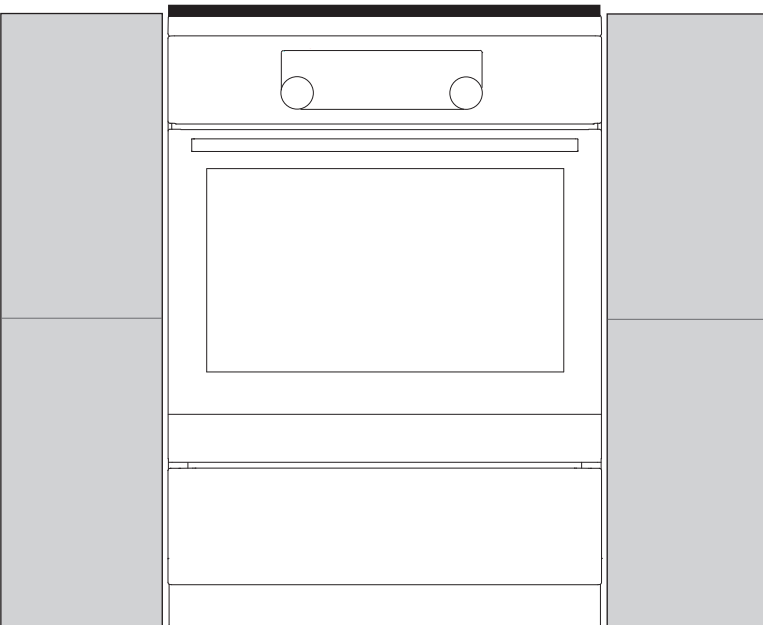


RS

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

4 VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA 8 Pre priključenja aparata	UVOD
9 INDUKCIONI STAJAĆI ŠPORET 13 Kontrolna tabla 14 Tehnički podaci aparata – tipska pločica (ovisno o modelu)	
15 RUKOVANJE APARATOM 15 Pre prve upotrebe	UPRAVLJANJE APARATOM
16 INDUKCIONA POVRŠINA ZA KUVANJE 16 Površina za kuvanje (ovisno o modelu) 16 Staklokeramička površina 17 Štednja energije 17 Prepoznavanje posude 18 Funkcionisanje indukcione ringle za kuvanje 19 Sudovi za indukciju	
20 UPRAVLJANJE UGRADNOM PLOČOM ZA KUVANJE	
54 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 55 Klasično čišćenje rerne 55 Čišćenje staklokeramičke površine 57 Čišćenje rerne funkcijom aqua clean 58 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 59 Čišćenje i montaža katalitičkih uložaka 60 Skidanje i nameštanje vrata rerne 63 Skidanje i nameštanje stakla vrata 65 Zamena sijalice	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
66 TABELA SMETNJI I GREŠAKA	OTKLANJANJE KVAROVA
69 UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE	OSTALO
72 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA	

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 psiho-fizičkih 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 pregrejana masnoća veoma brzo upali, stoga može da bude opasno i može uzrokovati požar. Vatru nemojte NIKAD pokušavati ugasiti vodom. Aparat smesta isključite i prekinite dovod električne energije, te pokrijte plamen poklopcem 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 kuvanje. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrevanje prostorija. Na ploču za kuvanje nemojte stavljati praznu posudu.

Aparat nije namenjen upravljanju pomoću spoljnih programskih satnih mehanizama ili daljinskih upravljačkih 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 je staklena površina ploče za kuvanje popucala, isključite aparat da sprečite opasnost električnog udara. Isključite sve gumbe ringli za kuvanje 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 x 1,5 mm² 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 izgresti 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 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 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 toplote, kao što su peći na čvrsta goriva, jer bi visoka temperatura u okolini takvih izvora toplote mogla da ošteti aparat.

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.

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 ugrevaju. 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 preopteretite, 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 provetranje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

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

PRE PRIKLJUČENJA APARATA

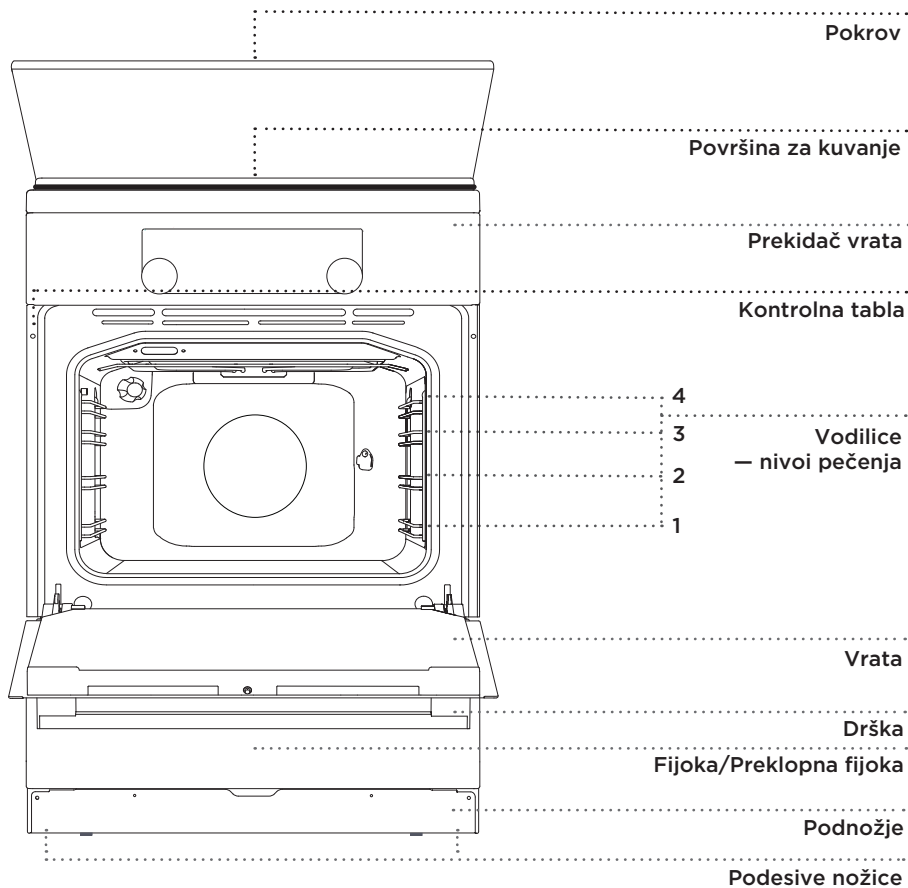


Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili upotrebe aparata, nije predmet garancije.

INDUKCIONI 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 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 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

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.

UTORI ZA VODILICE

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

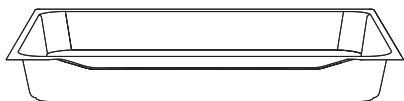
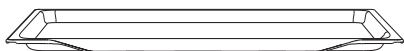
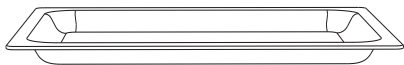
PREKIDAČ NA VRATIMA RERNE

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

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



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

NISKA TEPSIJA koristi se za pečenje torti i kolača.

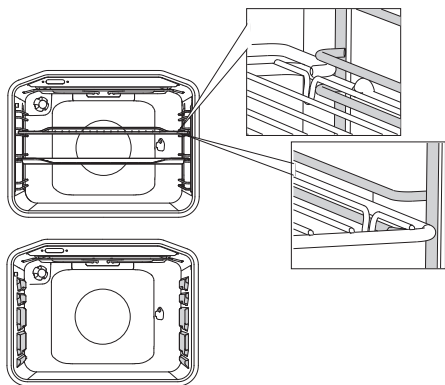
DUBOKA TEPSIJA koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.



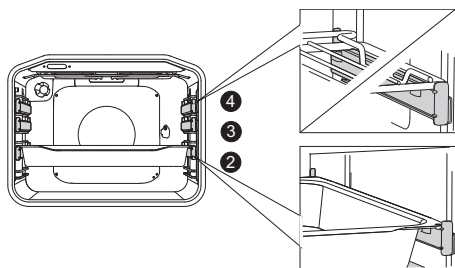
Duboka tepsija neka tokom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, izuzev ako pečete na roštilju ili koristite ražanj, pa duboka tepsija služi za sakupljanje kapajuće masnoće.




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.

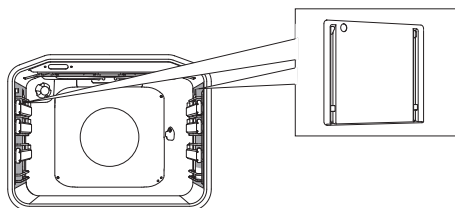


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i tepsije uvek umetnete u vodeći utor kog ograničavaju žičane vodilice.



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.

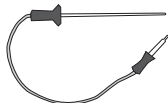


KATALITIČKI ULOŠCI ZA JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE sprečavaju na stranicama rerne prskanje masnoće tokom pečenja.



RAZANJ se koristi za pečenje mesa na ražnju.

