tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

GORENJE kombinovani šporet KC6355XT

gorenje



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

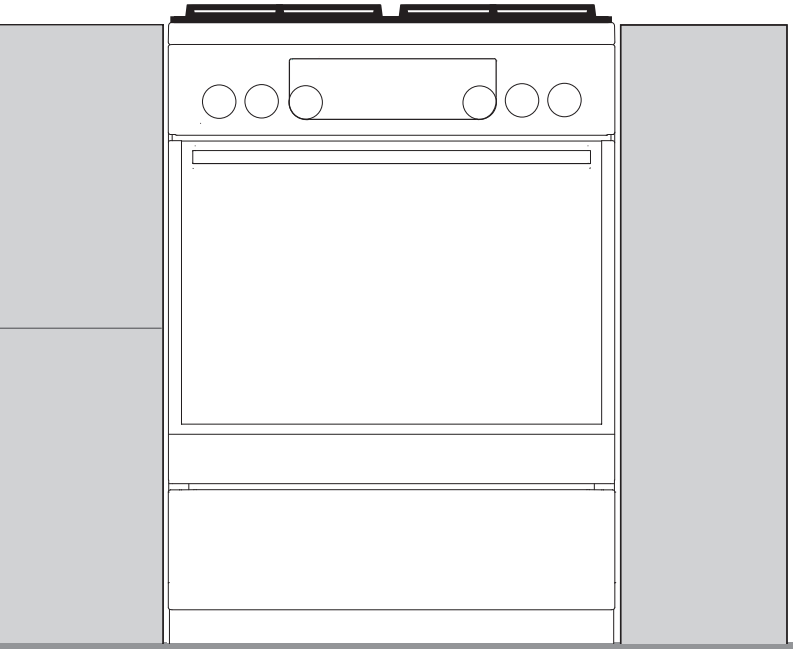
https://tehnoteka.rs/p/gorenje-kombinovani-sporet-kc6355xt-akcija-cena/

RS BA

DETALJNA UPUTSTVA
ZA UPOTREBU
KOMBINOVANOG
SAMOSTALNOG
ŠPORETA

gorenje





FK6A...
FM6A...

www.gorenje.com

Zahvaljujemo vam na poverenju kojeg ste nam iskazali kupovinom našeg aparata.

Za lakšu upotrebu proizvoda priložili smo vam detaljna uputstva, koja će vam pomoći da se što brže upoznate sa svojim novim aparatom.

Najpre se uverite dali ste primili neoštećen aparat. Ukoliko otkrijete bilo kakvo transportno oštećenje, molimo vas da se obratite vašem prodavcu kod kog ste aparat kupili, ili područnom magacinu odakle je proizvod bio isporučen. Telefonski broj naći ćete na računu odnosno na otpremnici.

Ova uputstva za vas su važeća samo ukoliko je aparat označen simbolom vaše države. Ukoliko tog simbola NEMA, aparat treba prilagoditi u skladu s tehničkim uputstvima iz ovog priručnika, u kojima ćete naći potrebna uputstva za preradu aparata u skladu sa zakonodavnim uslovima i važećim propisima u vašoj državi.

Aparat treba biti priključen u skladu sa važećim propisima i standardima, a sme se koristiti isključivo u dobro provetravanim prostorijama. Pre priključenja ili upotrebe aparata, pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu.

Uputstva za upotrebu aparata možete naći i na našem internetnom sajtu:

http://www.gorenje.com

 važne informacije

 savet, napomena

SADRŽAJ

UVOD

4 VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

8 Pre priključenja aparata

9 KOMBINOVAN SAMOSTALAN ŠPORET

13 Kontrolna tabla
14 Tehnički podaci aparata – tipska pločica

UPRAVLJANJE APARATOM

15 RUKOVANJE APARATOM

15 Pre prve upotrebe
15 Površina za kuvanje (ovisno o modelu)
20 Rerna
23 Izbor regulacija
25 Izbor dodatnih funkcija
27 Upućivanje pečenja
27 Isključenje rerne
28 Opisi sistema i tabele pečenja

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

44 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

45 Klasično čišćenje rerne
45 Čišćenje staklokeramičke površine
47 Gasni gorionik
48 Čišćenje rerne funkcijom aqua clean
49 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica
50 Čišćenje i montaža katalitičkih uložaka
51 Skidanje i nameštanje vrata rerne
54 Skidanje i nameštanje stakla vrata
56 Zamena sijalice

OTKLANJANJE KVAROVA

57 POSEBNA UPOZORENJA I JAVLJANJE GREŠAKA

OSTALO

59 UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

65 TABELA DIZNI

67 ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVA I SAČUVAJTE IH, JER ĆETE IH MOŽDA TREBATI KASNIJE

Deca starija od osam godina, kao i lica smanjenih psiho-fizičkih ili mentalnih sposobnosti, odnosno lica bez potrebnih iskustava ili znanja, smeju koristiti ovaj aparat isključivo pod nadzorom lica zaduženih za njihovu bezbednost, koja će im pružiti i potrebnu pomoć i uputstva za rad aparata te ih upozoriti na opasnosti povezane s upotrebom aparata. Pazite da deca ne koriste aparat kao igračku. Deca neka također ne učestvuju u postupcima čišćenja aparata ili obavljanja radova na njegovom održavanju bez odgovarajućeg nadzora.

UPOZORENJE: sam aparat i dostupni elementi aparata mogu se tokom rada jače ugrejati. Izbegavajte dodir s grejnim elementima. Mala deca mlađa od osam godina neka budu celo vreme pod nadzorom.

UPOZORENJE: u toku rada dostupni delovi aparata mogu jače da se ugreju. Malu decu udaljite i nemojte im dozvoliti da se zadržavaju u blizini rerne.

Tokom upotrebe aparat se može jače ugrejati. Pazite da ne dodirujete grejne elemente rerne.

UPOZORENJE - Opasnost požara: na površini ploče za kuvanje nemojte držati nikakve predmete.

UPOZORENJE: Kuvanje na masti ili ulju na ploči za kuvanje je jako opasno ako je ostavite bez nadzora, jer može uzrokovati požar. Nemojte nikad pokušavati pogasiti požar vodom nego iskopčajte aparat iz električne struje i pokrijte plamen poklopcem ili vlažnom krpom.

UPOZORENJE: Priprema jela neka bude pod stalnim nadzorom. Kraći proces pripreme hrane treba stalno kontrolisati.

UPOZORENJE: Pre zamene sijalice proverite dali je aparat isključen iz električne instalacije, te time sprečite opasnost električnog udara.

UPOZORENJE: Aparat je namenjen isključivo za kuvanje. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrejavanje prostorija.

Na ringlu za kuvanje nemojte stavljati prazne sudove.
Aparat nije namenjen upravljanju pomoću spoljnih programskih časovnika ili posebnih nadzornih sistema.

UPOZORENJE: Koristite isključivo štitnike ploče za kuvanje koje je oblikovao proizvođač aparata za kuvanje, ili koje proizvođač u svojim uputstvima za upotrebu preporučuje kao primerene štitnike za ovaj aparat. Korišćenje neprimerenih štitnika ploče za kuvanje može dovesti do nesreće.

UPOZORENJE: Ukoliko se je staklena površina ploče za kuvanje raspukla, isključite aparat da sprečite opasnost električnog udara. Isključite sve prekidače ringli za kuvanje i odšrafite osigurač, odnosno iskopčajte glavni osigurač, tako da aparat u potpunosti izolujete iz električne instalacije.

Ako je staklo na vratima rerne puklo ili oštećeno, rernu nemojte koristiti i smesta pozovite servisera.
Za priključenje aparata koristite kabl 5 x 1,5 mm^2 oznake H05VV-F5G1,5 ili bolji. Aparat sme priključiti samo servis ili ovlašćeno stručno lice.

Aparat je napravljen za postavljanje neposredno na patos, bez bilo kakvih postolja.

Na indukcionu ringlu za kuvanje nemojte stavljati nikakve metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike ili poklopci, jer se zbog delovanja indukcije mogu jače zagrejati

Nakon upotrebe isključite polje za kuvanje iz korisničkog interfejsa koristeći odgovarajuće elemente za upravljanje. Nemojte verovati isključivo sistemu detektora posude.

Za čišćenje rerne nemojte koristiti gruba ili abraziona sredstva za čišćenje, ili metalne strugalice, jer njima možete izgrepsti površinu. Zbog takvih oštećenja može da dođe do puknuća stakla.

Aparat ne sme biti postavljen iza dekorativnih vrata, da ne bi došlo do pregrejavanja.

Aparat nije dozvoljeno čistiti napravama na vruću paru ili visokotlačnim aparatima za čišćenje, jer takve naprave mogu uzrokovati električni udar.

Ukoliko je priključni kabl oštećen, sme ga zameniti isključivo proizvođač ili njegov ovlašćeni serviser, jer ćete jedino time sprečiti eventualne opasnosti odnosno povrede.



- PAZI: postoji opasnost nagibanja ili prevrtanja!



- UPOZORENJE: da bi sprečili nagibanje ili prevrtanje aparata, treba namestiti stabilizatore. Pridržavajte se uputstava za postavljanje.

Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za korišćenje s ovom rernom.

Pre nego što otvorite poklopac šporeta, proverite da li je čist, i sa njega obrišite eventualne ostatke razlivene tečnosti. Poklopac može da bude lakovan ili staklen, i ne smete ga zatvoriti pre nego što se sve ringle za kuvanje potpuno ohlade.

Aparat treba biti priključen preko fiksnog priključka u skladu sa propisima za takvu vrstu priključka.

Aparat sme priključiti samo servisna služba ili ovlašćeno stručno lice. Nestručni zahvati i popravci aparata mogu dovesti do opasnosti od strujnog udara i ozbiljnih povreda, kao i do oštećenja na aparatu.

Aparat je namenjen upotrebi u domaćinstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrejavanje prostorija, sušenje životinja, hartije, tkanina ili bilja, jer u takvim slučajevima postoji opasnost oštećenja ili požara.

Aparat sme priključiti samo stručnjak sa ovlašćenjem distributera gasa, odnosno ovlašćenog servisa. Takođe, treba se pridržavati zakonskih propisa i tehničkih uslova priključenja, koje propisuje lokalno preduzeće za opskrbu gasom.

Nestručni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost eksplozije, strujnog udara i kratkog spoja, te posledično ozbiljnih povreda, kao i oštećenja na aparatu. Takve radove sme obaviti isključivo ovlašćeni stručnjak.

Pre postavljanja i priključenja proverite da li lokalni uslovi distribucije gasa (vrsta gasa i tlak gasa) odgovaraju značajkama i regulacijama aparata.
Regulacije i svojstva ovog aparata navedeni su na njegovoj tipskoj pločici.

Ovaj aparat nije primeren za priključenje na napravu za odvod proizvoda sagorevanja (dimnjak). Aparat treba biti postavljen i priključen u skladu sa važećim propisima o priključenju.

Aparat spada u kategoriju 2/1. Prilikom postavljanja u jedan red, aparat može na obe strane dodirivati susedne kuhinjske elemente. Na jednoj strani, na udaljenosti najmanje 10 cm, može biti postavljen kuhinjski element koji je viši od aparata. Na drugoj strani sme biti postavljen samo kuhinjski element iste visine.

Aparat ne sme da bude postavljen u blizini jakih izvora toplote, kao što su peći na čvrsta goriva, jer bi visoka temperatura u okolini takvih izvora toplote mogla da ošteti aparat.

Obratite naročitu pažnju na precizno slaganje delova gorionika.

Glavni ventil za dovod gasa zatvorite ako gorionike, odnosno aparat ne nameravate koristiti duže vreme (npr. odlazak na odmor).

Pazite da priključni kablovi aparata koji se nalaze u blizini vašeg aparata ne budu

pritisnuti vratima rerne, jer mogu da se oštete i uzrokuju kratak spoj. Zato električne priključne kablove drugih aparata držite na primerenoj udaljenosti.

Korišćenje aparata bezbedno je i sa vodilicama tepsije i bez njih.

Ako ste opazili bilo kakve smetnje u gasnoj instalaciji, ili ako prostoriji osetite gas:
- smesta zatvorite glavni ventil za dovod gasa na boci ili na gasnoj instalaciji;
- ugasite sve vrste otvorenog plamena, uključivši i duvanske proizvode;
- nemojte paliti električne naprave (niti svetla);
- prostoriju smesta provetrite;
- smesta pozovite servis ili ovlašćeno lice distributera gasa.

Rernu nemojte oblagati aluminijumskom folijom i nemojte stavljati tepsiju na dno rerne, jer obloga iz folije sprečava kruženje vazduha u rerni, ometa pečenje i uništava emajl.
Vrata rerne **tokom rada** jače se ugreju. Zato je kao dodatna zaštita ugrađeno treće staklo, koje tokom rada rerne snižava površinsku temperaturu stakla na vratima rerne (samo određeni modeli).

Šarniri vrata rerne mogu se oštetiti ako ih preopteretite, zato na otvorena vrata rerne nemojte stavljati teške sudove za kuvanje i nemojte se oslanjati na otvorena vrata npr. tokom čišćenja unutrašnjosti rerne. Nemojte dozvoliti deci da sedaju na vrata.

