

ŠPORET SA RERNOM

C3VP6R R/HA

SADRŽAJ

Instalacija, 2-3

Pozicioniranje i nivelisanje
Povezivanje električne energije
Tabela s tehničkim karakteristikama

Opis uređaja, 4

Opšti opis
Komandna tabla

Puštanje u rad i korišćenje, 5-8

Puštanje rerne u rad
Programi pečenja
Praktični saveti za pripremanje hrane
Planiranje pečenja hrane uz pomoć programatora
Tabela s programima pečenja u rerni

Korišćenje staklokeramičke ploče, 9

Paljenje i gašenje zona za kuvanje
Zone za kuvanje

Mere opreza i saveti, 10

Opšta bezbednost
Odlaganje ambalaže i starih električnih uređaja
Ušteda energije i očuvanje životne sredine

Čišćenje i održavanje uređaja, 11

Isključivanje struje
Čišćenje rerne
Zamena sijalice iz rerne
Čišćenje staklokeramičke ploče
Servis

INSTALACIJA

! Pre nego što počnete s korišćenjem ovog uređaja, pažljivo pročitajte uputstva: ovde su važne informacije o instalaciji, korišćenju i bezbednosti.

! Čuvajte ovo uputstvo za upotrebu, kako biste u njemu mogli proveriti stvari koje vas interesuju. Ukoliko prodate ili preselite uređaj, vodite računa o tome da ovo uputstvo ode zajedno s njim.

! Instalaciju uređaja sme vršiti samo kvalifikovani serviser i to u skladu sa uputstvima.

! Svako podešavanje ili održavanje se vrši jedino kada je šporet isključen iz struje.

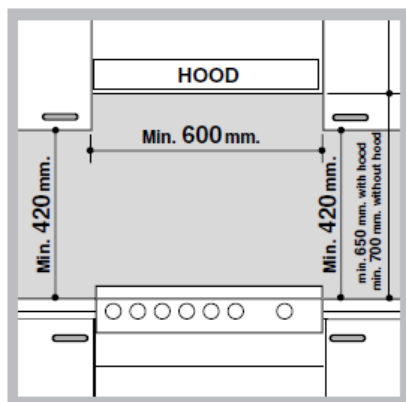
! Preporučujemo da očistite rernu pre nego što je prvi put koristite. Pratite uputstva iz poglavlja „Čišćenje i održavanje uređaja“.

Pozicioniranje i nivelisanje

! Možete instalirati uređaj pored komada nameštaja koji nije viši od njegove grejne ploče.

! Zid koji se nalazi iza zadnjeg dela šporeta ne sme biti od zapaljivog materijala već od materijala otpornog na toplotu (T 90°C).

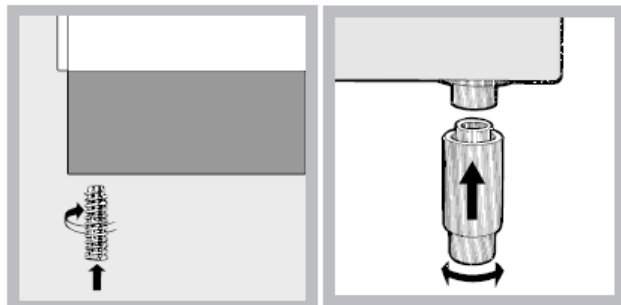
Za pravilnu instalaciju:



- stavite uređaj u kuhinju, trpezariju ili u bilo koju drugu prostoriju (osim u kupatilo);
 - ukoliko je gornja ploča šporeta viša od ostalih komada nameštaja, oni se moraju udaljiti na makar 200 mm od njega;
 - ukoliko se šporet postavlja ispod visećeg elementa, on se mora postaviti na minimalnu razdaljinu od 420 mm od gornje ploče. Ova razdaljina mora iznositi 700 mm ako su viseći kuhinjski elementi od zapaljivog materijala (vidi sliku);
 - nemojte stavljati zavesu iza šporeta ili na manje od 200 mm od njegovih stranica;
- ukoliko montirate aspirator, pratite uputstva koja stoje u priručniku za njegovu ugradnju.

Nivelisanje

Ukoliko je potrebno da nivelirate šporet, stavite nogice koje ste dobili zajedno sa šporetom u predodređena mesta na uglovima baze šporeta. (vidi sliku)



Nogice* treba staviti u otvore ispod baze šporeta.

*Postoje samo kod nekih modela.

Povezivanje električne energije

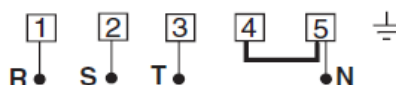
Montiranje strujnog kabl

Kabl mora da odgovara vrsti električnog spoja koja se koristi, u skladu sa sledećim dijagramom za povezivanje:

400 3N ~

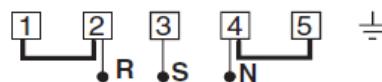
(dijagram)

