

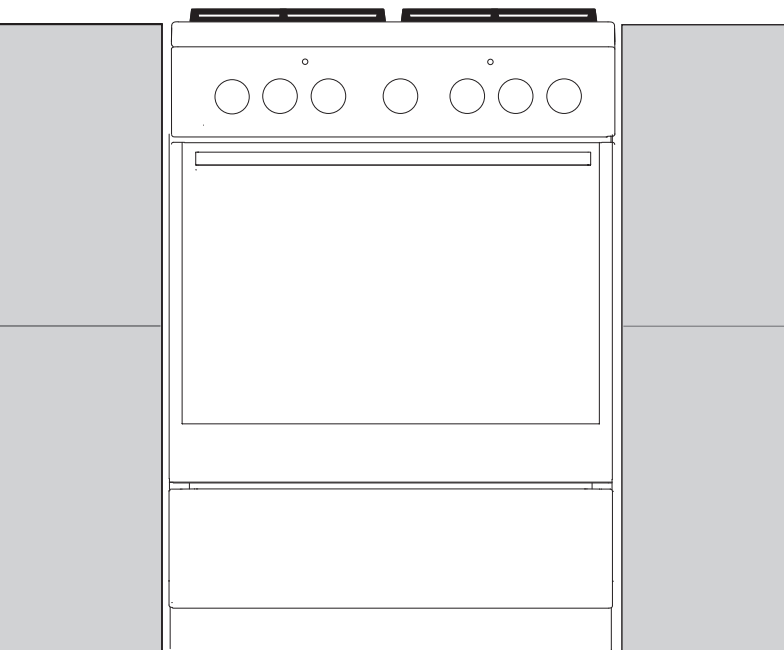
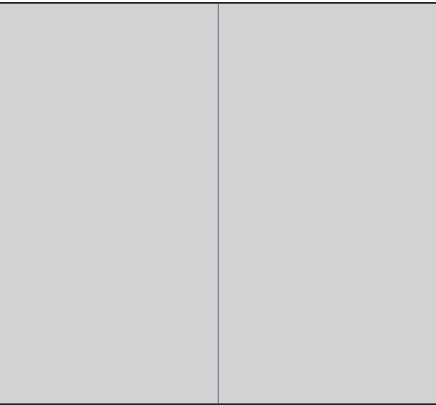
RS

BA

ME

DETALJNA UPUTSTVA ZA UPOTREBU KOMBINOVANOG SAMOSTALNOG ŠPORETA

gorenje



FK6A...
FM6A...

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.

Ova uputstva za vas su važeća samo ukoliko je aparat označen simbolom vaše države. Ukoliko tog simbola NEMA, aparat treba prilagoditi u skladu s tehničkim uputstvima iz ovog priručnika, u kojima ćete naći potrebna uputstva za preradu aparata u skladu sa zakonodavnim uslovima i važećim propisima u vašoj državi.

Aparat treba biti priključen u skladu sa važećim propisima i standardima, a sme se koristiti isključivo u dobro provetranim prostorijama. Pre priključenja ili upotrebe aparata, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu.

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

<http://www.gorenje.com>



pomembne informacije



nasvet, opomba

SADRŽAJ

4 VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA 8 Pre priključenja aparata	UVOD
9 KOMBINOVAN SAMOSTALAN ŠPoret 13 Kontrolna tabla 14 Tehnički podaci aparata - tipska pločica	
15 RUKOVANJE APARATOM 15 Pre prve upotrebe 15 Površina za kuvanje (ovisno o modelu) 20 Rerna 22 Izbor podešavanja 22 Promena temperature pečenja 22 Upućivanje pečenja 22 Isključenje rerne 23 Opisi sistema i tabele pečenja	UPRAVLJANJE APARATOM
39 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 40 Čišćenje ploča za kuvanje 40 Gasni gorionik 41 Klasično čišćenje rerne 42 Čišćenje rerne funkcijom aqua clean 43 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 44 Montaža katalitičkih uložaka 45 Skidanje i nameštanje vrata rerne 48 Skidanje i nameštanje stakla vrata 50 Zamena sijalice	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
51 TABELA SMETNJI I GREŠAKA	OTKLANJANJE KVAROVA
52 UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE	UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE
58 TABELA DIZNI	OSTALO
59 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA	

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA



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

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

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

UPOZORENJE: dostupni elementi aparata mogu se tokom delovanja jače ugrijati. Ne dozvolite deci da se zadržavaju u blizini rerne.

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

UPOZORENJE - Opasnost požara: na površini ploče za kuvanje nemojte držati nikakve predmete.

UPOZORENJE: Kuvanje na masti ili ulju na ploči za kuvanje je jako opasno ako je ostavite bez nadzora, jer može uzrokovati požar. Nemojte nikad pokušavati pogasiti požar vodom nego iskopčajte aparat iz električne struje i pokrijte plamen poklopcem ili vlažnom krpom.

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

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

UPOZORENJE: Aparat je namenjen isključivo za kuvanje. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrevanje prostorija.

Na ringlu za kuvanje nemojte stavljati prazne sudove. Aparat nije namenjen upravljanju pomoću spoljnih programskih časovnika ili posebnih nadzornih sistema.

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

UPOZORENJE: Ukoliko se je staklena površina ploče za kuvanje raspukla, isključite aparat da sprečite opasnost električnog udara. Isključite sve prekidače ringli za kuvanje i odšrafite osigurač, odnosno iskopčajte glavni osigurač, tako da aparat u potpunosti izolujete iz električne instalacije.

Ako je staklo na vratima rerne puklo ili oštećeno, rernu nemojte koristiti i smesta pozovite servisera.

Za priključenje aparata koristite kabl 5x1,5 mm² oznake H05VV-F5G1,5 ili bolji. Aparat sme priključiti samo servis ili ovlašćeno stručno lice.

Aparat je napravljen za postavljanje neposredno na patos, bez bilo kakvih postolja.

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

Nakon upotrebe isključite polje za kuvanje iz korisničkog interfejsa koristeći odgovarajuće elemente za upravljanje. Nemojte verovati isključivo sistemu detektora posude.

Za čišćenje rerne nemojte koristiti gruba ili abraziona sredstva za čišćenje, ili metalne strugalice, jer njima možete izgresti površinu. Zbog takvih oštećenja može da dođe do puknuća stakla.

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

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 retnom.

Pre nego što otvorite poklopac šporeta, proverite da li je čist, i sa njega obrišite eventualne ostatke razlivenne 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 fiksnog 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 upotrebi u domaćinstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrevanje prostorija, sušenje životinja, hartije, tkanina ili bilja, jer u takvim slučajevima postoji opasnost oštećenja ili požara.

Aparat sme priključiti samo stručnjak sa ovlašćenjem distributera gasa, odnosno ovlašćenog servisa. Takođe, treba se pridržavati zakonskih propisa i tehničkih uslova priključenja, koje propisuje lokalno preduzeće za opskrbu gasom.

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.

Pre postavljanja i priključenja proverite da li lokalni uslovi distribucije gasa (vrsta gasa i tlak gasa) odgovaraju značajkama i regulacijama aparata.

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

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

Aparat spada u kategoriju 2/1. Prilikom postavljanja u jedan red, aparat može na obe strane dodirivati susedne kuhinjske elemente. Na jednoj strani, na udaljenosti najmanje 10 cm, može biti postavljen kuhinjski element koji je viši od aparata. Na drugoj strani sme biti postavljen samo kuhinjski element iste visine.

Obratite naročitu pažnju na precizno slaganje delova gorionika.

Glavni ventil za dovod gasa zatvorite ako gorionike, odnosno aparat ne nameravate koristiti duže vreme (npr. odlazak na odmor).

Pazite da priključni kablovi aparata koji se nalaze u blizini vašeg aparata ne budu pritisnuti vratima rerne, 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.

Ako ste opazili bilo kakve smetnje u gasnoj instalaciji, ili ako prostoriji osetite gas:

- smesta zatvorite glavni ventil za dovod gasa na boci ili na gasnoj instalaciji;
- ugasite sve vrste otvorenog plamena, uključivši i duvanske proizvode;
- nemojte paliti električne naprave (niti svetla);
- prostoriju smesta provetrite;
- smesta pozovite servis ili ovlašćeno lice distributera gasa.

Rernu nemojte oblagati aluminijumskom folijom i nemojte stavljati tepsiju na dno rerne, jer obloga iz folije sprečava kruženje vazduha u rerni, ometa pečenje i uništava emajl. Vrata rerne **tokom rada** jače se ugreju. Zato je kao dodatna zaštita ugrađeno treće staklo, koje tokom rada rerne snižava površinsku temperaturu stakla na vratima rerne (samo određeni modeli).

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

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

UPOZORENJE: Tokom upotrebe gasnih gorionika u prostoriju se dodatno oslobađa toplota i vlaga, kao i proizvodi sagorevanja. Zato treba da se postarate za dodatno provetravanje kuhinje, odnosno prostorije u kojoj se aparat nalazi, naročito kada aparat radi. Prirodni otvori za provetravanje neka budu otvoreni, ili ugradite mehaničku napravu za provetravanje (kuhinjski aspirator).

