

**RERNA**

Uputstvo za upotrebu

**FKQ 89 EL .20 /HA  
FK 89 E.20 X /HA  
FK 89 EL.20 X /HA  
FK 89 E.20 /HA  
FK 89 EL.20 /HA  
FK 89 E C X /HA  
FK 89 E C /HA  
70FKQ 897EC RU/HA  
70FK 897EJ X RU/HA  
70FK 897EJ RU/HA  
70FK 897ESC X RU/HA  
70FK 897ESC RU/HA  
70FK 898EC X RU/HA  
70FK 898EC RU/HA  
70FK 897EC X RU/HA  
70FK 897EC RU/HA  
70FKQ 897EC RU/HA  
UT 89ELC X /HA  
UT 89ELC /HA  
UT 89ESC X /HA  
UT 89ESC /HA  
FK 996EC.20 X /HA  
FK 996EC.20 /HA  
FKQ 99EC /HA  
FK 992EJ.20 X /HA  
FK 992EJ.20 /HA  
FK 99EJ.20 X /HA  
FK 99EJ.20 /HA  
FKQ 992EJ.20 /HA  
UT 89EC.20 X/HA  
UT 89EC.20 /HA**

## **Sadržaj**

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

Pozicioniranje  
Povezivanje na strujnu mrežu  
Tehnički podaci

### **Opis uređaja, 4**

Pogled na ceo uređaj  
Komandna tabla  
Displej

### **Puštanje u rad i korišćenje, 5-6**

Blokada komandi  
Podešavanje sata  
Podešavanje brojača minuta  
Puštanje rerne u rad  
Vraćanje na fabrički podešene parametre  
Stand-by

### **Programi, 7-10**

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

### **Mere opreza i saveti, 11**

Opšta bezbednosna upozorenja  
Uklanjanje ambalaže/starog uređaja  
Štednja i zaštita životne sredine

### **Održavanje i briga o uređaju, 12-13**

Isključivanje električne energije  
Čišćenje uređaja  
Čišćenje vrata uređaja  
Zamena sijalice  
Montaža kliznih vođica

## Servis, 14

### 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

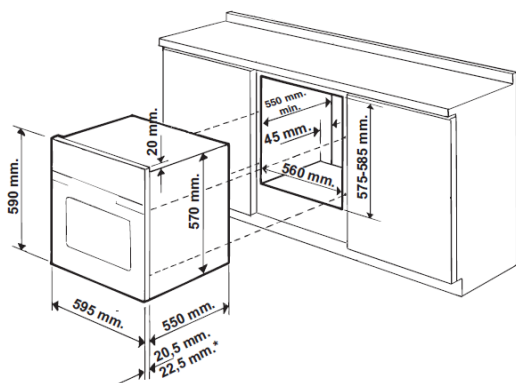
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi poglavlje Upozorenja i saveti*).

! 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:

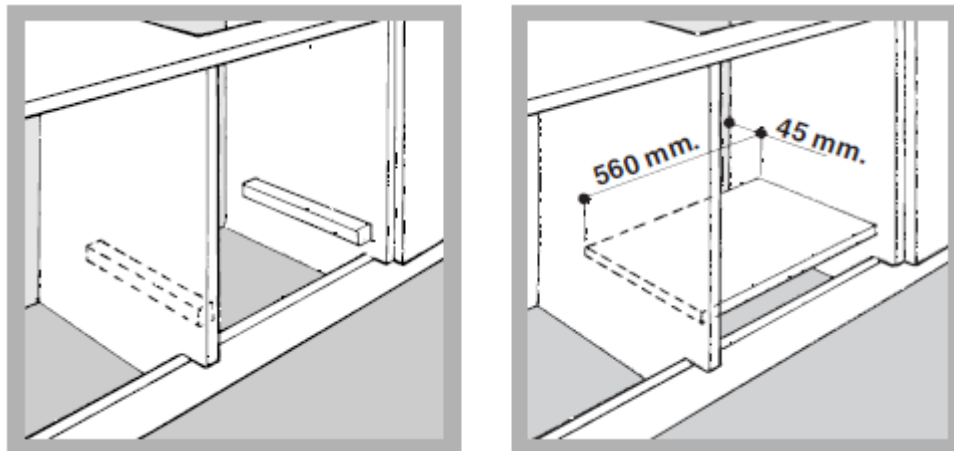


**\*Samo kod inox modela**

! 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.

