

Uputstvo za upotrebu

GORENJE ugradna rerna BOP799S51X

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.

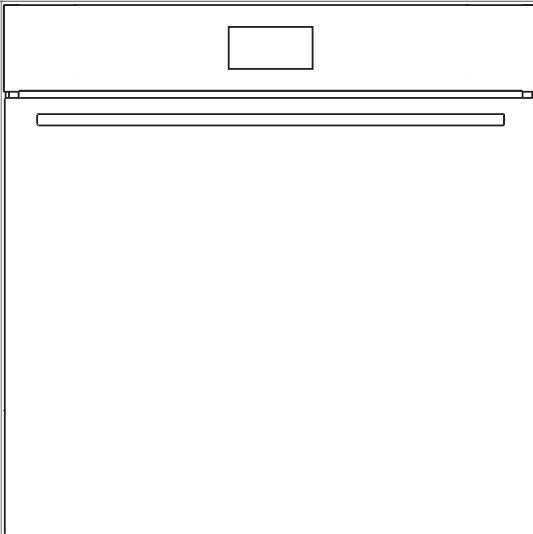
Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/gorenje-ugradna-rerna-bop799s51x-akcija-cena/>

SR

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> />



važne informacije



savet, napomena

SADRŽAJ

4 VAŽNE BEZBEDOSNE PREDOSTROŽNOSTI 7 Pre priključenja aparata	UVOD
8 PIROLITIČKA PEĆ 11 Tehnički podaci 12 Kontrolna tabla	
14 PRE PRVE UPOTREBE	PRVA PRIPREMA APARATA
15 KORACI PEČENJA (1 - 6) 15 1. Korak: PRVO UKLJUČENJE 16 2. Korak: ODABIR OSNOVNIH MENIJA PEČENJA I REGULACIJA 24 3. Korak: UPUĆIVANJE PEČENJA 24 4. Korak: ZAVRŠETAK PEČENJA I ISKLJUČENJE PEĆI 26 5. Korak: IZBOR DODATNIH FUNKCIJA 29 6. Korak: IZBOR OPŠTIH REGULACIJA	KORACI PEČENJA
31 OPISI SISTEMA I TABELE PEČENJA	
46 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 47 Klasično čišćenje peći 48 Automatsko čišćenje rerne - piroliza 50 Vađenje i čišćenje žičanih vodilica 51 Čišćenje stropa peći 52 Skidanje i montaža vrata peći 55 Skidanje i montaža stakla vrata 56 Zamjena sijalice	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
57 TABELA SMETNJI I GREŠAKA	OTKLANJANJE PROBLEMA
58 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA	

VAŽNE BEZBEDNOSNE PREDOSTROŽNOSTI



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

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

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

UPOZORENJE: tokom upotrebe dostupni delovi aparata mogu jače a se ugriju. Da bi sprečili opekotine nemojte dozvoliti deci da se zadržavaju u blizini aparata.

Tokom upotrebe aparat može jače da se ugrije. 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 ugriju. 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 provetravanje 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

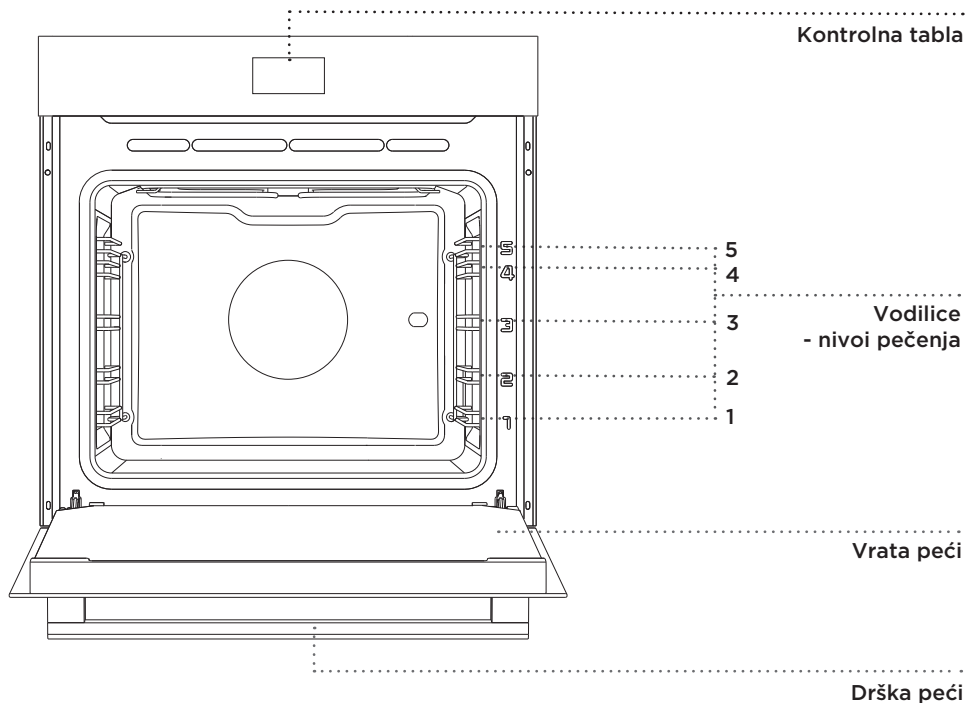


Pre priključenja aparata detaljno pročitajte uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacije koje nastanu zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nisu predmet garancije.

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.



ŽIČANE VODILICE

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

Vodilice 3 i 4 su namenjene pečenju na roštilju.

TELESKOPSKE VODILICE

S teleskopskim vodilicama mogu biti opremljeni drugi, treći i četvrti nivo. Nivoi pečenja mogu biti urađeni u više varijanti (ovisno o modelu): kao tri delimično izvučene vodilice, kao jedna kompletno i dve delimično izvučene vodilice, ili kao tri kompletno izvučene vodilice.

PREKIDAČI VRATA PEĆI

Prekidači isključe zagrevanje peći, ventilator i mikrotalase, 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.

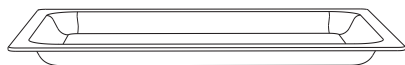
PRODUŽENO DELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

Nakon isključenja peći rashladni ventilator ostane delovati još određeno kraće vreme, i time dodatno ohladi peć. Produženo delovanje rashladnog ventilatora ovisi o temperaturi u centru peći.

PRIBOR PEĆI



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



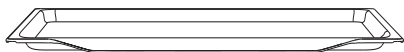
STAKLENA TEPSIJA koristi se za pečenje jela na svim sistemima peći, kao i mikrotalasima. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.



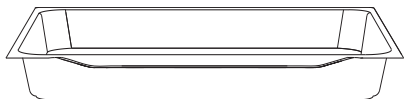
REŠETKA se koristi za pečenje na roštilju ili na nju stavite tepsiju s vašom hranom.



