

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA

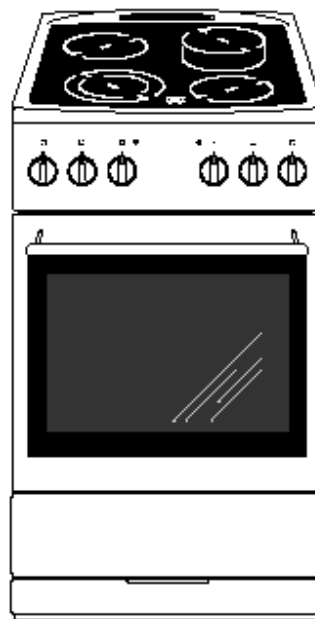
**FCCX 52014010**

**FCCX 57034030**

**FCCW 58236030**

**FCCW 57136030**

**FCCW 52004010**



**POŠTOVANI KORISNIČE,**

**Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako.**

**Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost.**

**Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitajte uputstvo za upotrebu.**

**Pažljivo sledeći ove instrukcije, moćićete da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja.**

**Važno je da uputstvo za upotrebu čuvate na sigurnom mestu, tako da ga možete konsultovati bilo u koje vreme.**

**Neophodno je da pažljivo sledite instrukcije iz uputstva u cilju sprečavanja mogućih nezgoda.**

**Pažnja!**

**Nemojte koristiti šporet dok ne pročitate ovo uputstvo za upotrebu.**

**Šporet je namenjen isključivo za kućnu upotrebu.**

**Proizvođač zadržava pravo da ukaže na promene koje nemaju uticaj na rad uređaja.**

## **SADRŽAJ**

<b>Bezbednosne instrukcije.....</b>	<b>4</b>
Kako da uštedite energiju.....	5
Odlaganje uređaja.....	6
<b>Opis uređaja.....</b>	<b>7</b>
<b>Instalacija.....</b>	<b>8</b>
<b>Rad.....</b>	<b>10</b>
Pre prve upotrebe.....	10
Elektronski programator.....	10
Kako da koristite grejne zone.....	14
Funkcije rerne i rad.....	16
<b>Čišćenje i održavanje.....</b>	<b>23</b>
<b>Pečenje u rerni-praktični saveti.....</b>	<b>27</b>
<b>Tehnički podaci.....</b>	<b>34</b>
<b>Garancija.....</b>	<b>34</b>

## **BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE**

- Uređaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar rerne.
- Decu držite podalje od uređaja. Kada su u direktnom kontaktu sa uključenim uređajem, može doći do opekotina.
- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu rernu ili ploču jer njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrejavanja ili kipljenja.
- Ne dozvolite da se ploča uprlja i sprečite da tečnosti kipe po površini ploče. To se posebno odnosi na šećer koji može izazvati reakciju na keramičkoj ploči i prouzrokovati nepopravljive štete. Sve iskipele sadržine treba očistiti istog momenta.
- Ne stavljajte posude sa mokrim dnom na zagrejane grejne zone jer to može prouzrokovati nepopravljive promene na ploči (mrlje koje se ne mogu očistiti).
- Koristite posude koje preporučuje proizvođač, koje su namenjene za upotrebu na keramičkim pločama.
- Ako se bilo kakva oštećenja, duboke ogrebotine, naprsline ili pukotine pojave na keramičkoj ploči, odmah prestanite sa upotrebom šporeta i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne uključujte šporet dok ako na njemu nema posude.
- Ne upotrebljavajte posude sa oštrim ivicama jer mogu oštetiti keramičku ploču.
- Ne gledajte direktno u halogene zone (na kojima nema posude) dok se zagrevaju.
- Ne stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne i teže od 25 kg na ploču.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgubiti površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- Striktno se pridržavajte pravila i mera koje sadrži ovo uputstvo. Ne dozvolite nikom ko nije u toku sa ovim uputstvom da rukuje uređajem.
- Uređaj ne smete čistiti pomoću aparata koji rade na paru.

## Kako da uštedite energiju



Svako ko pravilno upotrebljava energiju ne šteti samo novac, već i savesno učestvuje u očuvanju životne sredine. Stoga čuvajte el.energiju! Na ovaj način to možete učiniti:

- **Koristite pravo posuđe za kuvanje.**  
Šerpe i tiganji sa ravnim duplim dnom će vam omogućiti da uštedite i do 1/3 el.energije. Imajte na umu da nekorišćenjem poklopca četiri puta povećavate utrošak el.energije!
  - **Koristite posuđe čiji prečnik dna odgovara veličini ringle.**  
Šerpa nikada ne sme biti manja od veličine ringle koju koristite.
  - **Održavajte ringle i dno šerpi čistim.**  
Nečistoća sprečava raspodelu toplote – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.
  - **Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!).**  
Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.
  - **Isključite rernu u pravom trenutku i iskoristite preostalu toplotu.**  
Kada kuvanje traje duže vreme, isključite grejne zone 5-10 minuta pre kraja procesa i time ćete uštedeti i do 20% el.energije.  
**Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane.**  
Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na ploči šporeta.
  - **Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.**  
Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.
- Važno!** Kada koristite tajmer, podesite odgovarajuće kraće vreme kuvanja, u skladu sa tim koliko se jelo priprema.
- **Koristite roštilj sa ventilatorom nakon što ste zatvorili vrata rerne.**
  - **Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.**  
Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.

Sve naslage odmah očistite.

- **Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.**  
Utrošak energije bespotrebno raste.

### OTPAKIVANJE



Uređaj je tokom transporta zaštićen od oštećenja ambalažom. Nakon otpakivanja, molimo da zaštitnu ambalažu odložite na način da ne predstavlja štetu za životnu sredinu.

Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom.

Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja dece.