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



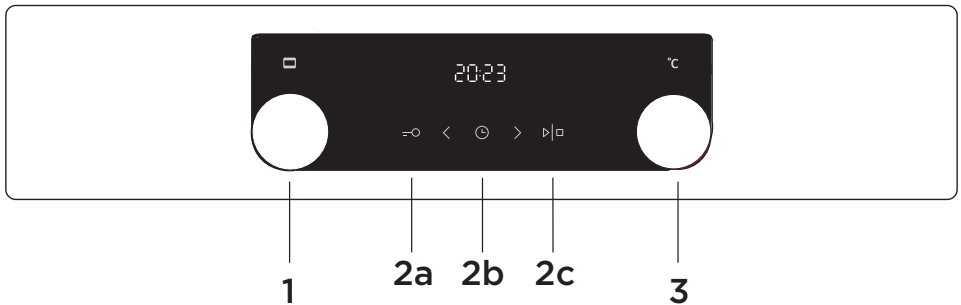
SONDA za pečenje većih komada mesa.



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

KONTROLNA TABLA

(ovisno o modelu)



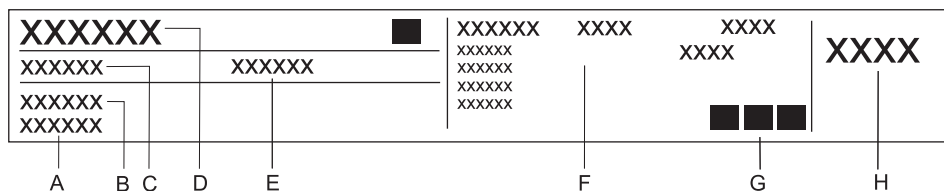
- 1** DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA
- 2a** TASTER BEZBEDNOSNA BLOKADA ZA DECU / ZAKLJUČAVANJE
- 2b** TASTER TAČNO VREME
- 2c** TASTER START/STOP ZA UPUĆIVANJE U RAD I ZA PREKID PROGRAMA
- 3** DUGME ZA IZBOR TEMPERATURE

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

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.

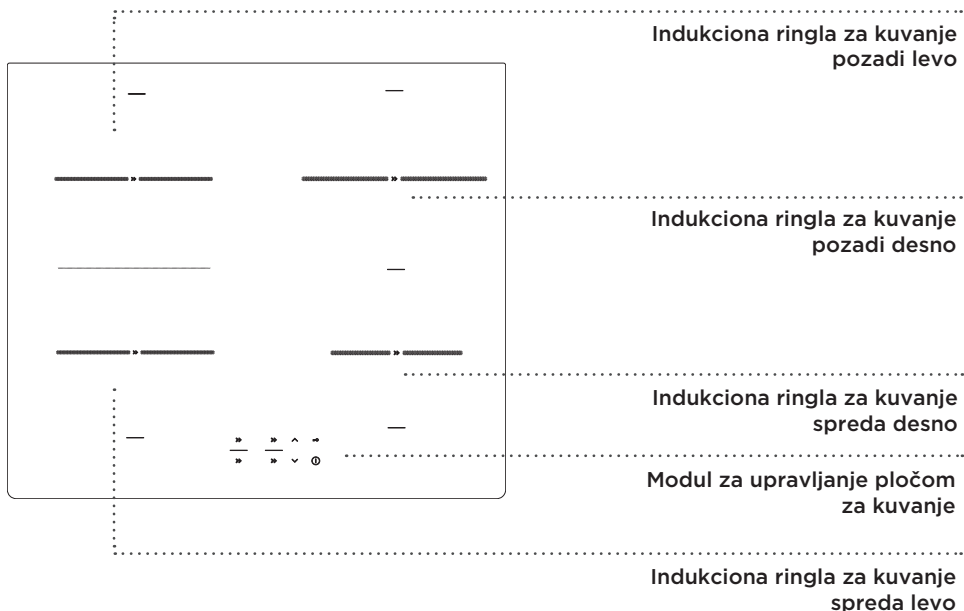
Tokom prvog zagrijavanja rerne će možda ispuštati karakterističan vonj "po novom", zbog toga tokom zagrijavanja temeljito provetrite prostoriju.

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

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

INDUKCIONA POVRŠINA ZA KUVANJE

POVRŠINA ZA KUVANJE (ovisno o modelu)



STAKLOKERAMIČKA POVRŠINA

- Ugradna ploča je otporna na temperaturne promene.
- Ako staklokeramičku ploču za kuvanje koristite kao površinu za odlaganje, može da dođe do oštećenja ili ogrebotina.
- Nemojte upotrebljavati puknutu ili polomljenu staklokeramičku ploču. Pad predmeta s oštrim ivicama na ploču može uzrokovati lomljenje ploče. Posledice mogu da budu vidljive odmah ili tek nakon nekog vremena. Ukoliko se pojavi bilo kakva vidljiva pukotina, smesta iskopčajte dovod električne energije u aparat.
- Pazite da ringle na ugradnoj ploči kao i dno posude uvek budu čisti i suvi, jer je time omogućeno dobro provođenje toplote, i površina za kuvanje neće se oštetiti. Na ringlu nemojte nikada stavljati praznu posudu.
- Ringla se može oštetiti ako na nju stavite praznu posudu. Pre nego što na ringlu stavite posudu, obrišite dno posude da bude potpuno suvo, jer je tako omogućeno dobro provođenje toplote.

STEPENOVİ SNAGE KUVANJA

Snagu zagrevanja ringli za kuvanje možete podesiti na deset različitih stupnjeva. Donja tabela prikazuje primere upotrebe za pojedine stepenove snage.

Stepen	Namena
0	Isključeno, korišćenje preostale toplote
1 - 2	Topljenje, podgrejavanje, održavanje toplote
3	Polagano kuvanje, odmrzavanje i podgrejavanje
4 - 5	Kuvanje, dinstanje
6	Lagano pečenje i prženje manjih količina
7 - 8	Pečenje i prženje većih količina, pohovanje
9	Kuvanje do ključanja
P	»Power boost« - privremeno povećanje snage. Za brzo postizanje ključanja.

ŠTEDNJA ENERGIJE

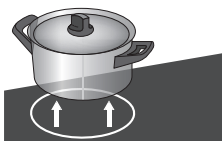
- Kod nabavke sudova vodite računa o tome da je na sudovima obično naveden prečnik gornjeg dela suda, odnosno poklopca, koji je često veći od prečnika dna.
- Jela s dugim vremenom kuvanja spremajte u loncu pod pritiskom (tzv. ekonom lonci). Pri tome pazite da u loncu pod pritiskom uvek bude dovoljno tečnosti, inače ako je na ringli prazan lonac, može doći do pregrevanja i do oštećenja lonca i ringli za kuvanje.
- Po mogućnosti uvek koristite poklopce za šerpe i lonce ukoliko priprema hrane to omogućuje.


Koristite sudove koji će po veličini biti primereni količini jela koju spremate. Priprema manje količine jela u velikom, delimično napunjenom sudu uzeće više energije no što je potrebno.

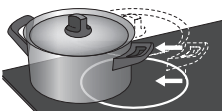
PREPOZNAVANJE POSUDE



- Čak i kad na grejnoj zoni nema šerpe, odnosno ako je na ringlu postavljena šerpa s prečnikom manjim od prečnika ringle, nema energetskih gubitaka.

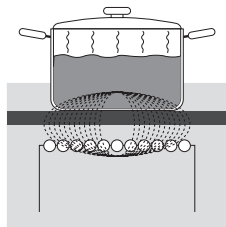


- Ako je šerpa osetno manja od prečnika ringle, postoji mogućnost da je senzor šporeta neće prepoznati. Kad je ringle uključena, na indikatoru snage kuvanja izmenično pulsira znak  i izabrani stepen snage rada. Ako u narednih deset minuta na indukcioni ringlu zonu stavite odgovarajuću šerpu, ringle će je prepoznati i uključiti na izabranu snagu kuvanja.



- U trenutku kada maknete šerpu sa ringle, dovod energije se prekida.
- Ako na ringlu stavite manju šerpu ili lonac, kog ringle još uvek može prepoznati, za zagrevanje će biti upotrebljeno samo onoliko snage, koliko je potrebno obzirom na veličinu konkretne posude.

FUNKCIONISANJE INDUKCIONE RINGLE ZA KUVANJE



- Ploča za kuvanje opremljena je visoko efikasnim indukcionim ringlama za kuvanje. Toplota nastaje neposredno na dnu posude, gde je i najpotrebnija, bez bilo kakvih gubitaka preko staklene keramičke površine. Tako je potrošnja energije osetno manja nego kod običnih grejača, koji deluju na principu sevanja.
- Staklokeramička ringla za kuvanje ne zagreva se direktno, nego samo preko povratne toplote, koju seva šerpa. Ta toplota je nakon isključenja ringle za kuvanje prikazana kao "preostala toplota".
- Kod indukcionne ringle za kuvanje zagrevanje je omogućeno putem indukcionne bobine (navoja), ugrađene ispod staklokeramičke površine. Bobina uspostavlja magnetsko ringlu, zbog kog u dnu šerpe (koja može da se magnetizuje) nastaju strujni krugovi, koji je zagrevaju.

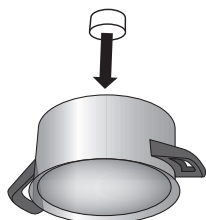


Ako se na vruću staklenu keramiku prospe šećer ili pokipe jako slatko jelo, odmah obrišite ploču odnosno odstranite šećer strugaljkom, bez obzira što je grejna zona (ringla) još vruća. Time ćete sprečiti eventualna oštećenja staklokeramičke površine.

Još vruću staklokeramičku površinu nikad nemojte čistiti sredstvima za čišćenje jer može doći do oštećenja.

