

# RERNA

**FK 1041 L .20 X /HA**  
**FK 1041 L .20 /HA**  
**70FK 1049LS C X RU/HA**  
**70FK 1049LS C RU/HA**  
**UT 104C X /HA**  
**UT 104C /HA**  
**FK 1041.20 X/HA**

## Sadržaj

### **Instalacija, 2-3**

Pozicioniranje  
Povezivanje na strujnu mrežu  
Tehnički podaci

### **Opis uređaja, 4**

Pogled na ceo uređaj  
Komandna tabla  
Displej u toku programiranja  
Displej u toku rada rerne

### **Puštanje u rad i korišćenje, 5-7**

Prvo paljenje  
Natpisi na meniju za podešavanje  
Blokada komandi  
Podešavanje sata  
Podešavanje brojača minuta  
Puštanje rerne u rad  
Modalitet rada DEMO  
Vraćanje na fabrički podešene parametre  
Stand-by

### **Programi, 8-14**

Programi pečenja koji se ručno podešavaju  
Automatski programi pečenja  
Programiranje pečenja  
Praktični saveti za pečenje  
Tabela s programima

### **Mere opreza i saveti, 15**

Opšta bezbednosna upozorenja  
Uklanjanje ambalaže/starog uređaja

Štednja i zaštita životne sredine

**Održavanje i briga o uređaju, 16-17**

Isključivanje električne energije

Čišćenje uređaja

Čišćenje vrata uređaja

Zamena sijalice

Montaža kliznih vođica

**Rešavanje problema, 18**

**Servis, 19**

## **Instalacija**

! Čuvajte ovo uputstvo kako biste ga mogli konsultovati u svakom trenutku. U slučaju da uređaj prodate, ustupite ili preselite, neka uputstvo ide zajedno s njim kako bi se i novi vlasnik mogao informisati o njegovom radu i o nekim upozorenjima.

! Pažljivo pročitajte uputstva: tu se nalaze važne informacije o instalaciji i sigurnom korišćenju rerne.

### **Pozicioniranje**

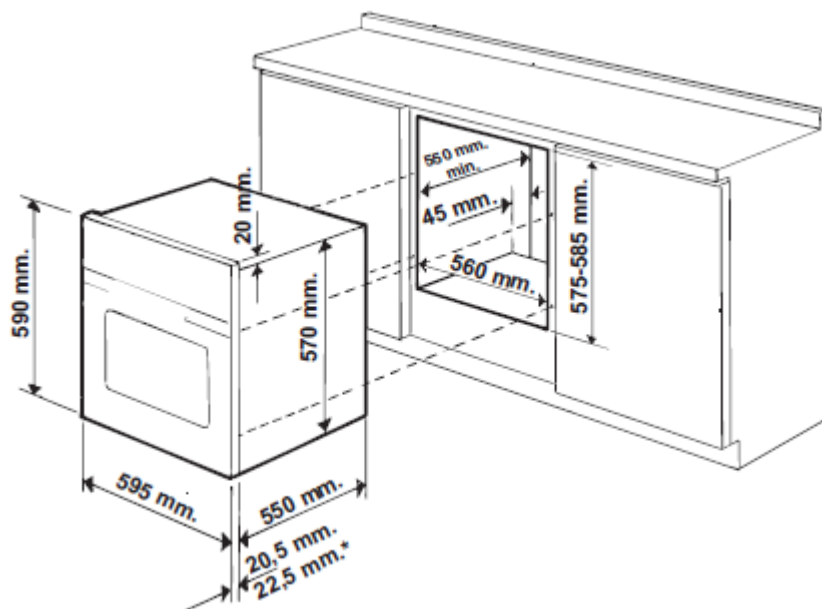
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi poglavlje Upozorenja i saveti*).

! Instalaciju u skladu s ovim uputstvima mora izvršiti profesionalno kvalifikovani serviser. Pogrešna instalacija može da izazove štetu na stvarima, kao i povrede ljudi i životinja.

### **Ugradnja**

Kako bismo garantovali dobar rad rerne, neophodno je da deo nameštaja u koji je ugrađujete ima odgovarajuće karakteristike:

- paneli koje rerne dodiruje moraju biti od materijala otpornog na toplotu;
- ako je nameštaj u koji ugrađujete rernu od furnira, lepak mora biti otporan na temperature do 100°C;
- za ugradnju rerne, bilo da se radi o ugradnji **ispod radne ploče** (*vidi sliku*), ili o ugradnji **u visini očiju**, dimenzije elementa moraju biti sledeće:

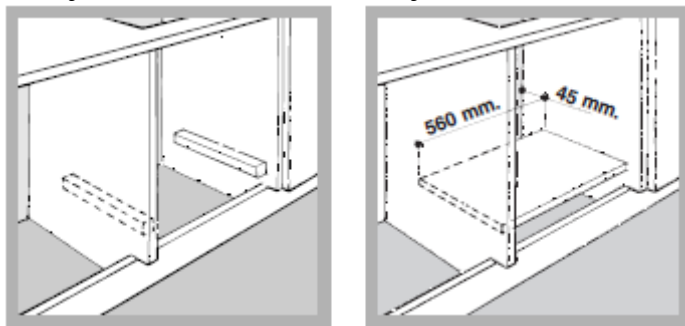


**\*Samo kod inox modela**

! Pošto izvršite ugradnju uređaja, više ne bi trebalo da je moguć kontakt s njegovim električnim delovima. Vrednosti o potrošnji sa tabele s karakteristikama su izmerene kod ovakvog tipa ugradnje.

**Provetranje**

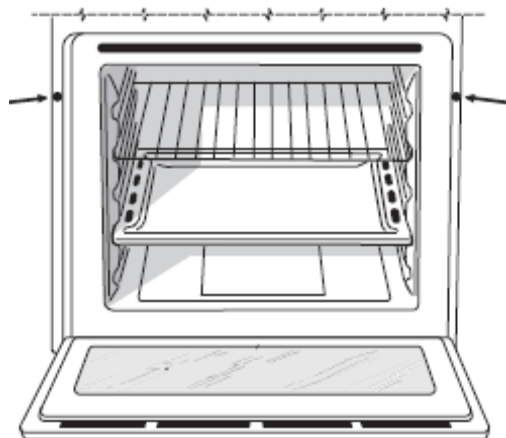
Da biste osigurali dobro provetranje rerne, neophodno je da skinete zadnji zid na kuhinjskom elementu. Najbolje bi bilo da instalirate rernu tako da se oslanja na dve drvene pločice ili da se oslanja na celu drvenu dasku koja će imati otvor od makar 45x560 mm (*vidi sliku*).



## Centriranje i fiksiranje

Kako biste fiksirali uređaj za kuhinjski element:

- otvorite vrata rerne;
- skinite 2 gumice koje pokrivaju otvore za fiksiranje koji se nalaze na spoljnom okviru;
- fiksirajte rernu za kuhinjski element uz pomoć dva drvena šrafa;
- vratite gumice koje pokrivaju otvore.





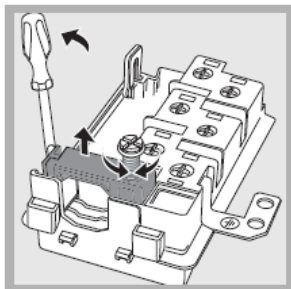
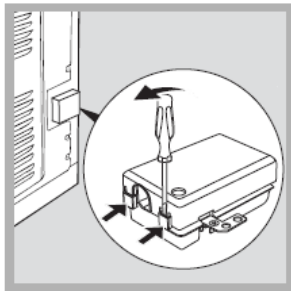
! Svi delovi koji osiguravaju zaštitu, moraju biti fiksirani tako da ne mogu biti skinuti bez pomoći alata.

## Povezivanje na struju

! Rerne koje poseduju tripolarni napojni kabl su predviđene za rad na naizmeničnu struju, s naponom i frekvencijom koji su navedeni na tabeli s karakteristikama (*vidi ispod*).

## Montaža kabla za napajanje

1. Otvorite klemu za priključak tako što ćete šrafciđerom podići bočne jezičke na poklopcu: podignite i otvorite poklopac (*vidi sliku*).
2. Odvratite šrafove zatvarača kabla i izvucite ga tako što ćete ga podići šrafciđerom.
3. Skinite šrafove kontakata L-N-  a zatim fiksirajte žičice ispod glava šrafova poštujući boje Plavu (N), Braon (L) Žuto-Zelenu .



## Povezivanje kabla za napajanje na strujnu mrežu

Montirajte na kabl utikač po važećim normama koji može da podnese snagu navedenu na tabeli s karakteristikama (*vidi dole*).

U slučaju da vršite direktno povezivanje na mrežu, neophodno je umetnuti između uređaja i mreže prekidač s minimalnim otvorom između kontakata od 3 mm, koji je predviđen za jačinu struje u skladu s važećim normama (kabl uzemljenja prekidač ne treba da prekida). Napojni kabl treba da bude postavljen tako da ni u jednom svom delu ne bude izložen temperaturi višoj od 50°C (na primer ako se kabl nalazi iza rerne).

