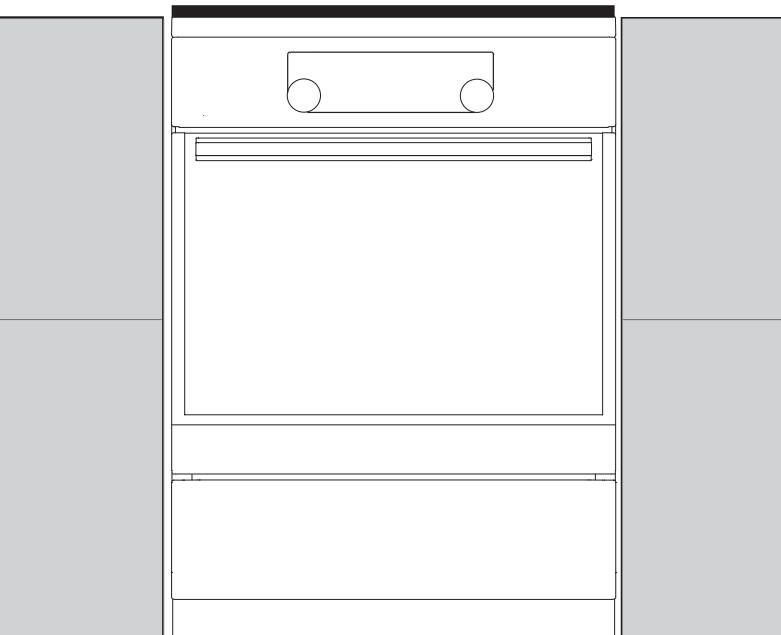


RS

BA

# DETALJNA UPUTSTVA ZA UPOTREBU INDUKCIONOG STAJAĆEG ŠPORETA

**gorenje**



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

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

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

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

<http://www.gorenje.com>



važne informacije



savet, napomena

# SADRŽAJ

<b>4 VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA</b> 8 Pre priključenja aparata	UVOD
<b>9 INDUKCIIONI STAJAĆI ŠPORET</b> 13 Kontrolna tabla 14 Tehnički podaci aparata – tipska pločica	
<b>15 RUKOVANJE APARATOM</b> 15 Pre prve upotrebe 15 Površina za kuvanje (ovisno o modelu) 16 Staklokeramička površina 17 Posuda za indukciju 19 Rukovanje pločom za kuvanje 27 Rerna 30 Izbor regulacija 32 Izbor dodatnih funkcija 34 Upućivanje pečenja 34 Isključenje rerne 35 Opisi sistema i tabele pečenja	UPRAVLJANJE APARATOM
<b>53 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE</b> 54 Klasično čišćenje rerne 54 Čišćenje staklokeramičke površine 56 Čišćenje rerne funkcijom aqua clean 57 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 58 Čišćenje i montaža katalitičkih uložaka 59 Skidanje i nameštanje vrata rerne 62 Skidanje i nameštanje stakla vrata 64 Zamena sijalice	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
<b>65 TABELA SMETNJI I GREŠAKA</b>	OTKLANJANJE KVAROVA
<b>67 UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE</b>	OSTALO
<b>70 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA</b>	

# VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

---



**PAŽLJIVO PROUČITE OVA UPUTSTVA I SAČUVAJTE IH,  
AKO VAM BUDU TREBALA KASNIJE**

Deca starija od osam godina kao i lica (uključujući i decu) smanjenih psihofizičkih sposobnosti, ili lica sa nedostatkom iskustava i znanja u rukovanju aparatom, smeju koristiti ovaj aparat isključivo pod odgovarajućim nadzorom lica zaduženih za njihovu bezbednost, i ako su dobila odgovarajuća uputstva u vezi bezbedne upotrebe aparata, i ako razumeju opasnosti povezane sa korišćenjem aparata. Deci nemojte dozvoliti da koriste aparat kao igračku. Takođe, nemojte dozvoliti da deca učestvuju u čišćenju i održavanju aparata bez odgovarajućeg nadzora ODRASLIH.

**UPOZORENJE:** sam aparat i njegovi pojedini delovi mogu jače da se ugreju tokom rada, zato nemojte dodirivati grejne elemente, i postarajte se da se deca mlađa od osam godina ne zadržavaju u blizini aparata i da budu pod stalnim nadzorom.

**UPOZORENJE:** u toku rada dostupni delovi aparata mogu jače da se ugreju. Malu decu udaljite i nemojte im dozvoliti da se zadržavaju u blizini rerne.

Tokom delovanja aparat može jače da se zagreje, zato pazite da ne dodirujete grejne elemente rerne.

**UPOZORENJE:** opasnost požara: na površinu ploče za kuvanje nemojte odlagati nikakve predmete.

**UPOZORENJE:** Priprema jela na masnoći ili ulju neka bude pod stalnim nadzorom, jer se pregredjana masnoća veoma brzo upali, stoga može da bude opasno i može uzrokovati požar. Vatru nemojte NIKAD pokušavati ugasi vodom. Aparat smesta isključite i prekinite dovod električne energije, te pokrijte plamen poklopcom ili primerenom vlažnom krpom.

**UPOZORENJE:** Priprema jela neka bude pod stalnim nadzorom. Kraći proces pripreme hrane treba stalno kontrolisati.

**UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice uverite se da je aparat isključen iz električnog napajanja, jer ćete time sprečiti opasnost električnog udara.

Aparat je namenjen isključivo za kuhanje. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrejavanje prostorija. Na ploču za kuhanje nemojte stavljati praznu posudu.

Aparat nije namenjen upravljanju pomoću spoljnih programske satnih mehanizama ili daljinskih upravljačkih sistema.

**UPOZORENJE:** koristite isključivo štitnike ploče za kuhanje koje je oblikovao proizvođač aparata za kuhanje, ili koje proizvođač u svojim uputstvima za upotrebu preporučuje kao primerene štitnike za ovaj aparat. Korišćenje neprimerenih štitnika ploče za kuhanje može dovesti do nesreće.

**UPOZORENJE:** ukoliko je staklena površina ploče za kuhanje popucala, isključite aparat da sprečite opasnost električnog udara. Isključite sve gume ringli za kuhanje i odšrafite

osigurač, odnosno isključite glavni prekidač, tako da aparat bude u potpunosti isključen iz električne instalacije. Ukoliko je staklo na vratima rerne puklo ili je oštećeno, rernu nemojte koristiti, nego smesta pozovite servisera.

Za priključenje naprave koristite kabl  $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$  s oznakom H05VV-F5G1,5 ili bolji. Priključni kabl sme priključiti samo servisna služba ili ovlašćeno stručno osposobljeno lice.

Aparat je izrađen za postavljanje direktno na patos, bez bilo kakvih postolja, odnosno podnožja.

Na indukcionu ringlu nemojte stavljati nikakve metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike ili poklopci, jer se zbog delovanja indukcije mogu jače zagrejati.

Nakon upotrebe isključite ringlu odgovarajućim elementima za upravljanje; nemojte se pouzdati samo na sistem za prepoznavanje sudova.

Za čišćenje vrata odnosno stakla rerne nemojte koristiti gruba sredstva ili strugalice za čišćenje, jer mogu izgrevstti površinu, što može uzrokovati razbijanje stakla.

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

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

Ukoliko je priključni kabl oštećen, sme ga zameniti isključivo proizvođač ili njegov ovlašćeni serviser, jer ćete jedino time sprečiti eventualne opasnosti odnosno povrede.



- PAZI: postoji opasnost nagibanja ili prevrtanja!



- UPOZORENJE: da bi sprečili nagibanje ili prevrtanje aparata, treba namestiti stabilizatore. Pridržavajte se uputstava za postavljanje.

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

Pre nego što otvorite poklopac šporeta, sa njega obrišite eventualne ostatke razlivene tečnosti. Poklopac može da bude lakovan ili staklen, i ne smete ga zatvoriti pre nego što se sve ringle za kuvanje potpuno ohlade.

Aparat treba biti priključen preko fiksнog priključka u skladu sa propisima za takvu vrstu priključka.

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.

**Aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvu.** Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrevanje prostorija, sušenje životinja, hartije, tkanina ili biljaka, je u takvim slučajevima postoji opasnost od povreda ili izbijanja požara.

Aparat je namenjen za postavljanje direktno na patos, bez bilo kakvih postolja.

Nestručni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost eksplozije, strujnog udara i kratkog spoja, te posledično ozbiljnih

povreda, kao i oštećenja na aparatu. Takve radove sme obaviti isključivo ovlašćeni stručnjak.

Regulacije i svojstva ovog aparata navedeni su na njegovoj tipskoj pločici.

Ovaj aparat nije primeren za priključenje na napravu za odvod proizvoda sagorevanja. Aparat treba biti postavljen i priključen u skladu sa važećim propisima o priključenju.

Aparat ne sme da bude postavljen u blizini jakih izvora toplosti, kao što su peći na čvrsta goriva, jer bi visoka temperatura u okolini takvih izvora toplosti mogla da ošteti aparat.

Pazite da priključni kablovi aparata koji se nalaze u blizini vašeg aparata ne budu pritisnuti vratima terne, jer mogu da se oštete i uzrokuju kratak spoj. Zato električne priključne kablove drugih aparata držite na primerenoj udaljenosti.

Korišćenje aparata bezbedno je i sa vodilicama tepsije i bez njih.

Rernu nemojte oblagati aluminijumskom folijom i nemojte stavljati tepsiju na dno terne, jer obloga iz folije sprečava kruženje vazduha u rerni, ometa pečenje i uništava emajl.

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

Šarniri vrata terne mogu se oštetiti ako ih preopteretite, zato na otvorena vrata terne nemojte stavljati teške sudove za kuhanje i nemojte se oslanjati na otvorena vrata npr. tokom čišćenja unutrašnjosti terne. Nemojte dozvoliti deci da sedaju na vrata.

Pazite da otvorite za provetranje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Aparat je težak, zbog toga su za rukovanje potrebne najmanje dve osobe.

## PRE PRIKLJUČENJA APARATA

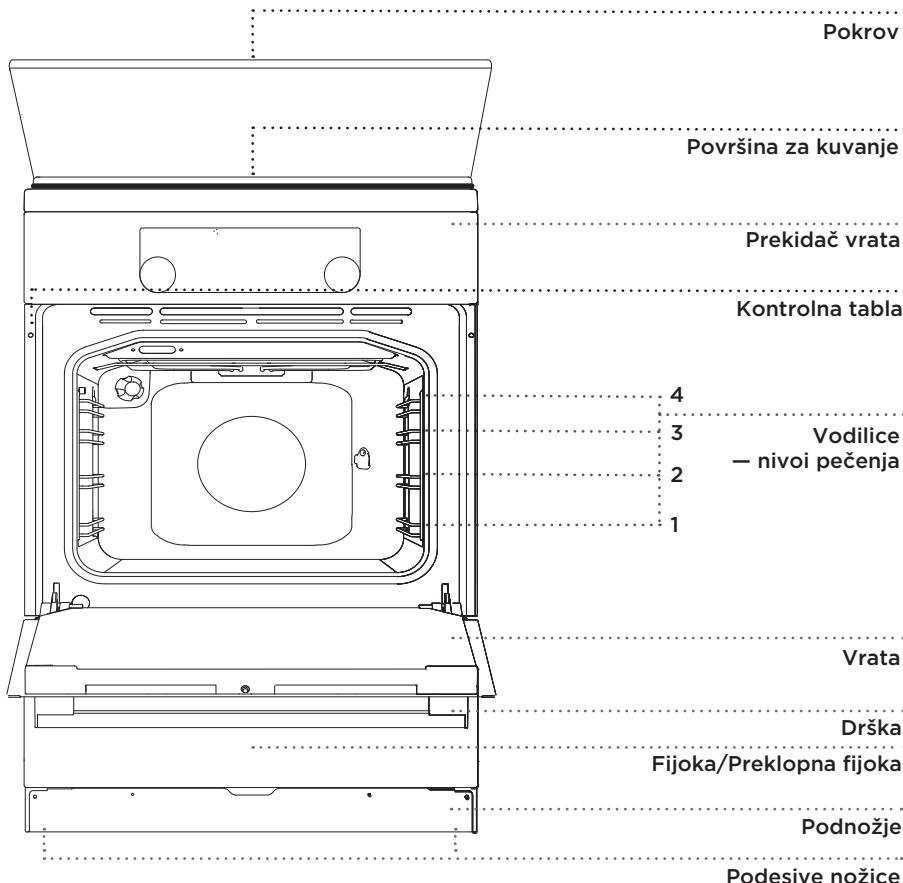


Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili upotrebe aparata, nije predmet garancije.

