

Uputstvo za upotrebu

RERNA

FQ 103.1GR / HA
FZ 1032 C.1 IX /HA
FZ 1032.1 IX /HA
FQ 103 C.1 /HA
FQ 1032 C.1 /HA

Sadržaj

Instalacija, 2-3

Pozicioniranje
Povezivanje na strujnu mrežu
Tabela s karakteristikama

Opis uređaja, 4

Pogled na ceo uređaj
Komandna tabla

Puštanje u rad i korišćenje, 5

Blokada komandi
DEMO program
Podešavanje sata i brojača minuta
Puštanje rerne u rad

Programi, 6-9

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

Mere opreza i saveti, 10

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

Održavanje i briga o uređaju, 11-12

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

Servis, 13

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 merama opreza.

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

Pozicioniranje

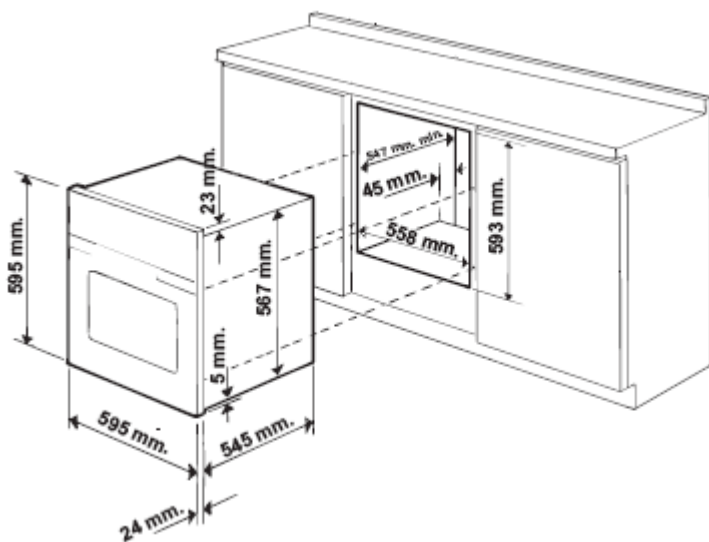
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s propisima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi Upozorenja i saveti*).

! Instalaciju u skladu s ovim uputstvima mora izvršiti profesionalni, 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:

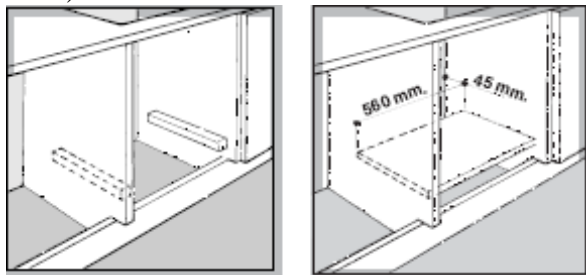
- paneli koje rerna dodiruje moraju biti od materijala otpornog na toplotu;
- ako je nameštaj u koji ugrađujete rernu od furnira, lepak mora biti otporan na temperature do 100°C;
- za ugradnju rerne, bilo da se radi o ugradnji **ispod radne ploče** (*vidi sliku*), ili o ugradnji **u visini očiju**, dimenzije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



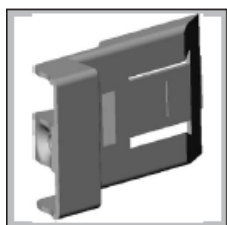
! Pošto izvršite ugradnju uređaja, više ne bi trebalo da je moguć kontakt s njegovim električnim delovima. Vrednosti o potrošnji s tabele s karakteristikama su izmerene kod ovakvog tipa ugradnje.

Provetravanje

Da biste osigurali dobro provetravanje rerne, neophodno je da skinete zadnji panel 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*).