### ODLAGANJE UREĐAJA

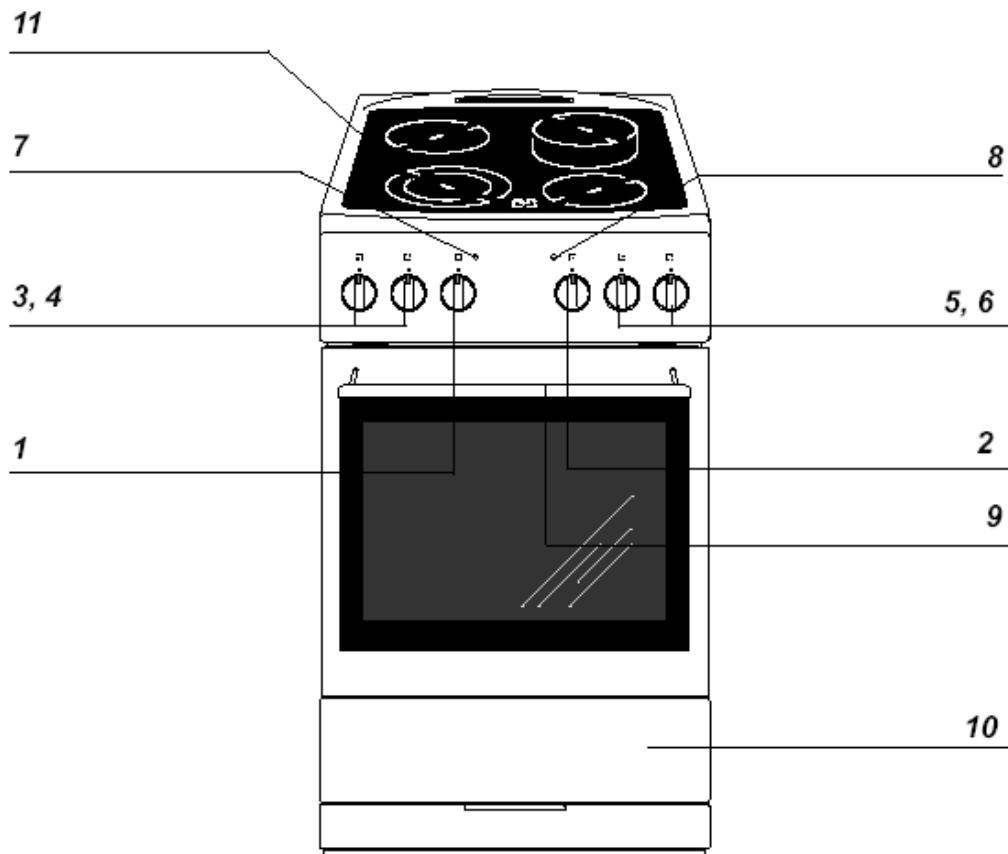


Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za reciklažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je stavljen odgovarajući simbol.

Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.

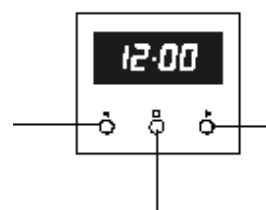
Informišite se u lokalnoj nadležnoj službi o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja.

## Opis uređaja



- 1 – komandno dugme za podešavanje temperature
- 2 – dugme za odabir funkcija rerne
- 3,4,5,6 – komande za grejne zone
- 7 – crvena signalna lampica za temperaturu
- 8 – žuta signalna lampica – indikator rada šporeta
- 9 – ručka na vratima rerne
- 10 – fioka
- 11 – keramička ploča

12 – elektronski programator



dugme -

dugme +

dugme za odabir programskih funkcija

## **Instalacija**

### **Instalacija šporeta**

- Kuhinja bi trebalo da bude suva i provetrena i da ima efikasan ventilacioni sistem u skladu sa postojećim tehničkim merama.
- Prostorija bi trebalo da ima ventilacioni sistem koji odvodi van kuhinjska isparenja nastala tokom procesa gorenja. Taj sistem bi trebalo da se sastoji od ventilacione rešetke ili aspiratora. Aspiratore treba instalirati u skladu sa uputstvima proizvođača. Šporet postavite na način da omogućite slobodan pristup svim kontrolnim elementima.
- Gornji sloj ili furnir nameštaja mora biti postavljen pomoću lepljive trake otporne na temperaturu 100°C. Time se sprečava deformacija površine ili odvajanje površinskog dela. Ukoliko niste sigurni o otpornosti vašeg nameštaja na visoke temperature, treba da ostavite približno 2 cm slobodnog prostora oko šporeta. Zid iza šporeta bi trebalo da bude otporan na visoke temperature. Tokom rada uređaja, njegova zadnja strana se može zagrejati i do 50°C više od sobne temperature.
- Šporet treba da bude postavljen na čvrstoj, ravnoj podlozi (ne stavljajte ga na postolje).
- Pre nego što počnete da upotrebljavate šporet, prvo ga poravnajte jer je to posebno važno kada se raspodeljuje masnoća u tiganju za prženje. U tu svrhu, dostupne su vam podesive nožice, ali nakon što uklonite fioku. Domet podešavanja je +/- 5 mm.

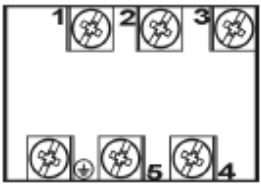


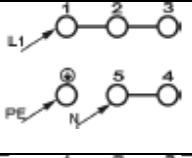

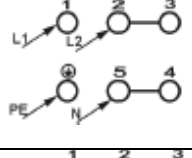

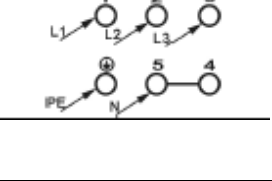
## **Povezivanje na struju**

### **Upozorenje!**

Električarski radovi bi trebalo da budu izvedeni od strane odgovarajućeg kvalifikovanog i ovlašćenog električara. Nikakve izmene niti svojevoljne prepravke ne smete vršiti kod dovoda struje.


### **Uputstva za montažu**

Šporet je predviđen za napajanje trofaznom naizmničnom strujom (400V 3N~50Hz). Voltaža grejnih elemenata šporeta je 230V. Podešavanje šporeta da radi na monofaznom napajanju je moguće uz pomoć odgovarajućeg premošćavanja u priključnoj kutiji i to prema priključnom dijagramu ispod. Priključni dijagram takođe možete pronaći na poklopcu priključne kutije. Ne zaboravite da žica za povezivanje mora odgovarati tipu veze i ukupnoj snazi šporeta.