Pazite da otvori za provetravanje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

UPOZORENJE: Tokom upotrebe gasnih gorionika u prostoriju se dodatno oslobađa toplota i vlaga, kao i proizvodi sagorevanja. Zato treba da se postarate za dodatno provetravanje kuhinje, odnosno prostorije u kojoj se aparat nalazi, naročito kada aparat radi. Prirodni otvori za provetravanje neka budu otvoreni, ili ugradite mehaničku napravu za provetravanje (kuhinjski aspirator).

U slučaju intenzivnije ili duže upotrebe aparata treba obezbediti i intenzivnije odnosno dodatno provetravanje prostorije u kojoj se nalazi aparat, npr. otvaranje prozora, ili još efikasnije mehaničko provetravanje gde za to postoji mogućnost.

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

PRE PRIKLJUČENJA APARATA

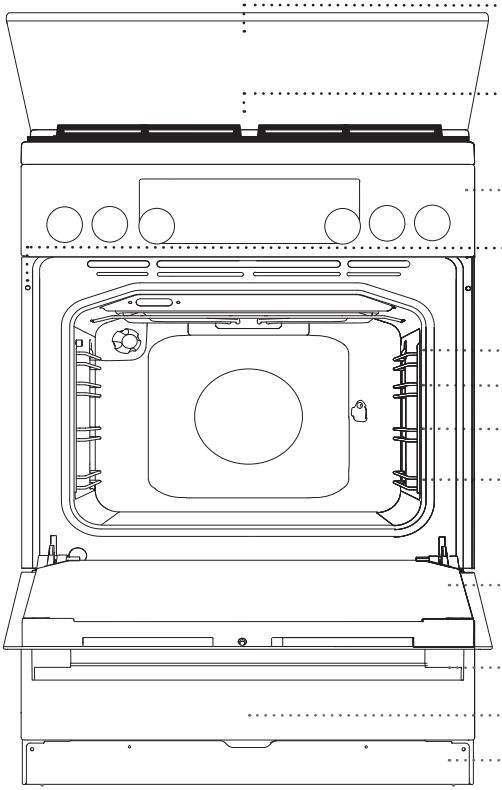


Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacija koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog korišćenja aparata, nisu predmet garancije.

KOMBINOVAN SAMOSTALAN ŠPORET

OPIS APARATA I OPREME (odvisno o modelu)

Aparati za koje su izrađena ova uputstva mogu imati različitu opremu, zato su možda u uputstvima opisane i određene funkcije i oprema koje vaš aparat nema.



POKLOPAC APARATA

Pre nego što otvorite poklopac šporeta, proverite da li je čist, i sa njega obrišite eventualne ostatke razlivene tečnosti. Poklopac smete zatvoriti tek nakon što se sve ringle za kuvanje potpuno ohlade.



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da stakleni poklopac aparata može pući ako se ugreje. Pre nego što zatvorite poklopac, pogasite sve gorionike i pričekajte da se sve ringle ohlade.

589351

FIJOKA APARATA



U fijoci aparata nemojte držati zapaljive, eksplozivne ili temperaturno neotporne predmete (na primer hartiju, krpe za lonce, plastične kese, sredstva za čišćenje ili razne sprejove), jer bi prilikom rada rerne mogli uzrokovati požar.

UVUČENA DUGMAD ZA UPRAVLJANJE

Dugme lagano pritisnite da iskoči, a zatim ga obrćite.

Nakon svake upotrebe dugme obrnite u isključeni položaj i gurnite ga nazad.
Uvučeno dugme možete gurnuti nazad samo u isključenom, odnosno neutralnom položaju prekidača.

KONTROLNA SVETLA

Žuto signalno svetlo svetli kada je rerna uključena.
Žuta lampica lampica svetli kad je uključena bilo koja funkcija aparata (ovisno o modelu).
Crvena lampica svetli kad deluju grejači rerne, a ugasi se kad je postignuta izabrana temperatura.
Brojčanik uključenog dugmeta svetli kad je izabrana određena funkcija.
Osvetljenje rerne uključuje se automatski kada se odabere određeni sistem.

ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju pripremu hrane na četiri nivoa (vodite računa da se nivoi uvek broje odozdo prema gore).
Vodilice 3 i 4 namenjene su pečenju na roštilju.

TELESKOPSKE VODILICE

Teleskopskim vodilicama opremljeni su 2., 3. i 4. nivo.
Teleskopske vodilice mogu se na određenim nivoima delimično ili u potpunosti izvući.

UTORI ZA VODILICE

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

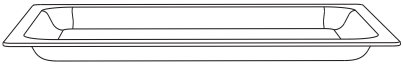
PREKIDAČ NA VRATIMA RERNE

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

RASHLADNI VENTILATOR

U aparat je ugrađen rashladni ventilator koji hladi kućište i kontrolnu tablu aparata.

PRIBOR RERNE (ovisno o modelu)

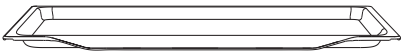


STAKLENA TEPSIJA koristi se za pečenje jela na svim sistemima rerne. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.

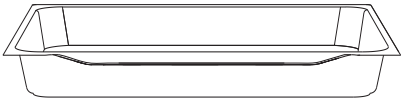


RESETKA se koristi za pečenje na roštilju ili na nju stavite tepsiju s vašom hranom

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



NISKA TEPSIJA služi za pečenje svih vrsta mesa, ribe i povrća, kao i za hvatanje masnoće koja kapa prilikom pečenja namirnica na rešetki.

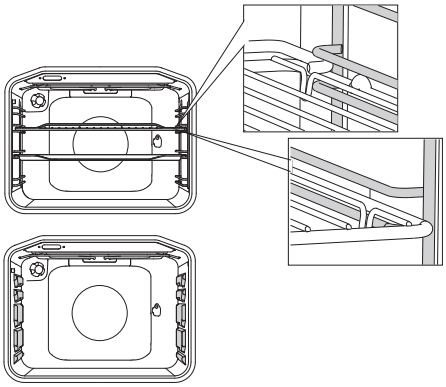


DUBOKA TEPSIJA koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.

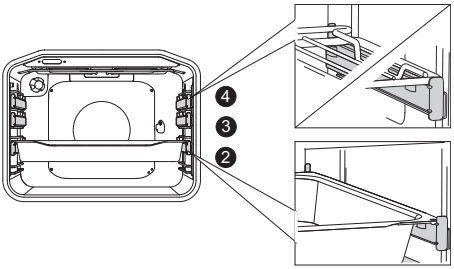
Duboka tepsija neka tokom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, izuzev ako pečete na roštilju ili koristite ražanj, pa duboka tepsija služi za sakupljanje kapajuće masnoće.

Pribor za pečenje može zbog zagrevanja da promeni oblik, što neće uticati na njegovu upotrebljivost. Nakon što se pribor ohladi, oblik se vraća u prvobitno stanje.

589351

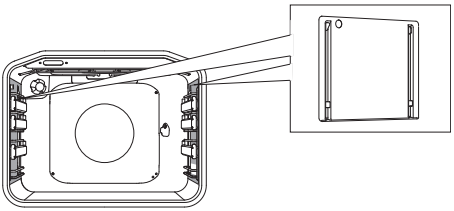


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i tepsije uvek umetnete u vodeći utor kog ograničavaju žičane vodilice.



Kod teleskopskih žičanih vodilica najpre izvucite vodilice jednog nivoa, na njega stavite rešetku ili tepsije, i zatim ih rukom gurnite do kraja unutra.

Vrata rerne zatvorite tek kad su teleskopske vodilice ugurane skroz do kraja u unutrašnjost rerne.



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

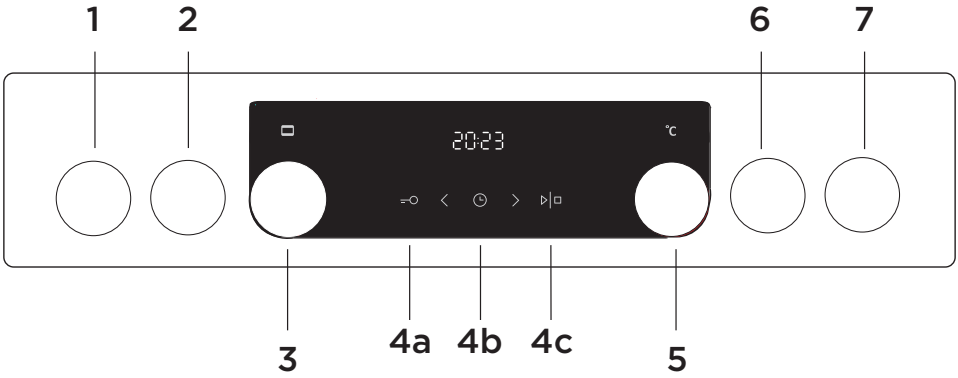


RAZANJ se koristi za pečenje mesa na ražnju.
Garnituru sačinjavaju stalak za ražanj sa šrafovima za pričvršćenje, i odstranjiva drška

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

KONTROLNA TABLA

(ovisno o modelu)



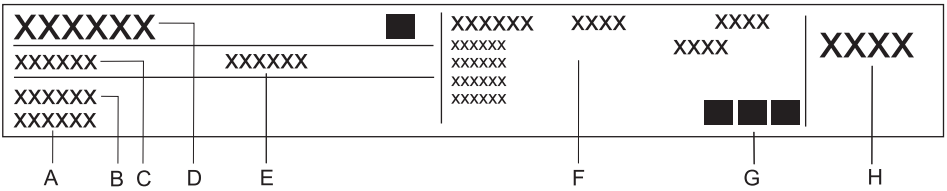
1 DUGME RINGLE ZA KUVANJE LEVO SPREDA
2 DUGME RINGLE ZA KUVANJE LEVO POZADI
3 DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA
4a TASTER BEZBEDNOSNA ZAŠTITA ZA DECU
4b TASTER ELEKTRONSKI PROGRAMSKI SAT
4c TASTER START/STOP ZA UPUĆIVANJE I PREKID PROGRAMA
5 DUGME ZA IZBOR TEMPERATURE
6 DUGME RINGLE ZA KUVANJE DESNO POZADI
7 DUGME RINGLE ZA KUVANJE DESNO SPREDA

NAPOMENA:
Simboli sistema pečenja mogu da budu označeni na dugmetu ili na kontrolnoj tabli (ovisno o modelu aparata).

Tasteri za upravljanje bolje će se odazivati ukoliko ih dodirujete što većom površinom jastučića prsta. Svaki uspešan dodir tastera prati zvučni signal.

TEHNIČKI PODACI APARATA – TIPSKA PLOČICA

(ovisno o modelu)



A Serijski broj
B Model
C Tip
D Robna marka
E Šifra
F Tehnički podaci
G Znaci skladnosti
H Fabrička regulacija gasa

Tipska tablica s osnovnim podacima o aparatu pričvršćena je na ivici rerne, i vidljiva je kad otvorite vrata rerne.

RUKOVANJE APARATOM

PRE PRVE UPOTREBE

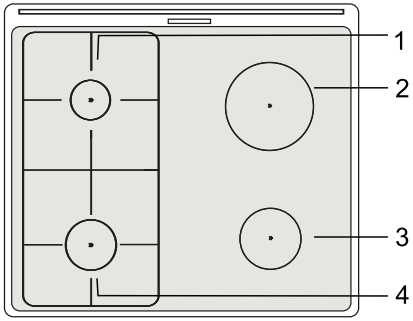
Nakon isporuke aparata, iz rerne izvadite sve delove, uključivši i transportnu opremu. Sve delove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim deterdžentom za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

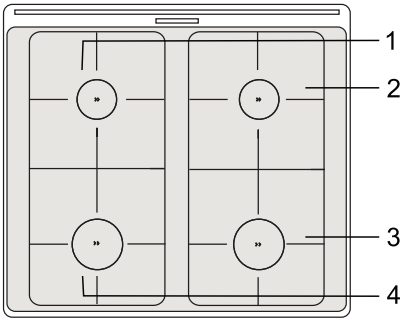
Tokom prvog zagrejavanja rerna će možda ispuštati karakterističan vonj “po novom”, zbog toga tokom zagrejavanja temeljito provetrite prostoriju.

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

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

POVRŠINA ZA KUVANJE (ovisno o modelu)

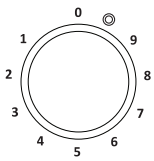


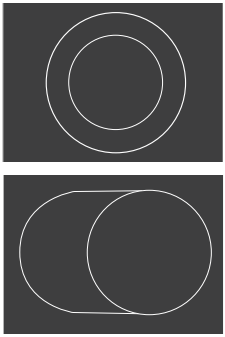


1. Ringla za kuvanje pozadi levo
2. Ringla za kuvanje pozadi desno
3. Ringla za kuvanje spreda desno
4. Ringla za kuvanje spreda levo

STAKLOKERAMIČKA POVRŠINA

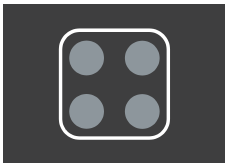
- Grejna ringla brzo postigne odabranu snagu, odnosno regulisanu temperaturu grejanja, dok okolina vrućih grejnih ringli ostaje hladna.
- Ploča je otporna na temperaturne promene.
- Ukoliko staklokeramičku površinu za kuvanje koristite kao površinu za odlaganje, može doći do oštećenja ili ogrebotina.
- Priprema hrane u aluminijumskim ili plastičnim sudovima na vrućim zonama za kuvanje nije dozvoljena. Na staklokeramičku ploču nemojte stavljati nikakve plastične predmete ili aluminijumske folije.
- Nemojte upotrebljavati puknutu ili polomljenu staklokeramičku ploču. Pad predmeta s oštrim ivicama na ploču može uzrokovati lomljenje ploče. Posledice mogu da budu vidljive odmah ili tek nakon nekog vremena. Ukoliko se pojavi bilo kakva vidljiva pukotina, smesta iskopčajte dovod električne energije u aparat.