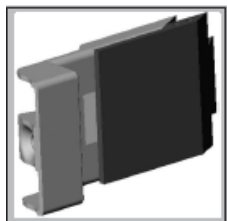


Centriranje i fiksiranje

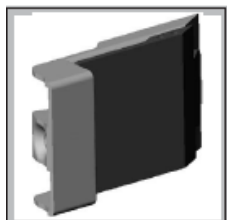


Podesite 4 žabice koje se nalaze s bočne strane rerne u odnosu na 4 rupe na spoljnom okviru, na osnovu debljine bočne ivice kuhinjskog elementa:

debljina od 20 mm: uklonite pokretni deo žabice (*vidi sliku*);



Debljina od 18 mm: koristite prvi žljeb, kao što je predvideo proizvođač (*vidi sliku*);



Debljina od 16 mm: koristite drugi žljeb (*vidi sliku*).

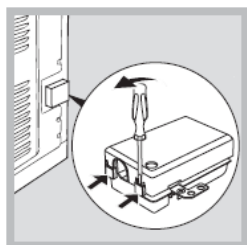
Kako biste fiksirali uređaj za kuhinjski element: otvorite vrata rerne i zašrafite 4 šrafa u 4 rupice na spoljnom okviru.

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

Povezivanje na struju

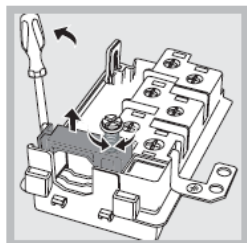
! Rerne koje poseduju tripolarni napojni kabl su predviđene za rad na naizmjeničnu struju, s naponom i frekvencijom koji su navedeni na tabeli s karakteristikama (*vidi ispod*).

Montaža kabla za napajanje



1. Otvorite kutiju tako što ćete šrafcigerom podići bočne jezičke na poklopcu: podignite i otvorite poklopac (*vidi sliku*).

2. Odvrnite šrafove sa zatvarača kabla i skinite ga uz pomoć šrafcigera (*vidi sliku*).



3. Skinite šrafove sa kontakata L-N a zatim fiksirajte kablíće ispod glava šrafova vodeći računa o bojama – Plava (N) Braon (L) Žuto-Zelena .

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 u produžetku*). 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.

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

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 u produžetku*);
- da li se vrednost za napon nalazi na tabeli s karakteristikama (*vidi u produžetku*).
- 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.

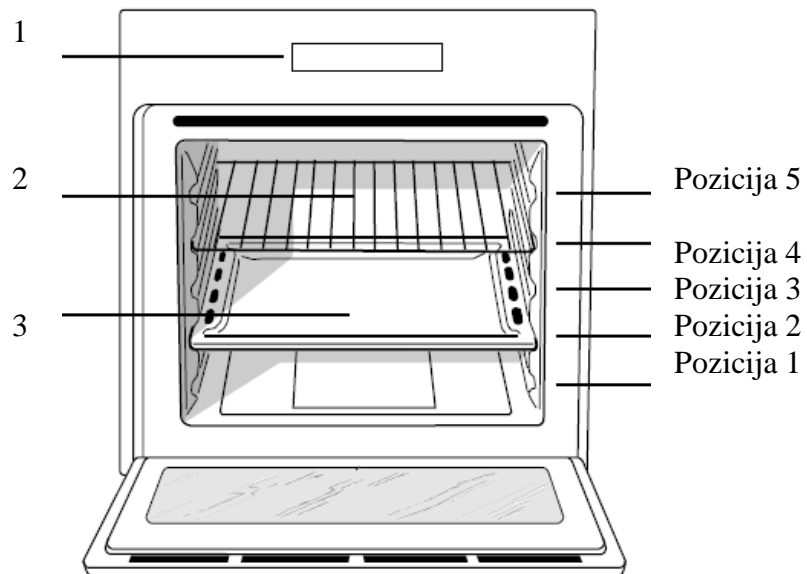
TABELA S KARAKTERISTIKAMA	
Dimenzije	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 40 cm
Zapremina	56 litara
Dimenzije*	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 41,50 cm
Zapremina*	58 litara
Povezivanje na struju	Napon 220-240 V ~ 50 Hz ili 50 Hz makimalna apsorbovana snaga 2800 W
ENERGETSKA OZNAKA**	Zakon 2002/40/CE na etiketama električnih retni. Norma EN 50304 Potrošnja energije kod klase Prinudne konvekcije - funkcija zagrevanja: Gratin.
CE	Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima EU: 2006/95/CEE od 12/12/06 (Niski Napon) i narednim izmenama - 89/336/CEE od 03/05/89 (Elektromagnetna kompatibilnost) i narednim izmenama - 93/68/CEE od 22/07/93 i narednim izmenama. 2002/96/CE