SUDOVI ZA INDUKCIJU

SUDOVI POGODNI ZA INDUKCIONU PLOČU ZA KUVANJE



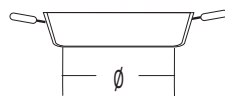
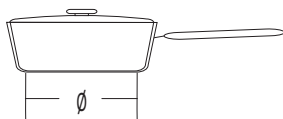
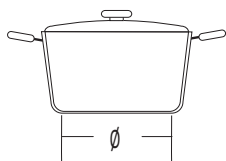
- Indukciona ringla za kuvanje radiće besprekorno samo ako koristite odgovarajuće sudove.
- Tokom kuvanja šerpa treba da bude na sredini ringle za kuvanje.
- Odgovarajući sudovi su oni koji omogućuju indukciju, na primer šerpe i lonci od čelika, emajlirani čelični sudovi, ili sudovi iz čeličnih legura.
- Neprimereni sudovi: 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 zalepljen 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.
- Određene vrste sudova nemaju dno koje je u celosti feromagnetsko. U tom će se slučaju ugrejati samo magnetski deo, a ostali deo dna ostaće hladan.
- U slučaju korišćenja specijalnih sudova treba se uvek pridržavati uputstava proizvođača tih sudova.
- Ako želite postići dobre rezultate kuvanja, feromagnetsko područje na dnu šerpe treba da se podudara sa veličinom ringle za kuvanje. Ako ringla ne uspe da prepozna šerpu koju ste na nju stavili, pokušajte je premestiti na drugu ringlu sa manjim prečnikom.

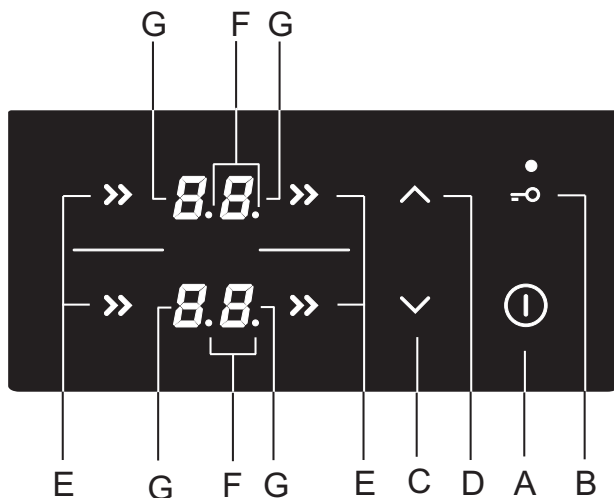
Indukciona ringla za kuvanje	Minimalni prečnik dna šerpe
Levo pozadi, levo spreda	Ø 110 mm
Desno spreda	Ø 90 mm
Desno pozadi	Ø 130 mm

Dno šerpe treba da bude ravno.



UPRAVLJANJE UGRADNOM PLOČOM ZA KUVANJE

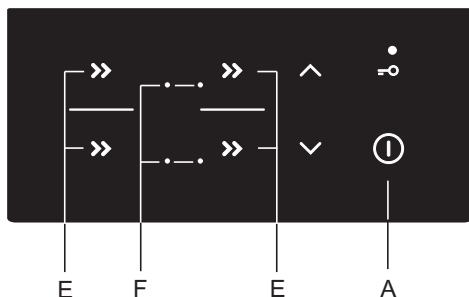
KONTROLNA TABLA (ovisno o modelu)



Senzorski tasteri za podešavanje

- A Taster za uključanje/isključenje ugradne ploče za kuvanje
- B Taster za zaključavanje/bezbednosna blokada za decu
- C Taster za smanjenje vrednosti podešene snage i vremenske funkcije
- D Taster za povećanje vrednosti podešene snage i vremenske funkcije
- E Taster za uključenje ringli za kuvanje
- F Decimalna tačka koja označuje uključenu vremensku funkciju
- G Indikator stepena snage

UKLJUČENJE UGRADNE PLOČE ZA KUVANJE

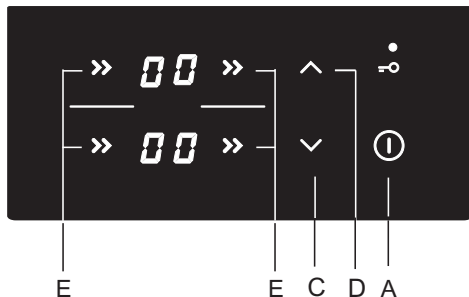


Ugradnu ploču pokrećete u rad dodirrom tastera za uključenje/isključenje, dugim 1 sekund. Začuje se zvučni signal, a na svim indikatorima ringli za kuvanje zasvetli decimalna tačka.


💡 Kompletna ploča isključiće se ako u roku narednih 10 sekundi ne uključite nijednu ringlu. To će biti praćeno zvućnim signalom.

💡 Kod prvog uključjenja aparata na elektrićnu mrežu, ili u slućaju prekida elektrićnog napona, aparat je zaključan.

POKRETANJE POJEDINIH RINGLI



Nakon uključjenja ugradne ploće (u roku narednih 10 sekundi) uključite izabranu ringlu (E). Tasterima C ili D odaberite proizvoljnu podešenost te ringle. Ako najpre dodirnete taster C, snagu rada ste podesili na vrednost »9«. Ako najpre dodirnete taster D, ste snagu rada ste podesili na »1«.

Ako na izabranoj ringli nema stavljene šerpe, na pripadajućem indikatoru prikazivaće se izmienićno izabran stepen snage kuvanja i simbol .

Promena podešenosti snage ringli za kuvanje

Snagu kuvanja možete menjati bilo kada tako da odaberete pojedinu ringlu i promenite postojeću vrednost dodirujući pripadajuće tastere C ili D.

Ako želite brže podešavati odnosno menjati snagu rada, dodirnite taster C ili D i držite ga pritisnutog.

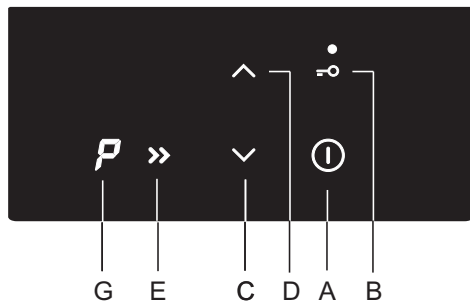
RINGLA ZA KUVANJE S POJAČANOM SNAGOM – ‘POWER BOOST’

Odaberite bilo koju ringlu.

Dodirnite taster (C). Začuje se kratak zvučni signal, a na indikatoru se prikaže 9.

Dodirnite taster D, i na indikatoru prikazaće se P.

Ringla za kuvanje s povećanom snagom radi 10 minuta na maksimalnom stepenu snage, nakon čega se začuje zvučni signal i stepen snage prebaciće se na vrednost 9.



Isključenje povećane snage:

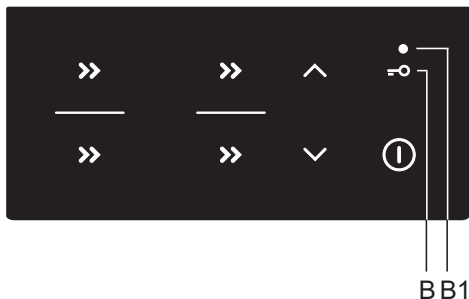
- Daljnjim pritiskanjem na taster (C) možete snagu kuvanja smanjiti na traženi stepen.



Ringla za kuvanje s povećanom snagom P ima veoma veliku snagu zagrevanja.

BEZBEDNOSNA BLOKADA ZA DECU / ZAKLJUČAVANJE

Na ploči za kuvanje možete aktivirati bezbednosnu blokadu, odnosno zaključavanje koje onemogućuje jednostavno uključanje aparata i promenu regulacija tokom njegovog rada.




Zaključavanje ugradne ploče

Dodirnite 1 sekund taster za zaključavanje / bezbednosnu blokadu za decu (B). Zasvetli signalna lampica (B1). Ugradna ploča je sada zaključana.

Otključavanje ugradne ploče

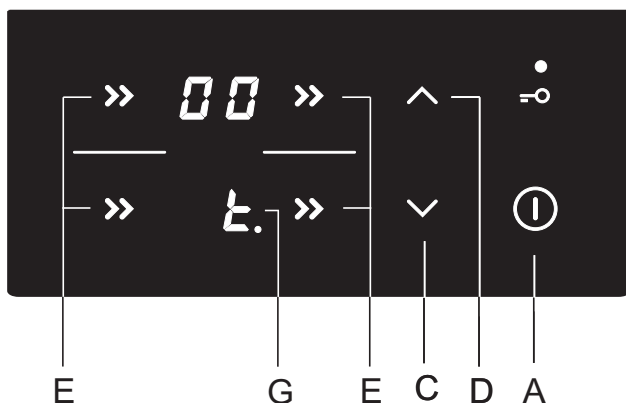
Ugradnu ploču za kuvanje otključavate na isti način na koji ste je prethodno zaključali. Ploča za kuvanje mora da bude isključena. Dodirnite taster B i držite ga pritisnutog 1 sekund.

 Funkciju zaključavanja možete aktivirati kada su ringle za kuvanje uključene, ili kada je ugradna ploča isključena. Ako je ploča uključena, funkcija zaključavanja tastera zaključava sve tastere izuzev tastera za uključanje/isključenje ugradne ploče (A) i tastera za zaključavanje. Ako je ugradna ploča isključena, funkcija zaključavanja tipki zaključaće sve izuzev tastera za zaključavanje. Zaključavanje ugradne ploče uvek je aktivirano kod priključenja aparata na električnu mrežu, ili nakon prekida električne energije.