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



NISKA TEPSIJA koristi se za pečenje torti i kolač



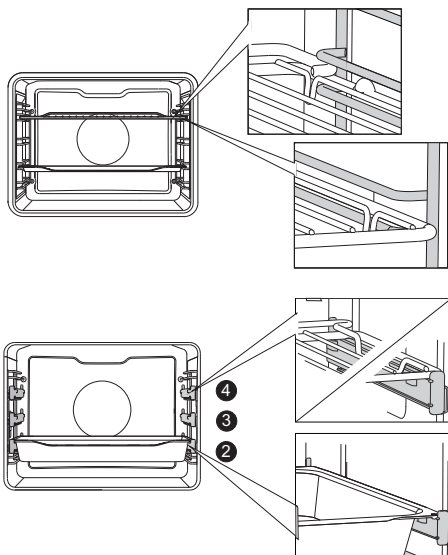
DUBOKA TEPSIJA koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao tepsija za sakupljanje masnoće



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



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 kojeg ograničavaju žičane vodilice.

Kod teleskopskih izvučenih vodilica uvek najpre izvucite vodilice jednog nivoa, na njih stavite rešetku ili tepsiju, te ih rukom gurnite nazad u komoru peći do kraja.



Vrata peći zatvorite kad su sve teleskopske vodilice gurnute unutra do kraja.



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

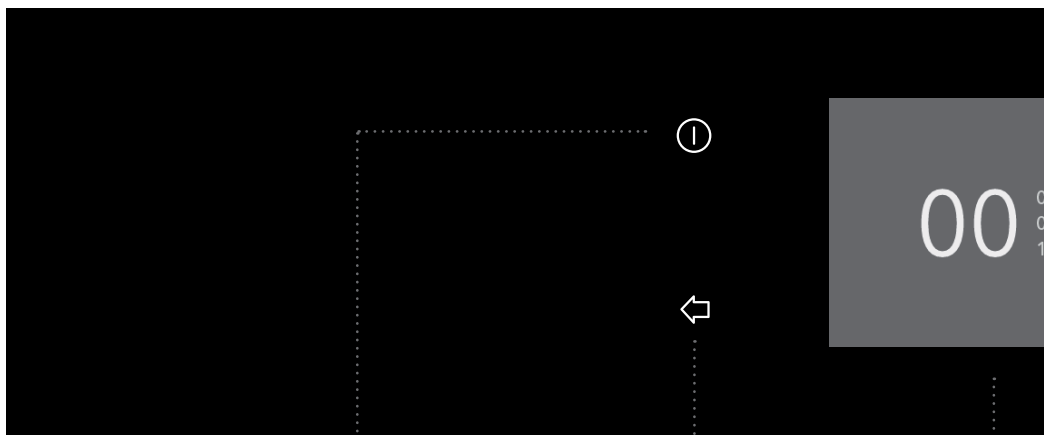
TEHNIČKI PODACI

(OVISNO O MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 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.

KONTROLNA TABLA



1 TIPKA
UKLJUČENJE/
ISKLJUČENJE

2 TIPKA NAZAD

3 EKRAN Za prikaz
i izbor regulacija.

Kratak dodir:
povratak na
prethodni meni

Dugi dodir: povratak
u osnovni meni

8
2
4
00



4 TIPKA START/
STOP

5 TIPKA
BEZBEDNOSNA
BLOKADA ZA DECU

NAPOMENA:

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

Po meniju se pomerate klizanjem prsta gore i dole, ili levo i desno. Izbor potvrdite dodirom.

PRE PRVE UPOTREBE

Nakon isporuke aparata, iz peći izvadite sve delove ukljuživši i transportnu opremu. Sve delove pribora očistite (operite) toplom vodom i uobičajenim sredstvima za pranje, odnosno 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)

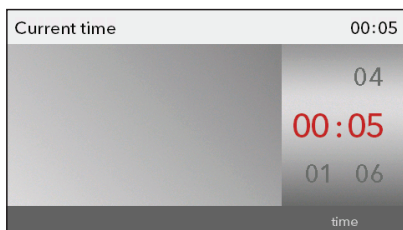
1. KORAK: PRVO UKLJUČENJE

REGULISANJE SATA

Nakon prvog priključenja aparata na električnu instalaciju, ili nakon dužeg nestanka napajanja električnom energijom na ekranu trepće 00:00. Podesite tačno vreme.



Po meniju se pomerate klizanjem prsta gore i dole.



Dodirom ekrana podesite SAT – tačno vreme. Izbor potvrdite pritiskom na tipku START/STOP.



Peć radi i ako niste regulisali tačno vreme, no u tom slučaju ne možete birati i regulisati vremenske funkcije (pogledati poglavlje IZBOR VREMENSKIH FUNKCIJA). Nakon nekoliko minuta neaktivnosti aparat prelazi u stanje mirovanja (Stand-by).

PROMENA REGULACIJE SATA

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

IZBOR JEZIKA

Ukoliko vam ne odgovara jezik u kojem se ispisuju poruke na ekranu, izaberite drugog. Fabrički je dodeljen engleski jezik.



Kad dodirnete redak s traženim jezikom, natpis se poveća.



U OSNOVNI MENI se vraćate dodirrom na tipku .

2. KORAK: ODABIR OSNOVNIH MENIJA PEČENJA I REGULACIJA

Pečenjem možete upravljati na više načina.



Po meniju se pomerate klizanjem prsta levo i desno.



Dodirom izaberite način. Iznad njega se ispiše ime izabranog menija.

Profesionalni način

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

Automatski način

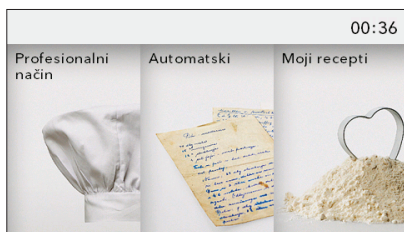
U ovom načinu birate najpre vrstu hrane, a zatim i konkretno jelo. Regulisanje količine, stepena zapečenosti i završetka delovanja je automatsko.

Program vam nudi veliki izbor prethodno izabranih recepata, koje su proverili iskusni kuvari i stručnjaci za prehranu.

Moji recepti

Ovaj vam način omogućuje pripremu jela po vašoj meri, svaki puta s istim regulacijama i koracima pečenja. Vlastite omiljene recepte možete memorisati, i ponovno ih prikazati sledeći put, odnosno kad god ih trebate.

A) PEČENJE IZBOROM VRSTE HRANE (način Automatski)



Izaberite način pečenja **Automatski**.



Izaberite vrstu hrane, a zatim i konkretno izabrano jelo.



Prikažu se prethodno izabrane vrednosti.

