

Uputstvo za upotrebu

GORENJE ugradna rerna BPS6737E03X

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-bps6737e03x-akcija-cena/>

gorenje

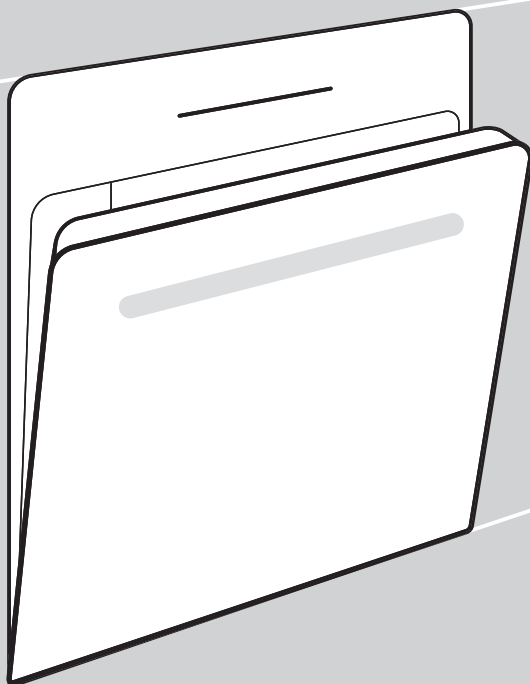
SR

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 |
| Pravilan i bezbedan način korišćenja rerne tokom pirolitičkog čišćenja | 6 |
| Ostala važna bezbednosna upozorenja | 6 |
| Opis uređaja | 8 |
| Pločica – informacije o proizvodu | 8 |
| Kontrolna tabla | 9 |
| Birači koji se izvlače | 9 |
| Oprema uređaja | 10 |
| Vođice | 10 |
| Prekidač na vratima rerne | 11 |
| Rashladni ventilator | 11 |
| Oprema i pribor rerne | 11 |
| Pre prve upotrebe | 13 |
| Uključivanje uređaja po prvi put | 13 |
| Izbor regulacija | 14 |
| IZBOR REŽIMA RADA | 14 |
| POSTAVLJANJE TEMPERATURE | 15 |
| FUNKCIJA VREMENA | 16 |
| Upućivanje pečenja | 18 |
| Završetak kuvanja i isključivanje rerne | 18 |
| Odabir opštih podesavanja | 20 |
| Opšti saveti za pečenje | 22 |
| Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane | 23 |
| Kuvanje pomoću sonde | 27 |
| Preporučeni nivoi završnice za različite tipove mesa | 28 |
| Čišćenje i održavanje | 29 |
| Automatsko čišćenje rerne – piroliza | 29 |
| Uklanjanje vođica od žice i fiksiranih teleskopskih vođica | 31 |
| Uklanjanje i zamena vrata rerne i staklenog panela | 32 |
| Zamena sijalice | 33 |
| Tabela smetnji i grešaka u radu | 34 |
| Posebna upozorenja i javljanje grešaka | 34 |
| Odlaganje | 35 |
| Test pečenja | 36 |

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 pregrevanja.

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).

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 vrela 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.

Koristite isključivo sondu koja je preporučena za korišćenje uz ovu rernu.

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 prouzrokuje 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.

Pravilan i bezbedan način korišćenja rerne tokom pirolitičkog čišćenja

Pre pirolitičkog čišćenja, uređaj mora biti adekvatno pripremljen (pogledajte poglavlje „Automatsko čišćenje rerne - piroliza”).

Pre nego što počnete sa postupkom čišćenja, uklonite iz unutrašnjosti rerne sve ostatke prosutih tečnosti i sve pokretne delove.

Tokom postupka automatskog čišćenja rerne se zagreva do izuzetno visoke temperature i njena spoljašnja strana takođe postaje veoma vrela. Opasnost od zadobijanja opekotina! Udaljite decu od rerne.

Ostala važna bezbednosna upozorenja

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.

Preporučujemo da (zbog težine uređaja) najmanje dve osobe nose i montiraju uređaj.

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.

Pazite da otvori za provetranje 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.

Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen. Isključite uređaj iz električne mreže i pozovite ovlašćeni servisni centar.

Rerna se može bezbedno koristiti sa ili bez vođica za posudu za pečenje.

Nemojte skladištiti predmete u rerni, to može izazvati opasnost kada je rerna uključena.

Odstupanje prikaza dnevnog vremena na ekranu ne utiče na funkcionalnost uređaja i može da bude posledica promena frekvencije električne mreže.

Pre uključivanja postupka automatskog čišćenja, pažljivo pročitajte i poštujujte sva uputstva navedena u poglavlju „Čišćenje i održavanje“ u kome je opisan pravilan i bezbedan način korišćenja ove funkcije.

Nemojte da postavljate bilo kakve predmete na dno unutrašnjosti rerne tokom postupka automatskog čišćenja.

Pirolitičko čišćenje uključuje izuzetno visoke temperature koje mogu da prouzrokuju pojavu dima i isparenja usled sagorevanja ostataka hrane. Preporučujemo dobro provetranje kuhinjskih prostorija tokom trajanja postupka pirolitičkog čišćenja. Male životinje i kućni ljubimci su veoma osetljivi na isparenja koja nastaju prilikom pirolitičkog čišćenja rerne. Naša je preporuka da ih udaljite iz kuhinjskih prostorija tokom trajanja postupka pirolitičkog čišćenja i da dobro provetrite kuhinjske prostorije nakon postupka čišćenja.

