tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

GORENJE ugradna rerna BO7530CLB

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-bo7530clb-akcija-cena/

RS BA

DETALJNA UPUTSTVA
ZA UPOTREBU
ELEKTRIČNE RERNE



www.gorenje.com

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

UVOD

4 VAŽNE BEZBEDNOSNE PREDOSTROŽNOSTI

5 Pre priključenja aparata

6 ELEKTRIČNA PEĆ

10 Kontrolna tabla
11 Tehnički podaci

PRVA PRIPREMA APARATA

12 PRE PRVE UPOTREBE

KORACI PEČENJA

13 KORACI PEČENJA (1 - 4)

13 1. Korak: IZBOR SISTEMA PEČENJA
15 2. Korak: IZBOR REGULACIJA
18 3. Korak: POČETAK DELOVANJA
18 4. Korak: ZAVRŠETAK DELOVANJA I ISKLJUČENJE RERNE

19 OPISI SISTEMA I TABELE PRIPREME HRANE

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

34 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

35 Klasično čišćenje peći
36 Čišćenje peći funkcijom aqua clean
37 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica
38 Skidanje i nameštanje vrata peći
41 Skidanje i nameštanje stakla vrata
42 Zamena sijalice

OTKLANJANJE PROBLEMA

43 TABELA SMETNJI I GREŠAKA

44 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 ugreju. Izbegavajte dodir s grejnim elementima. Mala deca (mlađa od osam godina) neka budu celo vreme pod nadzorom.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 ugreju. 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 provetravanje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Do eventualnih nesklada u nijansama boja između različitih aparata ili sastavnih elemenata unutar jedne dizjnerske linije može da dođe zbog različitih uzroka, kao što su npr. različiti uglovi pod kojima gledamo aparat, različita boja pozadine, materijali, ili sama osvetljenost prostora.

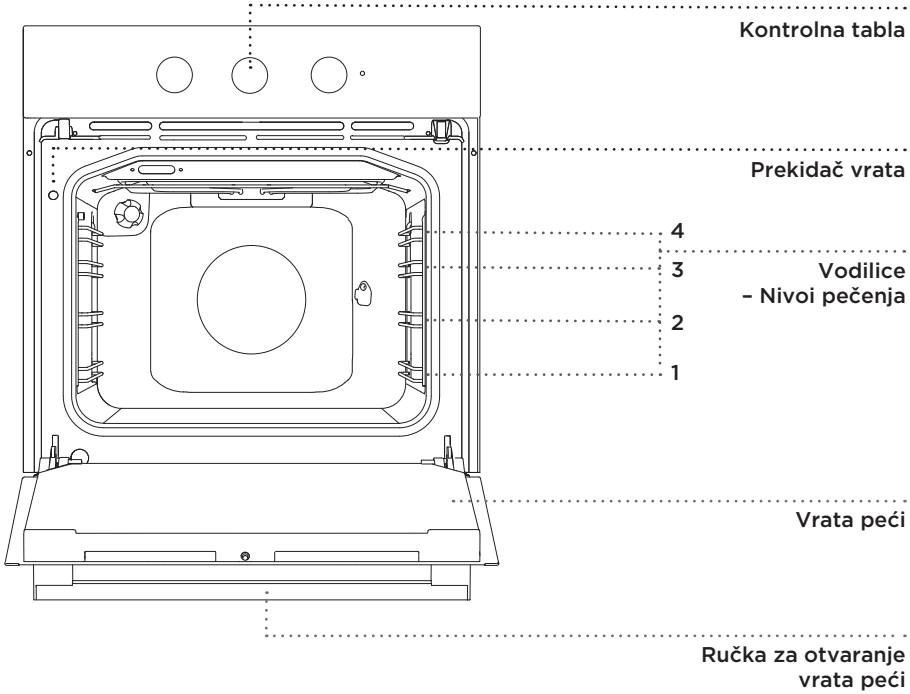
PRE PRIKLJUČENJA APARATA:

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

ELEKTRIČNA PEĆ

(OPIS PEĆI I OPREME - OVISNO O MODELU)

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



SIGNALNE LAMPICE

Crvena lampica svetli kad su aktivni grejači u peći, te se ugasi kad je postignuta izabrana temperatura

Brojčanik uključenog dugmeta je osvetljen kad je izabrana određena funkcija.

Osvetljenje peći pali se automatski nakon izbora sistema pečenja.

ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju pripremu hrane na četiri nivoa (vodite računa da se nivoi uvek broje odozdo prema gore).
Vodilice 3 i 4 namenjene su pečenju na roštilju.

TELESKOPSKE VODILICE

Teleskopskim vodilicama opremljeni su 2., 3. i 4. nivo.
Teleskopske vodilice mogu se na određenim nivoima delimično ili u potpunosti izvući.

