

# K3C76/BG

Instalacija i upotreba



## Važna bezbednosna upozorenja

Kako bismo garantovali efikasnost i sigurnost ovog uređaja:

- obratite se isključivo ovlašćenim servisima
- tražite da se uvek koriste originalni rezervni delovi

**1. Ovaj šporet nije namenjen za profesionalnu upotrebu već za upotrebu u prostoru za stanovanje.**

**2. Pre korišćenja šporeta, pažljivo pročitajte upozorenja koja se nalaze u ovom priručniku jer pružaju važne informacije koje se tiču sigurne instalacije, korišćenja i održavanja. Pažljivo čuvajte ovaj priručnik kako biste ga i ubuduće mogli konsultovati.**

3. Pošto ste skinuli ambalažu sa šporeta, proverite da nije slučajno oštećen u toku transporta. U slučaju da sumnjate da je neispravan, nemojte ga koristiti i obratite se najbližem Servisnom Centru. Delovi ambalaže (plastične kesice, ekspanzirani polistirol, ekseri itd..) se ne smeju ostaviti na dohvatu ruke deci, jer mogu biti opasni.

4. Instalaciju smeju vršiti samo kvalifikovana lica i to u skladu s uputstvima proizvođača. Pogrešna instalacija može da prouzrokuje štetu na stvarima, životinjama i licima za šta proizvođač ne može da se smatra odgovornim.

5. Električna sigurnost ovog šporeta je garantovana samo kada je ispravno povezan na efikasno uzemljenje kako je predviđeno važećim zakonima o električnoj sigurnosti. Neophodno je proveriti da li je uzemljenje efikasno a u slučaju da sumnjate da uzemljenje ne funkcioniše, tražite da kvalifikovana lica izvrše pažljivu kontrolu. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za eventualna oštećenja koja prouzrokuje neadekvatno uzemljenje šporeta.

6. Pre nego što uključite šporet u struju, proverite da li vrednosti s tablice na uređaju i/ili ambalaži odgovaraju vrednostima električne ili gasne mreže koju posedujete u stanu.

7. Proverite da li utičnica za struju i elektro instalacije odgovaraju maksimalnoj snazi šporeta navedenoj na tablici. U slučaju da sumnjate da vrednosti ne odgovaraju jedna drugoj, obratite se kvalifikovanim licima.

8. Za instalaciju je potreban bipolarni prekidač sa distancom kontaktnih otvora od 3 ili više milimetra.

9. U slučaju da utičnica i utikač šporeta nisu kompatibilni, potrebno je da kvalifikovani serviser zameni utikač odgovarajućim. On takođe treba da proveri da li kabl utičnice odgovara snazi šporeta. Ne preporučuje se upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova. Ukoliko je njihova upotreba neophodna, koristite samo solo ili višestruke adaptere ili produžne kablove koji odgovaraju važećim zakonima o sigurnosti. Vodite računa da ne pređete vrednost struje koja je označena na solo adapteru ili na produžnom gajtanu, kao ni da ne pređete maksimalnu vrednost označenu na višestrukome adapteru.

10. Ne ostavljajte šporet bespotrebno uključen. Ugasite opšti prekidač šporeta i dovod gasa kada ga ne koristite.

**11. Nemojte zatvarati otvore za ventilaciju i za hlađenje šporeta.**

12. Nemojte sami menjati kabl za napajanje ovog uređaja. U slučaju da se ošteti, obratite se isključivo ovlašćenom servisnom centru proizvođača.

13. Ovaj šporet treba da se koristi samo u one svrhe za koje je namenjen. Svaka druga upotreba (npr. za grejanje prostorije) se smatra neodgovarajućom i samim tim opasnom. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za eventualnu štetu nastalu zbog neodgovarajuće, pogrešne i iracionalne upotrebe.

14. Pri korišćenju bilo kog električnog uređaja, morate se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama.
- ne koristite uređaj dok ste bos.
- nemojte koristiti, osim uz budnu pažnju, produžne kablove
- nemojte vući napojni kabl ili sam uređaj kako biste ga isključili iz struje.
- nemojte ostavljati uređaj izložen atmosferskim prilikama (na kiši, suncu, itd...)
- nemojte dozvoliti da uređaj koriste deca bez nadzora.

15. Pre nego što započnete sa čišćenjem ili održavanjem šporeta, isključite ga iz struje tako što ćete isključiti glavni prekidač ili tako što ćete izvadići kabl iz struje.

16. Ukoliko se staklena površina šporeta razbije, odmah ga isključite iz struje. Za popravku pozovite isključivo ovlašćeni servisni centar i tražite da se koriste originalni rezervni delovi. Ukoliko sve ovo ne uradite, kompromitovaćete bezbednost uređaja.

17. Onda kada odlučite da više ne koristite šporet, preporučujemo da ga stavite van upotrebe tako što ćete mu iseći kabl pošto ga isključite iz struje. Pored toga preporučujemo da onesposobite i one delove šporeta za koje smatrate da mogu da predstavljaju neku opasnost, posebno ako smatrate da deca mogu da koriste u igri šporet koji više nije u upotrebi.

18. Keramička ploča je otporna na visoke temperature i udarce, ali u svakom slučaju imajte u vidu da oštra kuhinjska pomagala i noževi mogu polomiti površinu ploče. Ukoliko se ovo desi, odmah isključite šporet iz struje i pozovite lokalni servisni centar.

19. Imajte u vidu da površina ploče ostaje vruća makar pola sata nakon što ste isključili ringlu. Nemojte stavljati posude ili neke druge predmete na vruću površinu ploče.

20. Izbegavajte ostavljanje bilo čega na staklenoj površini ploče.

21. Nemojte paliti ringle ukoliko na šporetu stoji aluminijumska folija ili plastična posuda.

22. Nemojte se približavati vrućoj ploči.

23. Kada koristite sitne kućne aparate u blizini šporeta, obratite pažnju da njihov kabl ne završi na vrućim ringlama.

24. Obratite pažnju da okrenete ručke šerpi ka unutra, kako ih ne biste zakačili i oborili.

25. Kada upalite ringlu, odmah na nju stavite lonac, jer ukoliko to ne uradite, ringla će se veoma brzo pregrejati i možda čak na taj način i oštetiti.

26. **Preliminarne instrukcije:** Korišćeni lepak za staklo može da ostavi tragove masnoće na staklu. Obavezno obrišite ove tragove normalnim, neabrazivnim deterdžentom pre nego što upalite šporet. U toku prvih nekoliko sati rada, može se osetiti miris gume koji će vrlo brzo nestati.

