

Sadržaj

Instalacija, 2-3

Pozicioniranje

Povezivanje električne energije

Tehničke karakteristike

Opis uređaja, 4

Opis celog uređaja

Komandna tabla

Struktura rerne, 5

Puštanje u rad i korišćenje, 6-7

Blokada komandi

Podešavanje sata

Podešavanje brojača minuta

Demo modalitet rada

Vraćanje na fabrički podešene parametre

Standby

Programi, 8-15

ExtraLarge Space

Divajder

Small Space

Main Space

Istovremeno korišćenje Small Space i Main Space

Programiranje pečenja

Praktični saveti za pečenje namirnica

Tabela s programima u ExtraLarge Space

Tabela s programima u Main Space

Tabela s programima u Small Space

Tabela s programima pečenja istovremeno u Small Space i Main Space

Mere opreza i saveti, 16

Opšta bezbednosna upozorenja

Uklanjanje ambalaže/starog uređaja

Štednja i zaštita životne sredine

Održavanje i briga o uređaju, 17-18

Isključivanje električne energije

Čišćenje uređaja

Čišćenje vrata uređaja

Zamena sijalice

Montaža Kliznih vođica

Rešavanje problema, 19

Servis, 20

OK 1035 EL D.20 X /HA

OK 1035 EN D.20 X /HA

OK 1035 EL D.20 /HA

OK 1035 EN D.20 /HA

OK 1037 EL D.20 X/HA

OK 1037 EL D.20 /HA

OK 1037EN D.20 X/HA

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

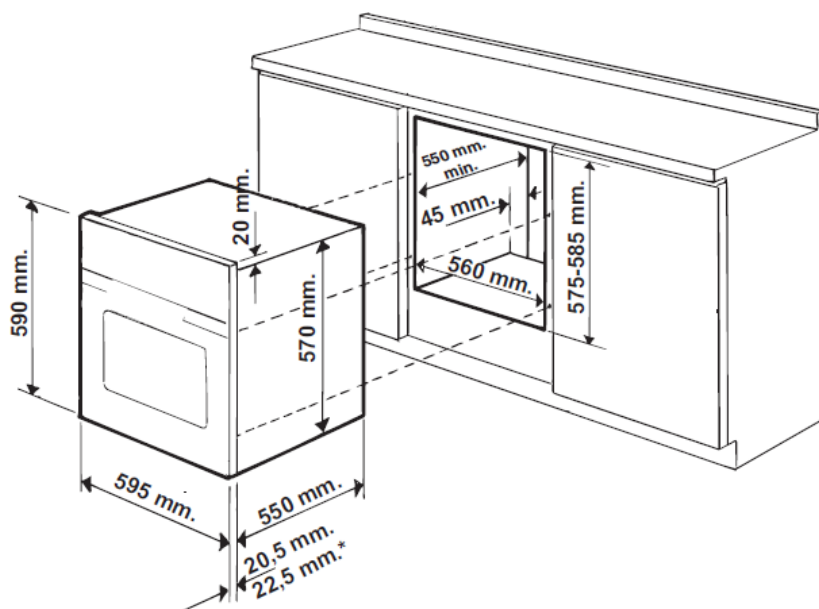
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se ukloniti u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi poglavlje Upozorenja i saveti*).

! 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 kvalitetan 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:

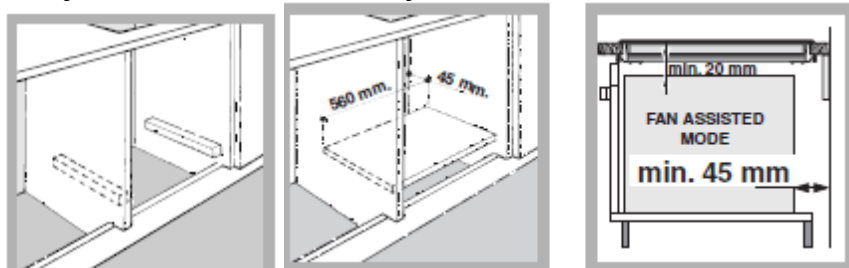


*samo kod inox modela

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

Provetranje

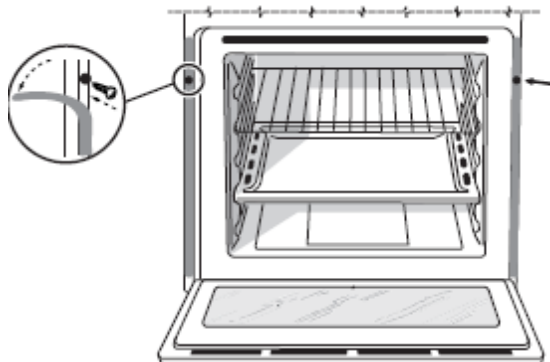
Da biste osigurali dobro provetranje rerne, neophodno je da skinete zadnji zid na kuhinjskom elementu. Najbolje bi bilo da instalirate rernu tako da se oslanja na dve drvene pločice ili da se oslanja na celu drvenu dasku koja će imati otvor od makar 45x560 mm (*vidi sliku*).



Centriranje i fiksiranje

Kako biste fiksirali uređaj za kuhinjski element:

- otvorite vrata rerne;
- pomerite bočne dihtunge na gornjem delu sve dok ne vidite 2 otvora za fiksiranje;
- fiksirajte rernu za kuhinjski element uz pomoć dva drvena šrafa;
- vratite dihtunge koje pokrivaju otvore.



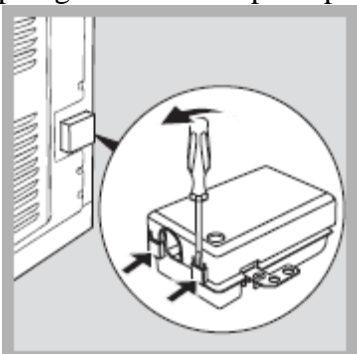
! Svi delovi koji osiguravaju zaštitu, moraju biti fiksirani tako da ne mogu biti skinuti bez pomoći alata.

Povezivanje na struju

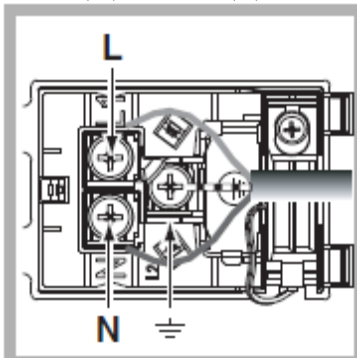
! Rerne koje poseduju tripolarni napojni kabl su predviđene za rad na naizmjeničnu struju, s naponom i frekvencijom koji su navedeni na tabeli s karakteristikama (*vidi ispod*).