UPRAVLJANJE DVOKRUŽNOM RINGLOM ZA KUVANJE

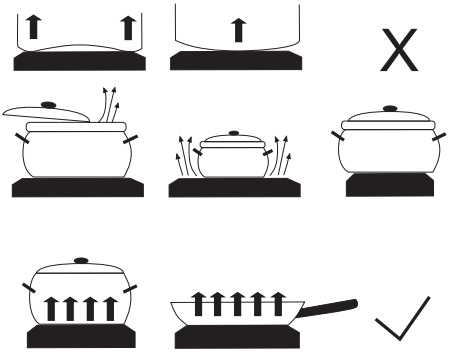
Kod dvokružne ringle za kuvanje grejna površina može da se prilagodi određenoj veličini i obliku suda.
Veću ringlu uključujete obrtanjem pripadajućeg dugmeta za dvokružni grejač do kraja (začuje se »klik«), a zatim izaberete traženi stepen snage delovanja.



INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE

Svaka ringla ima signalnu lampicu koja svetli kad je ta ringla vruća. Kada se ringla ohladi, lampica se ugasi.
Indikator preostale toplote može da svetli i ako na ringlu za kuvanje koju niste koristili stavite vrući sud.

SAVETI ZA UPOTREBU SUDOVA



- Koristite kvalitetne sudove s ravnim i stabilnom dnom.
- Dno posude i zona za kuvanje (ringla) neka imaju isti prečnik.
- Sudovi napravljeni od vatrostalnog stakla s posebno brušenim dnom primereni su za upotrebu na ringlama za kuvanje ako prečnik odgovara prečniku ringle. Posude s većim prečnikom mogu pući zbog termičke napetosti..
- Sud neka uvek bude postavljen na sredinu ringle za kuvanje.

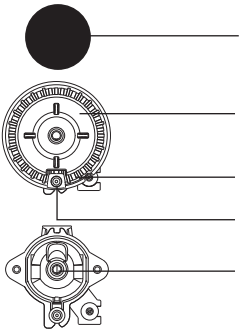
- Ako koristite lonac pod pritiskom («pretis» lonac), imajte ga pod kontrolom dok ne postigne pravilan pritisak. Ringla za kuvanje neka najpre radi na najvećem stepenu snage, a zatim prema uputstvima proizvođača lonca, odgovarajućim senzorom blagovremeno smanjite snagu delovanja.
- Pazite da u loncu na pritisak uvek bude dovoljno tečnosti, inače ako je na ringli prazan lonac, može doći do pregrejavanja i do oštećenja lonca i ringle.
- Prilikom upotrebe uvek se pridržavajte uputstava proizvođača.

ŠTEDNJA ENERGIJE

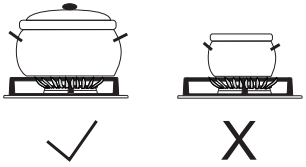
- Prečnik dna šerpi i lonaca mora odgovarati prečniku ringle za kuvanje. Ako je posuda premalena, dolazi do gubitaka toplote, a ringla za kuvanje može se oštetiti.
- Koristite poklopce ukoliko priprema hrane to omogućuje.
- Sudovi neka uvek budu prikladne veličine obzirom na količinu jela. Priprema manje količine jela u velikom sudu uzeće više energije no što je potrebno.
- Jela s dugim vremenom kuvanja spremajte u loncu pod pritiskom (ekonom lonac).
- Razno povrće, krompir i slično, možete kuvati u manjoj količini vode. Tako se jelo skuva, ali je pri tome važno da poklopac bude dobro zatvoren. Nakon što proključa, smanjite stepen snage i nastavite s polaganim vrenjem.

GASNI GORIONICI

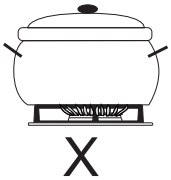
- Ako hranu želite zapeći, gorionik najpre stavite na maksimalnu snagu, a zatim nastavite kuvanje na najmanjoj snazi.
- Poklopac gorionika uvek namestite veoma precizno na krunu gorionika. Obratite pažnju da prorezi na kruni gorionika uvek budu slobodni.



SAVETI ZA UPOTREBU SUDOVA



- Pravilno odabrani sudovi obezbeđuju optimalno vreme kuvanja i potrošnju gasa. Najvažniji je prečnik sudova
- Plamen koji prelazi preko ivice premalenog **suda** uništava sud. Osim toga i potrošnja gasa se povećava.
- Za sagorevanje gasa potreban je i vazduh, a u slučaju **prevelikih sudova** vazduha nema dovoljno, te je iskoristivost sagorevanja manja.

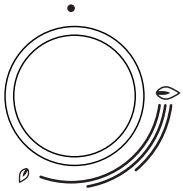


Nastavak rešetke (imaju samo neki modeli)
Nastavak rešetke koristite kada kuvate u posudi manjeg prečnika. Položite ga na rešetku nad pomoćnim gorionikom.

Vrsta gorilnika	Premer posode
Veliki (3,0kW)	220—260 mm
Normalan (1,9kW)	160—220 mm
Pomoćni (1,0kW)	120—140 mm
Gorionik sa više obruča (3,5kW)	220—260 mm

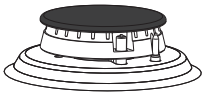
PALJENJE I RAD GORIONIKA (ovisno o modelu)

Pre nego okrenete dugme uvek ga pritisnite prema unutra.



Na dugmetima je snaga grejanja označena simbolima velikog i malog plamena.
Dugme obrćite preko položaja **velikog plamena** do položaja **malog plamena** i nazad. Radni položaj nalazi se između oba plamena.
Dugme nemojte ostaviti u položaju između i ●, jer u tom rasponu plamen nije stabilan i može da se ugasi.

Pre nego što počnete paliti gorionike (važi za gorionike sa više obruča i za mini vok) neka na rešetkama iznad gorionika već bude postavljena posuda. Gorionik isključujete (gasite) obrtanjem dugmeta udesno u položaj ●.



Jednoručno paljenje gorionika
Kada želite upaliti gasni gorionik pritisnite odabrano dugme gorionika i obrnite ga u položaj najveće snage. Aktivira se električna iskra svećice i upali izlazeći gas.

Dvoručno paljenje gorionika
Kada želite upaliti gasni gorionik pritisnite odabrano dugme gorionika i obrnite ga u položaj najveće snage. Zatim **pritisnite dugme naprave za paljenje**. Aktivira se električna iskra svećice i upali izlazeći gas.



Električno paljenje radi samo kada je utikač priključnog kabla ukopčan u utičnicu električne instalacije. Ako električno paljenje ne radi (npr. zbog nestanka električne energije ili zbog vlažnih svećica), gas možete upaliti i šibicom ili upaljačem za gas.
Nakon paljenja držite dugme pritisnut uz aparat još približno 5 sekundi, sve dok se plamen ne umiri.

Ukoliko se gorionik nakon 15 sekundi nije upalio, zatvorite gorionik i pričekajte najmenje 1 minut. Nakon toga pononovite postupak plajenja.

Ukoliko se plamen gorionika ugasi (bez obzira na uzrok), zatvorite gorionik, a pre ponovnog pokušanja plajenja morate pričekati najmenje 1 minut.

RERNA

UKLJUČENJE I REGULISANJE

Nakon prvog uključenja aparata na električnu instalaciju, ili nakon dužeg perioda nestanka napajanja električnom energijom, na pokazivaču trepće 12:00 i svetli simbol ⏲. Regulišite tačno vreme na časovniku.

REGULISANJE ČASOVNIKA



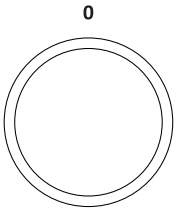
1 Dodirom tastera ‹ ili › podešavate tačno vreme, i potvrđujete ga dodirom tastera ⏲.

Ukoliko taster za regulisanje vrednosti držite pritisnut duže vreme, brzina promene podataka se ubrzava.

PROMENA REGULACIJE SATA

Tačno vreme možete menjati i regulisati kad nije aktivna ni jedna vremenska funkcija. Uzastopnim pritiskom na taster SAT izaberite simbol ⏲ i regulišite momentalno tačno vreme.

IZBOR SISTEMA PEČENJA (ovisno o modelu)



Okretanjem dugmeta (levo i desno) izaberite SISTEM PEČENJA (pogledati tabelu programa, ovisno o modelu).

Regulaciju možete menjati i tokom delovanja aparata.

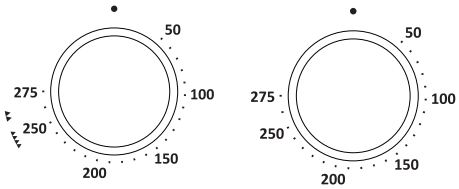
SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	SISTEMI RERNE	
	BRZO PRETHODNO ZAGREJAVANJE Koristi se kad želite rerna što brže ugrejati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije primerena za pečenje jela. Kad se rerna ugreje na izabranu temperaturu, zagrejavanje se završava.	160
	GORNJI I DONJI GREJAČ Grejači na gornjoj i donjoj strani rerne ravnomerno sevaju toplotu u unutrašnjost rerne. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou.	200
	GORNJI GREJAČ Toplotu na namirnice seva samo grejač na gornjoj strani rerne. Koristi se kad želite zapeći gornju stranu jela (za dodatnu hrskavost).	180
	DONJI GREJAČ Toplotu seva samo grejač na donjoj strani rerne. Koristi se kad želite zapeći donju stranu jela.	180
	ROŠTILJ Deluje samo infra grejač, koji je deo velikog roštilja. Koristi se za pečenje na roštilju za manje količine, npr. sendviča, viršli, safalada i drugih kobasica, te za pečenje tosta. Maksimalna dozvoljena temperatura: 230 °C.	220
	VELIKI ROŠTILJ Deluju gornji grejač i infra grejač. Toplotu direktno seva infra grejač, koji je pričvršćen na plafonu rerne, dok je za povećanje efekta zagrejavanja istovremeno uključen i gornji grejač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na roštilju, npr. zapečenih hlepčića, mesa, ili viršli i sličnih kobasica, te za pečenje tosta. Maksimalna dozvoljena temperatura: 230 °C.	220
	ROŠTILJ S VENTILATOROM Deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na roštilju i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednom nivou rerne. Ovaj sistem primeren je i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170
	GORNJI GREJAČ I VENTILATOR Deluju gornji grejač te ventilator. Ovaj sistem koristi se za pečenje većih komada mesa, peradi, itd. Primeren je i za gratiniranje jela.	170

SISTEM	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	**VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJA** Delujejo spodnje in okroglo grelo ter ventilator z vročim zrakom. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa.	200
	**VRUĆ VAZDUH** Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki rerne brine o stalnom kruženju vrućega vazduha oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više nivoa.	180
	**DONJI GREJAČ I VENTILATOR** Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuvavanje (konzervisanje) voća i povrća.	180
	**DONJI I GORNJI GREJAČ S VENTILATOROM** Deluju oba grejača te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomerno kruženje vrućeg vazduha u rerne. Koristi se za pečenje kolača, odmrzavanje hrane, sušenje voća i povrća.	180
	**ZAGREJAVANJE SERVISNIH SUDOVA** Koristi se kad želite prethodno zagrejati servisne sudove (tanjire, šolje) da bi hrana ostala duže vreme topla.	60
	**SPORO PEČENJE** [1] Funkcija omogućava nežno, sporo i ravnomerno pečenje, zato hrana ostane mekana i sočna. Podesna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednom nivou. Koristi se u temperaturnom rasponu od 140 do 220 °C.	180
	**ODMRZAVANJE** Vazduh kruži bez uključenih grejača. Deluje samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje zamrznute hrane.	-
	**AQUA CLEAN** Toplotu seva samo donji grejač. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz rerne. Program se izvede u roku 30 minuta.	70

[1] Ova se funkcija koristi za određivanje energetsko efikasne klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

IZBOR REGULACIJA

PODEŠAVANJE TEMPERATURE PEČENJA



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



Obrtanjem dugmeta izaberite traženu TEMPERATURU.

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

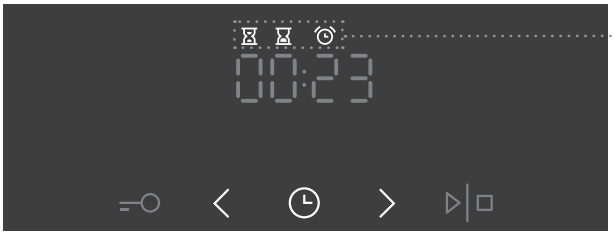
Za uključenje aparata morate taster START držati pritisnut nešto duže - otprilike 1 sekund.