**!** Osoba koja vrši montažu uređaja je odgovorna za ispravnost povezivanja na struju kao i za praćenje važećih sigurnosnih normi.

Pre nego što pustite rernu u rad, proverite sledeće:

- da li utičnica ima uzemljenje i da li je u skladu sa zakonom;
- da li je utičnica u stanju da podnese maksimalnu snagu rerne koja je navedena na tabeli s karakteristikama (*vidi dole*);
- da li se vrednost za napon nalazi u rasponu na tabeli s karakteristikama (*vidi dole*);
- da li je utičnica kompatibilna s utikačem rerne. Ukoliko nije, zamenite jedno ili drugo; nemojte koristiti produžne kablove niti višestruke utičnice.

**!** Pri instalaciji uređaja vodite računa da su vam i utikač i utičnica lako pristupačni.

**!** Kabl se ne sme presavijati niti pritiskati.

**!** S vremena na vreme kontrolišite kabl. Ukoliko nešto nije u redu, njega smeju zameniti samo ovlašćeni serviseri. (*vidi Servis*).

**!** **Proizvođač se odriče svake odgovornosti ukoliko se ove norme ne poštuju.**

<b>TABELA S KARAKTERISTIKAMA</b>	
<b>Dimenzije*</b>	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 41,50 cm
<b>Zapremina*</b>	58 litara
<b>Povezivanje na struju</b>	Napon 220-240V ~ 50/60 Hz ili 60Hz maksimalna apsorbirana snaga 2800 W ( <i>vidi tablicu sa karakteristikama</i> )
<b>ENERGETSKA OZNAKA*</b>	Zakon 2002/40/CE na etiketama električnih rerne. Normativ EN 50304 Potrošnja energije kod klase prinudne konvekcije - funkcija zagrevanja: ECO
<b>CE</b>	Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima EU: 2006/95/CEE od 12/12/06 (Niski Napon) i



naknadnim izmenama

-2004/108/CEE od 15/12/04

(Elektromagnetna kompatibilnost) i

naknadnim izmenama

-93/68/CEE od 22/07/93 i naknadnim izmenama.

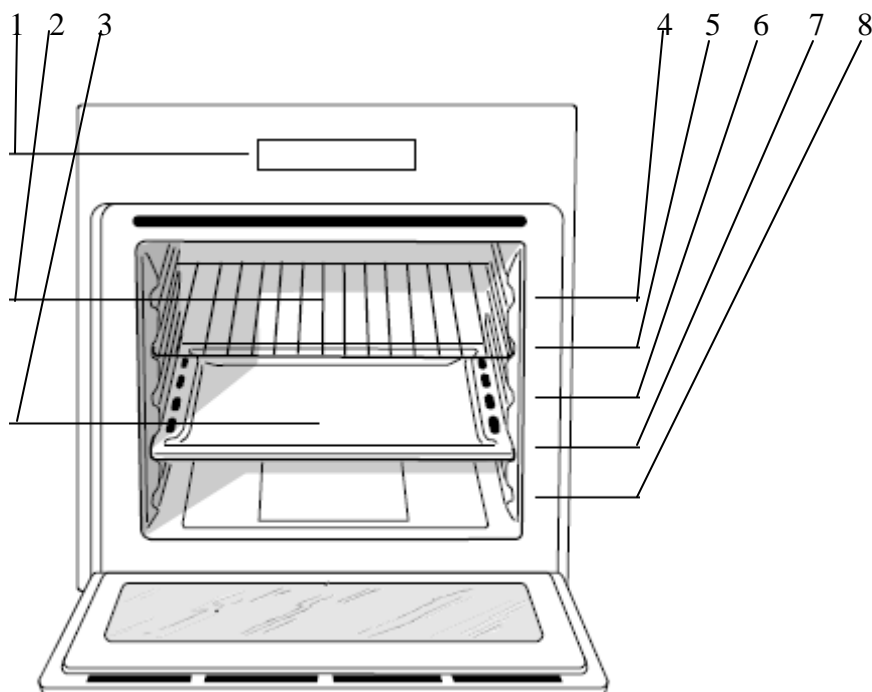
-2002/96/CE i naknadnim izmenama

-1275/2008 modalitet standby/off

**\*bez kliznih vodica**

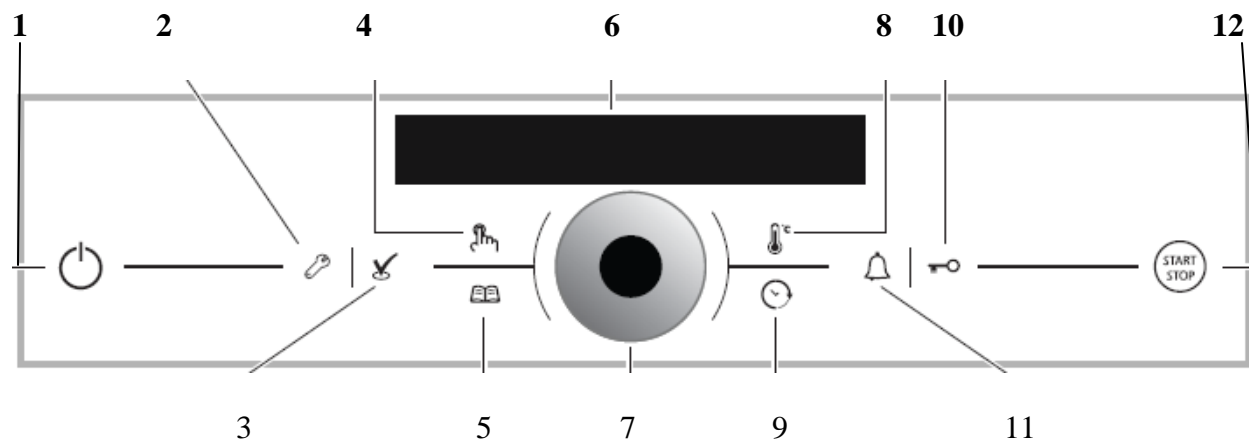
## Opis uređaja

### Pogled na ceo uređaj



1. Komandna tabla
2. Rešetka
3. Pleh
4. Vođice za rešetku i plehove
5. pozicija 4
6. pozicija 3
7. pozicija 2
8. pozicija 1



**Komandna tabla**

1. PALJENJE KOMANDNE TABLE
2. Ikonica za PODEŠAVANJE
3. Ikonica za POTVRDU PODEŠAVANJA
4. Ikonica za PROGRAME KOJI SE RUČNO PODEŠAVAJU
5. Ikonica za AUTOMATSKE PROGRAME
6. DISPLEJ
7. Dugme za ODABIR
8. Ikonica za TEMPERATURU
9. Ikonica za VREME
10. Ikonica za BLOKADU KOMANDI
11. Ikonica BROJAČA MINUTA
12. PUŠTANJE U RAD/STOP

## Displej u toku programiranja



1. Brojčani indikator programa
2. Ikonica odabranog programa/ikonica za preporučeni nivo pečenja u rečni
3. Oznaka za **SAT**
4. Oznaka **odabranog menija**
5. Oznaka **ČASA ZAVRŠETKA PROGRAMA**
6. Oznaka za **Temperaturu**
7. Sugerije šta treba raditi ili šta rena upravo radi
8. Oznaka **TRAJANJA PROGRAMA**

## Displej u toku rada rerne

1. Ikonica za program pečenja hrane u toku
2. Oznaka **odabranog menija**
3. Oznaka **Napredovanja programa pečenja**
4. Sugerije šta treba raditi ili šta rena upravo radi
5. Oznaka **ČASA ZAVRŠETKA PROGRAMA**
6. Oznaka za **Temperaturu**
7. Indikatori **Predzagrevanja/Preostale toplote**
8. Oznaka **TRAJANJA PROGRAMA**



## Puštanje u rad i korišćenje

! Kada prvi put upalite rernu, pustite je da radi na prazno makar jedan sat s termostatom podešenim na maksimum i sa zatvorenim vratima. Zatim je ugasite, otvorite vrata rerne i provetrite prostoriju. Miris koje ćete osetiti je nastao pri isparavanju supstanci koje su korišćene da bi se zaštitila rerma.

! Okretanjem dugmeta moguće je izmeniti parametre koji stoje na displeju između simbola „<“ i „>“.

! Radi lakšeg podešavanja, držite dugme na poziciji: brojevi na displeju će se brže smenjivati.



! Svako podešavanje biva memorisano automatski nakon 10 sekundi.



! Nije moguće aktivirati touch dugmiće ako nosite rukavice.

Pojedini modeli poseduju takav mehanizam zatvaranja vrata koji im omogućava da se polako zatvore a da ne morate to raditi rukom. Za pravilno korišćenje, pre nego što zatvorite vrata:

- otvorite vrata u potpunosti
- izbegavajte da gurate vrata rukom pri zatvaranju.


