tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

GORENJE ugradna rerna BOS6737SYW

gorenje

Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

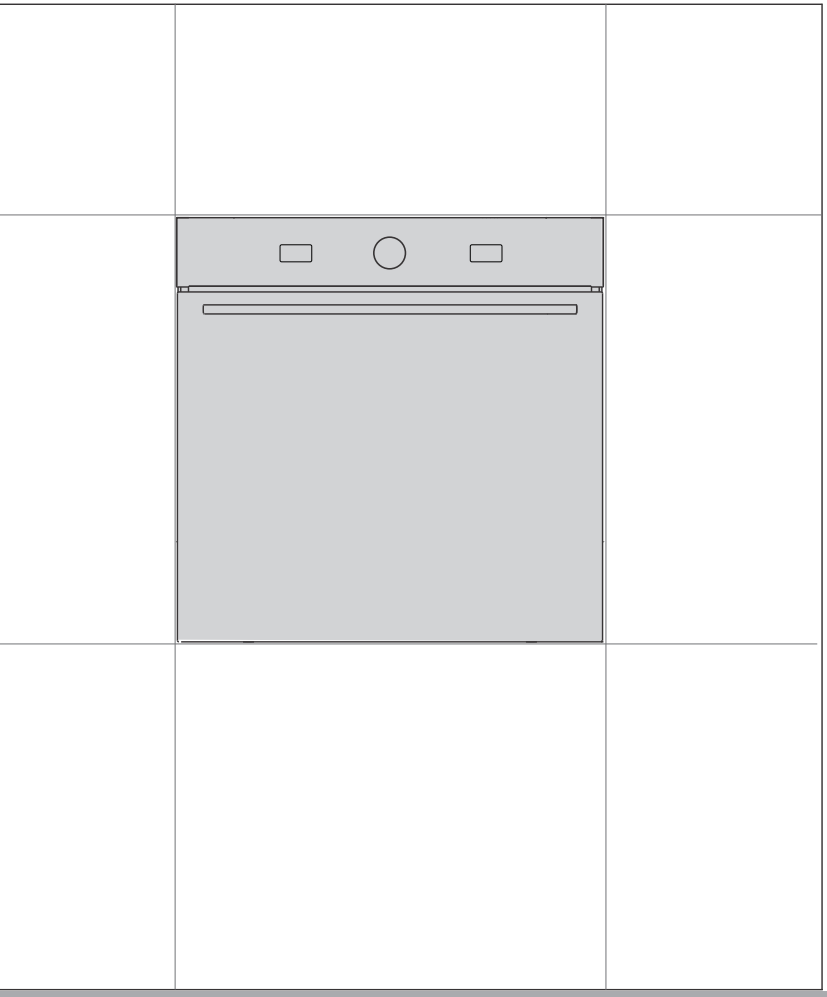
https://tehnoteka.rs/p/gorenje-ugradna-rerna-bos6737syw-akcija-cena/

Simplicity
COLLECTION

SR RS BA ME

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE

UGRADNE RERNE



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 povezivanje dostavljena su u zasebnom dokumentu.

Uputstva za korišćenje, ugradnju i povezivanje su takođe dostupna na našem veb-sajtu:

http://www.gorenje.com

U uputstvima ćete opaziti simbole koji imaju naredna značenja:

INFORMACIJA!
Informacija, savet, ideja ili preporuka

UPOZORENJE!
Upozorenje za opasnost

Veoma je važno da uputstva iz korisničkog priručnika pažljivo pročitate.

Sadržaj

Mere predostrožnosti **4**

Ostala važna bezbednosna upozorenja **5**

Opis uređaja **7**
Pločica – informacije o proizvodu 7
Kontrolna tabla 8

Oprema uređaja **9**
Vođice 9
Prekidač na vratima rerne 10
Rashladni ventilator 10
Oprema i pribor rerne 10

Pre prve upotrebe **12**

Uključivanje uređaja po prvi put **12**

Izbor regulacija **13**
IZBOR REŽIMA RADA 13
POSTAVLJANJE TEMPERATURE 16
FUNKCIJE TAJMERA 16

Upućivanje pečenja **19**

Završetak kuvanja i isključivanje rerne **19**

Odabir opštih podesavanja **20**
Bezbednosna blokada za decu 21

Opšti saveti za pečenje **22**

Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane **23**

Čišćenje i održavanje **28**
Čišćenje rerne pomoću programa Aqua Clean 29
Uklanjanje vođica od žice i fiksiranih teleskopskih vođica 30
Uklanjanje i zamena vrata rerne i staklenog panela 31
Zamena sijalice 32

Tabela smetnji i grešaka u radu **33**
Posebna upozorenja i javljanje grešaka 33

Odlaganje **34**

Test pečenja **35**

Mere predostrožnosti

VAŽNE BEZBEDNOSNE MERE – PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVO I SAČUVAJTE GA ZA BUDUĆU UPOTREBU.

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.

Način za iskopčavanje mora da bude inkorporiran u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

Aparat ne sme biti postavljen iza dekorativnih vrata, da ne bi došlo do pregrejavanja.

Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov ovlašćeni servisni predstavnik ili drugo stručno lice kako bi se izbegle opasnosti (važi samo za uređaje uz koje se isporučuje kabl za povezivanje).

Tokom rada uređaj je vreo. Budite pažljivi kako ne biste dodirnuli grejne elemente u unutrašnjosti rerne.

Ovaj uređaj smeju da koriste deca starosti 8 i više godina i lica sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedovoljnim iskustvom i znanjem, pod uslovom da su pod nadzorom i da su im data uputstva o bezbednom korišćenju uređaja i da shvataju prateće rizike. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez odgovarajućeg nadzora.

UPOZORENJE: Površinske komponente postaju vrele prilikom korišćenja. Potrebno je udaljiti malu decu od uređaja.

UPOZORENJE: Uređaj i njegove površinske komponente postaju vrele tokom korišćenja. Neophodno je biti oprezan prilikom korišćenja uređaja kako bi se izbeglo dodirivanje grejnih elemenata. Decu mlađu od 8 godina potrebno je udaljiti od uređaja, osim ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

Aparat nije namenjen upravljanju pomoću spoljnih programskih časovnika ili posebnih nadzornih sistema.

Čišćenje staklene površine vrata/poklopca ploče za kuvanje (ako je primenjivo) nemojte da obavljate nagriznim sredstvima ili žicom za čišćenje zbog toga što možete da izgrebete površine i prouzrokujete lom stakla.

Nemojte da koristite paročistače ili perače pod pritiskom za čišćenje uređaja zbog toga što može doći do električnog udara.

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

Nikada nemojte da sipate vodu direktno na dno unutrašnjosti rerne. Usled razlike u temperaturi može doći do oštećenja premaza.

Ostala važna bezbednosna upozorenja

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

Aparat sme priključiti samo 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.

Nemojte da podižete uređaj tako što ćete ga držati za ručku na vratima.

U suprotnom može da dođe do oštećenja šarki vrata usled prevelikog opterećenja. Nemojte da stojite ili da sedite na otvorenim vratima rerne i nemojte se oslanjati o njih. Takođe, nemojte da postavljate bilo kakve teške predmete na vrata rerne.

Ukoliko se kablovi za napajanje drugih uređaja nalaze u blizini uređaja, mogu da se zapletu o vrata rerne i oštete, što može da izazove kratak spoj. Stoga, pobrinite se da se kablovi za napajanje drugih uređaja nalaze na bezbednoj udaljenosti od ovog uređaja.

