI PEČENJA</b>
<b>25 OPISI SISTEMA I TABELE PEČENJA</b>	
<b>40 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE</b> 41 Klasično čišćenje peći 42 Automatsko čišćenje rerne - piroliza 44 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 45 Montaža katalitičkih uložaka 46 Skidanje i nameštanje vrata rerne 48 Skidanje i nameštanje stakla vrata 49 Zamena sijalice	<b>ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE</b>
<b>50 TABELA SMETNJI I GREŠAKA</b> .....	<b>OTKLANJANJE PROBLEMA</b>
<b>51 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA</b>	

# VAŽNE BEZBEDNOSNE PREDOSTROŽNOSTI

---



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

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

**UPOZORENJE:** sam aparat i dostupni elementi aparata mogu tokom rada jače da se ugreju. 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 ugreju. Držite decu podalje od rerne.

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

Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za korištenje 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.

## Bezbedna upotreba rerne kod automatskog pirolitičkog čišćenja

Pre aktiviranja automatskog čišćenja iz rerne treba izvaditi svu njenu opremu: rešetku, garnituru za pečenje na ražnju, sve tepsije, sondu za meso, žičane i teleskopske vodilice, i sve sudove koji ne spadaju u opremu rerne.

Pre početka čišćenja, iz unutrašnjosti rerne izvadite eventualne ostatke prosute tečnosti, i sve savitljive delove.

Tokom postupka automatskog čišćenja spoljašnjost rerne postaće veoma vruća. Opasnost opekotina! Neka se deca ne zadržavaju u blizini rerne!

Pre aktiviranja automatskog pirolitičkog čišćenja treba detaljno da se pročita i ispoštuje sve iz poglavlja Čišćenje i održavanje, koje donosi opis ispravne i bezbedne upotrebe te funkcije.

Nemojte stavljati ništa direktno na dno rerne.

Parčad hrane, masnoća in sok od pečenja mogu da se zapale tokom postupka automatskog čišćenja.

Opasnost od požara! Pre svakog automatskog čišćenja najpre rernu očistite od većih ostataka hrane i ostale nečistoće.

Sve dok radi program pirolitičkog čišćenja nemojte otvarati vrata rerne.

Pazite da u otvor kračuna na vratima ne uđe neko strano telo koje bi onemogućilo automatsko zatvaranje vrata tokom postupka automatskog pirolitičkog čišćenja rerne.

Ako tokom pirolitičkog čišćenja dođe do prekida električne struje, program pirolize se prekida, a vrata ostaju zaključana. Vrata se ponovno otključaju približno 30 minuta nakon povratka električne energije, bez obzira na to što se je aparat za to vreme već ohladio.

Tokom postupka automatskog čišćenja nemojte dodirivati metalne površine odnosno delove aparata!

Čišćenje rerne postupkom pirolize podrazumeva razvijanje veoma visokih temperatura, zbog kojih može da dođe do pojave dima i hlapova iz sagorelih ostataka hrane. Zbog toga preporučujemo da kod postupka pirolitičkog čišćenja rerne organizujete temeljito provetranje prostorije. Male životinje, to jest kućni ljubimci mogu da budu veoma osetljivi na eventualne pare koje se oslobađaju u toku postupka čišćenja rerne pirolizom. Preporučljivo je da ih tokom trajanja pirolitičkog čišćenja uklonite iz prostorije, a prostoriju nakon završetka postupka dobro provetrite.

Kao posledica pirolitičkog čišćenja, unutrašnjost rerne kao i oprema primerena za čišćenje postupkom pirolize, može da promeni boju i izgubi sjaj.



Pažnja - vruća površina tokom pirolitičkog čišćenja!

