

# INDESIT

ŠPORET K3C51/GR

Šporet sa multifunkcionalnom rernom i električnom pločom  
Uputstvo za instalaciju i korišćenje

## Važno

**Kako bismo garantovali EFIKASNOST i SIGURNOST ovog uređaja, preporučujemo da:**

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

**1. Ovaj šporet nije namenjen profesionalnoj upotrebi već upotrebi u prostoru za stanovanje.**

**2. Pre korišćenja ovog šporeta, pažljivo pročitajte upozorenja koja se nalaze u ovom priručniku jer daju 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, uverite se da li je uređaj ceo i neoštećen. 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 priključite šporet u struju, proverite da li vrednosti s tablice odgovaraju vrednostima električne ili gasne mreže koju posedujete u stanu.

7. Proverite da li utičnica za struju i mreža 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 s 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 jednostruke ili višestruke adaptere ili produžne kablove koji odgovaraju važećim zakonima o sigurnosti. Vodite računa da ne predete vrednost struje koja je označena na jednostrukom adapteru

ili na produžnom gajtanu, kao ni da ne pređete maksimalnu vrednost označenu na višestrukum adapteru.

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

**11. Nikada 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 bosi.
- nemojte koristiti, osim uz budnu pažnju, produžne gajtane
- 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 bez nadzora deca ili osobe koje nisu upoznate s njegovim funkcionisanjem.

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

16. 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.

17. Imajte u vidu da ringle ostaju vruće makar pola sata nakon što ste isključili šporet. Nemojte stavljati posude ili neke druge predmete na vruću površinu šporeta.

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

19. Nemojte se približavati vrućim ringlama.

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

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

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

**23. Obavezno vodite računa da se deca ne približavaju šporetu, posebno kad radi rerna ili grill, zato što se ovi delovi šporeta mogu veoma zagrejati.**

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

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

## Uputstva za instalaciju

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

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

### Pozicioniranje

Ovaj šporet poseduje stepen zaštite protiv jakog zagrevanja tipa X.

### Nivelisanje vašeg šporeta (samo kod pojedinih modela)

Kako bi vaš šporet bio savršeno nivelisan, on poseduje 4 nogice na ivicama baze šporeta koje, po potrebi, mogu da se podese šrafciigerom. Veoma je važno da šporet stoji ravno.

### Montiranje nogica (samo kod pojedinih modela)

Kod pojedinih modela se isporučuju i nogice koje mogu da se montiraju ispod baze šporeta.

### Montiranje kabla za napajanje

Otvaranje priključka:

- Uz pomoć šrafciigera, podignite jezičak koji se nalazi s bočne strane priključka.
- Povucite i otvorite poklopac priključka.

Kako biste instalirali kabl izvršite sledeće radnje:

\* odšrafite odšrafite kontaktni šraf i šraf žičane sponse

**Pažnja:** premošćenja su fabrički predodređena za monofaznu konekciju od 230V (Slika A).

\* da biste izvršili električno povezivanje prikazano na Slici C i Slici D, koristite dva premošćenja koja se nalaze u kutiji (Slika B - deo "P")

\* fiksirajte napojni kabl i zatvorite poklopac priključka.

### 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 sa važećim regulativama (zeleno-žuta 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 ventil kućnog sistema može da izdrži snagu uređaja (vidi tablicu sa 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 (VxŠxD): 32x43.5x40 cm  
Zapremina: 54 litre  
Maksimalna snaga: 2250 W

### Unutrašnje dimenzije korisne površine:

Širina: 46 cm  
Dubina: 42 cm  
Visina: 8.5 cm

### Električna ploča

Ekspres ringla Ø 180 mm: 2000 W  
Normalna ringla Ø 110 mm: 600 W  
Normalna ringla Ø 220 mm: 2000 W  
Maksimum apsorbovane energije električne ploče: 6600 W

**Voltaža i frekvencija** 230 V / 400 V 3N AC 50/60 Hz

### ENERGETSKA OZNAKA

Zakon 2002/40/EC o oznakama električnih rerni  
Normativ EN 50304  
Potrošnja energije za grejanje uz pomoć ventilacije

Deklarisana potrošnja električne energije za klasične (statičke) rerne  
način grejanja: statički