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

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

Nemojte da oblažete unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom i nemojte da postavljate posuđe za pečenje ili drugo posuđe na dno rerne. Na ovaj način se onemogućava cirkulacija vazduha u unutrašnjosti rerne, usporava proces pečenja i oštećuje premaz rerne.

Preporučujemo da ne otvarate vrata rerne tokom procesa pečenja, zbog toga što se time uvećava potrošnja energije i kondenzacija.

Pri kraju procesa pečenja, kao i tokom njega, pažljivo otvarajte vrata rerne zbog toga što postoji opasnost od zadobijanja opekotina od vrelih isparenja iz rerne.

Ostavite vrata rerne otvorena nakon pečenja ili korišćenja rerne da bi se unutrašnjost rerne ohladila do sobne temperature i sprečilo taloženja kamenca.

Očistite rernu kada se u potpunosti ohladi.

Do eventualne neusklađenosti nijansi boja različitih aparata ili sastavnih elemenata unutar jedne dizajn linije može da dođe iz različitih uzroka, kao što su npr. različiti uglovi pod kojima gledamo aparate, različite boje pozadine, materijali, kao i osvetljenje prostora.

Nikada nemojte da sipate vodu na dno unutrašnjosti rerne. Usled razlike u temperaturi može doći do oštećenja premaza.

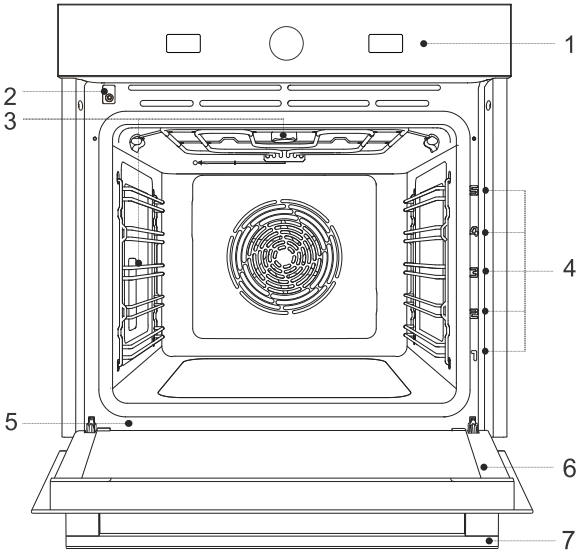
Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen. Pozovite ovlašćeni servis.

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

Opis uređaja

INFORMACIJA!
Funkcije i oprema uređaja zavise od konkretnog modela uređaja.

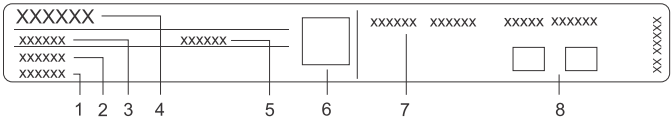
Osnovna oprema uređaja uključuje vođice od žice, pleh za pečenje i rešetku.



1 Kontrolna tabla
2 Prekidač za vrata
3 Osvetljenje
4 Vođice – nivoi visine
5 Pločica
6 Vrata rerne
7 Ručka na vratima

Pločica – informacije o proizvodu

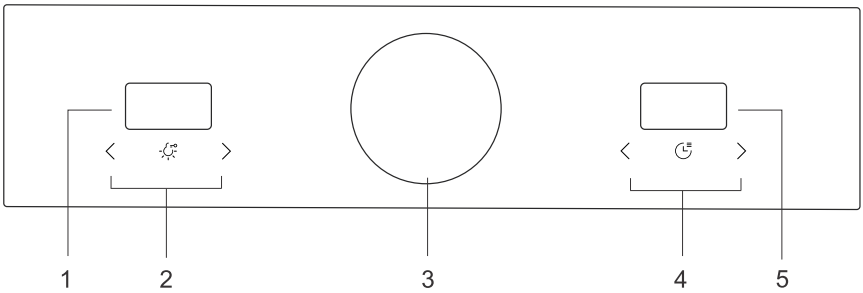
Pločica sa osnovnim informacijama o uređaju postavljena je na obodu rerne. Detaljnije informacije o tipu uređaja i modelu navedene su u garantnom listu.



1 Serijski broj
2 Model
3 Tip
4 Trgovačka marka
5 Kôd/identifikacioni broj
6 QR kod (u zavisnosti od modela)
7 Tehnički podaci
8 Simboli/oznake usaglašenosti

Kontrolna tabla

(ovisno o modelu)



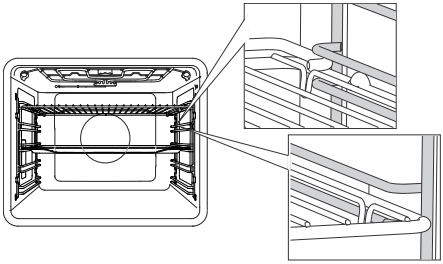
1. Prikaz temperature
2. Tipke za podešavanje temperature
3. dugme za izbor režima rada
4. Tipka za podešavanje sata i tajmera
5. Prikaz podešavanja sata i tajmera

Oprema uređaja

Vođice

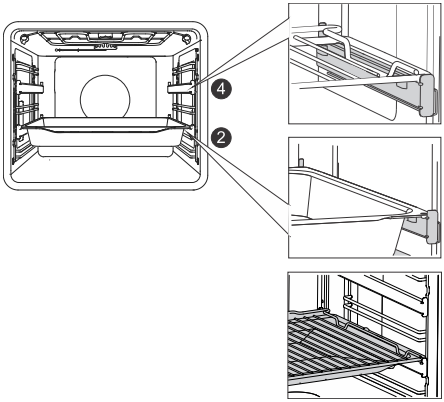
- Vođice omogućavaju kuvanje ili pečenje u 5 nivoa visine.
- Najviši nivo vođica u koji je moguće umetnuti držač treba brojati od dna ka vrhu rerne.
- Nivoi vođica 4 i 5 su namenjeni za roštilj/pečenje.
- Prilikom umetanja opreme ona mora da bude ispravno pozicionirana.

Žičane vodilice



Prilikom korišćenja vođica od žice uvek umetnite držač (rešetku) i plehove za pečenje u urez između gornjeg i donjeg dela svakog nivoa visine vođice.

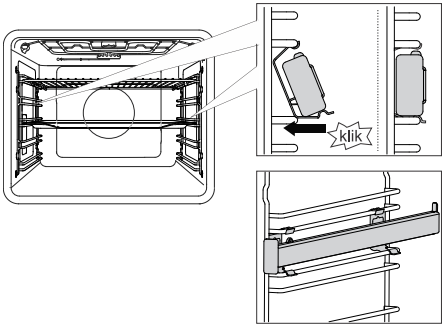
Fiksirane teleskopske vođice
(ovisno o modelu)



Teleskopske vođice je moguće postaviti na 2. i 4. nivo.

Prilikom korišćenja fiksiranih teleskopskih vođica, postavite držač ili pleh za pečenje na vođice. Možete rešetku da postavite direktno na pleh za pečenje (plitki pleh ili višenamensku duboku tepsiju) i da ih zajedno postavite na istu vođicu. U tom slučaju, pleh za pečenje predstavlja tacnu za sakupljanje tečnosti.

Teleskopske vođice sa klik sistemom
(ovisno o modelu)



Teleskopska vođica sa klik sistemom može da se umetne u bilo koji prostor između dve žičane vođice.
Postavite vodič simetrično na žičane vodiče sa leve i desne strane unutrašnjosti rerne. Prvo ukopčajte gornju kopču vođice na žicu žičane vođice. Onda gurajte donju kopču u pravi položaj dok ne čujete KLIK.