## PRE PRIKLJUČENJA APARATA:

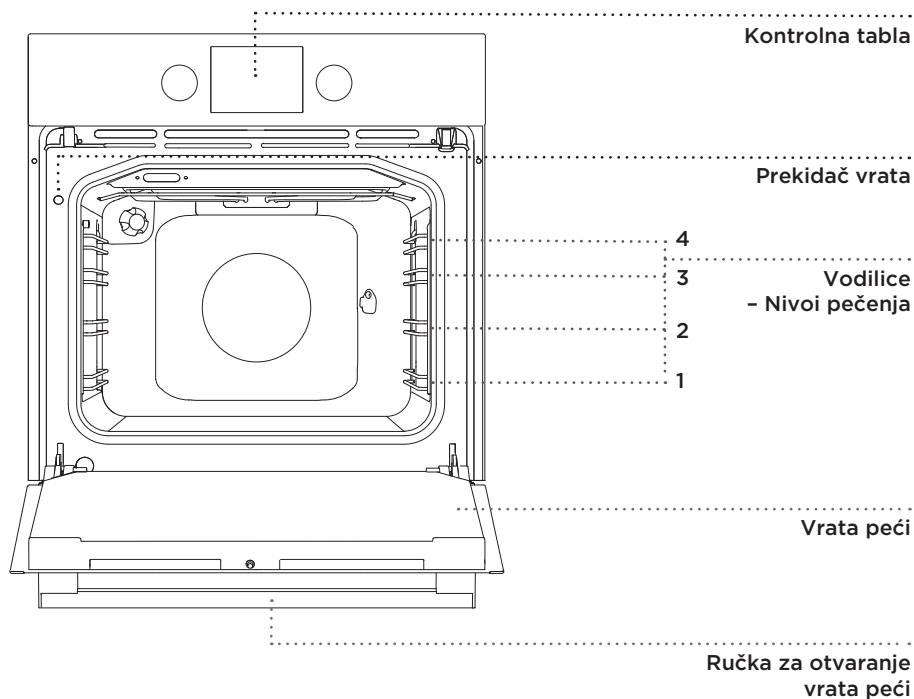


Pre priključenja aparata detaljno pročitajte uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacije koje nastanu zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nisu predmet garancije.

# ELEKTRIČNA PIROLITIČKA 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.

## TELESKOPSKKE VODILICE

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

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

## 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.

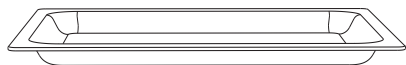
## PRODUŽENO DELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

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

## PRIBOR PEĆI



Pre početka pirolitičkog čišćenja pričekajte da se rerna ohladi, i iz nje izvadite svu opremu, uključivši i teleskopske vodilice.



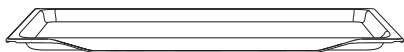
**STAKLENA TEPSIJA** koristi se za pečenje jela na svim sistemima peći. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.



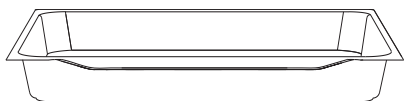
**REŠETKA** se koristi za pečenje na roštilju ili na nju stavite tepsiju s vašom hranom.



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.



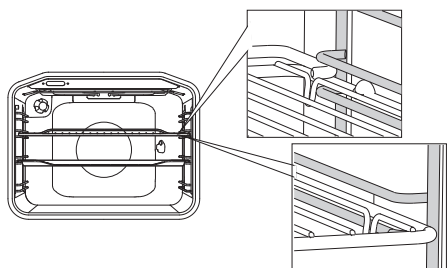
**DUBOKA TEPSIJA** koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.



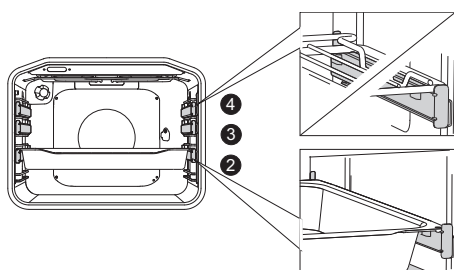
Duboka tepsija neka tokom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, izuzev ako pečete na roštilju ili koristite ražanj, pa duboka posuda služi za sakupljanje kapajuće masnoće.



**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.**



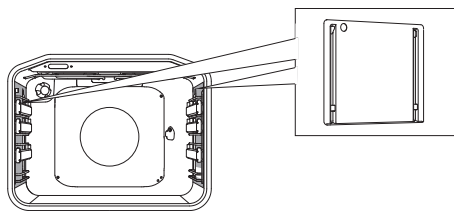
Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i tepsije uvek umetnete u vodeći utor kog ograničavaju žičane vodilice.