### Prvo paljenje


Pošto uključite rernu u struju, upalite komandnu tablu pritiskom na ikonicu . Pojaviće se lista jezika s menija. Odaberite uz pomoć dugmeta za odabir, jezik na kome želite da se prikazuje meni. Da biste potvrdili, pritisnite ikonicu .

Pošto odaberete jezik, na displeju će se prikazati meni za podešavanje. Pritisnite ikonicu  ili dugmetom listajte natpise sve dok ne dođete do natpisa IZAĐI a zatim pritisnite ikonicu  da biste započeli sa korišćenjem rerne.

! Pošto ste podesili jezik na kome želite da se prikazuje meni, ako 30 sekundi ne podešavate ništa novo, displej automatski prelazi na modalitet za programiranje.

### Natpisi na meniju za podešavanje

Da biste ušli u meni za podešavanje, upalite komandnu tablu i pritisnite ikonicu . Koristite dugme za odabir kako biste videli natpise na meniju.

Da biste promenili podešavanje, pritisnite ikonicu . Na meniju su prisutni sledeći parametri:

LANGUAGE	JEZIK: odabir jezika na kome se prikazuju natpisi na displeju.
CLOCK	SAT: podešavanje tačnog vremena.
TONE	ZVUK: paljenje/gašenje zvuka tastature.
LIGHT	SVETLO: paljenje/gašenje sijalice unutar rerne u toku pečenja hrane.
LOGO	LOGO: paljenje/gašenje logotipa pri uključivanju.
GUIDE	VODIČ: paljenje/gašenje predloga za korišćenje.
EXIT	IZAĐI: izlaz iz menija.


! Moguće je izaći iz menija za podešavanje pritiskom na ikonicu





### Blokada komandi

! Blokadu komandi je moguće izvršiti kada je rerne ugašena, dok radi ili kad se program završi, kao i u toku programiranja.

Opcija blokade komandi vam omogućava da blokirate komande rerne.

Da biste je aktivirali, pritisnite ikonicu , odaberite željeni natpis okretanjem dugmeta za odabir:

- **NO LOCK:** NEMA BLOKADE: gasi se upaljena blokada komandi.
- **BUTTONS:** DUGMIĆI: blokiraju se komande.
- Potvrdite pritiskom na ikonicu 





Pošto potvrdite, čuje se zvučni signal a na displeju se prikazuje katanac .


Može se aktivirati bilo da rerne radi ili je ugašena. Može se deaktivirati u svim prethodno navedenim slučajevima, kao i kada program završi sa radom.

### Podešavanje sata

Da biste podesili sat, pristupite rerni pritiskom na ikonicu  ; zatim pritisnite

ikonicu  i pratite naznačenu proceduru.

1. listajte natpise na meniju pomoću dugmeta za odabir, zatim odaberite natpis SAT i pritisnite ikonicu .
2. Podesite sat uz pomoć dugmeta za odabir.
3. Pošto dođete do tačnog vremena, pritisnite ponovo ikonicu .
4. ponovite gore opisane tačke 2 i 3 pri podešavanju minuta.
5. da biste izašli iz podešavanja pritisnite ikonicu  ili listajte meni dugmetom za odabir sve dok ne dođete do natpisa IZAĐI i zatim pritisnite ikonicu .



! Sat se može podesiti i kada je rerna ugašena pritiskom na ikonicu  nakon čega treba pratiti instrukcije od tačke 2 do tačke 4 koje su prethodno opisane. Posle priključivanja u struju ili nakon nestanka električne energije, potrebno je ponovo podesiti tačno vreme.


### Podešavanje brojača minuta




! Brojač minuta se može podesiti bilo da je rerna ugašena ili upaljena. On ne reguliše paljenje i gašenje rerne.

Kada istekne podešeno vreme brojač minuta emituje zvučni signal koji se zaustavlja nakon 30 sekundi ili pritiskom na bilo koje aktivno dugme na rerni.





Da biste podesili brojač minuta:

1. Pritisnite ikonicu .
2. Podesite željeno vreme uz pomoć dugmeta za odabir.
3. Pošto podesite tačno vreme, pritisnite ponovo ikonicu .





Kada je rerna ugašena, na displeju se prikazuje odbrojavanje vremena unazad. Ako je rerna upaljena, upaljena ikonica  označava da je brojač minuta programiran.

Ako želite da poništite aktivirani brojač minuta, pritisnite ikonicu  i vratite vreme na 00:00. Pritisnite ponovo ikonicu . Gašenje ikonice  označava da je brojač minuta deaktiviran.

### Puštanje rerne u rad

1. Upalite komandnu tablu pritiskom na ikonicu . Čuće se tri zvučna signala koja rastu.
2. Pritisnite ikonicu  da odaberete željeni program koji se ručno podešava.  
Pritisnite ikonicu  da odaberete željeni automatski program pečenja. Temperatura i trajanje programa su fabrički podešeni. U zavisnosti od odabranog programa, možete promeniti samo njegovo trajanje. Natpis „AUTO“ koji se pojavljuje na displeju, označava da temperatura unutar rerne prati precizno određene parametre. U mogućnosti ste da programirate odloženi start.
3. Pritisnite dugme  kako biste rerna počela s radom.
4. Rerna ulazi u fazu predzagrevanja, indikatori predzagrevanja se polako pale jedan za drugim kako temperatura raste.

5. Zvučni signal i paljenje svih indikatora predzagrevanja, označavaju da je predzagrevanje završeno. Sada možete staviti namirnice u rernu da se peku.
6. U toku pečenja, uvek je moguće:

- promeniti temperaturu pritiskom na ikonicu  , zatim okretanjem dugmeta za odabir i potvrdom tako što ćete ponovo pritisnuti ikonicu  (samo kod programa koji se ručno podešavaju);
- programirati trajanje pečenja (vidi poglavlje Programi);
- prekinuti rad rerne pritiskom na ikonicu  . U ovom slučaju, aparat memoriše temperaturu koja je možda ranije bila modifikovana (samo kod programa koji se ručno podešavaju);
- ugastite rernu pritiskom na ikonicu  u trajanju od 3 sekunde.

7. U slučaju nestanka električne energije, ako se temperatura u rerni nije suviše snizila, program će nastaviti s radom od mesta na kome je bio prekinut. Međutim, ako ste programirali odloženi start i čekate da rerna počne sa radom a dođe do nestanka struje, sva podešavanja moraju se ponovo izvršiti (na primer: programirali ste da program počne s radom u 20:30h. U 19:30h nestaje struja. Pošto struja dođe, program se mora ponovo podesiti).

! Kod programa BARBECUE („ROŠTILJ“) nije predviđeno predzagrevanje.  
 ! Nemojte nikada stavljati predmete na dno rerne jer postoji rizik da oštetite emajl.  
 ! Posude za pečenje hrane uvek stavljajte na rešetku.

### Rashlađivanje rerne

Ovaj uređaj poseduje ventilator koji služi za rashlađivanje vrata rerne sa spoljašnje strane kako ona ne bi bila suviše vruća. Mlaz vazduha iz ovog ventilatora izlazi između komandne table i vrata rerne kao i kod donjeg dela vrata.

Na početku programa čišćenja rerne, ventilator radi sporije.

! Na kraju pečenja, ventil ostaje upaljen sve dok se rerna dovoljno ne rashladi.

### Svetlo u rerni

Svetlo se pali čim aktivirate bilo koji program (ako je svetlo aktivirano na meniju za podešavanje).

Kod modela koji poseduju *LED INSIDE* pošto program počne s radom, pale se led diode na vratima kako bi se dobro videli svi nivoi na kojima se peče hrana.

### Indikatori preostale toplote


Ovaj uređaj poseduje indikator preostale toplote. Kada je rerna ugašena, na displeju se paljenjem više oznaka za „preostalu toplotu“ signalizira prisustvo povišene temperature unutar rerne. Kako se temperatura unutar rerne polako snižava, tako se jedna po jedna oznaka za preostalu toplotu

isključuje.


### Modalitet rada DEMO

! Ova rerna ne može ući u modalitet rada DEMO, ako prethodno ne odaberete jezik koji će se upotrebljavati na meniju.

Ona ima mogućnost DEMO rada kada se gase svi grejači a komande ostaju operative. Ukoliko želite da upalite DEMO program, ugastite rernu, okrenite dugme za odabir u smeru

kretanja kazaljki sata i istovremeno pritisnite ikonicu  u trajanju od 10 sekundi. Čuje se zvučni signal a na displeju se pojavljuje natpis „DEMO“.

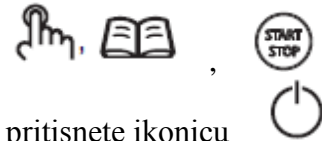
Ukoliko želite da ugastite demo program, okrenite dugme za odabir u smeru suprotnom kretanju


kazaljki na satu i pritisnite istovremeno ikonicu  u trajanju od 3 sekunde. Čuje se zvučni signal koji potvrđuje gašenje ovog modaliteta.