# INDUKCIIONI STAJAĆI ŠPORET

## OPIS APARATA I OPREME (odvisno o modelu)

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.



## POKLOPAC APARATA

Pre nego što otvorite poklopac šporeta, proverite da li je čist, i sa njega obrišite eventualne ostatke razlivene tečnosti. Poklopac smete zatvoriti tek nakon što se sve ringle za kuvanje potpuno ohlade.



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da stakleni poklopac aparata može pući ako se ugreje. Pre nego što zatvorite poklopac, pogasite sve gorionike i pričekajte da se sve ringle ohlade.

# FIJOKA APARATA



U fijoci aparata nemojte držati zapaljive, eksplozivne ili temperaturno neotporne predmete (na primer hartiju, krpe za lonce, plastične kese, sredstva za čišćenje ili razne sprejove), jer bi prilikom rada rerne mogli uzrokovati požar.

## UVUČENA DUGMAD ZA UPRAVLJANJE

Dugme lagano pritisnite da iskoči, a zatim ga obrćite.

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

## KONTROLNA SVETLA

**Brojanik uključenog dugmeta** svetli kad je izabrana određena funkcija.

**Osvetljenje rerne** uključuje se automatski kada se odabere određeni sistem.

## 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.

## UTORI ZA VODILICE

U bočnim stranicama rerne urezani su na tri nivoa utori za ubacivanje rešetke.

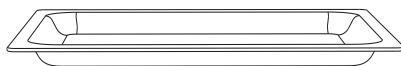
## PREKIDAČ NA VRATIMA RERNE

Prekidači isključe zagrevanje rerne i delovanje ventilatora kada se vrata rerne otvore tokom rada. Kad se vrata zatvore, prekidači ponovno uključe zagrevanje.

## RASHLADNI VENTILATOR

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

## PRIBOR RERNE (ovisno o modelu)

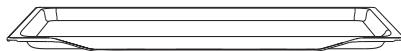


**STAKLENA TEPSIJA** koristi se za pečenje jela na svim sistemima rerne. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.

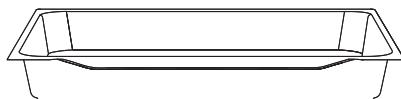


**RESETKA** se koristi za pečenje na roštilju ili na nju stavite tepsiju s vašom hrana.

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



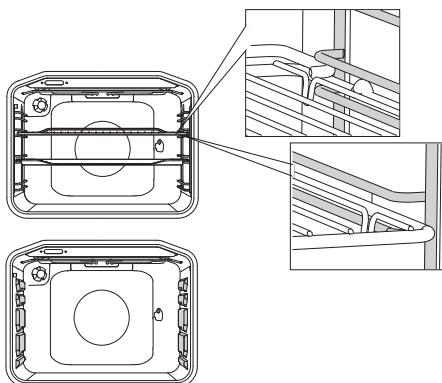
**NISKA TEPSIJA** koristi se za pečenje torti i kolača.



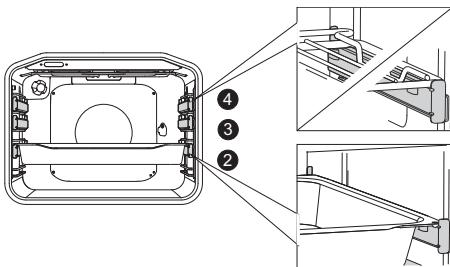
**DUBOKA TEPSIJA** koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.

 Duboka tepsija neka tokom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, izuzev ako pečete na roštilju ili koristite ražanj, pa duboka tepsija 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.**

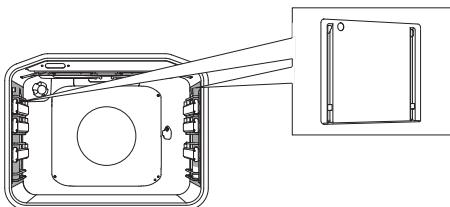


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i tepsije uvek umetnete u vodeći utor kog ograničavaju žičane vodilice.



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

Vrata rerne zatvorite tek kad su teleskopske vodilice ugurane skroz do kraja u unutrašnjost rerne.

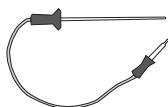


**KATALITIČKI ULOŠCI ZA JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE** sprečavaju na stranicama rerne prskanje masnoće tokom pečenja.



**RAZANJ** se koristi za pečenje mesa na ražnju.

Garnituru sačinjavaju stalak za ražanj sa šrafovima za pričvršćenje, i odstranjiva drška



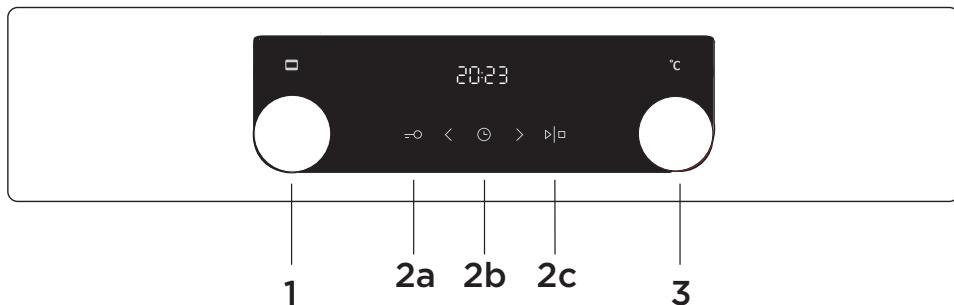
**SONDA** za pečenje većih komada mesa.



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

# KONTROLNA TABLA

(ovisno o modelu)



**1** DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA

**2a** TASTER BEZBEDNOSNA BLOKADA ZA DECU / ZAKLJUČAVANJE

**2b** TASTER TAČNO VРЕME

**2c** TASTER START/STOP ZA UPUĆIVANJE U RAD I ZA PREKID PROGRAMA

**3** DUGME ZA IZBOR TEMPERATURE

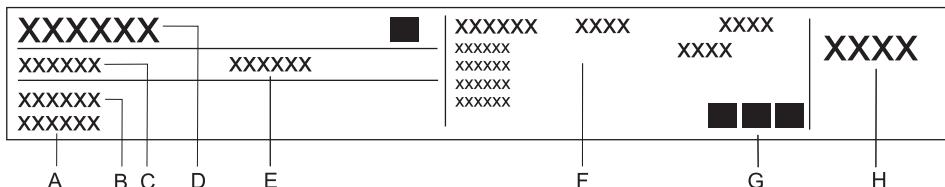
## NAPOMENA:

Simboli sistema pečenja mogu da budu označeni na dugmetu ili na kontrolnoj tabli (ovisno o modelu aparata).

Tasteri za upravljanje bolje će se odazivati ukoliko ih dodirujete što većom površinom jastučića prsta. Svaki uspešan dodir tastera prati zvučni signal.

# TEHNIČKI PODACI APARATA - TIPSKA PLOČICA

(ovisno o modelu)



- A** Serijski broj
- B** Model
- C** Tip
- D** Robna marka
- E** Šifra
- F** Tehnički podaci
- G** Znaci skladnosti
- H** Fabrička regulacija gasa

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

# RUKOVANJE APARATOM

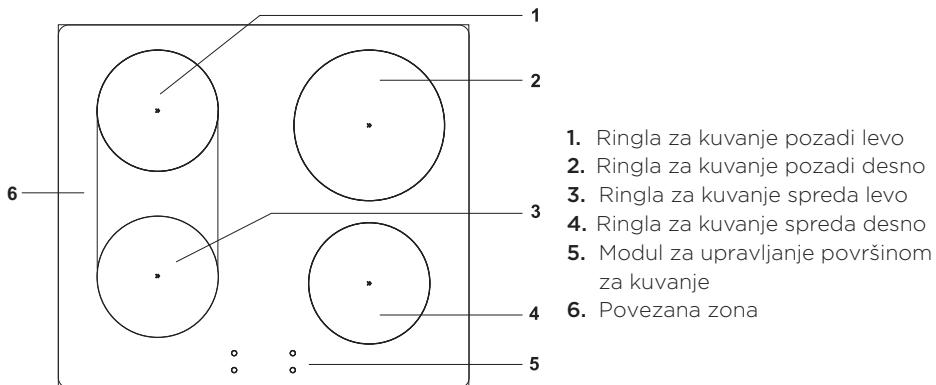
## PRE PRVE UPOTREBE

**Nakon isporuke aparata**, iz rerne izvadite sve delove, uključivši i transportnu opremu. Sve delove pribora očistite topлом водом и уобичајеним deterdžentom за чиšћење. Nemojte koristiti grubu sredstva za чиšћење.

**Tokom prvog zagrejavanja rerna** će možda ispušтati karakterističan vonj "po novom", zbog toga tokom zagrejavanja temeljito provetrite prostoriju.

**Staklokeramičku površinu** očistite vlažnom krpom i malo sredstva za ručno pranje sudova. Nemojte koristiti agresivna sredstva, kao što su na primer gruba sredstva za чиšћење koja ostavljaju ogrebotine, sunđeri za sudove, ili sredstva za uklanjanje rde ili mrlja..

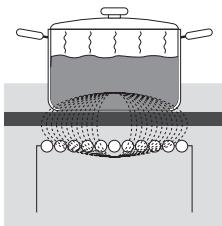
## POVRŠINA ZA KUVANJE (ovisno o modelu)



# STAKLOKERAMIČKA POVRŠINA

- Ploča za kuvanje otporna je na temperaturne promene.
- Ako staklokeramičku ploču za kuvanje koristite kao površinu za odlaganje, može doći do oštećenja ili ogrebotina.
- Nemojte koristiti puknutu ili slomljenu staklokeramičku ploču. Pad predmeta oštih ivica može veoma lako razbiti staklokeramičku površinu. Posledice mogu da budu vidljive tek nakon određenog vremena. Ako na površini staklokeramičke ploče opazite vidljive pukotine, smesta prestanite koristiti aparat i isključite ga iz električne struje.
- Pazite da ringle za kuvanje i dno posude uvek budu čisti i suvi, jer je time omogućeno dobro provođenje toplote, a grejna površina neće se oštetiti. Na ringlu nemojte nikad stavljati praznu posudu.

## FUNKCIONISANJE INDUKCIONE RINGLE ZA KUVANJE



- Ploča za kuvanje opremljena je visoko efikasnim indukcionim ringlama za kuvanje. Toplota nastaje direktno na dnu posude, gde je i najpotrebniјa, bez bilo kakvih gubitaka preko staklokeramičke površine. Tako je potrošnja energije osetno manja nego kod običnih grejača, koji funkcionišu po principu sevanja.
- Staklokeramičko ringlo za kuvanje ne zagревa se direktno, nego samo preko povratne toplote, koju seva posuda. Ta toplota je nakon isključenja ringla za kuvanje prikazana kao "preostala toplota".
- Kod indukcione ringle za kuvanje zagrevanje je omogućeno putem indukcione bobine (navoja), ugrađene ispod staklokeramičke površine. Bobina uspostavi magnetsko polje, zbog kog u dnu posude (koja može da se magnetizuje) nastaju strujni krugovi, koji je zagrevaju.

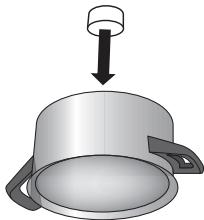


Ako se po vrućoj staklokeramičkoj ploči prospe šećer ili jače oslađeno jelo, ploču odmah obrišite, odnosno odstranite šećer strugalicom, iako je grejno polje još vruće.

Na ovaj način spričićete eventualna oštećenja staklokeramičke površine. Vruću staklokeramičku površinu ne čistite sredstvima za čišćenje, jer možete da je oštetite.

# POSUDA ZA INDUKCIJU

## SUDOVI PRIMERENI ZA INDUKCIONU PLOČU ZA KUVANJE



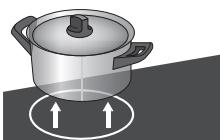
- Indukciona ringla za kuvanje radiće besprekorno samo ako koristite odgovarajuće sudove.
- Tokom kuvanja šerpa treba da bude na sredini ringle za kuvanje.
- Odgovarajuća posuda je ona, koja omogućuje indukciju, na primer šerpe i lonci od čelika, emajlirani čelični sudovi, ili sudovi iz čeličnih legura. Sudovi iz legiranog čelika sa bakrenim ili aluminijumskim dnom, kao i stakleni sudovi nisu pogodni za indukciju.
- Pokus magnetom: Manjim magnetom možete proveriti je li dno šerpe, odnosno tave moguće magnetizovati. Koristite samo sudove na kojima magnet ostane zapepljen na dnu.
- Ako koristite lonac pod pritiskom (pretis-lonac), imajte ga pod kontrolom dok ne postigne pravilan pritisak. Zona za kuvanje neka najpre radi na najvećem stepenu snage, a zatim prema uputstvima proizvođača lonca, odgovarajućim senzorom blagovremeno smanjite snagu rada.
- Pazite da u loncu na pritisak, kao i u svim drugim posudama za kuvanje uvek bude dovoljno tečnosti, pošto ako je na ringli prazan lonac, može doći do pregrevanja i do oštećenja lonca i ringle za kuvanje.
- U slučaju korišćenja specijalnih sudova treba se uvek pridržavati uputstava proizvođača tih sudova.