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

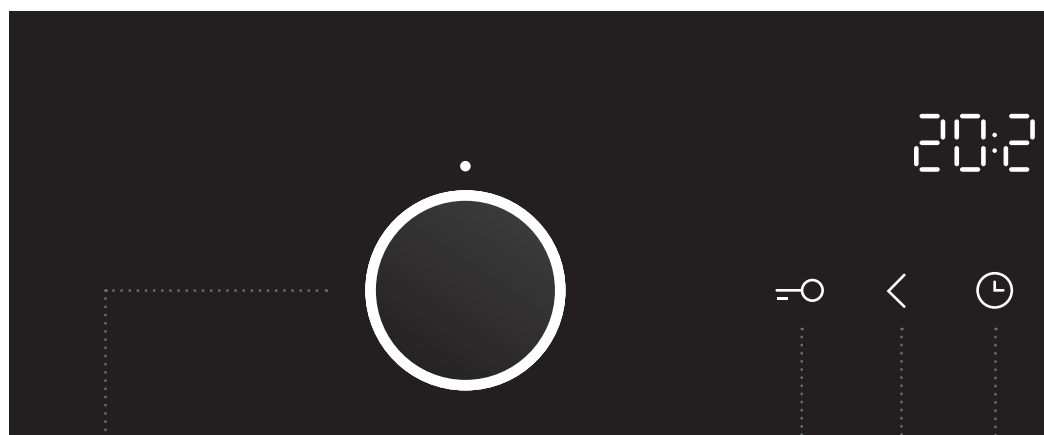


**RAŽANJ** se koristi za pečenje mesa na  
ražnju.  
Garnitura je sastavljena iz stalka za ražanj,  
ražnja s šrafovimama za pričvršćenje, i  
odstranjive drške.



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

# KONTROLNA TABLA



**1** TASTER ZA  
IZBOR SISTEMA  
PEČENJA

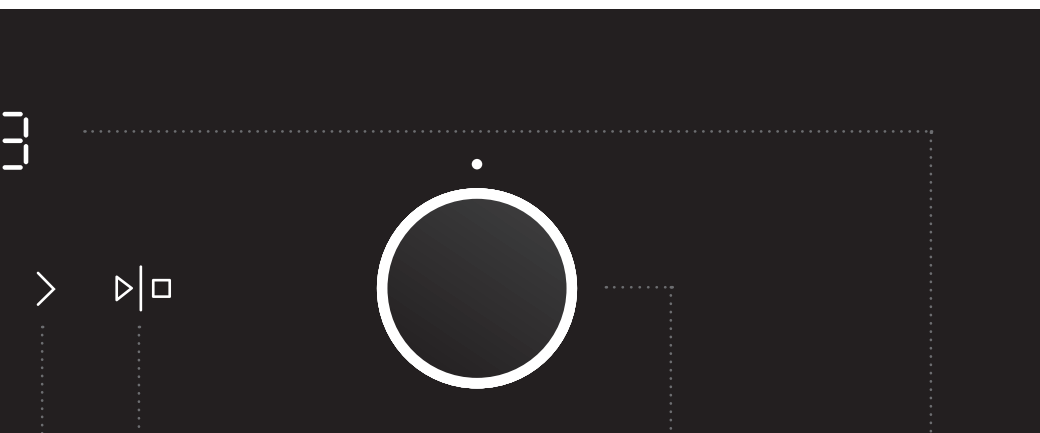
**2** TASTER  
ZAŠTITA  
ZA DECU -  
ZAKLJUČAVANJE

**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

---

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.

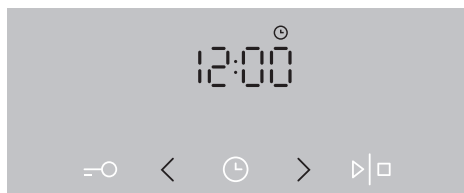
# KORACI PEČENJA (1 - 6)

---

## 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 ☉.

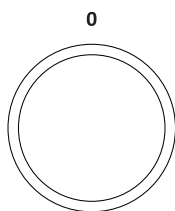
💡 Ukoliko taster za regulisanje vrednosti držite pritisnut duže vreme, brzina promene podataka se ubrzava.

### 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)
<b>SISTEMI PEĆI</b>		
»»»»	<b>BRZO PRETHODNO ZAGREJAVANJE</b> Koristi se kad želite peč što brže ugrejati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije primerena za pečenje jela. Kad se peč ugreje na izabranu temperaturu, zagreavanje se završava.	160
— —	<b>GORNJI I DONJI GREJAČ</b> Grejači na gornjoj i donjoj strani peći ravnomerno sevaju toplotu u unutrašnjost peći. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.	200
▼▼	<b>ROŠTILJ</b> 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
▼▼▼	<b>VELIKI ROŠTILJ</b> Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu direktno seva infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu peći, dok je za povećanje efekta zagreavanja 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
▼▼▼ ⌘	<b>ROŠTILJ S VENTILATOROM</b> 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
⊕ —	<b>VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ</b> 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
⊕	<b>VRUĆ VAZDUH</b> 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
⊕ —	<b>DONJI GREJAČ I VENTILATOR</b> Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća.	180