### Vraćanje na fabrički podešene parametre

Ovu rernu možete vratiti na fabrički podešene parametre i da resetujete sva podešavanja koja je obavio korisnik (jezik, zvuk, lično podešeno trajanje programa, itd...). Da biste resetovali uređaj,

ugastite ga, zatim držite 6 sekundi istovremeno pritisnute dugmiće



. Pošto se podešavanja ponište, čuje se zvučni signal. Kada posle toga pritisnete ikonicu  vratili ste se na sve parametre kao pri prvom paljenju rerne.

### Standby

Ovaj proizvod zadovoljava sve zahteve novog evropskog zakona o ograničavanju potrošnje električne energije u modalitetu standby. Ukoliko 30 minuta ne podešavate ništa na rerni i ne blokirate tastaturu ili vrata, ona se automatski prebacuje na modalitet standby. Modalitet standby prepoznajete tako što sličica ECO Mode svetli na displeju. Čim počnete ponovo da podešavate rernu, sistem se vraća na operativni modalitet.



## Programi

! Pri svakom paljenju, rena aktivira prvi program koji se ručno podešava.

### Programi pečenja koji se ručno podešavaju

! Kod svih programa temperatura je fabrički podešena. Naravno, možete je podesiti i ručno i to od 40° do 250°C (270°C kod programa BARBECUE).

Eventualne promene temperature se memorišu i predlažu kada sledeći put koristite program kod koga ste menjali temperaturu. Ako je odabrana temperatura viša od temperature unutar rerne, na displeju će se pojaviti natpis „Rerna suviše vruća“ ali je ipak moguće započeti sa pečenjem hrane.

Ukoliko započnete sa pečenjem hrane a da niste podesili trajanje programa, na displeju će se prikazivati vreme koje je proteklo od početka rada.



#### Program PEČENJE NA VIŠE NIVOA

Kod ovog programa se pale svi grejači i ventilator. S obzirom da je toplota ujednačena u celoj rerni, vazduh kuva i peče hranu podjednako. Moguće je koristiti maksimalno dva nivoa u rerni istovremeno.



#### Program BARBECUE

Kod ovog programa pali se gornji grejač i počinje da radi ražanj (kod modela kod kojih postoji). Preporučuje se kod hrane pri čijem je pripremanju potrebna visoka površinska temperatura jer on daje visoku i direktnu temperaturu. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne (*vidi poglavlje „Praktični saveti za pripremanje hrane“*).



#### Program GRATIN

Kod ovog programa pali se gornji grejač, a u toku jednog dela programa pečenja pali se i kružni grejač, ventilator i ražanj (kod modela kod kojih postoji). Ovaj program objedinjuje jednosmerno toplotno zračenje i cirkulaciju vazduha unutar rerne.

Na taj način, namirnice spolja neće zagoreti, a mogućnost ulaska toplote u hranu će biti veća. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne (*vidi poglavlje „Praktični saveti za pripremanje hrane“*).



#### Program PEČENJARA

Kod ovog programa se aktiviraju gornji i cirkularni grejač kao i ventilator. Objedinjuje jednosmerno toplotno zračenje i jako kruženje vazduha unutar rerne. To sprečava površinsko zagorevanje hrane i povećava prodiranje toplote u namirnice. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne.



**Program RIBA**

Kod ovog programa se aktiviraju gornji i cirkularni grejač, kao i ventilator. Ovakva kombinacija omogućava da se riba lagano ispeče.

**Program PIZZA**

Kod ovog programa se pale gornji i cirkularni grejač kao i ventilator. Ovakva kombinacija omogućava brzo zagrevanje rerne. Ukoliko koristite više od jednog nivoa istovremeno, po isteku polovine vremena pečenja, potrebno je promeniti mesto plehovima.

**Program NARASTANJE**

Kod ovog programa se aktivira cirkularni grejač kao i ventilator ali samo u fazi zagrevanja. Temperatura unutar rerne je idealna za narastanje testa. U toku narastanja testa, držite vrata rerne zatvorena.

**Program POSLASTIČARNICA**

Kod ovog programa, pali se zadnji grejač kao i ventilator što garantuje ujednačenu i delikatnu toplotu unutar rerne. Ovaj program je namenjen za pečenje osetljive hrane (npr. za kolače koji treba da nadođu).

**Program PASTERIZOVANJE**

Ova vrsta programa za pečenje hrane se preporučuje za voće, povrće, itd... Posude malih dimenzija možete postaviti na dva nivoa (pleh na 1. nivo, rešetku na 3. nivo). Ostavite da se posude ohlade u rerni, nakon završetka programa. Stavite namirnice da se peku čim upalite rernu, dok je još hladna.

**Program MESO/RIBA/POVRĆE na NISKOJ TEMPERATURI**

Ovakav način pripremanja hrane godinama koriste profesionalci iz ovog sektora. Ovaj program vam omogućava da pečete namirnice (meso, ribu, voće, povrće) na veoma niskim temperaturama (75, 85 i 110°C), garantujući perfektno ispečenu hranu kod koje se ističu kvalitet i ukus.

Prednosti ovog programa koje ne treba zanemariti su sledeće:

- s obzirom da se namirnice peku na veoma niskoj temperaturi (najčešće nižoj tački isparavanja), rasipanje sokova iz hrane zbog isparavanja se značajno smanjuje i hrana zadržava mekoću.
- kod pečenja mesa, mišićna vlakna se manje skupljaju u odnosu na klasično pečenje. Rezultat je mekše meso kome nije potrebno da odstoji posle pečenja. Meso treba malo zapeći pre nego što se stavi u rernu.

**Pečenje na niskoj temperaturi namirnica u vakuum kesama**

Ovu tehniku godinama koriste najveći majstori kulinarstva jer poseduje brojne kvalitete:

- gastronomske: omogućava da se ukus koncentriše i da namirnice zadrže svoje karakteristike a da pri tome ostanu mekane.
- higijenske: s obzirom da se poštuju higijenske norme, ovaj način pripremanja štiti namirnice od štetnog uticaja kiseonika i garantuje dužu konzervaciju u frižideru.
- organizacione: zahvaljujući dužem vremenu konzervacije, možete pripremati hranu dosta unapred.
- dijetetske: ovakvim načinom pripremanja hrane ograničavate upotrebu masnoće i pripremate lagana i lako svarljiva jela.
- ekonomske: kaliranje hrane značajno je smanjeno.

Da biste pekli namirnice ovom tehnikom, potrebno je da posedujete specijalnu posudu u kojoj se kuva u vakuumu sa odgovarajućim kesama. Pažljivo sledite naznačena uputstva za stavljanje namirnica u vakuum.

Tehnika pečenja u vakuumu vam omogućava i konzervaciju svežih namirnica (voća, povrća, itd...), kao i jela koja su već pripremljena na tradicionalni način.



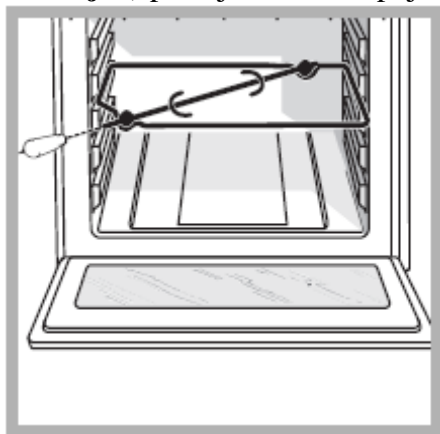
### Program OTAPANJE

Ventilator koji se nalazi u dnu rerne pokreće vazduh na sobnoj temperaturi oko namirnica. Ovaj program se preporučuje za otapanje svih vrsta hrane, a posebno za osetljivu hranu kojoj ne odgovara da se otapa na toploti, kao što su na primer: sladoled torte, slatkiši sa kremom ili šlagom, slatkiši sa voćem.

### Program ECO

Kod ovog programa se pali zadnji grejač i ventilator koji garantuju blagu i ujednačenu toplotu unutar cele rerne. Ovaj program koji štedi električnu energiju, preporučuje se za pečenje manje količine hrane kao i za podgrevanje jela i završetak pečenja.



### Ražanj\* (\*postoji samo kod pojedinih modela)



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

1. postavite pleh na poziciju 1;

2. stavite specijalni držač za ražanj na 3. nivo odozdo i stavite ražanj tako što ćete ga uvući kroz specijalnu rupu na zadnjem delu rerne.

3. aktivirajte ražanj tako što ćete pritisnuti programe  ili .

Kod programa ili , ako otvorite vrata rerne, ražanj se zaustavlja.

### Automatski programi pečenja

**Temperatura i trajanje pečenja** su unapred određeni preko sistema **C.O.P.® (Optimalni programirani program pečenja)** koji automatski garantuje perfektan rezultat. Pečenje se

prekida automatski a rerne obavestava kada je jelo ispečeno. Pečenje se može izvršiti bilo da se jelo stavi **vruće** ili **hladno** u rernu. U mogućnosti ste da promenite samo trajanje i to za  $\pm 5/10$  minuta u zavisnosti od odabranog programa. Ukoliko vršite promene pre početka rada programa, promene se memorišu i rerne vam ih predlaže kao takve kada sledeći put aktivirate isti program. Ako je temperatura unutar rerne viša od one koju predlaže odabrani program, na displeju će stajati natpis „Rerna suviše vruća“ i nije moguće pustiti program u rad; sačekajte da se rerne rashladi.