Ringle za kuvanje	Minimalni prečnik dna posude
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm
bridge	180x320 mm

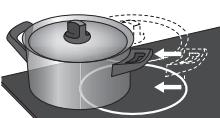
## PREPOZNAVANJE POSUĐA



- Čak i ako na ringle za kuvanje nema posude, odnosno ako dno posude ima manji prečnik od prečnika ringle za kuvanje, nema toplotnih gubitaka.



- Ako je šerpa osetno manja od ringle za kuvanje, postoji mogućnost da je sistem neće detektovati. Kada je ringla za kuvanje uključena, na displeju snage kuvanja svetli znak "U". Ako tokom narednih deset minuta na indukcionu ringlu stavite šerpu, uređaj će je prepoznati i uključiće se na podešenu snagu rada. Čim skinete posudu sa ringle za kuvanje, dovod energije se prekida.

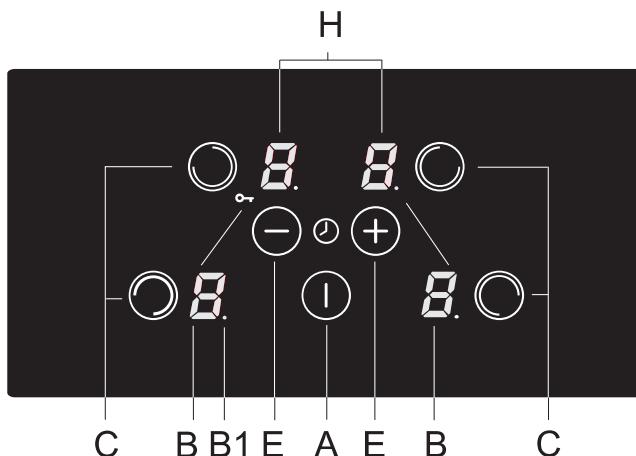


- Ako na ringlu stavite manju šerpu ili tavu koju uređaj još može prepoznati, za zagrevanje biće iskorišćeno samo onoliko energije, koliko je potrebno obzirom na veličinu posude.

## SAVETI ZA ŠTEDNJU ENERGIJE

- Kod kupovine vodite računa da je na sudovima obično naveden prečnik gornjega dela, odnosno poklopca, a ovaj je često veći od prečnika dna posude.
- Jela koja iziskuju duže vreme pripreme spremajte u loncu na pritisak (tzv. pretis-lonci) koji je naročito štedljiv. Pazite da u loncu na pritisak uvek bude dovoljno tečnosti, pošto ako je na ringle prazan lonac, može doći do pregrevanja i do oštećenja lonca i ringle za kuvanje.
- Sudove po mogućnosti uvek poklopite poklopcem odgovarajuće veličine.
- Koristite posudu koja odgovara količini hrane koju spremate. Ako koristite preveliku, samo delimično napunjenu posudu, potrošićete mnogo više energije nego što bi to zaista bilo i potrebno.

# RUKOVANJE PLOČOM ZA KUVANJE



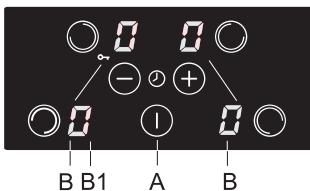
- A** Senzor za uključenje/isključenje ploče za kuvanje
- B** Displeji stepena snage rada, odnosno prikaza preostale toplove
- B1** Decimalna tačka označuje aktivnu vremensku funkciju
- C** Senzori za izbor ringle za kuvanje
- E** Senzor (-) i (+)
- H** Simbol časovnika

## STEPEN SNAGE KUVANJA

Postoji deset različitih stepenova snage zagrevanja ringle za kuvanje koji su vam na raspolaganju. U donjoj tabeli navedeni su primjeri upotrebe pojedinih podešenosti snage kuvanja.

Stepen	Primena
<b>0</b>	Isključeno, korišćenje preostale toplove
<b>1 - 2</b>	Održavanje toplove jela, polagano krčkanje manjih količina (najniža podešenost)
<b>3</b>	Polagano kuvanje (nastavak kuvanja nakon početnog jačeg zagrevanja)
<b>4 - 5</b>	Polagano kuvanje (nastavak kuvanja) većih količina, pečenje većih komada hrane
<b>6</b>	Pečenje, kada želite hranu zapeći
<b>7 - 8</b>	Pečenje
<b>9</b>	Kuvanje većih količina, pečenje
<b>P</b>	Pojačan stepen snage, koristi se za početak kuvanja i početak pečenja "Power boost", kao i za kuvanje odnosno pečenje veoma velikih količina hrane

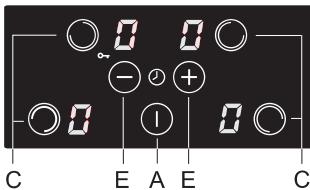
- Nakon priključenja staklokeramičke ploče za kuvanje, na momenat zasvetle svi displeji. Ploča za kuvanje sada je spremna za upotrebu.
- Ploča za kuvanje opremljena je elektronskim senzorima, koji se uključe ako označenu zonu dodirujete prstom najmanje 1 sekundu.
- Svako uključenje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.
- Na površinu senzora ne smete stavljati nikakve predmete (moguće javljanje greške).
- Pazite da površina senzora uvek bude čista.



### UKLJUČENJE PLOČE ZA KUVANJE

Senzor za uključenje/isključenje (A) dodirnute dodirom dugim najmanje 1 sekundu. Ploča za kuvanje je aktivirana, a svi displeji snage kuvanja (B) prikazuju »0«, i decimalne tačke trepcu (B1).

**Naredno podešavanje treba obaviti u roku 10 sekundi, inače će ploča za kuvanje ponovo da se isključi.**

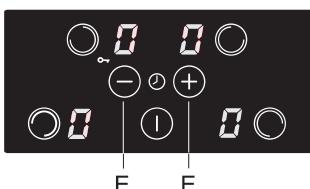


### UKLJUČENJE POJEDINE RINGLE ZA KUVANJE

Nakon što ste tasterom za uključenje/isključenje (A) uključili ploču za kuvanje, u roku narednih 10 sekundi možete uključiti izabrani ringle.

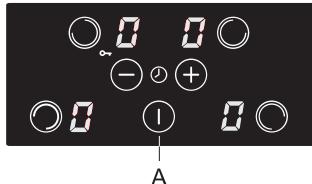
- Nakon dodira senzora izabrane ringle (C) na pripadajućem displeju stepena snage jače zasveti „0“.
- Dodirom senzora »+« (E) odnosno »-« (E) podesite stepen snage rada birajući podešenost od 1-9-P (ako najpre dodirnete senzor »-«, stepen snage postaviće se odmah na 9).

**Neprekidnim dodirom senzora »+« (E) odnosno »-« (E) stepen snage automatski se smanjuje odnosno povećava. To možete uraditi i tako da pojedinačnim dodirivanjem senzora menjate stepen snage rada za jedan stepen.**



### ISKLJUČENJE RINGLE ZA KUVANJE

- Najpre izaberite ringle za kuvanje koju želite isključiti.
- Dodirom senzora »-« (E) dovedite stepen snage dotične ringle na »0«. Ako su sve ringle za kuvanje na poziciji »0« i tako ostanu duže od 20 sekundi, ploča za kuvanje isključiće se sama.

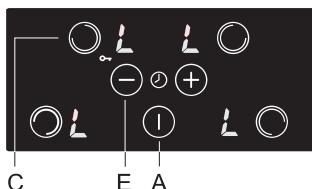


## ISKLJUČENJE PLOČE ZA KUVANJE

- Ploču za kuvanje možete isključiti u bilo kom momentu dodirom senzora za uključenje/isključenje (A). Brišu se sve podešenosti izuzev podešenog alarma (pogledati poglavlje Vremenske funkcije).

## ZAKLJUČAVANJE KONTROLNE TABLE / BEZBEDNOSNA ZAŠTITA ZA DECU

Aktiviranjem zaključavanja kontrolne možete spreciti rad, odnosno upotrebu ringle za kuvanje. Na taj način zaključavanje kontrolne table istovremeno funkcioniše i kao zaštita za decu.

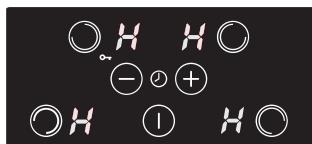


## UKLJUČENJE BEZBEDNOSNE BLOKADE

- Ploča za kuvanje mora da bude isključena.
- Pritiskom na senzor (A) uključite ploču za kuvanje. Na svim displejima stoji natpis "0".
- Istovremeno pritisnite senzor „C“ zadnje leve ringle za kuvanje i senzor „-“ (E), te ih držite pritisnute otprilike 3 sekunde. Začuje se kratak zvučni signal (pisak), i na svim displejima prikaže se oznaka „L“, koja nestane nakon nekoliko sekundi.
- Zaštitna blokada za decu je sada aktivirana.

## ISKLJUČENJE BEZBEDNOSNE BLOKADE

- Pritiskom na senzor (A) uključite ploču za kuvanje. Na svim displejima svetli oznaka "L".
- Istovremeno pritisnite senzor C zadnje leve ringle za kuvanje i senzor „-“ (E), te ih držite pritisnute otprilike 3 sekunde. Na svim displejima zasvetli »0«. Zaštitna blokada za decu je time isključena.



## PRIKAZ PREOSTALE TOPLOTE

Staklokeramička ploča opremljena je i prikazom preostale toplote "H". Ringla za kuvanje ne zagreva se direktno, nego preko povratne topline koju seva posuda. Sve dok nakon isključenja svetli znak "H", preostalu toplotu možete koristiti za održavanje temperature jela ili za odmrzavanje zamrznute hrane.

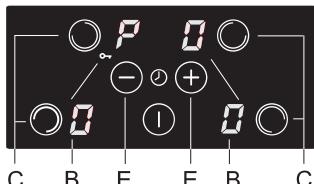
Kada se znak "H" izbriše, ringla još uvek može da bude vruća. Budite oprezni jer postoji opasnost opekotina!

## POJAČANA SNAGA KUVANJA

Za brzo kuvanje možete na svim ringlama dodatno uključiti pojačanu snagu zagrevanja. Tako možete dodatnom snagom ringli brzo zagrejati veće količine hrane.

### UPOZORENJE:

Leva prednja ringla opremljena je funkcijom pojačane snage zagrevanja. Na toj je ringli nakon uključenja dodatna snaga rada aktivirana pet minuta, a zatim se automatski prebacuje na stepen 9.



### UKLJUČENJE POJAČANE SNAGE RADA »POWER BOOST«

- Pritiskom odgovarajućeg senzora (C) izaberite ringlu. Senzorom »-« ili »+« (E) dovedite stepen snage na podešenost 9, i odmah zatim pritisnite »+«. Na displeju stepena snage stoji znak »P«.

### ISKLJUČENJE POJAČANE SNAGE RADA »POWER BOOST«

- Pritisnite senzor izabrane ringle za kuvanje (C), a odmah zatim pritisnite senzor »-« (E). Znak »P« briše se sa displeja, a ringla se prebacuje na stepen snage 9.

## OGRANIČENJE TRAJANJA RADA RINGLE

### BEZBEDNOSNO ISKLJUČENJE

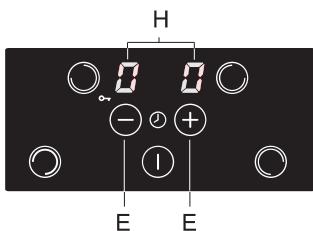
Podešeni stepen kuvanja	Broj časova pre zaštitnog isključenja
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Maksimalan neprekidan period rada pojedine ringle za kuvanje je ograničen; vreme rada prikazano je u gornjoj tabeli za pojedini stepen snage rada. Ako bezbednosna naprava zbog zaštite isključi ringlu, na displeju dotične ringle ispiše se „O“ (ili „H“ ako se radi o preostaloj toploti).