## 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

## Šporet s multifunkcionalnom rernom

- A** Površina ploče
- B** Električne ringle
- C** Komandni panel
- D** Rešetka za rernu
- E** Pleh za pečenje ili za sakupljanje masnoće koja kaplje sa hrane koja se peče na rešetki
- F** Podesive nogice
- H** Lampica za električne ringle

**L** Dugme za odabir programa pečenja  
**M** Dugme termostata  
**N** Kontrolni dugmići za električne ringle  
**O** Lampica termostata  
**S** Tajmer

### **Kako koristiti ovaj šporet**

Odabir različitih funkcija koje ovaj šporet poseduje, vrši se zadavanjem različitih 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 izazvan je isparavanjem supstanci koje su korišćene za zaštitu rerne u periodu između proizvodnje i instalacije uređaja.

**Pažnja:** Koristite najniži nivo u rerni, postavljajući na njega pleh na koji se sakuplja preliv ili masnoća, samo u slučaju kad pečete na grilu ili koristite ražanj (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 želite da ručno podešavate rernu a ne da programirate tajmer za kuvanje, podesite indikator na kontrolnom panelu sa simbolom na tajmeru.

### **Kontrolni dugmići rerne**

Ova multifunkcionalna rerna kombinuje u jednom uređaju sve prednosti tradicionalne statičke rerne i moderne ventilirane rerne.

Ova rerna pruža mnoštvo mogućnosti – 5 različitih ali sigurnih i jednostavnih varijanti pečenja. Programe koje ova rerna nudi, birate uz pomoć dugmeta za odabir programa "L" i termostata "M" koji se nalaze na komandnom panelu.

### **Program za odleđivanje**

Pozicija termostata «**M**»: **bilo koja**

Vazduh unutar rerne koji je sobne temperature cirkuliše zahvaljujući ventilatoru koji se nalazi na dnu rerne. Ovaj program služi odmrzavanju svih vrsta hrane a posebno delikatnih jela i slatkiša kod čijeg odmrzavanja nije preporučljiva toplota, kao što su na primer: sladoled torte, kremasti deserti, voćne torte. Korišćenjem ventilatora, vreme odmrzavanja je skoro prepolovljeno. Kod mesa, ribe i hleba, moguće je ubrzati proces korišćenjem «multi cooking» programa i podešavanjem temperature od 80°-100°C.

### **Program Statičke (tradicionalne rerne)**

Pozicija dugmeta «**M**»: između **60°C** i **Max**.

Kada ovako podesite rernu aktiviraju se i donji i gornji grejač. To je klasična, tradicionalna rerna usavršena izuzetnom distribucijom temperature i redukovanom potrošnjom električne energije. Statička rerna ostaje neprevaziđena u slučajevima kada se priprema hrana čije sastojke čine dva ili više elemenata koji treba da formiraju jedno jelo kao što je na primer: kupus sa svinjskim mesom, pilav i slično... Odlični rezultati se dobijaju kod pripremanja jela sa 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.

### **Program Ventilirajuće rerne**

Pozicija dugmeta «**M**»: između **60°C** i **Max**.

Aktiviraju se i ventilator i grejači.

S obzirom da toplota u rerni ostaje konstantna i podjednaka zahvaljujući ventilatoru, 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, piletina sa krompirićima itd...

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 s manje dodatnih sastojaka a zadržava svoj ukus i izgled.

Dezerti: ventilirajući program je takođe idealan za pripremanje kolača koji treba da nadođu. Ovaj program se može koristiti i za odmrzavanje belog i crvenog mesa, ribe i hleba i to tako što podesite temperaturu na 80°. Da biste odmrznuli delikatniju hranu, podesite termostat na 60°C ili koristite samo cirkulaciju hladnog vazduha tako što ćete podesiti termostat na 0°.

### **Program za pečenje odozgo**

Pozicija dugmeta «**M**»: između **60°C** i **Max**.

Upaliće se gornji grejač u rerni.

Ovaj program možete koristiti na kraju pečenja kada želite da se hrana zapeče.

### **Program Grill |~~|**

Pozicija dugmeta «**M**»: **Max**.

Upaliće se gornji grejač u rerni, kao i ražanj.