*Sa staklenim vratima

***Bez vodica koje mogu da se izvuku

Opis uređaja

Pogled na ceo uređaj



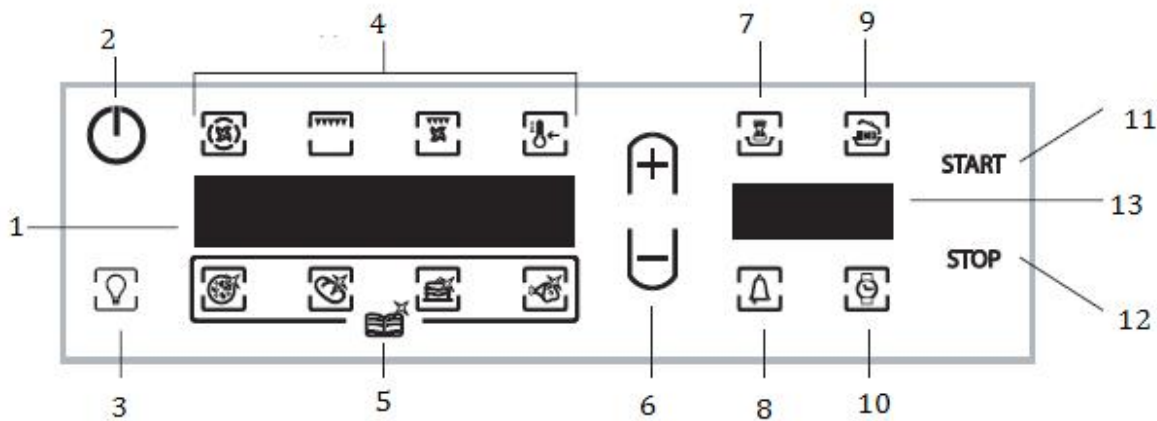
1. Komandna tabla

2. Rešetka

3. Pleh

Vođice za rešetku i plehove pet pozicija

Komandna tabla



1. Displej TEMPERATURA
2. PALJENJE KOMANDNE TABLE
3. Ikonica SVETLO U RERNI
4. Ikonice PROGRAMI KOJI SE RUČNO PODEŠAVAJU
5. Ikonice AUTOMATSKI PROGRAMI
6. Dugmići za PODEŠAVANJE VREMENA /TEMPERATURE
7. Ikonica za TRAJANJE
8. Ikonica BROJAČA MINUTA
9. Ikonica za KRAJ PEČENJA
10. Ikonica SATA
11. START (POČETAK RADA)
12. STOP (ZAUSTAVLJANJE)
13. Displej VREME

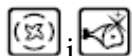
Puštanje u rad i korišćenje

! 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.

! „Blokada komandi“ i „Program DEMO“ se mogu aktivirati i deaktivirati i kada je komandna tabla ugašena.

Blokada komandi

Ukoliko želite da blokirate komande koje regulišu rad rerne, pritisnite istovremeno dugmiće




. Čuje se zvučni signal a na displeju za TEMPERATURU se pojavljuje natpis „Loc“.


Pritisnite ponovo ako želite da odblokirate komande. Dugme „STOP“ ostaje uvek aktivno.

Program DEMO


Ova rerma ima mogućnost podešavanja demonstrativnog programa: kod njega, sve komande su operativne ali se ni jedan grejni element ne pali.



Ukoliko želite da aktivirate program DEMO, pritisnite istovremeno dugmiće „+“ ,  i „START“. Čuje se zvučni signal a na displeju za VREME se pojavljuje natpis „demo“. Ako želite da ugasi DEMO program, pritisnite istovremeno dugmiće „+“ i „START“. Čuje se zvučni signal a natpis „demo“ se gasi.