### Provetravanje

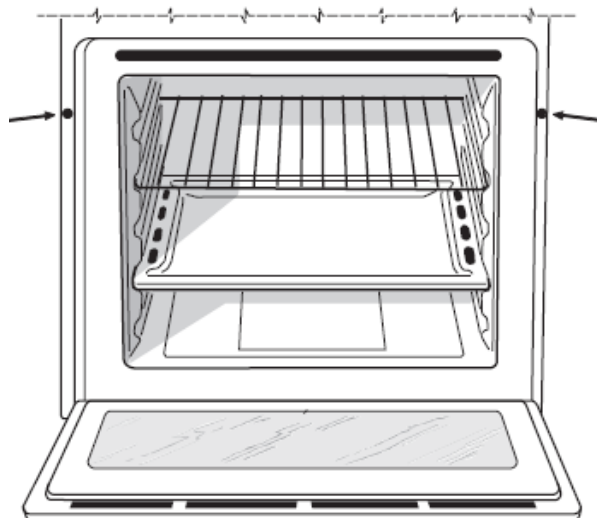
Da biste osigurali dobro provetravanje rerne, neophodno je da skinete zadnji zid na kuhinjskom elementu. Najbolje bi bilo da instalirate rernu tako da se oslanja na dve drvene pločice ili da se oslanja na celu drvenu dasku koja će imati otvor od makar 45x560 mm (vidi sliku).



### 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.

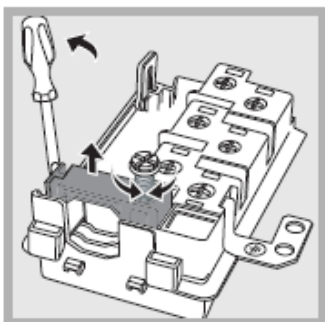
## Povezivanje na struju

! Rerne koje poseduju tripolarni napojni kabl su predviđene za rad na naizmjeničnu 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 šrafcigerom podići bočne jezičke na poklopcu: podignite i otvorite poklopac (*vidi sliku*).
2. Odvrnite šrafove zatvarača kabla i izvucite ga tako što ćete ga podići šrafcigerom.
3. Skinite šrafove kontakata L-N- $\equiv$  a zatim fiksirajte žičice ispod glava šrafova poštujući boje Plavu (N), Braon (L) Žuto-Zelenu  $\equiv$ .