U slučaju intenzivnije ili duže upotrebe aparata treba obezbediti i intenzivnije odnosno dodatno provetravanje prostorije u kojoj se nalazi aparat, npr. otvaranje prozora, ili još efikasnije mehaničko provetravanje gde za to postoji mogućnost.

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

PRE PRIKLJUČENJA APARATA

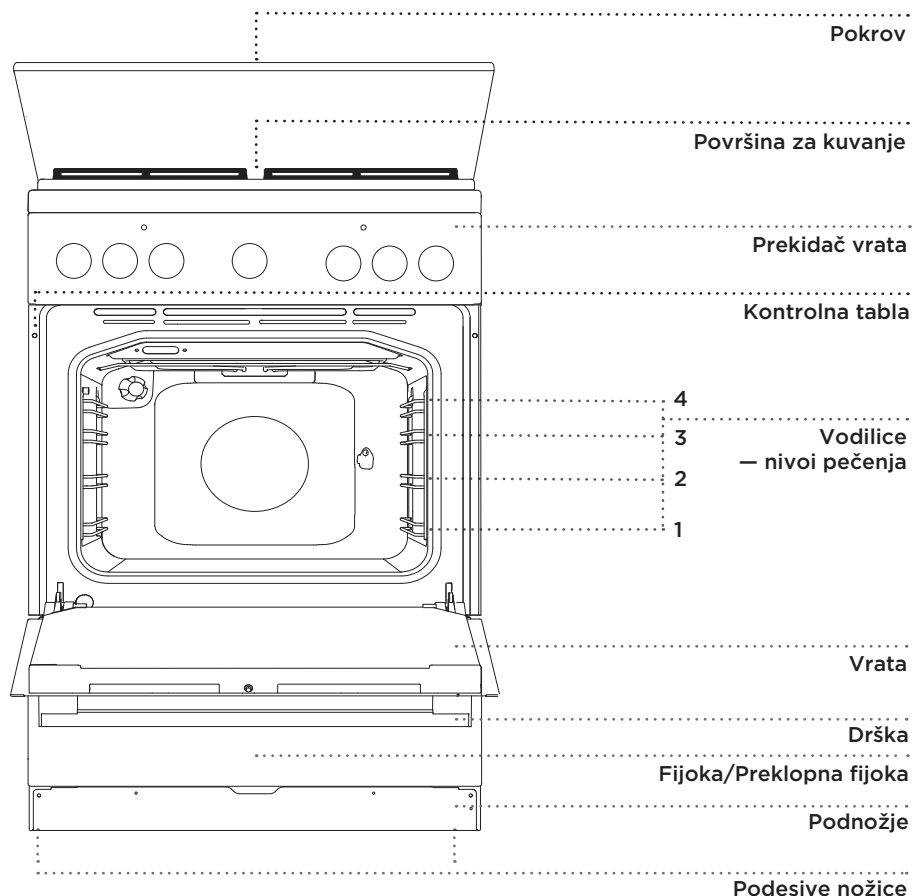


Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacija koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog korišćenja aparata, nisu predmet garancije.

KOMBINOVAN SAMOSTALAN 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 razlivenne 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 ugrije. 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.

KONTROLNA SVETLA

Žuto signalno svetlo svetli kada je rerna uključena.

Žuta lampica lampica svetli kad je uključena bilo koja funkcija aparata. (ovisno o modelu)

Crvena lampica svetli kad deluju grejači rerne, a ugasi se kad je postignuta izabrana temperatura.

Brojčanik 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.

TELESKOPSKJE VODILICE

Teleskopskim vodilicama opremljeni su 2., 3. i 4. nivo.

Teleskopske vodilice mogu se na određenim nivoima delimično ili u potpunosti izvući.

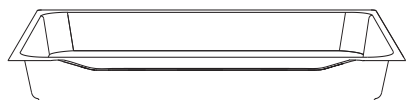
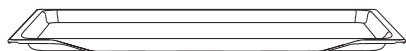
PREKIDAČ NA VRATIMA RERNE

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 hladi 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 hranom

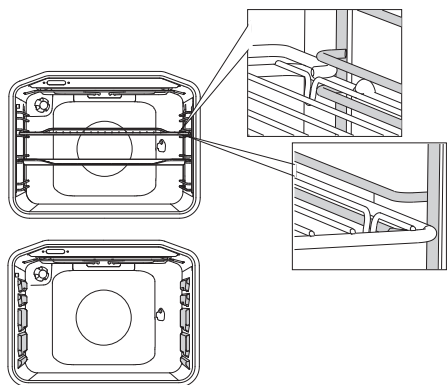
 Na rešetki je napravljen bezbednosni graničnik, zbog toga kod izvlačenja treba rešetku uvek najpre lagano podići sa prednje strane.

NISKA TEPSIJA služi za pečenje svih vrsta mesa, ribe i povrća, kao i za hvatanje masnoće koja kapa prilikom pečenja namirnica na rešetki.

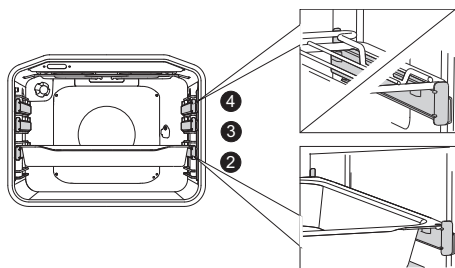
DUBOKA TEPSIJA koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.

 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.**

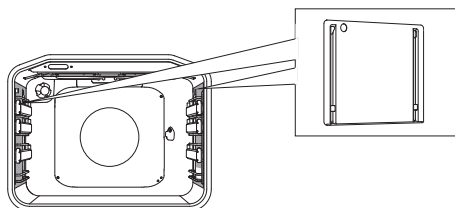


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i tepsiju uvek umetnete u vodeći utor kog ograničavaju žičane vodilice.



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.

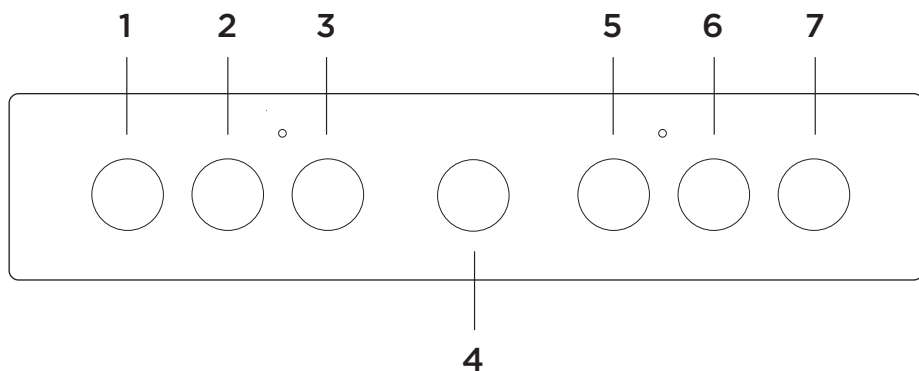
Garnituru sačinjavaju stalak za ražanj sa šrafovimama za pričvršćenje, i odstranjiva drška



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

KONTROLNA TABLA

(ovisno o modelu)



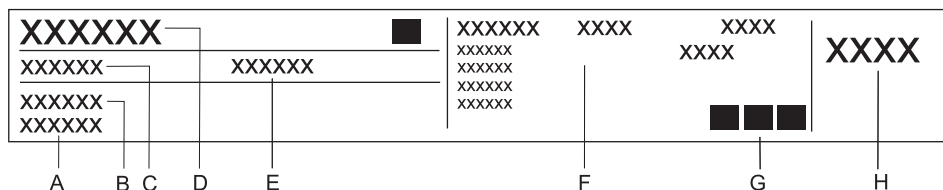
- 1 DUGME RINGLE ZA KUVANJE LEVO SPREDA
- 2 DUGME RINGLE ZA KUVANJE LEVO POZADI
- 3 DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA
- 4 SAT ZA ODBROJAVANJE (ovisno o modelu)
- 5 DUGME ZA IZBOR TEMPERATURE
- 6 DUGME RINGLE ZA KUVANJE DESNO POZADI
- 7 DUGME RINGLE ZA KUVANJE DESNO SPREDA

NAPOMENA:

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

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

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

RUKOVANJE APARATOM

PRE PRVE UPOTREBE

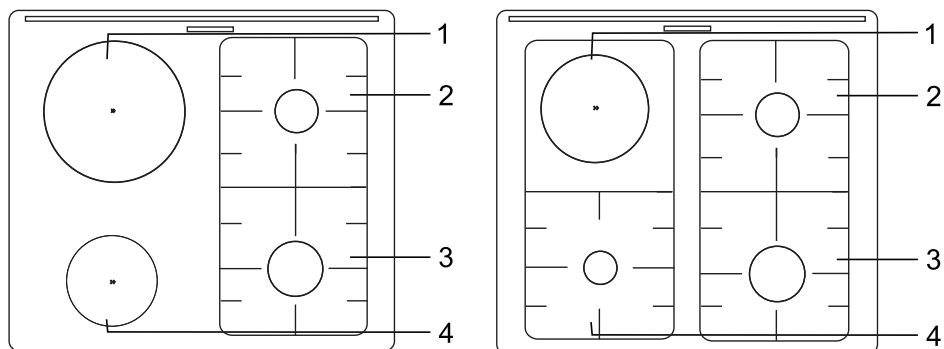
Nakon isporuke aparata, iz rerne izvadite sve delove, uključivši i transportnu opremu. Sve delove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim deterdžentom za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

Tokom prvog zagrevanja rerna će možda ispuštati karakterističan vonj "po novom", zbog toga tokom zagrevanja temeljito provetrite prostoriju.