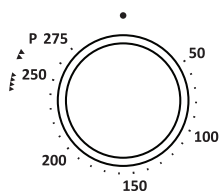
SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	<b>ZAGREJAVANJE SERVISNIH SUDOVA</b> Koristi se kad želite prethodno zagrijati servisne sudove (tanjire, šolje) da bi hrana ostala duže vreme topla.	60
<b>eco</b>	<b>EKO PEČENJE <sup>1)</sup></b> Optimizuje potrošnju energije tokom pečenja. Koristi se za pečenje mesa i kolača.	160
	<b>ODMRZAVANJE</b> Vazduh kruži bez uključenih grejača. Deluje samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje zamrznute hrane.	-
<b>P</b>	<b>PIROLIZA</b> Funkcija omogućuje automatsko čišćenje rerne korišćenjem visoke temperature, na kojoj se masne obloge i druga nečistoća zapale i upepele.	-



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

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

## 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 uključjenja aparata, dodirrom tastera START na indikatoru se pojavi ikona za temperaturu.

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

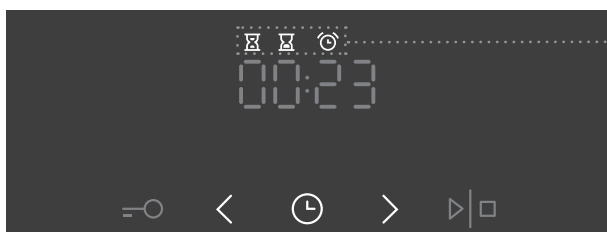
## VREMENSKE FUNKCIJE

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

Dodirnite taster SAT, te višekratnim uzastopnim dodirima odaberite simbol.

Za izabranu vremensku funkciju svetli ikona na indikatoru i trepće vreme početka/završetka pečenja kog odredite sami.

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 uključjenja 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 dodirima 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

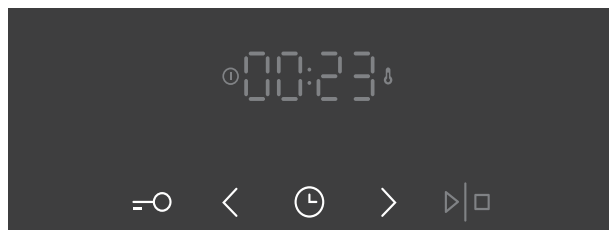
Alarm možete koristiti samostalno, neovisno od delovanja peći. Najduži moguć period regulacije je 24 časa. Zadnji minut odbrojavanja alarma prikazan je u intervalu sa sekundama.



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 dodirivanjem na taster BEZBEDNOSNA BLOKADA. Na indikatoru zasvetli ikona ključića. Ponovnim dodirivanjem 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.

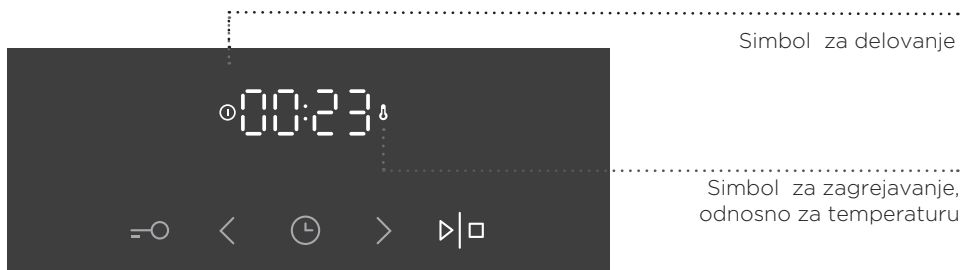


**Nakon nestanka električne energije ili isključenja aparata, sve dodatne funkcije ostaju sačuvane još najviše nekoliko minuta. Nakon toga svi se izabrani parametri i regulacije vraćaju na osnovne vrednosti, izuzev zvučnog signala i bezbednosne blokade za decu.**

## 5. KORAK: UPUĆIVANJE PEČENJA

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

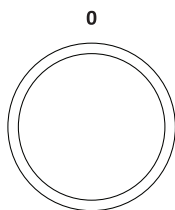
Ukoliko nije izabrana nijedna vremenska funkcija, na indikatoru se prikaže vreme trajanja pečenja.





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 zagrejavajte** 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.

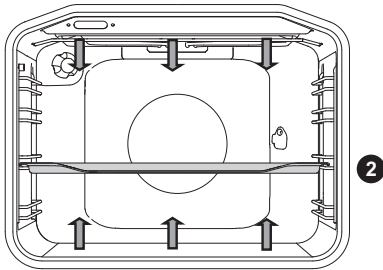
**Pri kraju vremena pečenja** peć možete isključiti približno 10 minuta pre završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedeti energiju.