Podešavanje sata i brojača minuta



Nakon što povežete rernu na struju ili nakon nestanka električne energije, dugme  kao i cifre na displeju za VREME će trepereti.

Kada želite da podesite sat:


1. Pritisnite dugmiće „+“ i „-“; ukoliko ih držite duže pritisnute, brojevi se brže smenjuju kako bi se olakšalo podešavanje.
2. Kada dođete do tačnog vremena, sačekajte 10 sekundi kako bi se memorisalo podešeno ili pritisnite ponovo dugme  da sami podesite sat.

Ukoliko želite da podesite vreme, ugasi komandnu ploču pritiskom na dugme ; pritisnite dugme  i pratite naznačenu proceduru.

Brojač minuta po isteku vremena emituje zvučni signal, koji se zaustavlja posle 6 sekundi ili pritiskom na bilo koju aktivnu ikonu.

Kada želite da podesite brojač minuta, pritisnite dugme  i pratite proceduru za podešavanje sata. Upaljeno dugme  signalizira da je brojač minuta aktiviran. !Brojač ne kontroliše paljenje i gašenje rerne.

Puštanje rerne u rad

1. Upalite komandnu tablu pritiskom na dugme .
2. Pritisnite dugme za željeni program pečenja. Displej za TEMPERATURU prikazuje trajanje programa; displej za VREME prikazuje tačno vreme.
3. Pritisnite dugme „START“ ako želite da aktivirate pečenje.
4. Rerna ulazi u fazu zagrevanja, indikatori trenutne temperature se osvetljavaju kako temperatura raste. Moguće je modifikovati temperaturu pritiskom na dugmiće „+“ i „-“.
5. Zvučni signal i paljenje svih indikatora trenutne temperature označavaju da je zagrevanje rerne završeno: stavite u rernu hranu koju želite da ispečete.
6. U toku rada rerne, uvek je moguće:
 - promeniti temperaturu pritiskom na dugmiće „+“ i „-“;
 - programirati trajanje pečenja (vidi *Programe*).
 - prekinuti pečenje pritiskom na dugme „STOP“.

7. U slučaju nestanka električne energije, ukoliko se temperatura unutar rerne nije mnogo snizila, uređaj poseduje sistem koji ponovo aktivira program od trenutka u kom se prekinuo. Međutim, sve ono što ste programirali a što je trebalo tek da počne s radom, ne biva zapamćeno kad nestane struja, tako da morate ponovo programirati željeni način pečenja.

! Kod programa BARBECUE nije predviđeno prethodno zagrevanje rerne.
! Nemojte nikada stavljati predmete na dno rerne jer postoji rizik da oštetite emajl.
! Posude za pečenje hrane uvek stavljajte na rešetku.

Ventilacija pri hlađenju rerne

Kako bi se spoljašnja temperatura rerne snizila, neki modeli poseduju ventilator za hlađenje. Ovaj ventilator stvara mlaz vazduha koji izlazi između kontrolnog panela i vrata rerne.
! Na kraju pečenja, ventilator ostaje upaljen sve dok se rerne dovoljno ne rashladi.

Svetlo u rerni

Možete ga upaliti i kada je rerne isključena jednostavnim pritiskom na dugme.



Programi pečenja koji se ručno podešavaju

! Kod svih programa temperatura pečenja je fabrički podešena. Ta temperatura se takođe, može i ručno podesiti od 40° do 250°C.

Kod programa BARBECUE fabrički podešena vrednost temperature ima vrednost koja je izražena u %. I ova vrednost se može podesiti, po želji i ručno.



Program **MULTI PEČENJE**

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



Program **BARBECUE** (roštilj)

Kod ovog programa, pali se gornji grejač i aktivira se ražanj (kod modela kod kojih postoji). Pritiskom na dugmiće „+“ i „-“, koji se nalaze s leve strane, displej za TEMPERATURU će prikazivati nivo snage koje možete da podesite a koji idu od 5% do 100%. Temperatura je jako visoka i direktna - zbog toga se ovaj program preporučuje kod hrane pri čijem je pripremanju potrebna visoka površinska temperatura. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne.