- **količina**
 - **stepen zapečenosti (intenzivnost)**
 - **vreme pečenja** (vreme završetka pečenja je navedeno u sivoj boji)
- Možete menjati količinu i stepen zapečenosti. Izabrane vrednosti oboje se crveno.



DODATNE REGULACIJE.

Birate ih dodirom na gornju traku, odnosno na ime.



- **osvetljenje peći**



- **opis** pripreme recepta i sastojci za izabrani recept.



- **program po koracima** (pogledati poglavlje PRIPREMA PO KORACIMA).



- **regulisanje završetka pečenja** (pogledati poglavlje VREMENSKE FUNKCIJE).



- **zvučni alarm** (pogledati poglavlje DODATNE REGULACIJE).

PRETHODNO ZAGREJAVANJE

Postupak pripreme određenih jela u načinu Automatski uključuje i funkciju prethodnog zagrijavanja. Na ekranu se prikaže simbol .

Nakon izbora hrane prikaže se upozorenje **"Izabrani program uključuje prethodno zagrijavanje. Započinje postupak prethodnog zagrijavanja.** Jelo nemojte još staviti u peć." Na ekranu trepće simbol.

Kad je postignuta regulisana temperatura, prethodno zagrijavanje se završava i začuje se zvučni signal, kog možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon 1 minuta isključi sam.

Na ekranu se prikaže upozorenje **"Prethodno zagrijavanje peći je završeno.** Molimo staviti jelo". Otvorite vrata, odnosno potvrdite izbor pritiskom na DUGME. Program nastavlja pečenje na izabranim regulacijama.



Kad je izabrana funkcija prethodnog zagrijavanja peći, ne možete koristiti funkciju odloženog uključivanja.

B) PEČENJE IZBOROM NAČINA DELOVANJA (Profesionalni način)



Izaberite **Profesionalni način** pečenja.



Izaberite vlastite osnovne regulacije:

- **sistem grejača**
- **temperatura u peći**

Izabrane vrednosti se oboje u crveno.

Dodirom na simbol  izaberite vreme pečenja

(vreme završetka pečenja je navedeno u sivoj boji)



DODATNE POSTAVKE:

Birate ih dodirrom na gornju traku, odnosno na ime.



- osvetljenje peč



- prethodno zagrevanje




- **program u koracima** (pogledati poglavlje PRIPREMA PO KORACIMA)



- **zvučni alarm** (pogledati poglavlje DODATNE POSTAVKE)




 Ukoliko izaberete Trajanje, u dodatnim regulacijama možete izabrati i **Odloženo upućivanje** u rad (pogledati poglavlje VREMENSKE FUNKCIJE).

Dodirnite tipku START.



Na ekranu se prikazuju rastuća temperatura u peći i isteklo vreme pečenja.

PRETHODNO ZAGREJAVANJE

Prethodno zagrevanje  koristite kad želite peć što brže zagrejati na traženu temperaturu.

Izborom simbola uključujete funkciju prethodnog zagrevavanja, na ekranu se prikaže upozorenje **"Prethodno zagrevavanje je započelo.** Jelo nemojte još staviti u peć." Na ekranu trepće simbol.












Kad je postignuta regulisana temperatura, prethodno zagrevanje se završava i začuje se zvučni signal, kog možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon 1 minuta isključi sam.

Na ekranu se prikaže upozorenje **"Prethodno zagrevavanje peći je završeno.** Molimo staviti jelo". Otvorite vrata, odnosno potvrdite izbor pritiskom na DUGME. Program nastavlja pečenje na izabranim regulacijama.



Kad je izabrana funkcija prethodnog zagrevavanja peći, ne možete koristiti funkciju odloženog uključjenja.

SISTEMI PEČENJA (ovisno o modelu)

SISTEMI PEČENJA	OPIS	PRETHODNO REGULISANA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI PEĆI		
	GORNJI I DONJI GREJAČ Grejači na gornjoj i donjoj strani peći ravnomerno sevaju toplotu u unutrašnjost peći. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.	200
	GORNJI GREJAČ Toplotu seva samo grejač na gornjoj strani peći. Koristi se kad želite jače zapeći gornju stranu jela.	150
	DONJI GREJAČ Toplotu seva samo grejač na donjoj strani peći. Koristi se kad želite jače zapeći donju stranu jela.	160
	ROŠTILJ Deluje samo infra grejač koji je deo velikog roštilja. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na roštilju, npr. zapečenih kriški hleba ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
	VELIKI ROŠTILJ Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu neposredno seva infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu peći, dok je za povećanje efekta zagrevavanja istovremeno uključen i gornji grejač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na roštilju, npr. zapečenih kriški hleba, mesa, ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
	ROŠTILJ S VENTILATOROM Deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na roštilju i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednom nivou peći. Ovaj sistem je primeren i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170
	VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ Deluju donji grejač i okrugao grejač s ventilatorom. Koristi se za pečenje pica, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog testa na više nivoa.	200
	360 VRUĆ VAZDUH Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki peći stara se o stalnom kruženju vrućega vazduha oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više nivoa.	180
	EKO PEČENJE ¹⁾ Optimizuje potrošnju energije tokom pečenja. Koristi se za pečenje mesa i kolača.	180
	DONJI GREJAČ I VENTILATOR Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća.	180
	AUTOMATSKO PEČENJE MESA Tokom automatskog pečenja mesa u funkciji je gornji grejač u kombinaciji s infra grejačem i okruglim grejačem. Koristi se za sve vrste mesa.	180

¹⁾ 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.

VREMENSKE FUNKCIJE - TRAJANJE



U osnovnom **Profesionalnom načinu** i načinu **Automatsko** možete izborom simbola birati vremenske funkcije.



Regulisanje trajanja delovanja

U ovom načinu određujete period rada peći. Izaberite traženo vreme delovanja i potvrdite izbor. Tome će se prilagoditi i prikaz završetka delovanja.

Pritisnite START za početak pečenja. Na ekranu su prikazane sve izabrane regulacije.

Sve vremenske funkcije možete isključiti tako da izabrano vreme dovedete na "0".



Regulisanje odloženog upućivanja peći u rad

U ovom načinu odredite period rada peći (trajanje) i u koje vreme treba da prestane raditi (završetak u ...). Proverite dali je na satu regulisano tačno vreme.

Primer:

Momentalno vreme: 12:00

Vreme pečenja: 2 sata

Završetak pečenja: u 18:00

Najpre izaberite VREME TRAJANJA RADA (2 časa). Na ekranu se automatsko ispiše zbroj trenutnog tačnog vremena i vremena trajanja rada peći (14:00).

Sada još odredite i ZAVRŠETAK RADA i regulišite to vreme (18:00). Pritisnite START za početak pečenja. Sat čeka na početak pečenja. Na ekranu se prikaže upozorenje: **"Vaš program je odložen. Započinje u 16:00."**



Nakon isteka podešenog vremena peć automatski prestaje delovati. Začuje se kratak zvučni signal kog možete isključiti pritiskom na tipku ALARM, ili pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam.