Montaža kabla za napajanje

1. Otvorite klemu za priključak tako što ćete šrafciigerom podići bočne jezičke na poklopcu: podignite i otvorite poklopac (vidi sliku).



2. Stavite u funkciju napojni kabl: odvrnite šrafove sa zatvarača kabla i tri šrafa na kontaktima L-N- \perp a zatim fiksirajte udubljenja ispod glava šrafova poštujući boje Plavu (N), Braon (L) Žuto-Zelenu \perp (vidi sliku).



3. Fiksirajte kabl odgovarajućim alatom.
4. Zatvorite poklopac kleme.

Povezivanje kabla za napajanje na strujnu mrežu

Montirajte na kabl utikač po važećim normama koji može da izdrži snagu navedenu na tabeli s karakteristikama (vidi dole). U slučaju da vršite direktno povezivanje na mrežu, neophodno je umetniti 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 ne treba da prekida prekidač). Napojni kabl treba da bude postavljen tako da ni u jednom svom delu ne bude izložen temperaturi višoj od 50°C (na primer pri zadnjem delu 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 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.

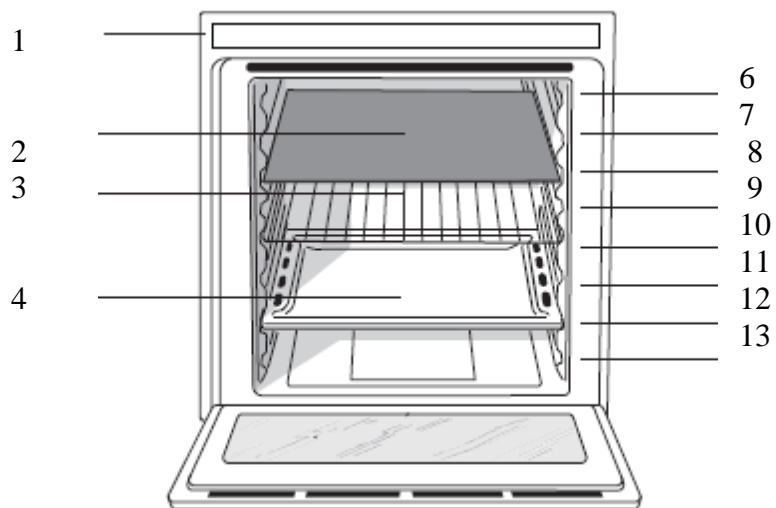
! S vremena na vreme kontrolišite kabl. Ukoliko nešto nije u redu, njega smeju zameniti samo ovlašćeni serviseri. (*vidi Servis*).

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

TABELA S KARAKTERISTIKAMA	
Dimenzije	širina 43,40 cm visina 39,5 cm dubina 40,80 cm
Zapremina	70 litara
Povezivanje na struju	Napon 220-240V ~ 50/60 Hz makimalna apsorbovana snaga 2600 W (vidi na tablici s karakteristikama)
ENERGETSKA OZNAKA	Zakon 2002/40/CE o označavanju električnih rerne. Normativ EN 50304 Potrošnja energije kod klase prinudne konvekcije - funkcija zagrevanja: ECO
	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 Stand-by/off mode

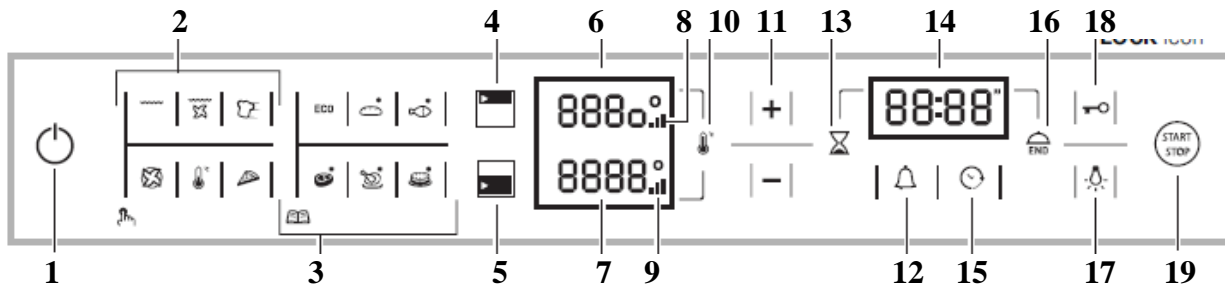
Opis uređaja

Opis celog uređaja



1. Komandna tabla
2. Razdeljivač (divajder)
3. Rešetka
4. Pleh
5. Vođice za rešetku i plehove
6. Pozicija 7
7. Pozicija 6
8. Pozicija razdeljivača – divajdera „D“
9. pozicija 5
10. pozicija 4
11. pozicija 3
12. pozicija 2
13. pozicija 1

Komandna tabla



1. Dugme za **PALJENJE KOMANDNE TABLE**
2. Ikonice za **PROGRAME KOJI SE RUČNO PODEŠVAJU**
3. Ikonice za **AUTOMATSKE PROGRAME / ECO**
4. Ikonica za **ODABIR MANJEG ODELJKA (SMALL)**
5. Ikonica za **ODABIR GLAVNOG ODELJKA (MAIN)**
6. Displej za **TEMPERATURU MALOG I VELIKOG ODELJKA**
7. Displej za **TEMPERATURU GLAVNOG ODELJKA**
8. Ikonice za **ZAGREVANJE RERNE / PREOSTALU TOPLOTU MALOG I VELIKOG ODELJKA**
9. Ikonice za **ZAGREVANJE / PREOSTALU TOPLOTU GLAVNOG ODELJKA**
10. Ikonica za **TEMPERATURU**
11. Ikonica za **PODEŠAVANJE VREMENA / TEMPERATURU**
12. Ikonica **BROJAČA MINUTA**
13. Ikonica za **TRAJANJE**
14. Displej za **VREME**
15. Ikonica **SATA**
16. Ikonica za **KRAJ PEČENJA**
17. Ikonica za **SVETLO**
18. Ikonica za **BLOKADU VRATA / KOMANDI**
19. **PUŠTANJE U RAD / STOP**

Struktura rerne

Rerna Openspace ima kapacitet od 70 l što vam omogućava da pripremate jelo na 4 nivoa istovremeno ili da pečete krupne komade mesa koji ne bi stali u standardnu rernu.