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
<b>GOVEĐE MESO</b>		
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
<b>TELEĆE MESO</b>		
Dobro pečeno	75-85	crvenkasto braon
<b>SVINJSKO MESO</b>		
Srednje pečeno	65-70	svetloroza
Dobro pečeno	75-85	žuto-braon
<b>JAGNJEĆE MESO</b>		
Dobro pečeno	79	siva, sok malo roza
<b>OVČETINA</b>		
Krvavo pečeno	45	mesnato crvena
Polukrvavo pečeno	55-60	svetlocrvena
Srednje pečeno	65-70	roza u sredini
Dobro pečeno	80	siva
<b>JARETINA</b>		
Srednje pečeno	70	bledo roza
Dobro pečeno	82	siva, sok jedva prepoznatljivo roza
<b>ŽIVINA</b>		
Dobro pečeno	82	svetlosiva
<b>RIBE</b>		
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)
<b>MESO</b>				
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
<b>RIBE</b>				
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.)
<b>KOLAČI</b>			
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

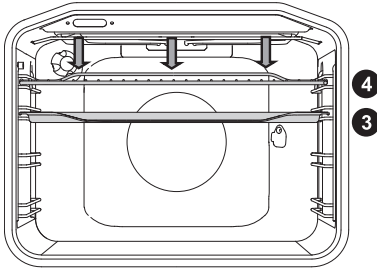
Oznaka zvezdice (\*) znači da rernu morate prethodno ugrejati na izabranom sistemu pečenja.

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



Duboku tepsiju ne smete tokom pečenja 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, reznih 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)
<b>MESO</b>				
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
<b>PREPEČEN HLEB (TOST)</b>				
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)
<b>MESO</b>				
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
<b>RIBE</b>				
Kriške lososa	200 g/komad	3	230	15-25
<b>PREPEČEN HLEB (TOST)</b>				
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.

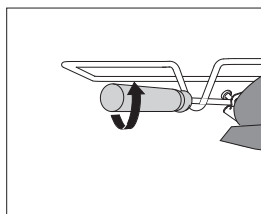
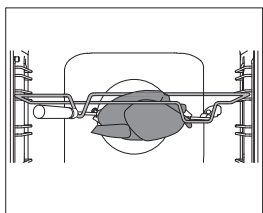
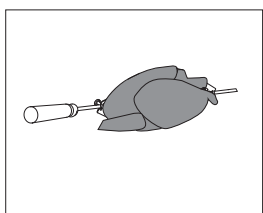
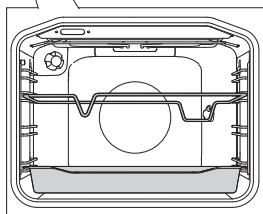
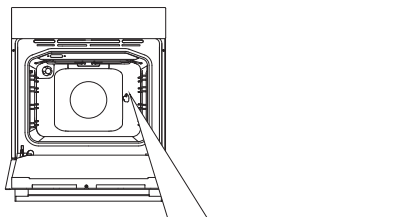


**Kad koristite roštilj (infra grejač), neka vrata peći uvek budu zatvorena.**

**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.

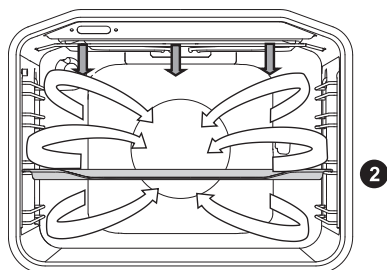
Peć uključite na sistem VELIKI ROŠTILJ.



Roštilj deluje samo sa zatvorenim vratima peći.



## ROŠTILJ S VENTILATOROM

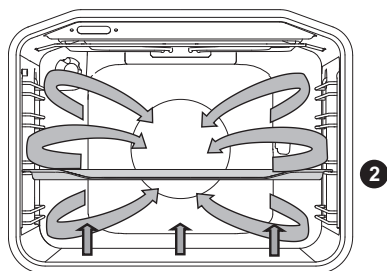


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
<b>MESO</b>				
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
<b>RIBE</b>				
Pastrmke	200 g/kom	2	200-220	20-30

## VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ



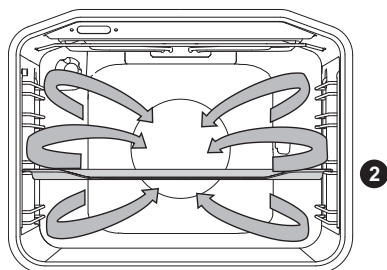
Deluju donji i okrugao grejač te ventilator s vrućim vazduhom. Primereno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

(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



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)
<b>MESO</b>				
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.