Nakon nekoliko minuta neaktivnosti aparat prelazi u stanje mirovanja - Standby. Prikaže se momentalno tačno vreme.

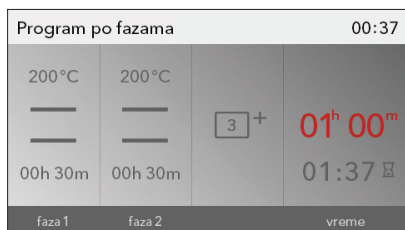
PRIPREMA PO KORACIMA

Ovaj način vam omogućuje da u jednom postupku pečenja kombinirate **tri uzastopne različite** regulacije.

Izborom različitih regulisanja – završetka delovanja – možete postići da jela budu pripremljena na način koji vam najviše odgovara.



U DODATNIM REGULACIJAMA dodirrom na ime izaberite simbol **Priprema po koracima**.



Dvostrukim dodirrom izaberite korak 2 i korak 3.

Dodirrom na ime potvrdite ili izbrišite korak.

Nakon dodira tipke START peć započne najpre raditi u skladu s korakom 1 (izabrani korak je obojen crveno).

Kad istekne regulisano vreme, uključuje se korak 2, a nakon njega i korak 3, ukoliko ste ga izabrali.



Ako tokom rada želite izbrisati nekog od koraka, najpre izaberite korak a zatim dodirrom na ime izaberite krstić. To možete uraditi samo za korake koji još nisu započeti.

3. KORAK: UPUĆIVANJE PEČENJA

Pre početka pečenja trepće tipka START/STOP.

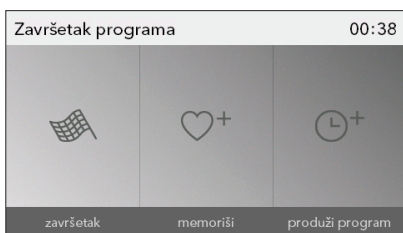
Pečenje upućujete dodiranjem na tipku START.

Tokom rada možete dodiranjem na ekran promeniti određene regulacije (temperaturu, trajanje rada, i program po koracima).

Ukoliko želite promeniti ostale regulacije ili završiti pečenje, dodirnite tipku START/STOP. Prikaže se upozorenje: **"Program je privremeno zaustavljen. Dali ga želite završiti?"**



4. KORAK: ZAVRŠETAK PEČENJA I ISKLJUČENJE PEĆI



Nakon završenog pečenja prikazuje se meni sa simbolima.



Završetak

Izaberite simbol i završite pečenje. Na ekranu se prikazuje osnovni meni.




Produži vreme rada

Izborom tog simbola možete produžiti pečenje i možete odrediti novo vreme završetka pečenja (pogledati poglavlje VREMENSKE FUNKCIJE).

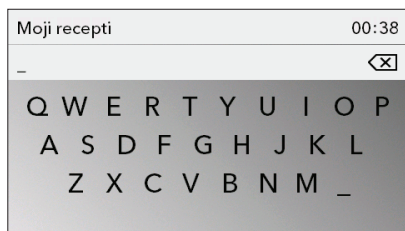



Dodaj u moje recepte – spremi u memoriju

Način omogućuje da izabrane postavke spremite u memoriju peći, te ih sledeći put ponovno koristite.


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

SPREMANJE VLASTITOG PROGRAMA (MOJI RECEPTI)



Izaberite simbol  i dodiranjem određenih slova izaberite ime. Znak po potrebi izbrišite strelicom.

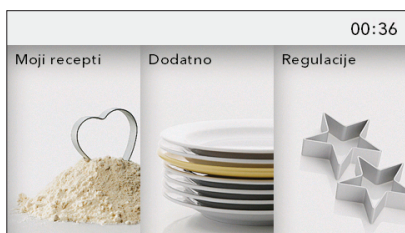
Regulaciju memorišite dodiranjem na tipku START/STOP.

 Svoje vlastite omiljene recepte koje ste prethodno spremili u memoriju možete u bilo kom momentu ponovno prikazati. Postupak birate i regulišete u osnovnom meniju **Moji recepti**.

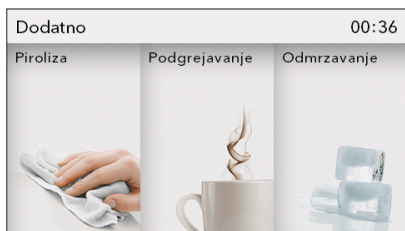
5. KORAK: IZBOR DODATNIH FUNKCIJA



Po meniju se pomerate klizanjem s prstom levo i desno.



Dodirom izaberite meni **Dodatno**. Prikaže se meni dodatnih funkcija.



Piroliza

Funkcija omogućuje automatsko čišćenje rerne korišćenjem visoke temperature, na kojoj se masne obloge i druga nečistoća zapale i upepele.

Kada je program za čišćenje pirolizom završen, i kad se rerna potpuno ohladi, dovoljno je vlažnom krpom iz unutrašnjosti rerne obrisati pepeo.

(pogledati poglavlje ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE).

Podgrejavanje

Koristi se za održavanje toplote već pripremljenih jela. Izborom simbola određujete temperaturu i vreme početka i završetka podgrejavanja.

Odmrzavanje

U ovom načinu vazduh kruži bez uključenih grejača. Radi samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje zamrznute hrane (torti, kolača, poslastica, hleba i žemički, te duboko zamrznutog voća).

Izborom simbola možete odrediti vrstu hrane, težinu, vreme početka i završetak odmrzavanja.

Na polovini vremena odmrzavanja obrnite komade hrane, promešajte ih i odvojite ako su se zalepili jedan za drugog.

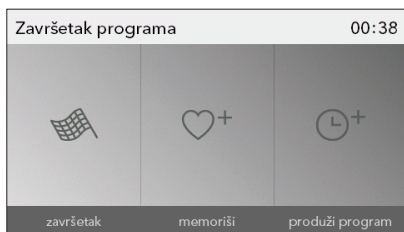
Brzo prethodno zagrevanje

Koristi se kada peč želite što brže ugrijati na traženu temperaturu. Sistem nije primeren za pečenje hrane.

Kad se peč ugrije na regulisanu temperaturu, zagrevanje se završi i peč je pripremljena za pečenje u izabranom načinu rada.

Podgrejavanje tanjira

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



Izaberite simbol i završite pečenje. Na ekranu se prikaže osnovni meni.



BEZBEDNOSNA BLOKADA ZA DECU

Uključite je dodirom na tipku KLJUČIĆ. Na ekranu se ispiše poruka: **"Vrata su zaključana"**. Ponovnim dodirom na tu tipku blokada se isključuje.