### 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 negira svaku odgovornost ukoliko se ove norme ne poštuju.**

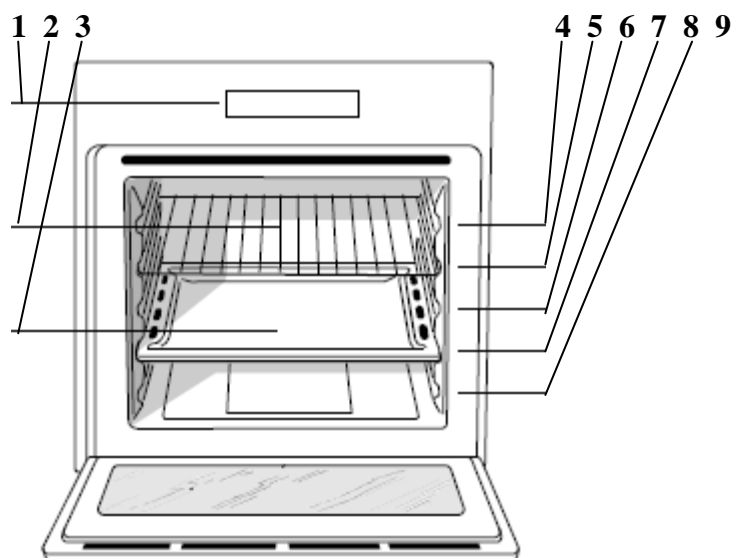
| <b>TABELA S KARAKTERISTIKAMA</b>   |   |
|--|---|
| <b>Dimenzije*</b>  | širina 43,50 cm<br>visina 32 cm<br>dubina 41,50 cm  |
| <b>Zapremina*</b>  | 58 litara   |
| <b>Povezivanje na struju</b>   | Napon 220-240V ~ 50/60 Hz ili 60Hz<br>makimalna apsorbovana snaga<br>2800 W (vidi tablicu sa karakteristikama)  |
| <b>ENERGETSKA OZNAKA*</b>  | Zakon 2002/40/CE na etiketama električnih rerani.<br>Normativ EN 50304<br>Potrošnja energije kod klase prinudne konvekcije - funkcija zagrevanja: ECO   |
| <b>CE</b><br> | Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima EU:<br>2006/95/CEE od 12/12/06 (Niski Napon) i naknadnim izmenama<br>-2004/108/CEE od 15/12/04 (Elektromagnetna kompatibilnost) i naknadnim izmenama<br>-93/68/CEE od 22/07/93 i naknadnim |

izmenama.  
-1275/2008 modalitet standby/off

\*bez kliznih vodica

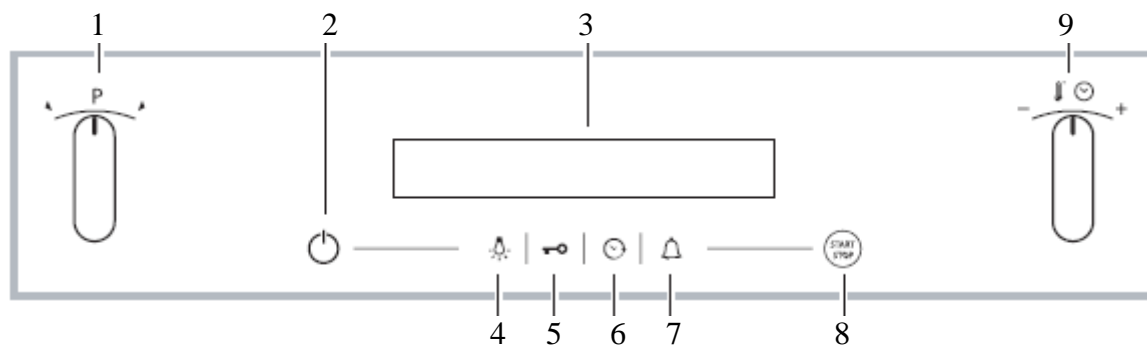
## Opis uređaja

### 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

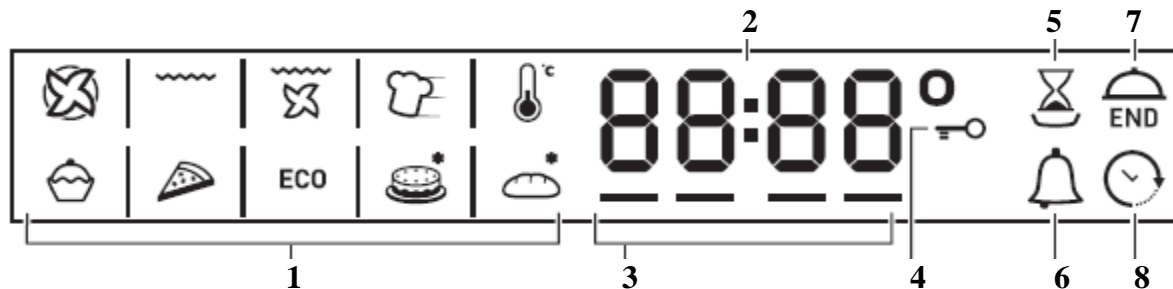
## Komandna tabla



1. Dugme za PROGRAME
2. PALJENJE KOMANDNE TABLE
3. DISPLEJ
4. Ikonica za SVETLO
5. Ikonica za BLOKADU KOMANDI
6. Ikonica za PODEŠAVANJE
7. Ikonica BROJAČA MINUTA
8. PUŠTANJE U RAD/STOP
9. Dugme za PODEŠAVANJE VREMENA/TERMOSTAT