PREKIDAČI VRATA PEĆI

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

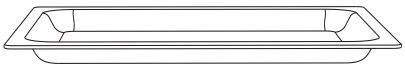
RASHLADNI VENTILATOR

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

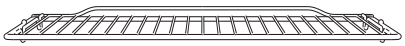
PRODUŽENO DELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

Nakon isključenja peći rashladni ventilator ostane da radi još određeno kraće vreme, i time dodatno ohladi peć (produženo delovanje rashladnog ventilatora ovisi o temperaturi u sredini peći).

PRIBOR PEĆI (ovisno o modelu)

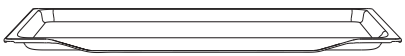


STAKLENA TEPSIJA koristi se za pečenje jela na svim sistemima peći. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.

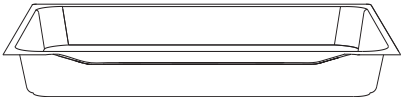


REŠETKA se koristi za pečenje na roštilju ili na nju stavite tepsiju s vašom hranom.

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



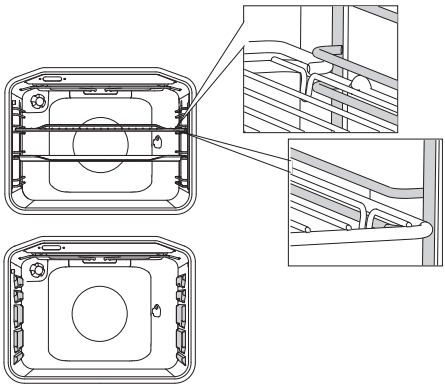
NISKA TEPSIJA koristi se za pečenje torti i kolača.



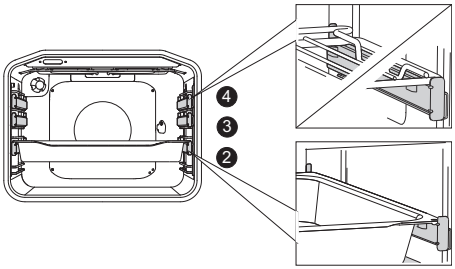
DUBOKA TEPSIJA koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.

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

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



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



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

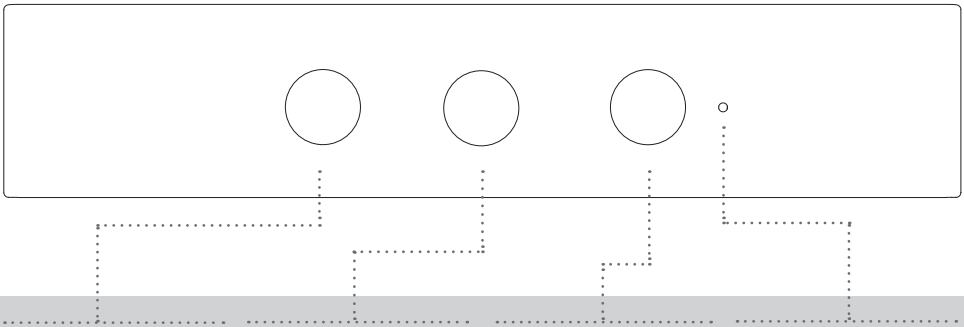
Vrata peći zatvorite tek kad su teleskopske vodilice gurnute skroz do kraja u unutrašnjost peći.



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

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

KONTROLNA TABLA



1 IZBOR SISTEMA PEČENJA
(ovisno o modelu)

2 PROGRAMSKI ČASOVNIK

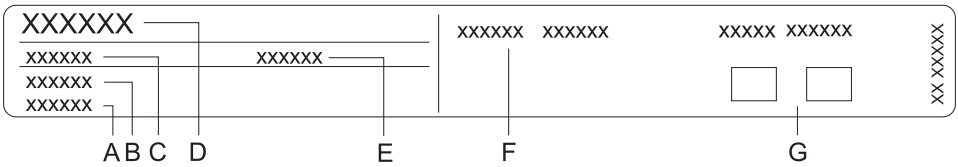
3 DUGME ZA IZBOR TEMPERATURE

4 KONTROLNA LAMPICA

CRVENA LAMPICA
Lampica svetli kad rade grejači u pećni, i ugasi se kad je postignuta izabrana temperatura.

TEHNIČKI PODACI

(OVISNO O MODELU)



A Serijski broj
B Šifra
C Tip
D Robna marka
E Model
F Tehnički podaci
G Znaci skladnosti

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

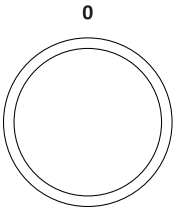
PRE PRVE UPOTREBE

Izvadite sve delove pribora iz peći i očistite ih toplom vodom i uobičajenim deterdžentom za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

Pre prve upotrebe zagrejavajte rernu bez hrane koristeći sistem donji i gornji grejač na temperaturi 200°C otprilike jedan čas. Tokom prvog zagrejavanja rerna će možda ispuštati karakterističan vonj “po novom”, zbog toga tokom zagrejavanja temeljito provetravajte prostoriju.