Nemojte da otvarate rernu tokom čišćenja.

Pobrinite se da strani objekti ne dospeju u otvore za zaključavanje vođica vrata, zbog toga što može doći do blokiranja automatskog zaključavanja vrata tokom postupka čišćenja rerne.

Nemojte da dodirujete metalne površine ili delove uređaja tokom trajanja automatskog postupka čišćenja!

U slučaju prekida napajanja tokom trajanja postupka automatskog čišćenja, režim rada biće isključen nakon dva minuta i vrata rerne će ostati zaključana. Vrata će se otključati kada uređaj detektuje da je temperatura u sredini unutrašnjosti rerne niža od 150 °C.

Nakon postupka automatskog čišćenja može da dođe do gubitka boje i sjaja unutrašnjosti rerne i dodatne opreme rerne. Ovo neće ni na koji način uticati na njihovu funkcionalnost.



Pažnja – površine su vrele tokom trajanja pirolitičkog čišćenja



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.

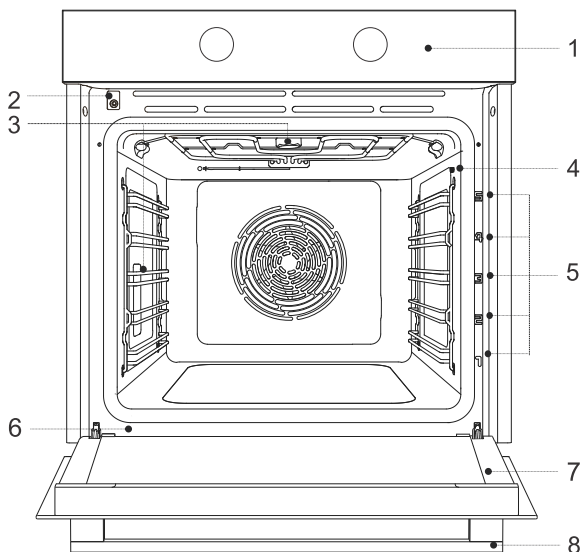
Opis uređaja



INFORMACIJA!

Funkcije i oprema uređaja zavise od konkretnog modela uređaja.

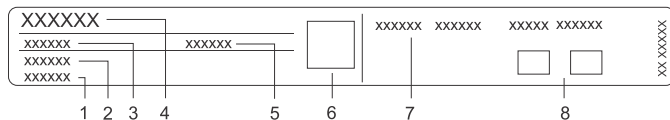
Osnovna oprema uređaja uključuje vođice od žice, pleh za pečenje i rešetku.



- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1. Kontrolna tabla | 5. Nivoi polica (1–5) |
| 2. Brava za vrata sa prekidačem | 6. Pločica |
| 3. Osvetljenje | 7. Vrata rerne |
| 4. Slot za sondu | 8. Ručka na vratima |

Pločica – informacije o proizvodu

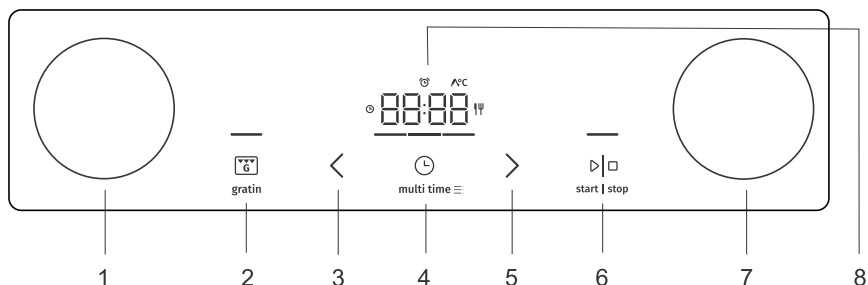
Pločica sa osnovnim informacijama o uređaju postavljena je na obodu rerne.



- | | |
|--------------------|------------------------------------|
| 1. Serijski broj | 5. ID šifra |
| 2. Model | 6. QR kod (u zavisnosti od modela) |
| 3. Vrsta | 7. Tehnički podaci |
| 4. Trgovačka marka | 8. Oznake/simboli usklađenosti |

Kontrolna tabla

(ovisno o modelu)



1. dugme za izbor režima rada
2. Gratiniranje, otkazi ili taster za povratak
3. Taster za smanjivanje vrednosti
4. Taster za funkciju tajmera i podešavanja
5. Taster za povećanje vrednosti
6. start | stop taster za potvrdu, pokretanje ili zaustavljanje/pauziranje
7. Birač za podešavanje temperature
8. Ekran



INFORMACIJA!

Dodirnite tastere većom površinom vrha prsta za bolji odziv tastera. Svaki dodir tastere biće praćen emitovanjem kratkog zvučnog signala.

Birači koji se izvlače

(ovisno o modelu)

Dugme lagano pritisnite da iskoči, a zatim ga obrćite.



UPOZORENJE!