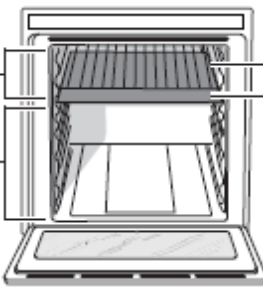

Čak 56 različitih programa, što univerzalnih, što automatskih, obezbeđuje savršene rezultate u pripremanju bilo kog recepta.

OPEN SPACE nudi maksimalnu udobnost korišćenja i izlazi u susret svim vašim potrebama. Može se koristiti na 4 različita načina: rerna je jedinstvena ali se može podeliti na manje odeljke različitih dimenzija kod kojih se temperatura i vreme pečenja mogu nezavisno podešavati.

To je moguće zahvaljujući RAZDELJIVAČU (DIVAJDERU) koji je toplotni izolator i koji omogućava da se ExtraLarge odeljak podeli na dva dela različitih dimenzija: Main Space i Small

Space.

Ova dva odeljka u rearni - Main i Small Space se mogu koristiti istovremeno za pečenje različitih jela što štedi vaše vreme, ili odvojeno - ako želite da koristite samo jedan od ova dva dela rearne. Kada koristite ova dva odeljka istovremeno, moguće je podesiti temperaturu pečenja između 30° i 300° i peći i do 100° razlike u temperaturi između dve zone. Na ovaj način istovremeno možete pripremati i jela koja su dosta međusobno različita a da se ukusi i mirisi ne mešaju.

<p>ExtraLarge Zona: pečenje na 4 nivoa</p>  <p>EXTRA LARGE ZONA</p> <ul style="list-style-type: none"> -REŠETKA -REŠETKA -REŠETKA -PLEH 	<p>Main i Small Space: istovremeno pečenje</p>  <p>SMALL SPACE pozicija</p> <ul style="list-style-type: none"> -REŠETKA ili PLEH -Divajder „D“ (fiksna) -REŠETKA (pečenje na 3 MAIN) -REŠETKA (pečenje na 3 SPACE) -PLEH (pečenje na 3 nivoa)
<p>Pečenje samo u Small Space odeljku</p>  <p>SMALL SPACE pozicija</p> <ul style="list-style-type: none"> -REŠETKA ili PLEH -Divajder „D“ (fiksna) <p>MAIN SPACE</p>	<p>Pečenje samo u Main Space odeljku: pečenje na 3 nivoa</p>  <p>SMALL SPACE pozicija</p> <ul style="list-style-type: none"> -Divajder „D“ (fiksna) -REŠETKA (pečenje na 3 nivoa) -REŠETKA (pečenje na 3 nivoa) -PLEH (pečenje na 3 nivoa) <p>MAIN SPACE</p>

Naredna tabela navodi vrednosti temperature koje se mogu podesiti. Inteligentni displej će vas voditi kroz podešavanje temperature u zasebnim odeljcima rearne.

Temperatura u prvom odeljku (Main ili Small Space)	Temperatura u drugom odeljku (Small ili Main Space)
<p>Od 40°C do 150°C</p> <p><i>Primer: ako podesite 90°C u jednom odeljku u drugom možete podesiti vrednost između 40°C (90°C-50°C) i 140°C (90°C+50°C)</i></p>	<p>Razlika u temperaturi u odnosu na prvi odabrani odeljak je maksimalno 50°C</p>
<p>Od 155°C do 200°C</p> <p><i>Primer: ako podesite 180°C u jednom odeljku u drugom možete podesiti vrednost između 110°C (180°C-70°C) i 250°C (180°C+70°C)</i></p>	<p>Razlika u temperaturi u odnosu na prvi odabrani odeljak je maksimalno 70°C</p>
<p>Od 205°C do 250°C</p>	<p>Razlika u temperaturi u odnosu na prvi</p>

odabrani odeljak je maksimalno 100°C

Primer: ako podesite 210°C u jednom odeljku u drugom možete podesiti vrednost između 110°C (210°C-100°C) i 250°C što je maksimalna temperatura koja se može podesiti


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 ugasiite, 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, dugmiće + i – držite duže pritisnute: brojevi na displeju će se brže menjivati.

! Svako podešavanje se automatski memoriše nakon 10 sekundi.

! U toku korišćenja rerne, preporučujemo da izvadite sudove ili osetljivije namirnice iz odeljaka koje se tada ne koriste.




! Pre nego što izvadite DIVAJDER, ugasiite rernu na dugme .

! Pri svakom paljenju, rerna je podešena na UNIVERZALNE programe pečenja.


! Komande osetljive na dodir se ne mogu aktivirati ako nosite rukavice.


Blokada komandi

! Možete blokirati komande kada je rerna ugašena, kada je program već počeo s radom, ili kad se završio, kao i u toku programiranja.


Da biste blokirali komande koje regulišu rad rerne, pritisnite dugme  na makar 2 sekunde. Čuće se zvučni signal i na displeju za TEMPERATURU se vidi simbol ključa „O—n“. Upaljena ikonica  označava da je blokada aktivirana. Da biste odblokirali vrata i komande, pritisnite ponovo na makar 2 sekunde dugme .


Podešavanje sata

! Sat se može podesiti jedino kada je rerna ugašena. Ako rerna radi u standby modalitetu, na prvi pritisak dugmeta  videćete vreme koje je trenutno podešeno. Pritisnite ponovo dugme da podesite sat.

Kada priključite rernu na struju ili nakon što je nestajala struja, dugme  i cifre na displeju za VREME trepere 10 sekundi.

Da podesite sat:

1. Pritisnite dugme .
2. Podesite sate putem dugmića - ili +.

3. Kada dođete do tačnog vremena, pritisnite ponovo dugme  .
4. Ponovite gore opisani postupak za podešavanje minuta.



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



Podešavanje brojača minuta


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


Po isteku zadatog vremena omogućava da se čuje zvučni signal koji se zaustavlja sam nakon 30 sekundi ili pošto se pritisne bilo koje aktivno dugme.

Da podesite brojač minuta:

1. Pritisnite dugme  .
2. Podesite željeno vreme dugmićima - ili +.
3. Pošto dođete do željene vrednosti, pritisnite ponovo dugme  .