Na displeju se smenjuju ikonice odabranog programa i ikonice koja predlaže nivo pečenja hrane.

! Kada dođe do faze pečenja rerne pušta zvučni signal.

! Nemojte otvarati vrata rerne kako biste izbegli da se pobrkaju vremena i temperature pečenja.



### Program **HLEB**

Ovaj program se koristi za pečenje hleba. Za dobijanje najboljih rezultata, preporučujemo da pažljivo pratite navedena uputstva:

- Pratite recept.
- Vodite računa da ne pređete **maksimalnu težinu** po plehu;
- **Nemojte zaboraviti da stavite 50 g (0,5 dl) hladne vode na pleh koji ćete staviti na poziciju 5;**
- Narastanje testa se vrši na sobnoj temperaturi u trajanju od 1h do 1h i 30min, u zavisnosti od visine sobne temperature, tj. sve dok testo ne naraste duplo veće.

### Recept za **HLEB**:


1 pleh od 1000g maksimalno, niža pozicija pleha

2 pleha od 1000g maksimalno, niža i srednja pozicija pleha.

Recept za 1000g testa: 600g brašna, 360g vode, 11g soli, 25g svežeg kvasca (ili 2 kesice kvasca u prahu).



Priprema:

- Umešajte brašno i so u većoj posudi.

- Rastvorite kvasac u mlakoj vodi (oko 35 stepeni).
- Napravite prostor u brašnu.
- Sipajte mešavinu vode i kvasca.
- Mesite dlanovima oko 10 minuta, tj. sve dok ne dobijete homogenu masu koja nije previše lepljiva.
- Formirajte loptu, stavite smesu u veću činiju i pokrijte je providnom folijom kako se površina testa ne bi sušila. Stavite posudu u rernu, upalite program NARASTANJE i ostavite da naraste oko 1h (zapremina testa bi trebalo da se poveća duplo).
- Podelite loptu kako biste dobili dva hleba.
- Stavite testo na plehove na koje ste prethodno staviti papir za pečenje.
- Pospite brašno po hlebu.
- Napravite rezove na hlebu.
- Stavite u hladnu rernu.
- Upalite program za HLEB  .
- Na kraju pečenja, stavite hlebove na rešetku u rerni sve dok se u potpunosti ne ohlade.

### Program **TELETINA/JUNETINA/JAGNJETINA**

Koristite ovaj program za pripremanje teletine, junetine i jagnjetine. Stavite meso u hladnu rernu. Naravno, meso možete staviti i u zagrejanu rernu. Kod pojedinih programa za pečenje MESA, moguće je odabrati koliko želite da meso bude pečeno:

1. Pritisnite ikonicu  .
2. Dugmetom za odabir izaberite jednu od ponuđenih opcija između „DOBRO PEČENO“, „SREDNJE PEČENO“, i „KRVAVO“.
3. Pritisnite ponovo ikonicu  .



### Program **SVINJETINA**

Koristite ovaj program za pripremanje svinjskog mesa. Stavite meso u hladnu rernu. Naravno, meso možete staviti i u zagrejanu rernu.



### Program **PILETINA**

Ovaj program je idealan za pečenje piletine (celog pileta ili komada). Stavite meso u hladnu rernu. Naravno, meso možete staviti i u zagrejanu rernu.



### Program **RIBLJI FILETI**

Ovaj program prilagođen je pečenju ribljih fileta srednjih i manjih dimenzija. Stavite ribu u hladnu rernu.

**Program RIBA**

Koristite ovaj program za pečenje celih riba maksimalne težine do 1kg. Ribu možete staviti direktno na pleh. Stavite ribu u hladnu rernu.

**Program PITA**

Ovaj program je idealan za pripremanje svih vrsta pita (kojima je obično potrebno da se dobro ispeku odozdo). Stavite pitu u hladnu rernu. Naravno, pitu možete staviti i u već zagrejanu rernu.

**Program TORTA BRISE**

Ovaj program je idealan za sve recepte koji se prave od slatkog testa (obično bez jaja) ili slatkiše koji imaju tečno ili veoma meko punjenje. Stavite kolač u hladnu rernu. Naravno, možete ga staviti i u već zagrejanu rernu.

**Program KROASAN**

Ovaj program je idealan za pekarske kifle na bazi prirodnog kvasca. Stavite kifle u hladnu rernu. Naravno, možete ih staviti i u već zagrejanu rernu.

**Program TORTA OD ŠLJIVA**

Ovaj program je idealan za sve recepte koji se pripremaju sa hemijskim kvascem. Stavite kolač u hladnu rernu. Naravno, možete ga staviti i u već zagrejanu rernu.

**Program SLATKIŠI**

Ovaj program je idealan za pečenje slatkiša umešanih sa prirodnim kvascem, hemijskim kvascem ili čak i bez kvasca. Stavite kolač u hladnu rernu. Moguće je, naravno, staviti kolač i u prethodno zagrejanu rernu.

**Program PAELJA**

Ovaj program je osmišljen za pripremanje paelje na jednostavan i brz način, zato što se svi sastojci stavljaju odjednom u hladnu rernu. Za dobijanje najboljih rezultata, preporučujemo vam da pažljivo sledite uputstva u produžetku:

- Pirinač koji koristite mora biti od takve sorte da se ne lepi: odgovarajući je pirinač za salate ili američki pirinač.
- Rerna mora biti hladna.
- Postavite:
  - duboki pleh na 1. nivo (ukoliko ste ga dobili zajedno s rernom) ili stavite rešetku na 1. nivo a na nju vatrostalnu posudu dimenzija otprilike 35x30x5 cm visine.
  - pleh se postavlja na 3. nivo.
  - rešetka se stavlja na 5. nivo.

**Recept za 8 osoba:****U duboki pleh**

- 1 iseckani luk
  - 500g pirinča
  - 500g zaleđenih morskih plodova (repovi račića, dagnje, školjke bez kapice, prsteni lignji, itd)
  - 2 šake smrznutog graška
  - ¼ papričice iseckane na kockice
  - kobasica napravljena s puno začina i paprikom isečenom na kriške
  - Kašika riblje supe u prahu
  - 1 merica šafrana u prahu
  - 700g vode
- Pokrijte pleh aluminijumskom folijom.

**U pleh**

- 8 porcija ribljih fileta po izboru
  - 8 (ili 16) repova račića ili škampa
  - Cele dagnje kao garnirung
  - ½ šoljice vode
- Pokrijte pleh aluminijumskom folijom.

**U posudu za pečenje koja se postavlja na rešetku**

- 8 pilećih bataka koji su prethodno začinjeni začinima za paelju i maslinovo ulje.

**Program PIRINAČ**

Koristite ovaj program za pripremanje pirinča. Za dobijanje najboljih rezultata, preporučujemo vam da pažljivo sledite uputstva u produžetku:

- Pirinač koji koristite mora biti od takve sorte da se ne lepi: odgovarajući je pirinač za salate ili američki pirinač.
- Rerna mora biti hladna.
  - Postavite duboki pleh na 2. nivo (ukoliko ste ga dobili zajedno s rernom) ili stavite rešetku na 2. nivo a na nju vatrostalnu posudu dimenzija otprilike 35x30x5 cm visine.

**Recept za 4-6 osoba:**

- 500g pirinča
- 7dl vode ili supe

Stavite pirinač u duboki pleh – ne morate ga potopiti vodom (supom). Pokrijte pleh aluminijumskom folijom.

**Program JOGURT**

Kod ovog programa upaliće se cirkularni grejač dok će se ventilator upaliti samo u fazi zagrevanja. Temperatura od 50°C je idealna za pripremanje jogurta.




**Recept za jedan litar jogurta: litar punomasnog UHT mleka, čaša jogurta. Postupak:**

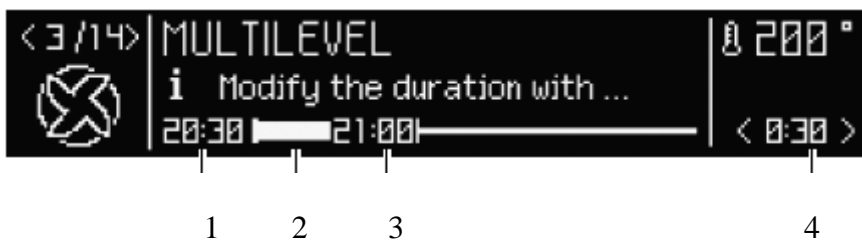
- Zagrejte mleko u inox lončiću sve do tačke vrenja.
- Skinite sloj površinskog kajmaka i ostavite mleko da se ohladi.
- Pomešajte 3,4 kašike mleka sa jogurtom sve dok se potpuno ne umešaju.
- Sjedinite dobijenu mešavinu sa ostatkom mleka i dobro promešajte.
- Prespite u posudice koje se hermetički zatvaraju.
- Stavite posudice na pleh a pleh postavite na 2. nivo.
- Kada napravite jogurt, čuvajte ga u frižideru maksimalno do nedelju dana.
- Možete menjati recept u skladu sa sopstvenim ukusom.