Ako blokadu aktivirate kad nije izabrana ni jedna vremenska funkcija (samo prikaz tačnog vremena), peć neće moći raditi. Ako blokadu aktivirate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije, peć će normalno da radi, ali nećete moći menjati regulisanja. Dok je bezbednosna zaštita za decu aktivirana ne možete menjati sisteme niti dodatne funkcije. Možete samo isključiti pečenje. Bezbednosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja peći. Ukoliko želite izabrati nov sistem, najpre morate isključiti bezbednosnu blokadu za decu.



OSVETLJENJE PEĆI

Osvetljenje peći uključuje se automatski kad otvorite vrata ili kad uključite peć. Nakon završenog pečenja lampica svetli još jedan minut.



REGULISANJE ALARMA

Alarm možete koristiti samostalno, neovisno o radu peći. Najduži moguć period regulisanja je 10 časova. Kada izabrano vreme istekne začuje se zvučni signal, kog možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jednog minuta isključuje sam.

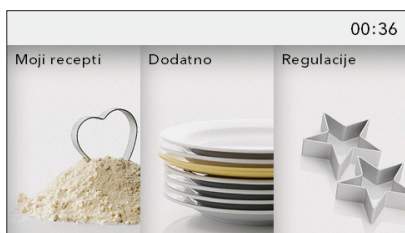


Dodirom na gornju traku možete bilo kada izabrati osvetljenje i alarm.

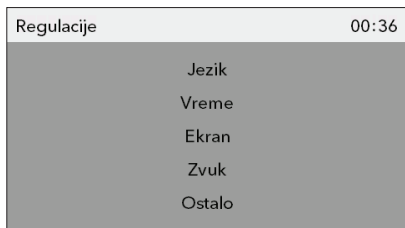
6. KORAK: IZBOR OPŠTIH REGULACIJA



Po meniju se pomerate klizanjem s prstom levo i desno.



Dodirom izaberite meni **Regulacije**.



Nakon dodira, natpis izabrane regulacije se poveća.

Jezik

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

Vreme

Tačno vreme, odnosno časovnik potrebno je regulisati nakon prvog priključenja aparata na električnu instalaciju, ili kad aparat isključite iz električne instalacije na duže vreme (duže od nedelju dana). Regulišite SAT - vreme. Zatim možete u polju VREME izabrati i način prikaza časovnika: digitalni ili analogni.

Zvuk

Jačinu zvučnog signala možete birati kada nije aktivna nijedna vremenska funkcija (prikazano je samo momentalno tačno vreme). U ovom meniju možete birati sledeće regulacije: **jačinu zvuka i trajanje alarma**.

Ekran

U ovom meniju možete regulisati:

Osvetljenje ekrana

Noćni način – odredite vreme do kog želite da ekran bude isključen.

Ostale regulacije

Isključenje osvetljenja peći

Fabričke regulacije



Nakon nestanka električne energije, ili nakon isključenja aparata, sve se dodatne vlastite regulacije sačuvaju.

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.

Oznaka * znači da morate peć prethodno zagrejati na izabranom sistemu pečenja.

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, stoga se uzastopnim pečenjem više vrsta peciva ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je peć već ugrejana.

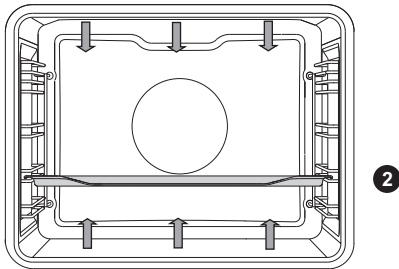
Koristite tamne, silikonom prevučene ili emajlirane tepsije, jer takve tepsije naročito dobro provode toplotu.

Kad koristite hartiju za pečenje, proverite dali je postojana na visokim temperaturama. Pri pečenju većih komada mesa ili kolača, u peći nastaje veća količina pare, koja može na vratima peći napraviti kondenzat. To je normalna pojava koja ne utiče na delovanje aparata. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suvi.

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

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

GORNJI I DONJI GREJAČ



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

Pečenje mesa:

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

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

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO				
Svinjsko pečenje	1500	2	180-200	90-120
Svinjska plećka	1500	2	180-200	110-140
Svinjski rolat	1500	2	180-200	90-110
Goveđa pečenka	1500	2	170-190	120-150
Teleći rolat	1500	2	180-200	80-100
Jagnjeća plećka	1500	2	180-200	60-80
Zečji hrbat	1000	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	90-120
RIBE				
Dinstana riba, 1 kg	200 g/kom	2	190-210	40-50

Pečenje kolača i peciva:

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

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

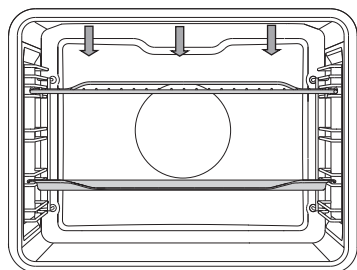
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
Sufle od povrća	2	190-210	35-45
Sladak sufle	2	170-190	40-50
Zemičke *	3	190-210	20-30
Beo hleb, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Heljdin hleb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Integralni hleb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Raženi hleb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pirin hleb, 1 kg *	3	180-190	50-60
Orahnjača	2	170-180	50-60
Biskvitna torta *	2	160-170	30-40
Sitni keksi od lisnatog testa	3	200-210	20-30
Piroške sa zeljem *	3	190-200	25-35
Voćni kolač	2	130-150	80-100
Puslice	3	80-90	110-130
Buhtle	3	170-180	30-40

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



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

VELIKI ROŠTILJ, ROŠTILJ



Kod velikog roštilja deluju gornji grejač i infra grejač, koji su smešteni na plafonu rerne.

Kod **roštilja** deluju gornji grejač i infra grejač, postavljeni na stropu peći.

Infra grejač (roštilj) prethodno zagrevajte 5 minuta.

Čitavo vreme kontrolišite postupak pečenja. Zbog veoma visoke temperature meso može veoma brzo zagoreti.

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

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

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

Nakon svakog pečenja na roštilju očistite peć i pribor.

Tabela pečenja na roštilju - mali roštilj

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO				
Biftek, krvav	180 g/kom	4	240	20-25
Svinjska vratina	150 g/kom	4	240	25-30
Kremenadle	280 g/kom	4	240	30-35
Roštilj kobasice	70 g/kom	4	240	20-25
PREPEČEN HLEB				
Tost	/	4	240	5-10
Sendviči	/	4	240	5-10

Tabela pečenja na roštilju - veliki roštilj

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO				
Biftek, krvav	180 g/kom	4	240	10-15
Biftek, dobro pečen	180 g/kom	4	240	15-20
Svinjska vratina	150 g/kom	4	240	15-20
Kremenadle	280 g/kom	4	240	20-25
Teleća šnicla	140 g/kom	4	240	15-20
Roštilj kobasice	70 g/kom	4	240	10-20
Mesni sir	150 g/kom	4	240	15-20
RIBE				
File lososa	200g/kom	4	240	15-20
PREPEČEN HLEB				
6 kriški hleba	/	4	240	1-4
Sendviči	/	4	240	2-5

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

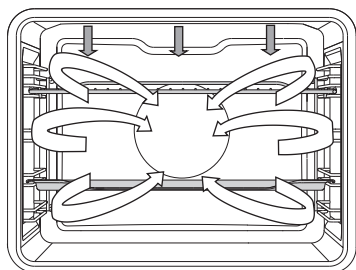
Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatom salvetom da budu suve. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a spoljni deo ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tokom pečenja na roštilju ribu nemojte obrtati.