Prilično visoka i direktna temperatura grilla 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, kao što su juneci ili teleći biftek, fileti, hamburger itd...

**Uvek ostavite vrata rerne odškrinuta u toku pečenja hrane na grilu.**

Neki saveti za pečenje na grillu se nalaze u odeljku «Praktični saveti za korišćenje šporeta».

### **Program Grill sa ventilirajućom rernom**

Pozicija dugmeta «M»: između 60° i 200° C.

Upaliće se centralni grejač i ventilator.

Kombinacija ova 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 ražnjića koji kombinuju meso i povrće, kobasica, rebaraca, jagnjećih i svinjskih odrezaka i piletine.

**Kod ovakvog pečenja, vrata rerne uvek moraju ostati zatvorena.**

Ovaj program je takođe idealan za pripremanje ribljih šnicli – sabljjarke, tune i sl.

### **Ražanj**

Kako biste koristili ražanj, uradite sledeće:

- a) stavite pleh na prvi nivo;
- b) stavite specijalni držač za ražanj na 3. nivo i postavite ražanj u specijalne rupe koje se nalaze na zadnjem delu rerne;
- c) da bi ražanj krenuo da se vrti, podesite dugme «L» za odabir programa na .

### **Svetlo u rerni**

Podesite dugme «L» na simbol kako biste upaliti svetlo u rerni. Ono osvetljava rernu i ostaje upaljeno sve dok u rerni radi bilo koji grejni element.

### **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.

### **Tajmer**

Neki modeli poseduju tajmer za programiranje rada rerne.

Da biste koristili tajmer, potrebno je naviti dugme "S" i to okretanjem punim krugom u smeru suprotnom kazaljka na satu; Nakon toga, okrenite dugme u smeru kazaljki na satu podešavajući željeno vreme, tj. minute u skladu sa pokazateljem na kontrolnom panelu.

Po isteku programiranog vremena, tajmer će se oglasiti i automatski ugasi rernu.

**Pažnja:** ukoliko želite da ručno isključite rernu, tj. da ne koristite programirani tajmer, podesite dugme tajmera na znak sa kontrolnog panela.

Kada se rerna ne koristi , ovaj tajmer može da se koristi kao normalni tajmer.

### **Komandni dugmići električnih ringli (N)**

Šporeti mogu imati normalne ili ekspres električne ringle u različitim kombinacijama (ekspres ringle se razlikuju od normalnih tako što imaju crveni krug u centru). Kako bi se izbeglo rasipanje toplote i kako ne bi došlo do oštećenja ringle, treba koristiti posude sa

ravnim dnom i prečnika ne manjeg od prečnika ringle. Na sledećoj tabeli se nalaze vrednosti s dugmića u odnosu na vrstu hrane koja se na određenoj temperaturi priprema:

| Pozicija | Normalna ili ekspres ringla                        |
|----------|--|
| 0        | Ugašeno  |
| 1        | Kuvanje povrća ili ribe                            |
| 2        | Kuvanje krompira (na pari), čorbe, pasulja, graška |
| 3        | Nastavak kuvanja većih količina hrane, čorbe       |
| 4        | Prženje (srednje)                                  |
| 5        | Prženje (jače)                                     |
| 6        | Dostizanje vrenja u kratkom vremenskom periodu.    |

**Pre prvog korišćenja ringli, zagrejte ih na maksimalnoj temperaturi oko 4 minute, bez posuda na njima. U toku ove operacije, zaštitni sloj će se stvrdnuti i dostići svoju najveću čvrstinu.**

#### **Lampica za rad električnih ringli (H)**

Upaljena je sve dok radi bilo koja od ringli.

### **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 rerne**

U slučaju da je pri pripremanju određene vrste hrane potrebno prethodno zagrevanje rerne, što je slučaj kod svih testa koja treba da narastu, preporučujemo korišćenje **ventilirajućeg programa** da bi se željena temperatura dostigla što pre i na taj način uštedela električna energija. Kada je predzagrevanje rerne gotovo, odaberite tada željeni program pečenja i stavite u rernu hranu koju pripremate.

#### **Pečenje na više nivoa**

Ukoliko želite da pečete hranu na više nivoa, uključite **ventilirajući program**, jer je to jedini program koji vam ovako nešto omogućava.