## Programiranje pečenja

! Programiranje pečenja je moguće izvršiti jedino ako ste prethodno odabrali neki program pečenja.

### Programiranje trajanja programa

1. Pritisnite ikonicu .
2. Okrećite dugme za odabir kako biste podešili trajanje; ako dugme držite duže na poziciji, brojevi se brže smenjuju što olakšava podešavanje. Na displeju se vidi grafički prikaz pomeranja na oznaci za trajanje.
3. Kada dođete do željenog trajanja, pritisnite ponovo ikonicu . Na displeju će se videti grafički prikaz informacija o tačnom vremenu, trajanju i času završetka rada rene na oznaci za trajanje.
4. Pritisnite dugme  kako biste započeli program.
5. Na displeju će se videti vreme preostalo do kraja programa i to tako što će se popunjavati oznaka za trajanje.
6. Pošto se pečenje završi, na displeju se pojavljuje natpis „PEČENJE ZAVRŠENO“ i čuje se zvučni signal.
  - Primer: sada je 9:00h a podešavate da pečenje traje 1h i 15min. Program se zaustavlja automatski u 10:15h.






1. Oznaka za tačno vreme

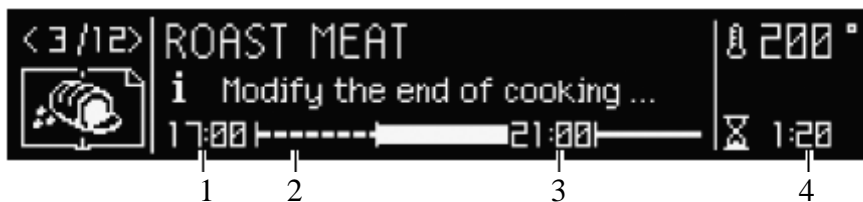
2. Oznaka za trajanje
3. Oznaka za vreme završetka rada
4. Trajanje pečenja.)

### Programiranje odloženog starta

! Programiranje kraja pečenja je moguće samo nakon što ste izvršili podešavanje trajanja pečenja.

! Da bi se izvršilo odloženo programiranje, neophodno je da sat bude pravilno podešen.

1. Pratite proceduru od 1 do 3 koja je opisana za programiranje trajanja pečenja;
2. Pritisnite 2 puta ikonicu  ; treperi vreme završetka programa;
3. Okrećite dugme za odabir kako biste podesili čas završetka pečenja; ako dugme držite duže na poziciji, brojevi se brže smenjuju što olakšava podešavanje. Na displeju se vidi grafički prikaz pomeranja na oznaci za odloženi start.
4. Pošto dođete do željenog vremena, pritisnite ponovo ikonicu  . Na displeju će se videti grafički prikaz informacija o tačnom vremenu, vremenu preostalom do početka rada, trajanju i času završetka rada rerne na oznaci za odloženi start.
5. Pritisnite ponovo ikonicu  da započnete sa programiranjem;
6. Na displeju će se pojaviti natpis „POČETAK ODLOŽENOG STARTA“ i vreme koje je preostalo kako se pomera unazad oznaka za odloženi start.
7. Pošto počne program rada rerne, na displeju se prikazuje preostalo vreme i to tako što će se popunjavati oznaka za trajanje.
8. Pošto se pečenje završi, na displeju se pojavljuje natpis „PEČENJE ZAVRŠENO“ i čuje se zvučni signal.
  - Primer: sada je 9:00h a podešavate da pečenje traje 1h i 15min kao i da se završi u 12:30h. Program automatski počinje u 11:15h.



1. Oznaka za tačno vreme
2. Oznaka za odloženi start



3. Oznaka za vreme završetka rada
4. Trajanje pečenja.)

Ukoliko želite da poništite programirano, pritisnite ikonicu



### Praktični saveti za pečenje

! Kod programa kod kojih se pali ventilator, nemojte koristiti nivoe 1 i 5: na tim nivoima je strujanje toplog vazduha suviše jako a to može da dovede do pregorevanja osetljivije hrane.  
! Kod programa BARBECUE i GRATIN, posebno ako palite i ražanj, postavite pleh na nivo 1 (odozdo) kako bi se na njemu sakupljali ostaci pri pečenju (prelivi/masnoća).

#### PEČENJE NA VIŠE NIVOA

- Koristite nivoe 2 i 4 i to tako što ćete na nivo 2 staviti hranu koja zahteva više toplote.
- Pleh stavite na niži a rešetku na viši nivo.

#### BARBECUE

- Stavite rešetku na nivo 3 ili 4 a hranu koju pečete na centar rešetke.
- Preporučujemo da renu upalite na maksimum. Neka vas ne uzbuđuje ukoliko gornji grejač nije konstantno upaljen: njegov rad kontroliše termostat.

#### PIZZA

- Koristite pleh od tankog aluminijuma koji ćete postaviti na rešetku. Ukoliko koristite obični pleh, vreme pečenja se mora produžiti i teško da možete dobiti hrskavu picu.
- U slučaju da pica ima puno sastojaka, preporučujemo da mocarelu stavite tek na pola pečenja.

### Tabela programa pečenja

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperature u °C	Trajanje pečenja (u min.)
			Standardne vodice	Klizne vodice			
Programi koji se ručno podešavaju							
Multi pečenje*	Pizza (na dva nivoa)	1+1	2 i 4	1 i 3	da	220-230	20-25
	Tart na 2 nivoa/ torte na 2 nivoa		2 i 4	1 i 3	da	180	30-35
	Patišpanj na 2 nivoa (na plehu)		2 i 4	1 i 3	da	170	20-25
	Pečeno pile + krompirići Jagnjetina		1 i 2/3	1 i 3	da	200-210	65-75

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura u	Trajanje pečenja (u
			Standardne	Klizne vodice			
	Skuša	1	2	1	da	190-200	45-50
	Lazanje	1	1 ili 2	1	da	180	30-35
	Uštipak s kremom na 3 nivoa	1	2	1	da	190-200	35-40
	Biskviti na 3 nivoa		1, 3 i 5	1, 2 i 4	da	190	20-25
	Lisnato testo sa sirom na 2 nivoa		1, 3 i 5	1, 2 i 4	da	190	10-20
	Slane torte		2 i 4	1 i 3	da	210	20-25
			1 i 3	1 i 3	da	200	20-30
<b>Barbecue*</b>	Skuša	1	4	3	ne	300	10-20
	Riba list ili sipa	0.7	4	3	ne	300	10-15
	Ražnjići od rakova i lignji	0.7	4	3	ne	300	10-15
	Fileti bakalara	0.7	4	3	ne	300	10-15
	Povrće na žaru	0.5	3 ili 4	2 ili 3	ne	300	15-20
	Teleći biftek	0.8	4	3	ne	300	10-20
	Kobasice	0.7	4	3	ne	300	10-20
	Hamburger	4 ili 5 kom	4	3	ne	300	10-12
	Tost	4 i 6 kom.	4	3	ne	300	3-5
	Pile na ražnju (kod modela kod kojih postoji)	1	-	-	ne	300	70-80
	Jagnjetina na ražnju (kod modela kod kojih postoji)	1	-	-	ne	300	70-80
<b>Gratin*</b>	Piletina na žaru	1.5	2	2	ne	210	55-60
	Sipa	1	2	2	ne	200	30-35
	Piletina na	1,5	-	-	ne	210	70-80

Programi	Vrsta namirnice ražnju (kod modela kod kojih postoji)	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura u	Trajanje pečenja (u
			Standardne	Klizne vodice			
	Pačetina na ražnju (kod modela kod kojih postoji)	1,5	-	-	ne	210	60-70
	Juneće pečenje	1	2	2	ne	210	60-75
	Svinjsko pečenje	1	2	2	ne	210	70-80
	Jagnjetina	1	2	2	ne	210	40-45
<b>Pečenjara*</b>	Meso (crveno i belo)	1	2	2	ne	200	50-75
<b>Riba*</b>	Orada	0,7	2	2	Da	180	20-25
	Ribljí fileti	1	2	2	Da	170	12-15
	Brancin sa krompirom	0,5 + 0,5	2	2	Da	190	60
<b>Pizza*</b>	Pizza	0,5	2	1	Da	220	15-20
	Pogača	0,5	2	1	Da	200	20-25
<b>Narastanje*</b>	Narastanje testa s prirodnim kvascem (kroasani, hleb, šećerne torte, kiflice, itd...)		2	2	Ne	40	
<b>ECO*</b>	Tart pite	0,5	2 ili 3	1 ili 2	Da	200	30-40
	Male torte na dva nivoa	0,7	2 i 4	1 i 3	Da	200	20-25
	Patišpanj	0,6	2 ili 3	1 ili 2	Da	180	35-40
	Biskviti na 2 nivoa	0,7	1 i 3	1 i 2	Da	200	20-25
	Lisnato testo sa sirom	0,5	2	1	Da	200	20-30
	Puslice na 2 nivoa	0,5	1 i 3	1 i 2	Da	90	180
	Ribljí fileti Manji komadi	0,5	2 ili 3	1 ili 2	Da	200	20-25

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura u	Trajanje pečenja (u
			Standardne	Klizne vodice			
	mesa	0,5	2 ili 3	1 ili 2	Da	200	20-25
	Hamburger	0,5	2 ili 3	1 ili 2	Da	200	20-25
<b>Pasterizovan je*</b>	Voće, povrće, itd.		2	2	Da	110	
<b>Niska temperatura*</b>	Meso		2	1	Ne	75	90-180
	Riba		2	1	Ne	85	90-180
	Povrće		2	1	Ne	110	90-180
<b>Otapanje*</b>	Sva zaleđena hrana						

\*Vreme pečenja je indikativno i može da se menja u zavisnosti od ličnog ukusa. Vreme predzagrevanja rerne je fabrički podešeno i ne može se menjati ručno.