Nakon što ste dobili aparat, vlažnom krpom obrišite celokupnu ploču za kuvanje uključivši i sve ringle.

Klasične ringle uključite u rad na najviši stepen snage na otprilike 3-5 minuta bez posude, da se dobro zagreju. Kod tog prvog zagrevanja može doći do pojave dima na prevlaci površine ringla za kuvanje, ali će zato na taj način ringla postići svoju najveću tvrdoću.

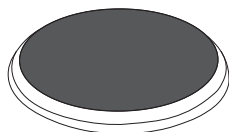
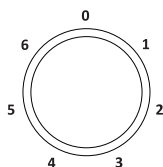
POVRŠINA ZA KUVANJE (ovisno o modelu)




1. Ringla za kuvanje pozadi levo
2. Ringla za kuvanje pozadi desno
3. Ringla za kuvanje spreda desno
4. Ringla za kuvanje spreda levo


KLASIČNE RINGLE ZA KUVANJE

- Pazite da ringle i dno posude uvek budu čisti i suvi, jer je samo tako omogućeno dobro provođenje toplote, i nema opasnosti da se grejna površina ošteti.
- Pregrejana masnoća ili ulje na ringlama veoma brzo može da se zapali, zato jela na masti ili ulju pripremajte izuzetno oprezno i pod stalnim nadzorom.
- Na površinu ringle ne smete stavljati vlažnu posudu ili poklopce prekrivene parom, odnosno kondenzatom. Vлага šteti ringlama za kuvanje.
- Vruću posudu nemojte nikad ostaviti da se hladi na nekorištenoj ringli, jer se ispod posude stvara kondenzat koji pospešava koroziju.



Ringlu za kuvanje uključujete obrtanjem kontrolnog dugmeta. Snaga grejanja pojedine ringle može da se podešava u koracima od 1 do 6, ili klizeće od 1-4.

 Otprilike 3 - 5 minuta pre završetka kuvanja isključite ringlu i tako iskoristite preostalu toplotu, čime štedite energiju.

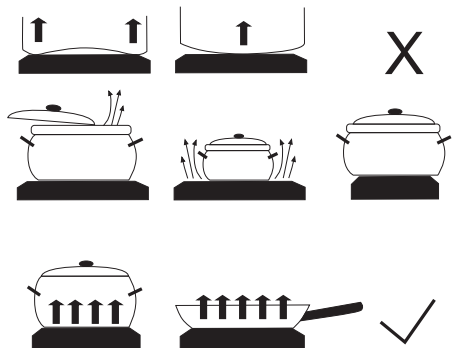
 **Ekspresna ringla** za kuvanje (samo kod određenih modela) razlikuje se od normalnih ringli po većoj snazi, što znači da se brže ugrije.

Takve ringle su označene **crvenom tačkom** u sredini, koja može vremenom da izbledi zbog čestog zagrevanja i čišćenja.



Dugotrajnom upotrebom područje oko ploča iz kovanog gvožđa kao i ivice ringli mogu promeniti boju. Servisni zahvat nije predmet garancije.

SAVETI ZA UPOTREBU SUDOVA



- Koristite kvalitetne sudove s ravnim i stabilnom dnom.
- Dno posude i zona za kuvanje (ringla) neka imaju isti prečnik.
- Sudovi napravljeni od vatrostalnog stakla s posebno brušenim dnom primereni su za upotrebu na ringlama za kuvanje ako prečnik odgovara prečniku ringle. Posude s većim prečnikom mogu pući zbog termičke napetosti..
- Sud neka uvek bude postavljen na sredinu ringle za kuvanje.

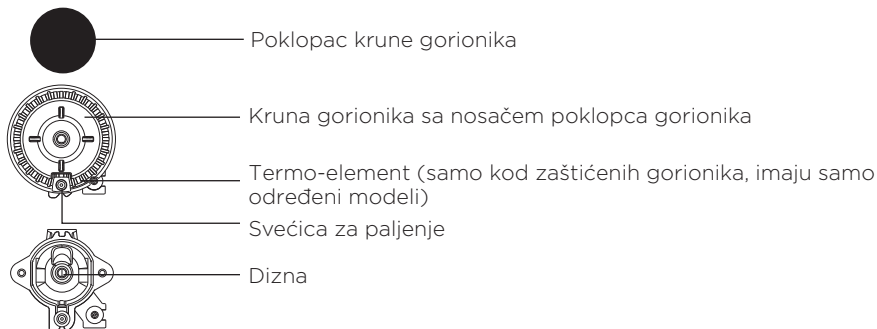
- Ako koristite lonac pod pritiskom («pretis» lonac), imajte ga pod kontrolom dok ne postigne pravilan pritisak. Ringla za kuvanje neka najpre radi na najvećem stepenu snage, a zatim prema uputstvima proizvođača lonca, odgovarajućim senzorom blagovremeno smanjite snagu delovanja.
- Pazite da u loncu na pritisak uvek bude dovoljno tečnosti, inače ako je na ringli prazan lonac, može doći do pregrevavanja i do oštećenja lonca i ringle.
- Prilikom upotrebe uvek se pridržavajte uputstava proizvođača.

ŠTEDNJA ENERGIJE

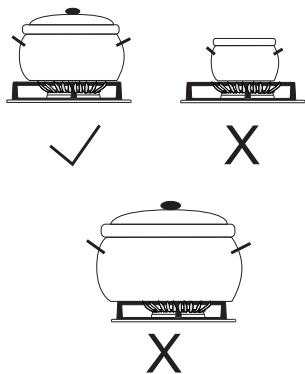
- Prečnik dna šerpi i lonca mora odgovarati prečniku ringle za kuvanje. Ako je posuda premalena, dolazi do gubitaka toplote, a ringla za kuvanje može se oštetiti.
- Koristite poklopce ukoliko priprema hrane to omogućuje.
- Sudovi neka uvek budu prikladne veličine obzirom na količinu jela. Priprema manje količine jela u velikom sudu uzeće više energije no što je potrebno.
- Jjela s dugim vremenom kuvanja spremajte u loncu pod pritiskom (ekonom lonac).
- Razno povrće, krompir i slično, možete kuvati u manjoj količini vode. Tako se jelo skuva, ali je pri tome važno da poklopac bude dobro zatvoren. Nakon što proključa, smanjite stepen snage i nastavite s polaganim vrenjem.

GASNI GORIONICI

- Ako hranu želite zapeći, gorionik najpre stavite na maksimalnu snagu, a zatim nastavite kuvanje na najmanjoj snazi.
- Kod nekih su modela gorionici ploča za kuvanje termoelektrično zaštićeni. Ako se plamen gorionika nekontrolisano gasi (jelo prekipi, propuh i sl.), dovod gasa automatski se prekida. Isključena je mogućnost izlaženja gasa u prostoriju.
- Isključena je mogućnost da gas nekontrolisano izlazi u prostoriju!
- Poklopac gorionika uvek namestite veoma precizno na krunu gorionika. Obratite pažnju da prezi na kruni gorionika uvek budu slobodni.



SAVETI ZA UPOTREBU SUDOVA



- Pravilno odabrani sudovi obezbeđuju optimalno vreme kuvanja i potrošnju gasa. Najvažniji je prečnik sudova
- Plamen koji prelazi preko ivice premalenog **suda** uništava sud. Osim toga i potrošnja gasa se povećava.
- Za sagorevanje gasa potreban je i vazduh, a u slučaju **prevelikih sudova** vazduha nema dovoljno, te je iskoristivost sagorevanja manja.

Nastavak rešetke (imaju samo neki modeli)

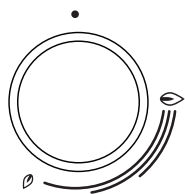
Nastavak rešetke koristite kada kuvate u posudi manjeg prečnika. Položite ga na rešetku nad pomoćnim gorionikom.

Vrsta gorilnika	Premer posode
Veliki (3,0kW)	220–260 mm
Normalan (1,9kW)	160–220 mm
Pomoćni (1,0kW)	120–140 mm
Gorionik sa više obruča (3,5kW)	220–260 mm

PALJENJE I RAD GORIONIKA (ovisno o modelu)



Pre nego okrenete dugme uvek ga pritisnite prema unutra.



Na dugmetima je snaga grejanja označena simbolima velikog i malog plamena.

Dugme obrćite preko položaja **velikog plamena** (🔥) do položaja **malog plamena** (🔥) i nazad. Radni položaj nalazi se između oba plamena.