Ho5RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



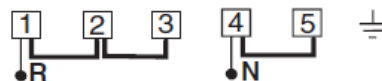
400V 2N ~

Ho5RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

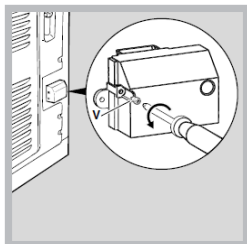


230V ~

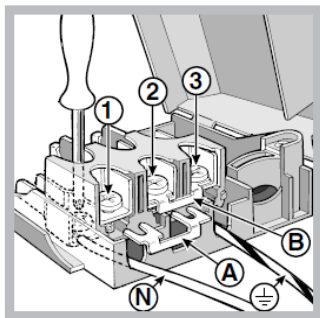
Ho5RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Kako instalirati napojni kabl na ispravan način:



1. Odvrnite šraf V na klemi za priključak i povucite poklopac kako biste ga otvorili (vidi ilustraciju).
2. Postavite držače A (vidi ilustraciju) u skladu sa dijagramom za povezivanje koji je ranije prikazan. Kutija za priključak je prilagođena monofaznoj struji od 230V: terminali 1, 2 i 3 su povezani međusobno, kablovi za premošćenje 4-5 se nalaze na donjem delu kutije za priključak.



3. postavite žice N i kao što je prikazano na dijagramu (*vidi ilustraciju*) i nastavite sa povezivanjem, tako što ćete stegnuti šrafove terminala što je više moguće.
4. postavite preostale žice na terminale 1-2-3 i zavrnite šrafove.
5. Fiksirajte napojni kabl na njegovom mestu tako što ćete pričvrstiti šraf stege za kabl.
6. Zatvorite poklopac kutije tako što ćete zavrnuti šrafove V.

Povezivanje napojnog kabla na strujnu mrežu

Montirati na kabl standardizovan utikač za napajanje čije su vrednosti navedene na tablici sa karakteristikama koja se nalazi na šporetu (*vidi tabelu sa Tehničkim podacima*).

Uređaj mora biti direktno povezan na mrežu i neophodno je montirati omnipolar prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata. Prekidač mora biti u stanju da podnese snagu koja je navedena na tabeli sa karakteristikama i mora biti u skladu sa važećim regulativama NFC 15-100 (žica za uzemljenje ne sme da bude prekinuta prekidačem). Napojni kabl treba da bude postavljen tako da ni u jednom svom delu nije izložen temperaturi višoj od 50°C.

Pre nego što šporet uključite u struju, proverite:

- da li utičnica poseduje efikasno uzemljenje u skladu sa zakonima i regulativama;
- da li utičnica može da izdrži maksimalnu snagu uređaja koja je navedena na pločici sa karakteristikama;
- da li napon odgovara vrednostima navedenim na tablici sa karakteristikama;
- da li su utikač i utičnica kompatibilni. Ukoliko nisu, zamenite jedno ili drugo. Nemojte koristiti produžne gajtane i višestruke utičnice.



! Kada instalirate šporet, vodite računa da su kabl i utičnica u blizini.

! Kabl se ne sme savijati i pritiskati.

! Povremeno kabl treba proveravati i ukoliko je oštećen, pozovite ovlašćenog servisera da ga zameni.

! Proizvođač negira svaku odgovornost ukoliko se ove norme ne ispoštuju.

TABELA S KARAKTERISTIKAMA	
Dimenzije rerne visina x dužina x dubina	34 x 41.5 x 38 cm
Zapremina	53 litre
Korisne dimenzije koje se odnose na pregradak ispod rerne	širina 42 cm dubina 44 cm visina 17 cm
Napon i frekvencija napajanja	vidi pločicu sa karakteristikama na šporetu
Keramička grejna ploča	
Prednja leva ringla	1200W
Zadnja leva ringla	1800W

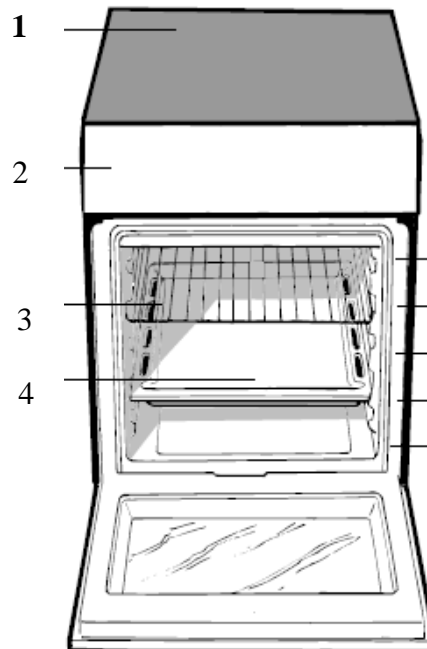
Zadnja desna ringla Prednja desna ringla Maksimalna snaga keramičke grejne ploče	1200W 1800W 6000W
ENERGETSKA OZNAKA	Direktiva 2002/40/CE o označavanju električnih retni. Normativ EN 50304 Potrošnja energija pri prirodnoj konvekciji - način zagrevanja (program):  Tradicionalna retna; Potrošnja energije pri konvekciji sa ventiliranim vazduhom - način zagrevanja (program): Program PEKARA.
CE 	Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim Direktivama Evropske Unije: 2006/95/EC od 12/12/06 (Niski Napon) i naknadnim amandmanima – 04/108/EC od 15/12/04 (Elektromagnetna Kompatibilnost) i naknadnim amandmanima - 93/68/EEC od 22/07/93 i naknadnim amandmanima. 2002/96/CE