## Displej



1. Ikonice za PROGRAME
2. Numerički displej za TEMPERATURU i VREME
3. Indikator za predzagrevanje/preostalu toplotu
4. Indikator za BLOKIRANU TASTATURU
5. Ikonica za TRAJANJE
6. Ikonica BROJAČA MINUTA
7. Ikonica za KRAJ PEČENJA
8. Ikonica za SAT

## 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 ugastite, otvorite vrata rerne i provetrite prostoriju. Miris koje ćete osetiti je nastao pri isparavanju supstanci koje su korišćene da bi se zaštitila rerna.

! 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.


### Blokada komandi


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



Ukoliko želite da blokirate komande koje regulišu rad rerne, pritisnite dugme  na makar 2 sekunde. Čuće se zvučni signal a na displeju se prikazuje simbol ključa „  „. Upaljena ikonica  označava da je blokada izvršena.


Da biste odblokirali komande, pritisnite ponovo na makar 2 sekunde dugme  .

### Podešavanje sata

! Sat se može podesiti samo kada je rerna ugašena. Ako rerna radi u modalitetu standby pri prvom pritisku na dugme  prikazuje se trenutno podešeno vreme. Pritisnite dugme još jednom kako biste podesili sat.

Nakon što uključite rernu u struju ili nakon nestanka pa ponovog dolaska električne energije, dugme  i cifre na displeju trepere 10 sekundi. Da biste podesili sat, postupite na sledeći način:

1. Pritisnite dugme  ;
2. Okrećite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka „+“ ili „-“, kako biste podesili vreme.
3. Pošto podesite tačno vreme, pritisnite ponovo dugme  .
4. Ponovite gore opisanu proceduru i za minute.



U slučaju nestanka električne energije, sat se mora ponovo podesiti. Kada ikonica  treperi na displeju to znači da sat nije podešen kako treba.


### 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 dugme  .
2. Okrećite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka „+“ ili „-“, kako biste podesili vreme.
3. Pošto podesite tačno vreme, pritisnite ponovo dugme  .

Kada je ikonica  upaljena, to znači da je brojač minuta aktiviran. Na DISPLEJU se prikazuje odbrojavanje vremena unazad. Ako želite da poništite aktivirani brojač minuta,

pritisnite dugme  i vratite vreme na 00:00. Pritisnite ponovo dugme  .

Gašenje ikonice  označava da je brojač minuta deaktiviran.

## Puštanje rerne u rad

1. Upalite komandnu tablu pritiskom na dugme  . Čuće se tri zvučna signala koji rastu i pale se sukcesivno svi dugmići jedan za drugim.
2. Odaberite željeni program pečenja okretanjem dugmeta za PROGRAME. Na displeju će se prikazati:
  - ako se radi o programu koji se ručno podešava, prikazuje se temperatura za taj program;
  - ako se radi o automatskom programu, na displeju se smenjuje natpis „auto“ i trajanje programa.
3. Pritisnite dugme  kako biste rerna počela s radom.
4. Rerna ulazi u fazu predzagrevanja, indikatori predzagrevanja se polako pale 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 okretanjem dugmeta TERMOSTATA (*samo kod programa koji se ručno podešavaju*);
  - programirati trajanje pečenja (*vidi poglavlje Programi*);
  - prekinuti rad rerne pritiskom na dugme  . U ovom slučaju, aparat memoriše temperaturu koja je možda ranije bila modifikovana (*samo kod programa koji se ručno podešavaju*);
  - ugasite rernu pritiskom na dugme  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. Kod programa FAST COOKING ventilator se automatski aktivira posle deset minuta rada.

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

## Svetlo u rerni

Svetlo se pali čim aktivirate bilo koji program.