Dugme nemojte ostaviti u položaju između (🔥) i (●), jer u tom rasponu plamen nije stabilan i može da se ugasi.

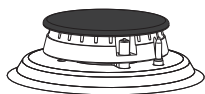


Pre nego što počnete paliti gorionike (važi za gorionike sa više obruča i za mini vok) neka na rešetkama iznad gorionika već bude postavljena posuda. Gorionik isključujete (gasite) obrtanjem dugmeta udesno u položaj (●).

Jednoručno paljenje gorionika



Kada želite upaliti gasni gorionik pritisnite odabrano dugme gorionika i obrnite ga u položaj najveće snage. Aktivira se električna iskra svećice i upali izlazeći gas.



Dvoručno paljenje gorionika

Kada želite upaliti gasni gorionik pritisnite odabrano dugme gorionika i obrnite ga u položaj najveće snage. Zatim **pritisnite dugme naprave za paljenje**. Aktivira se električna iskra svećice i upali izlazeći gas.



Električno paljenje radi samo kada je utikač priključnog kabla ukopčan u utičnicu električne instalacije. Ako električno paljenje ne radi (npr. zbog nestanka električne energije ili zbog vlažnih svećica), gas možete upaliti i šibicom ili upaljačem za gas. Nakon paljenja držite dugme pritisnut uz aparat još približno 5 sekundi, sve dok se plamen ne umiri.

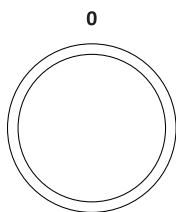


Ukoliko se gorionik nakon 15 sekundi nije upalio, zatvorite gorionik i pričekajte najmenje 1 minut. Nakon toga ponovite postupak paljenja.

Ukoliko se plamen gorionika ugasi (bez obzira na uzrok), zatvorite gorionik, a pre ponovnog pokušanja paljenja morate pričekati najmenje 1 minut.

RERNA

IZBOR SISTEMA PEČENJA (ovisno o modelu)



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



Regulaciju možete menjati i tokom delovanja aparata.

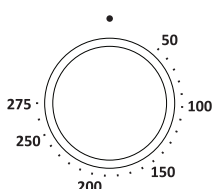
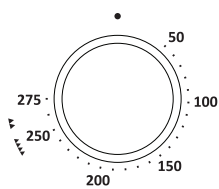
SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI RERNE		
»»»»»	BRZO PRETHODNO ZAGREJAVANJE Koristi se kad želite rerna što brže ugrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije primerena za pečenje jela. Kad se rerna ugrije na izabranu temperaturu, zagrijavanje se završava.	160
— —	GORNJI I DONJI GREJAČ Grejači na gornjoj i donjoj strani rerne ravnomerno sevuju toplotu u unutrašnjost rerne. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.	200
— —	GORNJI GREJAČ Toplotu na namirnice seva samo grejač na gornjoj strani rerne. Koristi se kad želite zapeći gornju stranu jela (za dodatnu hrskavost).	180
— —	DONJI GREJAČ Toplotu seva samo grejač na donjoj strani rerne. Koristi se kad želite zapeći donju stranu jela.	180
▼▼	ROŠTILJ Deluje samo infra grejač, koji je deo velikog roštilja. Koristi se za pečenje na roštilju za manje količine, npr. sendviča, viršli, safalada i drugih kobasica, te za pečenje tosta.	220
▼▼▼	VELIKI ROŠTILJ Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu direktno seva infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu rerne, dok je za povećanje efekta zagrijavanja 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.	220
▼▼▼ ✻	ROŠTILJ S VENTILATOROM Deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na roštilju i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednom nivou rerne. Ovaj sistem primeren je i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170



SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	GORNJI GREJAČ I VENTILATOR Deluju gornji grejač te ventilator. Ovaj sistem koristi se za pečenje većih komada mesa, peradi, itd. Primeren je i za gratiniranje jela.	170
	VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJA 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
	VRUĆ VAZDUH Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki rerne brine o stalnom kruženju vrućega vazduha oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više nivoa.	180
	DONJI GREJAČ I VENTILATOR Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća.	180
	DONJI I GORNJI GREJAČ S VENTILATOROM Deluju oba grejača te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomerno kruženje vrućeg vazduha u rerne. Koristi se za pečenje kolača, odmrzavanje hrane, sušenje voća i povrća.	180
	ZAGREJAVANJE SERVISNIH SUDOVA Koristi se kad želite prethodno zagrejati servisne sudove (tanjire, šolje) da bi hrana ostala duže vreme topla.	60
	SPORO PEČENJE ¹⁾ Funkcija omogućava nežno, sporo i ravnomerno 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
	ODMRZAVANJE Vazduh kruži bez uključenih grejača. Deluje samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje zamrznute hrane.	-
	AQUA CLEAN Toplotu seva samo donji grejač. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz rerne. Program se izvede u roku 30 minuta.	70

¹⁾ Ova se funkcija koristi za određivanje energetske efikasne klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

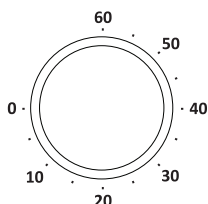
IZBOR PODEŠAVANJA

PROMENA TEMPERATURE PEČENJA



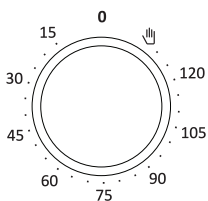
 Kada želite koristiti način pečenja mali i veliki roštilj, dugme za izbor temperature obrnite u položaj .

PODEŠAVANJE ČASOVNIKA




ALARM

Vreme podešavate obrtanjem dugmeta napred u smeru kazaljki na satu, a zatim obrtanjem u suprotnom smeru birate preciznu podešenost. Najduže moguće vreme podešavanja je 60 minuta. Nakon isteka izabranog vremena začuje se zvučni signal koji traje približno pet sekundi.



PROGRAMSKI ČASOVNIK (vremenski prekidač)

Najpre izaberite način rada (sistem) i temperaturu pečenja. Vreme birate obrtanjem dugmeta u smeru kazaljki na satu. Nakon isteka podešenog vremena, izabrani način rada rerne se isključuje.


 Kada ne želite koristiti programski časovnik, ili kada je vreme kraće od 15 minuta odnosno duže od 120 minuta, preporučujemo vam da koristite ručno podešavanje. Dugme okrenite ulivo do simbola (ruka). U položaju 0 rerne ne radi.

UPUĆIVANJE PEČENJA

Pečenje uključite kada ste odabrali način (sistem) rada i izabrali temperaturu.

ISKLJUČENJE RERNE

Dugme za IZBOR SISTEMA PEČENJA obrnite 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 rerne 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 rerne nastaje veća količina pare, koja može na vratima rerne napraviti kondenzat. To je normalna pojava koja ne utiče na delovanje aparata. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suvi.

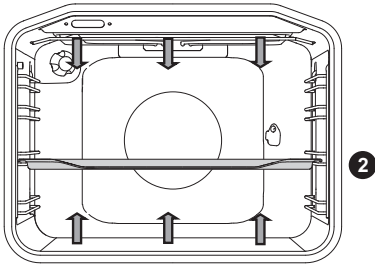
Pri kraju vremena pečenja rerne možete isključiti približno 10 minuta pre završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedeti energiju.

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

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

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

GORNJI I DONJI GREJAČ



Grejači na gornjoj i donjoj strani 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 obrnite. Ako tepsiju pokrijete, meso će ostati sočnije

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

Piletinu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema

Picu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema

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

Pečenje kolača:

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

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

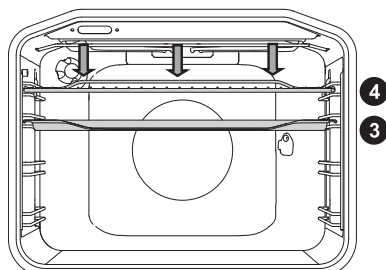
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
Sufle od povrća	2	190-200	30-35
Sladak sufle	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	190-210	20-30
Beo hleb*	2	180-190	50-60
Heljdin hleb*	2	180-190	50-60
Integralni hleb*	2	180-190	50-60
Raženi hleb*	2	180-190	50-60
Hleb od pire*	2	180-190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

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



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

VELIKI ROŠTILJ I ROŠTILJ



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

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

Maksimalna dozvoljena temperatura: 240°C.

Infra grejač (roštilj) prethodno zagrijavajte 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 umetnite 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 renu i pribor.