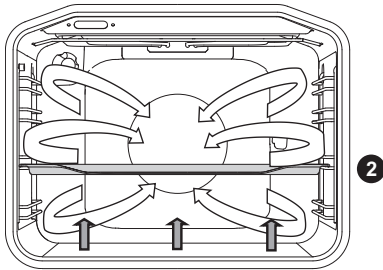
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
<b>KOLAČI</b>			
Kolač iz umešanog testa	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko testo	2	160-170	50-70
Štrudla od jabuka	2	170-180	40-60
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
<b>ZAMRZNUTE NAMIRNICE</b>			
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.**

## 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)

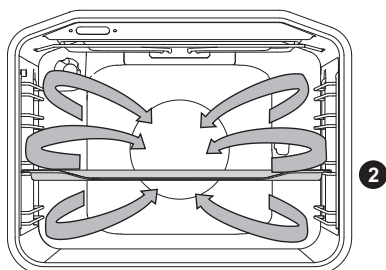
Hranu za konzerviranje i tegle pripremite kao i obično. Koristite tegle s gumenim obručem i staklenim poklopcem. Nemojte koristiti tegle s navojnim ili metalnim poklopcima, niti metalne limenke. Tegle neka budu jednake veličine, odnosno volumena, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

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 ključati - 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)
<b>VOĆE</b>					
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
<b>POVRĆE</b>					
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



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.)
<b>MESO</b>			
Svinjsko pečenje, 1 kg	2	180	140-160
Svinjsko pečenje, 2 kg	2	180	150-180
Goveđe pečenje, 1 kg	2	190	120-140
<b>RIBE</b>			
Cela riba 200/g kom	2	180	40-50
Ribljí file 100/g kom	2	190	25-35
<b>KOLAČI</b>			
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
<b>GRATINIRANA JELA</b>			
Gratinirani krompir	2	170	40-50
Lazanja	2	180	40-50
<b>ZAMRZNUTE NAMIRNICE</b>			
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



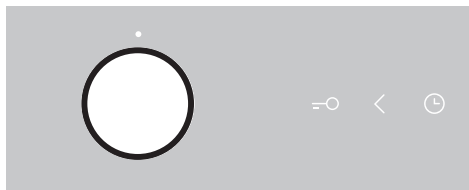
Tokom pečenja nemojte duboku tepsiju stavljati u 1. vodilicu.

## 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 sunđere, 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.

# AUTOMATSKO ČIŠĆENJE RERNE - PIROLIZA

Funkcija omogućuje čišćenje rerne, kao i duboke i plitke tepsije koristeći visoku temperaturu, na kojoj se masne obloge i druga nečistoća zapale i upepele.

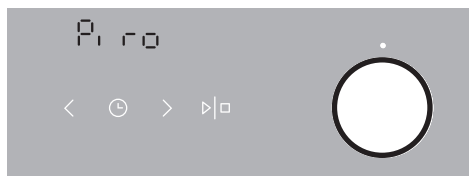
Ostaci hrane i masnoća mogu da zapale tokom postupka pirolize, zato pre pokretanja ovog programa iz unutrašnjosti rerne odstranite svu vidljivu prljavštinu i ostatke hrane.



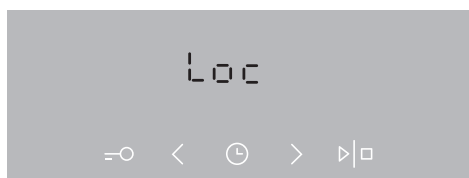
**Pre početka pirolitičkog čišćenja pričekajte da se rerna ohladi, i iz nje izvadite svu opremu, uključivši i teleskopske vodilice.**



**1** GUMB ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA obrnite na P.



**2** Okrenite DUGME ZA PODEŠAVANJE TEMPERATURE skroz udesno do znaka "P". Na ekranu će treperiti "Pyro", zajedno sa naznakom trajanja pirolitičkog čišćenja.



**3** Nakon određenog vremena vrata peći se zbog vaše bezbednosti automatski zaključaju. Na indikatoru se ispiše Loc (koji ostaje 3 sekunde).

Tokom čišćenja aparat na spoljnoj strani postane veoma vruć. Na prednju stranu aparata nemojte nikada kačiti zapaljive predmete, kao što su na primer krpe za sudove i slično.