VREMENSKE FUNKCIJE

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

Dodirnite taster SAT, te višekratnim uzastopnim dodirom odaberite simbol.
Za izabranu vremensku funkciju svetli ikona na indikatoru i trepće vreme početka/završetka pečenja kog odredite sami. Ostale ikone su bleđe osvetljene.

Pritisnite START za početak pečenja. Na indikatoru je prikazano VREME TRAJANJA rada.



prikaz vremenskih funkcija

Regulisanje trajanja delovanja

U ovom načinu određujete period u kom želite da rerna radi. Izaberite traženo vreme delovanja. Najpre regulišite minute, a zatim sate. Na indikatoru je prikazana ikona i vreme rada.

Regulisanje odloženog uključenja rerne

U ovom načinu određujete vreme koliko dugo će rerna da radi (trajanje delovanja) i u koliko će časova prestati s radom (završetak delovanja). Proverite da li je na časovniku regulisano tačno vreme.

Primer:
Momentalno vreme: 12:00
Vreme pečenja: 2 sata
Završetak pečenja: u 18:00 sati

Prvo podesite TRAJANJE RADA (2 sata). Ponovnim dvostrukim dodirom tastera ČASOVNIK izaberite KRAJ RADA. Na ekranu se automatski ispisuju i trepere suma dnevnog vremena i trajanja rada rerne (14:00).
Podesite vreme za kraj pečenja (18:00).
Pritisnite tipku START za početak pečenja. Sat čeka na početak pečenja, svetli simbol. Rerna automatski počne blagovremeno raditi (u 16:00) i završi s radom u izabrano vreme (u 18:00).

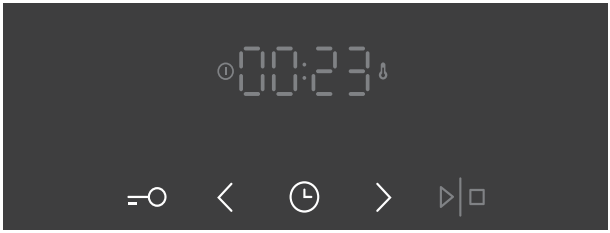
Podešavanje alarma

Alarm možete koristiti samostalno, neovisno od delovanja rerne.
Najduži moguć period regulacije je 24 časa.
Zadnji minut odbrojavanja alarma prikazan je u intervalu sa sekundama.

Nakon isteka izabranog vremena rerna automatski prestaje s radom. Začuje se zvučni signal, kog možete isključiti pritiskom na bilo koji taster, a nakon jednog minuta isključi se sam.

Sve vremenske funkcije možete isključiti tako da izabrano vreme postavite na "0". Sve vremenske funkcije možete brzo izbrisati i s istovremenim pritiskom i držanjem tastera ili > i < dugim nekoliko sekundi.

IZBOR DODATNIH FUNKCIJA



Funkcije uključite/isključite pritiskom na traženi taster ili na kombinaciju tastera.

BEZBEDNOSNA BLOKADA (ZAŠTITA ZA DECU)

Uključite je dodirom na taster BEZBEDNOSNA BLOKADA. Na indikatoru zasvetli 'Loc' ostaje ispisan 5 sekundi. Ponovnim dodirom na taj taster blokada se isključi. Ikona na indikatoru se ugasi.

Ako blokadu aktivirate kad nije regulisana ni jedna vremenska funkcija (samo prikaz tačnog vremena), rerna neće delovati. Ako blokadu aktivirate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije, rerna će normalno delovati, ali nećete moći menjati regulacije. Dok je bezbednosna zaštita za decu aktivirana ne možete menjati sistem niti dodatne funkcije. Možete samo isključiti pečenje, i to obrtanjem dugmeta za izbor na "0".
Bezbednosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja rerne. Ukoliko želite izabrati novi sistem, najpre morate isključiti bezbednosnu blokadu za decu.

OSVETLJENJE RERNE

Osvetljenje rerne pali se automatski kada izaberete bilo koji sistem pečenja.

589351

5sek 〈 ZVUČNI SIGNAL

Jačinu zvučnog signala možete regulisati kad nije aktivna ni jedna druga vremenska funkcija (prikazano je samo tačno vreme). Pet sekundi držite pritisnut taster 〈. Na indikatoru se najpre prikaže natpis **Vol**, a zatim se prikažu dve crtice koje su puno osvetljene. Dodirom tastera 〈 i 〉 možete birati jedan od tri stepena jačine tona (jedna, dve ili tri crtice). Nakon 3 sekunde izabrana vrednost automatski se memoriše, i prikaže se tačno vrijeme.

5sek 〉 SMANJENJE KONTRASTA POKAZIVAČA

Dugme za izbor sistema pečenja mora biti na poziciji "0". Taster 〉 držite pritisnut 5 sekundi. Na indikatoru se najpre prikaže natpis **bri**, a zatim se prikažu dve crtice koje su puno osvetljene. Dodirom tastera 〈 i 〉 možete osvetliti ili potamneti ekran, odnosno indikator. Na raspolaganju imate tri stepena osvetljenosti (jedna, dve ili tri crtice). Nakon 3 sekunde izabrana vrednost automatski se memoriše.

UKLJUČENJE / ISKLJUČENJE PRIKAZA TAČNOG VREMENA

Ako želite da isključite prikaz tačnog vremena, istovremeno dodirnite tastere "ključ" i "sat", i držite ih pritisnute 5 sekundi. Na nekoliko sekundi ispisaće se "OFF", a zatim će da zasvetli 🕒 Prikaz tačnog vremena možete ponovno da uključite istovremenim dodirom tastera "ključ" i "sat", ali samo kada nije aktivna ni jedna vremenska
funkcija.

Nakon nestanka električne energije ili isključenja aparata, sve dodatne funkcije ostaju sačuvane još najviše nekoliko minuta. Nakon toga svi se izabrani parametri i regulacije vraćaju na osnovne vrednosti, izuzev zvučnog signala i bezbednosne blokade za decu.

UPUĆIVANJE PEČENJA

Pečenje upućujete dugim pritiskom na taster START/STOP. Svetli simbol za delovanje rerne i za temperaturu.
Ukoliko nije izabrana nijedna vremenska funkcija, na indikatoru se prikaže vreme trajanja pečenja.



Kada rerna postigne izabranu temperaturu, začuje se kratak zvučni signal, a simbol za temperaturu se nakon određenog vremena ugasi.

Tokom rada rerne simbol za temperaturu povremeno se pali i gasi, jer pokazuje delovanje grejača.

ISKLJUČENJE RERNE

Pečenje možete prekinuti dužim pritiskom tastera START/STOP.

Dugme za IZBOR SISTEMA PEČENJA obrnite u položaj "0".

Nakon završetka pečenja prekidaju se i brišu i sve vremenske regulacije na satu, izuzev alarma. Sat se vraća na prikaz tačnog vremena. Rashladni ventilator ostaje da radi još određeno vreme.

OPISI SISTEMA I TABELE PEČENJA

Ako u tabeli pečenja ne nađete izabranu hranu, potražite podatke za sličnu hranu.

Podaci su prikazani za pečenje hrane u rerne na jednom nivou.

Temperature su navedene u nižoj i višoj vrednosti. Najpre izaberite nižu temperaturu; ako se hrana ne zapeče dovoljno, kod narednog pokušaja povećajte temperaturu.

Vreme pečenja je okvirno, i može se razlikovati na određenim uslovima.

Rernu prethodno zagrejavajte samo ukoliko je tako navedeno u receptu ili u tabelama iz ovog priručnika za upotrebu. Za zagrejavanje prazne rerne potroši se mnogo energije, zbog toga se uzastopnim pečenjem više vrsta kolača ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je rerna već ugrejana.

Koristite tamne, silikonom prevučene ili emajlirane tepsije, pošto takve tepsije naročito dobro provode toplotu.

Kad koristite hartiju za pečenje, proverite da li je postojana na visokim temperaturama.

Prilikom pečenja veće parčadi mesa ili kolača, u rerni nastaje veća količina pare, koja može na vratima rerne napraviti kondenzat. To je normalna pojava koja ne utiče na delovanje aparata. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suvi.

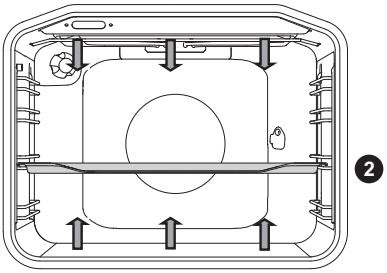
Pri kraju vremena pečenja rerna možete isključiti približno 10 minuta pre završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedeti energiju.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj rerne, jer nećete moći izbeći orošavanje.

Uobičajeni stepen pečenosti i preporučljive završne središnje temperature za različite vrste mesa

Hrana	Temperatura jezgra jela (°C)	Boja mesa na prerezu i boja soka
GOVEĐE MESO		
Krvavo pečeno	40-45	mesno crvena, slično kao i presno meso, malo soka
Polukrvavo pečeno	55-60	svetlo crvena, mnogo svetlocrvenog soka
Srednje pečeno	65-70	roza, malo bledo roza soka
Dobro pečeno	75-80	ravnomerno sivo-braon, malo soka bez boje
TELEĆE MESO		
Dobro pečeno	75-85	crvenkasto braon
SVINJSKO MESO		
Srednje pečeno	65-70	svetloroza
Dobro pečeno	75-85	žuto-braon
JAGNJEĆE MESO		
Dobro pečeno	79	siva, sok malo roza
OVČETINA		
Krvavo pečeno	45	mesnato crvena
Polukrvavo pečeno	55-60	svetlocrvena
Srednje pečeno	65-70	roza u sredini
Dobro pečeno	80	siva
JARETINA		
Srednje pečeno	70	bledo roza
Dobro pečeno	82	siva, sok jedva prepoznatljivo roza
ŽIVINA		
Dobro pečeno	82	svetlosiva
RIBE		
Dobro pečeno	65-70	bela do sivo-braon

GORNJI I DONJI GREJAČ



Grejači na gornjoj i donjoj strani rerne ravnomerno sevaju toplotu u unutrašnjost rerne.

Pečenje mesa:
Možete koristiti tepsije iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili kovanog gvožđa. Tepsija iz nerđajućeg čelika nije primerena, jer snažno odbija toplotu.

Tokom pečenja uvek pazite da u tepsiji bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Na polovini vremena, pečenje obrnite. Ako tepsiju pokrijete, meso će ostati sočnije

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Svinjsko pečenje	1500	2	180-200	90-110
Svinjska plećka	1500	2	180-200	100-120
Svinjska rolada	1500	2	180-200	120-140
Mesna štruca od mlevenog mesa	1500	2	200-210	60-70
Goveđe pečenje	1500	2	170-190	120-140
Teleća rolada	1500	2	180-200	90-120
Jagnjeći hrbat	1500	2	180-200	80-100
Zečji hrbat	1500	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	100-120
Pica *	/	2	200-220	20-30
Pečeno pile	1500	2	190-210	70-90
RIBE				
Dinstana riba	1000g / komad	2	210	50-60

Piletinu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema .
Picu pecite na tom sistemu ako vaš aparat nema sistema .

Oznaka zvezdice (*) znači da rernu morate prethodno ugrejati na izabranom sistemu pečenja.

589351

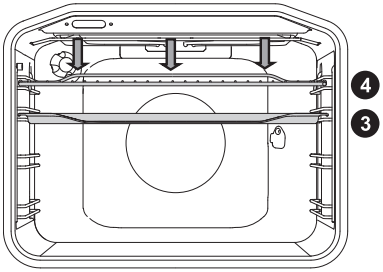
Pečenje kolača:
Koristite samo jedan nivo i tamne tepsije. U svetlijim tepsijama kolači se lošije peku, jer takva tepsija odbija toplotu.
Modele uvek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženu tepsiju, rešetku izvadite.
Ako rernu prethodno zagrejete, vreme pečenja biće kraće

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
KOLAČI			
Sufle od povrća	2	190-200	30-35
Sladak sufle	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	190-210	20-30
Beo hleb*	2	180-190	50-60
Heljdin hleb*	2	180-190	50-60
Integralni hleb*	2	180-190	50-60
Raženi hleb*	2	180-190	50-60
Hleb od pire*	2	180-190	50-60
Orahnjača	2	170-180	50-60
Biskvitna torta *	2	160-170	25-30
Kolač od sira	2	170-180	65-75
Kolačići	2	170-180	25-30
Sitni keksi iz lisnatog testa	2	200-210	20-30
Piroške sa zeljem	2	185-195	25-35
Voćni kolač	2	150-160	40-50
Puslice (snežni poljupci)	2	80-90	120-130
Buhtli	2	170-180	30-40

Oznaka zvezdice (*) znači da rernu morate prethodno ugrejati na izabranom sistemu pečenja.

Duboku tepsiju ne smete tokom pečenja staviti u 1. vodilicu.

VELIKI ROŠTILJ I ROŠTILJ



U sistemu **velikog roštilja** deluju gornji grejač i infra grejač, koji su postavljeni na plafonu rerne.

Na sistemu **roštilja** deluje samo infra grejač, koji je dio velikog roštilja.

Maksimalna dozvoljena temperatura: 230°C.