OPIS UREĐAJA

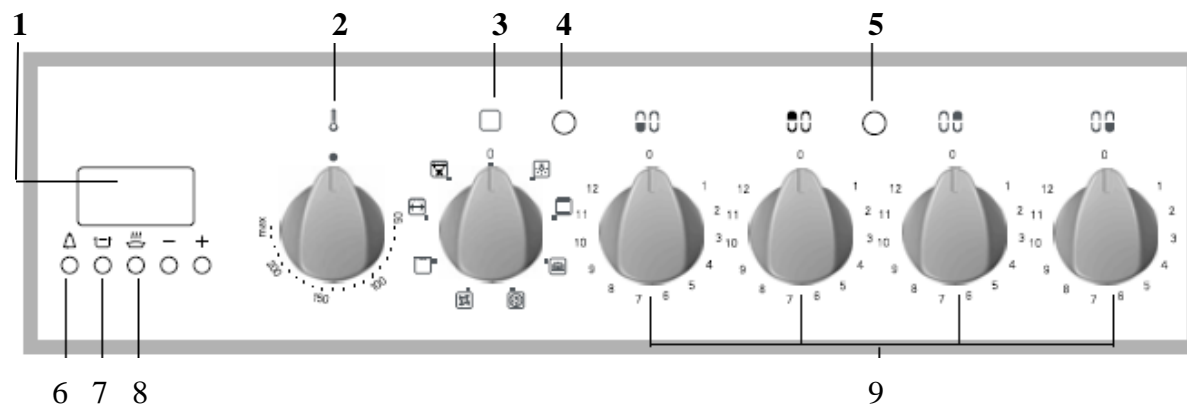
Opšti opis

1. Staklokeramička grejna ploča
2. Komandna tabla
3. Rešetka
4. Pleh
5. Podesive nogice
6. VOĐICE za postavljanje pleha ili rešetke
7. pozicija 5
8. pozicija 4
9. pozicija 3
10. pozicija 2
11. pozicija 1

Podesive nogice



Komandna tabla



1. Elektronski programator pečenja hrane
2. TERMOSTAT
3. Dugme za odabir PROGRAMA
4. Lampica TERMOSTATA
5. Lampica za RINGLE
6. TAJMER
7. Dugme za podešavanje VREMENA PEČENJA
8. Dugme za podešavanje VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA
9. Dugmići za RINGLE

PUŠTANJE U RAD I KORIŠĆENJE

! 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.

! Pre korišćenja uređaja, uklonite svu ambalažu od plastike koja se nalazi sa strane.

Puštanje rerne u rad

1. Odaberite željeni program pečenja okretanjem dugmeta za PROGRAME.
2. Odaberite temperaturu koja se preporučuje za taj program ili neku drugu okretanjem TERMOSTATA.

Lista sa raznim varijantama pečenja i odgovarajućim preporučenim temperaturama se nalazi u tabeli. (vidi poglavlje *Tabela s programima pečenja u rerni*).

U toku pečenja hrane, uvek je moguće:

- promeniti program pečenja okretanjem dugmeta za PROGRAME;
- promeniti temperaturu okretanjem TERMOSTATA;
- planirati trajanje i čas završetka pečenja (*vidi u nastavku*);
- prekinuti pečenje okretanjem dugmeta za PROGRAME na poziciju „0“.

! Nikada nemojte stavljati predmete na dno rerne jer možete oštetiti emajl. Koristite poziciju 1 u rerni samo kada pečete na ražnju.

! Pre korišćenja, obavezno skinite plastičnu ambalažu koja se nalazi na šporetu sa strane.

! Posude u kojima pečete hranu, uvek stavljajte na rešetku u rerni.

Lampica TERMOSTATA

Paljenje ove lampice znači da se u rerni proizvodi toplota. Gasi se kada rerna dostigne zadatu temperaturu. Lampica se naizmenično pali i gasi i na taj način pokazuje da je termostat u funkciji i da održava konstantnu temperaturu.

Svetlo u rerni

Pali se okretanjem dugmeta za PROGRAME u bilo koju poziciju drugačiju od „0“ i ostaje

upaljeno sve dok je rerna u funkciji. Odabirom



uz pomoć dugmeta, svetlo se pali a da se pri tome ne pali ni jedan od grejača.

Programi pečenja

!Kod svih programa je moguće podesiti temperaturu između 50°C i MAX, osim kod:

- GRILL-a i duplog GRILL-a (preporučuje se podešavanje temperature samo na MAX);
- GRATIN (preporučuje se da temperatura ne prelazi 200°C).



Program - TRADICIONALNA RERNA

Aktiviraju se donji i gornji grejač u rerni. Kod ovog tradicionalnog programa, najbolje je koristiti samo jedan nivo u rerni: ako pečete na više nivoa, temperatura unutar rerne se loše raspoređuje.



Program – PEKARA

Aktivira se zadnji grejač i ventilator, što garantuje raspoređivanje toplote u celoj rerni na ujednačen način. Ovaj program je idealan za pečenje i kuvanje namirnica koje su osetljive na visoku temperaturu (na primer torte koje treba da nadođu) i za pripremanje jela na 3 nivoa istovremeno.