**Sve dok program automatskog čišćenja radi, ne smete pokušavati otvarati vrata rerne! Može da dođe do prekida programa! Opasnost opekotina!**

Tokom pirolize iz aparata može izlaziti neprijatan vonj, zato vam preporučujemo provetranje prostorije.

Kada je program za čišćenje pirolizom završen, i kad se rerna potpuno ohladi, dovoljno je vlažnom krpom ili mekšim sunđerom obrisati pepeo iz unutrašnjosti rerne, sa vrata, i oko područja zaptivke. Po zaptivci nemojte strugati.


Kod prosečnog korišćenja rerne, preporučujemo primenu funkcije čišćenja pirolizom jednom mesečno.


## ČIŠĆENJE DUBOKE I NISKE TEPSIJE U RERNI:



**Pre početka pirolitičkog čišćenja obavezno koristite priložene vodilice (ovisno o modelu).**

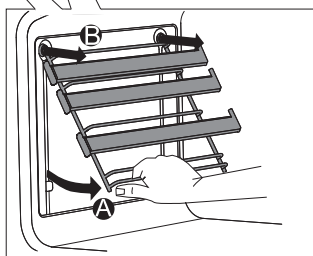
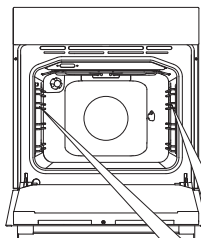
Nakon upotrebe tepsije najpre operite vrućom vodom i sredstvima za pranje, zatim ih obrišite krpom, i umetnite u vodilice na drugi ili treći nivo. Na 1. nivo ne smete stavljati tepsiju.

 Postoji mogućnost da tepsije i unutrašnjost rerne za vreme rada funkcije pirolitičkog čišćenja delimično izgube, odnosno promene boju ili sjaj. To ne utiče na upotrebljivost opreme.

 Ako postupkom pirolitičkog čišćenja u rerni čistite i tepsije i druge limove za pečenje, nakon završetka postupka unutrašnjost rerne neće biti dokraja očišćena.

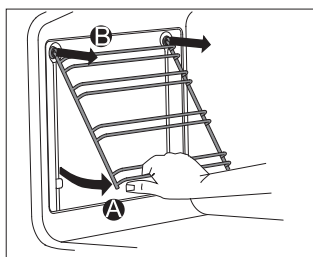
# VADENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



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

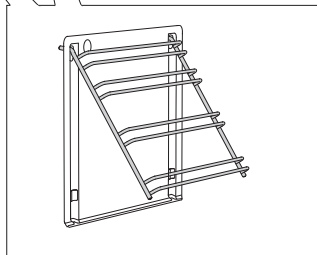
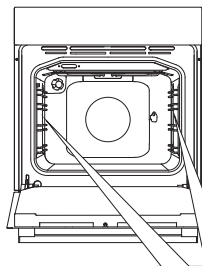
**B** Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

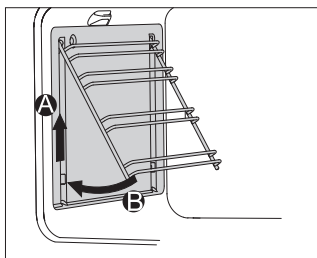
# MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.

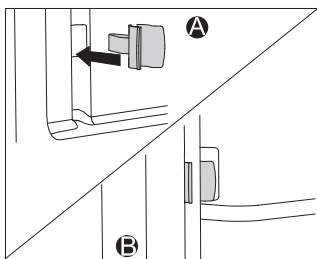


Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.

**1** Vodilice natakните na katalitički uložak.



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



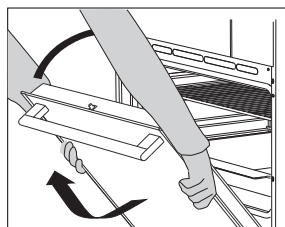
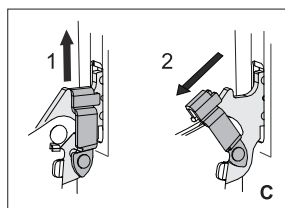
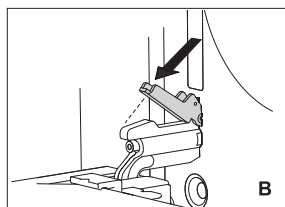
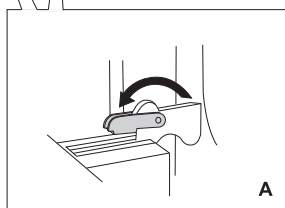
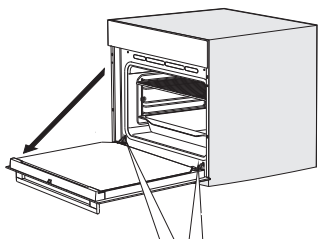
Kod montaže teleskopskih vodilica (potpuno izvlačenje) s katalitičkim uloščima, umetnite priložene kačice u donje otvore na stenki peći, i kačice umetnite u vodilice. Te kačice namenjene su boljem učvršćenju vodilica.