Primer: snagu ringle podesite na stepen 6 i ostavite da radi određeno vreme. Ako u dogledno vreme ne promenite stepen snage, bezbednosni mehanizam isključiće rad ringle za kuvanje nakon isteka jednog i po sata.

### Zaštita od pregrejavanja

- Ploča za kuvanje opremljena je rashladnim ventilatorom, koji hlađi elektroniku tokom kuivanja i može da radi i određeno vreme nakon završetka kuivanja.
- Indukciona ploča za kuvanje opremljena je i ugrađenim mehanizmom koji je štiti od pregrejavanja, a elektronske sklopove od oštećenja. Zaštitni mehanizam funkcioniše na više nivoa. Kada se temperatura ringle za kuvanje osetno poveća, automatski se smanji snaga kuivanja. Ako to nije dovoljno, snaga rad vrućih ringla za kuvanje dodatno se smanji, a na kraju zaštitni mehanizam može i sasvim da ih isključi. U tom slučaju na displeju stoji E2. Kada se ringla za kuvanje ohladi, ponovo je na raspolaganju celokupna snaga ploče za kuvanje.

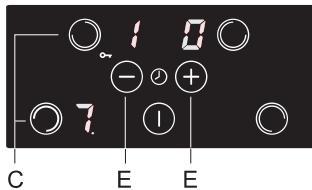


### VREMENSKA FUNKCIJA (PROGRAMSKI SAT)

- Programirano kuvanje (vremensku funkciju) birate istovremenim pritiskom na senzore »-» i »+« (E). Vremenske regulacije prikazuju se na gornja dva displeja (H), dok su donja dva displeja tada ugašena.
- Vremenska regulacija prikazana je samo 10 sekundi, a zatim se prebacuje nazad na prikaz stepena kuvanja.

**Na raspolaganju imate jedan od dva načina programiranog rada:**

- a)**Programski časovnik** – vremenska funkcija vezana je na odabranu ringlu za kuvanje. Nakon isteka programiranog vremena ringla se automatski isključi.
- b)**Funkcija alarma** – funkcija odbrojavanja vremena vezana je isključivo na upozorenje. Nakon isteka podešenog vremena začuje se samo upozoravajući zvučni signal.

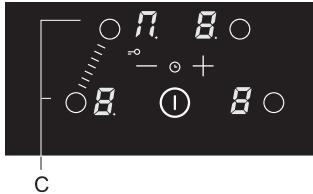


- **Uključenje i regulisanje programirane vremenske funkcije**

Vremensku funkciju programiranog rada birate istovremenim pritiskom na senzore »-« i »+« (E).

- Ako ste prethodno izabrali određenu ringlu tako da je pripadajući displej jače osvetljen, aktivira se i **programska časovnik** za tu ringlu. Upaljena decimalna tačka koja svetli uz prikaz stepena snage kuvanja, označuje da je programska sat aktivan.
- **Alarm** možete aktivirati i kada nijedna ringla nije aktivirana, kada želite iz nekog razloga da budete upozorenici nakon isteka određenog vremena. Aktivan alarm prikazan je sa dve treću decimalne tačke koje se nalaze uz displej.

- **Pritiskom** na senzor »-« ili »+« (E) **podesite vreme rada** (ako najpre pritisnete senzor »-« vreme će odmah da se postavi na 30 min. Dužim dodirom senzora promena vrednosti podešavanja se ubrzava).
- **Vrednost** možete regulisati u rasponu od 01 do 99 minuta. Programska časovnik možete programirati za svaku pojedinu ringlu.
- **Preostalo vreme** možete proveriti izabravši pripadajuću ringlu za kuvanje, na kojoj aktivirate vremensku funkciju. Pritiskom na senzor »-« ili »+« (E) možete da izmenite regulaciju. Višekratnim uzastopnim istovremenim pritiskom na senzore »-« i »+« (E) birate aktivne regulacije).
- **Kada istekne podešeno vreme**, na displeju treće »00«, a uz programska sat pulsira i pripadajuća decimalna tačka. Začuje se zvučni signal, kog možete prekinuti pritiskom na bilo koji taster, ili pričekati da se nakon dva minuta isključi sam.



## POVEZANE RINGLE (RASPOLOŽIVO SAMO KOD ODREĐENIH MODELA)

- Kod određenih modela možete obe leve ringle za kuvanje udružiti u jednu veliku povezanu ringlu. Ovo vam omogućuje da na tu ringlu stavite npr. veliku ovalnu tepsiju ili šerpu, odnosno roštilj ploču.
- Tepsija treba da bude tako velika da pokrije centar gornje i donje ringle za kuvanje.
- Maksimalna veličina tepsije može da bude oko 40 x 25 (ako je ovalnog oblika može da se obrće, tako da širina i dužina nisu toliko bitni).
- Za ravnomernu raspodelu toplice preporučujemo tepsiju sa što deblijim dnom. Tepsija će se tokom rada jače zagrejati, zato dobro pazite na zaštitu ruku od opeketina.
- Kada stavlјate tepsiju na ringlu pazite da njom ne prekrijete modul za upravljanje.

### UKLJUČENJE POVEZANIH RINGLI ZA KUVANJE

- Uključite ploču za kuvanje senzorom za uključenje/isključenje (A).
- Istovremeno dodirnite oba senzora levih ringli za kuvanje (C). Na zadnjem levom displeju prikazuje se simbol **U**, »naopačke obrnutog slova U«, što znači da je rad obe ringle udružen.
- Podesite primerenu snagu rada udruženih ringli.
- Ukoliko kasnije želite promeniti snagu rada udruženih ringli, najpre pritisnite senzor za levu donju ringlu.

**Napomena:** Povezana ringla ne podržava funkciju pojačane snage zagrevanja P, nego samo stepene snage do 9.

### ISKLJUČENJE POVEZANE RINGLE ZA KUVANJE

- Istovremeno dodirnite oba senzora levih ringli za kuvanje. Znak obrnutog slova U **U** nestaje, i rad ringle se isključi.
- Sada obe ringle ponovno funkcionišu neovisno jedna od druge.

## ŠUMOVI I ZVUKOVI KOD INDUKCIONOG KUVANJA

Šumovi i zvuci	Uzrok	Rešenje
<b>Indukciono uslovljeni šumovi tokom rada</b>	Indukcionala tehnologija bazira se na značajkama određenih metala pod uticajem elektromagnetskih talasa. Pri tome nastaju takozvana vrtložna strujanja koja molekule prisiljavaju na njihanja. Ta se njihanja (vibracije) pretvaraju u toplotu, što opet, ovisno o vrsti metala, može uzrokovati tihe šumove.	To su normalni šumovi koji ne ukazuju na bilo kakvu grešku ili kvar u radu aparata.
<b>Zujanje kao u transformatoru</b>	Pojavljuje se kod kuvanja na visokom stepenu snage. Uzrok za to leži u velikoj količini energije koja se prenosi sa ploče za kuvanje na posudu.	Ovaj šum nestane ili se smanji kad smanjite stepen snage rada.
<b>Vibriranje i pucketanje šerpe za kuvanje</b>	Takvi šumovi pojavljuju se kod one vrste sudova koji su izrađeni iz više slojeva raznovrsnog materijala.	Šum nastaje zbog vibracija na spojenim površinama pojedinih slojeva različitih materijala. Taj šum ovisi o posudi, a može da se menja i obzirom na količinu i vrstu namirnica koje se kuvaju.
<b>Šum ventilatora</b>	Za pravilan rad indukcione elektronike aparat mora da radi na kontrolisanoj temperaturi. Zbog toga je ploča za kuvanje opremljena ventilatorom koji u skladu sa prepoznatom temperaturom radi na različitim stepenima snage odnosno brzine.	Ventilator može nastaviti s radom i nakon što ste isključili ploču za kuvanje, ukoliko je detektirana temperatura i dalje previsoka.

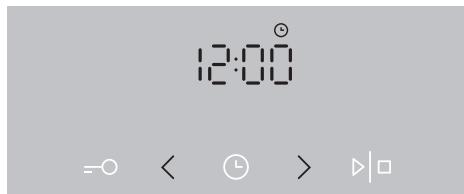
# RERNA

## UKLJUČENJE I PODEŠAVANJE

Nakon prvog uključenja aparata na električnu instalaciju, ili nakon dužeg perioda nestanka napajanja električnom energijom, na pokazivaču trepće 12:00 i svetli simbol ☺.

Regulišite tačno vreme na časovniku.

## REGULISANJE ČASOVNIKA



**1** Dodirom tastera < ili > podešavate tačno vreme, i potvrđujete ga dodirom tastera ☺.

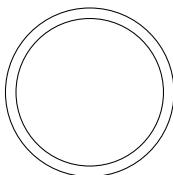
Ukoliko taster za regulisanje vrednosti držite pritisnut duže vreme, brzina promene podataka se ubrzava.

## PROMENA REGULACIJE SATA

Tačno vreme možete menjati i regulisati kad nije aktivna ni jedna vremenska funkcija. Uzastopnim pritiskom na taster SAT izaberite simbol ☺ i regulišite momentalno tačno vreme.

## IZBOR SISTEMA PEČENJA (ovisno o modelu)

0



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



Regulaciju možete menjati i tokom delovanja aparata.

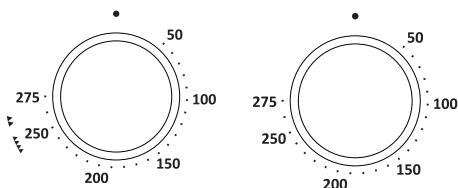
SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI RERNE		
»sss	<b>BRZO PRETHODNO ZAGREJAVANJE</b> Koristi se kad želite rerna što brže ugrejati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije primerena za pečenje jela. Kad se rerna ugreje na izabranu temperaturu, zagrejavanje se završava.	160
==	<b>GORNJI I DONJI GREJAČ</b> Grejači na gornjoj i donjoj strani rerne ravnomerno sevaju toplotu u unutrašnjost rerne. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.	200
==	<b>GORNJI GREJAČ</b> Toplotu na namirnice seva samo grejač na gornjoj strani rerne. Koristi se kad želite zapeći gornju stranu jela (za dodatnu hrskavost).	180
==	<b>DONJI GREJAČ</b> Toplotu seva samo grejač na donjoj strani rerne. Koristi se kad želite zapeći donju stranu jela.	180
vv	<b>ROŠTILJ</b> Deluje samo infra grejač, koji je deo velikog roštilja. Koristi se za pečenje na roštilju za manje količine, npr. sendviča, viršli, safalada i drugih kobasica, te za pečenje tosta. Maksimalna dozvoljena temperatura: 230 °C.	220
vvvv	<b>VELIKI ROŠTILJ</b> Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu direktno seva infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu rerne, 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. Maksimalna dozvoljena temperatura: 230 °C.	220
vvv	<b>ROŠTILJ S VENTILATOROM</b> Deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na roštilju i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednom nivou rerne. Ovaj sistem primeren je i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170
v	<b>GORNJI GREJAČ I VENTILATOR</b> Deluju gornji grejač te ventilator. Ovaj sistem koristi se za pečenje većih komada mesa, peradi, itd. Primeren je i za gratiniranje jela.	170

SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	<b>VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJA</b> Delujejo spodnje in okroglo grelo ter ventilator z vročim zrakom. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa.	200
	<b>VRUĆ VAZDUH</b> Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki serne brine o stalnom kruženju vrućega vazduha oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više nivoa.	180
	<b>DONJI GREJAČ I VENTILATOR</b> Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća.	180
	<b>DONJI I GORNJI GREJAČ S VENTILATOROM</b> Deluju oba grejača te ventilator. Ventilator omogućuje ravnometerno kruženje vrućeg vazduha u serne. Koristi se za pečenje kolača, odmrzavanje hrane, sušenje voća i povrća.	180
	<b>ZAGREJAVANJE SERVISNIH SUDOVA</b> Koristi se kad želite prethodno zagrejati servisne sudove (tanjire, šolje) da bi hrana ostala duže vreme topla.	60
	<b>SPORO PEČENJE <sup>1)</sup></b> Funkcija omogućava nežno, sporo i ravnometerno pečenje, zato hrana ostane mekana i sočna. Podesna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednom nivou. Koristi se u temperaturnom rasponu od 140 do 220 °C.	180
	<b>ODMRZAVANJE</b> Vazduh kruži bez uključenih grejača. Deluje samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje zamrzнуте hrane.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Toplotu seva samo donji grejač. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz serne. Program se izvede u roku 30 minuta.	70

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

# IZBOR REGULACIJA

## PODEŠAVANJE TEMPERATURE PEČENJA



• Dugme za regulisanje temperature obrnute na poziciju kad koristite sistem terne veliki roštilj i roštilj.