Program – PIZZA

Aktivira se kružni grejač, grejač na dnu rerne i ventilator. Na ovaj način, rerma se jako brzo zagreva, posebno odozdo. Ukoliko pečete na više nivoa istovremeno, promenite mesto jela s prvog na drugi nivo i obrnuto kada istekne polovina predviđenog vremena za pečenje.



Program – MULTI PEČENJE

Aktiviraju se svi grejači (donji, gornji i kružni) i pali se ventilator. S obzirom da je toplota u rerni ujednačena, vazduh peče i potamni hranu jednako preko cele površine. Maksimalno 2 nivoa mogu biti korišćena u isto vreme.



Program - GRILL

Pali se centralni deo gornjeg grejača. Visoka i direktna temperatura grilla se preporučuje kad je namirnicama potrebna visoka površinska temperatura (teleći ili juneći biftek, fileti..) Program ovakvih karakteristika je idealan za pečenje manje količine namirnica. Stavite hranu u centar rešetke jer se u uglovima neće ispeći.



Program - DUPLI GRILL

Kod ovog programa, možete peći veću količinu namirnica nego kod klasičnog Grill programa. Program je osmišljen tako da za 50% poboljšava efikasnost pečenja hrane i eliminiše hladnije

uglove rerne. Koristite ovaj program da postignete ujednačeno pečenje hrane i kad želite da dobro zapečete hranu spolja.



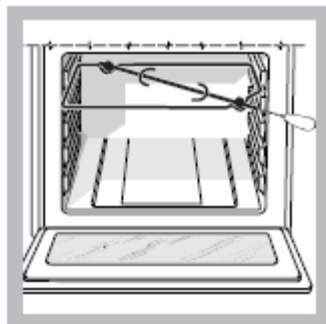
Program - GRATIN

Pali se gornji grejač, aktivira se ražanj (kod modela kod kojih postoji) i ventilator. Ovaj program kombinuje jednosmernu toplotnu radijaciju grejača i cirkulaciju vazduha kroz rernu potpomognutu ventilatorom. Ovo pomaže da hrana ne zagori na površini a omogućava da toplota prodre u hranu.

! Kod programa GRILL, DUPLI GRILL i GRATIN, vrata rerne držite obavezno zatvorena.

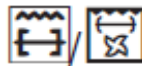
Ražanj* (samo kod nekih modela)

Da biste pekli na ražnju (*vidi sliku*), uradite sledeće:



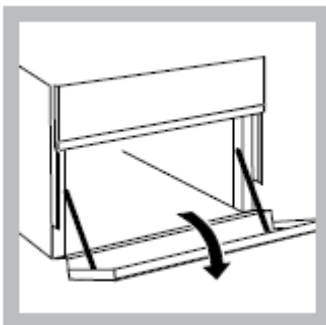
1. postavite pleh na poziciju 1;
2. stavite specijalni držač za ražanj na 4. nivo i stavite ražanj u rupu na zadnjem delu rerne. (*vidi ilustraciju*).

3. aktivirajte ražanj tako što ćete pritisnuti programe



Pregradak ispod rerne

Ispod rerne nalazi se pregradak u kome se može čuvati dodatna oprema ili duboki sudovi. Ukoliko želite da otvorite vratanica, povucite ih nadole (*vidi ilustraciju*).



! Nemojte stavljati zapaljive materijale u pregradak ispod rerne.

! Površine u unutrašnjosti pregradka (kod modela kod kojih pregradak postoji) se mogu veoma zagrejati dok rerna radi.

Praktični saveti za pripremanje hrane

! Nemojte koristiti nivoe 1 i 5 u rerni kada je upaljen ventilator. Prevelika toplota može izazvati zagorevanje hrane koja je osetljiva na visoke temperature.

Program MULTI-PEČENJE

- Koristite pozicije 2 i 4, tako što ćete jelo kome je potrebna veća toplota staviti na 2. poziciju.
- koristite pleh na gornjoj poziciji a grill na donjoj.

Program GRILL

- Kada koristite program GRILL ili DOUBLE GRILL, postavite rešetku na poziciju 5 a pleh na poziciju 1 kako bi se na njemu sakupljali ostaci od pečenja (masnoća sa mesa). Kada koristite program GRATIN, stavite rešetku na nivo 2 ili 3 a pleh na poziciju 1 kako bi se na njemu sakupljali ostaci od pripremanja hrane.
- Preporučujemo da temperaturu podesite na maksimum. Rad grejača reguliše termostat i može se desiti da termostat ne radi konstantno.



Program PIZZA

- Koristite tanki aluminijumski pleh za pripremanje pizze. Stavite pleh na rešetku iz rerne. Ukoliko želite da dobijete hrskavu koricu, nemojte koristiti pleh koji ste dobili s rernom, jer nećete moći da dobijete hrskavu koricu i vreme pečenja pizze će biti znatno duže.
- Ukoliko na pizzi ima dosta sastojaka, preporučujemo da mozzarella sir stavite tek kada je pizza polu pečena.