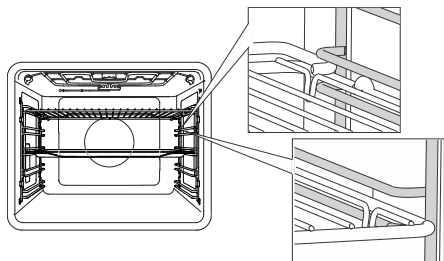
Nakon svake upotrebe dugme obrnite u isključeni položaj i gurnite ga nazad. Uvučeno dugme možete gurnuti nazad samo u isključenom, odnosno neutralnom položaju prekidača.

Oprema uređaja

Vodice

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

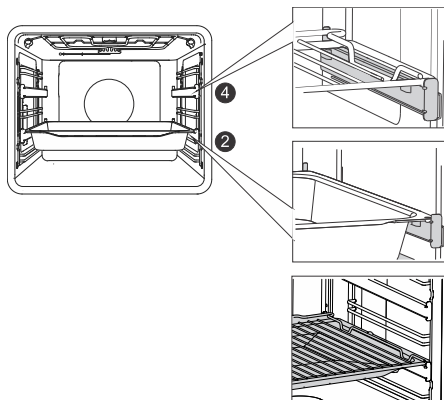
Žičane vodilice



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

Fiksirane teleskopske vodice

(ovisno o modelu)

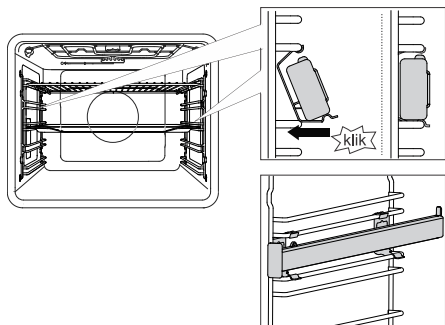


Teleskopske vodice je moguće postaviti na 2. i 4. nivo.

Prilikom korišćenja fiksnih teleskopskih vodica, postavite držač ili pleh za pečenje na vodice. Možete rešetku da postavite direktno na pleh za pečenje (plitki pleh ili višenamensku duboku tepsiju) i da ih zajedno postavite na istu vodicu. 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 vođice 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.



UPOZORENJE!

Nije dozvoljeno korišćenje rerne kada su vrata otvorena i kada je prekidač vrata rerne uključen (zatvoren). Rerna će signalizirati da je došlo do greške i biće neophodno ponovno pokretanje rerne.

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)



UPOZORENJE!

Izvadite svu opremu iz rerne, uključujući vođice police. Čišćenje opreme (višenamenskih dubokih ili plitkih posuda za pečenje) pirolizom je moguće samo ako je rerna opremljena dodatnim žičanim vođicama (pogledajte poglavlje „Čišćenje isporučene opreme pirolizom”).

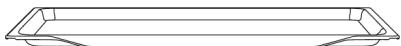


REŠETKA se koristi prilikom upotrebe roštilja, pečenja ili kao potpora za posuđe, pleh za pečenje ili pekače prilikom pečenja jela.



INFORMACIJA!

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

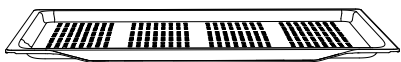


PLITKI PLEH ZA PEČENJE se koristi prilikom pripremanja tankog i sitnog peciva. Moguće ga je koristiti i kao tacnu za sakupljanje tečnosti.



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.



PLEH ZA PEČENJE SA OTVORIMA

upotrebljava se sa režimima koji obuhvataju ubrizgavanje pare i pečenje vazduhom. Otvori pospešuju protok vazduha oko jela i omogućavaju formiranje hrskavije kore. Prilikom pripreme hrane koja sadrži veći procenat tečnosti (vode, masti i sl.), postavite pleh za pečenje sa otvorima ili višenamensku tepsiju na jedan nivo niže od nivoa na kome pečete hranu kako biste ih koristili kao tacnu za sakupljanje tečnosti.



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 vodicu.



SONDA (BAKESENSOR).



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 povežete uređaj na mrežno napajanje ili nakon podužeg nestanka električne energije, na displeju će biti prikazano „12:00“.

Prvo, izaberite i potvrdite osnovna podešavanja.

INFORMACIJA!

Možete da ih promenite dodiranjem tastera < ili > . Potvrdite željeno podešavanje pritiskom na **start I stop**. Sledeće podešavanje možete da podesite ako ste već podesili i potvrdili prethodno.



1. PODEŠAVANJE VREMENA

Dodirivanjem tastera < ili > možete da podesite doba dana. Ako duže držite taster za podešavanje vrednosti, vrednosti se brže menjaju.

INFORMACIJA!

Pročitajte poglavlje „Dodatne funkcije“ 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.



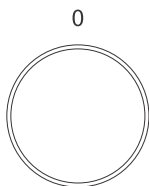
3. JAČINA ZVUČNOG SIGNALA

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.

Kada se izabrana podešavanja potvrde na displeju će biti prikazan sat (ukoliko je DUGME za izbor režima rada u položaju „0“).