Tabela pečenja na roštilju - mali roštilj

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

Tabela pečenja na roštilju - veliki roštilj

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

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

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



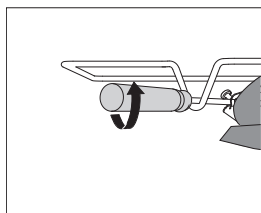
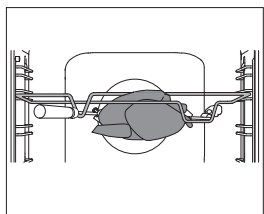
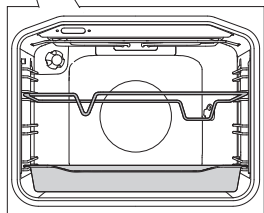
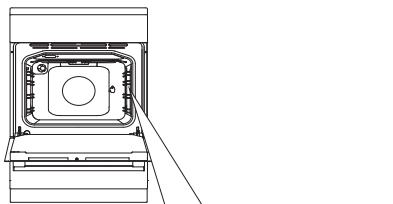
Kada koristite roštilj (infra grejač), neka vrata rerne uvek budu zatvorena.

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

Pečenje na ražnju (ovisno o modelu)



Maksimalna dozvoljena temperatura prilikom upotrebe ražnja je 230°C.



1 Postolje ražnja stavite u 3 vodilicu odozdo, a u 1. vodilicu 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 poklopcem).

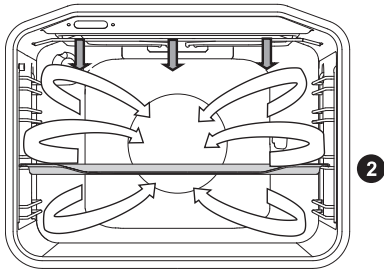
3 Odšrafite drške ražnja i zatvorite vrata. Rernu uključite na sistem infra sa infra grejačem/gorionikom

Peć uključite na sistem VELIKI ROŠTILJ



Roštilj deluje samo sa zatvorenim vratima rerne.

ROŠTILJ S VENTILATOROM

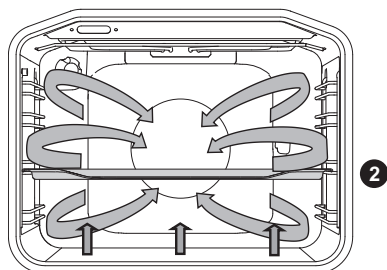


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

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

VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ



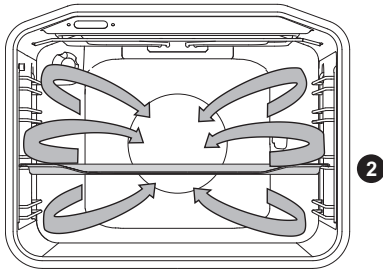
Deluju donji i okrugao grejač te ventilator s vrućim vazduhom. Primereno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

(Pogledati opis i savete za GORNJI i DONJI GREJAČ)

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

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

VRUĆ VAZDUH



Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki ernerne 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)
MESO				
Svinjsko pečenje sa kožom	1500	2	170-180	140-160
Patka	2000	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	150-160	180-200
Ćurka	5000	2	150-170	180-220
Pileća prsa	1000	3	180-200	60-70
Punjeno pile	1500	2	170-180	90-110

Pečenje kolača:

Preporučljivo je prethodno zagrevanje rerne.

Sitne kolačiće 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.

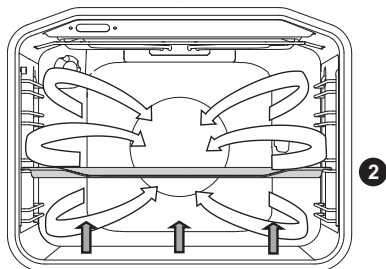
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
KOLAČI			
Kolač iz umešanog testa	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko testo	2	160-170	50-70
Štrudla od jabuka	2	170-180	40-60
Keksi,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

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



Tokom pečenja nemojte duboku tepsiju stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GREJAČ I VENTILATOR



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

Konzervisanje (ukuvavanje)

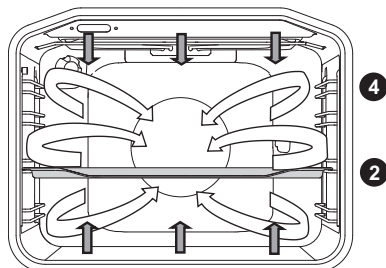
Hranu za konzerviranje i tegle pripremite kao i obično. Koristite tegle sa gumenim obručem i staklenim poklopcem. Nemojte koristiti tegle sa navojnim ili metalnim poklopcima, niti metalne limenke. Tegle neka budu jednake veličine, odnosno volumena, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

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

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

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

GORNJI I DONJI GREJAČ SA VENTILATOROM



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 postići ćete pečenjem na samo jednom nivou.

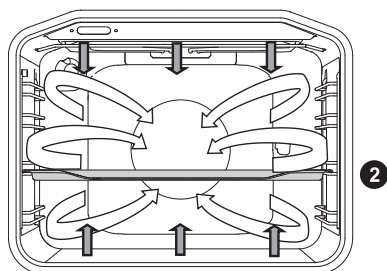
Rernu treba prethodno zagrejati. Koristite 2. ili 4. vodilicu odozdo.

Tabela za pečenje kolača korišćenjem gornjeg i donjeg grejača s ventilatorom

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

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

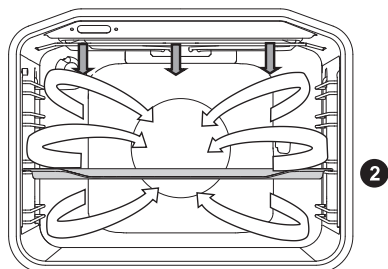
SPORO PEČENJE



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.)
MESO			
Svinjsko pečenje 1kg	2	190	90 - 120
Goveđe pečenje (rozbif) 1,5kg	2	190	100-130
Goveđi 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
RIBE			
Cela riba 200g/kom	2	190	35 - 45
Ribljii file 100g/kom	2	190	25 - 35
KOLAČI			
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 žičanimi vodilicama, koji nemaju sistem 'vruć vazduh' )



Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Patka	2000	2	150	90-110
Svinjsko pečenje	1500	2	160	80-100
Svinjska plečka	1500	2	150	130-160
Svinjska koljenica	1000	2	150	130-150
Polovina pileta	700	2	190	60-70
Pile	1500	2	190	80-100
RIBE				
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 hranu 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

Aluminijske delove aparata čistite tečnim sredstvima koja su namenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanosite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. Deterdžent nemojte nanositi direktno na aluminijumom presvučenu površinu.

Prednja strana kućišta iz nerđajućeg lima

(ovisno o modelu)

Površinu čistite samo blagim sredstvom (npr. sapunicom) i mekim sunderom 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)

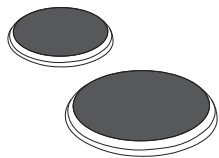
Dugmad, ručke vrata, nalepnice, i tipske pločice nemojte čistiti abrazionim deterdžentima i abrazionim pomagalima za čišćenje, kao i sredstvima za čišćenje na bazi alkohola ili sa samim alkoholom.

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.



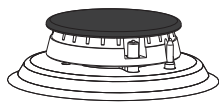
Spomenute površine ne smeju doći u dodir sa sprejevima za čišćenje rerne, jer aluminijumska površina može vidno i trajno da se ošteti.

ČIŠĆENJE PLOČA ZA KUVANJE



Okolinu ringle za kuvanje čistite toplom vodom, sa dodatkom sredstva za pranje sudova. U slučaju tvrdokorne prljavštine koristite čeličnu vunu natopljenu deterdžentom, a zatim ringle obrišite da budu suve. Tečnosti koje sadrže so, jela koja su prekipela, kao i vlaga, štete ringlama, zato ih uvek treba očistiti nakon upotrebe. Za negu ringli koristite uobičajena sredstva za čišćenje i negu, koja mogu da se dobiju u radnjama. Ukoliko je ringla za kuvanje lagano ugrejana, sredstvo za čišćenje brže će da prodre u pore. Obruči ringli za kuvanje izrađeni su iz nerđajućeg čelika. Zbog termičkih opterećenja mogu se tokom upotrebe obojiti u žuto. To je sasvim prirodna fizikalna pojava. Požutela mesta možete očistiti uobičajenim sredstvima za negu metala. Agresivna pomagala za čišćenje sudova nisu preporučljiva za čišćenje tih prstenova, jer su abraziona i mogu ostaviti ogrebotine.


GASNI GORIONIK



Za čišćenje gasne rešetke, površine za kuvanje i delova gorionika, možete koristiti vruću vodu s dodatkom sredstva za pranje sudova. Nemojte ih prati u mašini za sudove.

Termo element i svećicu za paljenje očistite mekom četkom. Ovi delovi moraju biti besprekorno čisti, jer je samo tako obezbeđeno njihovo pravilno delovanje.

- Očistite krunu i poklopac gorionika. Posebnu pažnju posvetite tome da su izlazni otvori na kruni gorionika slobodni i čisti. Nakon čišćenja dobro obrišite i osušite sve delove gorionika i pažljivo ih složite na svoja mesta. Zbog koso postavljenih delova gorionika, paljenje je teže i opasno.