Planiranje pečenja hrane uz pomoć programatora*

Podešavanje sata

Pošto se uključili uređaj u struju, ili po dolasku električne energije nakon prekida, displej je automatski resetovan na 0:00 i počinje da treperi. Da biste podesili vreme:

1. Pritisnite istovremeno dugmiće za PODEŠAVANJE VREMENA PEČENJA  i za podešavanje VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA .
2. 4 sekunde nakon što ste pritisli ove dugmiće, podesite tačno vreme pritiskom na



+ i - . + povećava sate a - smanjuje.

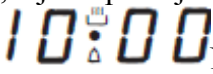

Pošto ste podesili vreme, programer se automatski prebacuje na ručno podešavanje.

Podešavanje tajmera

Tajmer vam omogućava da podesite odbrojavanje unazad, tako da se oglazi zujalica nakon što istekne podešeno vreme.

Da biste podesili tajmer, postupite na sledeći način:

1. Pritisnite dugme za TAJMER  . Na displeju će se prikazati: .

2. Pritiskajte dugmiće $+$ i $-$ da podesite željeno vreme.
3. Kada pustite dugmiće, tajmer počinje sa odbrojavanjem unazad i trenutno vreme se pojavljuje na displeju . Nakon što istekne vreme, oglašiće se zujalica koju možete prekinuti pritiskom na bilo koje dugme (osim na $+$ i $-$). Simbol  će se ugasiiti.

! Tamer ne reguliše paljenje i gašenje rerne.





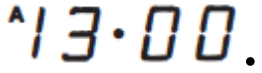

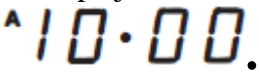
Podešavanje jačine zujanja

Pošto ste odabrali i potvrdili tačno vreme, uz pomoć dugmeta $-$ podesite jačinu zvuka alarma.

Podešavanje vremena kuvanja uz pomoć odloženog starta



Prvo treba da se odlučite koji program želite da koristite i podesite odgovarajuću temperaturu uz pomoć PROGRAMATORA i dugmeta TERMOSTATA rerne.


Sada je moguće podesiti vreme kuvanja:




1. Pritisnite dugme PODEŠAVANJE VREMENA PEČENJA .
 2. 4 sekunde nakon što ste pritisli ovo dugme, podesite vreme trajanja pritiskom na $+$ i $-$. Ako, na primer, želite da pečenje namirnica traje 30 minuta, na displeju će stajati: .
 3. 4 sekunde nakon što ste pustili dugmiće, trenutno vreme (na primer 10.00) se pojavljuje na displeju sa simbolom  i slovom A (AUTO). Posle toga treba podesiti željeno vreme završetka pečenja hrane:
 4. Pritisnite dugme za vreme ZAVRŠETKA PEČENJA .
 5. 4 sekunde nakon što ste pritisli ovo dugme, podesite vreme završetka pečenja pritiskom na dugmiće $+$ i $-$. Na primer, ako želite da se pečenje završi u 13:00, na displeju će stajati: .
 6. 4 sekunde nakon što ste pustili dugmiće, trenutno vreme (na primer 10.00) se pojavljuje na displeju sa simbolom  i slovom A (AUTO).
 7. .
- Sada je rerne programirana da se automatski upali u 12:30 i da se ugasi nakon 30 minuta, u 13:00.

Podešavanje vremena pečenja hrane sa trenutnim početkom rada



Pratite gore navedenu proceduru za podešavanje vremena pečenja (tačke 1-3).

! Kada se pojavi slovo A, to znači da su i vreme pečenja i vreme završetka pečenja podešeni za automatski modalitet. Ako želite da vratite rernu na ručno podešavanje, pošto ste došli do AUTO modaliteta, pritisnite istovremeno dugmiće za PODEŠAVANJE VREMENA PEČENJA  i za podešavanje VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA .

! Simbol  će ostati upaljen zajedno s reonom, sve dok traje program pečenja.

Podešeno vreme trajanja pečenja možete prikazati na displeju u bilo kom trenutku pritiskom na dugme za VREME PEČENJA  , kao i vreme završetka pečenja pritiskom na dugme za VREME ZAVRŠETKA PEČENJA . Kada istekne vreme, oglašiće se zujalica. Da biste je prekinuli, pritisnite bilo koje dugme, osim + i -.

Poništavanje prethodno podešenog programa pečenja namirnica

Pritisnite istovremeno dugmiće za PODEŠAVANJE VREMENA PEČENJA  i za podešavanje  VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA.

Korekcija ili poništavanje prethodno podešenih podataka

Sve podatke koje ste uneli, možete promeniti u bilo kom trenutku pritiskom na odgovarajuće dugme (TAJMER, PODEŠAVANJE VREMENA PEČENJA ili PODEŠAVANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA) kao i + i -.

Kada su izbrisani podaci o vremenu pečenja, automatski se brišu i podaci za vreme završetka programa pečenja i obrnuto. Ukoliko je rena već programirana, neće prihvatiti vreme završetka programa pečenja koje je pre vremena početka programa pečenja.