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.



Dugme  vam omogućava da upalite ili ugasite svetlo u rerni u bilo kom trenutku.

## 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.

## Vraćanje na fabrički podešene parametre

Ovu rernu možete vratiti na fabrički podešene parametre i da resetujete sva podešavanja koja je obavio korisnik (sat i lično podešeno trajanje programa). Da biste resetovali uređaj, ugasi ga, zatim držite dugme za PROGRAME okrenuto u smeru kretanja kazaljki na satu i istovremeno

pritisnite dugme  u trajanju od 6 sekundi. Pošto se podešavanja ponište, čuje se zvučni signal. Kada posle toga pritisnete dugme  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 ikonica za Sat jako svetli. Čim počnete ponovo da podešavate rernu, sistem se vraća na operativni modalitet.

## Programi

! Pri svakom paljenju, rerna 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 30° do 250°C (300°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 „Hot“ ali je ipak moguće započeti sa pečenjem hrane.

**Program PEČENJE NA VIŠE NIVOVA**

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). Program grill se preporučuje 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 FAST COOKING**

Ovaj program se posebno preporučuje za brzo pripremanje polu-gotove smrznute hrane. Najbolji rezultati se dobijaju ako pečete hranu na samo jednom nivou.

**Program NISKA TEMPERATURA**

Ovaj program omogućava narastanje testa, odležavanje, pripremanje jogurta, brže ili sporije podgrevanje, blago krčkanje na niskoj temperaturi. Temperature koje kod ovog programa možete da izaberete su 40, 65, 90°C.

**Program PEKARA**

Kod ovog programa se aktivira zadnji grejač i ventilator, garantujući na taj način blago i ujednačeno pečenje. Ovaj program se koristi ako želite da ispečete osetljiviju hranu (npr. kolače koji treba da narastu).

**Program PIZZA**

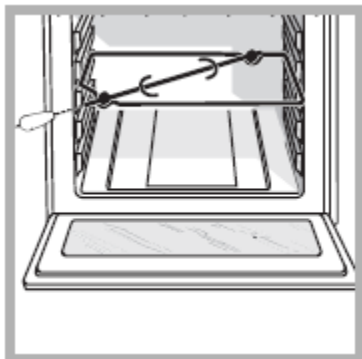
Kod ovog programa se pale gornji i kružni grejač kao i ventilator. Ovakva kombinacija omogućava brzo zagrevanje rerne. Ukoliko koristite više od jednog nivoa istovremeno, po isteku polovine vremena pečenja, potrebno je promeniti mesto plehovima.

## Program 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.

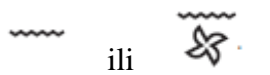
## Ražanj (samo kod nekih modela)

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



1. postavite pleh na poziciju 1;
2. stavite specijalni držač za ražanj na 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 **vrúće** 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 „Hot“ i nije moguće pustiti program u rad; sačekajte da se rerne rashladi.

! Kada dođe do faze pečenja rerne pušta zvučni signal.

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



### 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 **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 NISKA TEMPERATURA na 40°C 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.

## Programiranje pečenja

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





### Programiranje trajanja programa



1. Pritisnite više puta dugme  sve dok ne počne da treperi ikonica  i brojevi na displeju;
2. Okrećite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka „+“ i „-“, kako biste podesili željeno vreme; ako dugme držite duže na poziciji, brojevi se brže smenjuju što olakšava podešavanje.
3. Kada dođete do željenog trajanja, pritisnite ponovo dugme  . Na displeju će se smenjivati trajanje i podešena temperatura.
4. Pritisnite dugme  kako biste započeli program.
5. Pošto se pečenje završi, na displeju se pojavljuje natpis „END“ 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.