Izbor regulacija







IZBOR REŽIMA RADA





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

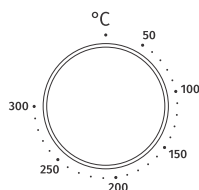
| Simbol | Upotreba |
|--------|---|
| | BRZO PREDGREVANJE Da dostignete zadanu temperaturu u najkraćem mogućem roku. Kada se rerna zagreje na izabranu temperaturu, Prht će se pojaviti na displeju i emitovaće se kratak zvučni signal. Nakon toga sledi odabir postavki koje želite da koristite za pripremu hrane. Ova funkcija nije pogodna za pečenje hrane. |
| | GORNJI I DONJI GREJAČ UZ VENTILATOR ¹⁾ Namena ovog režima je ujednačeno pečenje hrane na jednom nosaču, kao i pripremanje suflea. |
| | VELIKI ROŠTILJ UZ VENTILATOR ¹⁾ Pečenje živinskog mesa i većih komada mesa ispod sistema za pečenje. |
| | INTENZIVNO PEČENJE (VAZDUHOM) ^{1) 2)} 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. |
| | VRELI VAZDUH ^{1) 2)} Pomoću ovog režima imaćete bolji protok vrelot 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. |
| | GORNJI I DONJI GREJAČ ^{1) 2)} Ovaj režim je pogodan za konvencionalno pečenje na jednom držaču, za pripremanje suflea i pečenje na niskim temperaturama (sporo kuvanje). Putem ubrizgavanja pare ostvarićete još bolje rezultate pečenja i još hrskaviju koru. |
| | VELIKI ROŠTILJ ¹⁾ Koristite ovaj režim za grilovanje velike količine hrane rezane na kriške, kao što je tost, nepreklopljeni sendviči, roštiljske kobasice, riba, ražnjići itd., kao i za pripremu zapečenih jela rumene kore. Maksimalna dozvoljena temperatura je 240 °C. |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Simbol | Upotreba |
|---|---|
|  | SPORO PEČENJE³⁾ 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. |
|  | REŽIM ZA PICU¹⁾ Ovo je optimalni režim za pečenje pica i peciva sa visokim sadržajem vode. Koristite ga za pečenje na jednom držaču, kada želite brže da pripremite hranu sa hrskavom korom. |
|  | PEČENJE SMRZNUTE HRANE¹⁾ Pomoću ovog režima možete brže da spremite smrznutu hranu bez prethodnog zagrevanja rerne. Idealan je za pripremu delimično pečenih smrznutih proizvoda (peciva, kroasana, lazanja, pomfrita ili pilećih medaljona), mesa i povrća. |
|  | 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. |
|  | PIROLIZA Pomoću ove funkcije omogućeno je automatsko čišćenje unutrašnjosti rerne dejstvom viske temperature usled čega se sagorevaju i pretvaraju u pepeo masni ostaci i druge nečistoće iz unutrašnjosti rerne. |
|  | OSVETLJENJE RERNE Osvetljenje rerne se uključuje kada se izabere režim rada (izuzev u situaciji kada se izabere režim za pirolitičko čišćenje rerne) ili kada se birač okrene u položaj za uključivanje osvetljenja rerne. |

- 1)  U ovim režimima rada moguće je koristiti funkciju gratiniranja (pročitajte poglavlje „Pokretanje procesa pečenja“).
- 2)  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).
- 3) Ova se funkcija koristi za određivanje energetske efikasne klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

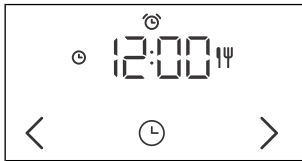



POSTAVLJANJE TEMPERATURE



Obrtanjem dugmeta izaberite traženu TEMPERATURU.

FUNKCIJA VREMENA

Okrenite DUGME za podešavanje željenog SISTEMA i TEMPERATURE.

| | |
|--|---|
|  |  Vremensko pečenje |
| |  Podešavanje odloženog završetka |
| |  Podešavanje alarma |



INFORMACIJA!

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



Podešavanje vremena pečenja

U ovom režimu rada možete da odredite trajanje rada rerne (vreme pečenja).

Pritiskom na < ili > možete da podesite željeno vreme pečenja. Da biste pokrenuli rernu, dodirnite **start I stop**.



Podešavanje odloženog završetka



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 režim 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

Pritiskom na < ili > možete da podesite trajanje programa  (u našem slučaju to je 2:00). Dvostrukim dodirom tastera **multi time**, možete da izaberete vreme kada želite da vaša hrana bude spremna (u našem slučaju to je u 18:00). Potvrdite izbor. Željeno vreme završetka je prikazano na ekranu (18:00).

Dodirnite taster **start I stop** taster za pokretanje rada rerne.

Rerna je u delimičnom režimu pripravnosti dok se čeka na pokretanje. Tokom celog ovog perioda displej je zatamnjen i uključeni su sistem ventilatora i osvetljenje rerne. Rerna će se automatski uključiti uz postavljena podešavanja (u našem konkretnom slučaju to je 16:00 ili 4 p.m.). Rerna će se isključiti u unapred podešenom vremenu (u našem konkretnom slučaju to je 18:00 ili 6 p.m.).



INFORMACIJA!

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

Nakon isteka podešenog vremena, reru automatski prestaje da radi. Na ekranu će se prikazati **End**. Emitovaće se zvučni signal koji možete isključiti pritiskom na bilo koji taster. Nakon jednog minuta, zvučni signal će se automatski isključiti.



UPOZORENJE!


Ova funkcija nije podesna za korišćenje za pripremu hrane koja zahteva unapred zagrejanu reru.

Kvarljive namirnice ne treba dugo držati u rerni.

Pre korišćenja ovog režima, proverite da li je sat na uređaju tačno podešen.