KORACI PEČENJA (1 - 4)

1. KORAK: IZBOR SISTEMA PEČENJA



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

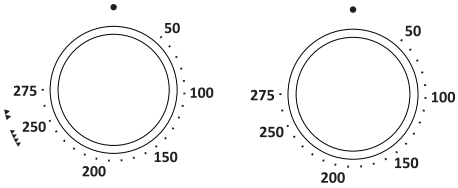
Regulaciju možete menjati i tokom delovanja aparata.

SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	SISTEMI PEĆI	
	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
▼▼	**ROŠTILJ** Deluje samo infra grejač, koji je deo velikog roštilja. Koristi se za pečenje na roštilju za manje količine, npr. sendviča, viršli, safalada i drugih kobasica, te za pečenje tosta.	240
▼▼▼▼	**VELIKI ROŠTILJ** Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu direktno seva infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu peći, dok je za povećanje efekta zagrejavanja istovremeno uključen i gornji grejač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na roštilju, npr. zapečenih hlepčića, mesa, ili viršli i sličnih kobasica, te za pečenje tosta.	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 primeren je i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170
	VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ Deluje donji grejač i okrugao grejač te ventilator s vrućim vazduhom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog testa na više nivoa.	200
	VRUĆ VAZDUH Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki peći brine o stalnom kruženju vrućega vazduha oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više nivoa.	180
	DONJI I GORNJI GREJAČ S VENTILATOROM Deluju oba grejača te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomerno kruženje vrućeg vazduha u peći. Koristi se za pečenje kolača, odmrzavanje hrane, sušenje voća i povrća.	180

SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	**DONJI GREJAČ I VENTILATOR** Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća.	180
	**ODMRZAVANJE** Vazduh kruži bez uključenih grejača. Deluje samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje zamrznute hrane.	-
	**AQUA CLEAN** Toplotu seva samo donji grejač. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz peći. Program se izvede u roku 30 minuta.	70

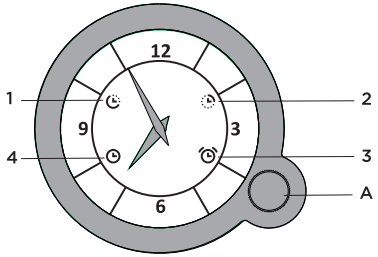
2. KORAK: IZBOR REGULACIJA

PROMENA TEMPERATURE PEČENJA



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

ELEKTRONSKI PROGRAMSKI SAT



A Dugme za regulisanje funkcija

1 Odloženo upućivanje rerne u rad
2 Završetak delovanja rerne
3 Alarm
4 Tačno vreme

Uzastopnim pritiskanjem dugmeta (A) birate traženu regulaciju sata. Izabrani simbol na indikatoru trepće. Obrtanjem dugmeta (A) izaberete tu funkciju i pritiskom je potvrdite. Kazaljke na satu automatski će se pomeriti na prikaz tačnog vremena. Izabrani, odnosno podešeni simboli ostaju osvetljeni.
Svaki pritisak na dugme (A) ispraćen je kraćim zvučnim signalom.
Pritiskom na dugme (A) u trajanju dve sekunde brišete izabranu funkciju.

REGULISANJE TAČNOG VREMENA

Ako simbol za tačno vreme (4) trepće (prilikom prvog uključenja ili nakon nestanka električne energije), pritisnite dugme (A) i držite ga pritisnuta 2 sekunde da treptanje prestane.
Uzastopnim pritiskanjem na dugme (A) izaberite prikaz tačnog vremena (4), i uverite se da prikaz trepće.
Obrtanjem dugmeta (A) regulišite tačno vreme.
Izbor potvrđujete ponovnim pritiskom na dugme (A), odnosno pričekajte da se nakon nekoliko sekundi automatski memoriše.

NEPROGRAMIRANI RAD RERNE

Kad aparat priključite na električnu instalaciju, ili ako se desi nestanak električne energije, trepće simbol za tačno vreme (4).

Da bi rerna delovala, pritisnite i držite 2 sekunde pritisnuto dugme (A), nakon čega će treptanje tačnog vremena prestati.
Rernu sada možete neograničeno koristiti bez ikakvih vremenskih regulacija.

PROGRAMIRANI RAD RERNE

Pomoću programskog sata, delovanje rerne možete programirati na dva načina:

A) Regulisanje završetka rada rerne

U ovom načinu birate vreme u koje želite da rerna prestane s radom. Najduža mogućnost regulisanja odloženog uključenja je 15 časova obzirom na momentalno tačno vreme.