Upaljena ikonica  označava da je brojač minuta aktiviran. Ako želite da poništite brojač minuta, pritisnite dugme  i dugmićima + i - vratite vreme na vrednost 00:00.

Pritisnite ponovo dugme  .

Kada se ikonica  ugasi, to znači da je brojač minuta isključen.

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, vrata rerne kao i kod donjeg dela vrata rerne.

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

Svetlo u rerni

Svetlo se pali kada se otvore vrata rerne ili u trenutku kada program pečenja hrane počne sa radom.

Kod modela koji imaju *LED INSIDE* pošto počne sa radom program pečenja, pale se lampice na vratima kako bi bolje osvetlile sve nivoe pečenja.

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



Indikatori preostale toplote


Ova rerne poseduje indikator preostale toplote. Kada je ugašena, na displeju se signalizira putem paljenja lampice za preostalu toplotu da je rerne još uvek vruća. Lampica se gasi kada se

unutrašnjost rerne dovoljno ohladi.



Demo modalitet rada

Ova rerma ima mogućnost DEMO rada kod koga se gase svi grejači a komande ostaju operativne.

Ukoliko želite da upalite DEMO program, pritisnite kratko dugme , zatim dugmiće + i — istovremeno na 6 sekundi a zatim kratko pritisnite dugme . Čuje se zvučni signal a na displeju za TEMPERATURU se vidi natpis „dEon“.

Ukoliko želite da ugasite DEMO program, kada je rerma ugašena, pritisnite istovremeno dugme  i dugme — na 3 sekunde. Čuje se zvučni signal i prikazuje se natpis „dEoF“.

Vraćanje na fabrički podešene parametre

Imate mogućnost da rernu vratite na fabrički podešene vrednosti, tako što ćete resetovati sve što je podesio korisnik (sat i lično podešeno trajanje pojedinih programa). Da biste resetovali rernu, ugasite je i držite istovremeno u trajanju od 6 sekundi pritisnute dugmiće za prvi program koji se ručno bira, gore levo, i dugme . Pošto se vrati na fabričke parametre, čuje se zvučni signal. Kada prvi put pritisnete dugme  vratili ste se na prvo paljenje rerne.

Standby

Ovaj uređaj zadovoljava zahteve nove Evropske Direktive o ograničavanju potrošnje električne energije u modalitetu standby. Ukoliko 30 minuta ne podešavate ništa na rerni i niste podesili blokadu komandi ili vrata, uređaj automatski ulazi u standby modalitet. Modalitet standby ćete prepoznati tako što ikonica za sat jako svetli. Čim opet nešto novo krenete da podešavate na rerni, ona ulazi u operativni modalitet.

Programi

! Rerna ispušta u obliku vodene pare vlagu koju namirnice prirodno poseduju kako bi se garantovala savršena mekoća i hrskavost hrane koja se peče. Na ovaj način, rezultati pečenja su optimalni kod svih jela.


! Pri svakom paljenju, rerma prvo predlaže UNIVERZALNE programe pečenja.

! Nikada nemojte stavljati predmete na dno rerne kako ne biste oštetili emajl.

! Posude za pečenje stavljajte na rešetke u rerni.

ExtraLarge Space


Puštanje rerne u rad


1. Upalite komandnu tablu pritiskom na dugme . Rerna se oglašava trostrukim rastućim zvukom i sukcesivno se pale svi dugmići.
2. Pritisnite ikonicu za željeni program pečenja. Na displeju za TEMPERATURU se vidi:


-ako ručno podešavate program, temperatura na kojoj se peče hrana kod tog programa;
-natpis „Auto“ ako se radi o automatskom programu.


Na displeju za VREME se prikazuje:

-ako ručno podešavate program, tačno vreme;
-trajanje, ako se radi o automatskim programima.

3. Pritisnite dugme  da započne program pečenja hrane.
4. Rerna započinje sa predzagrevanjem: lampica za predzagrevanje treperi.
5. Paljenje lampice za predzagrevanje i zvučni signal, označavaju da je zagrevanje završeno. Sada se namirnice mogu staviti u rernu.
6. U toku pečenja, moguće je:

-promeniti temperaturu pritiskom na dugme  a zatim na dugmiće + i - (samo kod programa koji se ručno podešavaju);
-programirati trajanje pečenja (*vidi poglavlje Programi*);

-prekinuti pečenje pritiskom na dugme  . U tom slučaju, uređaj pamti temperaturu koja je eventualno prethodno menjana (*samo kod programa koji se ručno podešavaju*).

-ugasiti rernu pritiskom na dugme  u trajanju od 3 sekunde.

7. U slučaju nestanka električne energije, ako se temperatura u rerni nije previše snizila, ona poseduje sistem koji ponovo aktivira program od trenutka u kom je bio prekinut. Međutim ukoliko je bio podešen odloženi start, pa je nestala električna energija, sve ono što ste programirali neće ostati zapamćeno i podešavanje se mora ponovo izvršiti.

! Kod programa BARBECUE, nije predviđeno predzagrevanje.

UNIVERZALNI programi pečenja

! Kod svih programa temperatura je fabrički podešena. Naravno, možete je podesiti i ručno i to od 30° do 250°C po želji (300°C kod programa BARBECUE). **UNIVERZALNI** programi obuhvataju sve programe koji se ručno podešavaju.

Za svaki od njih, rerna upravlja parametrima od osnovnih do sofisticiranijih koji su neophodni da jelo može da se ispeče: određivanje temperature, izvora toplote, stope vlage, načina kretanja vazduha kroz rernu - ovo su vrednosti koje se automatizovano kontrolišu.

Naredno poglavlje napisano je uz dragocenu pomoć našeg kulinarskog eksperta. Pozivamo vas da pratite njegove savete kako biste u potpunosti imali koristi od njegovog iskustva i kako bi vaše jelo bilo savršeno ispečeno.

Funkcije pečenja, temperatura, nivo na koji postavljate hranu a koji možete da izaberete, su upravo isti onakvi kako ih on obično koristi kako bi dobio najbolje rezultate.

Kod svakog od **UNIVERZALNIH** programa, u tabeli koja sledi, naznačeno je i da li se jelo stavlja u **hladnu** ili u **zagrejanu** rernu. Poštovanje ovih uputstava garantuje optimalni rezultat pečenja.