Podešavanje tajmera

Tajmer može da se koristi nezavisno od rada rerne. Maksimalno moguće podešavanje je 24 časa. Više puta dodirnite taster **multi time** dok se na ekranu ne prikaže . Pritiskom na < ili > možete da podesite trajanje tajmera. Kada istekne podešeno vreme pečenja, ogласiće se zvučni signal koji možete da isključite pritiskom na bilo koji taster. Nakon jednog minuta, zvučni signal će se automatski isključiti.



INFORMACIJA!

Možete da isključite izabranu funkciju tajmera istovremenim pritiskom na tipke < i > .

Upućivanje pečenja



start | stop

Crtica iznad tastera **start | stop** sada treperi. Pokrenite podešeni program dodirivanjem ovog tastera.

Dok program radi, crtica iznad tastera je potpuno osvetljena.

Dok se ne dostigne podešena temperatura, osvetljena crtica ispod sata se pomera levo i desno.

Kada se dostigne podešena temperatura, na ekranu se prikazuje °C , oglašava se zvučni signal i crtica ispod sata postaje potpuno osvetljena.



INFORMACIJA!

Tokom procesa pripreme možete da promenite REŽIM, TEMPERATURU i FUNKCIJE TAJMERA.



INFORMACIJA!

Ukoliko nije izabrana nijedna vremenska funkcija, na indikatoru se prikazuje vreme trajanja pripreme.



gratin

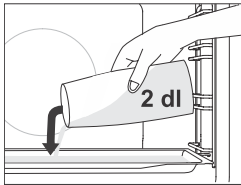
Dodatno pečenje (za zapečena jela)

Ova funkcija može da se pokrene nakon što rerna radi više od 10 minuta (crtica iznad tastera za roštilj će delimično svetleti). Kada se potvrdi ova funkcija, na displeju će se prikazati vreme kuvanja od 10 minuta (10:00).

Dodirnite taster < ili > da biste odredili trajanje dodatnog pečenja.

Ovu funkciju je moguće isključiti pritiskom na taster **gratin**.

Funkcija se koristi u poslednjoj fazi procesa pečenja kada dodajete preliv (mokro) ili začine na hranu, ili kada želite da kora dodatno porumeni. Na jelu će se tokom gratiniranja formirati zlatno-smeđa kora, koja štiti hranu od isušivanja, ali i daje prijatniji izgled i bolji ukus.



Pečenje sa dodatkom pare ☼

Ubrzavanje 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 priprema 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

Pritiskom na taster **start | stop** pauzirćete proces kuvanja. Na displeju će se prikazati poruka **End** i emitovaće se zvučni signal.

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

 **INFORMACIJA!**

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

Odabir opštih podešavanja

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

Pritisnite taster **multi time** i držite ga pritisnutim u trajanju od 3 sekunde. Nekoliko sekundi stavka **SEtt** biće prikazana na displeju. Nakon toga će se prikazati meni sa dodatnim funkcijama.



☀️ INFORMACIJA!

Koristite taster < ili > da biste se kretali kroz meni. Podešavanje možete da potvrdite pritiskom na taster **start | stop** ili **multi time**. Dodirnite taster **gratin** da biste napustili meni sa dodatnim funkcijama.



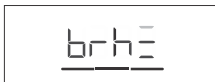
1. Prikaz sata

Koristite tastere < i > da biste podesili sat. Stavka **CLoc** biće prikazana na displeju. Kada potvrdite podešavanje, možete da birate 12-časovni ili 24-časovni format prikaza. Potvrdite vreme/deo dana. Prvo podesite i potvrdite podešavanje minuta, a nakon toga podesite i potvrdite podešavanje sati.



2. Jačina zvuka zvučnog signala

Možete da izaberete tri nivoa jačine zvuka. Izaberite stavku **Vol**. Dodirnite taster < ili > da biste izabrali željeni nivo jačine i potvrdite. Zvučni signali mogu i da se isključe.



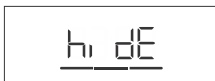
3. Intenzitet osvetljenosti displeja

Možete da izaberete tri nivoa intenziteta osvetljenosti displeja. Izaberite stavku **brh**. Dodirnite taster < ili > da biste izabrali željeni nivo intenziteta i potvrdite. Koristite tastere za podešavanje vrednosti za povećanje ili smanjenje intenziteta osvetljenosti.



4. Noćni režim rada displeja

Ovom funkcijom se automatski zatamnjuje displej (prebacuje se sa nivoa visokog intenziteta osvetljenosti na najniži nivo osvetljenosti) tokom noći (od 20 sati do 6). Izaberite stavku **nGht**. Dodirnite taster < ili > da biste izabrali željeni nivo intenziteta osvetljenosti displeja tokom noći i potvrdite.



5. Režim pripravnosti

Ovom funkcijom se automatski uključuje/isključuje prikaz sata. Izaberite stavku **hi dE**. Dodirnite taster < ili > da biste izabrali postavku on ili off i potvrdite.



FAct

7. Fabrička podešavanja

Ova funkcija služi za uspostavljanje fabričkih podešavanja uređaja. Na displeju će se prikazati stavka **FAct**. Dodirnite taster < ili > da biste izabrali podešavanje za uspostavljanje fabričkih podešavanja rES i potvrdite izbor tako što ćete pritisnuti i držati pritisnutim taster **start I stop**. Držite taster pritisnutim dok ne prestanu da se prikazuju osvetljene crtice.