Tabela s programima pečenja u rerni

Program	Vrsta hrane	Težina (kg)	Pozicija na kojoj treba da se peče	Vreme zagrevanja rerne (u minutama)	Preporučena temperatura	Vreme pečenja (u minutama)
Tradicionalni - konvekcijnska	Pačetina	1	3	15	200	65-75
	Teletina ili junetina	1	3	15	200	70-75

cerna	Svinjetina	1	3	15	200	70-80	
	Biskviti	-	3	15	180	15-20	
	Tartovi	1	3	15	180	30-35	
Pekara – program za pečenje kolača i torti	Tartovi	0,5	3	15	180	20-30	
	Voćne torte	1	2 ili 3	15	180	40-45	
	Biskvit torte s jogurtom	0,7	3	15	180	40-50	
	Biskvit torte	0,5	3	15	160	25-30	
	Punjene palačinke (na 2 nivoa)	1,2	2 i 4	15	200	30-35	
	Manje torte (na 2 nivoa)	0,6	2 i 4	15	190	20-25	
	Kolači sa sirom (na 2 nivoa)	0,4	2 i 4	15	210	15-20	
	Kolači s kremom (na 2 nivoa)	0,7	1, 3 i 5	15	180	20-25	
	Keks (na 3 nivoa)	0,7	1, 3 i 5	15	180	20-25	
	Puslice (na 3 nivoa)	0,5	1, 3 i 5	15	90	180	
	Program pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
		Pečena teletina ili junetina	1	2	10	220	25-30
Piletina		1	2 ili 3	10	180	60-70	
Multi pečenje		Pizza (na dva nivoa)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lazanje	1	3	10	180	30-35	
	Jagnjetina	1	2	10	180	40-45	
	Pečena piletina sa krompirićima	1 + 1	2 i 4	15	200	60-70	
	Skuša	1	2	10	180	30-35	
	Torta od šljiva	1	2	10	170	40-50	
	Biskviti (na dva nivoa)	0.5	2 i 4	10	180	10-15	
	Biskvit torta (na jednom nivou)	0.5	2	10	170	15-20	
	Biskvit torta (na dva nivoa)	1	2 i 4	10	170	20-25	

	Pite, slane torte	1.5	3	15	200	25-30
Program Grill	Riba list i sipa	0.7	4	-	100%	10-12
	Lignje i rakovi na ražnjiću	0.6	4	-	100%	8-10
	Sipa	0.6	4	-	100%	10-15
	Fileti	0.8	4	-	100%	10-15
	bakalara					
	Povrće na žaru	0.4	3 ili 4	-	100%	15-20
	Juneći odrezak	0.8	4	-	100%	15-20
	Kobasice	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgeri	0.6	4	-	100%	10-12
	Skuša	1	4	-	100%	15-20
	Tost sendviči	4 ili 6 kom	4	-	100%	3-5
Dupli Grill	Juneći odrezak	1	4	5	Max	15-20
	Šnicle	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	Max	7-10
	Skuša	1	4	5	Max	15-20
	Tost	4 kom	4	5	Max	2-3
	Sa ražnjem					
	Junetina	1.0		5	Max	70-80
	Piletina	2.0		5	Max	70-80
Gratin	Grill piletina	1.5	2	10	200	55-60
	Sipa	1.5	2	10	200	30-35
	Sa ražnjem					
	Junetina	1.5		5	200	70-80
	Piletina	1.5		5	200	70-80
	Jagnjetina	1.5		5	200	70-80
	Sa više ražnjeva (samo kod pojedinih modela)					
	Ražnjići	1.0		5	Max	40-45
Ražnjići od povrća	0.8		5	Max	25-30	

KORIŠĆENJE STAKLOKERAMIČKE PLOČE

! Lepak koji je korišćen na dihtunzima ostavlja tragove masnoće na staklu. Pre nego što koristite ploču, preporučujemo da ove tragove uklonite specijalnim, neabrazivnim sredstvom za održavanje keramičkih ploča.

U toku prvih časova rada, moguće je da ćete osetiti miris gume koji će ubrzo nestati.

Paljenje i gašenje zona za kuvanje

Ukoliko želite da upalite zonu za kuvanje, okrenite odgovarajuće dugme u smeru kazaljki na satu.

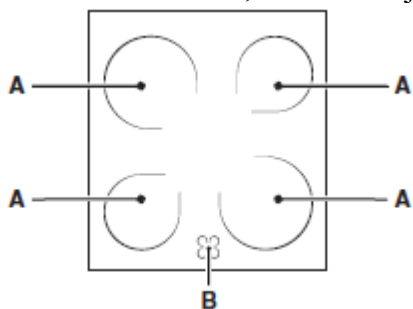
Ukoliko želite da ugasite zonu za kuvanje, okrenite dugme u smeru suprotnom kazaljka na satu sve dok ne dođete na „0“.

Paljenje lampice za RINGLE označava da je makar jedna ringla na ploči u funkciji.

Zone za kuvanje

Na grejnoj ploči postoje električni halogeni grejni elementi. U toku rada oni postaju crveni:

- A. Zona za kuvanje sa halogenim grejačima.
- B. Lampica za preostalu toplotu: označava da je temperatura odgovarajuće zone za kuvanje veća od 60°C, čak i kada je grejna zona ugašena ali još uvek topla.