27. **Dok šporet radi, grejni elementi i neki delovi rerne mogu postati veoma vrući. Nemojte ih dirati i pazite da deca ne dođu u njihovu blizinu.**

28. Proverite uvek da li su ručice u poziciji «•»/ «o» kada se šporet ne koristi.

29. Ukoliko se šporet postavi na postolje, vodite računa o tome da ne sklizne sa njega.

## Instalacija

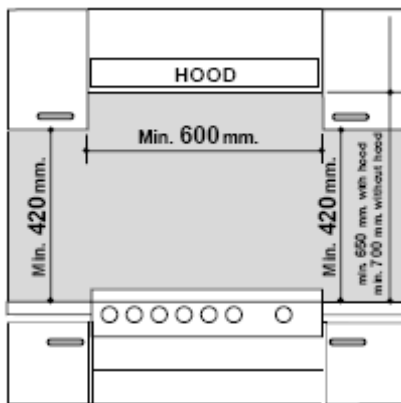
Uputstva koja slede su namenjena kvalifikovanom licu koje vrši instalaciju, podešavanje i tehničko održavanje uređaja. Ova uputstva su potpuno ispravna i u skladu sa važećim zakonima.

**Važno:** svaka operacija podešavanja i održavanja se obavlja dok je uređaj isključen iz struje.

### Pozicioniranje

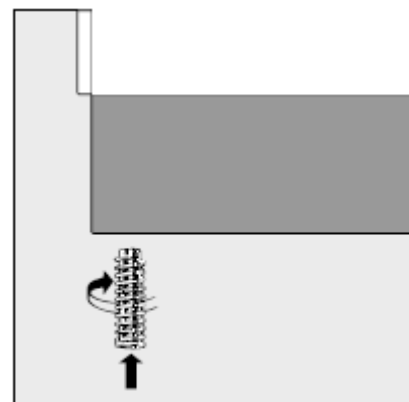
Uređaj se sme instalirati pored elemenata nameštaja koji nisu viši od ploče šporeta. U cilju pravilne instalacije šporeta, moraju se ispoštovati sledeće mere opreza:

- Kuhinjski elementi koji se montiraju pored šporeta a koji su viši od ploče, moraju se postaviti na razdaljini od makar 200 mm od ivice ploče.
- Aspiratori se moraju instalirati u skladu sa zahtevima iz priručnika za instalaciju samih aspiratora a u svakom slučaju na minimalnoj razdaljini od 650 mm.
- Kuhinjski elementi koji se montiraju pored aspiratora, treba da budu na minimalnoj razdaljini od 420 mm od ploče šporeta (vidi sliku)
- Ukoliko instalirate šporet ispod visećeg kuhinjskog elementa, on se mora nalaziti makar 700 mm iznad ploče šporeta, kao što je prikazano na slici.
- Šupljina u kuhinjskom elementu koja je ostavljena za instalaciju šporeta, treba imati dimenzije koje su prikazane na slici.



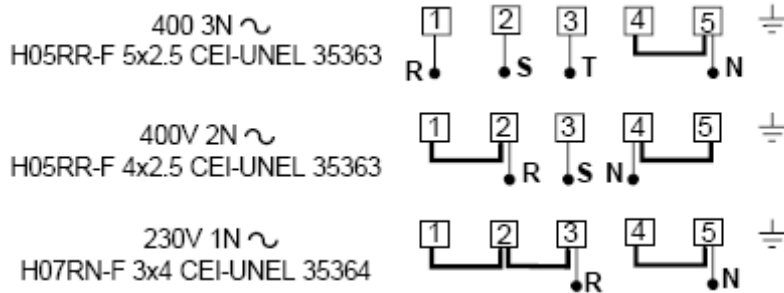
### Nivelisanje

Kako bi vaš šporet bio savršeno nivelisan, on poseduje nogice koje mogu da se podese. One se nalaze na ivicama baze šporeta a podešavaju se šrafci gerom.



## Povezivanje struje

Dimenzija napojnog kabla zavisi od vrste električnog napajanja (vidi dijagram).



## Montiranje kabla za napajanje

Otvaranje terminala:

\* Odšrafite šraf „V“

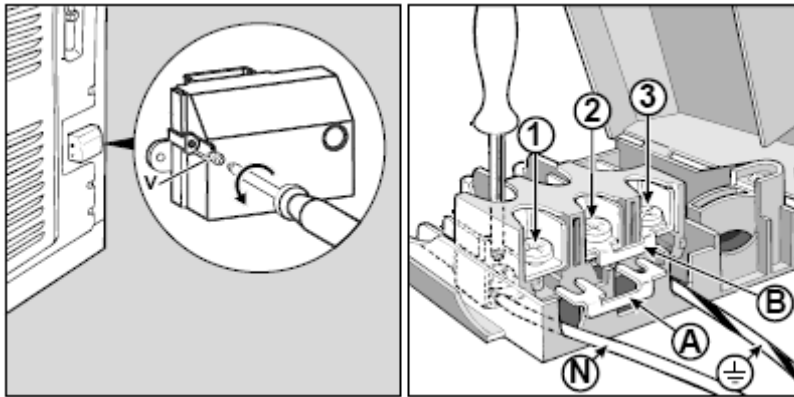
\* Povucite i otvorite poklopac.

Kako biste instalirali kabl izvršite sledeće radnje:

- Koristeći šemu koja je prikazana na slici, postavite malu konekciju **A-B** u skladu s tipom konekcije koja treba da se obavi.

**Pažnja:** premošćenja za monofaznu konekciju na 230V priprema Fabrika (kontakti 1-2-3 su povezani jedan na drugi). Most 4-5 se nalazi na donjem delu terminala.

- uvedite kablove (N i  $\text{⏚}$ ) kao što je prikazano na slici i pričvrstite odgovarajućim šrafovim.
- fiksirajte ostale kablove na izlaze 1-2-3.
- fiksirajte napojni kabl na predviđenom mestu i zatvorite poklopac priključka tako što ćete zašrafiti šraf „V“.



## Povezivanje napojnog kabla na strujnu mrežu

Montirati na kabl standardizovan utikač za napajanje čije su vrednosti navedene na tablici sa karakteristikama; u slučaju direktnog povezivanja na mrežu, neophodno je umetnuti između uređaja i mreže bipolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata. Prekidač mora biti u stanju da podnese odgovarajuću snagu i mora biti u skladu s važećim regulativama (žica za uzemljenje ne sme da bude prekinuta

prekidačem). Napojni kabl treba da bude postavljen tako da ni u jednom svom delu nije na temperaturi prostorije višoj od 50°C.