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 nerefektivnih 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 pokrivete 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 zapечite meso sa svih strana u tiganju.

Tabela sa uputstvima o pripremanju hrane

NAPOMENA: Jela za čiju pripremu je neophodno da reru 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 * | 25-30 |
| 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 |
| Špric-keks, 3 nivoa | 1, 3, 5 |  | 145 * | 40-50 |
| Kolačići/biskviti | 3 |  | 160 | 40-50 |



























Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo | | | °C | min |
|---|------|--------------------------------|-----------|---------|
| 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 | 2 | | 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 | 200-210 | 10-15 |
| 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 * | 4-7 |
| Pica, 2 nivoa | 2, 4 | | 210-220 * | 25-30 |
| Pica, smrznuta | 2 | | 200-220 | 10-20 |
| Pica, smrznuta, 2 nivoa | 2, 4 | | 200-220 | 10-20 |
| 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 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo | | | °C | min |
|--|---|--|-----------|---------|
| 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 | | 200-220 | 100-200 |
| Svinjsko pečenje, prednji but, 1,5 kg | 3 | | 180-190 | 120-150 |
| 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 | 80-100 |
| Živina, grudi | 2 | | 170-180 | 45-60 |
| pileći bataci | 3 | | 210-220 | 25-40 |
| pileća krilca | 4 | | 210-220 | 20-35 |
| Živina, grudi, sporo kuvanje | 3 | | 100-120 * | 60-90 |
| Jela od mesa | | | | |
| Veknica od mesa, 1 kg | 2 | | 170-180 | 60-70 |
| 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 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo |  |  | °C | min |
|---|---|---|-----------|-------|
| 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 |
| 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 (posude sa duplim dnom) | 2 |  | 150-170 * | / |
| Podgrevanje | 3 |  | 60-95 | / |
| Zagrevanje posuda za serviranje | 2 |  | 75 | 15 |

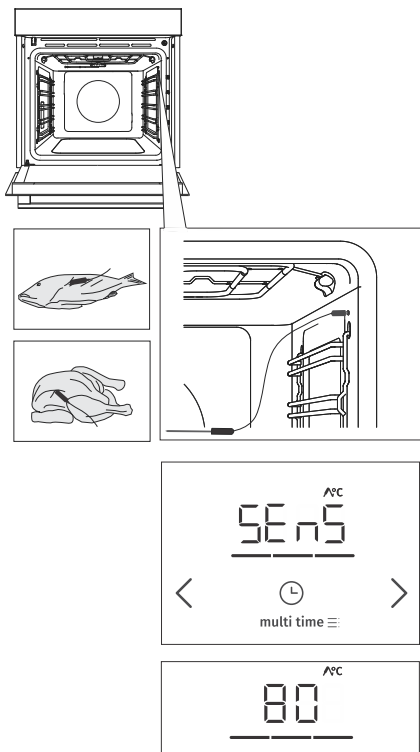
Kuvanje pomoću sonde (ΛBAKESENSOR)

(ovisno o modelu)

Sonda omogućava precizno praćenje unutrašnje temperature jela tokom pripreme.

⚠ UPOZORENJE!

Sonda ne sme da bude postavljena u neposrednoj blizini grejnih elemenata.



1 Umetnite metalni kraj sonde u najdeblji deo jela.

2 Umetnite priključak sonde u slot za sondu koji se nalazi u gornjem desnom uglu prednjeg dela unutrašnjosti rerne (pogledajte sliku). Na displeju će se prikazati stavka **SEnS**.

NAPOMENA: Kada umetnete utikač sonde u slot, unapred postavljene funkcije rerne se brišu.

Izaberite željeni sistem i temperaturu pečenja (u temperaturnom opsegu do 210 °C). Na ekranu će se pojaviti simbol rada sonde i unapred podešena temperatura, što se može promeniti dodiranjem tastera < ili >. Odredite željenu konačnu temperaturu jezgra hrane (između 30 i 99 °C).

NAPOMENA: Nije moguće podešavanje vremena trajanja procesa kuvanja prilikom korišćenja sonde.

4 Potvrdite podešavanje pritiskom na taster **start | stop**.

5 Kada se dostigne postavljena unutrašnja temperatura jela, rerna će se automatski isključiti. Na displeju će se prikazati poruka **End**. Biće emitovan zvučni signal koji je moguće isključiti pritiskom na taster. Nakon jednog minuta, zvučni signal će se automatski isključiti.

💡 INFORMACIJA!

Tokom procesa kuvanja na displeju se naizmenično prikazuju postavljena i trenutna unutrašnja temperatura jela. Možete da promenite temperaturu kuvanja ili željenu unutrašnju temperaturu jela tokom trajanja procesa kuvanja. Podešavanje ćete potvrditi pritiskom na taster **start | stop**.

Ispravna upotreba sonde u skladu sa tipom hrane:

- Živina: zabodite sondu u najdeblji deo grudi;
- Crveno meso: zabodite sondu u krti deo koji nije prošaran masnoćom;

- Manja parčad mesa sa kostima: zabodite sondu u deo duž kosti;
- Riba: zabodite sondu iza glave ribe u pravcu kičme.