\*rerna ima 5 nivoa. Kod pečenja uz pomoć strujanja vrućeg vazduha (ventilirajuća rerna), koristite dva ili tri centralna nivoa; najniži i najviši nivo dobijaju vrući vazduh direktno i zbog toga osetljivija hrana može ovde da zagori.

\*kao opšte pravilo, koristite 2. i 4. nivo gledano odozdo, tako što ćete jelo kome je potrebna veća toplota staviti na 2. nivo odozdo. Na primer, kada pripremate pečenje



zajedno s drugom hranom, stavite meso na 2. nivo odozdo a osetljivije jelo na 4. nivo odozdo.

\*kada pripremate hranu kojoj je potrebno različito vreme i temperatura da se spremi, podesite temperaturu koja je negde između dve temperature, stavite osetljivije jelo na 4. nivo od dna i ranije iz rerne izvadite jelo kome je potrebno manje vremena da se ispeče.

\*koristite pleh na nižem nivou a rešetku na najvišem.

### **Korišćenje grilla**

Ova multifunkcionalna rerma vam omogućava pečenje hrane na **dve vrste grilla**. Koristite program grill samo s **poluotvorenim vratima rerne**, a hranu postavite ispod centra grilla (na treći ili četvrti nivo od dna). Pleh postavite na poslednji nivo kako bi se na njemu sakupljala masnoća koja pada s rešetki gde je meso.

Kada se koristi ovaj program, preporučuje se postavljanje termostata na maksimum. U svakom slučaju ovo ne znači da se ne mogu koristiti i niže temperature, jednostavnim podešavanjem termostata na željenu temperaturu.

Kod nekih modela kod kojih postoji ražanj, možete ga koristiti uz grill program. Tada zatvorite potpuno vrata rerne. Ražanj postavite na treći nivo od dna rerne a na najnižem nivo pleh na kome se sakuplja masnoća.

Podešavanje **ventilirajućeg grilla sa zatvorenim vratima rerne** se posebno preporučuje za brzo pečenje na grilu, jer dobra distribucija toplote ne samo da ispeče meso spolja, već ga ispeče i odozdo. Ovaj program se može koristiti i kad neko jelo želite da zapečete na kraju, pastu na primer.

Kod ovog programa, postavite rešetku na drugi ili treći nivo od dna rerne (vidi tabelu pečenja) a na najnižem nivo pleh na kome se sakuplja masnoća.

**Važno: uvek držite zatvorena vrata rerne kod programa ventilirajućeg grilla.** Na taj način ćete dobiti odlične rezultate i uštedeti energiju (za oko 10%).

Kod korišćenja ovog programa, preporučujemo vam da termostat podesite na 200°C, jer je to najbolja temperatura za grill koji se bazira na korišćenju infracrvenih zraka. To opet ne znači da temperaturu ne smete da smanjite.

**Najbolji rezultati pečenja kod programa grill se postižu kada se rešetka stavi na niže nivoe unutar rerne i kada se pleh stavi na poslednji nivo da sakuplja masnoću i da spreči kapljanje na dno rerne i nastanak dima.**

### **Pečenje kolača**

Pre pečenja kolača, potrebno je prethodno zagrejati rernu. Proverite da li se rerma zaista zagrejala dovoljno (crveno svetlo «O» bi trebalo da se ugasi). Vrata rerne ne treba otvarati sve do kraja pečenja, kako kolač ne bi pao. 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 |
|---|

**Kolač je gore taman**

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

**Spolja dobro pečen kolač a unutra nepečen**

Stavite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja

**Kolač neće da se odlepi posude na kojoj se pekao**

Dobro namastite pleh i pospite ga s malo brašna. Koristite specijalni papir za pečenje

**Pekla sam na više nivoa (program ventilirane rerne) i testo na kraju nije pečeno podjednako**

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

**Pečenje pizze**

Za najbolje rezultate kod pripremanja pizze, koristite **ventilirajući program**:

\*Prethodno zagrejte rernu makar 10 min.

\*Koristite laki aluminijumski pleh za pizzu i stavite ga na rešetku. Ukoliko koristite pleh iz rerne, nećete dobiti hrskavu koricu.