Pre nego što šporet uključite u struju, proverite:

- da li ograničavajući osigurač kućnog sistema može da izdrži snagu uređaja (vidi pločicu s karakteristikama);
- da li uređaj za napajanje poseduje efikasno uzemljenje u skladu sa zakonima i regulativama;
- da li se utičnica i bipolarni prekidač nalaze u blizini šporeta kako bi se isti lako priključio;

## **Tehničke karakteristike**

### **Rerna**

#### **Dimenzije (visina x širina x dubina)**

34x39x41 cm

**Zapremina** 54 lt

**Maksimalna snaga rerne** 2700 W

#### **Unutrašnje dimenzije fioke za grejanje hrane:**

Širina: 44 cm

Dubina: 42 cm

Visina: 23 cm

#### **Keramička ploča**

zadnja desna: 1200 W

prednja desna: 1700 W

prednja leva: 1200 W

zadnja leva: 1700 W

Maksimalna snaga ploče: 5800 W

#### **Voltaža i frekvencija struje:**

230V/400V 3N~50 Hz

### **ENERGETSKA OZNAKA**

Potrošnja energije kod Prinudne konvekcije

način grejanja : ventilirajuća rerna

Deklarisana potrošnja energije kod Klase Prinudne konvekcije

način grejanja: konvekcijaska rerna

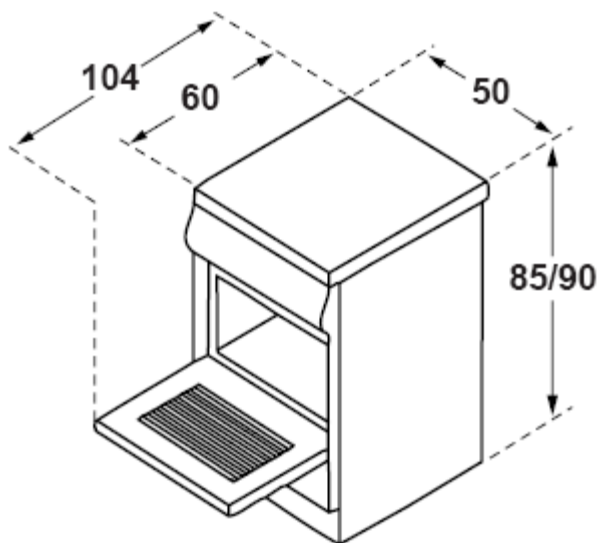
## CE

**Ovaj šporet je u skladu sa sledećim zakonima Evropske Unije:**

- \* 73/23/EEC od 19/02/73 (Niski napon) i narednim modifikacijama;
- \* 89/336/EEC od 03/05/89 (Elektromagnetna kompatibilnost) i narednim modifikacijama;
- \* 93/68/EEC od 22/07/93 i narednim modifikacijama

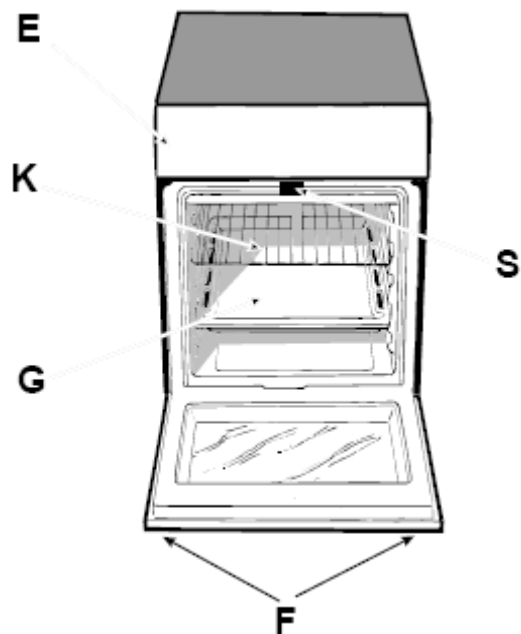
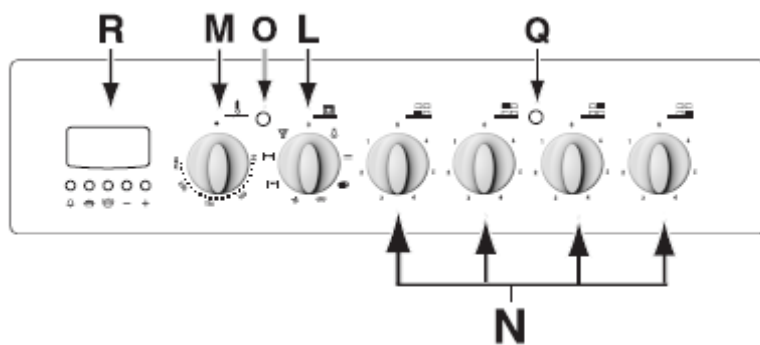
### **Odlaganje starih električnih uređaja**

Evropski zakon 2002/96/CE o elektronskom i električnom otpadu (WEEE), predviđa da se bela tehnika ne sme bacati s ostalim čvrstim đubretom. Odbačeni elementi bele tehnike treba da se skupe odvojeno kako bi se optimizovala reciklaža materijala od kojih su napravljeni i kako bi se sprečila eventualna loša dejstva na čovekovo zdravlje i životnu sredinu. Simbol korpe precrtane poprečnom crtom se nalazi na svim proizvodima kako biste se setili obaveze odvojenog sakupljanja. Potrošači su dužni da svoj stari električni uređaj odnesu na posebno mesto koje je predviđeno za njihovo bacanje ili da, kontaktiraju lokalne vlasti ili svog prodavca kako bi dobili informaciju koja se tiče pravilnog odlaganja starog uređaja.



## Šporet sa rernom „7 kuvara“ i keramičkom pločom

- E** Komandna ploča
- F** Nogice koje mogu da se podešavaju
- G** Pleh za sakupljanje masnoća ili za pečenje
- K** Rešetka za rernu
- L** Selektor za odabir programa rerne (programator)
- M** Dugme termostata
- N** Komandni dugmići za ringle
- O** Svetlo termostata
- Q** Zelena pilot lampica
- R** Elektronski programator kuvanja
- S** Uređaj za zaključavanje vrata (samo kod nekih modela)








## Uputstvo za upotrebu

Odabir funkcija koje ovaj šporet poseduje vrši se putem komandi na komandnoj tabli.