 **Upozorenje:** Poklopci gorionika emajlirani su u crnoj boji. Zbog visokih temperatura nije moguće izbeći promene u boji, što inače niti najmanje ne utiče na delovanje gorionika

KLASIČNO ČIŠĆENJE RERNE

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

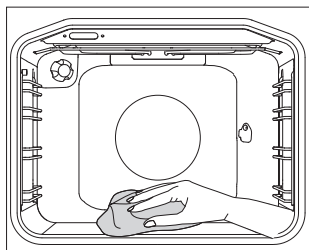
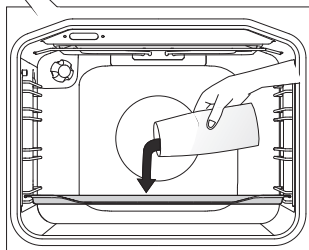
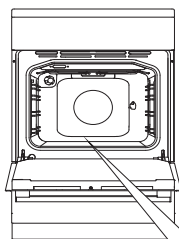
Rernu i delove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zapeče. Masnoću ćete najlakše odstraniti toplom sapunicom, kad je rerna još topla.

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 glatku i otpornu površinu. Taj poseban sloj omogućuje lakše čišćenje na sobnoj temperaturi.

ČIŠĆENJE RERNE FUNKCIJOM AQUA CLEAN



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

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

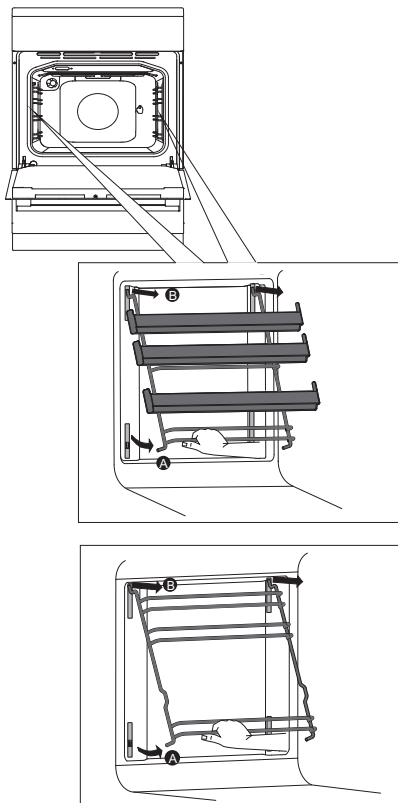
3 Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu rerne omekšaju do te mere da ih možete obrisati vlažnom krpom. .



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:

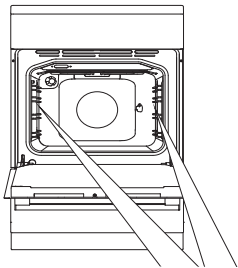
Nemojte vaditi umetnute zasune iz rerne.



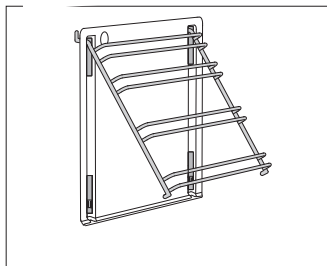
Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

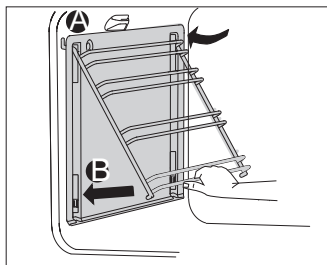
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.



1 Vodilice natakните na katalički uložak.



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

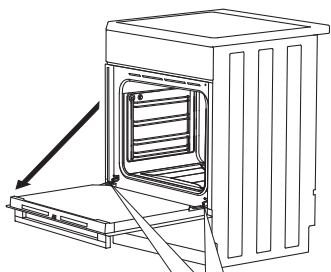
A Vodilice na gornjoj strani okačite u otvor.

B Na prednjoj strani ih umetnite u zasun.

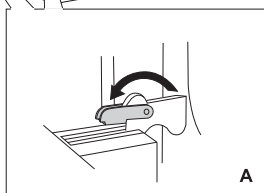


Katalitičke uloške ne smete prati u mašini za pranje sudova.

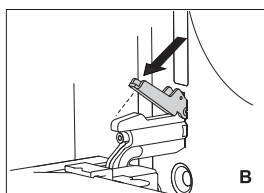
SKIDANJE I NAMEŠTANJE VRATA RERNE



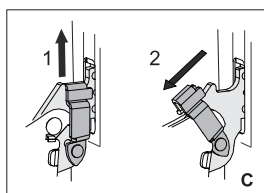
1 Vrata rerne najpre potpuno otvorite.



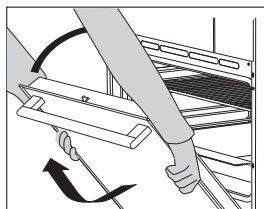
2 A Odstranjive zasune obrnite do kraja unazad (važi za klasično zatvaranje).



B Kod mekanog zatvaranja vrata obrnite odstranjive zasune nazad na 90°.



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



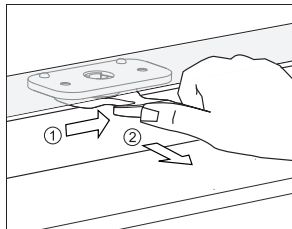
3 Vrata polagano zatvorite da zasuni sednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarnira na aparatu.

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




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


BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



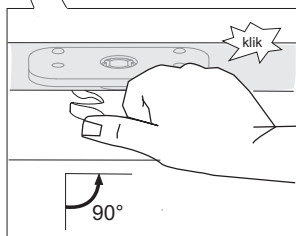
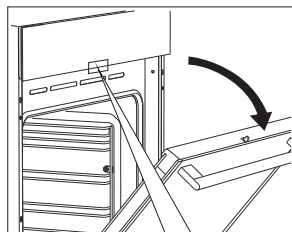
Otvarate je tako da palcem lagano gurnete bravu udesno, i istovremeno povučete vrata u smeru otvaranja.

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

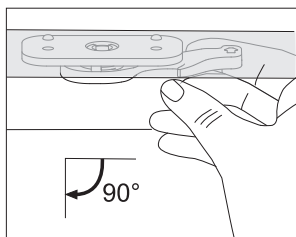
ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

 Rerna treba da je potpuno ohlađena.

Najpre otvorite vrata rerne.



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



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

MEKANO ZATVARANJE VRAT (odvisno o modelu)

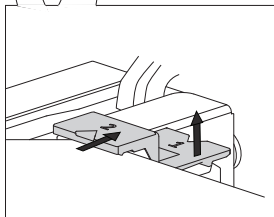
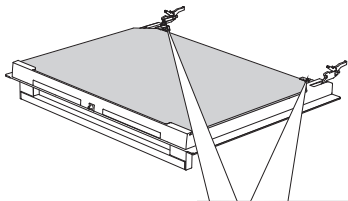
Vrata serije opremljena su sistemom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Taj sistem omogućuje jednostavno, tiho i nežno zatvaranje vrata. Lagan pritisak (do ugla 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.



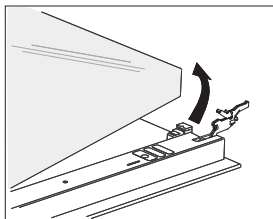
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, efekat sistema ublažavanja se umanjuje, odnosno bezbednosno popušta.

SKIDANJE I NAMEŠTANJE STAKLA VRATA

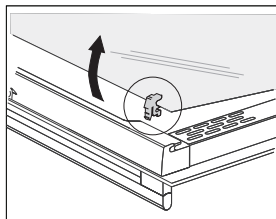
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat treba izvaditi vrata. Skinite vrata rerne (vidi poglavlje Skidanje i nameštanje vrata rerne).



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



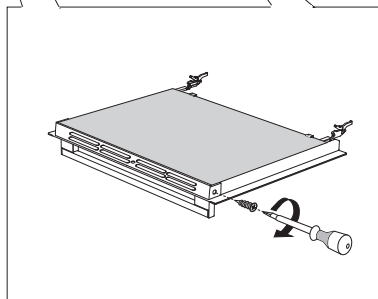
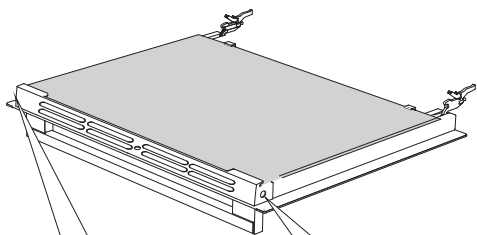
2 Staklo vrata uhvatite na donjoj ivici, lagano ga podignite da se izvadi iz nosača, i skinite.



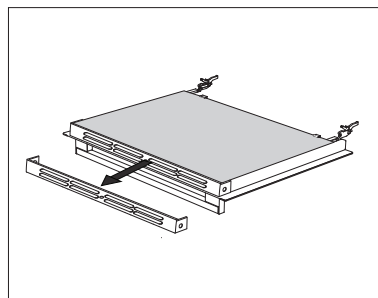
3 Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.



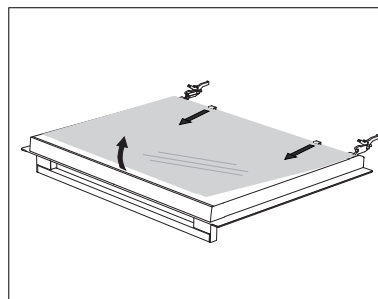
Staklo montirajte nazad obrnutim redosledom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.