NAPOMENA: vođice mogu da se postave na bilo koju visinu između dva nivoa vođica od žice.

INFORMACIJA!
Teleskopske vođice sa klik sistemom ne mogu da se postave na fiksirane vođice sa dva nivoa i delimičnim izvlačenjem. Međutim, mogu da se postave na vođice sa jednim nivoom i delimičnim izvlačenjem, i to na nivoe 3–4 i 4–5.

Pobrinite se da su teleskopske vođice ispravno pozicionirane i da se izvlače prema spoljašnjosti, tj. izvan rerne.

Prekidač na vratima rerne
(ovisno o modelu)

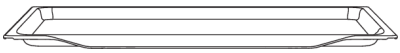
Ukoliko se vrata rerne otvore tokom rada rerne, grejač i ventilator u unutrašnjosti rerne biće isključeni pomoću prekidača. Kada se vrata zatvore, uređaj će opet biti uključen.

Rashladni ventilator
Uređaj je opremljen ventilatorom za hlađenje koji hladi kućište, vrata i kontrolnu tablu uređaja. Nakon isključivanja rerne, ventilator za hlađenje nastavlja sa radom još neko vreme kako bi ohladio rernu.

Oprema i pribor rerne
(ovisno o modelu)

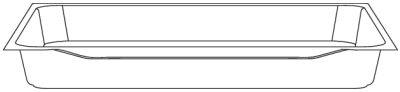
REŠETKA se koristi prilikom upotrebe roštilja, pečenja ili kao potpora za posuđe, pleh za pečenje ili pekače prilikom pečenja jela.

INFORMACIJA!
Na rešetki se nalazi bezbednosna reza. Stoga, blago podignite rešetku sa prednje strane kada je izvlačite iz rerne.



PLITKI PLEH ZA PEČENJE se koristi prilikom pripremanja tankog i sitnog peciva. Moguće ga je koristiti i kao tacnu za sakupljanje tečnosti.

UPOZORENJE!
Tokom zagrevanja u rerni može da dođe do deformisanja plitkog pleha za pečenje. Kada se ohladi vratiće se u prvobitan oblik. Ovaj vid deformacija ne utiče na njegov učinak.



VIŠENAMENSKA DUBOKA TEPSIJA se koristi prilikom pečenja povrća i kremastih kolača. Može da se koristi i kao tacna za sakupljanje tečnosti.

INFORMACIJA!
Nikada nemojte tokom pečenja da postavite višenamensku (ili univerzalnu) tepsiju u prvu vođicu.

UPOZORENJE!
Tokom pečenja se uređaj i pojedine njegove površine zagrevaju.

Pre prve upotrebe

- Uklonite pribor za rernu i svu ambalažu (karton ili polistirensku penu) iz rerne.
- Obrišite pribor za rernu i unutrašnjost rerne navlaženom krpom. Nemojte da koristite sredstva za ribanje i struganje ili nagrizna sredstva.
- Zagrejte praznu rernu do 250 °C putem sistema donjih i gornjih grejača u trajanju od oko jednog sata. Karakterističan miris „nove rerne“ biće otpušten, te stoga provetrite prostoriju tokom trajanja ovog postupka.

Uključivanje uređaja po prvi put

Kada ukopčate uređaj na napajanje ili nakon podužeg nestanka električne energije, na displeju će treperiti simbol „12:00“.

INFORMACIJA!

Da biste promenili, dodirnite tipke 〈 ili 〉. Potvrdite željeno podešavanje pritiskom na tipku. Sledeće podešavanje možete da podesite nakon potvrđivanja prethodnog podešavanja.

1. PODEŠAVANJE SATA

Koristite 〈 i 〉 tastere za podešavanje sata (trenutno vreme). Prvo podesite i potvrdite minute; zatim podesite i potvrdite sate. Ukoliko taster za regulisanje vrednosti držite pritisnut duže vreme, brzina promene podataka se ubrzava.

INFORMACIJA!

Pročitajte poglavlje Opšta podešavanja kada kasnije želite da opet podesite sat.

2. INTENZITET OSVETLJENOSTI DISPLEJA

Visok intenzitet osvetljenja je podrazumevana postavka. Znak **brh** i trenutno podešena vrednost intenziteta svetlosti na displeju će se pojaviti na displeju. Dodirnite taster 〈 ili 〉 taster za odabir željenog nivoa i potvrdite. Pomoću tastera za podešavanje vrednosti povećajte ili smanjite intenzitet svetlosti.

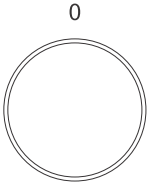
3. JAČINA ZVUČNOG SIGNALA

Srednja jačina zvuka je podrazumevano podešavanje. Znak **Vol** i trenutno podešena vrednost jačine zvučnog signala će se pojaviti na displeju.

Dodirnite taster 〈 ili 〉 taster za odabir željenog nivoa i potvrdite. Zvučni signali se takođe mogu isključiti.

Izbor regulacija

IZBOR REŽIMA RADA



Okrenite BIRAČ (levi i desni) da biste izabrali REŽIM RADA (pročitajte tabelu sa programima).

Simbol za izabrani sistem je osvetljen.

INFORMACIJA!
Funkcije i oprema uređaja zavise od konkretnog modela uređaja.

Simbol	Upotreba
	BRZO PREDGREVANJE Da dostignete zadanu temperaturu u najkraćem mogućem roku. Kratak zvučni signal se emituje kada se rerna zagreje na zadanu temperaturu. Nakon toga sledi odabir postavki koje želite da koristite za pripremu hrane. Ova funkcija nije pogodna za pečenje hrane.
	VRELI VAZDUH [1)] Pomoću ovog režima imaćete bolji protok vrelog vazduha oko hrane. Na ovaj način doći će do sušenja površine hrane i stvaranja deblje kore. Ovaj režim je pogodan za pripremu mesa, peciva i povrća, kao i za sušenje hrane na jednom nosaču ili na više nosača istovremeno. Putem ubrizgavanja pare ostvarićete još bolje rezultate pečenja i još hrskaviju koru.
	VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ Ovaj režim rada je optimalan za pečenje pice i testa sa većim sadržajem vode. Koristite ga za pečenje na rešeci kada želite da hrana bude brže gotova i hrskavija.
	VELIKI ROŠTILJ UZ VENTILATOR Pečenje živinskog mesa i većih komada mesa ispod sistema za pečenje.
	INTENZIVNO PEČENJE (VAZDUHOM) [1)] Uz ovaj režim moguće je pripremiti jela sa hrskavom korom, ali bez dodatnih masti. Predstavlja zdravu opciju prženja hrane, kao kod brze hrane, ali uz manje kalorija. Pogodan je za manje komade mesa, ribe, povrća i smrznutih gotovih jela za prženje (pomfrit i pileći medaljoni). Putem ubrizgavanja pare ostvarićete još bolje rezultate pečenja i još hrskaviju koru.
	GORNJI I DONJI GREJAČ [1)] Ovaj režim je pogodan za konvencionalno pečenje na rešeci, za pripremanje suflea i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje). Ubrizgavanje pare dovodi do boljeg tamnjenja i hrskavije kore.
	GORNJI I DONJI GREJAČ SA VENTILATOROM [1)] Za ravnomerno pečenje hrane na rešeci i za pravljenje suflea.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Simbol	Upotreba
	VELIKI ROŠTILJ Koristite ovaj režim za grilovanje velike količine hrane rezane na kriške, kao što je tost, neprekloplјeni sendviči, roštiljske kobasice, riba, ražnjići itd., kao i za pripremu zapečenih jela rumene kore. Grejači postavljeni na vrhu unutrašnjosti rerne ujednačeno zagrevaju celokupnu površinu jela koje se priprema. Maksimalna dozvoljena temperatura je 240 °C.
	SPORO PEČENJE [2] Ovaj režim je idealan za nežno, sporo i ujednačeno pečenje mesa, ribe i peciva na jednom držaču. Uz ovaj režim meso će zadržati visok sadržaj sokova, te će stoga biti sočnije i mekše, dok će pecivo biti ujednačeno zapečeno/ispečeno. Ovaj režim se koristi u opsegu temperatura od 140 °C do 220 °C.
	ODMRZAVANJE Ovu funkciju koristite za kontrolisano odmrzavanje smrznute hrane (kolači, peciva, hleb, rolati i duboko smrznuto voće). Tokom procesa odmrzavanja okrenite komade hrane, promešajte hranu i odvojite sve komade koji su smrznuti i slepljeni. Zbog mikrobiološke sigurnosti, preporučujemo sporo odmrzavanje mesa i druge osetljive hrane u frižideru.
	DONJI GREJAČ/AQUA CLEAN Toplotu seva samo donji grejač. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz rerne. Program se izvede u roku 30 minuta.