**Katalitičke uloške ne smete prati u mašini za pranje sudova.**

# SKIDANJE I NAMEŠTANJE VRATA 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.

## MEKANO ZATVARANJE VRAT (odvisno o modelu)

Vrata rerne 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.**

## BRAVA NA VRATIMA RERNE (odvisno o modelu)

Bravu vrata otvarate laganim pritiskom palca udesno i istovremenim povlačenjem vrata k sebi (prema spolja).



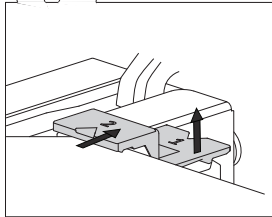
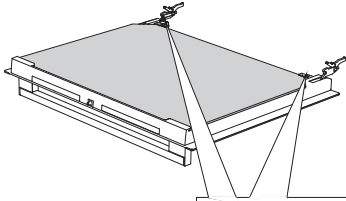
**Kad se vrata rerne zatvore, brava (zasun) vrata automatski se vraća u ishodišni položaj.**



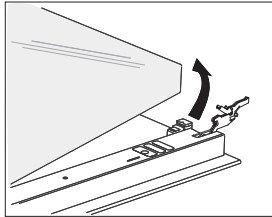
**Uvek proverite dali su pomični zasuni prilikom nameštanja vrata pravilno seli u ležišta šarnira, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavnog šarnira, koji je napet veoma snažnim glavnim federom, jer se pri tome možete ozbiljno povrediti.**

# SKIDANJE I NAMEŠTANJE STAKLA VRATA

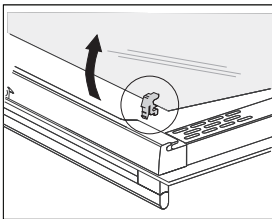
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat treba izvaditi vrata. Skinite vrata peći (vidi poglavlje Skidanje i nameštanje vrata peći).



**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.



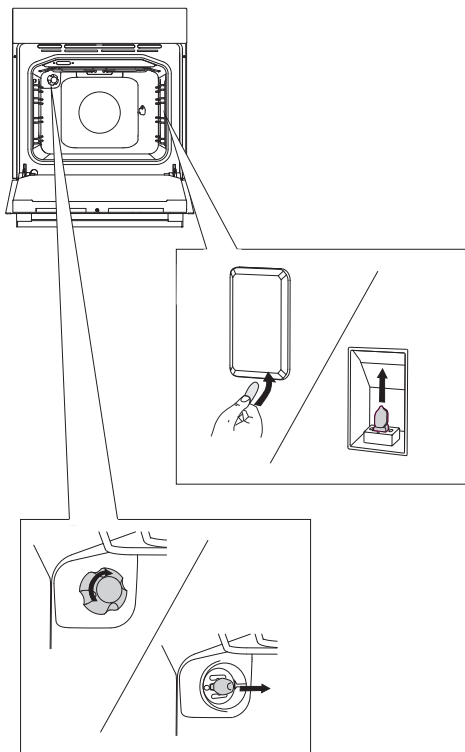
Staklo montirajte nazad obrnutim redosledom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.



# 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 šrafčigerom 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
<b>Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomeren ...</b>	Iskopčajte aparat iz električne instalacije za nekoliko minuta (odšrafite osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno prikopčajte na električnu mrežu i uključite peć.
<b>Kućni osigurač češće izbacuje ...</b>	Pozovite servisnu službu.
<b>Osvetljenje peći ne radi ...</b>	Zamena sijalice u peći je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
<b>Kolač je loše pečen ...</b>	Dali ste pravilno regulisali temperaturu i izabrali primeren sistem grejanja? Dali su vrata peći zatvorena?
<b>Na ekranu se ispiše greška u radu (E1, E2, E3 ...)</b>	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 uspeli otkloniti, pozovite ovlašćeni servis. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacija koje nastanu kao posledica nepravilnog priključenja ili upotrebe aparata, nisu predmet garancije. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.



**Pre početka popravaka aparat morate iskopčati iz električne instalacije (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\_PIROLIZA



sr (03-23)