Obrtanjem dugmeta izaberite traženu TEMPERATURU.

Nakon uključenja aparata, dodirom tastera START na indikatoru se pojavi ikona za temperaturu.

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

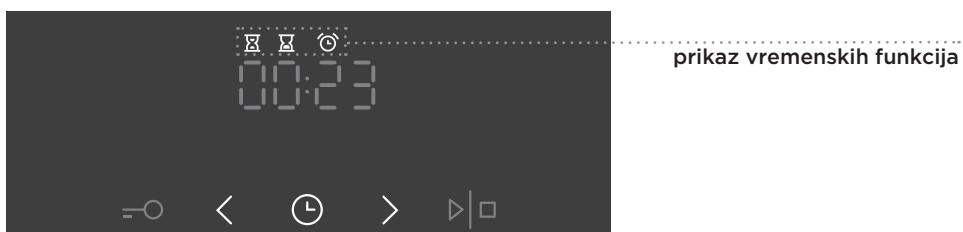
## VREMENSKE FUNKCIJE

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

Dodirnite taster SAT, te višekratnim uzastopnim dodirom odaberite simbol.

Za izabranu vremensku funkciju svetli ikona na indikatoru i trepće vreme početka/završetka pečenja kog odredite sami. Ostale ikone su bleđe osvetljene.

Pritisnite START za početak pečenja. Na indikatoru je prikazano VREME TRAJANJA rada.





## Regulisanje trajanja delovanja

U ovom načinu određujete period u kom želite da rerna radi.

Izaberite traženo vreme delovanja. Najpre regulišite minute, a zatim sate. Na indikatoru je prikazana ikona i vreme rada.



## Regulisanje odloženog uključenja rerne

U ovom načinu određujete vreme koliko dugo će rerna da radi (trajanje delovanja) i u koliko će časova prestati s radom (završetak delovanja). Proverite da li je na časovniku regulisano tačno vreme.

Primer:

Momentalno vreme: 12:00

Vreme pečenja: 2 sata

Završetak pečenja: u 18:00 sati

Prvo podesite TRAJANJE RADA (2 sata). Ponovnim dvostrukim dodirom tastera ČASOVNIK izaberite KRAJ RADA. Na ekranu se automatski ispisuju i trepere suma dnevnog vremena i trajanja rada rerne (14:00).

Podesite vreme za kraj pečenja (18:00).

Pritisnite tipku START za početak pečenja. Sat čeka na početak pečenja, svetli simbol. Rerna automatski počne blagovremeno raditi (u 16:00) i završi s radom u izabranu vreme (u 18:00).



## Podešavanje alarma

Alarm možete koristiti samostalno, neovisno od delovanja rerne.

Najduži moguć period regulacije je 24 časa.

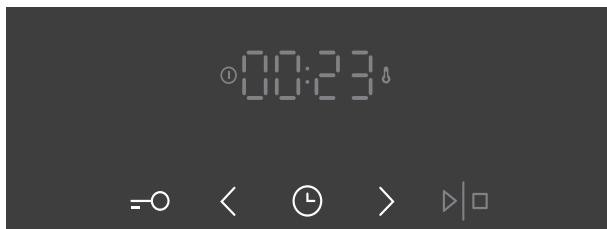
Zadnji minut odbrojavanja alarma prikidan je u intervalu sa sekundama.



Nakon isteka izabranog vremena rerna automatski prestaje s radom. Začuje se zvučni signal, kog možete isključiti pritiskom na bilo koji taster, a nakon jednog minuta isključi se sam.

Sve vremenske funkcije možete isključiti tako da izabrano vreme postavite na "0". Sve vremenske funkcije možete brzo izbrisati i s istovremenim pritiskom i držanjem tastera ili > i < dugim nekoliko sekundi.

# IZBOR DODATNIH FUNKCIJA



Funkcije uključite/isključite pritiskom na traženi taster ili na kombinaciju tastera.

## —○ BEZBEDNOSNA BLOKADA (ZAŠTITA ZA DECU)

Uključite je dodirom na taster BEZBEDNOSNA BLOKADA. Na indikatoru zasvetli 'Loc' ostaje isписан 5 sekundi. Ponovnim dodirom na taj taster blokada se isključi. Ikona na indikatoru se ugasi.

Ako blokadu aktivirate kad nije regulisana ni jedna vremenska funkcija (samo prikaz tačnog vremena), rerna neće delovati.

Ako blokadu aktivirate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije, rerna će normalno delovati, ali nećete moći menjati regulacije.

Dok je bezbednosna zaštita za decu aktivirana ne možete menjati sistem niti dodatne funkcije. Možete samo isključiti pečenje, i to obrtanjem dugmeta za izbor na "0".

Bezbednosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja rerne. Ukoliko želite izabrati novi sistem, najpre morate isključiti bezbednosnu blokadu za decu.

## -◊ OSVETLJENJE RERNE

Osvetljenje rerne pali se automatski kada izaberete bilo koji sistem pečenja.

## 5sek < ZVUČNI SIGNAL

Jačinu zvučnog signala možete regulisati kad nije aktivna ni jedna druga vremenska funkcija (prikazano je samo tačno vreme).

Pet sekundi držite pritisnut taster <. Na indikatoru se najpre prikaže natpis **Vol**, a zatim se prikažu dve crtice koje su puno osvetljene. Dodirom tastera < i > možete birati jedan od tri stepena jačine tona (jedna, dve ili tri crtice). Nakon 3 sekunde izabrana vrednost automatski se memorije, i prikaže se tačno vrijeme.

## 5sek > SMANJENJE KONTRASTA POKAZIVAČA

Dugme za izbor sistema pečenja mora biti na poziciji "0". Taster > držite pritisnut 5 sekundi. Na indikatoru se najpre prikaže natpis **bri**, a zatim se prikažu dve crtice koje su puno osvetljene. Dodirom tastera < i > možete osvetliti ili potamneni ekran, odnosno indikator. Na raspolaganju imate tri stepena osvetljenosti (jedna, dve ili tri crtice). Nakon 3 sekunde izabrana vrednost automatski se memorije.

## =○ ⊖ UKLJUČENJE / ISKLJUČENJE PRIKAZA TAČNOG VREMENA

Ako želite da isključite prikaz tačnog vremena, istovremeno dodirnite tastere "ključ" i "sat", i držite ih pritisnute 5 sekundi. Na nekoliko sekundi ispisće se "OFF", a zatim će da zasvetli ⊖. Prikaz tačnog vremena možete ponovno da uključite istovremenim dodirom tastera "ključ" i "sat", ali samo kada nije aktivna ni jedna vremenska funkcija.



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

# UPUĆIVANJE PEČENJA

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

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



Kada rerna postigne izabranu temperaturu, začuje se kratak zvučni signal, a simbol za temperaturu se nakon određenog vremena ugasi.

Tokom rada rerne simbol za temperaturu povremeno se pali i gasi, jer pokazuje delovanje grejača.

## ISKLJUČENJE RERNE

Pečenje možete prekinuti dužim pritiskom tastera START/STOP.

Dugme za IZBOR SISTEMA PEČENJA obrnите u položaj "0".

Nakon završetka pečenja prekidaju se i brišu i sve vremenske regulacije na satu, izuzev alarma. Sat se vraća na prikaz tačnog vremena. Rashladni ventilator ostaje da radi još određeno vreme.

# OPISI SISTEMA I TABELE PEČENJA

Ako u tabeli pečenja ne nađete izabranu hranu, potražite podatke za sličnu hranu.

Podaci su prikazani za pečenje hrane u rerne na jednom nivou.

Temperature su navedene u nižoj i višoj vrednosti. Najpre izaberite nižu temperaturu; ako se hrana ne zapeče dovoljno, kod narednog pokušaja povećajte temperaturu.

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

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

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

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

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

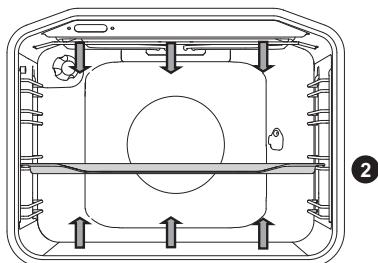
**Pri kraju vremena pečenja** rerna možete isključiti približno 10 minuta pre završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedeti energiju.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj rerne, jer nećete moći izbegići orošavanje.

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

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

# GORNJI I DONJI GREJAČ



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

## 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 obrnute. Ako tepsiju pokrijete, meso će ostati sočnije

hrana	težina (g)	vodilica (odozdo)	temperatura (°C)	vreme pečenja (min)
<b>MESO</b>				
Svinjsko pečenje	1500	2	180-200	90-110
Svinjska 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
Govede pečenje	1500	2	170-190	120-140
Teleća rolada	1500	2	180-200	90-120
Jagnjeći hrbat	1500	2	180-200	80-100
Zečji hrbat	1500	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	100-120
Pica *	/	2	200-220	20-30
Pečeno pile	1500	2	190-210	70-90
<b>RIBE</b>				
Dinstana riba	1000g / komad	2	210	50-60

Piletinu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema

Picu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema

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

**Pečenje kolača:**

Koristite samo jedan nivo i tamne tepsiјe. U svetlijim tepsiјama kolači se lošije peku, jer takva tepsiјa odbija toplotu.

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

hrana	vodilica (odozdo)	temperatura (°c)	vreme pečenja (min.)
<b>KOLAČI</b>			
Sufle od povrća	2	190-200	30-35
Sladak sufle	2	190-200	30-35
Žemličke *	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

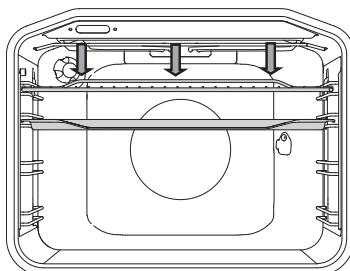
Oznaka zvezdice (\*) znači da rernu morate prethodno ugrejati na izabranom sistemu pečenja.



Duboku tepsiјu 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 rerne.

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

Maksimalna dozvoljena temperatura: 230°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 (stejk, šnicla, komadi lososa ...) ili pečenog hleba.

Kada pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne zalepi, i rešetku stavite u 4. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnите tepsiju u koju će se sakupljati 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 rernu i pribor.

**Tabela pečenja na roštilju - mali roštilj**

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

**Tabela pečenja na roštilju - veliki roštilj**

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

Kad pečete meso u tepljici, 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.

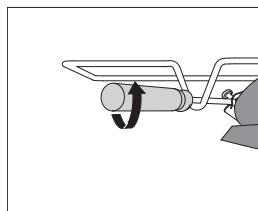
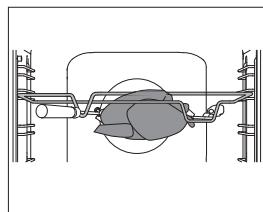
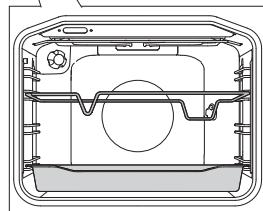
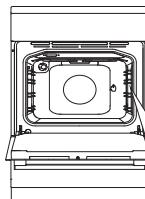
**Kada koristite roštilj (infra grejač), neka vrata rerne uvek budu zatvorena.**



**Tokom pečenja na roštilju odnosno korišćenjem infra grejača, rešetka, grejač infra i ostali pribor u rerne kako 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 230°C.



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

**2** Meso nabodite na viljuške ražnja i pričvrstite ga šrafovima. Drške viljuški namestite na prednje postolje ražnja, a vrh ugurajte u otvor na desnoj strani zadnje stenke rerne (otvor je zaštićen okretnim poklopcom).

**3** Odšrafite drške ražnja i zatvorite vrata. Rernu uključite na sistem infra sa infra grejačem/gorionikom

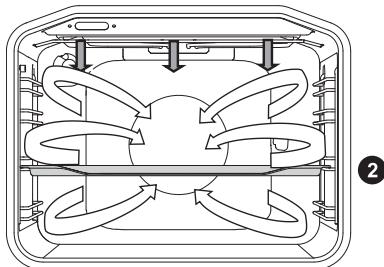
Peć uključite na sistem VELIKI ROŠTILJ ⚡..