### Programiranje kraja pečenja

! 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 dugme  ; trepere ikonica  i brojke na displeju;
3. Okrećite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka „+“ i „-“, kako biste podesili čas završetka pečenja.
4. Pošto dođete do željenog vremena, pritisnite ponovo dugme  . Na displeju se smenjuju trajanje, čas završetka i podešena temperatura.
5. Pritisnite ponovo dugme  da potvrdite;
 

Upaljene ikonice  i  označavaju da je programiranje izvršeno. Na displeju se smenjuju čas završetka i trajanje pečenja.
6. Pošto se pečenje završi, na displeju se pojavljuje natpis „END“ 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 će automatski početi s radom u 11:15h.

Ukoliko želite da poništite programirano, pritisnite dugme  .



## 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 temperatura u °C | Trajanje pečenja (u min.) |
|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------|-------------------|---------------|----------------------|------------------------------|---------------------------|
|                                   |                                      |             | Standardne vodice | Klizne vodice |                      |                              |                           |
| Programi koji se ručno podešavaju |                                      |             |                   |               |                      |                              |                           |
| <b>Multi pečenje*</b>             | Pizza (na dva nivoa)                 |             | 2 i 4             | 1 i 3         | da                   | 220-230                      | 20-25                     |
|                                   | Tart na 2 nivoa/<br>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             | 1+1         | 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 |                      |                           |                     |
|                  | Jagnjetina  | 1           | 2            | 1             | da                   | 190-200                   | 45-50               |
|                  | Skuša   | 1           | 1 ili 2      | 1             | da                   | 180                       | 30-35               |
|                  | Lazanje   | 1           | 2            | 1             | da                   | 190-200                   | 35-40               |
|                  | Uštipak s kremom na 3 nivoa                         |             | 1, 3 i 5     | 1, 2 i 4      | da                   | 190                       | 20-25               |
|                  | Biskviti na 3 nivoa                                 |             | 1, 3 i 5     | 1, 2 i 4      | da                   | 190                       | 10-20               |
|                  | Lisnato testo sa sirom na 2 nivoa                   |             | 2 i 4        | 1 i 3         | da                   | 210                       | 20-25               |
|                  | Slane torte   |             | 1 i 3        | 1 i 3         | da                   | 200                       | 20-30               |
| <b>Barbecue*</b> | Skuša   | 1           | 4            | 3             | ne                   | 300                       | 15-20               |
|                  | Riba list ili sipa                                  | 0.7         | 4            | 3             | ne                   | 300                       | 10-15               |
|                  | Ražnjići od rakova i lignji                         | 0.7         | 4            | 3             | ne                   | 300                       | 8-10                |
|                  | 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                       | 15-20               |
|                  | Kobasice  | 0.7         | 4            | 3             | ne                   | 300                       | 15-20               |
|                  | 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               |

| Programi                  | Vrsta namirnice                                   | Težina (kg) | Nivo pečenja |               | Prethodno zagrevanje | Preporučena temperatura u | Trajanje pečenja (u |
|---------------------------|---|-------------|--------------|---------------|----------------------|---------------------------|---------------------|
|                           |   |             | Standardne   | Klizne vodice |                      |                           |                     |
|                           | Piletina na ražnju (kod modela kod kojih postoji) | 1,5         | -            | -             | ne                   | 210                       | 70-80               |
|                           | 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>Fast cooking*</b>      | <b>Zaledene namirnice</b>                         |             |              |               |                      |                           |                     |
|                           | Pizza   | 0.3         | 2            | 1             | -                    | 250                       | 12                  |
|                           | Tikvice s račićima                                | 0.4         | 2            | 1             | -                    | 200                       | 20                  |
|                           | Slana torta sa spanaćem                           | 0.5         | 2            | 1             | -                    | 220                       | 30-35               |
|                           | Panceroti   | 0.3         | 2            | 1             | -                    | 200                       | 25                  |
|                           | Lazanje   | 0.5         | 2            | 1             | -                    | 200                       | 35                  |
|                           | Kiflice   | 0.4         | 2            | 1             | -                    | 180                       | 25-30               |
|                           | Pileći fileti                                     | 0.4         | 2            | 1             | -                    | 220                       | 15-20               |
|                           | <b>Polu gotova jela</b>                           |             | 2            |               | -                    | 200                       |                     |
|                           | Pileća krilca                                     | 0.4         |              | 1             |                      |                           | 20-25               |
|                           | <b>Sveža hrana</b>                                |             | 2            | 1             | -                    | 200                       |                     |
| Biskviti                  | 0.3   | 2           | 1            | -             | 180                  | 15-18                     |                     |
| Torta sa šljivama         | 0.6   | 2           | 1            | -             | 210                  | 45                        |                     |
| Lisnato testo             | 0.2   |             |              | -             |                      | 10-12                     |                     |
| <b>Niska temperatura*</b> | Pačetina  | 1,5         | 2            | 1             | da                   | 200-210                   | 70-80               |
|                           | Piletina  | 1,5         | 2            | 1             | da                   | 200-210                   | 60-70               |
|                           | Teletina ili junetina                             | 1           | 2            | 1             | da                   | 200                       | 70-75               |
|                           | Svinjetina  | 1           | 2            | 1             | da                   | 200-210                   | 70-80               |