[1] *Kod ovih režima moguće je dodavanje pare tokom procesa pečenja. Osnovna funkcionalnost režima biće izvršena kada se dati režim izabere. Korišćenjem pleha za pečenje u kojim se nalazi voda funkcionalnost režima se menja u pečenje uz dodavanje pare (pročitajte poglavlje Pokretanje uređaja).*

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

PEČENJE IZBOROM VRSTE HRANE

Simbol	Jelo			°C	min
	Kolačići/biskviti	VRUĆ VAZDUH	3	150	30
	Pica	VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ	1	300	20
	piletina, 1,5 kg	VELIKI ROŠTILJ SA VENTILATOROM	2	210	70
	pileća krilca, 1 kg	PEČENJE SA VAZDUHOM (INTENZIVNO PEČENJE)	3	200	40
	hleb, 1 kg	GORNJI I DONJI GREJAČ	2	200	60
	kroasani – slatko	GORNJI I DONJI GREJAČ SA VENTILATOROM	3	190	20
	riba	VELIKI ROŠTILJ	4	230	24
	/	PIRJANJE, SPORO PEČENJE	3	180	60

POSTAVLJANJE TEMPERATURE

Prvo okrenite DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA

Dodirnite < ili > tipku za podešavanje željene vrednosti. treperi na ekranu. Podešavanje se automatski čuva.

FUNKCIJE TAJMERA

Prvo okrenite DUGME ZA IZBOR REŽIMA RADA; a zatim podesite TEMPERATURU. Dodirnite tipku za podešavanje funkcija tajmera.

INFORMACIJA!
Tokom poslednjih 10 minuta pre isteka podešenog vremena, preostalo vreme se prikazuje u intervalima od jedne sekunde.

Vreme pečenja
U ovom režimu rada možete da odredite trajanje rada rerne (vreme pečenja).
Dodirnite tipku. Simbol treperi na ekranu. Dodirnite < ili > za podešavanje željenog vremena rada. Prvo podesite minute. Potvrdite, a zatim podesite sate. Dodirnite tipku za potvrdu podešavanja. Nakon 5 sekundi, rerna će početi da radi. Oglasiće se zvučni signal.

Regulisanje odloženog uključenja rerne

INFORMACIJA!
Odloženo pokretanje nije moguće postaviti za režime roštilja i roštilja uz ventilator.

Koristite ovu funkciju u situacijama kada želite da otpočnete sa kuvanjem hrane rerni nakon određenog vremena. Postavite hranu u rernu, a zatim postavite željeni režima rada rerne i temperaturu. Nakon toga, postavite trajanje programa i vreme kada želite da vam jelo bude pripremljeno.

Primer:
Trenutno vreme: podne
Vreme kuvanja: 2 sata
Završetak kuvanja: 18:00

Dodirnite tipku. Simbol trajanja pečenja će se pojaviti na displeju. Dodirnite < ili > tipku za podešavanje trajanja programa (pečenja) (u našem slučaju, to je 2:00). Potvrdite podešavanje pomoću tipke.

Dodirnite tipku još tri puta, simbol će se pojaviti na ekranu. Podesite vreme kada želite da vaša hrana bude gotova (u našem slučaju, to je 18:00).
Željeno vreme završetka pečenja će se pojaviti na ekranu (18:00).
Dodirnite tipku za potvrdu podešavanja.

Nakon 5 sekundi, rerna će početi da radi. Oglasiće se zvučni signal.

Rerna je u delimičnom režimu pripravnosti dok se čeka na uključivanje. Rerna će se automatski uključiti uz postavljena podešavanja (u našem konkretnom slučaju to je 16:00 sati). Rerna će se isključiti u podešeno vreme (u našem slučaju to je 18:00).

INFORMACIJA!
Na displeju će se naizmenično prikazivati vreme završetka procesa kuvanja i sat.

Kada istekne zadato vreme, rerna će se automatski isključiti. Na displeju će se naizmenično prikazivati simboli **End** i 00:00. Biće emitovan zvučni signal koji je moguće isključiti pritiskom na taster. Nakon jednog minuta, zvučni signal će se automatski isključiti.

UPOZORENJE!
Ova funkcija nije podesna za korišćenje za pripremu hrane koja zahteva unapred zagrejanu rernu.

Kratkotrajne namirnice ne treba ostavljati na duže vreme u unutrašnjosti rerne. Pre korišćenja ovog režima, proverite da li je sat na uređaju tačno podešen.

INFORMACIJA!
Poslednje korišćene vrednosti funkcije tajmera biće sačuvane i predložene kao unapred podešene vrednosti prilikom sledećeg korišćenja tajmera. Ova podešavanja mogu i da se isključe (pročitajte poglavlje „Izbor dodatnih funkcija, predložena podešavanja“).

Podešavanje minutnog podsetnika
Minutni podsetnik može da se koristi nezavisno od rada rerne. Najduže moguće podešavanje je 24 časa. Tokom poslednjih 10 minuta, podsetnik prikazuje sekunde. Dodirnite tipku dok se simbol ne pojavi na ekranu. Dodirnite < ili > za podešavanje minutnog podsetnika. Prvo podesite i potvrdite minute; zatim podesite i potvrdite sate.
Kada istekne podešeno vreme, emitovaće se zvučni signal, koji možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku. Nakon jednog minuta, zvučni signal će se automatski isključiti.

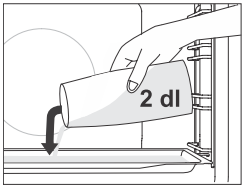
INFORMACIJA!

Možete da isključite izabranu funkciju tajmera istovremenim pritiskom na tipke 〈 i 〉 .

Upućivanje pečenja

Nakon 5 sekundi, kada su režim, temperatura i tajmer podešeni, rerna počinje da radi. Oglasiće se zvučni signal.

INFORMACIJA!
Tokom procesa pripremen možete da promenite REŽIM, TEMPERATURU i FUNKCIJE TAJMERA.



Pečenje sa dodatkom pare
Ubrizgavanje pare rezultira boljom zapečenosti i hrskavijom korom.
U režimu **sa dodatkom ili ubrizgavanjem pare** stavite plitki lim za pečenje u vođicu prvog nivoa dok je rerna još hladna. Sipajte maksimalno 2 dl vode u lim za pečenje. Stavite hranu koja se prirema na drugi nivo i pokrenite režim rada.