VREMENSKE FUNKCIJE

Ova funkcija omogućuje da za izabranu ringlu, koja već ima podešen stepen snage, odaberete vreme rada. Nakon isteka tog vremena ringla za kuvanje automatski se isključi.

Vreme možete podesiti u rasponu od 1 do 99 minuta. Programski sat možete podesiti na svim ringlama na svim stepenima snage rada.



UKLJUČENJE PROGRAMSKOG SATA

Najpre odaberite pojedinu ringlu (E), a zatim tasterima (C) i (D) podesite snagu rada. Programski sat neće raditi ako je stepen snage rada postavljen na »0«.

Ponovno dodirnite taster za izbor ringle (E), začuje se zvučni signal, a na indikatoru ringle za kuvanje (G) ispiše se »t.« s decimalnom tačkom. Preostalo vreme prikaže se na suprotnom indikatoru ringle.

- Dodirom tastera (C) ili (D) podesite vreme u rasponu od 1 do 99 minuta.
- Kada ste podesili vrednost započinje odbrojavanje vremena. Ako tastere (C) i (D) dodirnete istovremeno, postavite vreme na 0, odnosno isključiti. Ako taster (C) ili (D) držite pritisnut duže vreme, brzina promene vrednosti se povećava.
- Prikaz vremena ugasi se nakon nekoliko sekunda, a pokraj indikatora snage svetli decimalna tačka.
- Nakon isteka podešenog vremena rada začuje se zvučni signal, i ringla se isključi. Alarm isključite dodirom proizvoljnog tastera, odnosno pričekajte da se nakon 2 minuta isključi sam.

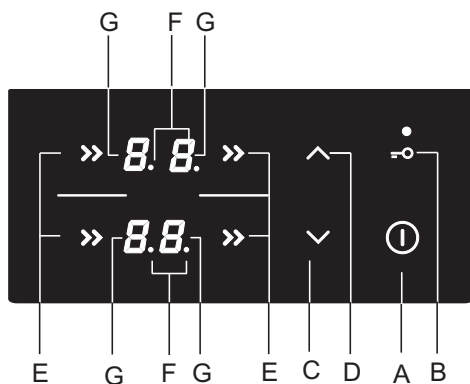
Promena podešenog vremena kuvanja

- Vreme kuvanja možete menjati bilo kada tokom rada aparata.
- Dvapat pritisnite na taster željene ringle.
- Dodirom tastera (C) ili (D) podesite novo vreme kuvanja.

Pogled preostalog vremena kuvanja

Ako imate aktiviranih više vremenskih regulacija, preostalo vreme kuvanja možete dozvati dvostrukim dodirom na taster (E).

ISKLUČENJE RINGLI ZA KUVANJE



Pojedinu ringlu (E) isključite tako da pripadajućim tasterom (C) dovedete njenu vrednost na "0".

Za brzo isključenje ringle istovremeno dodirnite pripadajuće tastere (C) i (D). Začuje se kratak pisak, a na indikatoru će da stoji znak "0".

Ako je snaga rada svih ringli podešena na stepen "0", ugradna ploča nakon nekoliko sekundi isključiće se automatski.

INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE

Staklokeramička ploča opremljena je i indikatorom preostale toplote "H".

Ringla se naime ne zagreva direktno, nego preko povratne toplote koju seva sud. Sve dok nakon isključenja svetli znak "H", preostalu toplotu možete koristiti za održavanje temperature jela ili za odmrzavanje. Kada znak "H" nestane, ringla još uvek može da bude vruća. Budite oprezni jer postoji opasnost opekotina!

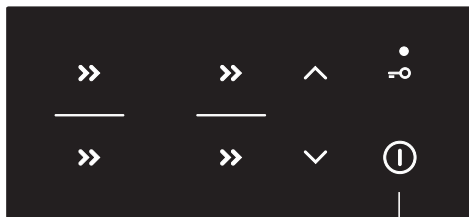
OGRANIČENJE TRAJANJA RADA

Ploča za kuvanje je zbog zaštite tokom rada opremljena napravom za ograničenje trajanja rada svake ringle. Trajanje rada ovisi o izabranoj snazi rada.

Ako unutar podešenog vremena ne menjate podešene vrednosti, ringla za kuvanje isključiće se automatski.

Snaga rada	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksimalno vreme rada u satima	10	10	10	10	10	10	10	10	3

ISKLUČENJE KOMPLETNE UGRADNE PLOČE



Dodirom tastera (1 sekund) za uključenje / isključenje (A) isključite ugradnu ploču. Začuje se zvučni signal i sve se ringle isključuje.

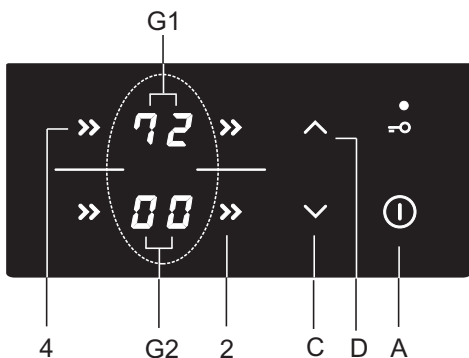
A

AUTOMATSKO ISKLJUČENJE

Kada su tokom kuvanja tasteri aktivirani predugo (prosuta tečnost ili neki predmet stavljen preko senzorskih tastera) nakon 10 sekundi isključuje se sve ringle. Na svim indikatorima trepće znak "-." i javlja se zvučni signal.

Zvučni signal se isključuje kada odstranite predmet odnosno obrišete prosutu tečnost.

PODEŠAVANJE MAKSIMALNE UKUPNE SNAGE APARATA



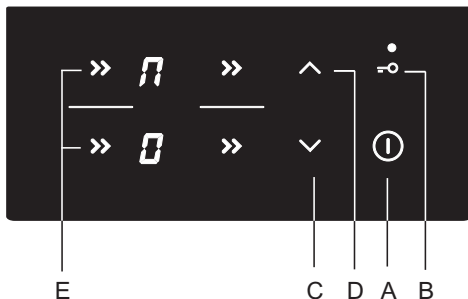
Maksimalna snaga ugradne ploče ograničena je na 7200 W. Može da se smanji na 2800 W, 3500 W, ili 6000 W. podešavanje možete uraditi u roku 30 sekundi nakon priključenja ugradne ploče na mrežni napon. Aparat treba najpre otključati. Istovremeno pritisnite tastera za izbor ringli 2 i 4. Začuje se zvučni signal, a na indikatorima ringli za kuvanje G1 i G2 ispiše se stvarno ograničenje snage rada ugradne ploče. Novo ograničenje stepena snage rada birate tasterima (C) i (D).

Novu podešenost memorišite ponovnim istovremenim pritiskom na tastera 2 i 4.


Ako ste izabrali smanjenu snagu rada ugradne ploče, ne možete birati veliku snagu rada svih ringli istovremeno. Na to ograničenje upozoriće vas zvučni signal i prikaz »r« na izabranom indikatoru snage.

POVEZANE RINGLE (ovisno o modelu)


- Kod određenih modela možete obe ringle za kuvanje udružiti u jednu veliku povezanu ringlu. Ovo vam omogućuje da na tu ringlu stavite npr. veliku ovalnu tepsiju ili gril ploču. Tepsija treba da bude toliko velika da pokrije centar gornje i donje ringle za kuvanje.
- Maksimalna veličina tepsije: 40 x 25 cm. Za ravnomernu raspodjelu toplote preporučujemo tepsiju sa što debljim dnom. Tepsija se tokom zagrevanja jače ugrije, zato dobro pazite na zaštitu ruku od opekotina.
- Kod stavljanja tepsije na ploču pazite da njome ne prekrijete modul za upravljanje.



Uključenje povezane ringle za kuvanje

- Uključite ugradnu ploču za kuvanje senzorom za uključenje/isključenje (A).
- Istovremeno dodirnite oba senzora i držite ih pritisnute 3 sekunde (E). Na indikatoru zadnje ringle prikaže se znak , koji pokazuje da su obe ringle udružene.
- Izaberite potrebnu snagu zagrevanja povezane ringle. Ako kasnije želite promeniti snagu rada spojene ringle, to ćete uraditi pritiskom na senzor (C) ili (D) donje ringle za kuvanje. Napomena: Povezana ringla za kuvanje ne omogućuje povećanu snagu brzog zagrevanja P, nego samo stepenove snage do 9.

Isključenje povezane ringle za kuvanje

- Smanjite snagu udružene ringle na 0. Znak  za povezanu ringlu nestaće, a zagrevanje će se isključiti.
- Sada obe ringle rade neovisno jedna od druge.



Ako na povezanoj ringli na jednom delu te udružene zone nema posude, nakon 1 minuta ringle će automatski da se rastave. Neaktivna ringla pri tome će da se isključi.

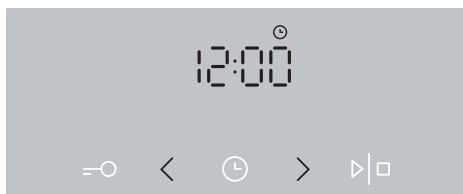
RERNA

UKLUČENJE 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 ☰.

Regulirajte tačno vreme na časovniku.

REGULISANJE ČASOVNIKA



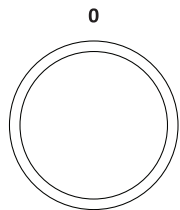
1 Dodirom tastera < ili > podešavate tačno vreme, i potvrđujete ga dodirom tastera ☰.