**Roštanj deluje samo sa zatvorenim vratima rerne.**



## ROŠTILJ S VENTILATOROM

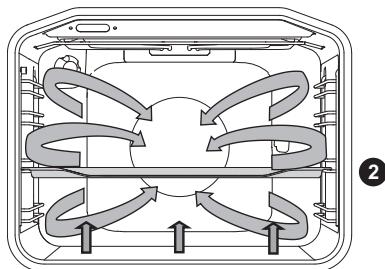


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

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

# VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ



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

(Pogledati opis i savete za GORNJI i DONJI GREJAČ)

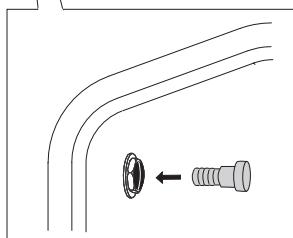
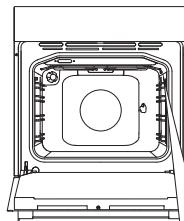
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
Kolač od sira, prhko testo	2	150-160	65-80
Pica *	2	200-210	15-20
Kiš Loren (lorenska pita), prhko testo	2	180-200	35-40
Kolač od jabuka, dizano testo	2	150-160	35-40
Štrudla od jabuka, vučeno testo	2	170-180	45-65

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

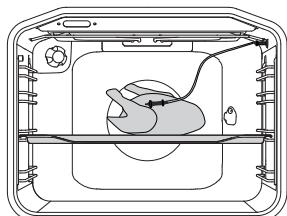
## Pečenje korišćenjem temperaturne sonde za meso

(ovisno o modelu)

U ovom načinu pečenja korišćenjem sonde (termometra) za meso birate i podešavate traženu temperaturu jezgra jela (npr. sredine komada mesa).



- 1 Odšrafite metalnu zaštitu (zapušač) iz utičnice u gornjem uglu leve strane terne.

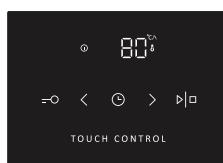


- 2 Utikač temperaturne sonde uključite u utičnicu, a temperaturnu sondu zabodite u jelo.

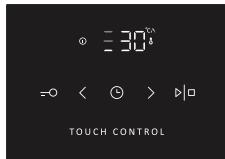


Kada je temperaturna sonda za meso priključena, izaberite program pečenja i temperaturu. Na displeju stoji obaveštenje „Prob“ koje ostaje aktivno otprilike 3 sekunde. Nakon toga na ekranu se prikaze ikona (sonda za meso), koja ostaje vidljiva sve dok je sonda priključena.

Sve ostale aktivne funkcije se brišu.

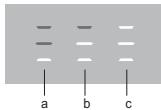


Na ekranu trepće zadana temperatura 80°C, koju možete proizvoljno menjati koristeći tastere < i > u rasponu od 30°C do 99°C.



Kada ste izabrali traženu temperaturu, pritisnite taster START/STOP kojim upućujete rernu u rad. Tokom odvijanja programa na displeju izmenično trepće izabrana temperatura i momentalna postignuta temperatura rerne.

Levo je prikazana temperaturna lestvica.



**a** početak

**b** sredina

**c** završetak



Kada je podešena temperatura jezgre jela postignuta, rerna prestaje sa radom.

Začuje se zvučni signal, a na ekranu stoji (End). Program pečenja temperaturnom sondom za meso je završen.

Nakon završenog postupka pečenja isključite rernu, a metalni zaštitni zapušać ušrafite nazad u utičnicu.

Ako želite menjati temperaturu mesne sonde za pečenje mesa tokom rada rerne, morate rernu isključiti i ponoviti postupak.

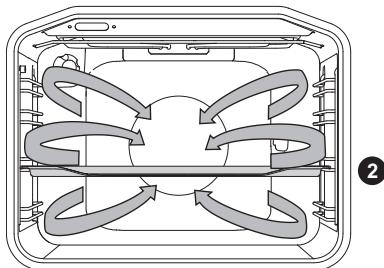
Koristite isključivo temperaturnu sondu, predviđenu za ovu konkretnu rernu.



Obratite pažnju da sonda tokom pečenja ne dodiruje grejač! Nakon završenog pečenja sonda je veoma vruća, zato pazite da se ne opečete.



## VRUĆ VAZDUH



2

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

### Pečenje mesa:

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

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

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

## **Pečenje kolača:**

Preporučljivo je prethodno zagrejavanje rerne.

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

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

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

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

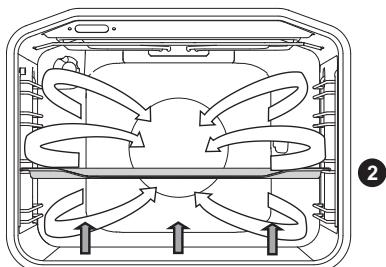
hrana	vodilica (odozdo)	temperatura (°c)	vreme pečenja (min)
<b>KOLAČI</b>			
kolač iz umešanog testa	2	150-160	25-35
kolač sa posipom	2	160-170	25-35
voćni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
voćna torta, prhko testo	2	160-170	50-70
štrudla od jabuka	2	170-180	40-60
keksci, prhko testo *	2	150-160	15-25
keksci, mašinsko brizgano testo *	2	140-150	15-25
sitni kolačići, dizano testo	2	170-180	20-35
kolači, lisnato testo	2	170-180	20-30
<b>ZAMRZNUTE NAMIRNICE</b>			
štrudla od jabuka, sira	2	170-180	50-70
pica	2	170-180	20-30
prženi krompirići za rernu	2	170-180	20-35
kroketi za rernu	2	170-180	20-35

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



Tokom pečenja nemojte duboku tepsiju stavljati u 1. vodilicu.

# DONJI GREJAČ I VENTILATOR



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

## Konzervisanje (ukuvavanje)

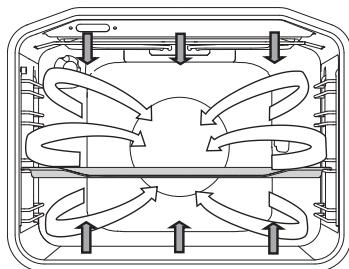
Hranu za konzerviranje i tegle pripremite kao i obično. Koristite tegle sa gumenim obručem i staklenim poklopcom. Nemojte koristiti tegle sa navojnim ili metalnim poklopцима, niti metalne limenke. Tegle neka budu jednake veličine, odnosno volumena, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

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

Tokom ukuvavanja promatrajte namirnice i kuvarjte 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)
<b>VOĆE</b>					
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
<b>POVRĆE</b>					
Kiseli krastavci	2	160-180	30-45	/	20-30
Pasulj/šargarepa	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 min	20-30

# GORNJI I DONJI GREJAČ SA VENTILATOROM



④

②

Koristi se za pečenje svih vrsta kolača, za odmrzavanje hrane, te sušenje voća i povrća. Pre ne što stavite namirnice u zagrejanu rerna, pričekajte da lampica prvi put ugasi. Najbolje rezultate pečenja postićete pečenjem na samo jednom nivou.

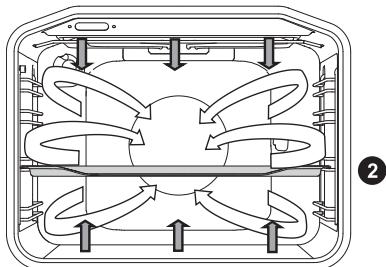
Rernu treba prethodno zagrejati. Koristite 2. ili 4. vodilicu odozdo.

**Tabela za pečenje kolača korišćenjem gornjeg i donjeg grejača s ventilatorom**

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (v °C)	Vreme pečenja (min)
<b>KOLAČI</b>			
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.

## SPORO PEČENJE

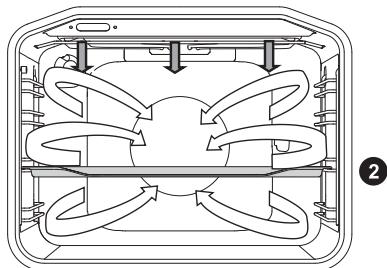


2

Funkcija omogućava nežno, sporo i ravnomerno pečenje, zato hrana ostane mekana i sočna. Podesna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednom nivou.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
<b>MESO</b>			
Svinjsko pečenje 1kg	2	190	90 - 120
Goveđe pečenje (rozbif) 1,5kg	2	190	100-130
Govedi file (biftek) 200g/kom.	2	180	40-50
Pile 1,5kg	2	210	100 - 120
Pileća prsa, file, 200g/kom	2	200	45 - 60
Teleće pečenje 1kg	2	180	95 - 120
<b>RIBE</b>			
Cela riba 200g/kom	2	190	35 - 45
Riblji file 100g/kom	2	190	25 - 35
<b>KOLAČI</b>			
Prhki keksi	2	150	25-40
Brizgani keksi	2	150	35-50
Mali kolačići	2	170	35-50
Biskvitna rolada	2	170	40-55
Voćna torta, prhko testo	2	170	65-85

(Važi za aparate s teleskopskim ili žičanim vodilicama, koji nemaju sistem 'vruć vazduh' (2).)



Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
<b>MESO</b>				
Patka	2000	2	150	90-110
Svinjsko pečenje	1500	2	160	80-100
Svinjska plećka	1500	2	150	130-160
Svinjska koljenica	1000	2	150	130-150
Polovina piletina	700	2	190	60-70
Pile	1500	2	190	80-100
<b>RIBE</b>				
Pastrmke	200 g/kom	2	200	20-30



## ODMRZAVANJE

U ovom načinu 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 hrani izvaditi iz ambalaže (nemojte zaboraviti odstraniti eventualne metalne kopče).

Na polovini vremena odmrzavanja obrnite komade hrane, promešajte ih i odvojite jedne od drugih ako su bili prilepljeni.

## ZAGREVANJE SERVISA



Koristi se ako želite servisne sudove (tanjire, šolje) prethodno ugrejati da hrana ostane topla duže vreme.

## AQUA CLEAN



Toplotu seva samo donji grejač. Koristi se za uklanjanje prljavštine i ostataka hrane u rerni. Program traje 30 minuta.

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Pre čišćenja iskopčajte aparat iz električne instalacije i pričekajte da se ohladi.

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

## Površine aparata prevučene aluminijumom

Aluminijuske delove aparata čistite tečnim sredstvima koja su namenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanesite na mokru krpnu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. Deterdžent nemojte nanositi direktno na aluminijumom presvučenu površinu. Nemojte koristiti abrazione sundere i gruba sredstva za čišćenje.

Napomena: površina ne sme da dođe u dodir sa sprejovima za čišćenje rerne, jer bi mogla vidljivo 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 tipske 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 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 rerne, jer aluminijumska površina može vidno i trajno da se ošteti.

# KLASIČNO ČIŠĆENJE RERNE

Za čišćenje tvrdokorone prljavštine u rerne možete koristiti uobičajen postupak čišćenja (sredstvima odnosno sprejovima za čišćenje rerne); nakon takvog čišćenja temeljito isperite ostatke upotrebljenog deterdženta.

Rernu i delove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zapeče. Masnoću čete najlakše odstraniti topлом sapunicom, kad je rerna još topla.

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

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

Rerna, unutrašnja strana rerne i tepsije, prevučeni su posebnim emajlom koji ima glatkú i otpornu površinu. Taj poseban sloj omogućuje lakše čišćenje na sobnoj temperaturi.

## ČIŠĆENJE STAKLOKERAMIČKE POVRŠINE

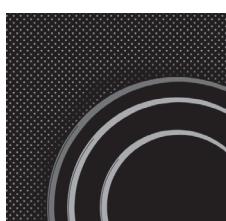
Ohlađenu staklokeramičku površino očistite nakon svake upotrebe, jer se inače kod svake sledeće upotrebe i najmanja nečistoća zagori na vruću površinu.

Za redovito održavanje staklokeramičke površine koristite specijalna sredstva za negu, koja na njoj naprave zaštitni sloj, i štite je od prljavštine.



**Pre svake upotrebe**, sa staklokeramičke površine i s dna posude obrišite prašinu i eventualnu drugu prljavštinu, koja bi mogla ogrepsti površinu.

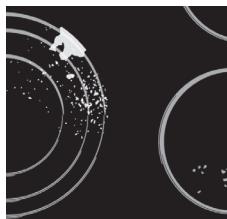
 **Pazite:** čeličnom vunom, grubim delom sundera i abrazionim prašcima grebete po površini. Također je oštetite korišćenjem agresivnih sprejova i neprimerenih tečnih sredstava za čišćenje.



Štampane oznake mogu da izblede zbog upotrebe agresivnih sredstava za čišćenje ili grubih, odnosno oštećenih donjih delova posude.

**Manju prljavštinu** odstranite vlažnom mekom krpom, a površinu zatim obrišete da bude suva.

**Mrlje od vode** odstranite blagim rastvorom sirčeta, kojim ne smete brisati okvir (neki modeli), je može izgubiti svoj sjaj. Ne smete upotrebljavati agresivne sprejove i sredstva za uklanjanje kamenca.