INFORMACIJA!
Ukoliko koristite duboku tepsiju, postavite je za jedan nivo više od onog koji je naznačen u tabeli sa uputstvima o pripremanju hrane. Nemojte da otvarate vrata rerne i nemojte da dodajte vodu tokom procesa kuvanja kako biste ostvarili najbolje rezultate prilikom korišćenja ovog režima.

Završetak kuvanja i isključivanje rerne

Kada se proces pečenja završi, oglasiće se zvučni signal.

Okrenite DUGME ZA IZBOR REŽIMA RADA u položaj „0“.

INFORMACIJA!
Nakon završetka procesa kuvanja sva podešavanja tajmera se takođe zaustavljaju i brišu (osim podsetnika) i prikazaće se sat.

Nakon korišćenja rerne određena količina vode može da se zadrži u kanalu za kondenzat (ispod vrata rerne). Obrišite kanal za kondenzat sunđerom ili krpom.

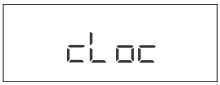
Odabir opštih podesavanja

Okrenite DUGME ZA IZBOR REŽIMA RADA u položaj „0“.

Da biste aktivirali funkciju, pritisnite tipku i držite 5 sekundi. **SEtt** će se pojaviti na ekranu nekoliko sekundi. Zatim će se pojaviti meni sa dodatnim funkcijama. Dodirnite < ili > tipku za podešavanje željene vrednosti.

INFORMACIJA!

Potvrdite svako podešavanje pritiskom na tipku. Držite tipku da biste izašli iz menija.

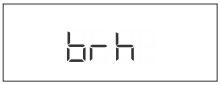


1. Prikaz sata

Stavka **cLoc** će se pojaviti na ekranu. Potvrdite izbor. Dodirnite < ili > tipku za izbor između 12-časovnog i 24-časovnog formata prikaza. Potvrdite, a zatim podesite sat/tačno vreme. Prvo podesite i potvrdite podešavanje minuta, a zatim podesite i potvrdite podešavanje sati.

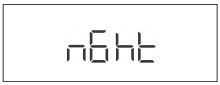
2. Jačina zvučnog signala

Možete da izaberete tri nivoa jačine zvuka. Izaberite podešavanje **Vol**i potvrdite. Dva potpuno osvetljena indikatora biće prikazana na ekranu. Dodirnite < ili > tipku za odabir željenog nivoa i potvrdite. Zvučni signali se takođe mogu isključiti.



3. Osvetljenje ekrana

Možete da izaberete tri nivoa intenziteta osvetljenosti ekrana. Izaberite podešavanje **brh**i potvrdite. Dodirnite < ili > tipku za odabir željenog nivoa i potvrdite. Koristite tipke za podešavanje vrednosti da biste povećali ili smanjili intenzitet osvetljenosti.



4. Ekran – noćni režim

Ova funkcija automatski zatamnjuje ekran smanjujući njegovu osvetljenost sa nivoa 3 na nivo 2 između 20:00 i 6:00. Izaberite podešavanje **nGht** i potvrdite. Dodirnite < ili > tipku da biste izabrali on ili oFF i potvrdite.

5. Stanje pripravnosti

Ova funkcija je namenjena za uključivanje ili isključivanje prikaza sata. Izaberite **hidE** podešavanje. Dodirnite < ili > tipku da biste izabrali on ili off i potvrdite.

AdPt

6. Prilagodljiva funkcija
Ova funkcija omogućava podešavanje temperature pečenja. Funkcija je fabrički deaktivirana, ali se takođe može aktivirati. Kada je funkcija aktivirana, prikazuje se poslednja izabrana temperatura.

Izaberite **AdPt** podešavanje. Dodirnite 〈 ili 〉 tipku da biste izabrali on ili off i potvrdite.

FAct

7. Fabrička podešavanja
Ovom funkcijom se vrši uspostavljanje fabričkih podešavanja uređaja.
Izaberite **FAct** podešavanje. Dodirnite 〈 ili 〉 tipku da biste izabrali rES; zatim, izaberite fabrička podešavanja ili oFF.

Bezbednosna blokada za decu

Dodirnite tipku i držite tri sekunde. Oznaka **Loc** će se prikazati na ekranu. Dodirnite tipku ponovo i držite 3 sekunde da biste isključili bezbednosnu blokadu za decu.

- Ako je bezbednosna blokada za decu aktivirana bez uključene funkcije tajmera (prikazuje se samo sat), onda rerna neće raditi.
- Ako se bezbednosna blokada za decu aktivira nakon podešavanja funkcije tajmera, rerna će raditi normalno; međutim, neće biti moguće promeniti podešavanja.
- Kada je bezbednosna blokada za decu aktivirana, režimi rada za kuvanje ili pečenje ili dodatne funkcije se ne mogu promeniti. Proces kuvanja/pečenja se može samo zaustaviti ili isključiti.
- Bezbednosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja rerne. Ukoliko želite izabrati novi sistem, najpre morate isključiti bezbednosnu blokadu za decu.

UPOZORENJE!
Nakon nestanka električne energije ili isključivanja uređaja, dodatna podešavanja funkcija će ostati sačuvana nekoliko minuta. Nakon toga, sva podešavanja, izuzev jačine zvuka zvučnog signala i zatamnjenje displeja biće postavljeni na fabrička podrazumevana podešavanja.

Opšti saveti za pečenje

- Uklonite iz rerne opremu koju nećete da koristite tokom pečenja
- Koristite opremu izrađenu od nereflektivnih materijala otpornih na visoke temperature (isporučene plehove za pečenje, tepsije, pekače, obloženo posuđe i posuđe od vatrostalnog stakla). Materijali svetlih boja (nerđajući čelik ili aluminijum) odbijaju toplotu, te je stoga termička obrada hrane u njima manje efikasna.
- Uvek postavljajte plehove za pečenje i tepsije na kraj vođica. Kada koristite rešetku prilikom pečenja, postavite posuđe ili tepsije na sredini rešetke.
- Preporučujemo da se pridržavate uputstava naznačenih u tabeli sa uputstvima o pripremanju hrane kako biste ostvarili najoptimalnije rezultate kuvanja. Izaberite nižu naznačenu temperaturu i najkraće vreme kuvanja. Kada istekne zadato vreme, proverite stanje jela i ukoliko je to neophodno, izmenite podešavanja.
- Osim ukoliko to nije zaista neophodno, nemojte da otvarate vrata rerne tokom pečenja.
- Nemojte da postavljate plehove za pečenje na dno unutrašnjosti rerne.
- Tokom rada uređaja nemojte da postavljate višenamensku tepsiju u 1. vođicu.
- Nemojte da pokrivate dno unutrašnjosti rerne ili rešetku aluminijumskom folijom.
- Kod programa koji traju duže, možete da isključite rernu oko 10 minuta pre isteka vremena kuvanja kako biste iskoristili akumuliranu toplotu.
- Uvek postavljajte posuđe za pečenje na rešetku.
- Prilikom istovremenog pečenja na više nivoa, postavite višenamensku tepsiju na donji nivo.
- Prilikom kuvanja jela iz starijih kuvara, koristite donji i gornji sistem grejača (kao kod konvencionalnih rerni) i postavite za 10 °C nižu temperaturu od temperature koja je preporučena u receptu.
- Ukoliko koristite papir za pečenje, pobrinite se da je otporan na visoke temperature. Uvek ga pravilno isecite. Papir za pečenje sprečava da se hrana zalepi za pleh i omogućava jednostavnije uklanjanje hrane iz pleha.
- Prilikom pripreme većih komada mesa ili peciva sa većim sadržajem vlage, doći će do stvaranja velike količine pare u unutrašnjosti rerne što može da dovede do formiranja kondenzata na vratima rerne. Ovo je uobičajena pojava koja neće uticati na rad uređaja. Nakon procesa kuvanja, obrišite vrata i staklo vrata tako da budu potpuno suvi.
- Kada pečete hranu direktno na rešetki, postavite višenamensku tepsiju na jedan nivo ispod rešetke kako bi se u nju sakupljala tečnost.