Program **GRATIN**

Kod ovog programa, pali se gornji grejač a u toku jednog dela programa, pali se takođe i kružni grejač, aktivira se 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 povećaće se mogućnost ulaska toplote u hranu. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne.

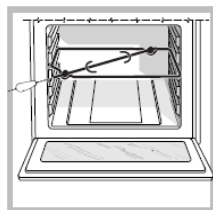




Programi na **NISKOJ TEMPERATURI**


Ova vrsta programa omogućava da naraste testo, da se odmrzne hrana, da se pripremi jogurt, da se podgreje brže ili sporije, peče polako na laganoj vatri. Temperature koje možete da odaberete su: 40, 65 i 90°C.

Ražanj*

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



- postavite pleh na nivo 1.
- stavite specijalni držač za ražanj na 3. nivo odozdo i stavite ražanj tako što ćete ga uvući kroz specijalnu rupu na zadnjem delu rerne.
- aktivirajte ražanj tako što ćete odabrati program  ili .

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

Automatski programi pečenja

! Temperatura i trajanje pečenja su prethodno podešeni preko sistema **C.O.P.® (Optimalna Programirana Temperatura)** koji garantuje automatski perfektan rezultat. Moguće je promeniti jedino trajanje i to za $\pm 5/10$ minuta u zavisnosti od odabranog programa. Pečenje se prekida automatski a rerna obaveštava kada je hrana pripremljena. Pečenje se može vršiti tako što stavljate hranu u **hladnu** ili **prethodno zagrejanu** rernu.

! Kada dođe do faze pečenja, rerna emituje zvučni signal.

! Nemojte otvarati vrata rerne kako se vreme i temperatura pečenja ne bi poremetili.



Program za **PEČENJE MESA**

Ovaj program se koristi kod pečenja junećeg i svinjskog mesa, kao i kod pripremanja jagnjetine. Meso se stavlja u hladnu rernu. Takođe, meso se može staviti i u vruću rernu.



Program za **PEČENJE KOLAČA**

Ovaj program je idealan za pripremanje kolača, bilo na bazi prirodnog kvasca, bilo na bazi hemijskog kvasca ili potpuno bez kvasca. Kolači se stavljaju u hladnu rernu. Takođe, mogu se staviti i u vruću rernu.



Program za **PIZZU**

Ovaj program se koristi kada pečete pizzu. Pogledajte naredno poglavlje gde se nalazi recept i drugi detalji.

*Postoji samo kod pojedinih modela



Program za **HLEB**

Ovaj program se koristi kada pečete hleb. Pogledajte naredno poglavlje gde se nalazi recept i drugi detalji.



Uputstva za pravljenje **PIZZE**

Pažljivo pratite uputstva kako biste dobili najbolje rezultate:

- Pripremajte po receptu;
- Težina testa treba da bude od 500g do 700g.
- Pleh namažite uljem.

Recept za pizzu:

1 pleh; niži nivo; rerna treba da bude zagrejana ili hladna. Recept za 3 pizze od oko 550 gr: 1000g brašna, 500g vode, 20g soli, 20g šećera, 10dl maslinovog ulja, 20g svežeg kvasca (ili dve kesice kvasca u prahu)

- Treba da odstoji 1h na sobnoj temperaturi
- Staviti u hladnu ili zagrejanu rernu
- Upaliti program za PIZZU

Uputstva za pravljenje **HLEBA**

Pažljivo pratite uputstva kako biste dobili najbolje rezultate:

- Pripremajte po receptu;
- Stavite onoliko testa koliko pleh maksimalno može da nosi;
- Nemojte zaboraviti da stavite 1 dl hladne vode na pleh na poziciji 5;
- Treba da odstoji 1h do 1h30min na sobnoj temperaturi, u zavisnosti od temperature sobe, tj. sve dok smesa ne dobije duplo veću zapreminu od početne.