PRIKLJUČNI DIJAGRAM				Preporučljiv tip električnog provodnika
<p><b>Pažnja! Voltaža grejnih elemenata 230V</b>  Pažnja! U slučaju bilo kakve vrste povezivanja, sigurnosna žica mora biti povezana na  terminal.</p>				
1	Kod 230V uzemljenog monofaznog priključka, mostovi povezuju 1-2-3 terminale i 4-5 terminale, sigurnosna žica na 			<b>H05VV-F3G4</b>
2	Kod 400/230V uzemljenog dvofaznog priključka, mostovi povezuju 2-3 terminale i 4-5 terminale, sigurnosna žica na 			<b>H05VV-F4G2,5</b>
3	Kod 400/230V uzemljenog trofaznog priključka, mostovi povezuju 4-5 terminale, faze u nizu 1.2 i 3, uzemljenje do 4,5, sigurnosna žica na 			<b>H05VV-F5G1,5</b>
L1=R, L2=S, L3=T, N=terminal uzemljenja, PE= terminal sigurnosne žice				

Priključni kabl mora biti obezbeđen.

### Upozorenje!

Ne zaboravite da povežete sigurnosno električno kolo na terminal priključne kutije obeležen . Kod napajanja električnom strujom za šporet mora postojati sigurnosni prekidač koji omogućava da se napajanje strujom prekine u slučaju nužnosti. Rastojanje između radnih kontakata sigurnosnog prekidača mora biti minimum 3 mm.

Pre nego što šporet priključite na napajanje strujom, važno je da pročitate podatke sa natpisne pločice i priključnog dijagrama.

## Rad

### Pre prve upotrebe

- Uklonite ambalažu, ispraznite fioku, očistite unutrašnjost ploče i rerne.
- Uklonite i operite pribor šporeta pomoću tople vode i malo tečnog sapuna.
- Uključite ventilaciju u prostoriji i otvorite prozor.
- Zagrejte rernu (oko 30 min. na temperaturi od 250°C), uklonite sve mrlje i pažljivo operite; grejne zone ploče bi trebalo zagrijati na oko 4 minuta bez posude na njima.

### **Važno!**

Kod rerni koje imaju elektronski programator, na displeju će početi da treperi «12.00» čim izvršite priključivanje na strujno napajanje.

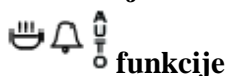
**Na programatoru podesite tekuće vreme. (Pogledajte Elektronski programator).**

**Ukoliko niste podesili tekuće vreme, rerna neće raditi.**

### Elektronski programator

**A – displej**

**B – funkcije**



**1 – dugme za odabir funkcija**


**2 – «-« dugme**

**3 – «+» dugme**

### Podešavanje vremena

Nakon priključivanja na napajanje strujom ili ponovnog priključivanja posle nestanka el.energije, na displeju treperi **0.00**:



- Pritisnite dugme 1 i tada će se na displeju pokazati ,
- Podesite vreme pomoću dugmića **3** i **2**.  
7 sekundi nakon podešavanja vremena, novi datum će biti sačuvan.

### **Pažnja!**


Ako niste podesili tačno vreme, onda nije moguć pravilan rad rečne.




### **Tajmer**

Tajmer možete aktivirati bilo u koje vreme, bez obzira na druge funkcije. Tajmer se može podesiti od 1 minute sve do 23h 59minuta.

Da biste podesili tajmer treba da:

- Pritisnite dugme 1 i tada će se na displeju pokazati trepćuće ,



- Podesite tajmer pomoću dugmića 3 i 2.  
Podešeno vreme će se prikazati na displeju i signalna funkcija  je aktivna.
- Pritisnite dugmiće 1,2 ili 3 da biste isključili zvučni signal, tada se signalna funkcija isključuje a na displeju se pokazuje tekuće vreme.

### **Pažnja!**

Ako niste ručno isključili signal alarma, on će se nakon otprilike 7 minuta isključiti automatski.

## Polu-automatske operacije

Ukoliko rerna treba da se isključi u datom vremenu, onda bi trebalo da:

- Postavite dugme za odabir programa rerne i dugme za podešavanje temperature na željenu poziciju.
- Pritiskajte dugme 1 dok se na displeju ne prikaže:



- Podesite željeno vreme pomoću dugmića **3** i **2**, u opsegu od 1 minuta do 10 časova.  
Podešeno vreme će se umemorsati nakon 7 sekundi, a na displeju će se prikazati AUTO funkcija.  
Kada podešeno vreme istekne, rerna se automatski isključuje, aktivira se zvuk alarma i signalna funkcija AUTO ponovo treperi.
- Podesite dugme za odabir funkcija rerne i dugme za podešavanje temperature na poziciju ISKLJUČENO:
- Pritiskajte dugmiće 1,2 i 3 kako biste isključili signal, signalna funkcija će se isključiti a na displeju će se prikazati tekuće vreme.

### **Pažnja!**

Kod rerni koje imaju samo jedno komandno dugme, dugme za podešavanje funkcija rerne je povezano sa dugmetom za podešavanje temperature.

## Automatski rad

Ako želite da se rerna uključi na određeno vreme i isključi u neko određeno vreme, onda treba da podesite vreme rada i kraj vremene rada:

- Pritiskajte dugme 1 dok se na displeju ne prikaže:



- Podesite željeno vreme pomoću dugmića **3** i **2**, u opsegu od 1 minuta do 10 časova.
- Pritiskajte dugme 1 dok se na displeju ne prikaže:



- Podesite vreme isključivanja (kraj rada) pomoću dugmića **3** i **2**, a koje je ograničeno na period od 23 sata i 59 minuta od trenutnog vremena.
- Podesite dugme za odabir funkcija i dugme za podešavanje temperature na željenu poziciju.