💡 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 regulirajte momentalno tačno vreme.

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.

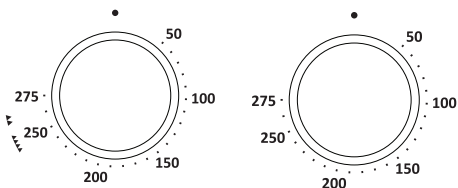
SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI RERNE		
»»»»	BRZO PRETHODNO ZAGREJAVANJE Koristi se kad želite rerna što brže ugrejati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije primerena za pečenje jela. Kad se rerna ugrije na izabranu temperaturu, zagrevanje se završava.	160
==	GORNJI I DONJI GREJAČ Grejači na gornjoj i donjoj strani rerne ravnomerno sevu toplotu u unutrašnjost rerne. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.	200
==	GORNJI GREJAČ Toplotu na namirnice sevu samo grejač na gornjoj strani rerne. Koristi se kad želite zapeći gornju stranu jela (za dodatnu hrskavost).	180
==	DONJI GREJAČ Toplotu sevu samo grejač na donjoj strani rerne. Koristi se kad želite zapeći donju stranu jela.	180
▼▼	ROŠTILJ Deluju 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
▼▼▼	VELIKI ROŠTILJ Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu direktno sevu infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu rerne, dok je za povećanje efekta zagrevavanja 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
▼▼▼	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
▼▼▼	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



SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	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 REGULACIJA

PODEŠAVANJE TEMPERATURE PEČENJA



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



Obrtanjem dugmeta izaberite traženu TEMPERATURU.

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

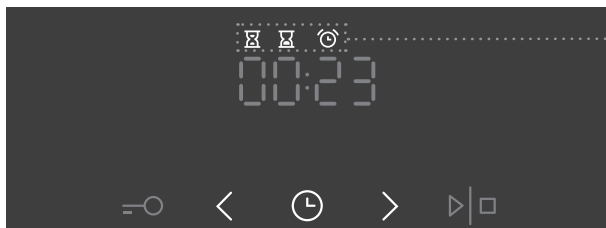
 Za uključenje aparata morate taster START držati pritisnut nešto duže - otprilike 1 sekund.

VREMENSKE FUNKCIJE

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

Dodirnite taster SAT, te višekratnim uzastopnim dodiranjem 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.



prikaz vremenskih funkcija



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 uključanja 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 dodiranjem 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 izabrano vreme (u 18:00).



Podešavanje alarma

Alarm možete koristiti samostalno, neovisno od delovanja rerne.

Najduži moguć period regulacije je 24 časa.

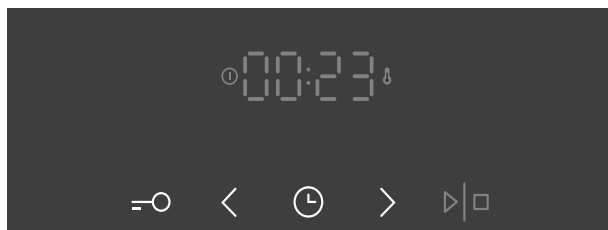
Zadnji minut odbrojavanja alarma prikazan je u intervalu sa sekundama.



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 dodiranjem na taster BEZBEDNOSNA BLOKADA. Na indikatoru zasvetli 'Loc' ostaje ispisan 5 sekundi. Ponovnim dodiranjem na taj taster blokada se isključuje. 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

Jačino 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 prikazu 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 memoriše, 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 prikazu dve crtice koje su puno osvetljene. Dodirom tastera < i > možete osvetliti ili potamneti ekran, odnosno indikator. Na raspolaganju imate tri stepena osvetljenosti (jedna, dve ili tri crtice). Nakon 3 sekunde izabrana vrednost automatski se memoriše.

=○ ⌚ 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 ispisaće 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 prikaže 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 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 zagrevajte 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 pojava koja ne utiče na delovanje aparata. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suvi.

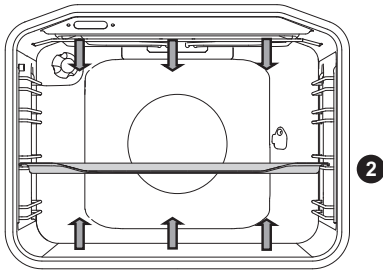
Pri kraju vremena pečenja rerna možete isključiti približno 10 minuta pre završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedeti energiju.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj rerni, 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

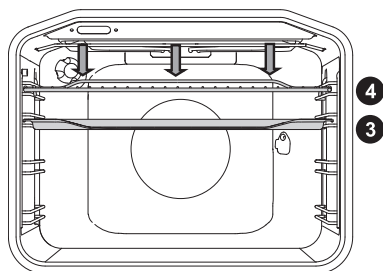
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
Sufle od povrća	2	190-200	30-35
Sladak sufle	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	190-210	20-30
Beo hleb*	2	180-190	50-60
Heljdin hleb*	2	180-190	50-60
Integralni hleb*	2	180-190	50-60
Raženi hleb*	2	180-190	50-60
Hleb od pire*	2	180-190	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 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 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 rernu 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.



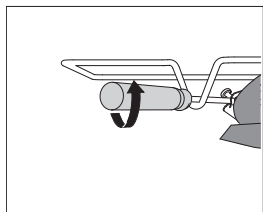
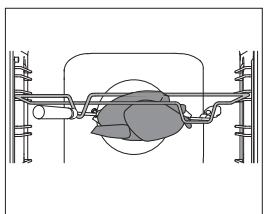
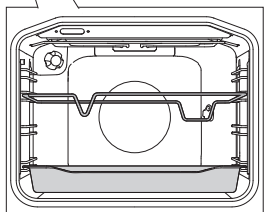
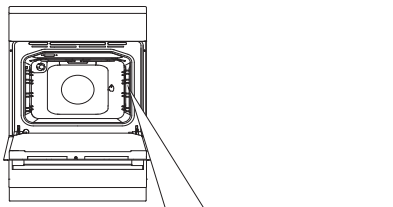
Kada koristite roštilj (infra grejač), neka vrata rerne uvek budu zatvorena.

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 šrafovim.

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

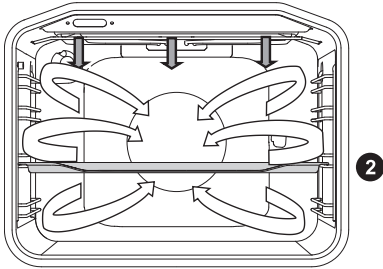
3 Odšrafite drške ražnja i zatvorite vrata. Rernu uključite na sistem infra sa infra grejačem/gorionikom

Peć uključite na sistem VELIKI ROŠTILJ



Roštilj deluje samo sa zatvorenim vratima rerne.

ROŠTILJ S VENTILATOROM

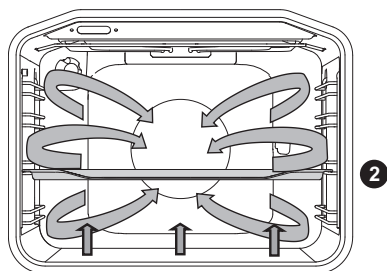


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(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)

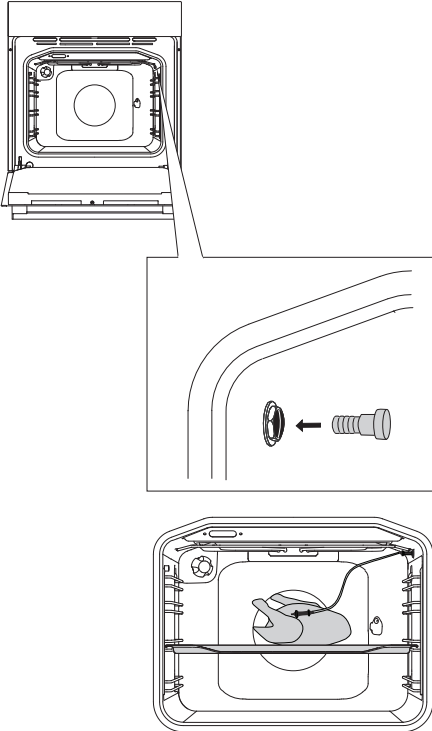
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
Kolač od sira, prhko testo	2	150-160	65-80
Pica *	2	200-210	15-20
Kiš Loren (lorenska pita), prhko testo	2	180-200	35-40
Kolač od jabuka, dizano testo	2	150-160	35-40
Štrudla od jabuka, vučeno testo	2	170-180	45-65

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

Pečenje korišćenjem temperaturene sonde za meso

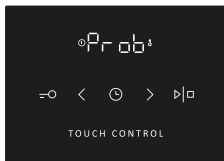
(ovisno o modelu)

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



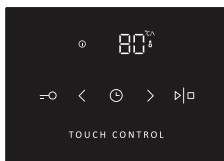
1 Odšrafite metalnu zaštitu (zapušač) iz utičnice u gornjem uglu leve strane rerne.

2 Utikač temperaturene sonde uključite u utičnicu, a temperaturenu sondu zabodite u jelo.

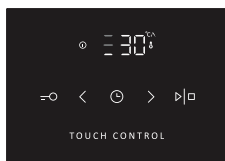


Kada je temperaturena sonda za meso priključena, izaberite program pečenja i temperaturu. Na displeju stoji obaveštenje „Prob“ koje ostaje aktivno otprilike 3 sekunde. Nakon toga na ekranu se prikaže ikona (sonda za meso), koja ostaje vidljiva sve dok je sonda priključena.