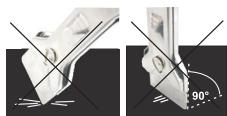
**Veću nečistoću** odstranite specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke površine. Pri tome sledite uputstva proizvođača. **Pazite da sredstvo za čišćenje nakon upotrebe temeljito odstranite, inače bi ostaci sredstva prilikom zagrevanja mogli oštetiti staklokeramičku površinu.**

Tvrdochernu i zagorelu prljavštinu odstranite strugalicom. Budite oprezni u rukovanju strugalicom, da se ne povredite!



-💡 **Strugalicu koristite samo u slučajevima kad prljavštinu ne možete odstraniti mokrom krpom ili specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke površine.**

Strugalicu držite pod **pravilnim uglom** (45° do 60°). **Laganim pritiskom** kližite po staklu preko štampanih oznaka i uklonite prljavštinu. Pazite, da plastična drška strugalice (kod određenih modela) ne dođe u dodir s vrućom površinom za kuhanje.



-💡 **Strugalicu nemojte naslanjati pravougaono na ploču, i njenim vrškom nemojte strugati po površini stakla.**

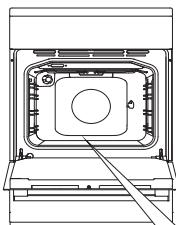
**Šećer i hrana koja sadrži šećer**, može trajno oštetiti staklokeramičku površinu (sl. 5), zato je potrebno šećer i slatka jela smesta ostrugati strugalicom sa staklokeramičke površine, iako je štednjak još uvek vruć.



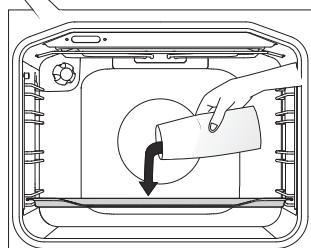
-💡 **Promena boje staklokeramičke površine** ne utiče na delovanje i stabilnost površine. Najčešće je posledica ostataka hrane, koja se je zagorela, odnosno ju uzrokuje dno posude (npr. aluminijske ili bakrene), što je vrlo teško potpuno odstraniti.

**Upozorenje:** Sve spomenute greške pre svega su estetskog značaja, i neposredno ne utiču na delovanje aparata. Otklanjanje ovih grešaka nije predmet garancije.

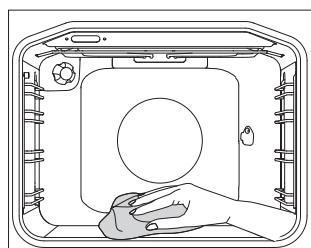
# ČIŠĆENJE RERNE FUNKCIJOM AQUA CLEAN



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



**2** U staklenu tepsiju sipajte 0,6 litra vode i umetnите je u donju vodilicu.



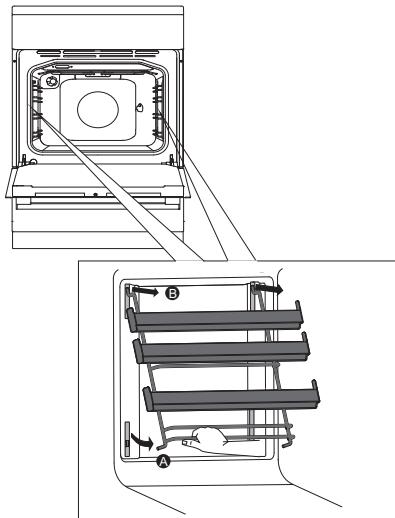
**3** Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu rerne omekšaju do te mere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



Sistem AquaClean koristite samo nakon što se je rerna u potpunosti ohladila.

# VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.

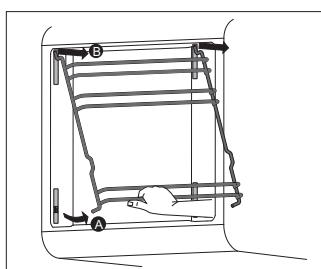


**A** Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti rerne.

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

## UPOZORENJE:

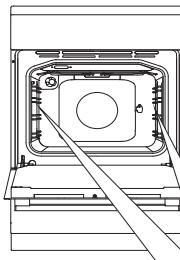
Nemojte vaditi umetnute zasune iz rerne.



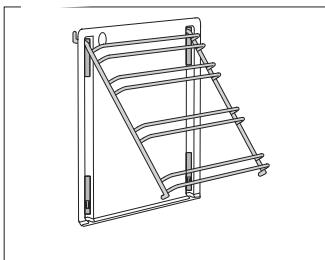
Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

# ČIŠĆENJE I MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

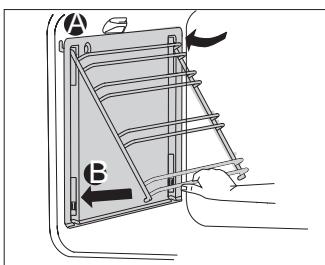
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.



**1** Vodilice nataknite na katalički uložak.



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

**A** Vodilice na gornjoj strani okačite u otvor.

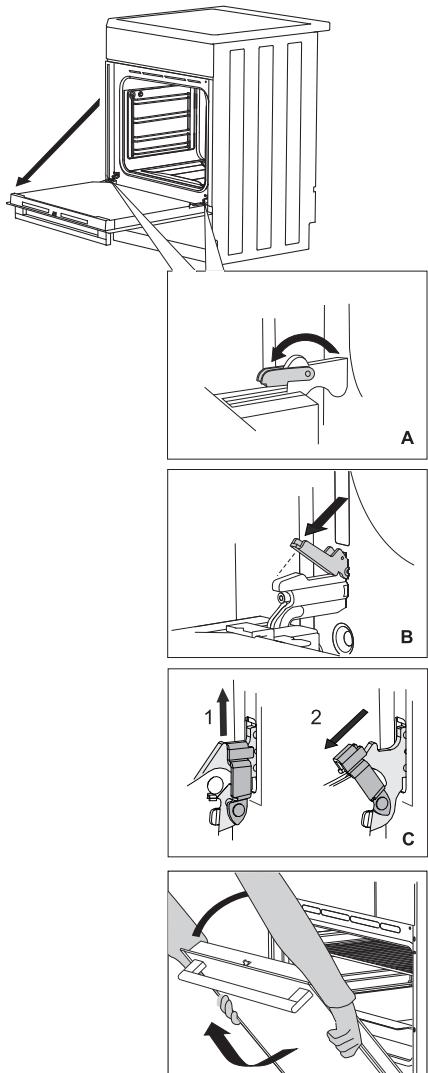
**B** Na prednjoj strani ih umetnite u zasun.



Katalitičke uloške ne smete prati u mašini za pranje sudova.

# SKIDANJE I NAMEŠTANJE VRATA RERNE

(ovisno o modelu)



**1** Vrata rerne najpre potpuno otvorite.

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

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

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

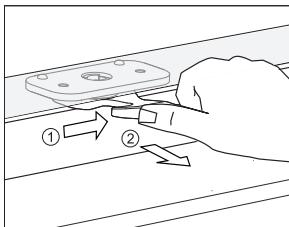
**3** Vrata polagano zatvorite da zasuni sednu u svoja ležista. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležista šarnira na aparatu.

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



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

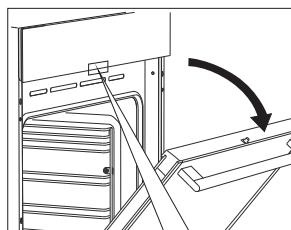
## BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



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

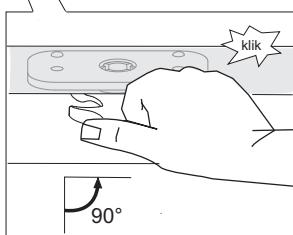
 **Kada se vrata rerne zatvore, brava na vratima automatski se vraća u ishodišni položaj.**

### ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

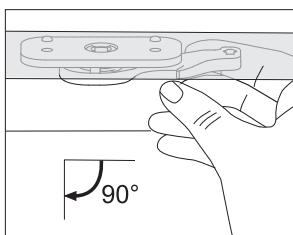


 **Rerna treba da je potpuno ohlađena.**

Najpre otvorite vrata rerne.



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



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

## **MEKANO ZATVARANJE VRAT** (odvisno o modelu)

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



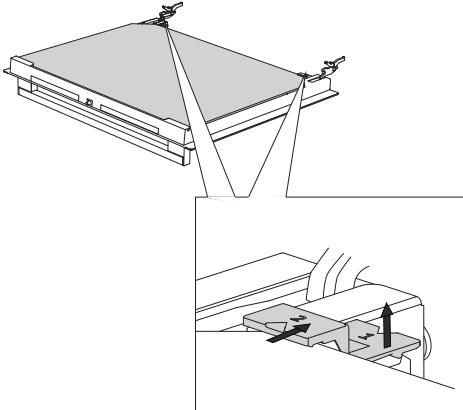
**Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, efekat sistema ublažavanja se umanjuje, odnosno bezbednosno popušta.**

# SKIDANJE I NAMEŠTANJE STAKLA VRATA

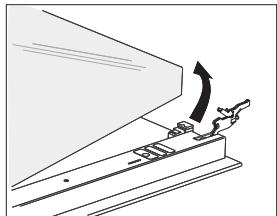
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat treba izvaditi vrata. Skinite vrata rerne (vidi poglavlje Skidanje i nameštanje vrata rerne).

Ovisno o modelu aparata, staklo vrata može da se skine na NAČIN 1 ili na NAČIN 2.

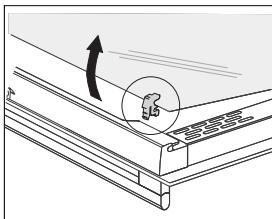
## NAČIN 1 (odvisno o modelu)



**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).



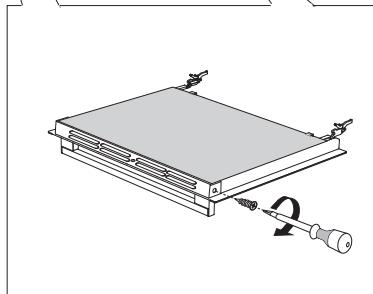
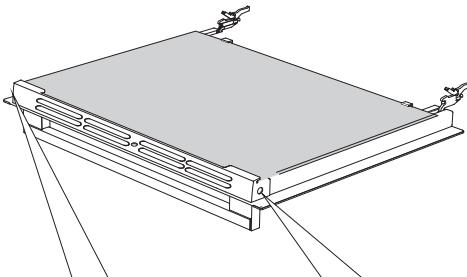
**2** Staklo vrata uhvatite na donjoj ivici, lagano ga podignite da se izvadi iz nosača, i skinite.



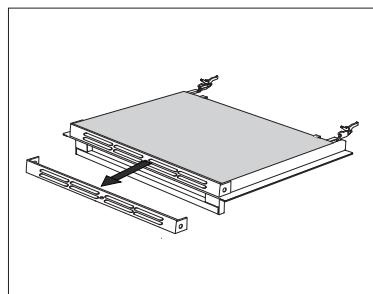
**3** Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignite i odstranite. Skinite i gumice na staklu.

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

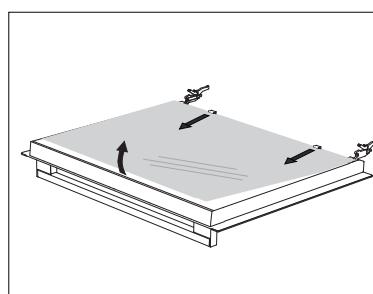
## NAČIN 2 (odvisno o modelu)



**1** Odšrafoite šrafove nosača sa obe strane vrata.



**2** Olzvadite nosač.



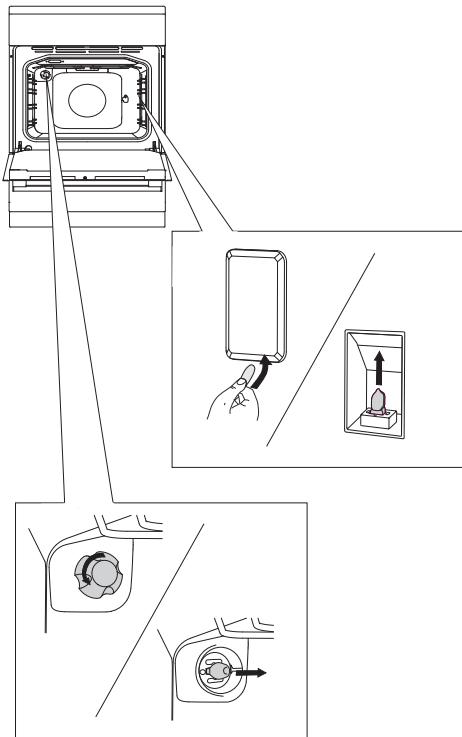
**3** Staklo vrata lagano podignite i izvadite iz pričvrsnih spona na donjoj strani vrata.