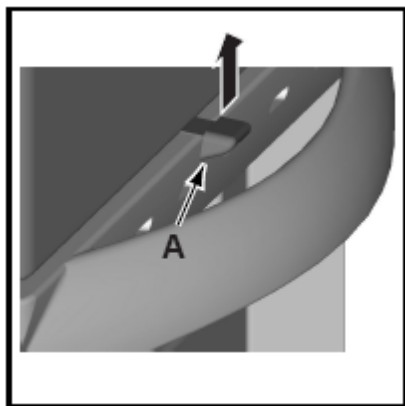
**Pažnja:** Pre nego što je prvi put upalimo, pustite rernu da radi na prazno oko pola sata i to s termostatom na najvišoj temperaturi i zatvorenim vratima. Nakon isteka pola sata, isključite rernu, otvorite vrata i provetrite prostoriju. Miris koji se ponekad tada javlja posledica je isparavanja supstanci koje su korišćene za zaštitu rerne u periodu između proizvodnje i instalacije uređaja.

**Pažnja:** Najniži nivo u rerni koristi se samo kad pečete na ražnju (postoji samo kod nekih modela). Kod svih drugih vrsta pečenja, nemojte nikada koristiti najniži nivo i ne ostavljajte nikada predmete na dno rerne dok pripremate jelo, jer tako možete oštetiti emajl. Stavljajte uvek vaše posude za kuvanje i pečenje (vatrostalne, posude od aluminijuma itd..) na rešetku koja je pravilno ubačena u vođice unutar rerne.

**Pažnja:** Ukoliko uređaj poseduje elektronski programer za korišćenje rerne, samo pritisnite dugmiće  i  u isto vreme (simbol  će se pojaviti na displeju) pre nego što odaberete željeni program.

**Uređaj za zaključavanje vrata** (postoji samo kod nekih modela)


Neki modeli poseduju uređaj za zaključavanje vrata koji se nalazi između komandne ploče i vrata rerne. Ukoliko želite da otvorite vrata, podignite uređaj „A“ kao što je prikazano na slici.



### Programi za rernu

Rerna „7 kuvara“ kombinuje u jednom uređaju sve prednosti tradicionalne statičke rerne i moderne „ventilirane“ rerne.

Ova rerna pruža mnoštvo mogućnosti – 7 različitih ali sigurnih i jednostavnih varijanti pečenja. Odabir različitih programa se vrši podešavanjem programatora «L» i termostata «M» koji se nalaze na komandnoj tabli.

Kada je dugme za odabir programa rerne stavljeno na poziciju koja nije „0“, svetlo u rerni se pali. Ukoliko podesite dugme na simbol upaljene sijalice , upalićete svetlo a pri tome se neće upaliti ni jedan grejač. Kada svetlo unutar rerne gori, to znači da se rerna koristi. Svetlo će ostati upaljeno sve dok se rerna koristi.

### 1. Program - Statička rerna

Pozicija programatora „L“: 

Pozicija termostata «M»: između **50°C** i **Max**.

Kada ovako podesite dugme, aktiviraju se donji i gornji grejač u rerni. To je klasična, tradicionalna rerna usavršena izuzetnom distribucijom temperature i racionalnom potrošnjom električne energije. Statička rerna ostaje neprevaziđena u slučajevima kada se priprema hrana čije sastojke čine dve ili više namirnica koje treba da formiraju jedno jelo kao što je na primer: kupus sa svinjskim mesom, pilav i slično... Odlični rezultati se dobijaju kod pripremanja jela s junetinom ili teletinom: gulaša, divljači, svinjskog buta itd... jer je kod njih potrebno sporo pečenje uz neprekidno dodavanje tečnosti. Ovakva rerna je najbolja i za pripremanje slatkiša, za pečenje voća i za pečenje u poklopljenim posudama posebno namenjenim za rerne. Kod pečenja u statičkoj rerni, koristite uvek samo jedan nivo, jer ako stavite hranu na dva nivoa, temperatura se neće raspoređivati na dobar način. Kada upotrebljavate donji ili gornji nivo, možete da koristite toplotu s one strane s koje vam to više odgovara.

### 2. Program za pečenje testenina i kolača

Pozicija programatora „L“: 

Pozicija termostata «M»: između **50°C** i **Max**.

Upaliće se ventilator i svi grejači u rerni. To će obezbediti delikatan proces zagrevanja s toplotom koja uglavnom dolazi odozdo. Ovaj program je idealan za pripremanje i pečenje delikatnijih jela – posebno kolača koji treba da nadođu, jer toplota dolazi sa dna i pomaže u procesu dizanja kvasca. Nekoliko saveta:

- Uvek prethodno zagrejte rernu;
- Nikada nemojte staviti više od jedne posude u rernu;
- Rešetka (ukoliko ne pečete kolač direktno na plehu iz rerne) se mora koristiti jer se tako obezbeđuje bolja cirkulacija vazduha; U svakom slučaju, nemojte ostavljati u rerni pleh koji se ne koristi.
- Stavite rešetku na drugi ili treći nivo od dna rerne kako bi se na najbolji mogući način iskoristila toplota koja dolazi sa dna rerne; Stavite posudu u kojoj se peku kolači na centar rešetke;
- Nemojte otvarati vrata rerne kada se peku kolači da ne bi došlo do brze promene temperature - to može poremetiti proces pečenja i uticati na to da kolač „padne“.


### 3. Pizza program

-Pozicija dugmeta «L»: 

-Pozicija dugmeta «M»: između 50°C i Max.

Upaliće se donji i kružni grejač, kao i ventilator. Ova kombinacija brzo zagreva rernu i šporet koristi veliku količinu struje (2700 W). Značajna količina toplote dolazi pretežno sa dna rerne a visoku temperaturu stvara i velika cirkulacija vazduha. Pizza program je idealan za pripremanje hrane kojoj je potrebna visoka temperatura da bi se ispekla, kao što je pizza ili veći komadi mesa. Koristite samo jedan pleh ili rešetku istovremeno. U svakom slučaju, ukoliko koristite više od jednog nivoa istovremeno, na polovini vremena pečenja, zamenite mesto hrani koju pripremate.

### 4. Ventilirajući program

-Pozicija dugmeta «L»: 

-Pozicija dugmeta «M»: između 50°C i Max.

S obzirom da toplota u rerni ostaje konstantna i podjednaka zahvaljujući ventilatoru na dnu, vazduh peče i potamni hranu jednako preko cele površine. Korišćenjem ovog programa, možete pripremati razna jela u isto vreme, sve dok je vreme pečenja za sva ta jela isto. Maksimalno 2 nivoa mogu biti korišćena u isto vreme. Pogledajte uputstva iz poglavlja «Pečenje na više nivoa istovremeno». Ovaj program je idealan za jela au gratin kao i za jela kojima je potrebno duže vremena da se ispeku, kao što su npr. lazanje...