Brzo zagrevanje rerne pre procesa kuvanja: Zagrejte rernu pre procesa kuvanja samo ukoliko je to navedeno u receptu ili u tabeli u ovom uputstvu za upotrebu. Ukoliko brzo zagrevate rernu pre procesa kuvanja, nemojte da postavljate hranu u rernu dok se rerna ne zagreje do propisane temperature. Temperatura kuvanja značajno utiče na krajnji rezultat pripreme jela. Brzo zagrevanje rerne pre procesa kuvanja se preporučuje prilikom pripreme tankih odrezaka mesa (rozbratna), dizanog testa i patišpanja, zbog toga što je za njihovu pripremu neophodno kraće vreme pečenja. Zagrevanje prazne rerne troši dosta energije, stoga, ukoliko je to neophodno, preporučujemo kuvanje nekoliko jela zaredom ili kuvanje nekoliko jela istovremeno.

GentleBake: Ovaj režim omogućava sporo i kontrolisano kuvanje pri nižim temperaturama. Sokovi u mesu ujednačeno kruže i meso ostaje sočno i meko. GentleBake režim sporog kuvanja je podesan za tanke odreske mesa bez kostiju. Pre započinjanja procesa sporog kuvanja, temeljno zapecite meso sa svih strana u tiganju.

Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane

NAPOMENA: Jela za čiju pripremu je neophodno da rerna pre kuvanja bude u potpunosti zagrejana su označena jednom zvezdicom * u tabeli, dok su jela za koja je dovoljno 5 minuta zagrevanja označena sa dve zvezdice ** . U ovom slučaju nemojte da koristite da koristite režim za brzo zagrevanje rerne.

Jelo			°C	min
PECIVO I PEKARSKI PROIZVODI				
Pecivo/kolači u kalupima				
Kolač iz umešanog testa	3		200	60-70
Punjena pita	2		180	60-70
Mramorni kolač	2		170-180	50-60
Kolači od dizanog testa, kuglof	2		170-180	45-55
Otvorena pita, tart	3		170-180	35-45
Braunis	2		170-180	30-35
Pecivo u tepsijama i plehovima za pečenje				
Štrudla	2		180-190	60-70
Štrudla, smrznuta	2		200-210	34-45
Rolat od patišpanja	3	+ pleh za pečenje sa vodom	170-180*	13-18
Buhtle	2		180-190	30-40
Biskviti, kolačići				
Kapkejk	3		160 *	25-35
Kapkejk, 2 nivoa	2, 4		155-165 *	30-40
Sitno pecivo od dizanog testa	2		180 *	17-22
Sitno pecivo od dizanog testa, 2 nivoa	2, 4		160 *	18-25
Lisnato testo	3		200	30-45
Lisnato testo, 2 nivoa	2, 4		170 *	25-30
Kolačići/biskviti				
Špric-keks	3		150 *	30-40
Špric-keks, 2 nivoa	2, 4		150 *	30-40

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Špric-keks, 3 nivoa	1, 3, 5		145 *	40-50
Kolačići/biskviti	3		160	40-50
Biskviti, 2 nivoa	2, 4		150-160 *	20-25
Puslice	3		80-100 *	120-150
Puslice, 2 nivoa	2, 4		80-100 *	120-150
Makarons	3		130-140 *	15-20
Makarons, 2 nivoa	2, 4		130-140 *	15-20
Hleb				
Dizanje i odmaranje testa	2		40-45	30-45
Hleb na plehu	2	+ pleh za pečenje sa vodom	190-200	40-55
Hleb na plehu, 2 nivoa	2, 4		190-200 *	40-55
Hleb u kalupu	3		190-200	30-45
Hleb u kalupu, 2 nivoa	2, 4		200-210	30-45
Tortilja (fokača)	2		270	15-25
Sveže kifle (bavarske kifle/zemičke)	3	+ pleh za pečenje sa vodom	180-200	20-30
Sveže kifle (bavarske kifle/zemičke), 2 nivoa	2, 4		200-210 *	15-20
Prepečen hleb	5		240	4-6
Otvoreni sendviči	5		240	3-5
Pica i slična jela				
Pica	1		300 *	4-10
Pica, 2 nivoa	2, 4		210-220 *	25-30
Pica, smrznuta	2		200-220	10-20
Pica, smrznuta, 2 nivoa	2, 4		200-220	10-25

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Pite, kiš	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
MESO				
Govedina i teletina				
Goveđe pečenje (leđa, but), 1,5 kg	2		160-170	130-160
Kuvana govedina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
Rozbratna, srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Goveđe pečenje, sporo kuvanje	2		120-140 *	250-300
Odresci od govedine, pečeni, debljina 4 cm	4		220-230	25-30
Burgeri, debljina 3 cm	4		220-230	25-35
Teleće pečenje, 1,5 kg	2		160-170	120-150
Svinjetina				
Svinjsko pečenje, but, 1,5 kg	3		190-200	70-90
Svinjsko pečenje, prednji but, 1,5 kg	3		180-190	90-120
Svinjska leđa, 400 gr	2		80-100 *	80-100
Svinjsko pečenje, sporo kuvanje	2		100-120 *	200-230
Svinjska rebarca, sporo kuvanje	2		120-140 *	210-240
Svinjski kotleti, debljina 3 cm	4		220-230	20-25
Živina				
Živina, (1,2–2) kg	2		200-220	60-80
Punjena živina, 1,5 kg	2		170-180	70-90
Živina, grudi	2		170-180	45-60
pileći bataci	3		210-220	25-40
pileća krilca	4		210-220	25-40
Živina, grudi, sporo kuvanje	3		100-120 *	60-90
Jela od mesa				
Veknica od mesa, 1 kg	2		170-180	60-70

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Roštiljske kobasice, bratvurst	4		230 **	8-15
RIBA I PLODOVI MORA				
Cela riba, 350 g	4		230-240	12-20
Fileti, debljina 1 cm	4		220-230	8-12
Riblji odrezak, debljina 2 cm	4		220-230	10-15
Školjke	4		230 *	5-10
Škampi	4		230 *	3-10
POVRĆE				
Pečeni krompir, kriške	3		210-220 *	30-40
Pečeni krompir, sečen napola	3	+ pleh za pečenje sa vodom	200-210 *	40-50
Punjeni krompir (u ljusci)	3		190-200	30-40
Pomfrit, domaći	4		210-220 *	20-30
Mešano povrće, kriške	3	+ pleh za pečenje sa vodom	190-200	30-40
Punjeno povrće	3		190-200	30-40
STANDARDNI ZAMRZNUTI PROIZVODI				
Pomfrit	3		210-220	20-25
Pomfrit, 2 nivoa	2, 4		190-210	30-40
Pileći medaljoni	4		210-220 *	12-17
Riblji štapići	2		210-220	15-20
Lazanja, 400 gr	2		200-210	30-40
Seckano povrće	2		190-200	20-30
Kroasani	3		170-180	18-23
PEČENI PUDINZI, SUFLEI I ZAPEČENA JELA				
Musaka od krompira	2		180-190	35-45

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Lazanja	2		180-190	35-45
Slatki pečeni puding	2		160-180	40-60
Slatki sufle	2		160-180 *	35-45
Zapečena jela	3		170-190	30-45
Punjene tortilje, enčilada	2		180-200	20-35
Pohovani sir	4		240 **	6-9
OSTALO				
Konzervisanje	2		180	30
Sterilizacija	3		125	30
Kuvanje u ben mariju (posuđe sa duplim dnom)	2		150-170 *	/
Podgrevanje	3		60-95	/
Zagrevanje posuđa za serviranje	2		75	15

Čišćenje i održavanje

UPOZORENJE!
Pre čišćenja uređaja, iskopčajte ga sa napajanja i sačekajte da se uređaj ohladi.