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.

ROŠTILJ S VENTILATOROM

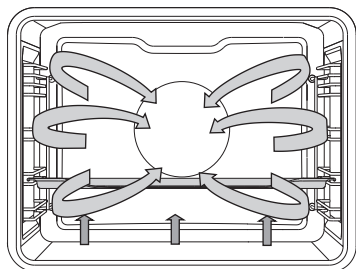


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO				
Patka	2000	2	180-200	90-110
Svinjsko pečenje	1500	2	170-190	90-120
Svinjska plečka	1500	2	160-180	100-130
Polovica pileta	700	2	190-210	50-60
Pile, 1.5 kg	1500	2	200-220	60-80
Rolat od mlevenog mesa	1500	2	160-180	70-90
RIBE				
Pastrmke	200 g/kom	2	200-220	20-30

VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ



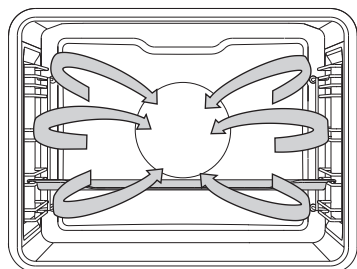
2

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

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

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
Kolač od sira, prhko testo	2	150-160	60-70
Pica *	3	210-220	10-15
Kiš Loren (lorenska pita), prhko testo	2	190-200	50-60
Štrudla od jabuka, vučeno testo	2	170-180	50-60

VRUĆ VAZDUH



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

Pečenje mesa:

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

Tokom pečenja pazite da u posudi uvek bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori.

Tokom pečenja meso obrnite. Ako pečenje pokrijete, meso će se sočnije ispeći.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO				
Svinjsko pečenje sa kožom	1500	2	160-180	90-120
Pile, celo	1500	2	170-190	70-90
Patka	2000	2	160-180	120-150
Guska	4000	2	150-170	170-200
Ćurka	5000	2	150-170	180-210
Pileća prsa	1000	3	180-200	50-60
Pile punjeno	1500	2	180-200	110-130

Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrevanje peći.

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

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

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

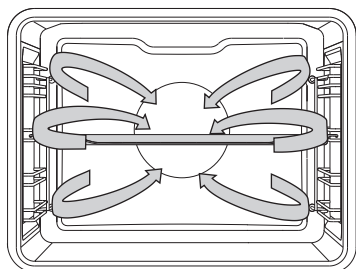
Kekse uvek napravite jednake veličine (debljine), jer će se tako ravnomerno zapeći.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
Kolač iz umešanog testa	2	150-160	30-40
Kolač sa mrvicama	3	160-170	25-35
Kolač od trešanja	2	150-160	30-40
Biskvitni rolat *	3	160-170	15-25
Voćna torta, prhko testo	2	160-170	50-70
Pletenica, dizano testo	2	160-170	35-50
Štrudla od jabuka	3	170-180	50-60
Pica *	3	200-210	15-20
Keksi, prhko testo *	3	150-160	15-25
Keksi, brizgano testo *	3	140-150	20-30
Kolačići *	3	140-150	20-30
Sitni kolačići, dizano testo	3	170-180	20-35
Kolači, lisnato testo	3	170-180	20-30
Kolači punjeni kremom	3	180-190	25-45
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Štrudla od sira i jabuka	3	170-180	55-70
Pica	3	180-190	20-35
Pržen krompir za rernu	3	200-210	25-40
Kroketi za rernu	3	200-210	20-35



Tokom pečenja duboku tepsiju nemojte stavljati u 1. vodilicu.

EKO PEČENJE



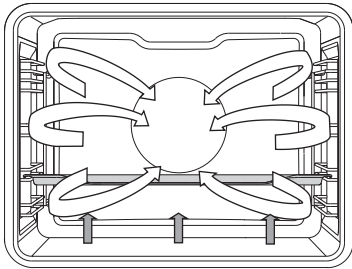
Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki peći brine za stalno kruženje vrućega vazduha oko pečenja ili kolača.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO			
Svinjsko pečenje, 1 kg	2	190-200	110-130
Svinjsko pečenje, 2 kg	2	190-200	130-150
Goveđe pečenje, 1 kg	2	200-210	100-120
RIBE			
Cele ribe 200/g kom	3	190-200	40-50
Ribljí file 100/g kom	3	200-210	25-35
KOLAČI			
Brizgani keksi	3	170-180	15-25
Mali kolačići	3	180-190	30-35
Biskvitni rolat	3	190-200	15-25
Voćna torta, prhko testo	2	180-190	55-65
GRATINIRANA (ZAPEČENA) JELA			
Gratiniran krompir	2	180-190	40-50
Lazanja	2	190-200	45-55
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Pržen krompirić, 1 kg	3	220-230	35-45
Pileći medaljoni, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Ribljí štapići, 0.6 kg	3	210-220	30-40



Tokom pečenja duboku tepsiju nemojte stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GREJAČ I VENTILATOR



2

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

KONZERVISANJE (UKUVAVANJE)

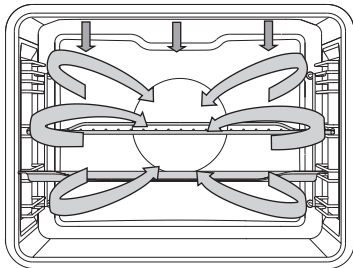
Hranu za konzervisanje i staklene tegle pripremite kao i obično. Koristite tegle sa gumenim obručem i staklenim poklopcem. Nemojte koristiti tegle s navojnim ili metalnim poklopcima, niti metalne limenke. Staklene tegle neka budu jednake veličine, odnosno volumena, napunjene istim sadržajem, i dobro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

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

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

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme ukuvavanja (min)	Temperatura kad proključa - kada se pojave mehurići	Vreme mirovanja u rerni (min)
VOĆE					
Jagode (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Košunjavo voće (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Voćni kompot (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
POVRĆE					
Kiseli krastavci (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Pasulj/šargarepa (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