- Najpre proverite dali je sat podešen na tačno vreme.
- Uzastopnim pritiskanjem dugmeta (A) izaberite simbol (2) i uverite se da taj trepće.
- Obrtanjem dugmeta (A) izaberite vreme završetka delovanja.
- Regulaciju potvrdite ponovnim pritiskom na dugme (A). Kazaljke sata će se pomeriti na prikaz tačnog vremena. Simbol za završetak pečenja (rada rerne) svetli.
- Uključite rernu (pomoću pripadajućih dugmeta rerne izaberite način i temperaturu rada rerne). Rerna će započeti s radom odmah, i prestati u prethodno izabrano vreme.
- Kad sat postigne prethodno izabrano vreme završetka delovanja, rerna se isključi, i začuje se isprekidani zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na dugme (A), odnosno pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam. Simbol (2) trepće. Ukoliko želite nastaviti s pečenjem, pritisnite dugme (A) i držite ga pritisnuta 2 sekunde, a po potrebi izaberite i novo vreme trajanja rada rerne.

B) Regulisanje odloženog upućivanja rerne u rad

U ovom režimu određujete vreme u koje će se rerna uputiti u rad (početak pečenja), i u koje vreme će prestati s radom (završetak pečenja).
Završetak pečenja možete odložiti za najviše 12 sati obzirom na momentalno tačno vreme, dok izbor trajanja rada rerne može trajati najviše 3 sata.

- Proverite dali je sat podešen na tačno vreme.
- **Regulisanje početka rada**: pritiskanjem dugmeta (A) izaberite simbol (1) i uverite se da trepće. Obrtanjem dugmeta (A) izaberite vreme početka delovanja i potvrdite ga ponovnim pritiskom. Simbol za završetak rada rerne (2) počne treptati.
- **Izaberite završetak delovanja:** Obrtanjem dugmeta (A) izaberite vreme kad bi pečenje trebalo biti završeno, i regulaciju potvrdite ponovnim pritiskom.
- Kazaljke će se obrnuti na prikaz tačnog vremena, simboli (1 i 2) svetle.
- Sat čeka na početak upućivanja u rad.
- Izaberite parametre pečenja – pripadajućom dugmadi rerne izaberite način rada i temperaturu delovanja rerne.
- Rerna će započeti s radom u izabrano vreme, i prestati s radom u prethodno izabrano vreme.
- Kad sat postigne prethodno podešeno vreme završetka rada, rerna se isključi i začuje se isprekidani zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na dugme (A), odnosno pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam. Simbol (2) trepće. Ukoliko želite nastaviti s pečenjem, pritisnite dugme (A) i držite ga pritisnuta 2 sekunde, a po potrebi izaberite i novo vreme trajanja rada rerne.

REGULISANJE ALARMA

Sat možete koristiti i kao alarm, koji će vas upozoriti nakon isteka prethodno izabranog vremenskog perioda.
Funkciju delovanja alarma možete izabrati samo kad nije izabrano programirano delovanje sata.

- Uzastopnim pritiskanjem dugmeta (A) izaberite simbol (3) i uverite se da trepće.
- Obrtanjem dugmeta (A) izaberite vreme kad želite da se alarm uključi. Najduži vremenski period je 3 sata.
- Izabranu regulaciju potvrdite ponovnim pritiskom na dugme (A), kad se kazaljke automatski pomere na prikaz tačnog vremena, a simbol (3) svetli.
- Kad istekne podešeno vreme začuje se isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na dugme (A), ili možete pričekati da se nakon jednog minuta isključi sam.

PRIKAZ REGULACIJA

Kad imate aktivnu neku vremensku funkciju, možete je proveriti pritiskom na dugme (A). Kazaljke na satu pomere se za neko vreme na tu regulisanu vrijednost, a zatim se vrate na prikaz tačnog vremena.

BRISANJE POSTAVKI

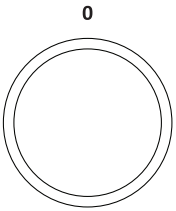
Izabrane postavke brišete pritiskom na dugme (A) u trajanju dve sekunde. Pripadajući simbol se ugasi.

3. KORAK: POČETAK DELOVANJA

Pečenje uključite kad ste izabrali odgovarajući sistem i temperaturu.

4. KORAK: ZAVRŠETAK DELOVANJA I ISKLJUČENJE RERNE

Dugme ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA i TEMPERATURNO DUGME obrnite u položaj "0".



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

OPISI SISTEMA I TABELE PRIPREME HRANE

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 povisite.