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje
			Standardne vodice	Klizne vodice	
<b>Automatski programi pečenja hrane*</b>					
<b>Hleb**</b>	Hleb (vidi recept)	1	2 ili 3	2	ne
<b>Junetina</b>	Juneće pečenje	1	2 ili 3	2	Ne
<b>Teletina</b>	Teleće pečenje	1	2 ili 3	2	Ne
<b>Jagnjetina</b>	Jagnjeći but	1	2 ili 3	2	Ne
<b>Svinjetina</b>	Svinjsko pečenje	1	2 ili 3	2	Ne
<b>Piletina</b>	Pečeno pile	1-1,5	2 ili 3	2	Ne
<b>Ribljí fileti</b>	Bakalar	0,4-0,5	2 ili 3	2	Ne
	Kijerna	0,4-0,5	2 ili 3	2	Ne
	Pastrmka	0,4-0,5	2 ili 3	2	Ne
<b>Cela riba</b>	Orada	0,4-0,5	2 ili 3	2	Ne
	Brancin	0,4-0,5	2 ili 3	2	Ne
<b>Tart pite</b>	Pite	0,5	2 ili 3	2	Ne
<b>Torta Brise</b>	Torta od jabuka	0,5	2 ili 3	2	Ne
<b>Kroasani</b>	Slatkiši zamešani s prirodnim kvascem (puter kifle, slatkiš s bademima, itd...)	0,7	2 ili 3	2	Ne
<b>Torta od šljiva</b>	Slatkiši na bazi hemijskog kvasca (biskviti itd...)	0,7	2 ili 3	2	Ne
<b>Slatkiši</b>	Slatkiši	1	2 ili 3	2	Ne
<b>Paelja</b>	Paelja (vidi recepr)		1-3-5	1-2-4	Ne
<b>Pirinač</b>	Zapečeni pirinač (vidi recept)	0,5	2	1	Ne
<b>Jogurt</b>	Jogurt		2	2	Da

\*Trajanje automatskih programa je fabrički podešeno. Korisnik može da menja vrednosti počevši od fabrički podešene.

\*\*Prema receptu, potrebno je dodati 50 g (0,5 dl) vode u pleh na poziciju 5 u rerni.

## Mere opreza i saveti

! Rerna je projektovana i napravljena u skladu s međunarodnim sigurnosnim normama. Ova upozorenja dajemo iz sigurnosnih razloga i moraju se pažljivo pročitati.

### Opšta bezbednosna upozorenja

- Rerna nije namenjena za profesionalnu upotrebu, već za upotrebu u domaćinstvima.
- Rerna se ne sme instalirati na otvorenom, čak ni kada otvoreni prostor ima nadstrešnicu, zato što je veoma opasno ostaviti je izloženu na kiši i oluji.
- Ukoliko želite da je premestite, koristite ručke koje se nalaze na rerni sa strane
- Nemojte dodirivati rernu kada ste bos ili kada su vam ruke ili stopala mokri ili pokvašeni.
- **Uređaj se koristi isključivo za kuvanje hrane. Uređaj smeju koristiti isključivo odrasle osobe u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika. Bilo kakvo drugačije korišćenje (na primer za zagrevanje prostorije) smatra se neadekvatnim i opasnim. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za štetu koja je rezultat nepravilne, neadekvatne i neracionalne upotrebe uređaja.**
- **U toku rada rerne, grejni elementi i neki delovi vrata postaju veoma vrući. Zbog toga je nemojte dodirivati i držite decu na distanci.**
- Izbegnite dodirivanje kabla drugih kućnih aparata s vrućim delovima rerne.
- Nemojte zatvarati otvore za ventilaciju i za izbacivanje toplote pri hlađenju rerne.
- Kada hvatate ručku na vratima rerne, uradite to držeći je za sredinu: sa strane može biti vruća.
- Kada stavljate namirnice u rernu i kada ih odatle vadite, radite to uvek sa specijalnim rukavicama.
- Nemojte na dno rerne stavljati aluminijumsku foliju.
- Nemojte stavljati zapaljivi materijal u rernu: ukoliko je tada slučajno upalite, mogla bi da se zapali.
- Nemojte vaditi utikač iz utičnice tako što ćete vući kabl, već držeći čvrsto utikač rukom.
- Nemojte čistiti ili vršiti održavanje rerne a da je pre toga niste isključili iz struje.
- U slučaju kvara, nemojte dirati unutrašnje delove rerne u pokušaju da je popravite. Kontaktirajte servis (*vidi Servis*).
- Nemojte stavljati teške predmete na otvorena vrata rerne.
- Nemojte dozvoliti da se deca igraju rernom.
- Nije predviđeno da rernu koriste osobe (uključujući decu) smanjenih fizičkih i mentalnih kapaciteta, kao i osobe koje ne umeju da je koriste, osim ukoliko ih ne nadgleda osoba koja je odgovorna za njihovu bezbednost ili osim ukoliko nisu prethodno dobili precizna uputstva o korišćenju rerne.

### Odlaganje ambalaže/starog uređaja

- Odlaganje ambalaže: pridržavajte se lokalnih zakona, kako bi se ambalaža mogla ponovo iskoristiti.
- Evropski zakon 2002/96/CE o odlaganju električne i elektronske opreme (RAEE), nalaže da se stari kućni aparati ne bacaju zajedno s drugim otpacima. Stari kućni aparati moraju se sakupiti odvojeno kako bi se poboljšala reciklaža materijala od kojih su napravljeni i kako bi se redukovao njihov uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Poseban simbol precrtane kante na

vašem uređaju vas podseća na ovu obavezu, a to je da kada želite da bacite svoj stari uređaj, morate da se pobrinete da se odvojeno odveze.

Za sve dodatne informacije o tome kako i gde da bace svoj stari uređaj, potrošači mogu kontaktirati javni servis koji se bavi ovim problemom ili svog prodavca.

### Štednja i zaštita životne sredine

- Ukoliko puštate rernu da radi kasno popodne sve do ranih jutarnjih časova, smanjujete opterećenje strujne mreže. Opcije za programiranje programa pečenja, posebno podešavanje „odloženog starta“ (*vidi poglavlje Programi*) i odloženo „automatsko čišćenje rerne“ (*vidi poglavlje Održavanje i briga o uređaju*) pomažu u tom smislu.
- Preporučujemo da programe BARBECUE i GRATIN uvek koristite uz zatvorena vrata rerne: na taj način dobijate i bolje rezultate u pečenju i značajnu uštedu električne energije (za oko 10%).
- Održavajte dihtunge tako da uvek budu efikasni i čisti - tada bolje prijanjaju na vrata i ne dolazi do rasipanja toplote.  
! Ovaj proizvod zadovoljava zahteve Evropskog zakona o ograničavanju potrošnje električne energije u modalitetu standby.

## Održavanje i briga o uređaju

### Isključivanje električne energije

Pre nego što bilo šta radite na rerni, isključite je iz struje.

### Čišćenje uređaja

- Blage razlike u boji na prednjoj strani rerne postoje zato što su korišćeni različiti materijali kao što su staklo, plastika ili metal.
- Senke na staklu vrata rerne koje liče na pruge, postoje zbog odbijanja svetlosti lampe iz rerne.
- Pri veoma visokim temperaturama, emajl se menja. U toku tog procesa dolazi do hromatskih promena. Ovo je normalno i ni na koji način ne utiče na rad rerne. Tanke ivice lima se ne mogu lakirati u potpunosti i zbog toga izgledaju nezavršeno. Ovo nema nikakvog uticaja na antikorozivnu zaštitu.
- Emajlirani spoljašnji delovi ili delovi rerne od inoxa, kao i gumeni dihtunzi na vratima, mogu se čistiti sunderom natopljenim u mlaku vodu i nautralni sapun. Ukoliko ne uspevate da uklonite mrlje, koristite specijalne proizvode namenjene za čišćenje rerne. Preporučujemo da je obilno isperete čistom vodom i da je osušite nakon čišćenja. Nemojte koristiti abrazivni prah i korozivne supstance.
- Poželjno je ošistiti unutrašnjost rerne nakon svake upotrebe, dok je još uvek mlaka. Koristite toplu vodu i deterđent, isperite i osušite je mekom krpom. Izbegavajte abrazivna sredstva.
- Sva oprema vaše rerne, osim kliznih vođica, se može prati kao i svi ostali sudovi i u mašini za

pranje sudova.