Ukoliko želite da stavite jelo u zagrejanu rernu, sačekajte da se završi period zagrevanja koji je signaliziran zvučnim signalom.

Temperatura se određuje automatski na osnovu tipa odabranog programa; **svakako**,

temperaturu možete i promeniti kako biste je prilagodili specifičnom receptu koji pripremate.

Možete takođe podesiti trajanje pečenja sa trenutnim ili odloženim startom.



Program **PEČENJE NA VIŠE NIVOVA (MULTI PEČENJE)**

Kod ovog programa pale se svi grejači 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 ražanj (kod modela kod kojih postoji). Visoka i direktna temperatura grilla se preporučuje kod namirnica pri čijem je pripremanju potrebna visoka površinska temperatura. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne (*vidi poglavlje „Praktični saveti za pečenje hrane“*).



Program **GRATIN**

Kod ovog programa pali se gornji i u jednoj etapi rada i cirkularni grejač, ventilator i ražanj (kod modela kod kojih postoji). Ovaj program objedinjuje jednosmerno toplotno zračenje i cirkulaciju vazduha unutar rerne.

To sprečava da jela površinski izgore a toplota u njih lakše prodire. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne.



Program **NISKA TEMPERATURA**

Ova vrsta programa vam omogućava da stavite testo da naraste, da otopite zaleđene namirnice, da napravite jogurt, da podgrejete hranu brže ili sporije i da pečete polako na niskoj temperaturi. Možete podesiti sledeće vrednosti temperature: 40, 65, 90 °C.



Program **PIZZA**

Kod ovog programa se aktiviraju gornji i cirkularni grejač, kao i ventilator. Ovakva kombinacija omogućava brzo zagrevanje rerne. U slučaju da koristite više nivoa istovremeno, potrebno je da po isteku polovine vremena pečenja, zamenite mesto plehovima.



Program **FAST COOKING**

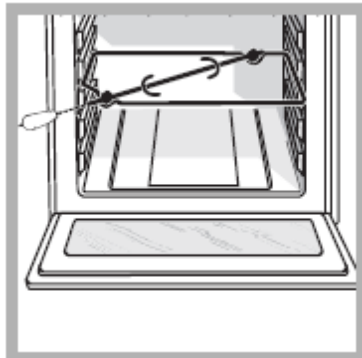
Kod ovog programa nije potrebno predzagrevanje. On se posebno preporučuje za brzo pripremanje prethodno pripremljene hrane (zaleđene, polugotove ili gotove). Najbolji rezultati se postižu ako pečete na samo jednom nivou.

Program **ECO**

Pali se zadnji grejač i ventilator, što garantuje delikatnu i ujednačenu toplotu unutar rerne. Ovaj program sa energetsom uštedom se preporučuje za pečenje manjih količina jela, kao i za podgrevanje hrane i završetak pripremanja jela.


Ražanj*

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 .

! Kada je upaljen program , 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. Jelo se može stavljeti u **hladnu** ili **zagrejanu** rernu. Trajanje pečenja se može menjati na osnovu ličnog ukusa – to se mora uraditi pre početka programa a može se menjati za $\pm 5/20$ minuta u zavisnosti od odabranog programa. Pošto program pečenja počne, i onda se može promeniti trajanje. Ukoliko se izmena izvrši pre početka programa, to se memoriše i rerne ovu temperaturu predlaže pri sledećem korišćenju istog programa. Ukoliko je temperatura unutar rerne viša od one koju daje odabrani program, na displeju za TEMPERATURU će se pojaviti natpis „Hot“ i nije moguće aktivirati program; sačekajte da se rerne malo rashladi.

! Pošto dođe do faze pečenja hrane, rerne se oglašava zvučnim signalom.

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



Program za **JUNETINU**

Koristite ovaj program za pečenje junetine, teletine ili svinjetine. Stavite meso u hladnu rernu. Takođe, možete staviti meso i u zagrejanu rernu.



Program za **PILETINU**

Koristite ovaj program za pečenje piletine (celog pileta ili komada). Stavite meso u hladnu rernu.

Takođe, možete ga staviti i u zagrejanu rernu.

Program za **HLEB**

Program se koristi za pečenje hleba. Za dobijanje najboljih rezultata, preporučujemo da pažljivo pratite uputstva iz produžetka:

- Pratite recept;
- Vodite računa o **maksimalnoj težini** po plehu iz recepta;
- **Nemojte zaboraviti da stavite 100g (1 dl) hladne vode na pleh koji ćete staviti na poziciju 7;**
- Narastanje testa se vrši na sobnoj temperaturi oko 1 do 1 sat i 30 minuta, u zavisnosti od visine sobne temperature. Testo je dovoljno naraslo, kada duplira svoju zapreminu.


Recept za HLEB:

1 Pleh za 1000g Max, niži nivo

2 Pleha za 1000g Max, niži i srednji nivo

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 koji se ručno podešava 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 pleh na papir za pečenje
- Pospite brašno po hlebu.
- Napravite rezove na hlebu.
- Staviti u hladnu rernu.
- Upalite program za  **HLEB**.
- Na kraju pečenja, stavite hlebove na rešetku u rerni sve dok se u potpunosti ne ohlade.



Program za **SLATKIŠE**



Ovaj program je idealan za pečenje slatkiša bilo na bazi prirodnog kvasca, bilo na bazi hemijskog kvasca ili čak bez kvasca. Stavite kolač u hladnu rernu. Takođe, možete ga staviti i u zagrejanu rernu.

Program **FILETI RIBE**

Ovaj program je idealan za pripremanje ribljih fileta manjih i srednjih dimenzija. Stavite ribu u hladnu rernu.


DIVAJDER

Postavite divajder na nivo DIVIDER „D“ sa oznakom i strelicama ka zadnjem delu rernu. Kada se divajder pravilno postavi, rerna se oglašava zvučnim signalom i omogućeno je korišćenje dva odeljka – MAIN (glavnog) i SMALL (malog) odvojeno ili istovremeno.

Sada se mogu koristiti i dugmići za odabir odeljka SMALL  i MAIN  .
Fabrički podešen odeljak jeste MAIN (glavni).

Small Space

Puštanje rerne u rad

1. Pošto je DIVAJDER ubačen, uz pomoć dugmeta  odaberite odeljak SMALL Space (mali).
2. Za različita podešavanja pratite gore opisana uputstva za EXTRALARGE odeljak.