UPOZORENJE!

Nakon upotrebe, pažljivo uklonite sondu iz jela, izvucite priključak iz slota u rerni i očistite je.



INFORMACIJA!

Ukoliko ne koristite sondu, izvadite je iz rerne.

Preporučeni nivoi završnice za različite tipove mesa

| Namirnica | Plava (sirovo) | Srednje krvavo | Srednje | Srednje pečeno | Pečeno |
|--------------------------------|----------------|----------------|---------|----------------|--------|
| GOVEĐE MESO | | | | | |
| Govedina, pečenje | 46-48 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| Govedina, rozbratna | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Goveđe pečenje/odrezak od buta | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Burgeri | 49-52 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| TELEĆE MESO | | | | | |
| Teletina, rozbratna | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Teletina, but | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| SVINJSKO MESO | | | | | |
| Pečenje, vrat | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| Svinjetina, leđa | / | / | / | 60-69 | / |
| Veknica od mesa | / | / | / | / | 80-85 |
| JAGNJEĆE MESO | | | | | |
| Jagnjetina | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| OVČETINA | | | | | |
| Ovčetina | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| JARETINA | | | | | |
| Kozje meso | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| ŽIVINA | | | | | |
| Živina, cela | / | / | / | / | 82-90 |
| Živina, grudi | / | / | / | / | 62-65 |
| RIBA I PLODOVI MORA | | | | | |
| Pastrmka | / | / | / | 62-65 | / |
| Tuna | / | / | / | 55-60 | / |
| Losos | / | / | / | 52-55 | / |

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 sunder.

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 sunderi, 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.

Automatsko čišćenje rerne – piroliza

Koristeći visoke temperature, ova funkcija olakšava čišćenje unutrašnjosti uređaja, kao i neke opreme koja se isporučuje sa uređajem. Tokom čišćenja se spaljuju ostaci masnoća i druge nečistoće.

Dostupna su tri nivoa (intenziteta čišćenja) pirolitičkog čišćenja sa različitim trajanjem procesa:

| Nivo | Intenzitet čišćenja | Namena postupka čišćenja | Trajanje programa |
|------|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| 1 | Brzo čišćenje | Blaže zaprljana unutrašnjost rerne | 2 sata |
| 2 | Srednji intenzitet čišćenja | Srednje zaprljana unutrašnjost rerne | 2 časa 15 minuta |
| 3 | Visok intenzitet čišćenja | Za tvrdokorne i uporne (stare) mrlje | 2 časa 30 minuta |

NAPOMENA: Za nečistoće većeg intenziteta neophodno je izabrati viši nivo čišćenja.

Priprema za pirolitičko čišćenje

Na osnovu prosečne stope korišćenja rerne, preporučujemo pirolitičko čišćenje jednom mesečno.

- Izvadite svu opremu iz rerne, uključujući vođice police. Čišćenje opreme (višenamenskih dubokih ili plitkih posuda za pečenje) pirolizom je moguće samo ako je rerna opremljena dodatnim žičanim vođicama (pogledajte poglavlje „Čišćenje isporučene opreme pirolizom”).
- Uklonite sve vidljive nečistoće i ostatke hrane iz rerne.
- Proces pirolize pokrenite tek kada se uređaj u potpunosti ohladi.
- Ako je rerna opremljena dodatnim žičanim vođicama, umetnite opremu u drugi ili treći nivo vođice - nikada u prvi nivo.



1. Okrenite BIRAČ REŽIMA RADA u položaj **P**. Prvo će se na displeju prikazati **PYro**.



2. Pritisnite taster < ili > da biste izabrali željeni intenzitet/nivo čišćenja, a zatim potvrdite izbor putem tastera **start | stop**. Započće odbrojavanje trajanja programa.



3. Nakon određenog vremena vrata rerne će se automatski zaključati zarad bezbednosti korisnika. Na displeju će biti prikazana poruka **Loc**.

- Vrata rerne će se automatski otključati kada se pirolitičko čišćenje okonča i kada se rerna dovoljno ohladi.
- Kada se unutrašnjost rerne u potpunosti ohladi, obrišite je pomoću meke krpe i vrele sapunice kako biste uklonili ostatke proizvoda procesa pirolize (na primer pepeo).



UPOZORENJE!

Tokom trajanja postupka pirolize može doći do oslobađanja neprijatnih mirisa i dima, kao i nadražujućih isparenja i gasova. Stoga, dobro provetravajte prostoriju i nemojte predugo da se u njoj zadržavate. Tokom trajanja postupka udaljite od rerne decu i kućne ljubimce.

Tokom procesa pirolize može doći do paljenja ostataka hrane i masti. Stoga, pre pokretanja postupka čišćenja, uklonite sve nečistoće iz unutrašnjosti rerne.

Spoljašnjost uređaja će se zagrejati do veoma visoke temperature tokom postupka pirolitičkog čišćenja. Nemojte da dodirujete vrata rerne i nikada nemojte da na ručki vrata kačite zapaljive predmete, kao što su kuhinjske krpe i peškiri.

Nemojte da pokušavate da otvorite vrata dok su zaključana (tokom pirolitičkog čišćenja i nakon postupka čišćenja kada se uređaj hladi)! Može doći do prekidanja postupka čišćenja i opasnosti od zadobijanja opekotina!