AUTOMATSKO PEČENJE MESA



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

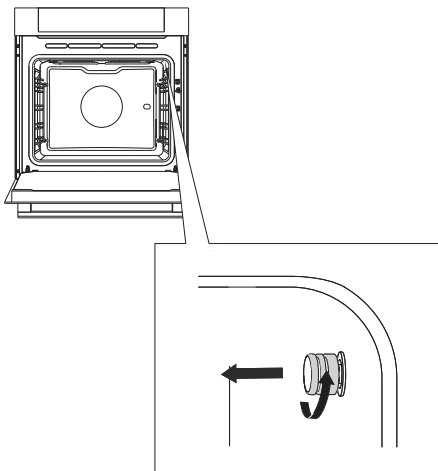
Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne lepi na nju, i stavite je u 3. vodilicu, a u vodilicu 2. umetnite tepsiju za sakupljanje kapajuće masnoće i mesnog soka. Ako pečete meso u tepsiji, stavite je u 2. vodilicu.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)	Temperatura jezgra (°C)
MESO					
Govedi file	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Pile, celo	1500	2	170-190	65-85	85-90
Ćurka	4000	2	160-180	150-180	85-90
Svinjsko pečenje	1500	2	160-180	100-120	70-85
Mesni rolat	1000	2	160-180	50-65	80-85
Teletina	1000	2	160-180	70-90	75-85
Jagnetina	1000	2	170-190	50-70	75-85
Divljač	1000	2	170-190	60-90	75-85
Cela riba	1000	3	160-180	40-50	75-85

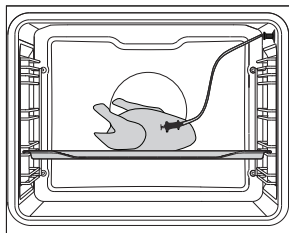
*rare (krvavo) = 55-60 °C; srednje (ružičasto) = 65-70 °C ; temeljito pečeno = 70-75 °C

Pečenje sondom za meso (ovisno o modelu)

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



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



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

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

Izaberite sistem (donji grejač i ventilator).

Na ekranu se prikaže prethodno izabrana temperatura i temperaturni prikaz sonde. Dodirnite tipku START.

Tokom pečenja prikazuje se rastuća temperatura jezgre jela (ukoliko želite, možete tokom pečenja promeniti prethodno izabranu temperaturu).

Kad je izabrana temperatura jezgre jela postignuta, rerne prestaje da radi.

Začuje se zvučni signal kog možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam. Na ekranu se prikaže tačno vreme.

Nakon završenog pečenja vratite zaštitni metalni poklopac utičnice nazad u reru.

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

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



Dozvoljeno je koristiti isključivo sondu, predviđenu za tu konkretnu rernu.
Pazite da sonda tokom pečenja ne dodiruje grejač.
Nakon završenog pečenja sonda je još veoma vruća, stoga pazite da se ne opečete.

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 abrazivnim deterdžentima i abrazivnim pomagalima 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.



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

KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆI

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

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

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

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

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

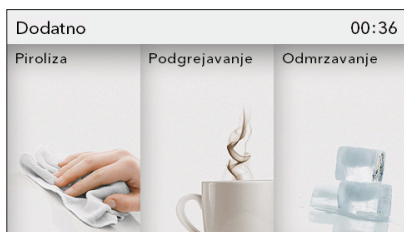
AUTOMATSKO ČIŠĆENJE RERNE - PIROLIZA

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

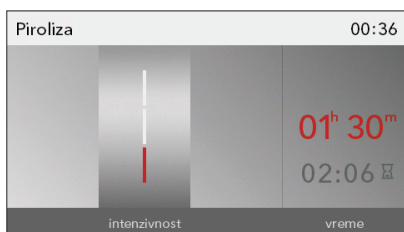
Ostaci hrane i masnoća mogu da zapale tokom postupka pirolize, zato pre pokretanja ovog programa iz unutrašnjosti rerne odstranite svu vidljivu prljavštinu i ostatke hrane.



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



U meniju Dodatno izaberite **Piroliza**.



Izaberite traženi stepen intenzivnosti čišćenja.

Osnovna: pribl. 90 min

Srednja: pribl. 120 min

Najjača: pribl. 150 min

Nakon određenog vremena vrata peći se zbog vaše bezbednosti automatski zaključaju (kad temperatura postigne 250°C).

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).

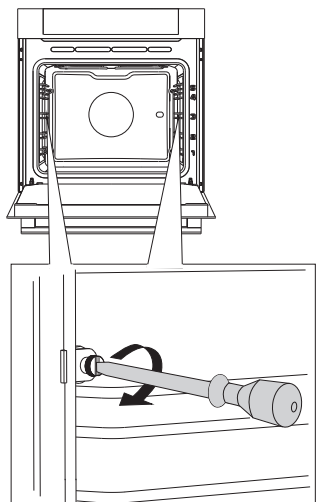
Nakon upotrebe tepsije najpre operite vrućom vodom i sredstvima za pranje, zatim ih obrišite krpom, i umetnite u vodilice na drugi ili treći nivo. Na 1. nivo ne smete stavljati tepsiju.

 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.

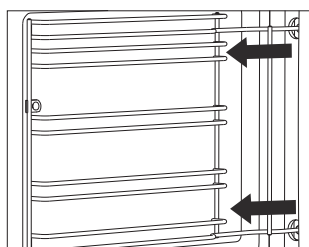
 Ako postupkom pirolitičkog čišćenja u rerni čistite i tepsije i druge limove za pečenje, nakon završetka postupka unutrašnjost rerne neće biti dokraja očišćena.

VADENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim deterdžentima.



1 Odšrafite šraf.



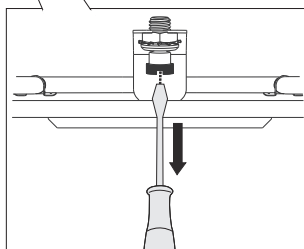
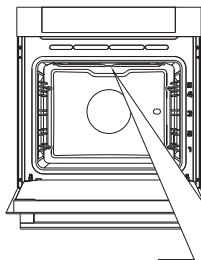
2 Vodilice izvadite iz rupica na zadnjoj stenki.



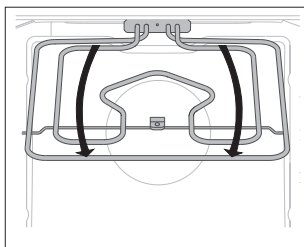
Nakon čišćenja šrafove na vodilicama potrebno je ponovno čvrsto prišrafiti šrafciğerom.

ČIŠĆENJE STROPA PEĆI

Za lakše čišćenje strova peći u aparat je ugrađen pregibni gornji infra grejač. Pre čišćenja peći izvadite tepsije, rešetku i vodilice.



- 1 Grejač vadite tako da odšrafite šraf koji se nalazi na prednjem delu strova peći.