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

Unutrašnjost rerne, tepsije i plehovi za pečenje obloženi su namenskim premazom kako bi njihove površine bile glatke, otporne i jednostavne za čišćenje.

Redovno čistite uređaj pomoću mlake vode i sredstva za ručno pranje sudova kako biste uklonili veće nečistoće i kamenac. Koristite čistu meku krpu ili sunđer.

Spoljašnjost uređaja: koristite vruću sapunicu i meku krpu za uklanjanje nečistoća, a nakon toga obrišite tretirane površine tako da budu potpuno suve.

Unutrašnjost uređaja: koristite standardna sredstva za čišćenje rerni da biste uklonili uporne mrlje i prljavštinu. Kada koristite takva sredstva, temeljno obrišite uređaj vlažnom krpom kako biste uklonili ostatke sredstva.

Dodatni pribor i vođice: očistite ih pomoću vruće sapunice i vlažne krpe. Preporučujemo da za uklanjanje upornih mrlja i nečistoća potopite pribor i koristite četku.

Ukoliko niste zadovoljni rezultatima čišćenja, ponovite proces čišćenja.

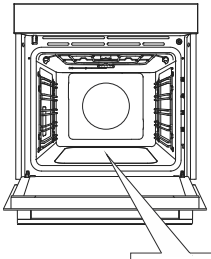
INFORMACIJA!
Nikada nemojte da koristite nagrizna sredstva ili oštre predmete za čišćenje uređaja (grubi sunđeri, nagrizni deterdženti, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe i strugače za čišćenje staklokeramičke ploče).

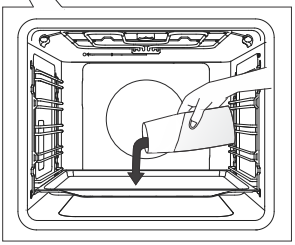
Oprema rerne može da se pere u mašini za pranje sudova.

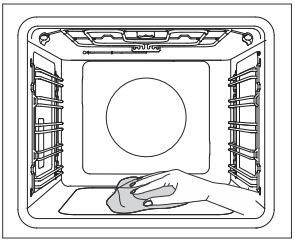
Ostaci hrane (masti, šećeri i belančevine) mogu da se zapale prilikom korišćenja uređaja. Stoga, pre svake upotrebe uređaja, uklonite veće naslage prljavštine iz unutrašnjosti rerne i sa opreme.

Čišćenje rerne pomoću programa Aqua Clean

Korišćenjem ovog programa pojednostavljuje se uklanjanje mrlja iz unutrašnjosti rerne.
Funkcija je naročito korisna ukoliko se redovno koristi nakon svake upotrebe rerne.
Pre pokretanja programa za čišćenje uklonite sve veće ostatke nečistoća i hrane iz unutrašnjosti rerne.







1 Postavite pleh za pečenje na prvi nivo vođica i nalijte 0,4 litara vrele vode u njega.

2 Okrenite DUGME ZA IZBOR REŽIMA RADA u Aqua Clean . Podesite DUGME ZA REGULACIJU TEMPERATURE na 80 °C.

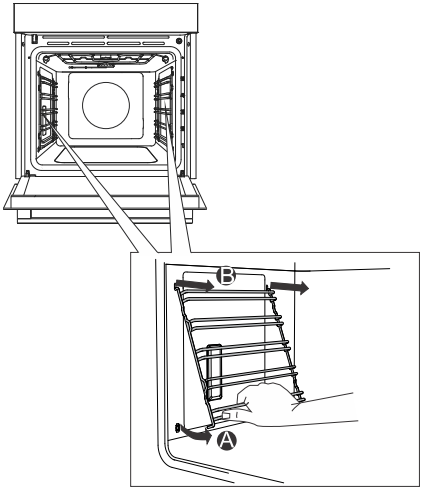
3 Ostavite da program radi trideset minuta.

4 Kada se program završi, pažljivo pomoću rukavica za rernu izvadite pleh za pečenje (u plehu može preostati određena količina vode). Obrišite mrlje krpom koja je navlažena sapunicom. Temeljno obrišite uređaj navlaženom krpom da biste uklonili preostalu količinu sredstva za čišćenje.

INFORMACIJA!
Ukoliko rezultati postupka čišćenja nisu zadovoljavajući (u slučaju tvrdokornih mrlja), ponovite postupak.

UPOZORENJE!
Aqua Clean režim rada koristite kada se rerna u potpunosti ohladi.

Uklanjanje vođica od žice i fiksiranih teleskopskih vođica

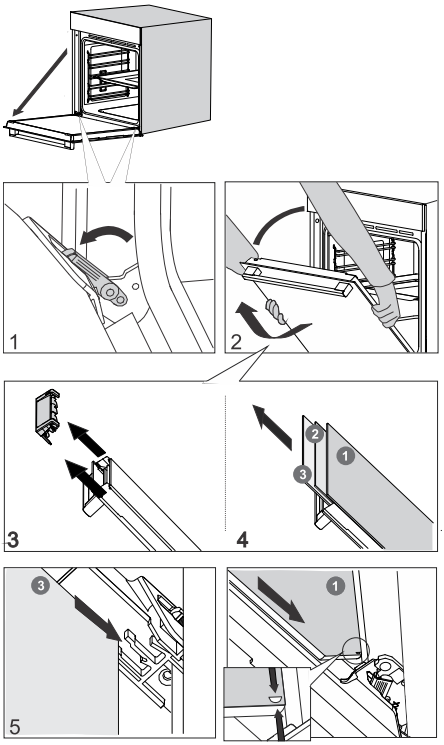


A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti rerne.

B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

INFORMACIJA!
Prilikom uklanjanja vođica budite pažljivi kako ne biste oštetili premaz.

Uklanjanje i zamena vrata rerne i staklenog panela



1 Vrata rerne najpre potpuno otvorite.

2 Vrata rerne su postavljena na šarke sa namenskim potporama koje imaju i sigurnosne poluge. Okrenite sigurnosne poluge prema vratima pod uglom od 90°. Pažljivo zatvorite vrata do ugla od 45° (u odnosu na položaj u kojem su vrata u potpunosti zatvorena). Nakon toga, podignite vrata i izvucite ih.

Stakleni panel vrata rerne može da se očisti iznutra, ali ga je prvo potrebno ukloniti iz vrata uređaja. Prvo, pratite postupak opisan u koraku 2, ali nemojte da uklonite vrata.

3 Uklonite graničnik. Držite ga rukama sa leve i desne strane vrata. Uklonite ga postepenim povlačenjem prema sebi.

4 Držite stakleni panel vrata za gornju ivicu i uklonite ga. Učinite isto i za drugi i treći stakleni panel (u zavisnosti od konkretnog modela uređaja).

5 Postavljanje staklenih panela obavite u obrnutom redosledu u odnosu na redosled uklanjanja.

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

UPOZORENJE!
Šarke vrata rerne se zatvaraju veoma snažno. Stoga, uvek okrenite obe sigurnosne poluge do potpore prilikom postavljanja ili uklanjanja vrata uređaja.