Pored toga, izuzetna distribucija toplote omogućava korišćenje nižih temperatura kod pripremanja mesa. Na taj način, meso manje gubi sokove i ukus i manje gubi na težini. Ventilirajući program je posebno podesan za pripremanje ribe, koja se može peći i sa manje dodatnih sastojaka a zadržava svoj ukus i izgled. Izuzetni rezultati se postižu kod pripremanja raznih vrsta povrća.

Dezerti: ventilirajući program je takođe idealan za pripremanje kolača koji treba da nadođu. Ovaj program se može koristiti i za odmrzavanje mesa, ribe i hleba i to tako što podesite temperaturu na 80°- 100°. Da biste odmrznuli delikatniju hranu, podesite termostat na 50°C ili koristite samo cirkulaciju hladnog vazduha tako što ćete podesiti termostat na 0°.

### 5. Program za pečenje odozgo

-Pozicija dugmeta «L»: |^^|

-Pozicija dugmeta «M»: između 50°C i Max.

Prilično visoka i direktna temperatura grila omogućava da površina hrane brzo porumeni a to sprečava da iz nje izlazi tečnost i čini je unutra mekšom. Pečenje na grilu se posebno preporučuje kod pripremanja hrane kojoj je potrebna visoka površinska temperatura: juneći ili teleći biftek, fileti, hamburger itd...

### 6. Program Grill


-Pozicija dugmeta «L»: |^^|

-Pozicija dugmeta «M»: između 50°C i Max.

Ovaj veliki grill ima potpuno novi dizajn i povećava efikasnost pečenja za 50%. Dupli grill takođe eliminiše džepove nezagrejanog vazduha u uglovima rerne. **Važno: Vrata**

**rerne uvek moraju ostati zatvorena dok koristite program gril** kako bi se postigli najbolji rezultati i uštedela energija (za oko 10%).  
Kada koristite program gril, postavite rešetku na najviši nivo (pogledaj tabelu pečenja) a pleh na koji će curiti masnoća ispod rešetke kako bi se izbeglo curenje na dno rerne.

## 7. Ventilirajući gril

-Pozicija dugmeta «L»: 

-Pozicija dugmeta «M»: između 50° i Max.

Kombinacija dva programa povećava efikasnost jednosmerne toplotne radijacije grejača i cirkulacije vazduha kroz rernu. Ovo pomaže da hrana ne zagori na površini a omogućava da toplota prodre u hranu. Odlični rezultati se postižu kod ćevapa, kod ražnjica koji kombinuju meso i povrće, kobasica, rebaraca, jagnjećih i svinjskih odrezaka i piletine. Ovaj program je takođe idealan za pripremanje ribljih šnicli – sabljjarke, tune i sl. Kod ovog programa, motor za ražanj će se takođe upaliti (kod modela kod kojih postoji ražanj).

**Pažnja:** Kada koristite program gril (5,6 i 7) vrata rerne **moraju ostati zatvorena**.

## Svetlo termostata (O)


Ovo svetlo pokazuje da rerna greje. Kada se ugasi, to znači da je temperatura unutar rerne dostigla zadatu visinu. Svetlo će se ponovo upaliti kada temperatura malo padne i kada se grejači ponovo upale kako bi se zadržala konstantna temperatura.

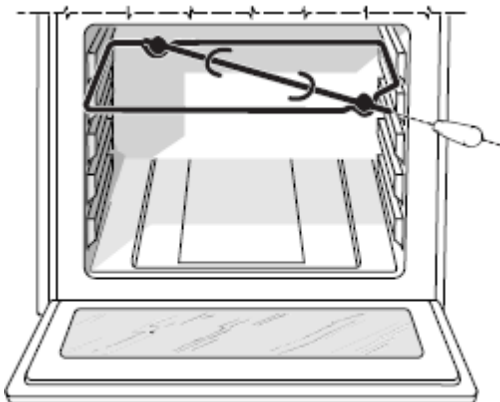
## Pažnja

U toku rada vrata rerne se mogu prilično zagrejati. Zbog toga držite decu dalje od nje.

## Ražanj

Kako biste koristili ražanj, uradite sledeće:

- stavite pleh na prvi nivo;
- stavite specijalni držač za ražanj na četvrti nivo i postavite ražanj u specijalne rupe koje se nalaze na zadnjem delu rerne;
- da bi ražanj krenuo da se vrti, podesite dugme za odabir programa L na  .



## Elektronski programator kuvanja

Ova funkcija vam omogućava da programirate rernu ili grill i to na sledeći način:

- odloženi start za period vremena koji vi želite;
- trenutni početak rada ali na određeni vremenski period;
- tajmer.

Funkcije dugmića:



: tajmer – sati i minuti;



: vreme pečenja;



: kraj vremena pečenja;





: podešavanje vremena pečenja – unazad;



: podešavanje vremena pečenja – unapred;

### Kako resetovati digitalni sat.

Nakon što je šporet povezan na struju, ili nakon što je struja nestala pa došla, sat na displeju će se automatski resetovati na **0:00** i počće da blinka.

- Pritisnite dugmiće  i  jedno za drugim i zatim podesite vreme (u roku od 4 sekunde morate pritisnuti) korišćenjem dugmića - i + .

Dugme + podešava vreme unapred.

Dugme - podešava vreme unazad.

Kad god je potrebno da resetujete vreme, pratite istu proceduru.

### Manualno podešavanje rerne

Nakon resetovanja vremena, program se automatski prebacuje na manualno podešavanje.


**Pažnja:** Da biste resetovali manualno podešavanje nakon svakog «automatskog»

pečenja, pritisnite istovremeno dugmiće  i  .


### Pečenje sa odloženim startom sa unapred podešenim vremenom pečenja


Dužina programa pečenja kao i vreme kada pečenje mora da se završi, moraju biti podešeni. Ako pretpostavimo da je vreme na displeju 10:00:

1. Okrenite kontrolno dugme na rerni na željenu funkciju i temperaturu (npr. statička rerna, 200°C);

2. Pritisnite dugme  i onda podesite vreme pečenja (podešavanje sa vrednosti na vrednost se mora vršiti u roku od četiri sekunde) korišćenjem dugmića - i + . Ako pretpostavimo da želite podesiti vreme pečenja na 30 minuta, na displeju će stajati sledeće:

<sup>A</sup> 0<sup>u</sup>30

Nakon što pustite dugme, to vreme će se ponovo prikazati nakon otprilike četiri sekunde zajedno sa simbolom  i slovom «A» (AUTO);




3. Pritisnite dugme  a zatim dugmiće - i + da biste podesili vreme kada program pečenja treba da se završi. Recimo da to vreme treba da bude 1:00 p.m.