| Programi       | Vrsta namirnice         | Težina (kg) | Nivo pečenja |               | Prethodno zagrevanje | Preporučena temperatura u | Trajanje pečenja (u |
|----------------|-------------------------|-------------|--------------|---------------|----------------------|---------------------------|---------------------|
|                |                         |             | Standardne   | Klizne vodice |                      |                           |                     |
|                | Kolačići                | -           | 2            | 1             | da                   | 180                       | 15-20               |
|                | Tart pite               | 1           | 2            | 1             | da                   | 180                       | 30-35               |
| <b>Pekara*</b> | Tart pite               | 0.5         | 2 ili 3      | 1 ili 2       | Da                   | 180                       | 25-35               |
|                | Voćna torta             | 1           | 2 ili 3      | 1 ili 2       | Da                   | 180                       | 40-50               |
|                | Torta od šljiva         | 0.7         | 2 ili 3      | 1 ili 2       | Da                   | 170-180                   | 45-55               |
|                | Male torte na 2 nivoa   | 0,7         | 2 i 4        | 1 i 3         | Da                   | 180-190                   | 20-25               |
|                | Patišpanj               | 0,6         | 2 ili 3      | 1 ili 2       | Da                   | 160-170                   | 30-40               |
|                | Krofne na 3 nivoa       | 0.7         | 1, 3 i 5     | 1, 2 i 4      | Da                   | 180-190                   | 20-25               |
|                | Biskviti na 3 nivoa     | 0.7         | 1, 3 i 5     | 1, 2 i 4      | Da                   | 180                       | 20-25               |
|                | Punjene palačinke       | 0.8         | 2            | 1             | Da                   | 200                       | 30-35               |
|                | Puslice na 3 nivoa      | 0.5         | 1, 3 i 5     | 1, 2 i 4      | Da                   | 90                        | 180                 |
|                | Lisnato testo sa sirom  | 0.5         | 2            | 1             | Da                   | 210                       | 20-25               |
| <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                 |
|                | Riblji fileti           | 0,5         | 2 ili 3      | 1 ili 2       | Da                   | 200                       | 20-25               |
|                | Manji komadi 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>Pizza*</b>  | Pizza                   | 0,5         | 2            | 1             | Da                   | 220                       | 15-20               |
|                | Pogača                  | 0,5         | 2            | 1             | Da                   | 200                       | 20-25               |

| Programi                    | Vrsta namirnice    | Težina (kg) | Nivo pečenja |               | Prethodno zagrevanje | Preporučena temperatura u | Trajanje pečenja (u |
|-----------------------------|--------------------|-------------|--------------|---------------|----------------------|---------------------------|---------------------|
|                             |                    |             | Standardne   | Klizne vodice |                      |                           |                     |
| <b>Automatski programi*</b> |                    |             |              |               |                      |                           |                     |
| <b>Hleb***</b>              | Hleb (vidi recept) | 1           | 1 ili 2      | 1             | ne                   |                           |                     |
| <b>Slatkiši</b>             | Slatkiši           | 1           | 2 ili 3      | 2             | ne                   |                           |                     |

\*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.