1 Odvijte vijke nosača na obje strane vrata.



2 Odstranite nosač.



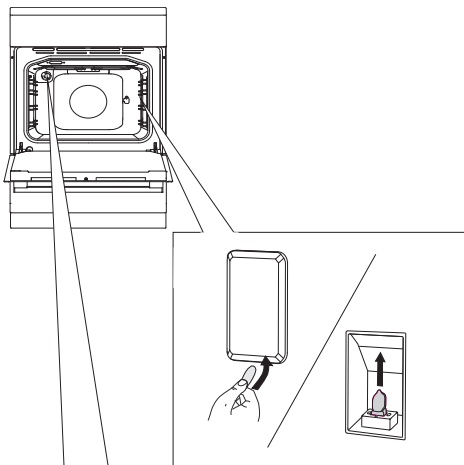
3 Staklo vrata lagano podignite i izvadite iz pričvrstnih spona na donjoj strani vrata.

Montaža stakla vrata odvija se obrnutim redoslijedom.

ZAMENA SIJALICE

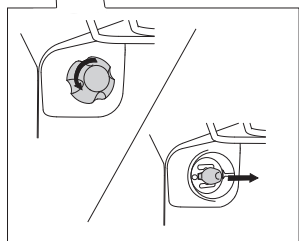
Sijalica je potrošni materijal i garancija za nju ne vredi. Pre zamene sijalice izvadite tepsije, rešetku i vodilice.

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



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

 Pazite da ne oštetite emajl.



.....
Odšrafite poklopac sijalice i izvucite sijalicu.


 Koristite primerenu zaštitu da se ne opečete.

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

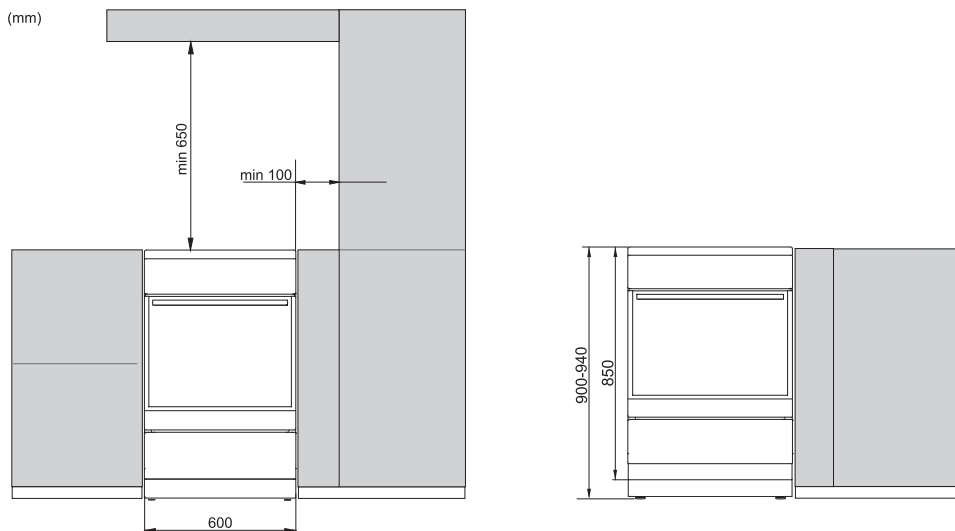
Smetnja/kvar	Uzrok
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomeren ...	Iskopčajte aparat iz električne instalacije za nekoliko minuta (odšrafite osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno prikopčajte na električnu mrežu i uključite peć.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje peći ne radi ...	Zamena sijalice u peći je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno regulisali temperaturu i izabrali primeren sistem grejanja? Dali su vrata peći zatvorena?
Ako gorionici ne gore ravnomerno ...	Stručno lice neka proveri regulaciju gasa!
Ako se plamen gorionika iznenada promeni ... Ako je za paljenje gorionika potrebno duže vreme držati dugme za paljenje ...	Pravilno složite delove gorionika!
Ako se plamen ugasi nakon paljenja ...	Držite dugme pritisnuto duže vreme. Jače pritisnite dugme pre no što ga ispustite.
Ako je rešetka u području gorionika promenila boju ...	Očistite rešetku sredstvom za negu metala.
Ako električno paljenje gorionika ne radi više ...	Otvorite i pažljivo očistite otvor između svećice i gorionika.

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

UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

POSTAVLJANJE APARATA

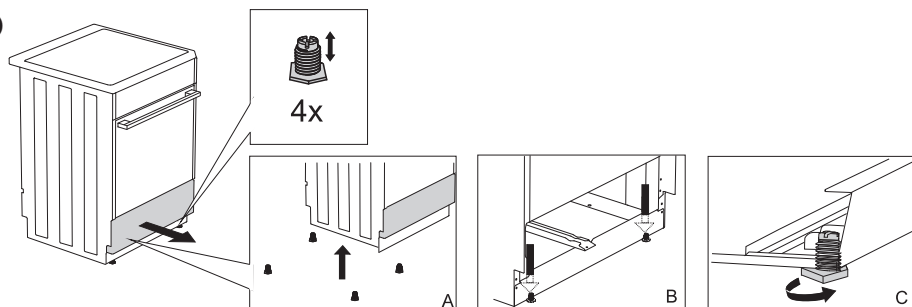
(mm)



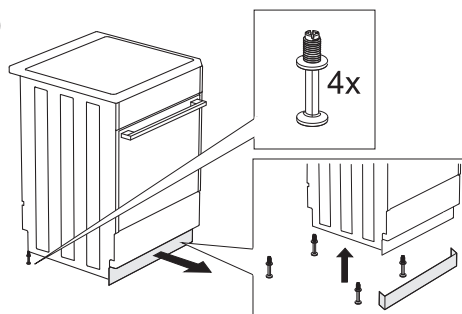
Aparatu najbliži susedni zidovi, odnosno kuhinjski elementi (podovi, kuhinjski zid pozadi aparata, bočni zidovi) moraju da budu otporni na temperaturu najmanje 90 °C.

NIVELISANJE APARATA I DODATNO PODNOŽJE

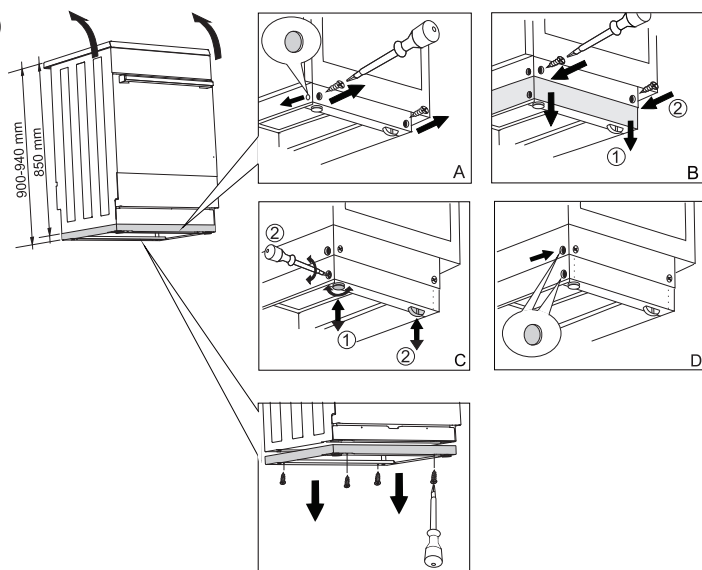
A)



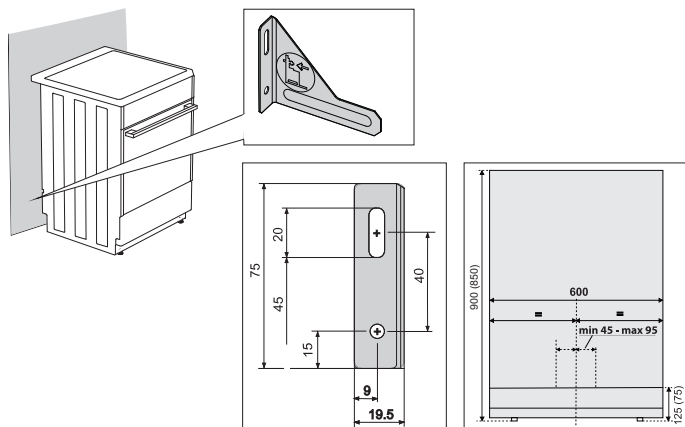
B)




C)

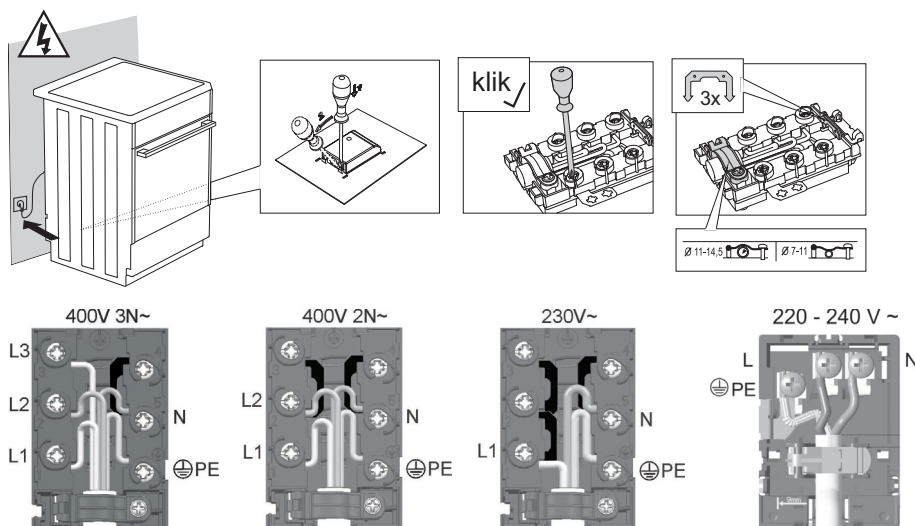


ZAŠTITA OD PREVRTANJA APARATA



 Dimenzije u zagradama prikazuju ugradbene mere pričvrstne 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!