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

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

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

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

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

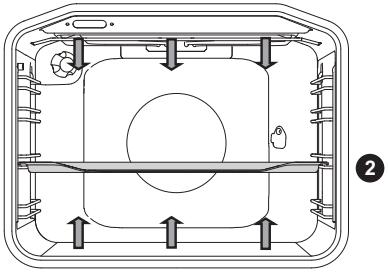
Pri kraju vremena pečenja peć možete isključiti približno 10 minuta pre završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedeti energiju.

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

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

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

GORNJI I DONJI GREJAČ



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

Pečenje mesa:
Možete koristiti tepsije iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili kovanog gvožđa. Tepsija iz nerđajućeg čelika nije primerena, jer snažno odbija toplotu.
Tokom pečenja uvek pazite da u tepsiji bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Na polovini vremena, pečenje obrnite. Ako tepsiju pokrijete, meso će ostati sočnije.

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

Piletinu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema .
Picu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema .

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

Pečenje kolača:
Koristite samo jedan nivo i tamne tepsije. U svetlijim tepsijama kolači se lošije peku, jer takva tepsija odbija toplotu.
Modele uvek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženu tepsiju, rešetku izvadite. Ako peć prethodno zagrejete, vreme pečenja biće kraće.

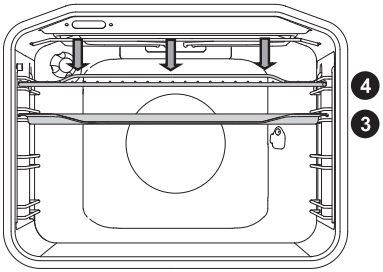
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
Sufle od povrća	2	190-200	30-35
Sladak sufle	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	190-210	20-30
Beo hleb*	2	180-190	50-60
Heljdin hleb*	2	180-190	50-60
Integralni hleb*	2	180-190	50-60
Raženi hleb*	2	180-190	50-60
Hleb od pire*	2	180-190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

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

Greške u pečenju	Savet
Dali je kolač pečen?	• 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?	• Proverite recept. • Naredni put upotrebite manje tečnosti. • Ako koristite kuhinjske naprave, pridržavajte se vremena mešanja.
Kolač je ispod presvetao?	• Koristite tamne tepsije za pečenje. • Postavite kolač u vodilicu niže i prema kraju pečenja uključite donji grejač.
Kolač z vlažnim filom nije dovoljno pečen?	• Povećajte temperaturu i produžite vreme pečenja.

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

VELIKI ROŠTILJ I ROŠTILJ



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

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

Maksimalna dozvoljena temperatura: 240°C.

Infra grejač (roštilj) prethodno zagrejavajte 5 minuta.
Celo vreme kontrolišite postupak pečenja. Zbog veoma visoke temperature meso može veoma brzo da zagori.

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

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne zalepi, i rešetku stavite u 4. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite tepsiju u koju će se sabirati masnoća i sok koji se cede iz mesa.
Kad pečete meso u tepsiji, pazite da u njoj uvek bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Tokom pečenja meso obrnite.

Nakon svakog pečenja na roštilju očistite peć i pribor.

Tabela pečenja na roštilju - mali roštilj

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

Tabela pečenja na roštilju - veliki roštilj

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

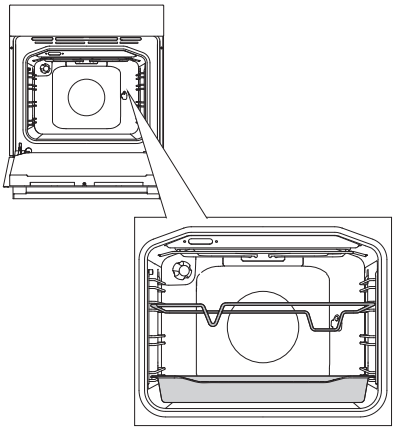
Kad pečete meso u tepsiji, pazite da u njoj uvek bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Tokom pečenja meso obrnite.
Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatom salvetom da budu suve. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a spoljni deo ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tokom pečenja na roštilju ribu nemojte obrtati.

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

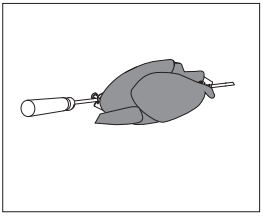
Tokom pečenja na roštilju odnosno korišćenjem infra grejača, rešetka, grejač infra i ostali pribor u peći jako se zagreju, stoga u radu koristite zaštitne rukavice i posebna klešta za hvatanje mesa.

Pečenje na ražnju (ovisno o modelu)

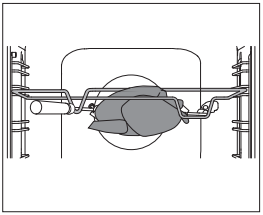
Maksimalna dozvoljena temperatura prilikom upotrebe ražnja je 240°C.