\*\*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.
- Proverite da li je dugme u poziciji „●“/“o“ kada ne koristite rernu.
- 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.
- 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.
- Nemojte dozvoliti da rernu koriste deca ili lica s posebnim potrebama a da ih niko ne nadgleda.

### **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 deterđent prska direktno na komandnu tablu već da pri čišćenju koristite sunderčić.
- ! Za čišćenje rerne nikada nemojte koristiti čistače na paru ili one koji rade na visok pritisak.

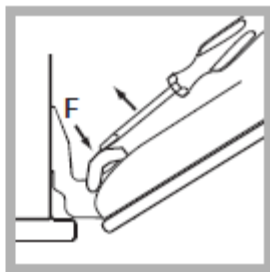
## Čišćenje vrata rerne

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

Staklo na vratima rerne čistite sunderom 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.



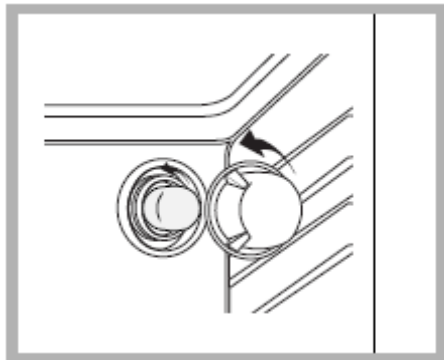
## Kontrola dihtunga

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:

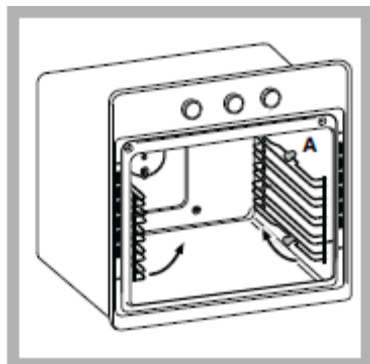
1. Odšrafite stakleni poklopac koji ide preko sijalice.
2. Odvrnite sijalicu i zamenite je istom: snaga 25 W, spoj E 14.
3. Vratite poklopac na njegovo mesto. (*vidi sliku*)



## Montaža kliznih vođica

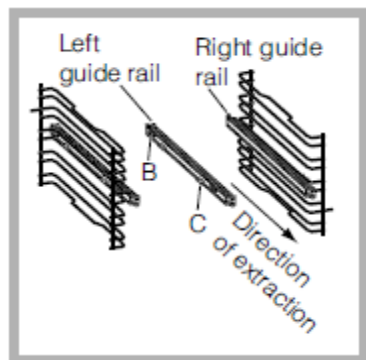
Ukoliko želite da montirate klizne vođice:

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

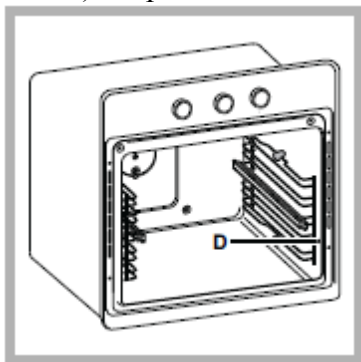


2. Odaberite nivo na koji ćete da postavite kliznu vođicu. Vodite računa o smeru izvlačenja same vođice i postavite na okvir prvo urez B a zatim i urez C.





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, uđljebite okvire na distancere A.

! Kliznu vođicu ne postavljajte na nivo 5.

## Rešavanje problema

| Problem   | Mogući razlog   | Rešenje  |
|---|---|--|
| Dugme za Sat i cifre na displeju trepere.   | Upravo ste uključili rernu u struju ili je dolazilo do nestanka električne energije.                      | Podesite sat.  |
| Rerna nije započela sa radom nakon programiranja.   | Dolazilo je do nestanka električne energije.  | Ponovo podesite program rada.  |
| Upaljeno je samo dugme za Sat i dosta jako svetli.  | 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 izgorela.   | 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.

**!** 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.