Programi pečenja



Program **BARBECUE**

Kod ovog programa aktivira se gornji grejač i ražanj (kod modela kod kojih postoji). Visoka i direktna temperatura grilla se preporučuje kod namirnica pri čijem je pripremanju potrebna visoka površinska temperatura. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne (*vidi poglavlje „Praktični saveti za pripremanje hrane“*).




Program **FAST COOKING**

Kod ovog programa, nije neophodno zagrejati rernu pre stavljanja namirnica. Posebno se preporučuje ako želite da brzo ispečete gotovu hranu (koja je prethodno skuvana i zaleđena). Najbolji rezultati se postižu kada pečete hranu na samo jednom nivou.

Main space

Puštanje rerne u rad

1. Pošto je DIVAJDER ubačen, uz pomoć dugmeta  odaberite odeljak MAIN Space.

2. Za različita podešavanja pratite gore opisana uputstva za EXTRALARGE odeljak.

UNIVERZALNI program pečenja

! Svi programi imaju fabrički podešenu temperaturu. Temperatura se može i ručno podešavati od 30°C do 250°C (300°C kod programa BARBECUE). **Univerzalni** programi obuhvataju sve programe koji se mogu ručno podešavati.

Za svaki od njih, rerna upravlja parametrima od osnovnih do sofisticiranijih koji su neophodni da jelo može da se ispeče: određivanje temperature, izvora toplote, stope vlage, načina kretanja vazduha kroz rernu - ovo su vrednosti koje se automatizovano kontrolišu.

Naredno poglavlje napisano je uz dragocenu pomoć našeg kulinarskog eksperta. Pozivamo vas da pratite njegove savete kako biste u potpunosti imali koristi od njegovor iskustva i kako bi vaše jelo bilo savršeno ispečeno.

Funkcije pečenja, temperatura, nivo na koji postavljate hranu a koji možete da izaberete, su upravo isti onakvi kako ih on obično koristi kako bi dobio najbolje rezultate.

Kod svakog od **UNIVERZALNIH** programa, u tabeli koja sledi, naznačeno je i da li se jelo stavlja u **hladnu** ili u **zagrejanu** rernu. Poštovanje ovih uputstava garantuje optimalni rezultat pečenja.

Ukoliko želite da stavite jelo u zagrejanu rernu, sačekajte da se završi period zagrevanja koji je signaliziran zvučnim signalom.

Temperatura se određuje automatski na osnovu tipa odabranog programa; **svakako, temperaturu možete i promeniti kako biste je prilagodili specifičnom receptu koji pripremate.**

Možete takođe podesiti trajanje pečenja sa trenutnim ili odloženim startom.



Program PEČENJE NA VIŠE NIVOVA (MULTI PEČENJE)

Kod ovog programa pale se svi grejači 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 NISKA TEMPERATURA

Ova vrsta programa vam omogućava da stavite testo da naraste, da otopite zaleđene namirnice, da napravite jogurt, da podgrejete hranu brže ili sporije i da pečete polako na niskoj temperaturi. Možete podesiti sledeće vrednosti temperature: 40, 65, 90 °C.



Program PIZZA

Kod ovog programa se aktiviraju gornji i cirkularni grejač, kao i ventilator. Ovakva kombinacija omogućava brzo zagrevanje rerne. U slučaju da koristite više nivoa istovremeno, potrebno je da po isteku polovine vremena pečenja, zamenite mesto plehovima.

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 rerna obaveštava kada je jelo ispečeno. Jelo se može stavljati u **hladnu** ili **zagrejanu** rernu. Trajanje pečenja se može menjati na osnovu ličnog ukusa – to se mora uraditi pre početka programa a može se menjati za $\pm 5/20$ minuta u zavisnosti od odabranog programa. Pošto program pečenja počne, i onda se može promeniti trajanje. Ukoliko se izmena izvrši pre početka programa, to se memoriše i rerna ovu temperaturu predlaže pri sledećem korišćenju istog programa. Ukoliko je temperatura unutar rerne viša od one koju daje odabrani program, na displeju za TEMPERATURU će se pojaviti natpis „Hot“ i nije moguće aktivirati program; sačekajte da se rerna malo rashladi.

! Pošto dođe do faze pečenja hrane, rerna pušta zvučni signal.

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



Program za **JUNETINU**

Koristite ovaj program za pečenje junetine, teletine ili svinjetine. Stavite meso u hladnu rernu. Takođe, možete staviti meso i u zagrejanu rernu.



Program za **PILETINU**

Koristite ovaj program za pečenje piletine (celog pileta ili komada). Stavite meso u hladnu rernu. Takođe, možete ga staviti i u zagrejanu rernu.



Program za **SLATKIŠE**

Ovaj program je idealan za pečenje slatkiša bilo na bazi prirodnog kvasca, bilo na bazi hemijskog kvasca ili čak bez kvasca. Stavite kolač u hladnu rernu. Takođe, možete ga staviti i u zagrejanu rernu.

Istovremeno korišćenje odeljaka Small Space i Main Space

! Istovremeno korišćenje ova dva odeljka je moguće samo kod UNIVERZALNIH programa.

Puštanje rerne u rad



Za istovremeno korišćenje oba odeljka, dovoljno je pustiti u rad programe jedan za drugim za oba odeljka odvojeno.

Na displeju za TEMPERATURU će se videti parametri pečenja za oba odeljka.





! Zahvaljujući visokoj energetske efikasnosti, vreme predzagrevanja odeljka SMALL SPACE iznosi oko 15 minuta.

Programiranje pečenja

! Programiranje je moguće izvršiti tek pošto ste odabrali program pečenja. Moguće je programirati pečenje i za različite odeljke.

! Kada odaberete program pečenja, dugme  je aktivno – tada se može programirati i trajanje. Tek pošto programirate trajanje, dugme  se aktivira i onda je moguće programirati odloženi start.







Programiranje trajanja programa

1. Pritisnite dugme  ; dugme  i brojevi na displeju za VREME počinju da trepere;
2. Da biste podesili trajanje, pritisnite dugmiće „-“, i „+“.
3. Kada dođete do željenog trajanja, pritisnite ponovo dugme .
4. Pritisnite dugme  da započne program pečenja.
5. Pošto se završi program pečenja, na displeju za TEMPERATURU će se pojaviti 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 vremena završetka pečenja

! Podešavanje vremena završetka pečenja je moguće samo ako ste prethodno podesili trajanje pečenja.