Sada je aktivna funkcija AUTO; rerna će početi da radi od vremenskog trenutka koji je razlika između podešenog kraja programa i trajanja programa (npr. podešeno trajanje programa je 1 sat a podešen završetak je 14.00, tako da će rerna automatski početi da radi u 13.00).

Kada dođe do kraja programa, rerna će se automatski isključiti, aktiviraće se alarm i funkcija AUTO će ponovo trepereti.

- Podesite dugme za odabir funkcija rerne i dugme za podešavanje temperature na poziciju ISKLJUČENO.
- Pritiskajte dugmiće 1,2 i 3 kako biste isključili alarm, funkcija AUTO će se isključiti a na displeju će se prikazati tekuće vreme.



## Poništavanje podešavanja

Tajmer i automatsku funkciju možete poništiti bilo u koje vreme.

Poništite podešenu automatsku funkciju:

- Pritisnite istovremeno dugmiće **2** i **3**.

Poništite podešen tajmer:

- Pritisnite dugme **1** da podesite tajmer,
- Ponovo pritisnite dugmiće **2** i **3**.

## Promenite zvuk tajmera

Zvuk tajmera možete promeniti na sledeći način:

- Pritisnite istovremeno dugmiće **2** i **3**.
- Izaberite funkciju «tona» pomoću dugmića **1**, i displej će početi da blinka:



- Pomoću dugmića izaberite opciju od 1 do 3 koju želite.

## Kako da koristite grejne zone keramičke ploče

### Izbor posuda

Izaberite sud čiji je prečnik dna u najmanju ruku iste veličine kao grejna zona. Za posude za prženje ima specijalna proširena grejna zona 140 x 250. **Ne upotrebljavajte posude sa udubljenim ili ispupčenim dnom.** Uvek vodite računa da posudu poklopite odgovarajućim poklopcem. Preporučujemo upotrebu posuda sa debljim, ravnim dnom. Ako su grejne zone i posude zaprljane, nemoguće je da potpuno iskoristite toplotu.

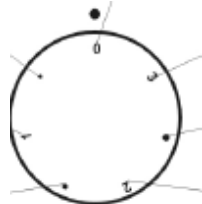


## Izbor jačine zagrevanja

Grejne zone imaju različite nivoe zagrevanja. Jačina zagrevanja se može podešavati postepeno, okretanjem odgovarajućeg dugmeta na desno ili na levo. Kada se dugme «zaglavi» na komandnoj tabli trebalo bi da:

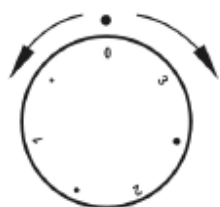
- nežno pritisnete dugme i oslobodite ga;
- postavite ga na željenu poziciju.

Oznake na ivici dugmeta pokazuju različite nivoe zagrevanja grejnih zona.

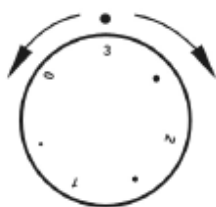


- 3 – MAX. Brzo zagrevanje, brzo kuvanje, prženje.
- 2.5 – roštiljanje mesa, ribe
- 2 – lagano prženje
- 1.5 – kuvanje supa, većih količina jela
- 1 – barenje povrća, lagano kuvanje
- 0.5 – MIN. Podgrevanje
- 0 – isključeno

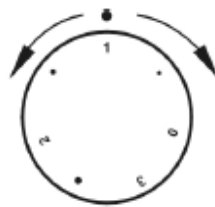
## Primeri podešavanja dugmadi



grejna zona je isključena



brzo kuvanje



lagano kuvanje


## Uključivanje proširene grejne zone

### **Važno!**

Uključujte grejnu zonu jedino okretanjem dugmeta u smeru kazaljke na satu. Ako dugme okrećete u suprotnom smeru, može doći do oštećenja prekidača.



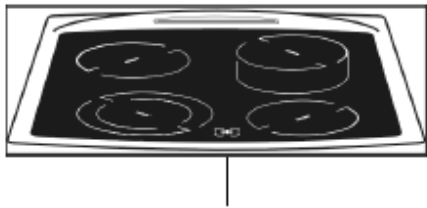
Uključivanje proširene zone

Podešavanjem jačina **0•1•2•3** dugmeta radi unutrašnja grejna zona i moguće je ravnomerno kontrolisati količinu toplote koja se raspodeljuje na posudu. Privremenim okretanjem dugmeta na poziciju označenu  uključuje se spoljašnja grejna zona. Odatle možete ravnomerno kontrolisati količinu toplote koja se raspodeljuje na posudu sa obe grejne zone (unutrašnje i spoljašnje) – obe grejne zone možete isključiti samo postavljanjem dugmeta na poziciju 0.

### **Indikator preostale toplote**

Ako temperatura grejne zone pređe 50°C, to se signalizira preko indikatora koji se pali za tu zonu. Kada se indikator upali, time upozorava lice koje koristi šporet da ne dodiruje zagrejanu zonu.

Nakon 5 do 10 minuta pošto je grejna zona isključena, i dalje ima preostale toplote koja se može iskoristiti npr. za podgrevanje jela ili za održavanje jela toplim, a da pritom ne uključujete neku drugu grejnu zonu.



**Indikator preostale toplote**


### **Funkcije rerne i rad**

#### **Tradicionalna rerna (uobičajen način grejanja)**

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, i roštilja (ako ga ima). Rernom se rukuje pomoću jednog dugmeta koje služi za odabir programa i kao regulator temperature.



#### **Pažnja!**

Kod modela šporeta koji nemaju roštilj, na dugmetu ne postoji oznaka .

## Moguće pozicije dugmeta



### Zasebna komanda za svetlo u rerni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.

### 50-250 Uključeni donji i gornji grejač

(°C)

Termostat omogućava korisniku da podesi temperaturu u opsegu od 50°C do 250°C. Pogodno za pečenje.



### Uključen donji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć donjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozdo.



### Uključen gornji grejač

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna se zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozgo.



### Uključen je grejač roštilja

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki ili ražnju.