- Ne preporučujemo da se deterdžent prska direktno na komandnu tablu već da pri čišćenju koristite sunđerčić.

! Za čišćenje rerne nikada nemojte koristiti čistače na paru ili one koji rade na visok pritisak.

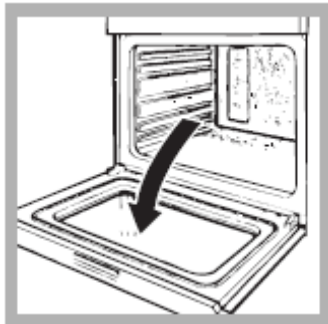
## Čišćenje vrata rerne

**! Kod modela *LED INSIDE* nije moguće skinuti vrata.**

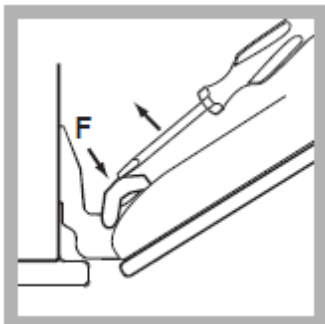
Staklo na vratima rerne čistite sunđerom i neabrazivnim sredstvima a osušite mekom krpom; nemojte koristiti grube, abrazivne materijale ili metalne nazubljene lopatice koje mogu da izgrebu površinu i tako dovedu do pucanja stakla.

Ukoliko želite detaljnije čišćenje, možete skinuti vrata rerne:

1. otvorite vrata potpuno (*vidi sliku*);



2. uz pomoć šrafcigera podignite i rotirajte polugice **F** koje se nalaze na šarkama (*vidi sliku*);



3. uhvatite vrata s dve spoljašnje strane, lagano je (ali ne i potpuno) zatvarajući. Zatim povucite vrata ka sebi izvlačeći ih iz sedišta (*vidi sliku*); Kada završite čišćenje, montirajte vrata nazad sledeći uputstva u suprotnom smeru.



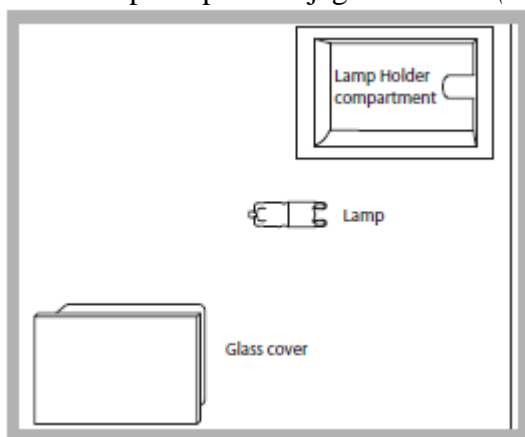
## Kontrola dihtunga

S vremena na vreme prekontrolišite u kom su stanju dihtunzi oko vrata rerne. Ukoliko zaključite da su oštećeni, obratite se najbližem servisu (*vidi poglavlje Servis*). Preporučujemo da ne koristite rernu sve dok se dihtung ne zameni.

## Zamena sijalice

Ako želite da zamenite sijalicu iz rerne:

1. Odšrafite stakleni poklopac koji ide preko sijalice.
2. Odvrnite sijalicu i zamenite je istom: halogenkom napona 230V, snaga 25 W, spoj G 9.
3. Vratite poklopac na njegovo mesto. (*vidi sliku*)

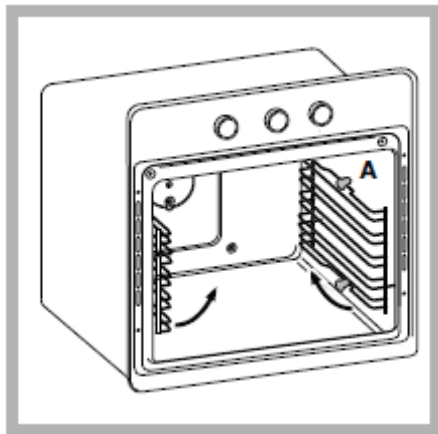


! Ne dodirujte direktno rukama sijalicu

## Montaža kliznih vodica

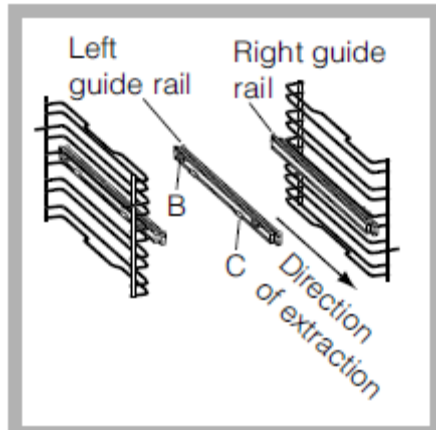
Ukoliko želite da montirate klizne vodice:

1. Skinite dva okvira tako što ćete da ih izvučete sa distancera A (*vidi sliku*).

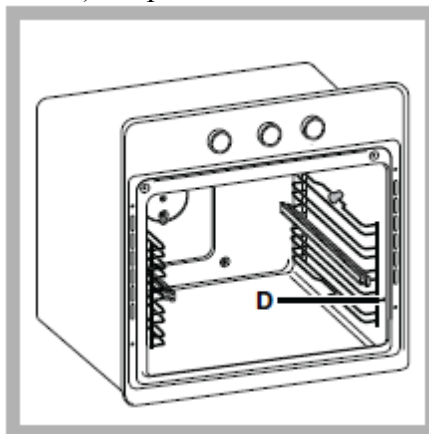




2. Odaberite nivo na koji ćete da postavite kliznu vođicu. Vodite računa o smeru izvlačenja same vođice i postavite na okvir prvo urez B a zatim i urez C.



3. Fiksirajte dva okvira sa vođicama koje su montirane u odgovarajuće rupe na zidovima rerne (vidi sliku). Rupe za levu vođicu se nalaze gore, dok su rupe za



desnu vođicu dole.

4. Konačno, ušljebite okvire na distancere A.

! Kliznu vođicu ne postavljajte na nivo 5.

### Bočni i zadnji katalitički paneli\*

To su paneli prekriveni specijalnim lakom koji može da apsorbuje masnoću koja se javlja pri pečenju.

Prilično je otporan kako bi plehovi, rešetke i sl. mogli da se nesmetano naslanjaju na zidove rerne. Ne treba brinuti ako se mali beli tragovi pojave na površini.

Ipak treba izbegavati sledeće:

- grebanje laka oštrim predmetima (na primer nožem);
- korišćenje deterdženta ili abrazivnih sredstava.

## Rešavanje problema

Problem	Mogući razlog	Rešenje
Rerna nije započela sa radom nakon programiranja.	Dolazilo je do nestanka električne energije.	Ponovo podesite program rada.
Na displeju je prikazan ECO modalitet rada.	Uređaj radi u modalitetu standby.	Dodirnite bilo koje dugme kako bi rerna izašla iz modaliteta standby.
Odabrali ste automatski program pečenja hrane. Na displeju stoji natpis „Hot“ i rerna ne počinje s radom.	Temperatura unutar rerne je viša od one koju predviđa odabrani program.	Sačekajte da se rerna rashladi.
Odabrali ste program sa ventilatorom a hrana je ponegde zagorela.	Nivoi 1 i 5 su pod direktnim udarom vrućeg vazduha i to može da dovede do pregorevanja osetljivije hrane.	Preporučujemo da promenite mesto plehovima po isteku polovine vremena pečenja hrane.

## Servis

### Pažnja:

Uređaj poseduje sistem automatske dijagnostike koji omogućava da se otkriju eventualni kvarovi. Prisustvo kvarova se prikazuje na displeju porukama tipa: „ER“ posle čega idu brojevi. U tim slučajevima neophodna je intervencija servisa.

### Pre nego što pozovete servis:

- Proverite da li uređaj može sam da eliminiše kvar;
- Ponovo pustite program u rad kako biste proverili da li se greška u radu još uvek javlja;
- Ukoliko se javlja, pozovite Ovlašćeni Servis.

\*Postoji samo kod pojedinih modela

! Nikada nemojte zvati tehničare koji nisu ovlašćeni.

### Obavestite servis o sledećem:

- vrsti kvara;
- o poruci koju vidite na displeju
- o modelu uređaja (Mod.)
- o broju serije (S/N)

Ovi podaci se nalaze na tabeli s karakteristikama koja se nalazi na rerni.