Meko otvaranje i zatvaranje vrata
(ovisno o modelu)

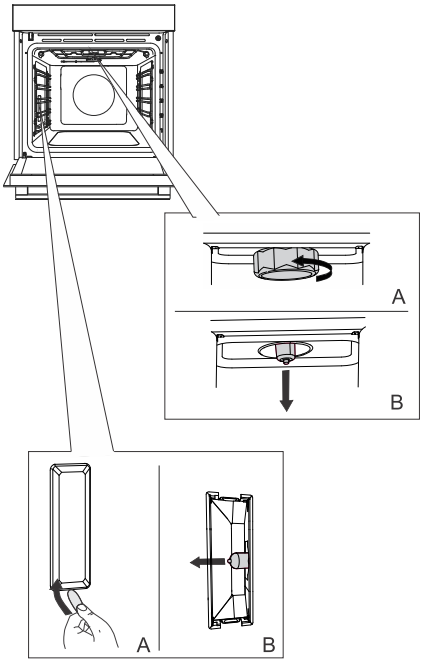
Vrata rerne su opremljena sistemom koji prigušuje silu zatvaranja vrata kada vrata dođu u položaj od 75 °. Time se omogućava jednostavno, tiho i nežno otvaranje i zatvaranje vrata. Dovoljan je lagan pritisak (do ugla od 15° u odnosu na položaj u kome su vrata u potpunosti zatvorena) na vrata za njihovo automatsko i nežno zatvaranje.

UPOZORENJE!
Ukoliko je primenjena sila za zatvaranje vrata prevelika, učinak sistema biće umanjen ili će rad sistem biti premošćen zarad bezbednosti.

Zamena sijalice

Sijalica je potrošni materijal i na nju se garancija ne primenjuje. Pre zamene sijalice uklonite opremu iz rerne.

Halogena sijalica: G9, 230 V, 25 W



1 Otpustite i uklonite poklopac (u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu). Uklonite halogenu sijalicu.

2 Pomoću ravnog plastičnog alata uklonite poklopac. Uklonite halogenu sijalicu.

INFORMACIJA!
Budite pažljivi kako ne biste oštetili premaz.
Koristite određeni vid zaštite kako se ne biste opekli.

UPOZORENJE!
Sijalicu menjajte samo kada je uređaj iskopčan sa napajanja.

Tabela smetnji i grešaka u radu

Posebna upozorenja i javljanje grešaka

Tokom trajanja garancije isključivo servisni centar ovlašćen od strane proizvođača može da obavlja bilo kakve popravke.

Pre obavljanja bilo kakvih popravki pobrinite se da uređaj nije povezan na mrežno napajanje (uklonite osigurač ili iskopčajte utikač iz zidne utičnice).

Bilo koji vid neovlašćenih popravki uređaja može da dovede do električnog udara i kratkog spoja; stoga, nemojte obavljati popravke. Takve poslove mora da obavlja stručno lice ili serviser.

U slučaju manjih problema u radu uređaja, pročitajte ovaj priručnik kako biste se uverili da li ste u stanju da samostalno otklonite dati problem.

Ukoliko uređaj usled nepravilnog korišćenja ili rukovanja ne funkcioniše ispravno ili ne funkcioniše uopšte, izlazak servisera na teren neće biti besplatan, čak i tokom trajanja garantnog roka.

Sačuvajte uputstva za buduću upotrebu i prosledite ih narednim vlasnicima ili korisnicima uređaja.

Sledi par saveta o ispravljanju nekih uobičajenih problema.

Problem	Uzrok
Kućni osigurač češće izbacuje.	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje rerne ne radi.	Zamena sijalice u rerni opisana je u poglavlju „Zamena sijalice“.
Kontrolna tabla ne reaguje na komande i ekran je zamrznut.	Iskopčajte uređaj sa mrežnog napajanja na nekoliko minuta (otpustite osigurač ili isključite glavni prekidač), a zatim ga ponovo ukopčajte i uključite uređaj.
Prikazan je kôd greške ErrX. U slučaju dvocifrenog kôda greške, biće prikazana poruka ErXX.	Ovo je greška u radu elektronskog modula. Iskopčajte uređaj sa mrežnog napajanja na nekoliko minuta. Ukoliko se greška i dalje prikazuje, pozovite servisera.

Ukoliko su problemi i dalje prisutni uprkos obavljanju goreopisanih radnji, obratite se ovlašćenom serviseru. Popravka ili reklamacioni zahtev koji nastanu usled nepravilnog povezivanja ili korišćenja uređaja neće biti pokriveni garancijom. U tom slučaju, korisnik će morati da plati troškove popravke.

Odlaganje

Za ambalažu proizvoda koristimo materijale prijazne do okoline, koji mogu bez opasnosti za životnu sredinu ponovno da se prerade (recikliraju), deponuju, ili unište. U tu su svrhu ambalažni materijali odgovarajuće i 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 **uklanjanja** ovog proizvoda pomoći ćete u sprečavanju eventualnih negativnih posledica i uticaja na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi mogle da se pojave u slučaju neispravnog uklanjanja proizvoda. Za detaljnije informacije o uklanjanju i preradi aparata obratite se nadležnoj gradskoj službi za sakupljanje otpada, komunalnoj službi, ili radnji u kojoj ste aparat nabavili.

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

Test pečenja

EN60350-1: Koristite samo opremu koju je isporučio proizvođač.
Uvek ubacite pleh za pečenje sve do krajnjeg položaja na vođici žice. Stavite pecivo ili kolače koji se peku u kalupima kao što je prikazano na slici.

* Zagrevajte uređaj dok ne dostigne podešenu temperaturu. Nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.
** Zagrejte uređaj 10 minuta. Nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.
*** Okrenite nakon 2/3 vremena pečenja.

PEČENJE						
Jelo	Oprema	kalup pozicioniranje		°C	min	
keksići/kolačići – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	150	25-40	
keksići/kolačići – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	135**	35-50	
kolačići – dve rešetke/nivoa	Plitak pleh za pečenje		2, 4	140**	25-40	
kolačići – tri police/nivoa	Plitak pleh za pečenje		1, 4, 5	135	45-60	
kolači – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	160-170 **	20-30	
kolači – jedna polica	Plitak pleh za pečenje		3	155**	20-30	
kolači – dve rešetke/nivoa	Plitak pleh za pečenje		1,5	140**	30-45	
kolači – tri police/nivoa	Plitak pleh za pečenje		1, 3, 5	140-150	30-50	
Kolač iz umešanog testa	okrugli metalni pleh, prečnika 26 cm/žičana rešetka		2	150	45-55	
Kolač iz umešanog testa	okrugli metalni pleh, prečnika 26 cm/žičana rešetka		2	160	45-55	
biskvit torta – dve police/nivoa	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 26cm/žičana rešetka		2, 4	170 *	45-55	
Pita od jabuka	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 20cm/žičana rešetka		2	160 **	70-120	
Pita od jabuka	2 × okrugli metalni pleh, prečnika 20cm/žičana rešetka		2	160	70-120	

PEČENJE						
Jelo	Oprema	kalup pozicioniranje		°C	min	
Prepečen hleb	žičana rešetka		5	max	4-7	
pljeskavica (pljeskavica od mlevenog mesa)	žičana rešetka + plitki lim za pečenje kao posuda za kapanje		5	230	25-40***	

Simplicity

COLLECTION

882949-a4

CE

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Gorenje, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://tehnoteka.rs/p/gorenje-ugradna-rerna-bos6737syw-akcija-cena/