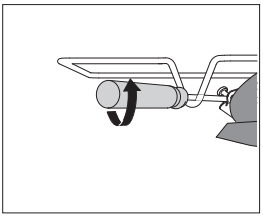
1 Postolje ražnja stavite u 3 vodilicu odozdo, a u 1 vodilicu duboki pekač za sakupljanje kapajuće masnoće.



2 Meso nabodite na viljuške ražnja i pričvrstite ga šrafovima.



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

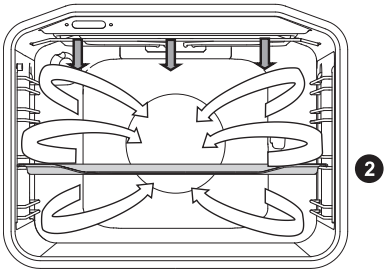


4 Odšrafite drške ražnja i zatvorite vrata.

Peć uključite na sistem VELIKI ROŠTILJ.

Roštilj deluje samo sa zatvorenim vratima peći.

ROŠTILJ S VENTILATOROM

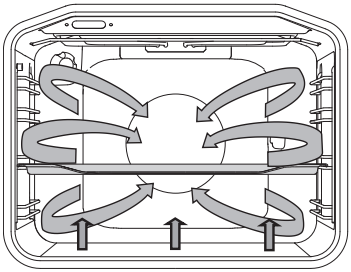


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

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

VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ



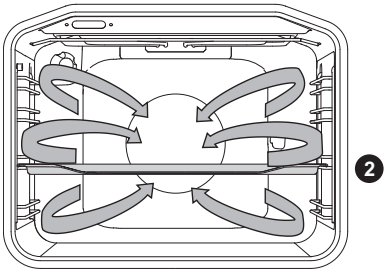
Deluju donji i okrugao grejač te ventilator s vrućim vazduhom. Primereno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

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

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

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

VRUĆ VAZDUH



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

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

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

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

Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrejavanje peći.
Sitne kolačiće i kekse možete peći u niskoj tepsiji, na više nivoa (2. i 3.).
Pridržavajte se toga da vreme pečenja u jednakim tepsijama za pečenje može biti različito.
Možda ćete morati gornju tepsiju izvući pre nego donju.
Modele uvek stavite na rešetku; samo ako koristite priloženu tepsiju, rešetku možete izvaditi.
Kekse uvek napravite jednake veličine (debljine), jer će se tako ravnomerno zapeći.

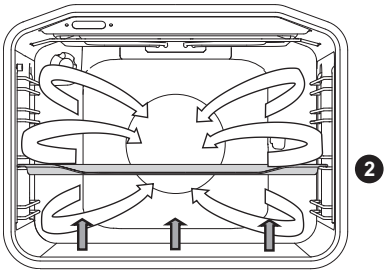
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
KOLAČI			
Kolač iz umešanog testa	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko testo	2	160-170	50-70
Štrudla od jabuka	2	170-180	40-60
Keksi,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

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



Tokom pečenja nemojte duboku tepsiju stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GREJAČ I VENTILATOR



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

KONZERVISANJE (UKUVAVANJE)

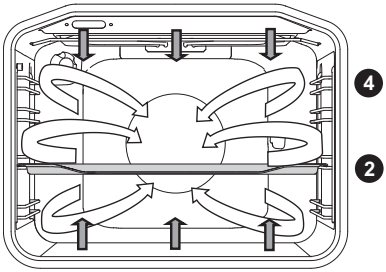
Hranu za konzerviranje i tegle pripremite kao i obično. Koristite tegle s gumenim obručem i staklenim poklopcem. Nemojte koristiti tegle s navojnim ili metalnim poklopcima, niti metalne limenke. Tegle neka budu jednake veličine, odnosno volumena, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

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

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

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme do pojave prvih mehurića (min)	Temperatura i Vreme nakon pojave mehurića	Vreme mirovanja u rerni (min)
VOĆE					
Jagode	2	160-180	30-45	/	20-30
Koštunićavo voće	2	160-180	30-45	/	20-30
Kompot	2	160-180	30-45	/	20-30
POVRĆE					
Kiseli krastavci	2	160-180	30-45	/	20-30
Pasulj/šargarepa	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 min	20-30

GORNJI I DONJI GREJAČ S VENTILATOROM



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

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

Tabela za pečenje kolača korišćenjem gornjeg i donjeg grejača s ventilatorom

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

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

ODMRZAVANJE

U ovom režimu rada vazduh kruži bez uključenih grejača.
Za odmrzavanje su primerene torte sa šlagom i kremom od putera, kolači i keksi, hleb i žemičke, te duboko zamrznuto voće.

U većini slučajeva preporučljivo je hranu izvaditi iz njene ambalaže (nemojte zaboraviti skinuti eventualne metalne kopče).
Na polovini vremena odmrzavanja obrnite komade hrane, odnosno promešajte ih, ili ih odvojite ukoliko su bili zamrzavanjem zalepljeni jedan na drugog.