**A** 13.00

4. Nakon što pustite dugme, to vreme će se ponovo prikazati nakon otprilike četiri sekunde:

**A** 10.00

Slovo «A» će svetleti da vas podseti da su automatski podešeni dužina pečenja i kraj vremena pečenja. Sada će se rerna automatski upaliti u 12:30 i ugasiti nakon 30 minuta.



Dok je rerna upaljena, simbol  će se nalaziti na displeju sve dok traje pečenje. U svakom trenutku u toku rada, dužina vremena kuvanja se može prikazati pritiskom na dugme  a kraj vremena kuvanja pritiskom na dugme .

**Nakon što je isteklo vreme pečenja, tajmer će zvoniti nekoliko minuta; da ga ugasite, jednostavno pritisnite bilo koje dugme osim dugmića - i + .**

#### **Trenutni start sa prethodno podešenim trajanjem pečenja**


Ako programirate samo dužinu programa pečenja (tačke 1 i 2 poglavlja «Pečenje sa odloženim startom sa unapred podešenim vremenom pečenja»), pečenje će početi odmah.

#### **Ako želite da poništite već programirani program pečenja**

Pritisnite istovremeno dugmiće  i .

#### **Tajmer**


Tajmer vam omogućava da unesete vreme od koga tajmer počinje sa odbrojanjem. Ova funkcija ne pali i ne gasi rernu; ona jednostavno oglašava kada je neko vreme isteklo.

Kada pritisnete dugme , displej će prikazati sledeće:

0.00

Nakon toga koristite dugmiće - i + da biste podesili željeno vreme. Nakon što pustite dugme, tajmer će krenuti da odbrojava i trenutno vreme će biti prikazano.

10:00

Nakon što vreme istekne, čuće se zvučni signal. Možete ga prekinuti pritiskom na bilo koje dugme (osim - i +) a tada će se ugasiti i simbol .

### **Korekcija/brisanje podataka**

- Unešeni podaci se mogu promeniti u bilo kom trenutku pritiskom na bilo koje dugme i dugmiće - i + .
- Kada brišete vrednosti za dužinu programa pečenja, vrednosti za kraj vremena pečenja se takođe poništavaju i obrnuto.
- Kada programirate rernu, ona neće prihvatiti kraj vremena pečenja koji je pre starta programa pečenja.


### **Kontrola jačine zvuka alarma (buzzer)**

Nakon što ste podesili i potvrdili vrednosti na satu, koristite dugme – da podesite jačinu zvuka alarma.


## **Praktični saveti za korišćenje šporeta**

Ova rerna nudi širok izbor mogućnosti koje vam omogućavaju da spremate bilo koju vrstu hrane na najbolji mogući način. Vremenom ćete naučiti da najbolje iskoristite ovaj uređaj a uputstva koja vam ovde dajemo su veoma opšta i mogu da variraju u zavisnosti od vašeg privatnog iskustva.

### **Prethodno zagrevanje**


U slučaju da je pri pripremanju određene vrste hrane potrebno prethodno zagrevanje rerne, što je slučaj kod svih testa koja treba da narastu, preporučljivo je koristiti  **program «pizza»** (program broj 3) za dostizanje maksimalne temperature u kratkom vremenskom periodu. Na taj način se štedi i električna energija. Pošto stavite hranu u rernu, podesite program pečenja koji najviše odgovara toj vrsti hrane.

### **Pečenje na više nivoa**


Ukoliko želite da pečete hranu na više nivoa, uključite program **4**,  «ventilirajući program», jer je to jedini program koji vam ovako nešto omogućava. Nivoi koje koristite su tri centralna, jer najniži i najviši primaju mnogo direktne toplote a to može da zagori osetljiviju hranu. Ukoliko koristite sva tri nivoa u isto vreme, hrani koja se nalazi između, na srednjem nivou će biti potrebno malo više vremena da se ispeče. Zbog toga je ostavite u rerni nekoliko minuta duže. Ukoliko pripremate kompletan obrok u isto vreme na tri

nivoa rerne, stavite jelo kome je potrebna niža temperatura (obično kolač) na srednji nivo.

### Korišćenje grilla

Ova rerina vam omogućava pečenje hrane na dve vrste grilla. Upalite program 5  «**Za pečenje odozgo**» za manje porcije. Potrošnja struje kod ovog programa je samo 1200 W. Ovaj program je idealan za manje porcije, tost i slično.


**Stavite hranu na centar grilla jer samo centralni grejač radi. Hrana u uglovima rerne neće biti ispečena.**

Kad podesite reru na program 6  «**Grill**» hrana će se ispeći na celoj površini grilla. Koristite ovu funkciju kada imate hranu raspoređenu na celoj rešetci i ukoliko želite da ona porumeni jednako.

**Važno: peći grill uvek sa zatvorenim vratima rerne** da biste dobili bolje rezultate pečenja i da biste uštedeli električnu energiju (oko 10%).

Kada se koristi ovaj program, preporučuje se postavljanje termostata na maksimum, jer je tako najbolje za grill koji koristi zračenje infracrvenih zraka. U svakom slučaju ovo ne znači da se ne mogu koristiti i niže temperature, jednostavnim podešavanjem ručice termostata na željenu temperaturu.

Kada koristite program grill, stavite rešetku na 4 nivo (vidi tabelu pečenja) a ispod stavite pleh na kome će se sakupljati preliv ili masnoća kako isti ne bi padali na dno rerne.

Program 7  «**Ventilirani grill**» je posebno koristan za brzo pečenje hrane, jer distribucija toplote omogućava ne samo da hrana porumeni spolja već i da se ispeče odozdo. Takođe se može koristiti za pečenje većih komada mesa ili živine. Pored toga, takođe se može koristiti na kraju procesa pečenja kada hoćete da se jelo zapeče.

Kada koristite ovaj program, stavite rešetku na 2. ili 3. nivo od dna (vidi tabelu pečenja) a na 1. nivo stavite pleh kako masnoća ne bi curela na dno rerne jer to može da dovede do stvaranja dima. Kada koristite ovaj program i ražanj (samo kod nekih modela), neke vrste hrane se mogu istovremeno pripremati i na plehu, na 1. nivou, kao npr. krompir i sl.