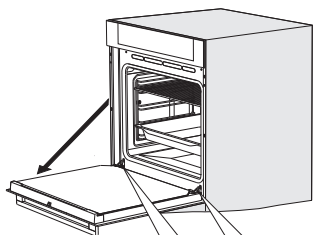
- ⚠ Grejač ne smete koristiti u spušenom položaju.



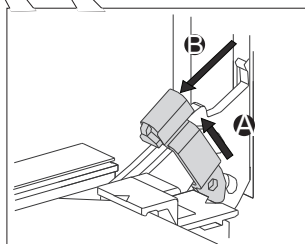
Isključite aparat iz električne instalacije.

Grejač mora biti ohlađen, inače postoji opasnost opekotina.

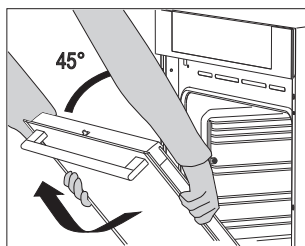
SKIDANJE I MONTAŽA VRATA PEĆI




1 Vrata peći najpre do kraja otvorite.



2 Podizne konzole lagano podignite i povucite prema sebi.



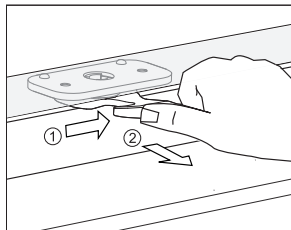
3 Vrata lagano zatvarajte do ugla 45°(obzirom na zatvoren položaj vrata), a zatim ih podignite i izvucite.

 Montaža se odvija obrnutim postupkom. Ukoliko se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, proverite dali su zarezi šarnira vrata pravilno namešteni u ležištima šarnira.




Uvek proverite dali su podizne konzole za skidanje vrata pravilno postavljene u ležišta šarnira nakon montaže vrata, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavnih šarnira na koje deluje veoma jak feder, jer se pri tome može neko ozbiljno povrediti.


BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



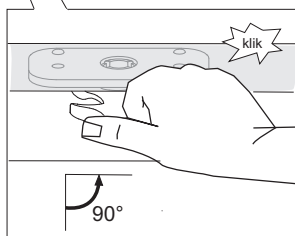
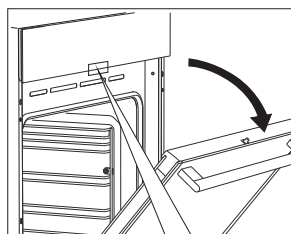
Otvarate je tako da palcem lagano gurnete bravu udesno, i istovremeno povučete vrata u smeru otvaranja.

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

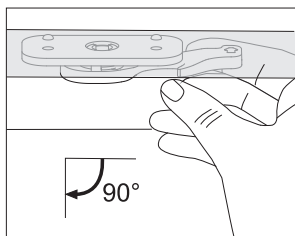
ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

 **Rerna treba da je potpuno ohlađena.**

Najpre otvorite vrata rerne.



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



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

MEKANO OTVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

Vrata rerne opremljena su sistemom koji ublažava udarce prilikom otvaranja vrata (od ugla 75° dalje).

MEKANO ZATVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

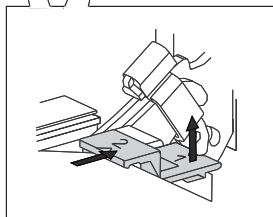
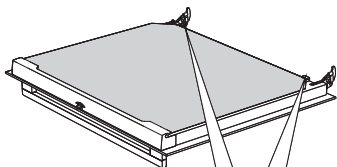
Vrata peći opremljena su sistemom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Sistem omogućuje jednostavno, tiho i nežno zatvaranje vrata. Lagani pritisak (do ugla 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.



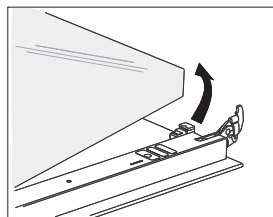
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak sistema se smanjuje, odnosno bezbednosno popusti.

SKIDANJE I MONTAŽA STAKLA VRATA

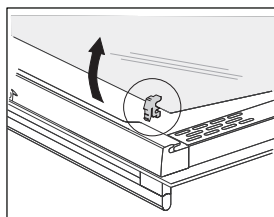
Staklo vrata možete očistiti i s unutrašnje strane, ali ga je u tu svrhu potrebno skinuti. Skinite vrata peći (pogledati poglavlje Skidanje i montaža vrata peći).



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



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



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



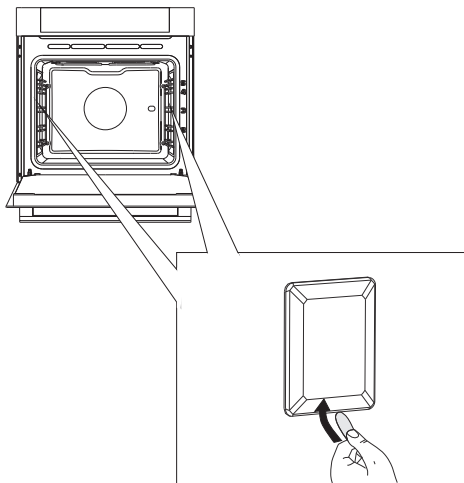
Staklo montirajte obrnutim redosledom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

ZAMJENA SIJALICE

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

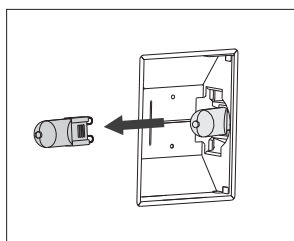
Koristite križni šrafciğer.

(Halogena sijalica: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Klasičnim plosnatim šrafciğerom oslobodite poklopac sijalice i skinite ga.

NAPOMENA: Pazite da ne oštete emajl.



- 2** Izvucite halogenu sijalicu.



Koristite zaštitu da se ne opečete.

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Motnja/napaka	Vzrok
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomeren ...	Iskopčajte aparat iz električne instalacije za nekoliko minuta (odšrafite osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno prikopčajte na električnu mrežu i uključite peć.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje peći ne radi ...	Zamena sijalice u peći je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno regulisali temperaturu i izabrali primeren sistem grejanja? Dali su vrata peći zatvorena?
Ekran prikazuje grešku ERRXX ... * XX znači bročanu oznaku greške.	Došlo je do greške u radu elektronskog modula. Iskopčajte aparat iz električne instalacije za nekoliko minuta, a zatim ga ponovno prikopčajte na električnu mrežu i regulišite tačno vreme. Ukoliko je greška i dalje prikazana, pozovite servisnu službu.

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



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

ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA



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

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

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

Pridružujemo si pravico do morebitnih sprememb in napak v navodilih za uporabo.

MULTI_PIROLIZA_TFT_60



sr (04-20)

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 nanесenu 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-bop799s51x-akcija-cena/>