Recept za **HLEB**:


1 pleh od 1000g maksimalno, niži nivo

2 pleha od 1000g maksimalno, niži i srednji nivo

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

Pripremanje:



- Izvešajte brašno i so u većoj posudi.
- Sipajte u ovu smesu kvasac razmućen u vodi.
- Mesite rukama oko 10 minuta sve dok ne dobijete homogenu smesu koja nije lepljiva
- Napravite loptu od brašna, stavite smesu u veću posudu i pokrite je providnom folijom kako bi se izbeglo sušenje površine. Stavite posudu u rernu i aktivirajte program koji se ručno podešava - **NISKA TEMPERATURA** na 40° i pustite da naraste oko 1h (smesa bi trebalo da dobije duplo veću zapreminu od početne)

- Podelite loptu na dva dela da dobijete dva hleba.
- Rasporedite smesu na pleh, preko papira za rernu.
- Pospite hleb brašnom
- Nožem napravite rezove na hlebovima
- **Nemojte zaboraviti da stavite 1 dl hladne vode na pleh na poziciji 5;** za čišćenje, preporučujemo korišćenje vode i sirćeta.
- Stavite hlebove u hladnu rernu.
- Upalite program za HLEB 
- Na kraju pečenja, ostavite hleb da se potpuno ohladi.




Programiranje pečenja

! Programiranje se može izvršiti tek pošto odaberete program pečenja.



Programiranje trajanja

1. Pritisnite dugme ; to dugme, zajedno sa ciframa na displeju za VREME će blinkati.
 2. Podesite trajanje pritiskom na dugmiće „+“ i „-“,; ukoliko ih držite duže pritisnute, brojevi će se brže smenjivati i lakše ćete podesiti željeno vreme.
 3. Pošto dođete do željenog trajanja dužine pečenja, sačekajte 10 sekundi kako bi se ta vrednost zapamtila ili ponovo pritisnite dugme  da se brže zapamti.
 4. Pritisnite dugme „START“ da bi se aktiviralo ono što ste programirali.
 5. Pošto istekne vreme, na displeju za TEMPERATURU pojaviće se natpis END i čuće se zvučni signal.
- Primer: sada je 9:00h a podešavate da pečenje traje 1h i 15min. Program se zaustavlja automatski u 10:15h.




Programiranje odloženog početka pečenja

1. Pritisnite dugme  a zatim pratite proceduru od 1 do 3 koja je opisana za programiranje trajanja pečenja.
 2. Zatim pritisnite dugme  i podesite čas kraja pečenja pritiskom na dugmiće „+“ i „-“; ukoliko ih držite duže pritisnute, brojevi će se brže smenjivati i lakše ćete podesiti željeno vreme.
 3. Pošto dođete do željenog časa kraja pečenja, sačekajte 10 sekundi kako bi se vrednost zapamtila ili ponovo pritisnite dugme  da se brže zapamti.
 4. Pritisnite dugme „START“ da bi se aktiviralo ono što ste programirali.
 5. Pošto istekne vreme, na displeju za TEMPERATURU pojaviće se natpis END i čuće 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.

Dugmići  i  blinkaju kako bi vam pokazali da ste izvršili neko programiranje. Posle programiranja, u periodu čekanja početka pečenja, na displeju za VREME naizmenično se prikazuju trajanje pečenja i čas završetka pečenja.

Ukoliko želite da poništite nešto što ste isprogramirali, pritisnite dugme „STOP“.

! Odabirom programa, aktivira se dugme , ali ne i dugme . Ukoliko podesite trajanje, dugme  se aktivira i tada je moguće podesiti odloženi start pečenja.