### Pečenje kolača

Pre pečenja kolača, potrebno je prethodno zagrejati reru. Uverite se da je rerina dobro zagrejana (crvena lampica «O» će se ugaziti). Temperatura je normalno oko 160°C. Vrata rerne ne treba otvarati sve do kraja pečenja, kako kolač ne bi pao. Testo ne sme biti suviše retko jer se onda mora duže peći. Opšta pravila:

<b>Suviše suv kolač</b>
-------------------------

Sledeći put podesite temperaturu 10°C više i smanjite vreme pečenja
---

<b>Kolač pada</b>
-------------------

Stavite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C
---

<b>Kolač je gore taman</b>
----------------------------

Stavite ga na niži nivo, podesite nižu temperaturu i produžite vreme pečenja
--



<b>Spolja dobro pečen kolač a unutra lepljiv</b>
--

Stavite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja
--


<b>Kolač neće da se odlepi od papira ili posude na kojima se pekao</b>
--

Dobro namastite papir/pleh i pospite ga sa malo brašna
--

<b>Pekla sam na više nivoa i testo na kraju nije pečeno podjednako</b>
--

Snizite temperaturu. Nije neophodno da u istom trenutku izvadite svu hranu iz rerne.
--

### **Pripremanje pizze**

Za najbolje rezultate kada pripremate pizzu, koristite program 3  «**Pizza rerna**»:

- Zagrejte rernu makar 15 minuta;
- Koristite lagani aluminijumski pleh za pečenje pizze i stavite ga na držač koji se isporučuje sa rernom. Ukoliko koristite pleh iz rerne, pizza se mora peći malo duže i nećete moći da dobijete hrskavu koru;
- Nemojte često otvarati vrata rerne dok se priprema pizza;
- Ukoliko pizza ima dosta sastojaka na sebi (tri ili četiri), preporučujemo da se mozzarella sir stavi tek pred kraj procesa pečenja.

### **Pečenje ribe i mesa**

Za bela mesa, živinu i ribu podesite nisku temperaturu (150°C do 175°C).

Za crveno meso, kada želite da je spolja dobro pečeno a da unutra ostane sočno, za početak kratko koristite visoku temperaturu (200°C do 220°C) a nakon toga je smanjite. Uopšteno govoreći, što je veći komad mesa, to temperatura treba da bude niža a duži period pečenja. Stavite meso koje treba peći na centar rešetke a ispod rešetke stavite pleh kako bi se na njemu mogla sakupljati masnoća.

Postavite posudu tako da se hrana nalazi u centru rerne. Ukoliko želite da više greje odozdo, koristite donji nivo.

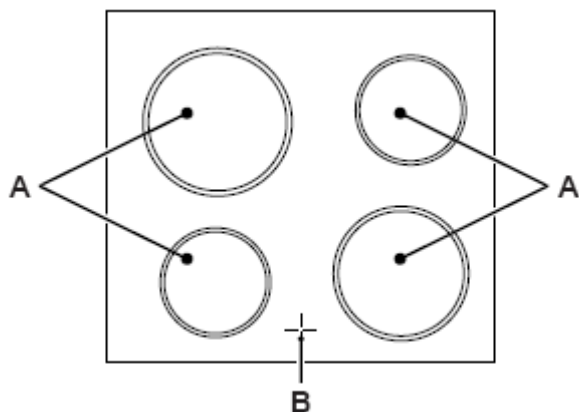
## **Uputstva za korišćenje keramičke ploče**

### **Opis**

Ploča poseduje sjajne električne grejače. Ovi grejači su ugrađeni ispod površine ploče a kada se koriste, pojedine zone pocrvene.

**A.** Prostor za kuvanje (**A**).

**B.** Svetlo koje pokazuje da li je odgovarajući grejač topliji od 60°C; gori čak i kada je ploča/zona ugašena.



### Opis grejača

**Svetleći grejni elementi** se sastoje od kružnih grejača. Postaju crveni tek nakon 10-20 sekundi pošto se upale.

## Uputstva za korišćenje keramičke ploče

Kako biste dobili najbolje rezultate kuvanja na vašoj ploči, postoje neka osnovna pravila kojih se treba pridržavati kada pripremate hranu.

- Na keramičkoj ploči se mogu koristiti sve vrste šerpi i lonaca. U svakom slučaju, dno tih sudova mora biti savršeno ravno. Naravno, što je dno šerpe ili lonca deblje, toplota se distribuira ravnomernije.



- Proverite da li baza lonca potpuno pokriva crveni krug, jer se na taj način proizvedena toplota potpuno iskorišćava.



- Uvek proverite da li je lonac suv i čist odozdo, jer se na taj način garantuje odgovarajući kontakt i produžava se vek ploče.
- Nemojte koristiti iste lonce i šerpe koje koristite za kuvanje na gas. Jačina toplote koju proizvodi gas može da deformiše posudu i nećete dobiti iste rezultate kada zatim pečete na keramičkoj ploči.

## Praktični saveti za korišćenje električnih ringli

### Komandni dugmići za ringle (N)

Šporeti mogu imati standardne, ekspres i automatske električne ringle u različitim kombinacijama. (ekspres ringle se razlikuju od običnih tako što imaju crveni centralni deo a automatske na tom istom mestu aluminijumski disk). Kako bi se izbeglo rasipanje električne energije i kako se ringle ne bi oštetile, preporučujemo korišćenje lonaca s ravnim dnom i prečnika koji se poklapa s prečnikom ringle.






U sledećoj tabeli se nalaze različite vrednosti sa dugmića koje se preporučuju za pripremanje određene vrste hrane.



### Zelena pilot lampica (Q)

Upaljena je kada se upali bilo koji električni element na ploči.