## Uključivanje i isključivanje rerne

Ako želite da uključite rernu potrebno je da:

- Podesite neophodne uslove rada za rernu, njenu temperaturu i način zagrevanja,
- Podesite dugme na pravu poziciju, okrećući ga na desno.

Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se žuta i crvena. Kada se upali žuta lampica, znači da rerna radi. Kada se crvena lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put crvena lampica ne isključi. Kada pečete, crvena lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). Žuta lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

Isključivanje rerne – da biste isključili rernu, postavite dugme na poziciju «0», okrećući ga na levo. Signalna lampica će se isključiti.

## Rerna sa automatskim kruženjem vazduha (sa ventilatorom)

Rerna se može zagrevati pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne kontrolišete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podesili željenu funkciju, treba da okrenete dugme na tu poziciju,



što isto važi i za regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.



Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju «●»/»0».

### Pažnja!

Kada birate bilo koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerna će se uključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatura.

### Moguća podešavanja dugmeta za odabir funkcija rerne



#### Zasebna komanda za svetlo u rerni

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne. Upotrebite ga, npr. kada perete unurašnjost rerne.

### Pažnja!

Postavljanjem dugmeta za odabir funkcija na ovu poziciju, kada regulator temperature nije na poziciji 0, može se upaliti crvena lampica iako se rerna ne zagreva.



#### Donji i gornji grejač su uključeni


Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna se zagreva na uobičajen način.



### **Uključeni su ventilator, donji i gornji grejač**

Ova pozicija dugmeta predstavlja funkciju za pripremanje kolača. Uobičajeni način pečenja uz pomoć ventilatora.

### **Pažnja!**

Kada je izabrana funkcija  ali je temperatura podešena na poziciju 0, radiće samo ventilator. Tako možete ohladiti jelo ili rashladiti unutrašnjost rerne.



### **Uključen je grejač roštilja**

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja na rešetki.



### **Kombinovani roštilj (Roštilj i gornji grejač)**

Kada je aktivirana ova funkcija, moguće je roštiljanje istovremenim radom roštilja i gornjeg grejača. Ova funkcija dopušta više temperature u gornjem predelu rerne, što uzrokuje da jelo intenzivnije porumeni i omogućava da se roštiljaju veći komadi hrane.



### **Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj**

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerne aktivira kombinovani roštilj i funkciju ventilatora. Praktično, ova funkcija omogućava da se proces roštiljanja ubrza i poboljšava se ukus jela. Upotrebljavajte roštilj jedino ako su vrata rerne zatvorena.

## **Rerna sa automatskim kruženjem vazduha (sa ventilatorom i ultra-grejačem ventilatora)**

Rerna se može zagrevati pomoću donjih i gornjih grejača, roštilja ili ultra- grejača ventilatora. Rad rerne kontrolišete pomoću dugmeta za odabir funkcija rerne – da biste podesili željenu funkciju treba da okrenete dugme na tu poziciju,



a regulator temperature – da biste podesili željenu funkciju, trebalo bi da okrenete dugme na tu poziciju.



Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju «●»/»0».

### **Pažnja!**

Kada birate bilo koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerna će se uključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatura.

### **Moguća podešavanja dugmeta za odabir funkcija rerne**



#### **Zasebna komanda za svetlo u rerni**

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju pali se svetlo unutar rerne.



#### **Uključen je ultraventilator**

Postavljanjem dugmeta na poziciju «ultraventilator uključen», rerna se zagreva forsirano pomoću termoventilatora, koji je smešten u centru zadnjeg zida unutar rerne. Zagrevanje rerne na ovaj način obezbeđuje ravnomernu cirkulaciju vazduha oko jela koje je u rerni.

Prednost ovakvog načina zagrevanja je:

- Smanjenje vremena zagrevanja rerne i nestanak početne faze zagrevanja,
- Mogućnost pečenja na dva nivoa istovremeno,
- Smanjenje količine masti i sokova koji izlaze iz jela sa mesom, što kao rezultat daje poboljšanje njihovog ukusa.
- Smanjenje iskipelih sadržina unutar rerne.



#### **Uključen je ultraventilator i donji grejač**


Kod ovakvog podešavanja aktivirane su funkcije ultraventilatora i donjeg grejača, pri čemu raste temperatura donjeg dela jela koje se priprema.



#### **Uključeni su ventilator i roštilj**

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna aktivira roštilj i funkciju ventilatora. Praktično, ova funkcija omogućava ubrzanje procesa roštiljanja i poboljšanje ukusa jela. Upotrebljavajte roštilj jedino ako su vrata rerne zatvorena.

### **Pažnja!**

Kada su izabrane funkcije  ali je temperatura podešena na poziciju 0, radiće samo ventilator. Tako možete ohladiti jelo ili rashladiti unutrašnjost rerne.



#### **Uključen je grejač roštilja**

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, jelo se roštilja samo ako je uključen grejač roštilja.



#### **Kombinovani roštilj (Roštilj i gornji grejač)**

Kada je aktivirana ova funkcija, moguće je roštiljanje istovremenim radom roštilja i gornjeg grejača. Ova funkcija dopušta više temperature u gornjem predelu rerne, što uzrokuje da jelo intenzivnije porumeni i omogućava da se roštiljaju veći komadi hrane.



#### **Uključen gornji grejač**

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerne se zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozgo.



#### **Uključen donji grejač**

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerne se zagreva samo uz pomoć donjeg grejača. Pogodno je kada npr. na kraju želite da zapečete jelo odozdo.




#### **Donji i gornji grejač su uključeni**

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerne se zagreva na uobičajen način.

## **Brzo zagrevanje rerne**

Kod rerni sa automatskim kruženjem vazduha koje imaju ventilator i grejač ultraventilatora, može se koristiti funkcija brzog zagrevanja – rerne će dostići temperaturu od 150°C u roku od oko 4 minuta.