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

Aluminijske delove aparata čistite neabrazivnim tečnim sredstvima koja su namenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanesite 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 sprejovima za čišćenje peći, jer može vidno i trajno da se ošteti.

Prednja strana kućišta iz nerđajućeg lima

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

Lakovane površine i delovi iz veštačkih masa

(ovisno o modelu)
Dugmad, ručke vrata, nalepnice, i natpisne pločice nemojte čistiti abrazionim deterdžentima i abrazionim 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 sprejovima 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 sprejovima za čišćenje peći); nakon takvog čišćenja temeljito isperite ostatke upotrebljenog deterdženta.

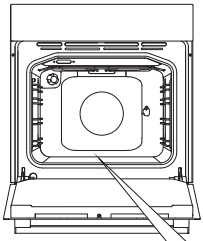
Peć i delove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zapeče. Masnoću ćete najlakše odstraniti toplom sapunicom, kad je peć još topla.

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

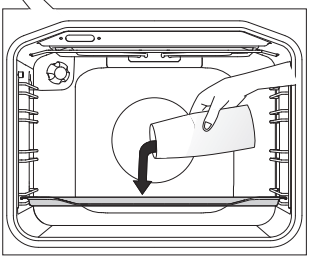
Pribor (tepsija, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje sudova.

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

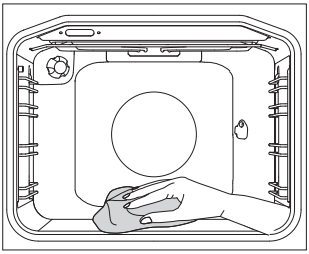
ČIŠĆENJE PEĆI FUNKCIJOM AQUA CLEAN



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



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

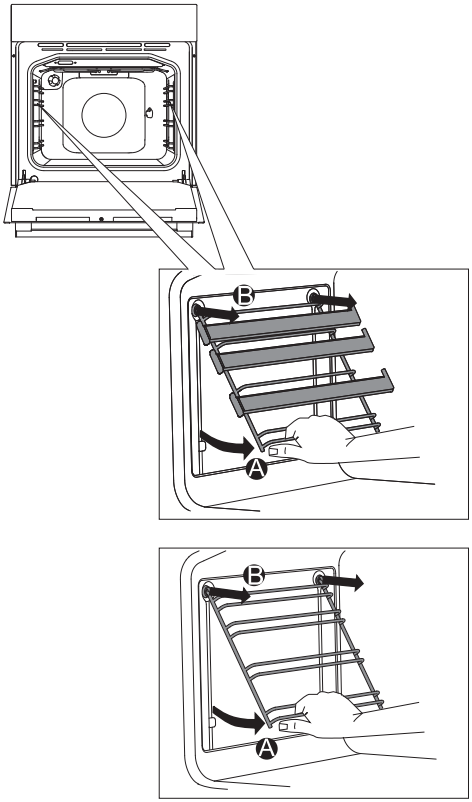


3 Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu peći omekšaju do te mere da ih možete obrisati vlažnom krpom.

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

VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.

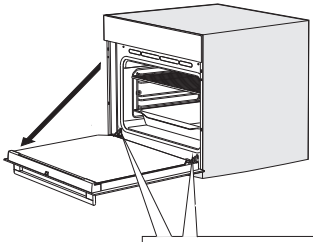


A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti peći.

B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

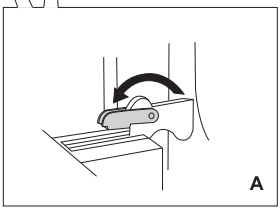
Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

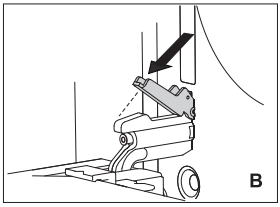
SKIDANJE I NAMEŠTANJE VRATA PEĆI



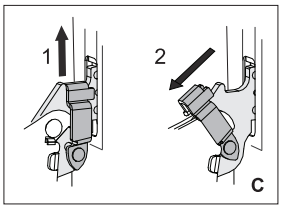
1 Vrata rerne najpre potpuno otvorite.

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

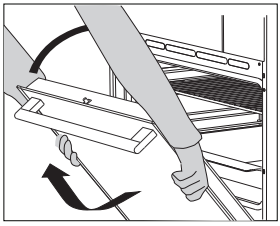




B Kod mekog zatvaranja vrata, obrnite odstranjive zasune unazad za 90°.



C Kod mekanog zatvaranja lagano podignite odstranjive zasune i povucite ih ka sebi.