Infra grejač (roštilj) prethodno zagrejavajte 5 minuta.
Celo vreme kontrolišite postupak pečenja. Zbog veoma visoke temperature meso može veoma brzo da zagori!
Pečenje infra grejačem primereno je za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa te ribe (stejk, šnicla, komadi lososa ...) ili pečenog hleba.

Kada pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne zalepi, i rešetku stavite u 4. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite tepsiju u koju će se sakupljati masnoća i sok koji se cede iz mesa.

Kad pečete meso u tepsiji, pazite da u njoj uvek bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Tokom pečenja meso obrnite

Nakon svakog pečenja na roštilju očistite rernu i pribor.

Tabela pečenja na roštilju - mali roštilj

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Biftek, srednje pečen	180 g/komad	3	230	15-20
Šnicle, svinjska vratina	150 g/komad	3	230	18-22
Krmenadle	280 g/komad	3	230	20-25
Roštilj kobasice	70 g/komad	3	230	10-15
PREPEČEN HLEB (TOST)				
Tost	/	4	230	3-6
Sendvič	/	4	230	3-6

Tabela pečenja na roštilju - veliki roštilj

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Biftek, srednje pečen	180 g/komad	3	230	15-20
Biftek, dobro pečen	180 g/komad	3	230	18-25
Šnicle, svinjska vratina	150 g/komad	3	230	20-25
Krmenadle	280 g/komad	3	230	20-25
Teleća šnicla	140 g/komad	3	230	20-25
Roštilj kobasice	70 g/komad	3	230	10-15
Mesni sir	150 g/komad	3	230	10-15
RIBE				
Kriške lososa	200 g/komad	3	230	15-25
PREPEČEN HLEB (TOST)				
Tost	/	4	230	1-3
Sendvič	/	4	230	2-5

Kad pečete meso u tepsiji, pazite da u njoj uvek bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Tokom pečenja meso obrnite.
Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatom salvetom da budu suve. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a spoljni deo ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tokom pečenja na roštilju ribu nemojte obrtati.

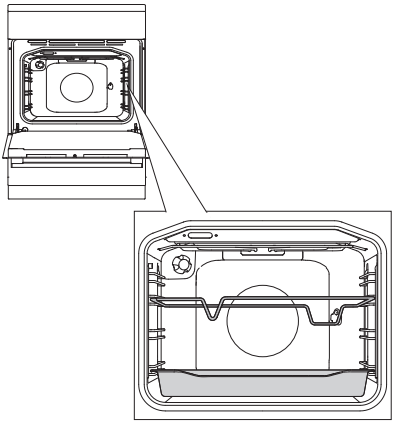


Kada koristite roštilj (infra grejač), neka vrata rerne uvek budu zatvorena.

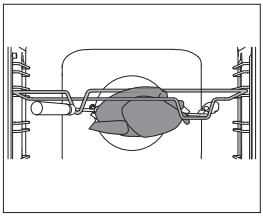
Tokom pečenja na roštilju odnosno korišćenjem infra grejača, rešetka, grejač infra i ostali pribor u rerne jako se zagreju, stoga u radu koristite zaštitne rukavice i posebna klešta za hvatanje mesa.

Pečenje na ražnju (ovisno o modelu)

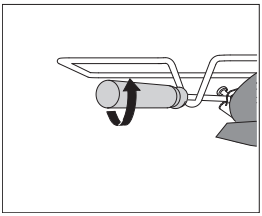
Maksimalna dozvoljena temperatura prilikom upotrebe ražnja je 230°C.



1 Postolje ražnja stavite u 3 vodilicu odozdo, a u 1. vodilcu duboku pekač za sakupljanje kapajuće masnoće.



2 Meso nabodite na viljuške ražnja i pričvrstite ga šrafovima.
Drške viljuški namestite na prednje postolje ražnja, a vrh ugurajte u otvor na desnoj strani zadnje stenke rerne (otvor je zaštićen okretnim poklopcem).

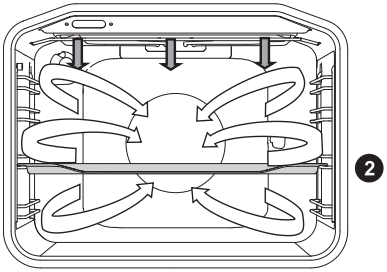


3 Odšrafite drške ražnja i zatvorite vrata. Rernu uključite na sistem infra sa infra grejačem/gorionikom

Peć uključite na sistem VELIKI ROŠTILJ .

Roštilj deluje samo sa zatvorenim vratima rerne.

ROŠTILJ S VENTILATOROM

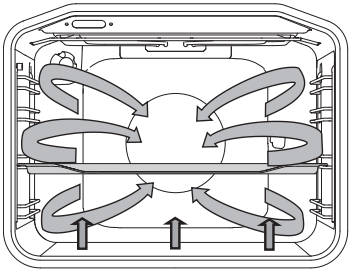


U ovom načinu delovanja istovremeno deluju infra grejač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savete za ROŠTILJ).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Patka	2000	2	150-170	80-100
Svinjsko pečenje	1500	2	160-170	60-85
Svinjska plećka	1500	2	150-160	120-160
Svinjska koljenica	1000	2	150-160	120-140
Polovina pileta	700	2	190-210	50-60
Pile	1500	2	190-210	60-90
RIBE				
Pastrmke	200 g/kom	2	200-220	20-30

VRUĆ VAZDUH I DONJI GREJAČ



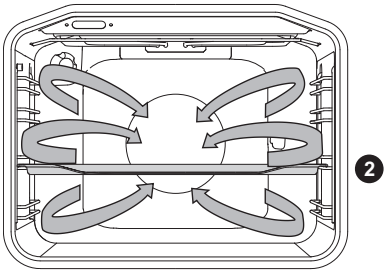
Deluju donji i okrugao grejač te ventilator s vrućim vazduhom. Primereno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

(Pogledati opis i savete za GORNJI i DONJI GREJAČ)

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

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

VRUĆ VAZDUH



Deluju okrugao grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stenki rerne brine za stalno kruženje vrućega vazduha oko pečenja ili kolača.

Pečenje mesa:
Možete koristiti tepsiju iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili kovanog gvožđa. Tepsija iz nerđajućeg čelika nije primerena, jer izrazito odbija toplotu.

Tokom pečenja pazite da u posudi uvek bude dovoljno tečnosti, da meso ne zagori. Tokom pečenja meso obrnite. Ako pečenje pokrijete, meso će se sočnije ispeći.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Svinjsko pečenje sa kožom	1500	2	170-180	140-160
Patka	2000	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	150-160	180-200
Ćurka	5000	2	150-170	180-220
Pileća prsa	1000	3	180-200	60-70
Punjeno pile	1500	2	170-180	90-110

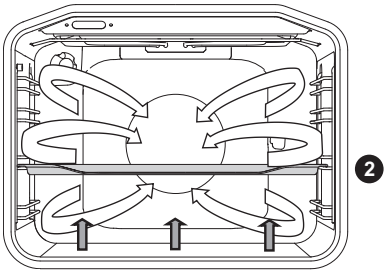
Pečenje kolača:
Preporučljivo je prethodno zagrejavanje rerne.
Sitne kolačiće i kekse možete rerne u niskoj tepsiji, na više nivoa (2. i 3.).
Pridržavajte se toga da vreme pečenja u jednakim tepsijama za pečenje može biti različito. Možda ćete morati gornju tepsiju izvući pre nego donju.
Modele uvek stavite na rešetku; samo ako koristite priloženu tepsiju, rešetku možete izvaditi.
Kekse uvek napravite jednake veličine (debljine), jer će se tako ravnomerno zapeći.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
KOLAČI			
Kolač iz umešanog testa	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umešano testo	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko testo	2	160-170	50-70
Štrudla od jabuka	2	170-180	40-60
Keksi, prhko testo *	2	150-160	15-25
Keksi, mašinsko brizgano testo *	2	140-150	15-25
Sitni kolačići, dizano testo	2	170-180	20-35
Kolači, lisnato testo	2	170-180	20-30
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Štrudla od jabuka, sira	2	170-180	50-70
Pica	2	170-180	20-30
Prženi krompirići za rernu	2	170-180	20-35
Kroketi za rernu	2	170-180	20-35

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

Tokom pečenja nemojte duboku tepsiju stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GREJAČ I VENTILATOR



Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača i za konzervisanje (ukuvavanje) voća i povrća. Koristite 2. vodilicu odozdo, i nemojte koristiti previsoke modele, tako da zagrejani vazduh može kružiti i po gornjoj strani jela.

Konzervisanje (ukuvavanje)

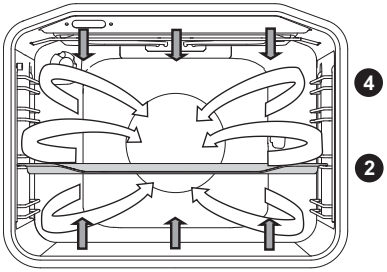
Hranu za konzerviranje i tegle pripremite kao i obično. Koristite tegle sa gumenim obručem i staklenim poklopcem. Nemojte koristiti tegle sa navojnim ili metalnim poklopcima, niti metalne limenke. Tegle neka budu jednake veličine, odnosno volumena, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

U duboku tepsiju sipajte 1 litar vruće vode (otprilike 70 °C) i zatim u nju poslažite 6 pripremljenih tegli, a tepsiju stavite u rernu u 2. vodilicu.

Tokom ukuvavanja promatrajte namirnice i kuvajte sve dok tečnost u teglama ne počne ključati - do pojave mehurića u prvoj tegli.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme do pojave prvih mehurića (min)	Temperatura i Vreme nakon pojave mehurića	Vreme mirovanja u rerni (min)
VOĆE					
Jagode	2	160-180	30-45	/	20-30
Koštunićavo voće	2	160-180	30-45	/	20-30
Kompot	2	160-180	30-45	/	20-30
POVRĆE					
Kiseli krastavci	2	160-180	30-45	/	20-30
Pasulj/šargarepa	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 min	20-30

GORNJI I DONJI GREJAČ SA VENTILATOROM



Koristi se za pečenje svih vrsta kolača, za odmrzavanje hrane, te sušenje voća i povrća. Pre ne što stavite namirnice u zagrejanu rerna, pričekajte da lampica prvi put ugasi. Najbolje rezultate pečenja postići ćete pečenjem na samo jednom nivou.

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

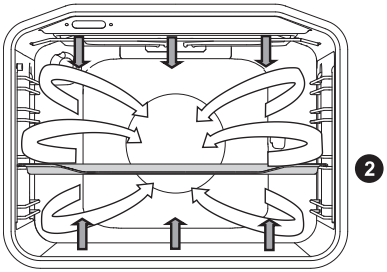
Tabela za pečenje kolača korišćenjem gornjeg i donjeg grejača s ventilatorom

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (v °C)	Vreme pečenja (min)
KOLAČI			
Mramorni kolač	2	140-150	45-55
Kolač u pravougaonoj tepsiji	2	130-140	45-55
Torta od sira	2	130-140	55-65
Voćna torta - prhko testo	2	140-150	35-45
Biskvitna torta	2	140-150	25-35
Voćni kolač, umiješano testo	2	130-140	35-45
Biskvitna rolada	2	140-150	15-25
Božićna rolada	2	130-140	50-60
Buhtli	2	150-160	25-35
Šarkelj	2	130-140	40-50
Keksi iz prhkog testa	2	140-150	15-25
Brizgani (mašinski) keksi*	2	130-140	10-15
Dizani sitni kolačići	2	140-150	15-20
Hleb*	2	170-180	45-55
Kiš Loren	2	150-160	35-45
Štrudla od jabuka	2	150-160	40-50
Pica*	2	180-190	10-20
Kolači od lisnatog testa	2	150-160	18-25

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

589351

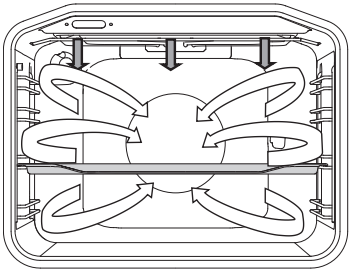
SPORO PEČENJE



Funkcija omogućava nežno, sporo i ravnomerno pečenje, zato hrana ostane mekana i sočna. Podesna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednom nivou.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)
MESO			
Svinjsko pečenje 1kg	2	190	90 - 120
Goveđe pečenje (rozbif) 1,5kg	2	190	100-130
Goveđi file (biftek) 200g/kom.	2	180	40-50
Pile 1,5kg	2	210	100 - 120
Pileća prsa, file, 200g/kom	2	200	45 - 60
Teleće pečenje 1kg	2	180	95 - 120
RIBE			
Cela riba 200g/kom	2	190	35 - 45
Riblji file 100g/kom	2	190	25 - 35
KOLAČI			
Prhki keksi	2	150	25-40
Brizgani keksi	2	150	35-50
Mali kolačići	2	170	35-50
Biskvitna rolada	2	170	40-55
Voćna torta, prhko testo	2	170	65-85

(Važi za aparate s teleskopskim ili žičanimi vodilicama, koji nemaju sistem 'vruć vazduh' .)



Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
MESO				
Patka	2000	2	150	90-110
Svinjsko pečenje	1500	2	160	80-100
Svinjska plećka	1500	2	150	130-160
Svinjska koljenica	1000	2	150	130-150
Polovina pileta	700	2	190	60-70
Pile	1500	2	190	80-100
RIBE				
Pastrmke	200 g/kom	2	200	20-30

ODMRZAVANJE

U ovom načinu vazduh kruži bez uključenih grejača.
Za odmrzavanje su primerene torte sa šlagom i kremom od putera, kolači i keksi, hleb i žemičke, te duboko zamrznuto voće.

U većini slučajeva preporučljivo je hranu izvaditi iz ambalaže (nemojte zaboraviti odstraniti eventualne metalne kopče).
Na polovini vremena odmrzavanja obrnite komade hrane, promešajte ih i odvojite jedne od drugih ako su bili prilepljeni.

ZAGREVANJE SERVISA

Koristi se ako želite servisne sudove (tanjire, šolje) prethodno ugrejati da hrana ostane topla duže vreme.

AQUA CLEAN

Toplotu seva samo donji grejač. Koristi se za uklanjanje prljavštine I ostataka hrane u rerni.
Program traje 30 minuta.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Pre čišćenja iskopčajte aparat iz električne instalacije i pričekajte da se ohladi.

Čišćenje i održavanje aparata ne smeju obavljati deca bez odgovarajućeg nadzora!

Površine aparata prevučene aluminijumom

Aluminijske delove aparata čistite tečnim sredstvima koja su namenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanesite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. Deterdžent nemojte nanositi direktno na aluminijumom presvučenu površinu. Nemojte koristiti abrazione sunđere i gruba sredstva za čišćenje.
Napomena: površina ne sme da dođe u dodir sa sprejovima za čišćenje rerne, jer bi mogla vidljivo i trajno da se ošteti.

Prednja strana kućišta iz nerđajućeg lima

(ovisno o modelu)
Površinu čistite samo blagim sredstvom (npr. sapunicom) i mekim sunđerom koji ne ostavlja ogrebotine. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili deterdžente koji sadrže topila, jer njima možete oštetiti površinu kućišta.

Lakovane površine i delovi iz veštačkih masa

(ovisno o modelu)
Dugmad, ručke vrata, nalepnice, i tipske pločice nemojte čistiti abrazionim deterdžentima i abrazionim pomagalima za čišćenje, kao i sredstvima za čišćenje na bazi alkohola ili sa samim alkoholom.
Mrlje smesta uklonite mekom krpom i vodom, da ne bi došlo do oštećenja na površini. Smete koristiti i sredstva te pomagala za čišćenje namenjena takvim površinama, ali se u tom slučaju uvek pridržavajte uputstava proizvođača.

Spomenute površine ne smeju doći u dodir sa sprejovima za čišćenje rerne, jer aluminijumska površina može vidno i trajno da se ošteti.

KLASIČNO ČIŠĆENJE RERNE

Za čišćenje tvrdokorne prljavštine u rerne možete koristiti uobičajen postupak čišćenja (sredstvima odnosno sprejovima za čišćenje rerne); nakon takvog čišćenja temeljito isperite ostatke upotrebljenog deterdženta.

Rernu i delove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zapeče. Masnoću ćete najlakše odstraniti toplom sapunicom, kad je rerna još topla.

U slučaju tvrdokorne ili veoma jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje rerne. Rerna temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta. Nikad nemojte koristiti agresivna sredstva, grube praške za čišćenje, grube sunđere, sredstva za uklanjanje rđe i mrlja.

Pribor (tepsija, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje sudova.

Rerna, unutrašnja strana rerne i tepsije, prevučeni su posebnim emajlom koji ima glatku i otpornu površinu. Taj poseban sloj omogućuje lakše čišćenje na sobnoj temperaturi.

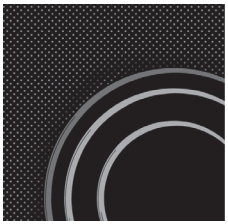
ČIŠĆENJE STAKLOKERAMIČKE POVRŠINE

Ohlađenu staklokeramičku površinu očistite nakon svake upotrebe, jer se inače kod svake sledeće upotrebe i najmanja nečistoća zagori na vruću površinu.
Za redovito održavanje staklokeramičke površine koristite specijalna sredstva za negu, koja na njoj naprave zaštitni sloj, i štite je od prljavštine.



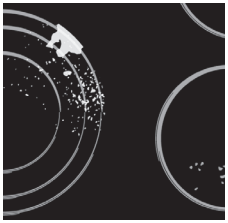
Pre svake upotrebe, sa staklokeramičke površine i s dna posude obrišite prašinu i eventualnu drugu prljavštinu, koja bi mogla ogrepsti površinu.

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



Štampane oznake mogu da izblede zbog upotrebe agresivnih sredstava za čišćenje ili grubih, odnosno oštećenih donjih delova posude.

Manju prljavštinu odstranite vlažnom mekom krpom, a površinu zatim obrišete da bude suva.
Mrlje od vode odstranite blagim rastvorom sirćeta, kojim ne smete brisati okvir (neki modeli), je može izgubiti svoj sjaj. Ne smete upotrebljavati agresivne sprejove i sredstva za uklanjanje kamenca.



Veću nečistoću odstranite specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke površine. Pri tome sledite uputstva proizvođača. **Pazite da sredstvo za čišćenje nakon upotrebe temeljito odstranite, inače bi ostaci sredstva prilikom zagrejavanja mogli oštetiti staklokeramičku površinu.**

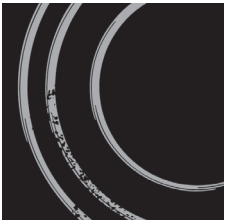
Tvrdokornu i zagorelu prljavštinu odstranite strugalicom. Budite oprezni u rukovanju strugalicom, da se ne povredite!



Strugalicu koristite samo u slučajevima kad prljavštinu ne možete odstraniti mokrom krpom ili specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke površine.
Strugalicu držite pod **pravilnim uglom** (45° do 60°). **Laganim pritiskom** kližite po staklu preko štampanih oznaka i uklonite prljavštinu. Pazite, da plastična drška strugalicu (kod određenih modela) ne dođe u dodir s vrućom površinom za kuvanje.

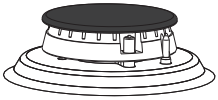


Strugalicu nemojte naslanjati pravougaono na ploču, i njenim vrškom nemojte strugati po površini stakla.
Šećer i hrana koja sadrži šećer, može trajno oštetiti staklokeramičku površinu (sl. 5), zato je potrebno šećer i slatka jela smesta ostrugati strugalicom sa staklokeramičke površine, iako je štednjak još uvek vruć**.**



Promena boje staklokeramičke površine ne utiče na delovanje i stabilnost površine. Najčešće je posledica ostataka hrane, koja se je zagorela, odnosno ju uzrokuje dno posude (naprimer aluminijumske ili bakrene), što je vrlo teško potpuno odstraniti.
Upozorenje: Sve spomenute greške pre svega su estetskog značaja, i neposredno ne utiču na delovanje aparata. Otklanjanje ovih grešaka nije predmet garancije.

GASNI GORIONIK

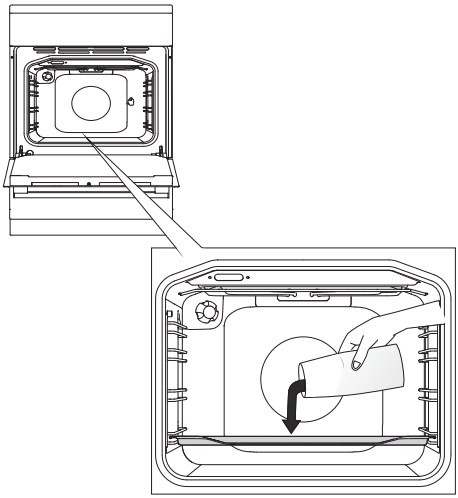


Za čišćenje gasne rešetke, površine za kuvanje i delova gorionika, možete koristiti vruću vodu s dodatkom sredstva za pranje sudova. Nemojte ih prati u mašini za sudove.
Termo element i svećicu za paljenje očistite mekom četkom. Ovi delovi moraju biti besprekorno čisti, jer je samo tako obezbeđeno njihovo pravilno delovanje.
• Očistite krunu i poklopac gorionika. Posebnu pažnju posvetite tome da su izlazni otvori na kruni gorionika slobodni i čisti.
Nakon čišćenja dobro obrišite i osušite sve delove gorionika i pažljivo ih složite na svoja mjesta. Zbog koso postavljenih delova gorionika, paljenje je teže i opasno.

Upozorenje: Poklopci gorionika emajlirani su u crnoj boji. Zbog visokih temperatura nije moguće izbeći promene u boji, što inače niti najmanje ne utiče na delovanje gorionika

589351

ČIŠĆENJE RERNE FUNKCIJOM AQUA CLEAN



1 Okrenite DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA na Aqua clean. DUGME ZA IZBOR TEMPERATURE postavite na 70°

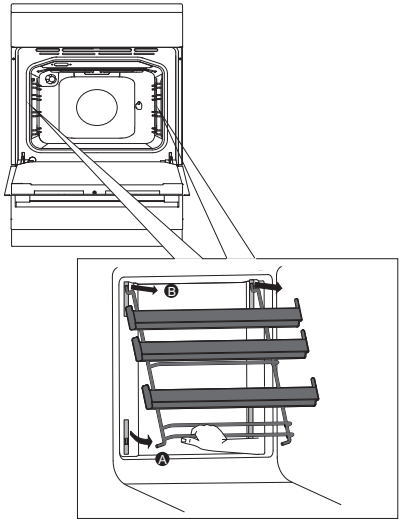
2 U staklenu tepsiju sipajte 0,6 litra vode i umetnite je u donju vodilicu.

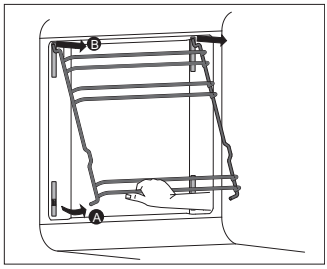
3 Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu rerne omekšaju do te mere da ih možete obrisati vlažnom krpom.

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

VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.





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

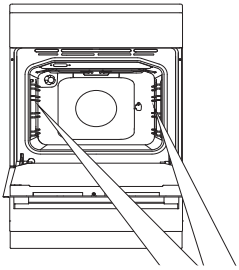
B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

UPOZORENJE:
Nemojte vaditi umetnute zasune iz rerne.

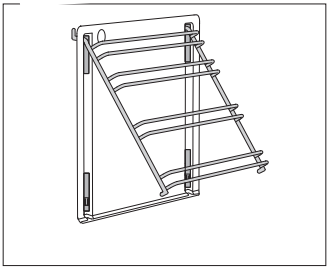
Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

ČIŠĆENJE I MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

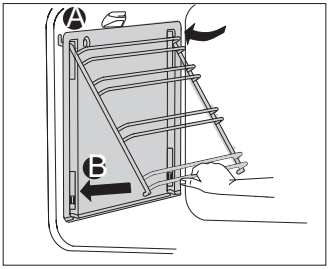
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.



1 Vodilice nataknite na kataliički uložak.



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

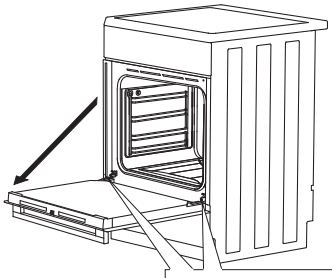
A Vodilice na gornjoj strani okačite u otvor.

B Na prednjoj strani ih umetnite u zasun.

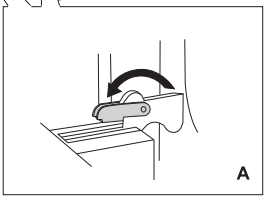
Katalitičke uloške ne smete prati u mašini za pranje sudova.

SKIDANJE I NAMEŠTANJE VRATA RERNE

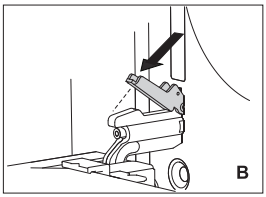
(ovisno o modelu)



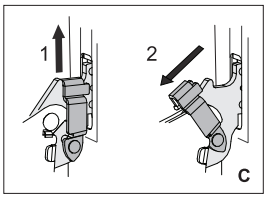
1 Vrata rerne najpre potpuno otvorite.



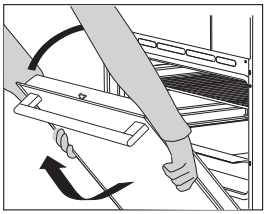
2 **A** Odstranjive zasune obrnite do kraja unazad (važi za klasično zatvaranje).



B Kod mekanog zatvaranja vrata obrnite odstranjive zasune nazad na 90°.



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

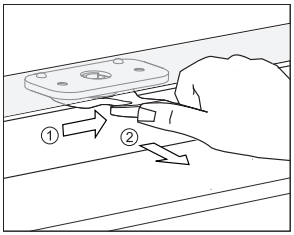


3 Vrata polagano zatvorite da zasuni sednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarnira na aparatu.

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

Uvek proverite dali su pomični zasuni prilikom nameštanja vrata pravilno seli u ležišta šarnira, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavnog šarnira, koji je napet veoma snažnim glavnim federom, jer se pri tome možete ozbiljno povrediti.

BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)

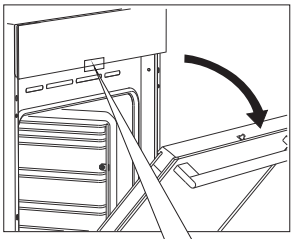


Otvarate je tako da palcem lagano gurnete bravu udesno, i istovremeno povučete vrata u smeru otvaranja.

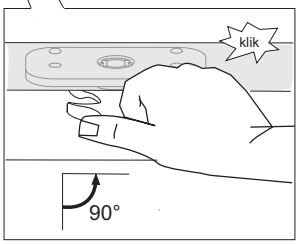
Kada se vrata rerne zatvore, brava na vratima automatski se vraća u ishodišni položaj.

ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

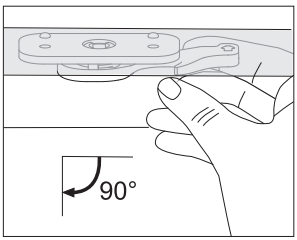
Rerna treba da je potpuno ohlađena.



Najpre otvorite vrata rerne.



Bravu palcem gurnite udesno za 90°, dok ne začujete klik. Brava na vratima je sada isključena, odnosno deaktivirana.



Ako bravu vrata želite ponovno uključiti odnosno aktivirati, otvorite vrata rerne i desnim kažiprstom povucite ručicu ka sebi.

MEKANO ZATVARANJE VRAT (odvisno o modelu)

Vrata rerne opremljena su sistemom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Taj sistem omogućuje jednostavno, tiho i nežno zatvaranje vrata. Lagan pritisak (do ugla 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.



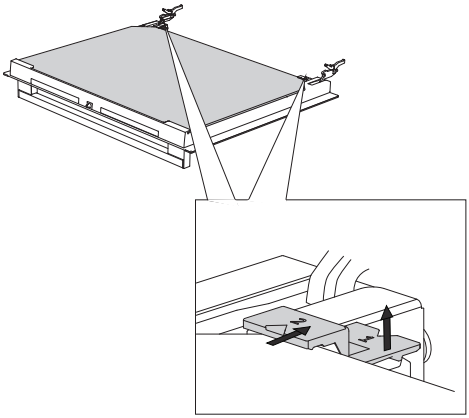
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, efekat sistema ublažavanja se umanjuje, odnosno bezbednosno popušta.

SKIDANJE I NAMEŠTANJE STAKLA VRATA

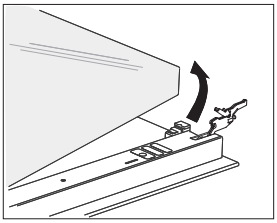
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat treba izvaditi vrata. Skinite vrata rerne (vidi poglavlje Skidanje i nameštanje vrata rerne).

Ovisno o modelu aparata, staklo vrata može da se skine na NAČIN 1 ili na NAČIN 2.

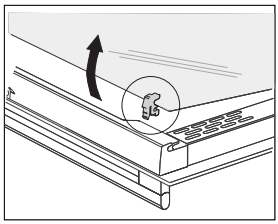
NAČIN 1 (odvisno o modelu)



1 Lagano podignite nosače na levoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), te ih zatim lagano povucite van iz stakla (oznaka 2 na nosaču).



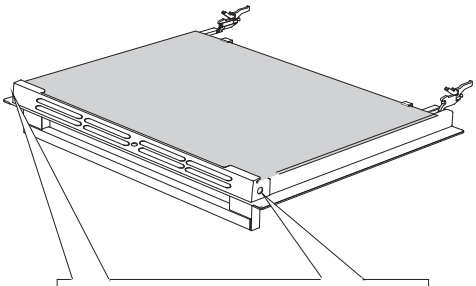
2 Staklo vrata uhvatite na donjoj ivici, lagano ga podignite da se izvadi iz nosača, i skinite.

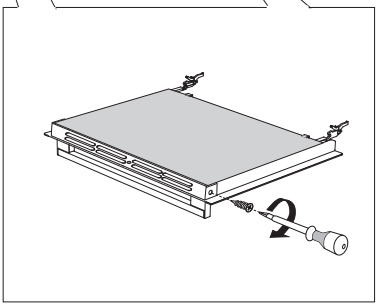


3 Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.

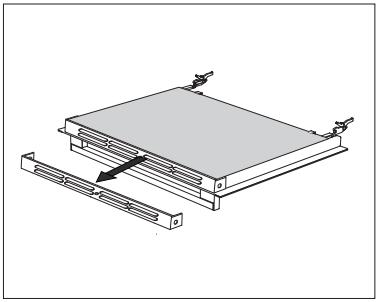
Staklo montirajte nazad obrnutim redosledom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

NAČIN 2 (odvisno o modelu)

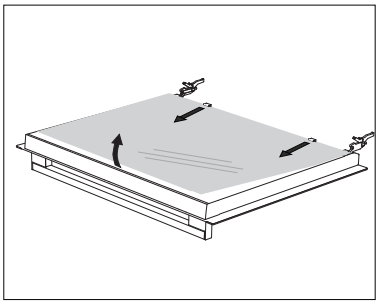




1 Odšrafite šrafove nosača sa obe strane vrata.



2 Izvadite nosač.



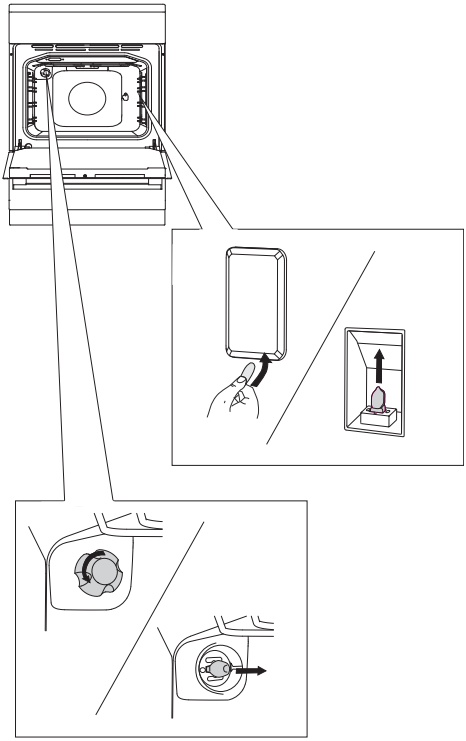
3 Staklo vrata lagano podignite i izvadite iz pričvrsnih spona na donjoj strani vrata.

Za montažu stakla vrata postupite obrnutim redosledom.

ZAMENA SIJALICE

Sijalica je potrošni materijal i garancija za nju ne vredi. Pre zamene sijalice izvadite tepsije, rešetku i vodilice.

Ovisno o modelu u aparat je ugrađena obična sijalica s oznakom E14 25W 230V, ili halogena sijalica s oznakom G9 25W 230V.



Plosnatim šrafcigerom oslobodite poklopac sijalice i skinite ga. Izvucite sijalicu.

Pazite da ne oštetite emajl.

Odšrafite poklopac sijalice i izvucite sijalicu.

Koristite primerenu zaštitu da se ne opečete.

POSEBNA UPOZORENJA I JAVLJANJE GREŠAKA

U garantnom roku sve popravke na aparatu sme obavljati isključivo ovlašćeni servis proizvođača.

Pre početka bilo kakvih popravaka obavezno isključite šporet iz električne mreže, i to tako da izvučete priključni kabl iz utičnice ili izvadite osigurač.

Neovlašćeni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost električnog udara i kratkog spoja, zato ih nikad ne izvodite sami, nego takve zahvate prepustite stručnim licima ili servisu..

Ipak proverite dali možda možete neke manje smetnje u delovanju aparata pokušati otkloniti sami, koristeći se savetima iz ovih uputstava.

VAŽNO UPOZORENJE!

Poseta servisera u toku trajanja garancije nije besplatna, ako se kvar na aparatu desi zbog nepravilnog rukovanja.
Uputstva za upotrebu čuvajte na nekom priručnom mestu, da vam uvek budu na dohvat ruke. Ukoliko uređaj predajete drugom korisniku, uručite mu i ova uputstva za upotrebu.

U nastavku ćete naći nekoliko saveta u vezi otklanjanja smetnji.

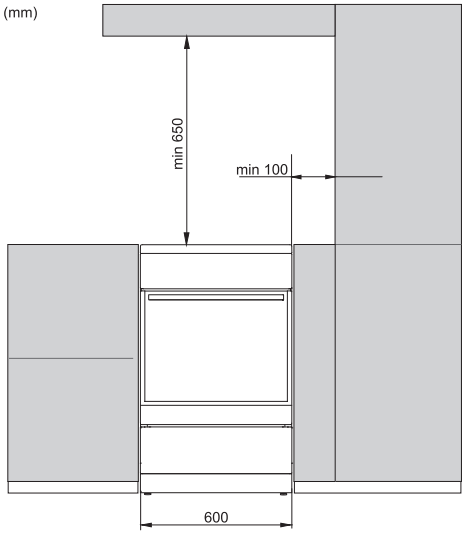
Problem	Poduzeta mera
Kućni osigurač češće izbacuje.	Pozovite servisnu službu.
Osvetljenje rerne ne radi.	Zamjena sijalice u rerni opisana je u poglavlju „Čišćenje i održavanje“
Kolač je loše pečen.	Jeste li pravilno podesili temperaturu? Jesu li vrata rerne zatvorena?
Gorionici ne gore ravnomerno.	Stručno lice treba da proveri podešenost gasa!
Plamen gorionika iznenada se promeni; za paljenje gorionika potrebno je duže vreme držati dugme za paljenje pritisnuto.	Pravilno složite delove gorionika!
Gas plane, ali se ugasi odmah nakon paljenja.	Držite dugme pritisnuto duže vreme. Jače pritisnite dugme pre nego što ga ispustite.
Rešetka je u području gorionika promenila boju.	Uobičajena pojava zbog visoke temperature. Očistite rešetku sredstvom za negu metala.

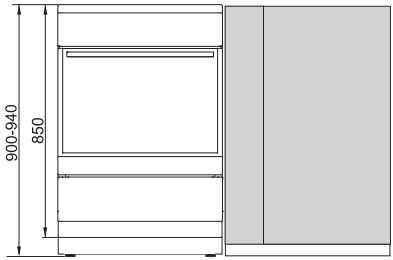
Problem	Poduzeta mera
Električno paljenje gorionika je neispravno.	Pažljivo očistite otvor između svećice i gorionika. Očistite poklopce gorionika sredstvom za čišćenje metala. Pravilno složite poklopce gorionika!

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

UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

POSTAVLJANJE APARATA

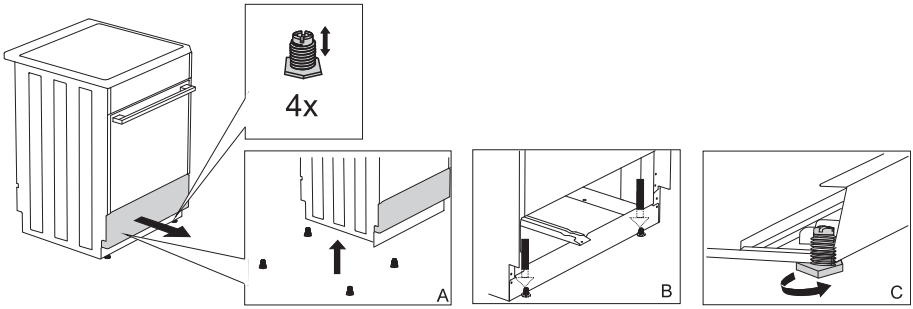




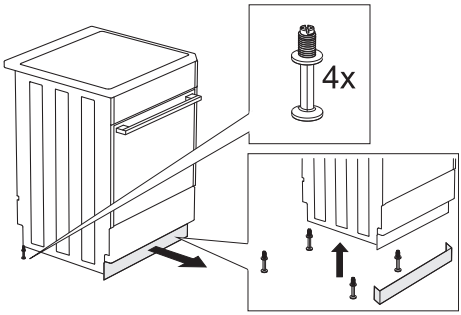
Aparatu najbliži susedni zidovi, odnosno kuhinjski elementi (podovi, kuhinjski zid pozadi aparata, bočni zidovi) moraju da budu otporni na temperaturu najmanje 90 °C.