Način rada:

- Podesite funkciju rerne na poziciju ultraventilator i donji grejač ,
- Postavite regulator temperature na poziciju 150°C,
- Rerna se zagreva do temperature od 150°C (ili niže, ako ste tako podesili); dostizanje temperature se signalizira tako što se crvena lampica regulatora temperature gasi,
- Sada stavite pleh sa testom u rernu,
- Podesite dugme za odabir funkcija rerne na izabrani način zagrevanja, (pogledajte poglavlje *Pečenje u rerni – praktični saveti*).

### **Važno!**




Kada ste izabrali funkciju brzog zagrevanja, u rerni ne sme biti pleh sa testom niti bilo koji drugi element koji nije sastavni deo rerne.




Funkcija brzog zagrevanja nije preporučljivo da se upotrebljava sa podešavanjem programatora.

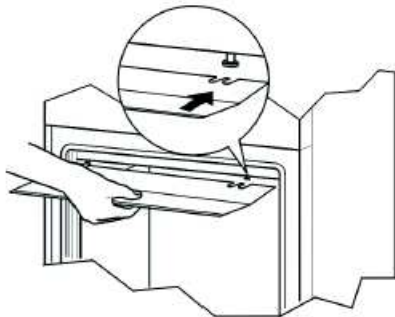
## **Upotreba roštilja**

Proces roštiljanja se odvija pomoću infracrvenih zraka koji se emituju na jelo preko svetlosnog grejača roštilja.

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

- Postavite dugme za rernu na poziciju označenu sa   ili .
- Zagrevate rernu oko 5 minuta (vrata rerne da budu zatvorena).
- Postavite pleh sa jelom na odgovarajući nivo u rerni, a ukoliko roštiljate na rešetki postavite pleh za prikupljanje masnoće na nivo koji je prvi ispod (rešetke).
- Učvrstite zaštitu za dugmad i zatvorite rernu.

Za roštiljanje upotrebom funkcije  i kombinovanog roštilja , temperatura mora biti podešena na 250°C, dok za funkciju roštilja sa funkcijom  mora biti podešena maksimalno na 200°C.



Postavljanje zaštite za dugmad

### **Pažnja!**

Koristite roštilj jedino kada su vrata rerne odškrinuta i zaštita za dugmad spuštена.

Kada je aktivirana funkcija , koristite roštilj sa zatvorenim vratima rerne.

Kada upotrebljavate roštilj, dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli.

Preporučujemo da decu držite van domašaja rerne.

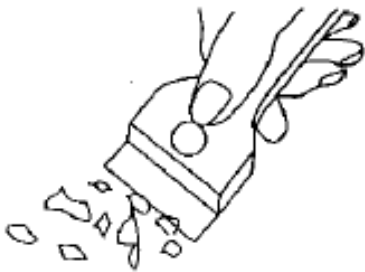
## **ČIŠĆENJE i ODRŽAVANJE**

Pravilnim čišćenjem i održavanjem vašeg šporeta, imate značajan uticaj na besprekoran rad vašeg uređaja.

**Pre nego što počnete sa čišćenjem, šporet mora biti isključen i trebalo bi da proverite da li su sva dugmad postavljena na poziciju «●»/»0». Ne počinjte sa čišćenjem dok se šporet potpuno ne ohladi.**

### **Keramička ploča**

- Ploča bi trebalo da se čisti redovno, posle svake upotrebe. Ako je moguće, preporučujemo da ploču operete dok je još uvek topla (pošto se indikator preostale toplote isključi). Ne dozvolite da se ploča jako zaprlja; posebno od zagorelih sadržina od iskipelih tečnosti.
- Pri čišćenju ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje sa jakim abrazivnim dejstvom, kao npr. praškove za ribanje sa abrazivnim sadržajem, abrazivne kombinacije, abrazivno kamenje, kamen za ribanje, žičanu četku itd. Oni mogu ogrebat površinu ploče i izazvati nepopravljiva oštećenja. Ne upotrebljavajte tečno sredstvo "Cillit" za čišćenje rerne.
- Veće naslage koje su čvrsto prionule za ploču možete ukloniti pomoću specijalnog strugača; ali pri tom budite pažljivi kako ne biste oštetili okvir ploče.



Strugač za čišćenje ploče

**Pažnja! Oštar žilet uvek mora biti zaštićen nameštanjem poklopca (samo ga gurnite pomoću vašeg palca). Moguće su povrede, stoga budite pažljivi kada koristite ovu spravu – držite je van domašaja dece.**

- Odgovarajuća blaga sredstva za čišćenje i pranje su preporučljiva, kao npr. bilo koje vrste tečnosti ili emulzija za uklanjanje masnoće. Uopšte, preporučujemo specijalna sredstva za čišćenje kao npr. COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix za pranje i čišćenje i Cera-Fix za održavanje. Ako vam sredstva koja smo preporučili nisu dostupna, savetujemo da upotrebite toplu vodu sa malo tečnog sapuna ili sredstva za čišćenje sudopera od inoxa.

## **Rerna**

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njeno svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
- Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.
- **Čišćenje pomoću pare:**
  - sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odozdo,
  - zatvorite vrata rerne,
  - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
  - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
  - otvorite vrata rerne, prebrišite unutrašnjost krpom ili sunderom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapun.Pažnja! Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.
- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

## **Pažnja!**

Za čišćenje i održavanje prednjeg staklenog panela ne upotrebljavajte sredstva koja sadrže abrazivne materije.

## **Zamena sijalice u rerni**

**Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.**

- Postavite komandna dugmad na poziciju «●»/»0» i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrišite da se osuši.
- Odvijte sijalicu iz ležišta, zamenite je novom – otpornom na visoke temperature (300°C) koja ima sledeće karakteristike:

- voltaža 230 V
- snaga 25 W
- tip navoja E14.