Zone za kuvanje sa halogenim grejačima

Zone za kuvanje emituju toplotu putem isijavanja halogenih lampi. Imaju slučne karakteristike kao gas gorionici: lako se kontrolišu i brzo dostižu zadatu temperaturu a pri tome vam omogućavaju da vidite snagu koju stvaraju.

! Nemojte direktno gledati u halogene grejače.

Okrenite odgovarajuće dugme u smeru kazaljki na satu, na poziciju od 1 do 12.

Pozicija	Svetleća ringla
0	Ugašeno
1	Topljenje putera i čokolade
2	Zagrevanje tečnosti

3	
4	Supe i sosovi
5	
6	Kuvanje na tački ključanja
7	
8	Pečenje na tiganju
9	
10	Kuvanje veće količine namirnica
11	
12	Prženje

Praktični saveti za korišćenje grejne ploče

- Koristite lonce s ravnim i debljim dnom, kako biste bili sigurni da savršeno prijanjaju na



grijnu ploču;

- Koristite lonce odgovarajućeg prečnika kojima možete da u potpunosti prekrijete grijnu zonu, kako biste osigurali potpuno iskorišćenje toplote;



- Uvek proverite da li je dno lonca potpuno suvo i čisto: na taj način će prijanjanje lonca na zonu za kuvanje biti optimalno a i lonci i ploča će duže trajati;
- Izbegavajte korišćenje istih lonaca koje koristite kada kuvate na gas gorionicima. Gas može da deformiše dno lonca a na taj način kompletno prijanjanje više nije moguće;
- Nikada nemojte ostaviti upaljenu zonu za kuvanje a da lonac nije na njoj jer se ploča na taj način može oštetiti.

MERE OPREZA I SAVETI

! Šporet je projektovan i izrađen u skladu sa međunarodnim sigurnosnim standardima. Ova upozorenja su data iz sigurnosnih razloga i treba ih pažljivo pročitati.

Opšta bezbednosna upozorenja

- Staklokeramička ploča je otporna na promene temperature i mehaničke udarce ali može da napukne i da se razbije ukoliko je pogodi oštar predmet ili neko oštro kuhinjsko pomagalo. Ako do toga dođe, odmah izvadite utikač iz utičnice i obratite se ovlašćenom servisu. Tražite da se koriste isključivo originalni rezervni delovi. Ukoliko to ne uradite, kompromitovaćete bezbedan rad uređaja.
- Ovaj šporet nije namenjen za profesionalnu upotrebu već za upotrebu u prostoru za stanovanje.
- Šporet se ne instalira na otvorenom, čak ni kada prostor ima nadstrešnicu. Veoma je opasno ostavili šporet izložen kiši i oluji.
- Nemojte dodirivati uređaj dok ste bos ili kada su vam ruke i stopala mokri.
- **Uređaj se koristi isključivo za kuvanje hrane. Uređaj smeju koristiti isključivo odrasle osobe u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika. Bilo kakvo drugačije korišćenje (na primer za zagrevanje prostorije) smatra se neadekvatnim i opasnim. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za štetu koja je rezultat nepravilne, neadekvatne i neracionalne upotrebe uređaja.**
- Ovo uputstvo za upotrebu se odnosi na uređaje klase 1 (izolovan) ili uređaje klase 2 - podklasa 1 (koji se instaliraju između druga dva dela nameštaja).
- Deca se ne smeju približavati retni dok radi.
- Kada koristite sitne kućne aparate u blizini šporeta, obratite pažnju da njihov kabl ne završi na vrućim ringlama.
- Nemojte zatvarati otvore za ventilaciju i za izbacivanje toplote.
- Koristite zaštitne rukavice kada stavljate namirnice u retnu i vadite ih iz rerne.
- Nemojte koristiti zapaljive tečnosti (alkohol, benzin, itd..) u blizini šporeta koji radi.
- Nemojte odlagati zapaljivi materijal u fioku ispod rerne jer ako upalite šporet, materijal se može zapaliti.
- Kada ne koristite šporet, vodite računa da dugmići uvek budu u poziciji ●.
- Nemojte vaditi utikač iz utičnice tako što ćete vući kabl, već tako što ćete uhvatiti utikač.
- Čistite i održavajte šporet nakon što ste izvaditi utikač iz utičnice.
- U slučaju kvara, nemojte sami pokušavati popravku šporeta. Pozovite ovlašćeni Servis.
- Nemojte naslanjati teške predmete na vrata rerne.

Odlaganje

- Odlaganje ambalaže: poštujujte lokalne zakone kako bi se ambalaža mogla reciklirati.
- Evropski zakon 2002/96/EC o elektronskom i električnom otpadu (WEEE), predviđa da se bela tehnika ne sme bacati s ostalim čvrstim otpacima. Odbačeni elementi bele tehnike treba da se sakupe 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.

Za sve dodatne informacije o pravilnom odlaganju stare bele tehnike, potrošači se mogu obratiti svom prodavcu ili javnom servisu koji se ovim pitanjem bavi.