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 koristite ražanj, postavite pleh na nivo 1 (odozdo) kako bi se na njemu sakupljali ostaci pri pečenju (prelivi/masnoća)

MULTI PEČENJE

- 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 rernu 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 pečenja

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura (°C)	Trajanje pečenja (u min.)
			Standardne vodice	Klizne vodice			
Multi pečenje*	Pizza na 2 nivoa		2 i 4	1 i 3	da	220-230	20-25
	Kolač 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 + krompiriči	1+1	1 i 2/3	1 i 3	da	200-210	65-75
	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
	Princes krofne (na 2 nivoa)		2 i 4	1 i 3	da	190	20-25
	Biskviti (na 2 nivoa)						
	Slane torte			2 i 4 1 i 3	1 i 3 1 i 3	da da	190 200
Barbecue*	Skuša	1	4	3	Ne	100%	15-20
	Riba list ili sipa	0,7	4	3	Ne	100%	10-15
	Ražnjići od rakova i lignji	0,7	4	3	Ne	100%	8-10
	Fileti bakalara	0,7	4	3	Ne	100%	10-15
	Povrće na žaru	0,5	3 ili 4	2 ili 3	Ne	100%	15-20
	Teleći biftek	0,8	4	3	Ne	100%	15-20
	Kobasice	0,7	4	3	Ne	100%	15-20
	Hamburger	4 ili 5 kom	4	3	Ne	100%	10-12
	Tost	4 ili 6 kom.	4	3	Ne	100%	3-5
	Pile na ražnju (gde postoji ražanj)	1	-	-	Ne	100%	70-80
	Jagnjetina na ražnju (gde postoji ražanj)	1	-	-	Ne	100%	70-80
Gratin*	Piletina na žaru	1,5	2	2	Ne	210	55-60
	Sipa	1	2	2	Ne	200	30-35
	Pile na ražnju (gde postoji ražanj)	1,5	-	-	Ne	210	70-80

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura (°C)	Trajanje pečenja (u min.)
			Standardne vodice	Klizne vodice			
	Pačetina na ražnju (gde postoji ražanj)	1,5	-	-	Ne	210	60-70
	Pečenje od junetine	1	2	2	Ne	210	60-75
	Svinjsko pečenje	1	2	2	Ne	210	70-80
	Jagnjetina	1	2	2	ne	210	40-45
Niska temperatura	Odmrzavanje		2 ili 3	2	Ne	-	-
	Narastanje testa		2 ili 3	2	Ne	-	60-90
	Podgrevanje namirnica		2 ili 3	2	Ne	-	-
	Pasterizacija		2 ili 3	2	ne	-	-
Pizza – automatski program	Pizza (vidi recept)	1	2	2	Ne	-	23-33
	Pogača (smesa za hleb)	1	2	2	ne	-	23-33
Hleb – automatski program	Hleb (vidi recept)	1	2	2	ne	-	55
Slatkiši – automatski program	Kolači i sve od testa koje treba da naraste	1	2 ili 3	2	ne	-	35-55
Meso – automatski program	Pečenje	1	2 ili 3	2	ne	-	60-80

- 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.

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 bezbednost

- 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.

- Rernu mogu koristiti samo odrasli i to za pečenje namirnica u skladu s instrukcijama iz ovog uputstva.
- **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.
- Uvek koristite zaštitne rukavice kada stavljate namirnice u rernu i kada ih odatle vadite.
- Nemojte na dno rerne stavljati aluminijsku 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 ga 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.
- Deca se ne smeju igrati 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.
- Odlaganje starog uređaja: Evropski zakon 2002/96/CE o Elektronskom i električnom otpadu (WEEE), predviđa da se bela tehnika ne sme bacati zajedno s ostalim čvrstim đubretom. Odbačeni elementi bele tehnike treba da se skupe odvojeno kako bi se optimizovala reciklaža materijala od kojih se sastoje i kako bi se sprečila eventualna loša dejstva na čovekovo zdravlje i životnu sredinu. Simbol korpe precrtane poprečnom crtom se nalazi na svim proizvodima kako biste se setili obaveze odvojenog sakupljanja.

Štednja i zaštita životne sredine

- Ukoliko puštate rernu da radi kasno popodne sve do ranih jutarnjih časova, smanjujete opterećenje strujne mreže. Mogućnost programiranje rerne, podešavanje „odloženog starta“ vam pomažu da se organizujete 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.