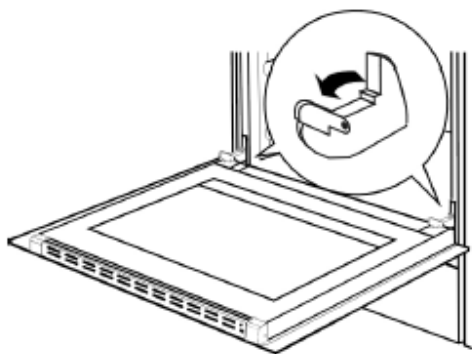


### Sijalica u rerni

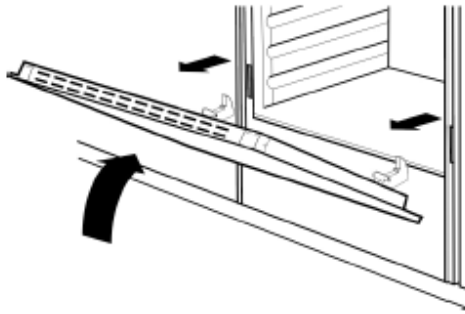
- Ušrafite sijalicu, prethodno proverivši da li je pravilno umetnuta u keramičko ležište.
- Vratite poklopac sijalice.

### Skidanje vrata

Kako biste prilikom čišćenja napravili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabavljanje na šarkama. Delimično zatvorite vrata, podignite ih i izvucite napolje. Kada budete vraćali vrata na svoje mesto, postupite isto samo obrnutim redosledom. Kada ih postavljate, proverite da li je urez šarke pravilno nalegao na ispupčenje držača šarke. Pošto ste vrata pričvrstili na rernu, deo za zabavljanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabavljanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.



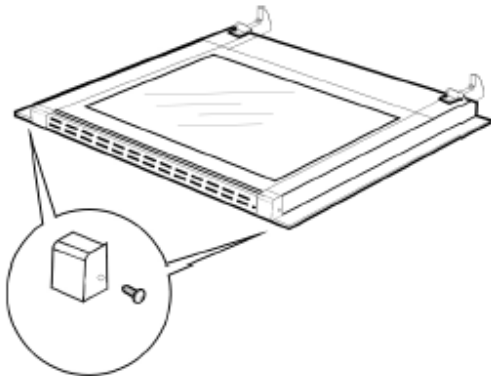
### Iskošavanje delova za zabavljanje na šarkama



### Skidanje vrata

### Uklanjanje unutrašnjeg staklenog panela

Odvijte i olabavite plastičnu bravicu koja se nalazi u uglu gornjeg dela vrata. Potom izvadite staklo iz drugog blokirajućeg mehanizma i uklonite ga. Nakon čišćenja, umetnite i blokirajte stakleni panel i zavrnite blokirajući mehanizam.



Uklanjanje unutrašnjeg staklenog panela

### Redovne provere

Pored održavanja šporeta u čistom stanju, trebalo bi da:

- Sprovedete povremene provere kontrolnih elemenata i delova šporeta koji služe za kuvanje. Nakon isteka garancije, trebalo bi da organizujete tehničku proveru šporeta koju treba da izvrši servis minimum jedanput na svake 2 godine,
- Otklonite bilo kakve greške u radu uređaja,
- Povremeno sprovedite održavanje delova šporeta koji služe za kuvanje.

## **Pažnja!**

Sve popravke i kontrole bi trebalo da izvrši odgovarajući servis ili odgovarajuće ovlašćeno lice.

## **U slučaju nužnosti**

U slučaju nužnosti bi trebalo da:

- Isključite sve radne delove šporeta
- Isključite uređaj sa napajanja strujom
- Pozovite servis
- Neke manje greške se mogu otkloniti pomoću instrukcija navedenih u tabeli ispod. Pre pozivanja korisničkog centra ili servisa, proverite sledeće stavke koje su prikazane u tabeli.

Problem	Uzrok	Uradite ovako..
1. Uređaj neće da radi.	Prekid strujnog napajanja.	Proverite vašu kutiju sa osiguračima; ako je neki osigurač pregoreo namenite ga novim.
2. Displej programatora trepće "0.00".	Uređaj je isključen sa strujnog napajanja ili je bio privremeni prekid napajanja.	Podeiste tekuće vreme (pogledajte " <i>Upotreba programatora</i> ").
3. Svetlo u rerni ne radi.	Sijalica nije dobro zašrafljena ili je neispravna.	Zategnite je ili je zamenite (pogledajte " <i>Čišćenje i održavanje</i> ").

## **Pečenje u rerni-praktični saveti**

### **Pečenje**

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; **za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;**

- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvobitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);
- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabeli 1 i 1A su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuvanja;
- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

**Tabela 1: Kolači**

**Funkcije rerne:**

**donji + gornji grejač**



**ultraventilator**




VRSTA KOLAČA					VREME PEČENJA (min.)
	NIVO	TEMPERATURA (°C)	NIVO	TEMPERATURA (°C)	
<b>Pečenje u kalupima za kolače</b>					
Biskvit/ mramorni kolač	2	170-180	2	150-170	60-80
Viktorijin kolač	2	160-180	2	150-170	65-80
Osnova za filovanu tortu	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Mekana filovana torta	2	170-180			30-40
Voćni kolač (sa hrskavom osnovom)			2-3	160-180	60-70
Kolač sa sirom (sa hrskavom osnovom)			2	140-150	60-90
Čajni kolačići	2	160-180	2	150-170	40-60
Hleb (npr. od celih zrna pšenice)	2	210-220	2	180-200	50-60
<b>Pečenje u plehovima koje ste dobili uz šporet</b>					
Voćni kolač (sa hrskavom osnovom)	3	170-180	2	160-170	35-60
Voćni kolač (sa kvascem)			2	160-170	30-50
Kolač od mrvica	3	160-170	2	150-170	30-40
Mekani rolat	2	180-200			10-15
Pica (sa tankom koricom)	3	220-240			10-15
Pica (sa debelom koricom)	2	190-210			30-50
<b>Pečenje manjih komada</b>					
Slatke zemičke	3	160-170	2	150-160	10-30
Lisnato testo	3	180-190	2	170-190	18-25
Puslice	3	90-110			80-90
Princes krofne			2	170-190	35-45

## Tabela 1A: Kolači

Funkcije rerne: kolači (donji i gornji grejač + ventilator) 

VRSTA PEČENJA	TEMPERATURA (°C)	VREME PEČENJA (min.)
<b>Pečenje u kalupima za kolače</b>		
Puslice	80	60-70
Viktorijin kolač	150	65-70
Čajni kolačići	150	60-70
Filovana torta	150	25-35
<b>Pečenje u plehovima koje ste dobili uz šporet</b>		
Kolač od dizanog testa	150	40-45
Kolač od mrvica	150	30-45
Voćni kolač	150	40-55
Biskvit	150	30-40

### Pažnja!

Funkcija  je moguća kod rerni čiji je model označen slovom "A". Pogledajte tabelu na str. 9 uputstva.