Pozicija	Normalna ili ekspres ringla
0	Ugašeno
1	Kuvanje povrća, ribe
2	Kuvanje krompira na pari, supa, pasulja, graška
3	Nastavak kuvanja velike količine hrane, minestrone
4	Prosečno pečenje
5	Jače pečenje
6	Dostizanje vrenja u kratkom vremenskom periodu; kada želite da zapržite hranu

## Praktični saveti za kuvanje i pečenje

Podešavanje programa	Vrsta hrane	Težina (kg)	Nivo na kome treba da se peče (odozdo)	Vreme zagrevanja rerne (u minutama)	Podešavanje termostata	Vreme pečenja (u minutama)
<b>1 Statička rerna</b> 	Pačetina	1	3	15	200	65-75
	Teletina ili junetina	1	3	15	200	70-75
	Svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Biskviti	-	3	15	180	15-20
	Tartovi	1	3	15	180	30-35
<b>2 Program za pečenje kolača</b> 	Torte	0.5	3	15	180	20-30
	Pite	1	2/3	15	180	45-50
	Knedle	-	3	15	180	40-50
	Vazdušaste torte	-	3	15	160	25-30
<b>3 Pizza program</b> 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečenje	1	2	10	220	25-30
	Piletina	1	2/3	10	180	60-70
<b>4 Ventilirajući program</b> 	Pizza (na 2 nivoa)	1	2-4	15	230	15-20
	Lazanje	1.8	3	10	180	30-35
	Pasta au gratin	1	3	10	180	20-30
	Zapečena pasta	1.5	3	10	180	20-30
	Jagnjetina	1.5	2	10	180	40-45
	Piletina sa krompirićima	1	2.4	15	200	60-70
	Knedle sa šljivama	1	3	10	160	40-50
	Biskviti (na 2. nivou) i vazdušaste torte	1	2-4	10	165	10-15
	<b>5. Program za pečenje odozgo</b> 	Riba list i lignje	1	4	5	max
Lignje i rakovi na ražnju		1	4	5	max	4
Fileti		1	4	5	max	10
bakalara		1	4	5	max	

	Povrće na žaru	1	3/4	5	max	8-10
<b>6. Grill</b> 	Juneće šnicle	1	4	5	max	15-20
	Kotleti	1.5	4	5	max	20
	Hamburgeri	1	3	5	max	7
	Tost sendviči	n.°4	4	5	max	5
<b>7. Ventilirani grill</b> 	<b>sa ražnjom</b> teletina na ražnju	1.0	-	5	max	70-80
	piletina na ražnju	2.0	-	5	max	70-80
	Piletina na grillu	1.5	2	5	200	55-60
	Piletina na ražnju + krompirići na plehu ispod	1.5	-	5	200	70-75
	-	-	2	5	200	70-75
	<b>sa ražnjom</b> teletina na ražnju	1.5	-	5	200	70-80
	piletina na ražnju	1.5	-	5	200	70-80
	jagnjetina na žaru	1.5	-	5	200	70-80
	<b>sa iskrivljenim ražnjom</b> (samo kod nekoliko modela) ražnjići od mesa	1.0	-	5	max	40-45
	ražnjići od povrća	0.8	-	5	max	25-30

**Pažnja:** Vremena pečenja su indikativna i mogu biti promenjena u zavisnosti od ličnog ukusa. Kod grill pečenja, pleh se uvek postavlja na 1. nivo odozdo.

## Uobičajeno održavanje i čišćenje šporeta

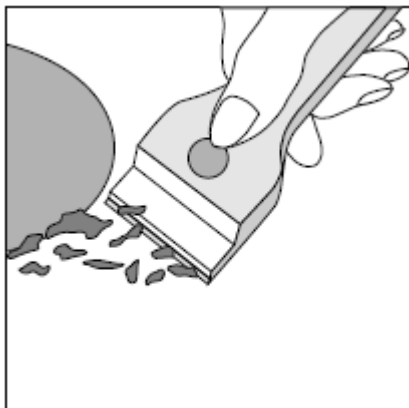
**Pre održavanja i čišćenja uređaja isključiti ga fizički iz struje.** Kako bi vaš šporet dugo radio, neophodno je s vremena na vreme izvršiti njegovo generalno čišćenje. Pri tome vodite računa o sledećem:

- za čišćenje nemojte koristiti aparate na paru

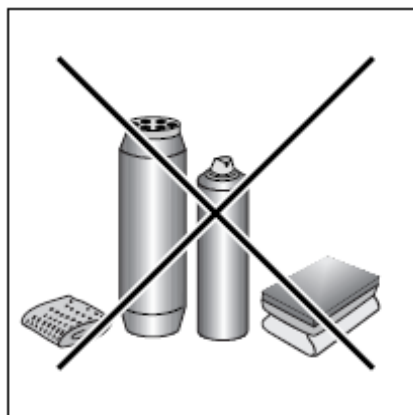
- emajlirani delovi i samočišćeće ploče, ukoliko kod vašeg modela postoje, čiste se mlakom vodom bez korišćenja abrazivnih sredstava i korozivnih supstanci koje šporet mogu da oštete.
- unutrašnjost rerne se često čisti i to dok je još uvek mlaka – mlakom vodom i deterdžentom. Nakon toga se ispira i pažljivo suši.
- inox čelik može da se isfleka ukoliko je duže u kontaktu sa posebno tvrdom vodom ili agresivnim deterdžentima (sadrže fosfor). U tom slušaju se preporučuje ispiranje sa dosta vode i sušenje. Pored toga, sva voda koja je iscurela na ploču, mora da se osuši.
- nemojte dopustiti da se prljavština i masnoća sakuplja na komandnoj tabli i često je čistite. Koristite sunđere koji nisu abrazivni ili mekane krpe kako se ne bi izgubio emajl i delovi od sjajnog metala.

### Čišćenje površine ploče

Pre kuvanja, površina ploče se uvek mora očistiti vlažnom krpom, kako bi se uklonila prašina ili delovi hrane. Površina ploče se mora redovno čistiti rastvorom mlake vode i blagim deterdžentom. S vremena na vreme ćete morati koristiti i specijalni čistač za keramičke ploče. Prvo uklonite sve ostatke hrane i masnoće uz pomoć čistača za staklo (ne isporučuje se sa šporetom). Zatim operite ploču dok je još uvek topla na dodir odgovarajućim sredstvom i papirnim ubrusom. Isperite je i osušite čistom krpom.



Ukoliko se aluminijumska folija ili plastika slučajno otope na površini ploče, moraju se **odmah** ukloniti sa vruće zone. Jedino tako možete izbeći moguće oštećenje ploče. Ovo se isto odnosi na šećer i na hranu sa visokim procentom šećera. Nemojte koristiti abrazivne sunđere bilo kakve vrste. Ne smeju se koristiti ni korozivna sredstva niti sprejevi za reru.



## Zamena lampe iz rerne

- Isključite šporet iz struje putem bipolarnog prekidača ili vadenjem kabla iz struje ukoliko lako možete da mu pristupite.
- Odšrafite stakleni poklopac lampe.
- Odšrafite lampu i zamenite je drugom – otpornom na toplotu (300 °C) i sledećih karkteristika:

-napon 230/240 V

-snaga 25W

-tip E14

Vratite stakleni poklopac i uključite šporet u struju