Održavanje i briga o uređaju

Isključivanje električne energije

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

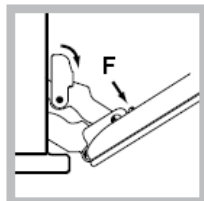
Čišćenje uređaja

- 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 očistiti unutrašnjost rerne nakon svake upotrebe, dok je još uvek mlaka. Koristite toplu vodu i deterdžent, isperite i osušite je mekom krpom. Izbegavajte abrazivna sredstva.
 - Sva dodatna oprema vaše rerne se može prati u mašini za pranje sudova, osim kliznih vođica.
 - Ne preporučujemo direktno prskanje deterdženta na komandnu tablu, već korišćenje sundera.
- ! Za čišćenje rerne nikada nemojte koristiti čistače na paru ili one koji rade na visok pritisak.

Čišćenje vrata rerne

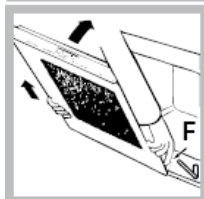


Staklo na vratima rerne čistite sunderom i neabrazivnim sredstvima a osušite mekom krpom; nemojte koristiti grube, abrazivne materijale ili metalne nazubljene lopatice koje mogu da izgrebu površinu i tako dovedu do pucanja stakla.



Ukoliko želite detaljnije čišćenje, možete skinuti vrata rerne:

1. otvorite vrata potpuno (*vidi sliku*);
2. podignite i okrenite polugice smeštene na dve šarke (*vidi sliku*);



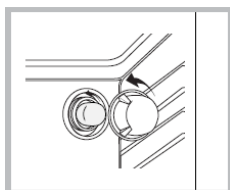
3. uhvatite vrata s dve spoljašnje strane, lagano ih (ali ne i potpuno) zatvarajući. Pritisnite kočnice **F**, zatim povucite vrata ka sebi izvlačeći ih iz šarki. (*vidi sliku*).

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 Servis*). Preporučujemo da ne koristite rernu sve dok se dihtung ne zameni.

Zamena sijalice

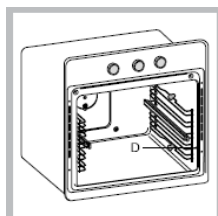
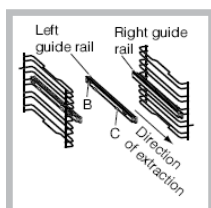
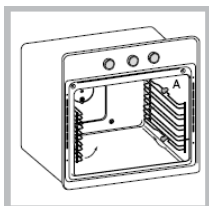


Ako želite da zamenite sijalicu iz rerne:

1. Odšrafite šrafčigerom stakleni poklopac koji ide preko sijalice.
 2. Odvrnite sijalicu i zamenite je istom: snaga 15 W, spoj E 14.
- Vratite poklopac na njegovo mesto, vodeći računa da dobro postavite dihtunge (*vidi sliku*).

Montaža kliznih vođica

Ukoliko želite da montirate klizne vođice:



1. Skinite dva okvira tako što ćete ih izvući iz distancijera A (*vidi sliku*).
2. Odaberite nivo na koji želite da postavite kliznu vođicu. Vodite računa o smeru izvlačenja same vođice. Stavite na okvir prvo usek B a zatim usek C.
3. Fiksirajte dva okvira sa montiranim vođicama na odgovarajuća mesta na zidovima rerne (*vidi sliku*). Rupice za levi okvir postavljene su više a rupice za desni okvir, nalaze se niže.
4. Konačno, uglavite okvire na distancijere A.

! Kliznu vođicu ne postavljajte na nivo 5.

Servis

Pažnja:

Ovaj uređaj poseduje sistem automatske dijagnostike koji je u stanju da otkrije eventualne kvarove. Kvarovi se prikazuju na displeju porukama tipa: „ER“ posle čega ide broj. U tom slučaju, morate pozvati ovlašćeni servis.

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.

Kada zovete servis, imajte spremne sledeće podatke:

- Zapisanu poruku koja se pojavljuje na displeju za TEMPERATURU
- Model uređaja (Mod.)
- Broj serije (S/N)

Ovi podaci se nalaze na tabeli s karakteristikama koja se nalazi na zadnjoj strani rerne.