Za montažu stakla vrata postupite obrnutim redosledom.

# ZAMENA SIJALICE

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

Ovisno o modelu u aparat je ugrađena obična sijalica s oznakom E14 25W 230V, ili halogena sijalica s oznakom G9 25W 230V.



Plosnatim šrafcigerom oslobođite 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

**U garantnom roku sve popravke na aparatu sme obavljati isključivo ovlašćeni servis proizvođača.**

Pre početka bilo kakvih popravaka obavezno isključite šporet iz električne mreže, i to tako da izvučete priključni kabl iz utičnice ili izvadite osigurač.

Neovlašćeni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost električnog udara i kratkog spoja, zato ih nikad ne izvodite sami, nego takve zahvate prepustite stručnim licima ili servisu..

Ipak proverite dali možda možete neke manje smetnje u delovanju aparata pokušati otkloniti sami, koristeći se savetima iz ovih uputstava.

## VAŽNO UPOZORENJE!

Poseta servisera u toku trajanja garancije nije besplatna, ako se kvar na aparatu desi zbog nepravilnog rukovanja.

Uputstva za upotrebu čuvajte na nekom priručnom mestu, da vam uvek budu na dohvat ruke. Ukoliko uređaj predajete drugom korisniku, uručite mu i ova uputstva za upotrebu.

U nastavku ćete naći nekoliko saveta u vezi otklanjanja smetnji.

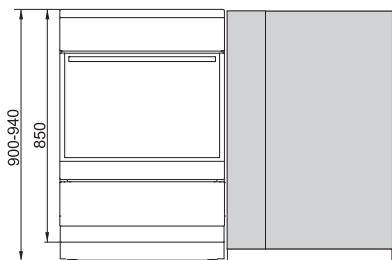
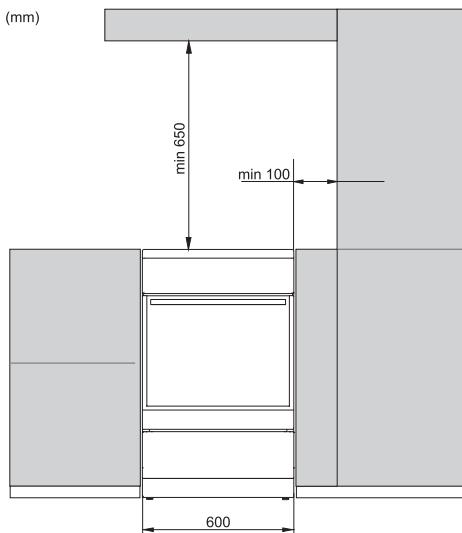
Problem	Poduzeta mera
<b>Kučni osigurač češće izbacuje.</b>	Pozovite servisnu službu.
<b>Osvetljenje rerne ne radi.</b>	Zamjena sijalice u rerni opisana je u poglaviju „Čišćenje i održavanje“
<b>Kolač je loše pečen.</b>	Jeste li pravilno podešili temperaturu? Jesu li vrata rerne zatvorena?
<b>Gorionici ne gore ravnomerno.</b>	Stručno lice treba da proveri podešenost gasa!
<b>Plamen gorionika iznenada se promeni; za paljenje gorionika potrebno je duže vreme držati dugme za paljenje pritisnuto.</b>	Pravilno složite delove gorionika!
<b>Gas plane, ali se ugasi odmah nakon paljenja.</b>	Držite dugme pritisnuto duže vreme. Jače pritisnite dugme pre nego što ga ispustite.
<b>Rešetka je u području gorionika promenila boju.</b>	Uobičajena pojавa zbog visoke temperature. Očistite rešetku sredstvom za negu metala.
<b>Električno paljenje gorionika je neispravno.</b>	Pažljivo očistite otvor između svećice i gorionika. Očistite poklopce gorionika sredstvom za čišćenje metala. Pravilno složite poklopce gorionika!

Prikaz smetnji i grešaka u radu indukcione ploče za kuvanje	Uzrok	Poduzeta mera
<b>Uključili ste ringlu za kuvanje, a simbol »u« na displeju i dalje trepće.</b>	Posuda nije pogodna za indukciju, ili ima premalen prečnik. Možda se je lonac previše zagrejao i tako izgubio svoje feromagnetske značajke.	Proverite je li posuda za kuvanje feromagnetska (da li privlači magnet). Proverite takođe je li prečnik lonca dovoljno velik (obično veći od >12cm). Ako prikaz nakon ponovnog isključenja i uključenja površine za kuvanje i dalje trepće, iskopčajte aparat iz električne mreže. Pričekajte 5 minuta, i zatim ga ponovno priključite.
<b>Funkcija pojačane snage rada »Power Boost« automatski se isključuje.</b>	Normalno je, da se funkcija Power Boost nakon određenog vremena automatski isključi i prebaci na stepen 9. Ako se ringla previše ugrije, zaštitni mehanizam isključi funkciju pojačanog zagrevanja!	Ponovno aktivirajte funkciju Power Boost. Po potrebi isključite ringlu i ponovno je uključite te aktivirajte funkciju Power Boost. Pričekajte neko vreme da se ploča za kuvanje malo ohladi.
<b>Na displeju stoji poruka o grešci »E2«.</b>	Ploča za kuvanje se je pregrijala.	Dozvolite da se ploča za kuvanje ohladi, a zatim koristite niži stepen snage kuvanja.
<b>Na displeju stoji poruka o grešci »E3«.</b>	Ploča za kuvanje se je pregrijala. Nepravilna posuda koja je izgubila feromagnetska svojstva.	Upotrebite drugu šerpu.
<b>Prikaz drugih grešaka »Er ili E i brojka«</b>	Došlo je do greške na elektronici.	Isključite aparat iz električne mreže na 5 minuta, a nakon toga ga ponovno priključite. Ako ponovno zasvetli isti prikaz, pozovite servisnu službu.

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

# UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

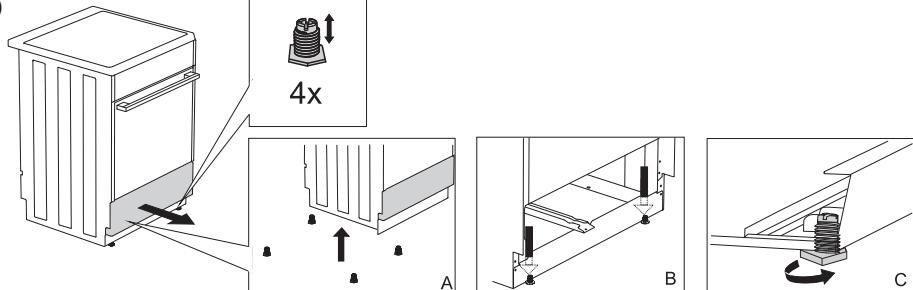
## POSTAVLJANJE APARATA



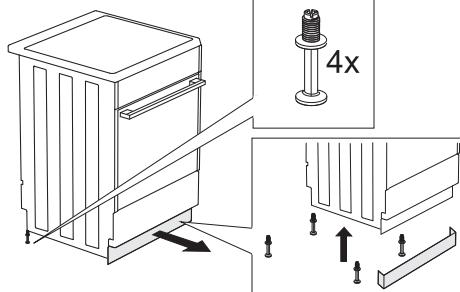
Aparatu najbliži susedni zidovi, odnosno kuhinjski elementi (podovi, kuhinjski zid pozadi aparata, bočni zidovi) moraju da budu otporni na temperaturu najmanje 90 °C.

## NIVELISANJE APARATA I DODATNO PODNOŽJE

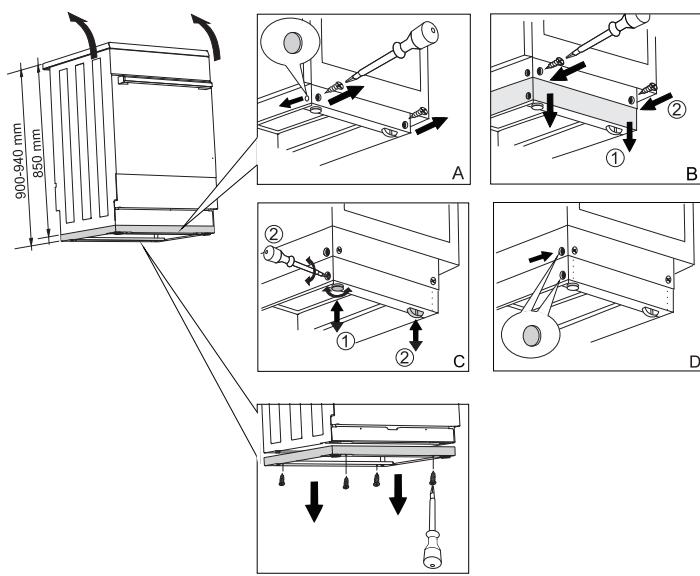
A)



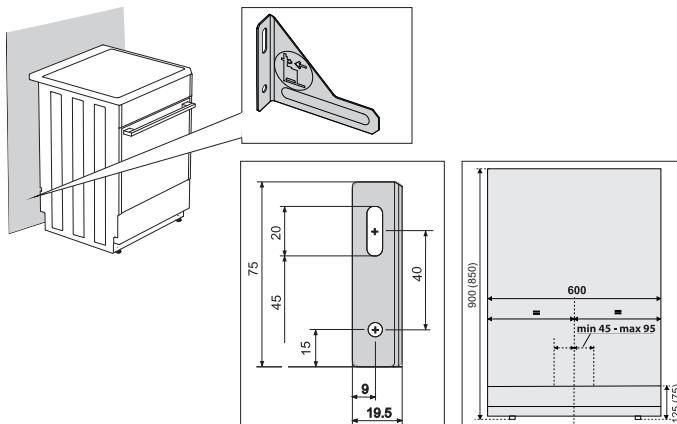
B)



C)

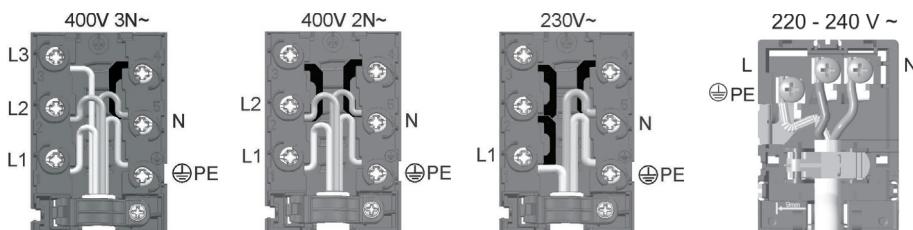
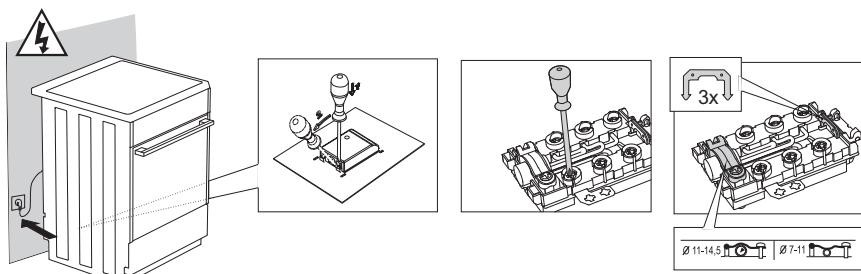


## ZAŠTITA OD PREVRTANJA APARATA



Dimenziije u zagradama prikazuju ugradbene mere pričvrsne konzole bez dodatne potpore. Ukoliko pomoću priloženih šrafova i uložaka, na vaš zid nije moguće čvrsto pričvrstiti priloženu zaštitu od prevrtanja aparata, morate se postarati za nabavku odgovarajućih elemenata za pričvršćenje ugaone konzole na zid na takav način da ne može da se izvadi iz zida.

## PRIKLJUČENJE NA ELEKTRIČNU ENERGIJU



Priloženi poklopac obavezno namestite na priključnu sponu!

# 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 uручен prikladnim zbirnim mestima za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

Ispravnim načinom **odlaganja ovog proizvoda** spričićete 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.*



EI\_BRIDGE\_JL



589318

A standard linear barcode is positioned above the number 589318. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

sr (03-22)