! Da bi se pravilno koristio odloženi početak rada, potrebno je da sat bude ispravno podešen.

1. Pritisnite dugme  i pratite proceduru od 1 do 3 koja je opisana za programiranje trajanja pečenja.
 2. Zatim pritisnite dugme  i podesite vreme završetka pečenja hrane putem dugmića „-“, i „+“.
 3. Pošto dođete do željenog vremena, pritisnite ponovo dugme .
 4. Pritisnite dugme  da biste aktivirali programirano.
- Ikonice  i  koje trepere naizmenično, označavaju da je izvršeno programiranje. Dok čekate da počne program, na displeju za VREME naizmenično vidite vreme kraja pečenja i trajanje.
5. Pošto se završi pečenje, na displeju za TEMPERATURU će se pojaviti natpis END i čuje se zvučni signal.
 - Primer: sada je 9:00h a podešavate da pečenje traje 1h i 15min, kao i da se u 12:30 završi. Program automatski počinje u 11:15h.

Uputstvo za upotrebu HOTPOINT ARISTON

			4	1	3	5	6	Da	190	30-40	
	Biskviti		1 2 3 4	2 ili 3 1 do 2 1 1	3 do 5 3 3	5 5	6	Da Da Da Da	180 180 180 180	15-25 15-25 20-30 20-30	
	Jelo od testa sa mesom		1 2 3	2 ili 3 2 1	5 4	6		Da Da Da	200 200 200	30-40 35-45 40-50	
	Krem karamel (s vodom u plehu – banjo maria)		1 2 3	2 ili 3 2 1	5 4	6		Da Da Da	170 170 170	35-45 35-45 40-45	
	Panetone		1	1 ili 2				Da	160	45-60	
	Torta od šljiva		1 2		2 ili 3 1	4 ili 5		Da Da	160 160	60-75 60-75	
	Patišpanj		1 2 3	2 ili 3 2 1	5 4	6		Da Da Da	190 190 190	30-35 35-40 40-45	
	Veliki komad mesa	1,5-2	1	1***	2			Da	160	90-240	
Fast cooking*	Ražnjići		1	1	5			Ne	210	20-25	
	Ribljí fileti		1	1	5			Ne	200	15-20	
	Zamrznu ti krompir		1	5				Ne	230	25-30	
Pizza*	Pizza/Pogača		1 2 3 4	2 ili 3 1 ili 2 1 1	3 ili 5 3 3	5 5	6	Da Da Da Da	220 220 220 220	15-25 20-30 25-35 30-40	
	Gratin*	Pečenje		1	2***	3			Ne	200	35-75
		Gratinirana jela		1	3 ili 4				Ne	190	40-60
		Veliki komad pečenja		1	1***	2			Ne	200	90-120
Veće pile ili ćuretina			1	1***	2			Ne	200	90-120	
Barbecue*	Juneći odrezak		1	3***	4 ili 5			Da	270-300	20-30	
	Kobasice		1	3***	5 do 7			Da	270-300	10-20	
	Svinjska šnicla		1	3***	5 do 7			Da	270-300	15-25	
	Slanina		1	3***	5 do 7			Da	270-300	3-6	
Niska temperatura*	Narastanje testa/Otapanje namirnica		1	2				Ne	40		
	Puslice bele		4	1	3	5	6	Ne	65	8-12 sati	

	Meso/riba		3	1	3	5		Ne	90	90-180
Automatski										
Hleb	Hleb (vidi recept)	2	1	7**	2			Ne		
		2	2	7**	1	4		Ne		
		2	3	7**	1	3	5	Ne		
Junetina	Pečenje	1,2-1,5	1	1***	5			Ne		
Piletina	Piletina/Ćuretina/Pačetina	1,2-1,5	2	1	5			Ne		
Kolači	Kolači		1		2			Ne		
			2		2	5		Ne		
Fileti ribe	Fileti ribe	0,5-0,6	1	2				Ne		
		0,8-1	2	2	5			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.

**Kao što je naznačeno u receptu, sipati 100g (1dl) vode u pleh , na poziciju 7.

***Koristite pleh da se na njemu sakuplja masnoća.

! Program ECO: Ovaj program duže traje ali značajno šredi struju. Preporučuje se kod pripremanja jela kao što su riblji fileti, manje količine kolača ili povrća. Podesan je takođe za podgrevanje jela i kada želida da dopečete neko jelo.

Tabela programa istovremenog pečenja u odeljku Small Space i Main Space

Main Space

Program	Namirnice	Težina u kg	Broj nivoa u rerni na kojima se može peći	Pozicija za pečenje			Zagrevanje rerne pre početka pečenja	Preporučena temperatura (°C)	Trajanje pečenja (u minutama)
				Pleh	Rešetka 1	Divajder			
Univerzalni									
Više nivoa*	Pite		1	2		D	Da	200	30-40
			2	1	3	D	Da	200	35-45
	Biskviti		1	2		D	Da	180	15-25
			2	1	3	D	Da	180	15-25
Jelo od testa sa mesom		1	2		D	Da	200	30-40	
		2	1	3	D	Da	200	35-45	
	Krem karamel (s vodom u plehu – banjo maria)		1	2		D	Da	170	35-45
	Torta od šljiva		1	2		D	Da	160	60-75
Pizza*	Pizza		1	2 ili 3	3 ili 5	D	Da	220	15-25
			2	1 ili 2		D	Da	220	20-30

Small Space

Program	Namirnice	Težina u kg	Broj nivoa u rerni na kojima se može peći	Pozicija za pečenje			Zagrevanje rerne pre početka pečenja	Preporučena temperatura (°C)	Trajanje pečenja (u minutama)
				Pleh	Rešetka 1	Divajder			

Fast cooking*	Ribljí fileti		1	6		D	Da	160-180	20-30
	Fileti mesa		1	6		D	Da	180-200	30-40
	Zaleđena pizza		1	6		D	Da		
	Pripremanje zaleđenih jela		1	6		D	Da		
Barbecue*	Svinjski biftek		1	6**	6	D	Da	270-300	3-5