Sve ostale aktivne funkcije se brišu.

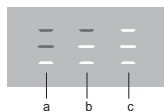


Na ekranu trepće zadana temperatura 80°C, koju možete proizvoljno menjati koristeći tastere < i > u rasponu od 30°C do 99°C.



Kada ste izabrali traženu temperaturu, pritisnite taster START/STOP kojim upućujete rernu u rad. Tokom odvijanja programa na displeju izmjenično 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 zapušač ušrafite nazad u utičnicu.

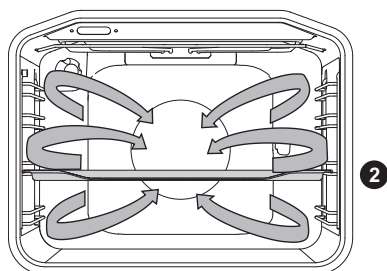
Ako želite menjati temperaturu mesne sonde za pečenje mesa tokom rada rerne, morate rernu isključiti i ponoviti postupak.

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



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)
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.

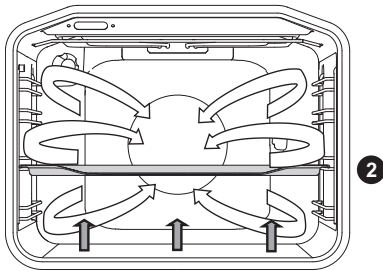
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
KOLAČI			
Kolač iz umešanog testa	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko testo	2	160-170	50-70
Štrudla od jabuka	2	170-180	40-60
Keksi, 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)

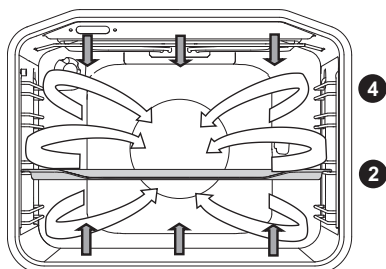
Hranu za konzerviranje i tegle pripremite kao i obično. Koristite tegle sa gumenim obručem i staklenim poklopcem. Nemojte koristiti tegle sa navojnim ili metalnim poklopcima, niti metalne limenke. Tegle neka budu jednake veličine, odnosno volumena, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

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 ključati - do pojave mehurića u prvoj tegli.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme do pojave prvih mehurića (min)	Temperatura i Vreme nakon pojave mehurića	Vreme mirovanja u rerni (min)
VOĆE					
Jagode	2	160-180	30-45	/	20-30
Koštunika 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 rernu, pričekajte da lampica prvi put ugasi. Najbolje rezultate pečenja postići ćete pečenjem na samo jednom nivou.

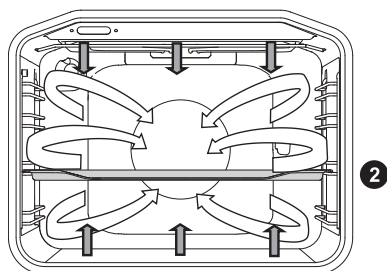
Rernu treba prethodno zagrejati. Koristite 2. ili 4. vodilicu odozdo.

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.

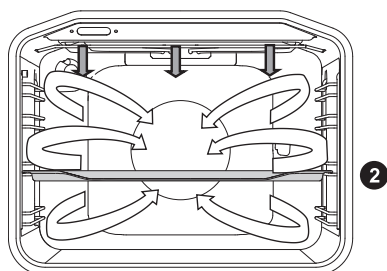
SPORO PEČENJE



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

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

Nemojte koristiti abrazione sunđere i gruba sredstva za čišćenje.

Napomena: površina ne sme da dođe u dodir sa sprejevima 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 deterđžente 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 deterđžentima i abrazionim pomagalicima 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.

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 sunđere, 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 STAKLOKERAMIČKE POVRŠINE

Oхлаđenu staklokeramičku površinu 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.



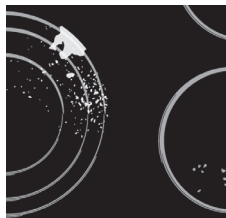
Pazite: čeličnom vunom, grubim delom sunđera i abrazionim prašcima grebete po površini. Također je oštete korišćenjem agresivnih sprejeva i neprimerenih tečnih sredstava za čišćenje.



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 sirćeta, kojim ne smete brisati okvir (neki modeli), je može izgubiti svoj sjaj. Ne smete upotrebljavati agresivne sprejeve 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.**

Tvrdokornu 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 strugalicu (kod određenih modela) ne dođe u dodir s vrućom površinom za kuvanje.



 **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.

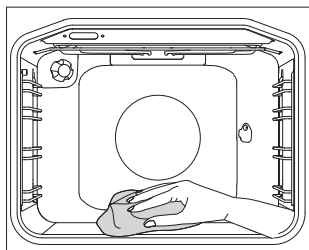
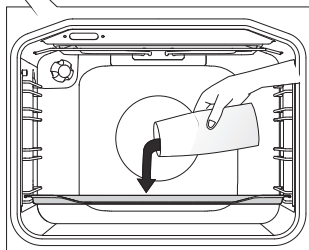
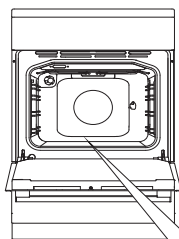


 **Promena boje staklokeramičke površine** ne utiče na delovanje i stabilnost površine.

Najčešće je posledica ostataka hrane, koja se je zagorela, odnosno ju uzrokuje dno posude (naprimer aluminijumske 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 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.

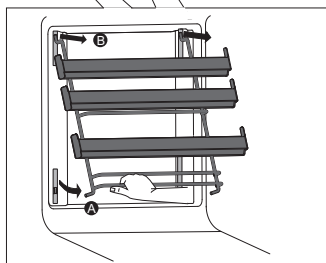
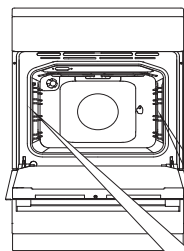
3 Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu rerne omekšaju do te mere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



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

VADENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.

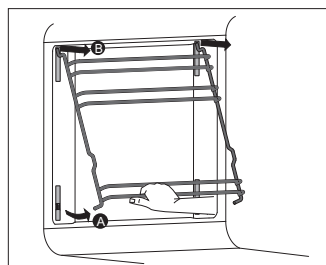


A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti rerne.

B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

UPOZORENJE:

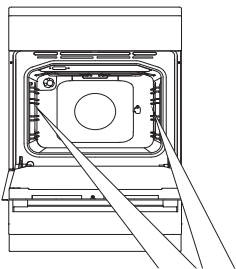
Nemojte vaditi umetnute zasune iz rerne.



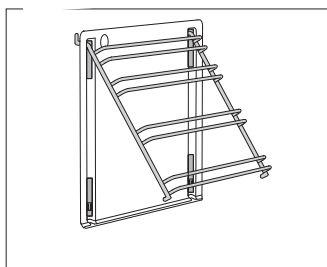
Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

ČIŠĆENJE I MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

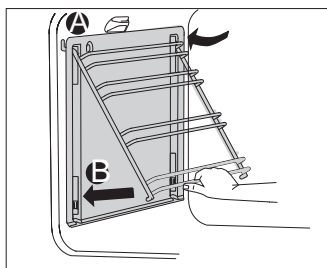
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.



1 Vodilice natakните na katalički uložak.



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

A Vodilice na gornjoj strani okačite u otvor.

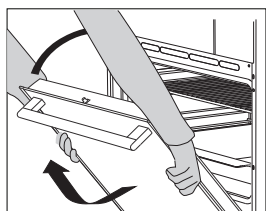
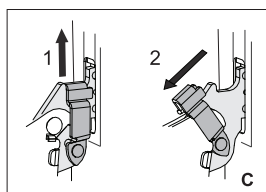
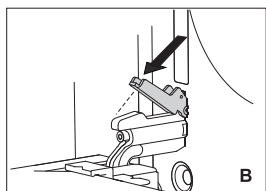
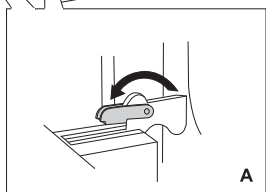
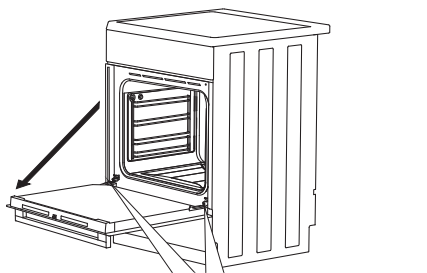
B Na prednjoj strani ih umetnite u zasun.



Katalitičke uloške ne smete prati u mašini za pranje sudova.

SKIDANJE I NAMEŠTANJE VRATA RERNE

(ovisno o modelu)




1 Vrata rerne najpre potpuno otvorite.

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

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

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

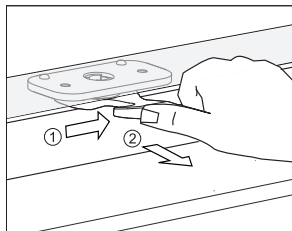
3 Vrata polagano zatvorite da zasuni sednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarnira na aparatu.