Male životinje i kućni ljubimci mogu da budu naročito osetljivi na prisustvo bilo kakvih isparenja. Naša je preporuka da ih udaljite iz prostorije tokom trajanja postupka pirolitičkog čišćenja i da dobro provetrite prostoriju kada se postupak čišćenja okonča.

Pirolitičko čišćenje isporučenog dodatnog pribora

- Isporučeni dodatni pribor (višenamenska tepsija, plitak pleh za pečenje) može da se podvrgne pirolitičkom čišćenju samo ukoliko je rerna opremljena dodatnim vođicama od žice.
- Postavite pribor u žleb na drugom ili trećem nivou vođica. Nikada nemojte da ih postavite na prvi nivo vođica.

- Nakon pirolitičkog čišćenja, sačekajte da se oprema ohladi i očistite je vrelom sapunicom i navlaženom krpom.



UPOZORENJE!

Ukoliko je rena opremljena teleskopskim vođicama, oprema ne sme da se čisti procesom pirolize.



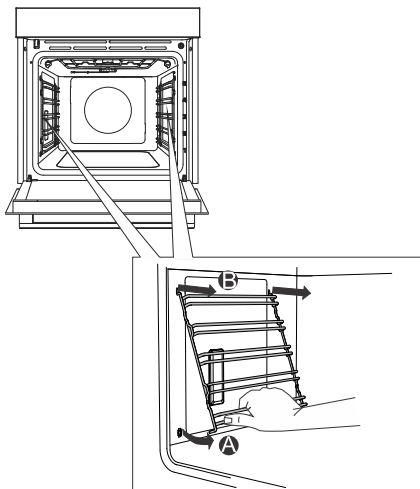
INFORMACIJA!

Za bolje rezultate čišćenja preporučujemo da zasebno obavljate čišćenje rene i čišćenje dodatnog pribora/opreme. Prilikom korišćenja pirolitičkog čišćenja za čišćenje opreme, unutrašnjost rene možda neće biti u potpunosti očišćena na kraju ciklusa čišćenja.

Ukoliko niste zadovoljni rezultatima čišćenja, preporučujemo da ponovite postupak.

Nakon postupka automatskog čišćenja može da dođe do gubitka boje i sjaja unutrašnjosti rene i dodatne opreme rene. Ovo neće ni na koji način uticati na funkcionalnost rene ili dodatnog pribora/opreme.

Uklanjanje vođica od žice i fiksiranih teleskopskih vođica



A Vođilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti rene.

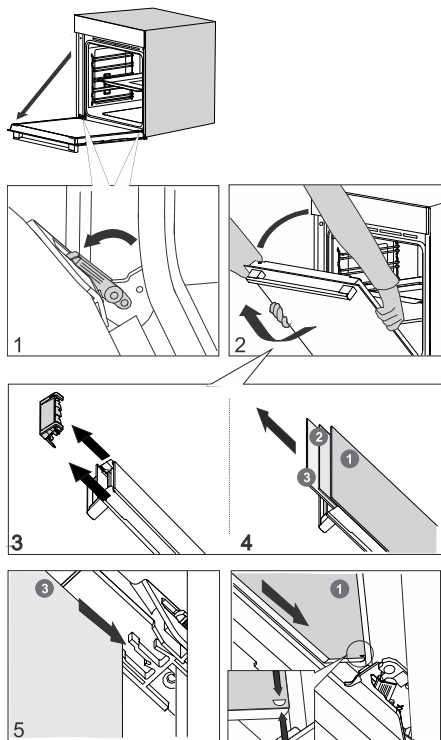
B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



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.

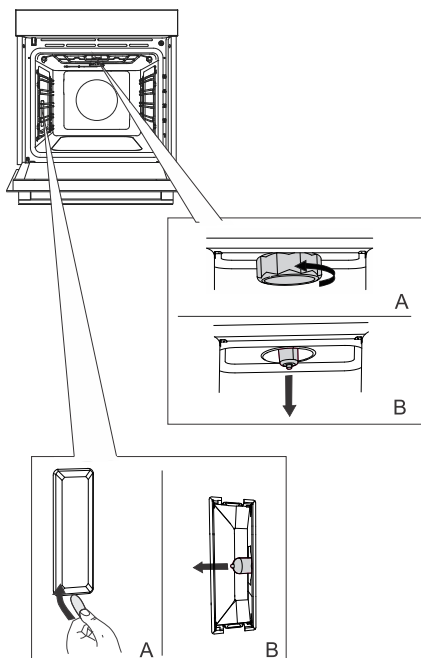
UPOZORENJE!

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 serviseru 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 (otпустите 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 serviseru. |
| Na ekranu će se prikazati SEnS kada sonda za temperaturu nije povezana. | Očistite utičnicu. Pokušajte da povežete i isključite temperaturnu sondu nekoliko puta zaredom. |

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 prerađuju (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 vodiči žice. Stavite pecivo ili kolače koji se peku u kalupima kao što je prikazano na slici.

* Zagrejte uređaj na željenu temperaturu. Nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.

** Zagrejte uređaj 10 minuta. Nemojte koristiti režim brzog predgrevanja.

*** Okrenite nakon 2/3 vremena kuvanja.

| 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 | | | | | | |
| 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 *** | **** |

gorenje



843418-a19



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-mps6737e03x-akcija-cena/>