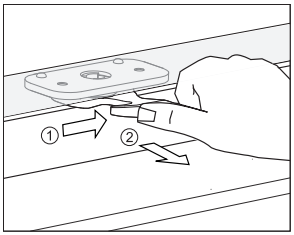


3 Vrata polagano zatvorite da zasuni sednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarnira na aparatu.

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

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

BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)

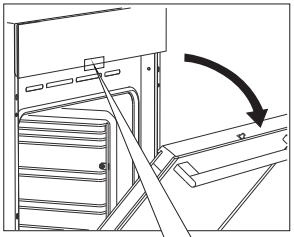


Otvarate je tako da palcem lagano gurnete bravu udesno, i istovremeno povučete vrata u smeru otvaranja.

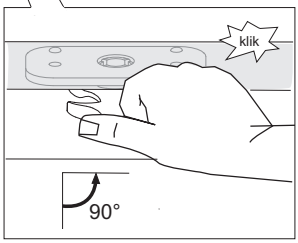
Kada se vrata rerne zatvore, brava na vratima automatski se vraća u ishodišni položaj.

ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

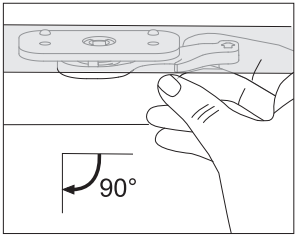
Rerna treba da je potpuno ohlađena.



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 ZATVARANJE VRAT (odvisno o modelu)

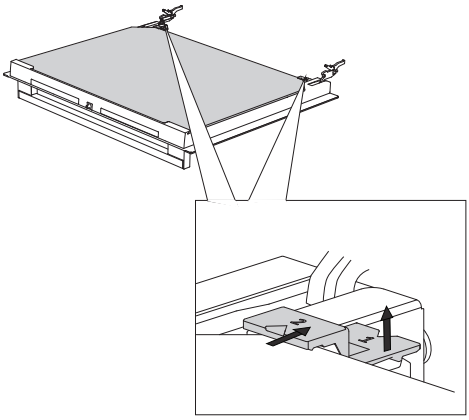
Vrata rerne opremljena su sistemom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Taj sistem omogućuje jednostavno, tiho i nežno zatvaranje vrata. Lagan pritisak (do ugla 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.



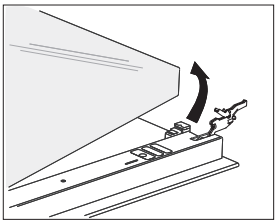
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, efekat sistema ublažavanja se umanjuje, odnosno bezbednosno popušta.

SKIDANJE I NAMEŠTANJE STAKLA VRATA

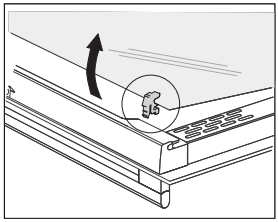
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat treba izvaditi vrata. Skinite vrata peći (vidi poglavlje Skidanje i nameštanje vrata peći).



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



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



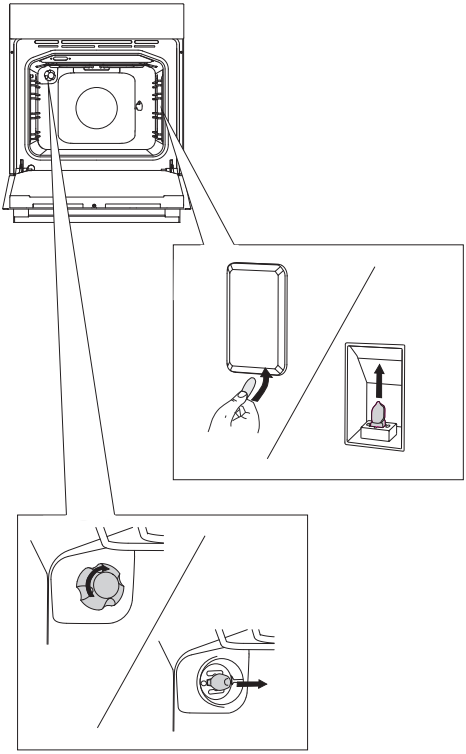
3 Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.

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

ZAMENA SIJALICE

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

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



Plosnatim šrafcigerom oslobodite poklopac sijalice i skinite ga. Izvucite sijalicu.

Pazite da ne oštetite emajl.

Odšrafite poklopac sijalice i izvucite sijalicu.

Koristite primerenu zaštitu da se ne opečete.

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Smetnja/kvar	Uzrok
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomeren ...	Iskopčajte aparat iz električne instalacije za nekoliko minuta (odšrafite osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno prikopčajte na električnu mrežu i uključite peć.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje peći ne radi ...	Zamena sijalice u peći je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno regulisali temperaturu i izabrali primeren sistem grejanja? Dali su vrata peći zatvorena?

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

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

ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA



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

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

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

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

789068

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

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

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

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

https://tehnoteka.rs/p/gorenje-ugradna-rerna-bo7530clb-akcija-cena/