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

**Koristite pleh da se na njemu sakuplja masnoća.

Tabela programa pećenja u odeljku Small Space

Program	Namirnice	Težina u kg	Broj nivoa u rerni na kojima se može peći	Pozicija za pećenje			Zagrevanje rerne pre početka pećenja	Preporučena temperatura (°C)	Trajanje pećenja (u minutama)
				Pleh	Rešetka 1	Divajder			
Fast cooking*	Ribljí fileti		1	6		D	Da	160-180	20-30
	Fileti mesa		1	6		D	Da	180-200	30-40
	Zaleđena pizza		1	6		D	Da		
	Pripremanje zaleđenih jela		1	6		D	Da		
Barbecue*	Tost		1		6	D	Da	270-300	3-5
	Slanina		1	6**	7	D	Da	270-300	3-6
	Svinjski biftek		1	6**	7	D	Da	270-300	15-25

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

**Koristite pleh da se na njemu sakuplja masnoća.

Tabela programa pećenja u odeljku Main Space

Program	Namirnice	Težina u kg	Broj nivoa u rerni na kojima se može peći	Pozicija za pećenje			Zagrevanje rerne pre početka pećenja	Preporučena temperatura (°C)	Trajanje pećenja (u minutama)
				Pleh	Rešetka 1	Divajder			
Univerzalni									
Više nivoa*	Pite		1	2		D	Da	200	30-40
			2	1	3	D	Da	200	35-45
	Princes krofne		1	2		D	Da	190	25-35
			2	1	3	D	Da	190	25-35
Biskviti			1	2		D	Da	180	15-25
			2	1	3	D	Da	180	15-25

	Jelo od testa sa mesom		1 2	2 1	3	D D	Da Da	200 200	30-40 35-45
	Krem karamel (s vodom u plehu – banjo maria)		1	2		D	Da	170	35-45
	Torta od šljiva		1	2		D	Da	160	60-75
	Patišpanj		1 2	2 1	3	D D	Da Da	190 190	30-35 35-40
Pizza*	Pizza/Pogača		1 2	2 ili 3 1 ili 2	3 ili 5	D D	Da Da	220 220	15-25 20-30
Niska temperatura*	Narastanje testa/ Otapanje namirnica		1	2		D	Ne	40	
	Puslice bele		2	1	3	D	Ne	65	8-12 sati
	Meso/riba		2	1	3	D	Ne	90	90-180
Automatski									
Junetina	Pečenje	1,2-1,5	1	1**	2	D	Ne		
Piletina	Piletina/ Ćuretina/ Pačetina	1,2-1,5	1	1**	2	D	Ne		
Kolači	Kolači		1 2	2 1	3	D D	Ne 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.

**Koristite pleh da se na njemu sakuplja masnoća.

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 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.
- Nemojte dozvoliti da se deca igraju rernom.
- Nije predviđeno da rernu koriste osobe (uključujući decu) smanjenih fizičkih i mentalnih sposobnosti, 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 aktivirate 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 uređaj zadovoljava zahteve koje propisuje nova Evropska Direktiva 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, pa čak 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 koji imaju *LED INSIDE* nije moguće skinuti vrata rerne.

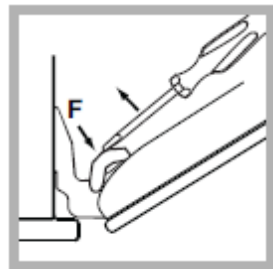
Staklo na vratima rerne čistite sunderom i neabrazivnim sredstvom a osušite mekom krpom; nemojte koristiti grube, abrazivne materijale ili metalne nazubljene lopatice koje mogu da izgriju površinu i tako dovedu do pucanja stakla.

Ukoliko želite detaljnije čišćenje, možete skinuti spoljašnje staklo sa vrata rerne:

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



2. uz pomoć šrafcifera, podignite i rotirajte kočnice F koje se nalaze na dvema 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 šarki. (*vidi sliku*).



Kada završite čišćenje, montirajte vrata nazad sledeći uputstva u suprotnom smeru.

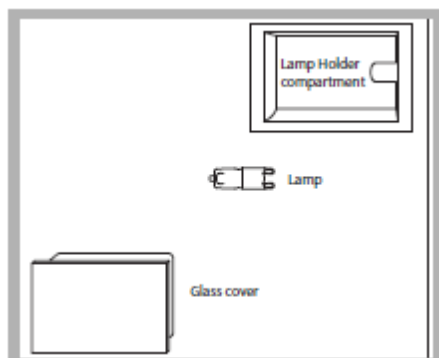
Kontrola dihtunga

S vremena na vreme prekontrolišite u kom su stanju dihtunzi oko vrata rerne. Ukoliko zaključite da su oštećeni, obratite se najbližem ovlašćenom 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. Skinite stakleni poklopac koji ide preko sijalice.
2. Odvrnite sijalicu i zamenite je istom: halogena sijalica napona 230V, snaga 25 W, spoj G 9.
3. Vratite poklopac na njegovo mesto. (*vidi sliku*)

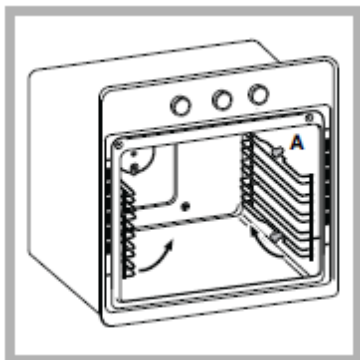


!Nemojte dodirivati lampicu direktno rukama.

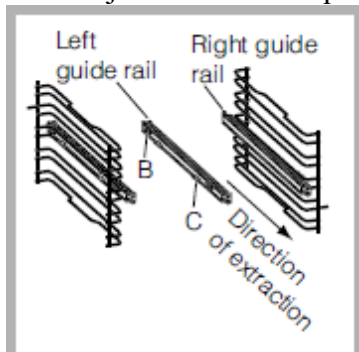
Montaža kliznih vođica

Ukoliko želite da montirate klizne vođice:

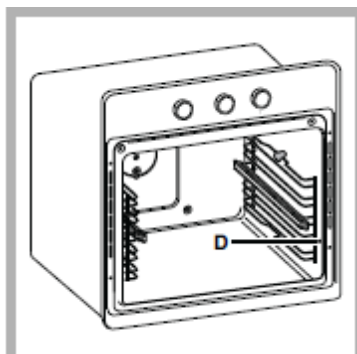
1. Skinite dva okvira tako što ćete da ih izvučete sa odbojnika A (vidi sliku).



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, užljebite okvire na odbojnice 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: „F--“ 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;
- poruci koja se pojavljuje na displeju za TEMPERATURU
- o modelu uređaja (Mod.)
- o broju serije (S/N)

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