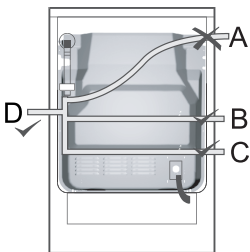
PRIKLJUČENJE NA GAS

FABRIČKE REGULACIJE

- Gasni aparati testirani su i opremljeni znakom CE.
- Gasni aparati isporučuju se zapečaćeni, a podešeni su ili na zemni gas tipa H ili E (20 mbar), odnosno na tečni gas (50 ili 30 mbar).
Podaci o tome nalaze se na **tipskoj pločici** aparata koju ćete naći na unutrašnjoj strani rerne, a vidljiva je kad otvorite vrata rerne.
- Pre instalacije i priključenja proverite dali lokalni uslovi priključenja (vrsta gasa i tlak gasa) odgovaraju značajkama aparata.
Ako gas kog koristite ne odgovara značajkama aparata, pozovite servisnu službu ili distributera gasa.
- U slučaju prerade na drugu vrstu gasa treba zameniti dizne (vidi poglavlje Tabela dizni).
- U slučaju popravaka, ili ako je pečat oštećen, funkcionalne delove treba ispitati i ponovno zapečatiti u skladu sa uputstvima za instalaciju. Funkcionalni delovi su: dizna i regulacioni šraf na ventilu za gas..

PRIKLJUČENJE NA GAS

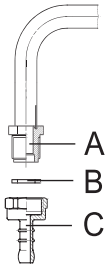
- Aparat priključite na gasnu instalaciju ili na gasnu bocu u skladu sa propisima lokalnog preduzeća za opskrbu gasom.
- Aparat je na desnoj strani opremljena priključkom za gas sa navojem EN ISO 10226-1/-2 ili EN ISO 228-1 (ovisno o propisima o priključenju u pojedinim državama).
- Aparatu je priložen nastavak za tečni gas i nemetalni zaptivač (ovisno o modelu).
- Tokom priključivanja potrebno je rukom pridržati koleno da se ne obrće.
- Za zaptivanje priključnih spojeva koriste se nemetalni atestirani zaptivači i sredstva za zaptivanje. Zaptivači mogu da se koriste samo za jednokratno zaptivanje. Debljina nemetalnih zaptivača ne sme se deformisati za više od 25%.
- Aparat priključite na priključak za gas pomoću atestiranog savitljivog creva. Savitljivo crevo mora slobodno da se pomera i ne sme dodirivati donju stranicu aparata, odnosno zadnju stranicu i plafon rerne.



Priključenje pomoću savitljivog creva

Ako aparat priključite pomoću savitljivog creva, put creva označen sa A, nije dozvoljen.

Ako je crevo za priključenje metalno, dozvoljena je i mogućnost A.



Priključek za priključitev na plin

- A** Priključak EN ISO 10226-1 / -2 ili EN ISO 228-1(ovisno o propisima za priključenje u pojedinim državama).
- B** Nemetalni zaptivač debljine 2 mm
- C** Cevni nastavak za tečni gas (ovisno o propisima za priključenje u pojedinim državama).

Nakon priključenja proverite pravilno delovanje gorionika. Plamičci moraju goreti jasno izraženom modro-zelenom bojom u jezgri. Ako plamen nije stabilan, po potrebi povećajte minimalnu snagu gorionika. Korisniku objasnite upravljanje gorionika i zajedno pročitajte uputstva za upotrebu.



Nakon priključenja aparata uvek treba proveriti nepropusnost spojeva..

PRERADA NA DRUGU VRSTU GASA

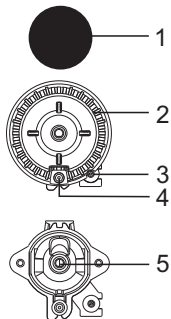
- Pre prerade na drugu vrstu gasa, aparat nije potrebno izvlačiti iz radnog pulta.
- Pre početka radova na preradi isključite aparat iz električne mreže i zatvorite dovod gasa.
- Zamenite postojeće dizne za nominalno toplotno opterećenje odgovarajućim diznima za novu vrstu gasa (pogledati tabelu).
- Kod prerade na tečni gas, regulacioni šraf za minimalno toplotno opterećenje prišrafite do kraja, dok ne postignete minimalno toplotno opterećenje.
- U slučaju prerade na zemni gas, regulacioni šraf za minimalno toplotno opterećenje odšrafite tako dugo dok ne postignete minimalno toplotno opterećenje, ali ne više od 1,5 okreta.

Nakon prerade aparata na drugu vrstu gasa odlepите staru etiketu s podacima o svojstvima aparata (na tipskoj tablici) prilepivši odgovarajuću novu etiketu, te proverite funkcionalnost i nepropusnost aparata.

Pazite da električni provodnici, kapilara termostata i termo elementi ne strče u područje mlaza gasa!

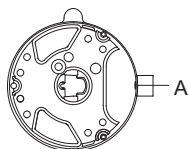
Regulacioni elementi

- Regulacioni elementi za minimalno opterećenje gorionika za kuvanje dostupni su kroz otvore na kontrolnoj tabli.
- Izvadite kontrolnu dugmad..
- Skinite nosivu rešetku i poklopce gorionika sa krunom..
- Skinite dugmad za upravljanje.



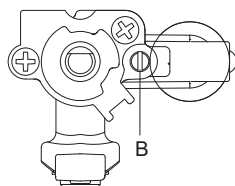
Gorionik za kuvanje

- 1** Poklopac krune gorionika
- 2** Kruna gorionika sa nosačem poklopca gorionika
- 3** Termo element (samo kod određenih modela)
- 4** Svećica za paljenje gasa
- 5** Dizna



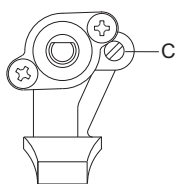
Gorionik sa više obruča

A dizna



Zaštićeni ventil za gas

B Regulacioni šraf za minimalno toplotno opterećenje



Nezaštićeni ventil za gas

C Regulacioni šraf za minimalno toplotno opterećenje

TABELA DIZNI

Vrsta, tlak gasa		Pomoćni gorionik				Normalni gorionik	
		Standardni		Brzi		max	min
		max	min	max	min		
Zemni gas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , zemni gas E , zemni gas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Potrošnja (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Oznaka dizne (1/100 mm)	77	-	78	-	104	-
	Šifra dizne	162081		162082		162083	
Tečni gas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Potrošnja (l/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4
	Oznaka dizne (1/100 mm)	50	24	50	24	69	26
	Šifra dizne	162162		162162		162164	

Vrsta, tlak gasa		Veliki gorionik		Trostruki gorionik	
		max	min	max	min
Zemni gas H Wo=45,7÷ 54,7 MJ/m ³ , zemni gas E , zemni gas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Naziv. toplotno opterećenje	3	0,76	3,5	1,56
	Potrošnja (l/h)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Oznaka dizne (1/100 mm)	129	-	140	•
	Šifra dizne	162084		162085	
Tečni gas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Potrošnja (l/h)	215,0	55,3	254,5	113,4
	Oznaka dizne (1/100 mm)	87	33	93	57
	Šifra dizne	162165		162166	

- Ugrađeni su regulacioni šrafovi za tečni gas, za kog je aparat fabrički podešen;
- U slučaju prelaska na drugu vrstu gasa, regulacioni šraf biće potrebno prišrafiti ili odšrafiti sve dok se ne postigne pravilan protok gasa;

Snaga gorionika navedena je uzimajući u obzir gornje kalorične vrednosti Hs.



Upozorenje: ove radove sme da uradi samo ovlašćeno lice distributera gasa ili ovlašćeni servis

ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA



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

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

Ispravnim načinom **odlaganja ovog proizvoda** sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim odlaganjem otpada ovog proizvoda.

Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured za sakupljanje otpada, komunalnu službu, ili radnju u kojoj ste kupili proizvod.

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

K_MULTI



sr (03-20)