Kada upotrebljavate programe za pečenje kolača u rerni, neophodno je da unutrašnjost rerne prethodno zagrejete. Preporučljivo je koristiti treći nivo odozdo prilikom pečenja.

### Pečenje mesa

- Meso preko 1 kg pripremajte u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posude za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najnižem nivou u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje jedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivete njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

**Tabela 2: Pečenje mesa**

**Funkcije rerne:**

**donji + gornji grejač**



**ultraventilator**



VRSTA MESA	NIVO (odozdo)		TEMPERATURA (°C)		VREME PEČENJA (min.)
<b>GOVEDINA</b> Pečena govedina ili razni fileti Srednje pečeno, sočno u zagrejanom rerni Dobro pečeno u zagrejanom rerni Pečeni but u zagrejanom rerni	2	3 3 3	160-180	250 250 210-230	Po 1 cm 12-15 15-25 25-30 120-140
<b>SVINJETINA</b> Pečeni but Šunka Fileti	2 2	2 2 3	160-180 160-180	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 25-30
<b>TELETINA</b>	2	2	160-170	200-210	90-120
<b>JAGNJETINA</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>DIVLJAČ</b>	2	2	175-180	200-220	100-120
<b>ŽIVINA</b> Piletina Guščetina (oko 2 kg)	2 2	2 2	170-180 160-180	220-250 190-200	50-80 150-180
<b>RIBA</b>	2	2	175-180	210-220	40-55

\* **stavke predstavljene u tabeli se odnose na porcije od 1 kg**, a ako je porcija veća, na svaki dodati kilogram pridodajte još 30-40 minuta.

**Pažnja!**

Na sredini vremena pečenja, meso mora biti okrenuto na drugu stranu.

Savetujemo da meso pečete u posudama za rernu koje su otporne na visoke temperature.

### Tabela 3: Roštilj + ražanj

Funkcije rerne: grejač roštilja + gornji grejač   
(kombinovani roštilj)

VRSTA MESA	TEMPERATURA (°C)	VREME ROŠTILJANJA
Piletina (oko 1.5 kg)	250	90-100
Piletina (oko 2.0 kg)	250	110-130
Šiš ćevap (oko 1.0 kg)	250	60-70

### Tabela 4: Roštilj

Funkcije rerne: grejač roštilja 

VRSTA JELA	NIVO (odozdo)	TEMPERATURA (°C)	VREME ROŠTILJANJA (min.)	
			Str.1	Str.2
Svinjska krmenadla	4	250	8-10	6-8
Svinjska šnicla	3	250	10-12	6-8
Šiš ćevap	4	250	7-8	6-7
Kobasice	4	250	8-10	8-10
Rozbif, (odrezak oko 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Teleći kotlet	4	250	8-10	6-8
Teleći odrezak	4	250	6-8	5-6
Ovčija krmenadla	4	250	8-10	6-8
Jagnjeća krmenadla	4	250	10-12	8-10
Polovina pileta (oko 500 g)	3	250	25-30	20-25
Riblji fileti	4	250	6-7	5-6
Pastrmka (oko 200-250 g)	3	250	5-8	5-7
Hleb (tost)	4	250	2-3	2-3

## Tabela 5: Ventilator sa roštiljem

**Funkcije rerne: kombinovani roštilj + ventilator** 

### **Pažnja!**

Kada koristite ovu funkciju, preporučljivo je da vrata rerne budu zatvorena. Ova funkcija je pogodna za veće porcije mesa.

<b>VRSTA MESA</b>	<b>TEŽINA (kg)</b>	<b>NIVO (odozdo)</b>	<b>TEMPERATURA (°C)</b>	<b>VREME PEČENJA (min.)</b>
Pečena prasetina	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Jagnjeći but	2,0	2	170-190	90-110
Pečena govedina	1,0	2	180-200	30-40
Piletina	1,0	2	180-200	50-60
Pačetina	2,0	1-2	170-190	85-90
Guščetina	3,0	2	140-160	110-130
Ćuretina	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

**Tokom pečenja, meso povremeno treba da okrećete na drugu stranu, kao i da ga prelivate njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom.**

### **Pažnja!**

Stavke u Tabelama 2-5 su date okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuvanja.

## **TEHNIČKI PODACI**

Napon i frekvencija	400/230 ~ 50Hz
Snaga	max. 10.1kW
Dimenzije šporeta š/v/d	50/85/60cm
Korisna zapremina rerne*	53-58 litara
Jačina	na energetske nalepnici
Težina	oko 39 kg
Sertifikat o bezbednosti	

Saglasnost sa EU regulativama EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6 standardi


\* u skladu sa EN 50304

kapacitet zavisi od opreme rerne – naveden je u tehničkim karakteristikama i na energetske nalepnici.

### *Sertifikat o saglasnosti CE*

*Proizvođač ovim izjavljuje da je ovaj proizvod u skladu sa opštim zahtevima prema sledećim Evropskim Direktivama:*

- *Smernica o niskom naponu 73/23/EEC*
- *Smernica o elektromagnenoj kompatibilnosti 89/336/EEC,*

*pa je stoga ovaj proizvod obeležen simbolom , proizvođaču je izdata **Deklaracija o Usklađenosti** koja je dostupna kompetentnim nadležnim službama koje kontrolišu tržište.*

## **GARANCIJA**

Nadležni su servisi i to u skladu sa Garantnim listom.

- Proizvođač ne preuzima odgovornost za bilo kakva oštećenja nastala kao rezultat nepravilne upotrebe uređaja.