\*Nemojte često otvarati vrata rerne dok se peče pizza.

\*Ukoliko pizza ima puno sastojaka na sebi (tri ili četiri), preporučujemo da mozzarella sir stavite na polovini pečenja.

\*Kada pripremate pizzu na dva nivoa, koristite 2. i 4. na temperaturi od 220°C i stavite pizzu u rerno prethodno grejanu makar 10 minuta.

**Pečenje ribe i mesa**

Za bela mesa, živinu i ribu podesite temperaturu od 180°C do 200°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. Da bi pečenje bilo ukusnije, stavite na meso komad slanine.

**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 ručice termostata | Vreme pečenja (u minutama) |
|----------------------|--------------------|-------------|--|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>Odmrzavanje</b>   | Sva zaleđena hrana |             |  |                                     |                               |                            |
| <b>Statička</b>      | Pačetina           | 1           | 3                                      | 15                                  | 200                           | 65-75                      |

|  |                                   |       |     |     |       |       |
|--|-----------------------------------|-------|-----|-----|-------|-------|
| <b>reerna</b>                          | 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>Ventilirajuća reerna</b>            | Pizza (na dva nivoa)              | 1     | 2-4 | 15  | 220   | 15-20 |
|  | Lazanje                           | 1     | 3   | 10  | 200   | 30-35 |
|  | Jagnjetina                        | 1     | 2   | 10  | 180   | 50-60 |
|  | Pečena piletina sa krompirčićima  | 1     | 2-4 | 10  | 180   | 60-75 |
|  | Biskviti (na dva nivoa)           | 0.5   | 2-4 | 10  | 180   | 10-15 |
|  | Vazdušasta torta (na 2 nivoa)     | 1.0   | 2-4 | 10  | 170   | 20-25 |
| Pite                                   | 1.5                               | 3     | 15  | 200 | 25-30 |       |
| <b>Program kod koga se peče odozgo</b> | Kada želite da zapečete neko jelo | -     | 3/4 | 15  | 220   | -     |
| <b>Grill</b>                           | Riba list i lignje                | 1     | 4   | 5   | max   | 8-10  |
|  | Lignje i rakovi na ražnju         | 1     | 4   | 5   | max   | 6-8   |
|  | Fileti bakalara                   | 1     | 4   | 5   | max   | 10    |
|  | Povrće na žaru                    | 1     | 3/4 | 5   | max   | 10-15 |
|  | Juneći odrezak                    | 1     | 4   | 5   | max   | 15-20 |
|  | Kotleti                           | 1     | 4   | 5   | max   | 15-20 |
|  | Hamburgeri                        | 1     | 4   | 5   | max   | 7-10  |
|  | Tost sendviči                     | 4 kom | 4   | 5   | max   | 2-3   |
|  | <b>s ražnjom</b>                  |       |     |     |       |       |
| teletina na ražnju                     | 1.0                               | -     | 5   | max | 80-90 |       |
| piletina na ražnju                     | 1.5                               | -     | 5   | max | 70-80 |       |
| jagnjetina na žaru                     | 1.0                               | -     | 5   | max | 70-80 |       |
| <b>Ventilirajući grill</b>             | Piletina na ražnju                | 1.5   | 3   | 5   | 200   | 55-60 |
|  | Lignje                            | 1.5   | 3   | 5   | 200   | 30-35 |
|  |                                   |       |     |     |       |       |

**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.
- električne ringle se čiste mokrom krpom i podmazuju se s malo ulja dok su još uvek mlake.
- inox čelik može da se isfleka ukoliko je duže u kontaktu sa posebno tvrdom vodom ili agresivnim deterdžentima (sadrže fosfor). U tom slučaju se preporučuje ispiranje s dosta vode i sušenje. Pored toga, sva voda koja je iscurila na ploču, mora da se osuši.

**Pažnja: izbegavajte zatvaranje poklopca dok su električne ringle još uvek vruće. Uklonite tečnost sa ploče.**

### **Zamena lampe iz rerne**

- Isključite šporet iz struje putem bipolarnog prekidača ili vađenjem 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 karakteristika:

-napon 230 V

-snaga 25W

-tip E14

- Vratite stakleni poklopac i uključite šporet u struju.