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




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)



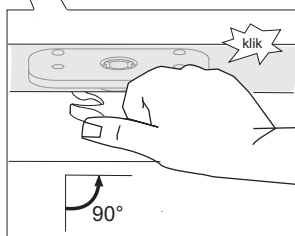
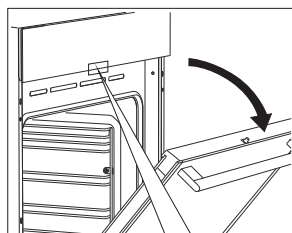
Otvarate je tako da palcem lagano gurnete bravu udesno, i istovremeno povučete vrata u smeru otvaranja.

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

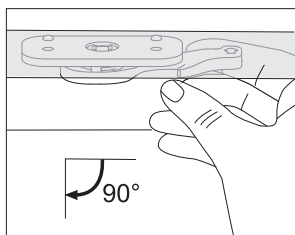
ISKLUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

 **Rerna treba da je potpuno ohlađena.**

Najpre otvorite vrata rerne.



Bravu palcem gurnete 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 serijne 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.



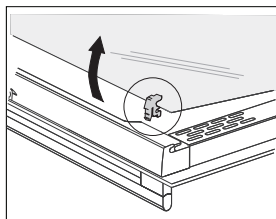
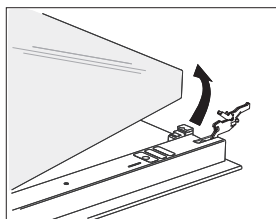
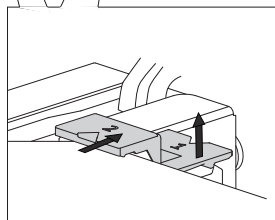
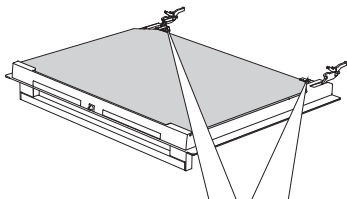
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, efekat sistema ublažavanja se umanjuje, odnosno bezbednosno popušta.

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).

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).

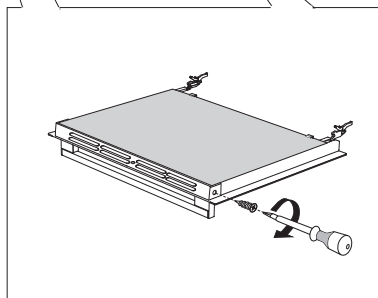
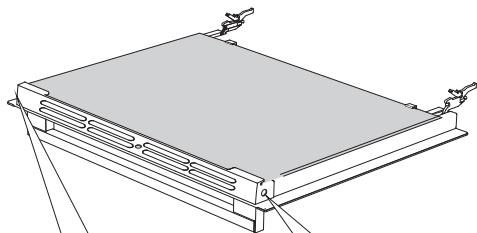
2 Staklo vrata uhvatite na donjoj ivici, lagano ga podignite da se izvadi iz nosača, i skinite.

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

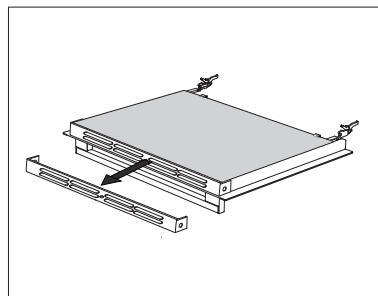


Staklo montirajte nazad obrnutim redosledom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

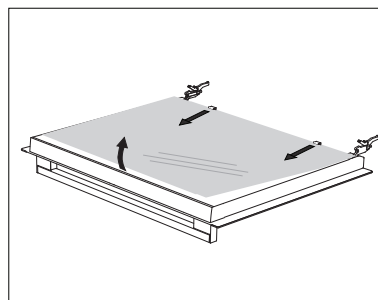
NAČIN 2 (odvisno o modelu)



1 Odšrafite šrafove nosača sa obe strane vrata.



2 Olzvadite nosač.



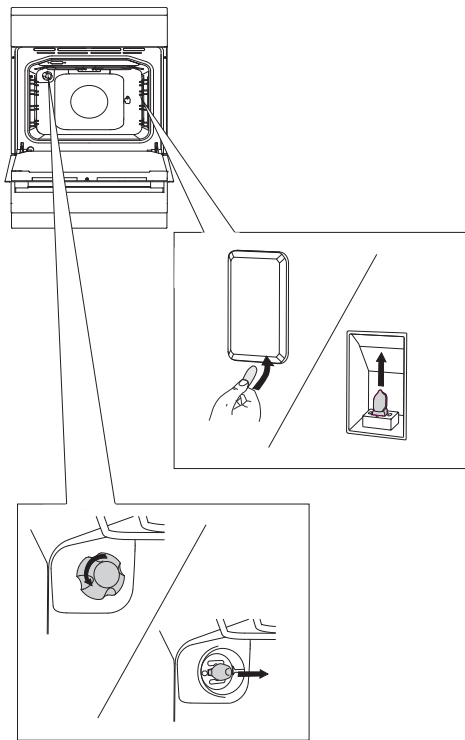
3 Staklo vrata lagano podignite i izvadite iz pričvrstnih spona na donjoj strani vrata.

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 šrafčigerom 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

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.

RERNA	
Problem	Rešenje
Kućni osigurač češće izbacuje.	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje rerne ne radi.	Zamjena sijalice u rerni opisana je u poglavlju „Čišćenje i održavanje“
Kolač je loše pečen.	Jeste li pravilno podesili temperaturu? Jesu li vrata rerne zatvorena?

INDUKCIONA RINGLA ZA KUVANJE		
Problem	Uzrok	Rešenje
Uključili ste ringlu za kuvanje, a simbol »u« na displeju i dalje trepće.	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.
Funkcija pojačane snage rada »Power Boost« automatski se isključuje.	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.
Neprekidan zvučni signal i prikaz »-«,	Prosuta voda odnosno tečnost preko površine senzora, ili je predmet stavljen preko površine senzora.	Obrišite površinu senzora.
Prikaz »R«	Upozorava vas da traženu snagu kuvanja ne možete birati, jer imate aktivirano ograničenje maksimalne ukupne snage celokupne ugradne ploče.	
Prikaz »F«	Upozorava vas da je došlo do smetnje u radu.	
Na displeju stoji poruka o grešci »C«.	Ploča za kuvanje se je pregrijala.	Dozvolite da se ploča za kuvanje ohladi.
Na displeju stoji poruka o grešci »E3«.	Ploča za kuvanje se je pregrijala. Nepravilna posuda koja je izgubila feromagnetska svojstva.	Upotrebite drugu šerpu.
Prikaz drugih grešaka »Er ili E i brojka«	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.

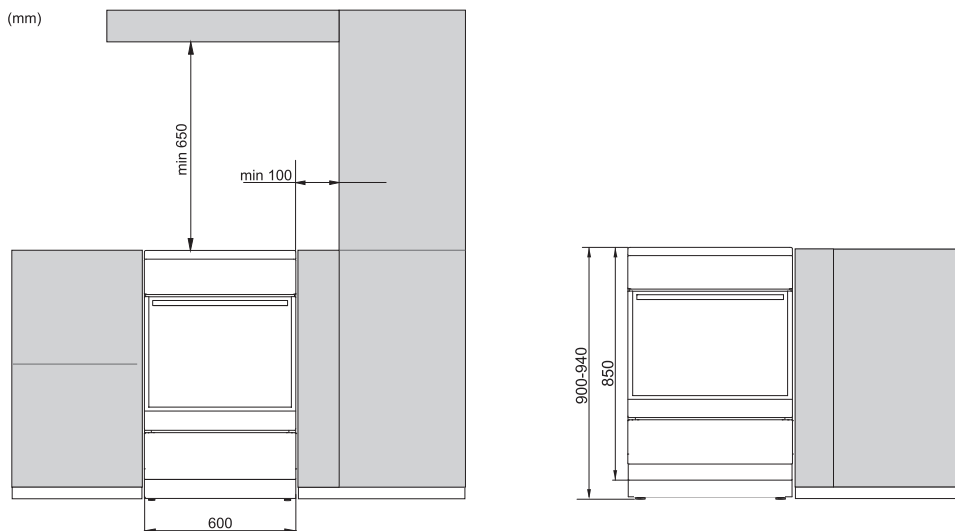
Ukoliko smetnje uprkos gornjim savetima niste uspeli otkloniti, pozovite ovlašćeni servis. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacija koje nastanu kao posledica nepravilnog priključenja ili upotrebe aparata, nisu predmet garancije. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.

ŠUMOMI I UZROCI KOD INDUKCIONOG KUVANJA

Šumovi i zvukovi	Uzrok	Rešenje
Indukciono uslovljeni šumovi tokom rada	Indukciona 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.
Zujanje kao u transformatoru	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 nestaje ili se smanji kad smanjite stepen snage rada.
Vibriranje i pucketanje šerpi za kuvanje	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.
Šum ventilatora	Za pravilan rad indukcionog aparata 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 da radi i nakon što ste isključili ploču za kuvanje, ukoliko je detektirana temperatura i dalje previsoka.

UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

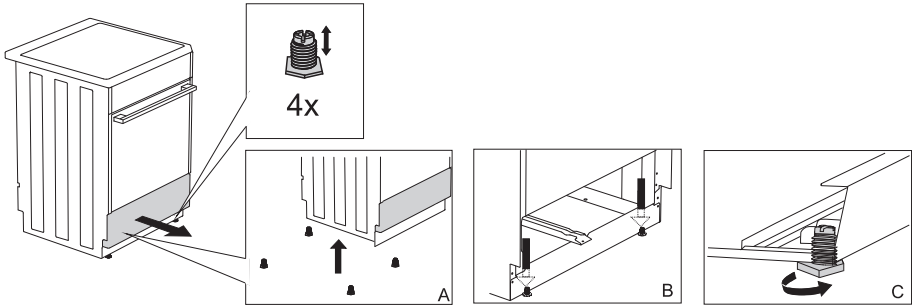
POSTAVLJANJE APARATA



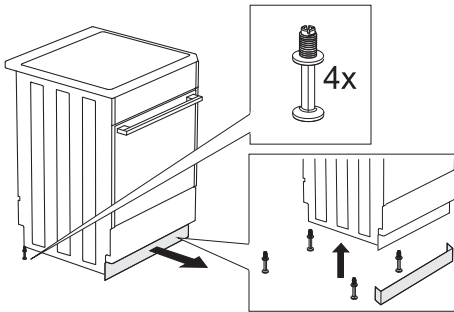
Aparatu najbliži susedni zidovi, odnosno kuhinjski elementi (podovi, kuhinjski zid pozadi aparata, bočni zidovi) moraju da budu otporni na temperaturu najmanje 90 °C.

NIVELISANJE APARATA I DODATNO PODNOŽJE

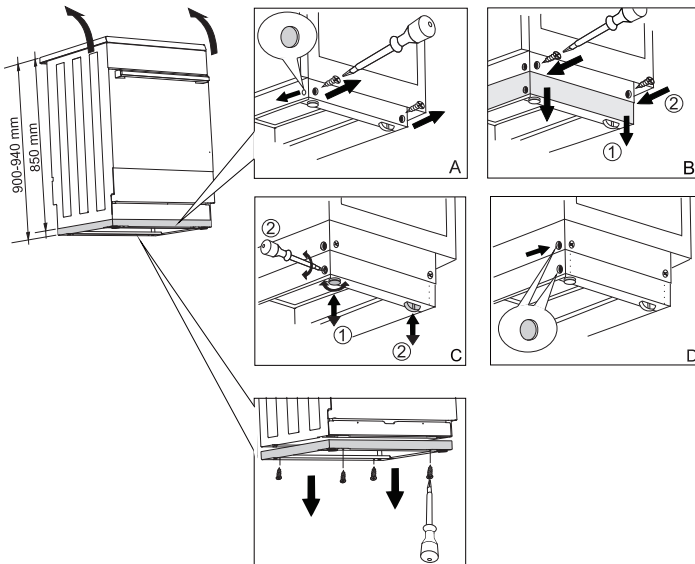
A)



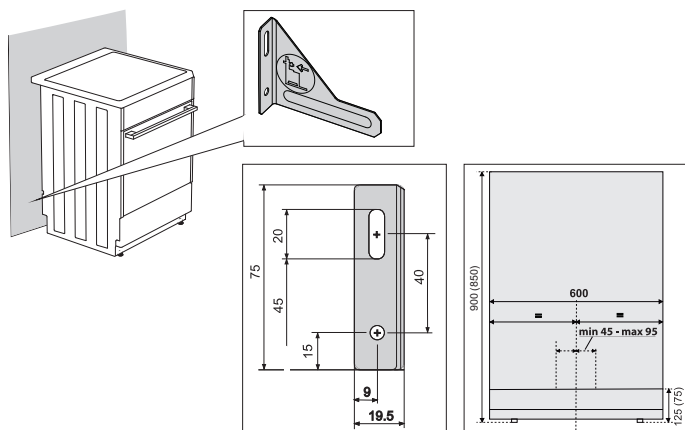
B)




C)

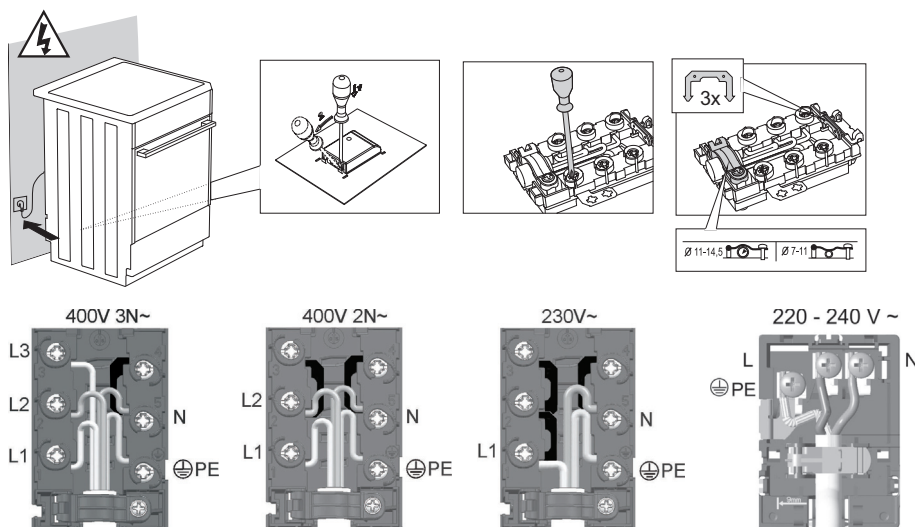


ZAŠTITA OD PREVRTANJA APARATA



 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!

ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA



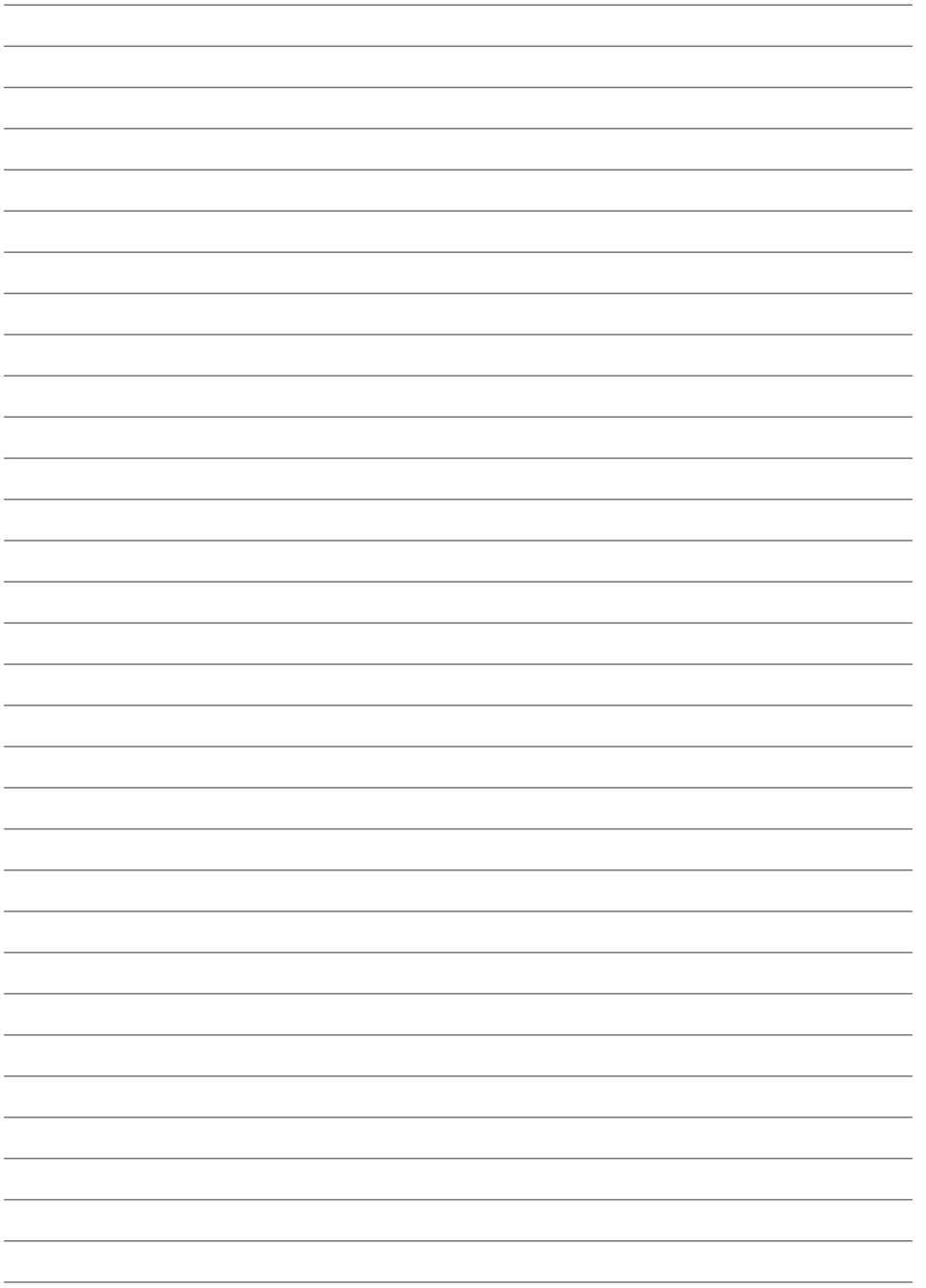
Ambalaža proizvoda izrađena je iz okolini prijaznih materijala koji se bez opasnosti za životnu sredinu mogu ponovno preraditi (reciklirati), deponovati, ili uništiti. U tu su svrhu svi ambalažni materijali primereno označeni.

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.





FS_7G_IL



sr (03-20)