NIVELISANJE APARATA I DODATNO PODNOŽJE

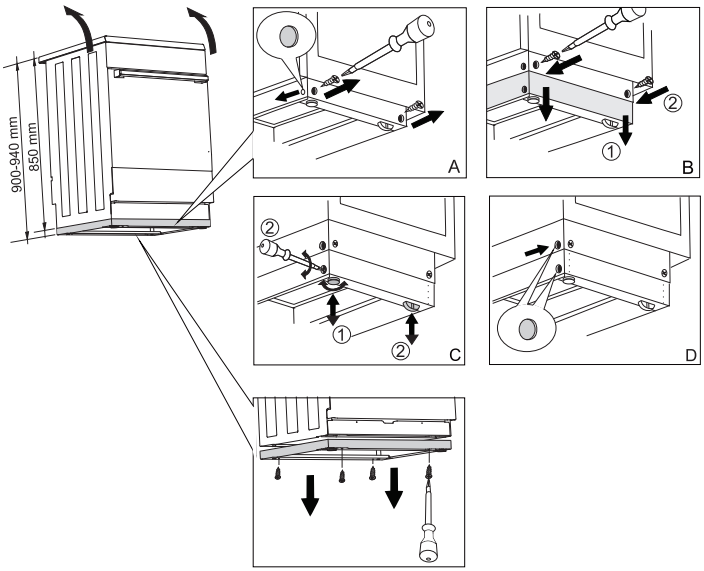
A)



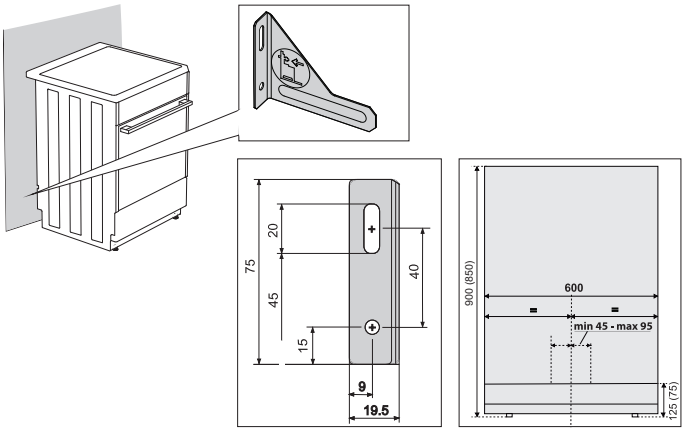
B)



C)

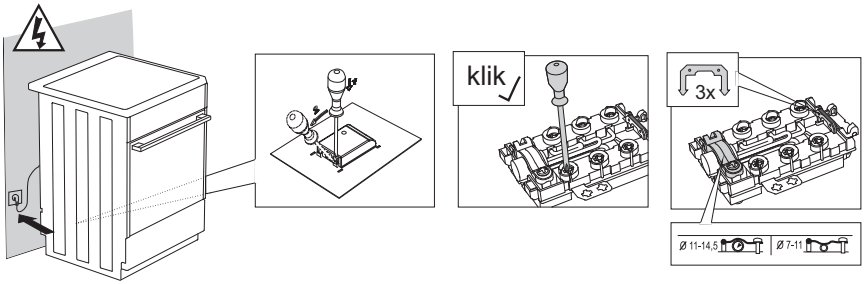


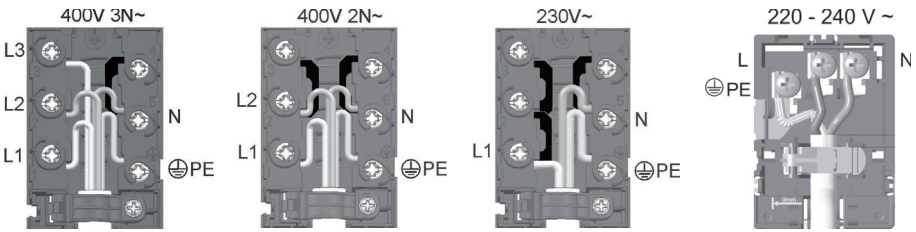
ZAŠTITA OD PREVRTANJA APARATA



Dimenzije u zagradama prikazuju ugradbene mere pričvrsne konzole bez dodatne potpore. Ukoliko pomoću priloženih šrafova i uložaka, na vaš zid nije moguće čvrsto pričvrstiti priloženu zaštitu od prevrtanja aparata, morate se postarati za nabavku odgovarajućih elemenata za pričvršćenje ugaone konzole na zid na takav način da ne može da se izvadi iz zida.

PRIKLJUČENJE NA ELEKTRIČNU ENERGIJU





Priloženi poklopac obavezno namestite na priključnu sponu!

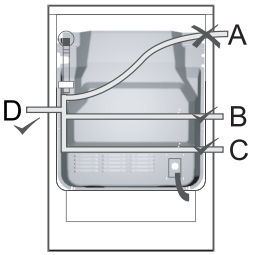
PRIKLJUČENJE NA GAS

FABRIČKE REGULACIJE

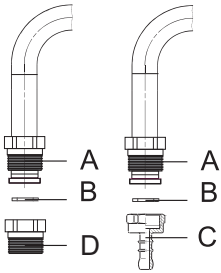
- Gasni aparati testirani su i opremljeni znakom CE.
- Gasni aparati isporučuju se zapečaćeni, a podešeni su ili na zemni gas tipa H ili E (20 mbar), odnosno na tečni gas (50 ili 30 mbar).
  Podaci o tome nalaze se na **tipskoj pločici** aparata koju ćete naći na unutrašnjoj strani rerne, a vidljiva je kad otvorite vrata rerne.
- Pre instalacije i priključenja proverite dali lokalni uslovi priključenja (vrsta gasa i tlak gasa) odgovaraju značajkama aparata.
  Ako gas kog koristite ne odgovara značajkama aparata, pozovite servisnu službu ili distributera gasa.
- U slučaju prerade na drugu vrstu gasa treba zameniti dizne (vidi poglavlje Tabela dizni).
- U slučaju popravaka, ili ako je pečat oštećen, funkcionalne delove treba ispitati i ponovno zapečatiti u skladu sa uputstvima za instalaciju. Funkcionalni delovi su: dizna i regulacioni šraf na ventilu za gas..

PRIKLJUČENJE NA GAS

- Aparat priključite na gasnu instalaciju ili na gasnu bocu u skladu sa propisima lokalnog preduzeća za opskrbu gasom.
- Na desnoj strani aparata je priključak za gas sa spoljnim navojem EN ISO 228-1, koji se pomoću dodatnog adaptera i zaptivke može pretvoriti u EN ISO 10226-1/-2 (ovisno o propisima o priključenju u pojedinim državama).
- Aparatu je priložen nastavak za tečni gas i nemetalni zaptivač (ovisno o modelu).
- Priključak rampe treba prilikom spajanja pridržati da se ne obrće.
- Za zaptivanje priključnih spojeva koriste se nemetalni atestirani zaptivači i sredstva za zaptivanje. Zaptivači mogu da se koriste samo za jednokratno zaptivanje. Debljina nemetalnih zaptivača ne sme se deformisati za više od 25%.
- Aparat priključite na priključak za gas pomoću atestiranog savitljivog creva. Savitljivo crevo mora slobodno da se pomera i ne sme dodirivati donju stranicu aparata, odnosno zadnju stranicu i plafon rerne.



Priključenje pomoću savitljivog creva
Ako aparat priključite pomoću savitljivog creva, put creva označen sa A, nije dozvoljen.
Ako je crevo za priključenje metalno, dozvoljena je i mogućnost A.



Priključek za priključitev na plin

A Priključak EN ISO 228-1
B Nemetalna zaptivka, debljina 2 mm
C Adapter za tečni zemni gas (ovisno o propisima o priključcima u pojedinim državama)
D Adapter EN 10226-1/-2 (ovisno o propisima o priključcima u pojedinim državama)

Nakon priključenja proverite pravilan rad gorionika. Plamen treba da gori sa jasno vidljivim plavo zelenim jezgrama. Ako plamen nije stabilan, po potrebi povećajte minimalnu snagu.

Nakon priključenja aparata uvek treba proveriti nepropusnost spojeva..

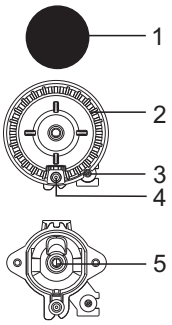
PRERADA NA DRUGU VRSTU GASA

- Pre prerade na drugu vrstu gasa, aparat nije potrebno izvlačiti iz radnog pulta.
- Pre početka radova na preradi isključite aparat iz električne mreže i zatvorite dovod gasa.
- Zamenite postojeće dizne za nominalno toplotno opterećenje odgovarajućim diznama za novu vrstu gasa (pogledati tabelu).
- Kod prerade na tečni gas, regulacioni šraf za minimalno toplotno opterećenje prišrafite do kraja, dok ne postignete minimalno toplotno opterećenje.
- U slučaju prerade na zemni gas, regulacioni šraf za minimalno toplotno opterećenje odšrafite tako dugo dok ne postignete minimalno toplotno opterećenje, ali ne više od 1,5 okreta.

Nakon prerade aparata na drugu vrstu gasa odlepite staru etiketu s podacima o svojstvima aparata (na tipskoj tablici) prilepivši odgovarajuću novu etiketu, te proverite funkcionalnost i nepropusnost aparata.
Pazite da električni provodnici, kapilara termostata i termo elementi ne strče u područje mlaza gasa!

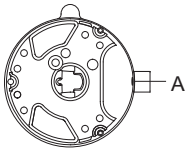
Regulacioni elementi

- Regulacioni elementi za minimalno opterećenje gorionika za kuvanje dostupni su kroz otvore na kontrolnoj tabli.
- Izvadite kontrolnu dugmad..
- Skinite nosivu rešetku i poklopce gorionika sa krunom..
- Skinite dugmad za upravljanje.

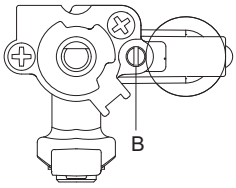


Gorionik za kuvanje

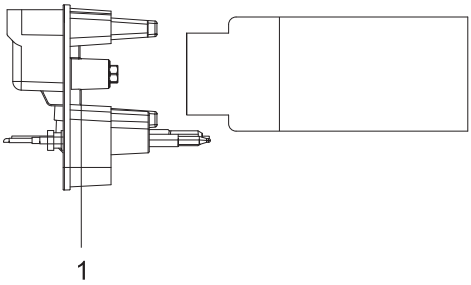
1 Poklopac krune gorionika
2 Kruna gorionika sa nosačem poklopca gorionika
3 Termo element (samo kod određenih modela)
4 Svećica za paljenje gasa
5 Dizna



Gorionik sa više obruča
A dizna

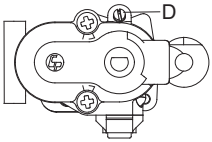


Zaštićeni ventil za gas
B Regulacioni šraf za minimalno toplotno opterećenje



Regulacioni elementi gorionika rerne
Za pristup ka delovima za preradu gorionika rerne na drugu vrstu gasa, treba demontirati kontrolnu tablu, umetnuto dno rerne i gorionik rerne (odšrafite šrafove na prednjem delu grejača, izvadite svećicu za paljenje i napravu za kontrolu plamena (termo element), te izvadite grejač). Za pristup do dizne rerne treba demontirati blendu.

1 Dizna



Ventil za gas sa termostatom
D Regulacioni šraf za minimalno toplotno opterećenje

TABELA DIZNI

Vrsta, tlak gasa		Pomoćni gorionik		Normalni gorionik	
		max	min	max	min
Zemni gas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, **zemni gas E , zemni gas E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Potrošnja (l/h)	95	46	181	46
	Oznaka dizne (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Šifra dizne	690771		568169	
Tečni gas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Potrošnja (g/h)	73	35	138	35
	Oznaka dizne (1/100 mm)	50	26	68	26
	Šifra dizne	690780		568175	

Vrsta, tlak gasa		Veliki gorionik		Gorionik sa više obruča	
		max	min	max	min
Zemni gas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, **zemni gas E , zemni gas E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Naz. topl. obrem. (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Poraba (l/h)	286	72	343	149
	Oznaka šobe (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Šifra šobe	574285		568170	
Tečni gas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Naz. topl. obrem. (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Poraba (g/h)	218	55	255	114
	Oznaka šobe (1/100 mm)	86	33	94	57
	Šifra šobe	574286		568176	

Vrsta, tlak gasa		Gorionik rerne		Infra gorionik
		max	min	
Zemni gas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, **zemni gas E , zemni gas E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	3	0,8	2,2
	Potrošnja (l/h)	286	76	210
	Oznaka dizne (1/100 mm)	117	33	108
	Šifra dizne	568171		568173
Tečni gas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	3	0,8	2,2
	Potrošnja (g/h)	218	58	160
	Oznaka dizne (1/100 mm)	82	33	75
	Šifra dizne	568177		568178

- Ugrađeni su regulacioni šrafovi za tečni gas, za kog je aparat fabrički podešen;
- U slučaju prelaska na drugu vrstu gasa, regulacioni šraf biće potrebno prišrafiti ili odšrafiti sve dok se ne postigne pravilan protok gasa;

Snaga gorionika navedena je uzimajući u obzir gornje kaloričnе vrednosti Hs.



Priključenje i preradu na drugu vrstu gasa sme obaviti isključivo osposobljen stručnjak, ovlašćen od strane distributera gasa, odnosno ovlašćeni serviser!

ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA



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

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se tim proizvodom ne sme rukovati kao sa ostalim otpadom iz domaćinstva. Umesto toga treba biti uručen prikladnim zbirnim mestima za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

Ispravnim načinom o**dlaganja ovog proizvoda** sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim odlaganjem otpada ovog proizvoda.
Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured za sakupljanje otpada, komunalnu službu, ili radnju u kojoj ste kupili proizvod.

Pridržavamo pravo do eventualnih promena i grešaka u uputstvima za upotrebu.

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Gorenje, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://tehnoteka.rs/p/gorenje-kombinovani-sporet-kc6355xt-akcija-cena/