Ušteda energije i očuvanje životne sredine

- Ako palite rernu kasno popodne pa sve do ranih jutarnjih časova, smanjićete opterećenje kod električnih centrala.
- Preporučujemo da kod rada programa DUPLI GRILL, GRILL i GRATIN uvek držite vrata rerne zatvorena: rezultati pečenja će biti bolji a ušteda električne energije veća (oko 10%)
- Čistite dihtunge na rerni, kako bi ostali efikasni, kako bi bolje prijanjali na vrata i kako se toplota ne bi rasipala.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE UREĐAJA

Isključivanje struje

Pre čišćenja i održavanja šporeta, obavezno ga isključite iz struje.

! Nemojte nikada koristiti aparate na paru i pod visokim pritiskom za čišćenje šporeta.

Čišćenje rerne

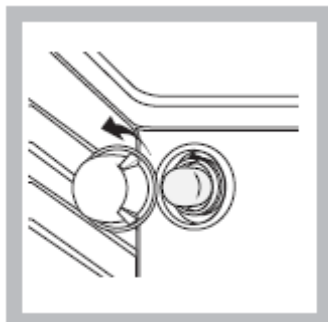
- Spoljašnji emajlirani delovi, delovi šporeta u inoxu kao i gumeni dihtunzi mogu se čistiti sunderom natopljenim u mlaku vodu i neutralni sapun. Ukoliko mrlje ne mogu da se skinu, koristite proizvode specijalno namenjene čišćenju šporeta. Preporučujemo da obilno isperete površine nakon čišćenja. Nemojte koristiti abrazivne paste i korozivne supstance.
- Unutrašnjost rerne je najbolje čistiti svaki put posle korišćenja, dok je još uvek mlaka. Koristite toplu vodu i deterdžent, isperite i osušite mekom krpom. Izbegavajte abrazivne supstance.
- Staklena vrata rerne se čiste sunderom i neabrazivnim sredstvima a suše se mekom krpom; nemojte koristiti grube i abrazivne materijale, niti oštre metalne lopatice koje mogu da izgrebu površinu i dovedu do pucanja stakla.
- Pleh i rešetka se peru kao i svi sudovi. Mogu se prati čak i u mašini za pranje sudova.
- Komandna tabla se čisti neabrazivnim sunderom ili mekom krpom.

Kontrola dihtunga rerne

Povremeno proveravajte stanje dihtunga vrata rerne. Ako je oštećen, obratite se najbližem ovlašćenom servisu. Preporučujemo da ne koristite rernu sve dok se dihtung ne zameni.

Zamena sijalice iz rerne

1. Isključite šporet iz struje a zatim skinite stakleni poklopac sijalice (vidi sliku).
2. Odšrafite lampu i zamenite je ispravnom: napona 230V, snage 25W, priključka E 14.
3. Vratite stakleni poklopac i uključite šporet u struju.



Čišćenje staklokeramičke ploče

! Izbegavajte korišćenje abrazivnih i korozivnih deterdženata, kao što su proizvodi u sprej patronama za roštilj i rerne, zatim proizvode za skidanje fleka, protiv rđe, deterdžente u prahu i suđere sa abrazivnim površinama: oni mogu izgubiti površinu a tako nešto se ne može popraviti.

- Za svakodnevno održavanje, dovoljno je oprati ploču vlažnim suđerom a zatim osušiti kuhinjskim ubrusom.
- Ukoliko je ploča veoma prljava, odgovarajućim proizvodom za čišćenje keramičkih ploča operite površinu, zatim je isperite i osušite.
- Za uklanjanje veće količine uporne prljavštine, koristite odgovarajuću lopaticu (ne dobija se sa remom). Uradite to što je pre moguće, nemojte čekati da se ploča potpuno ohladi, kako se prljavština ne bi skorela. Odlični rezultati se mogu dobiti kada koristite suđer od nerđajućeg čelika – koji je namenjen čišćenju keramičkih ploča – natopljen vodom i sapunom.
- Ukoliko se na ploči slučajno rastopio predmet ili materijal od plastike ili šećera, uklonite ostatke odmah lopaticom, dok je ploča još uvek topla.
- Kada uklonite ostatke sa ploče, možete je tretirati specijalnim proizvodom za održavanje i zaštitu: nevidljivi film koji ovakvi proizvodi ostavljaju, štiti površinu prilikom slučajnih prolivanja hrane na ploču. Preporučujemo da čišćenje obavljate dok je ploča još uvek mlaka ili hladna.
- Uvek se setite da isperete čistom vodom ploču i da je pažljivo osušite: neuklonjeni ostaci hrane u toku narednog kuvanja mogu da se skore u potpunosti.

Specijalni proizvodi za čišćenje staklokeramičkih ploča	Gde se kupuju
Oštra lopatica i patrone	Hobistika i Prodavnice alata
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP	Prodavnice kuhinjskih pomagala Uradi sam Prodavnice alata
Drugi proizvodi za keramičke ploče	Supermarketi

Čišćenje nerđajućeg čelika

Inox čelik se može isflekati ukoliko se dugo ostavi u kontaktu s jako tvrdom vodom ili proizvodima za čišćenje koji sadrže fosfor. Preporučujemo da obilno isperete površine i pažljivo ih osušite.

SERVIS

Kada pozovete servis, pružite im sledeće informacije:

- model šporeta (Mod.)
- broj serije (S/N)

Ove informacije se nalaze na tablici s karakteristikama koja se nalazi na šporetu.

Tel. 011/ 41 42 412