

## Sadržaj

### Instalacija, 2-3

Pozicioniranje  
Povezivanje na strujnu mrežu  
Tehnički podaci

### Opis uređaja, 4

Pogled na ceo uređaj  
Komandna tabla

### Puštanje u rad i korišćenje, 5-6

Blokada komandi  
Podešavanje sata  
Podešavanje brojača minuta  
Puštanje rerne u rad  
Ručka koja se uvlači  
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

### Rešavanje problema, 14

### Servis, 15

FK 1037 EN P.20 /HA  
FK 1037 EN P.20 X /HA  
FK 103 E P /HA  
FK 103 E P X/HA  
FK 103 E N P.20 X /HA  
FK 103 E N P.20 /HA  
7OFK 1039ES P X RU/HA  
7OFK 1039ES P RU/HA  
UT 103ES P.20 X /HA  
UT 103ES P.20 /HA  
FK 103EP.20 X /HA  
FK 103EP.20 /HA  
FK 1036ELP.20 X /HA  
FK 1036ELP.20 /HA  
FK 1039ELP.20 X /HA  
FK 1039ELP.20 /HA  
FK 1039ENP.20 X /HA  
FK 1039ENP.20 /HA  
7OFK 1039EL PX RU/HA  
7OFK 1039EL P RU/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

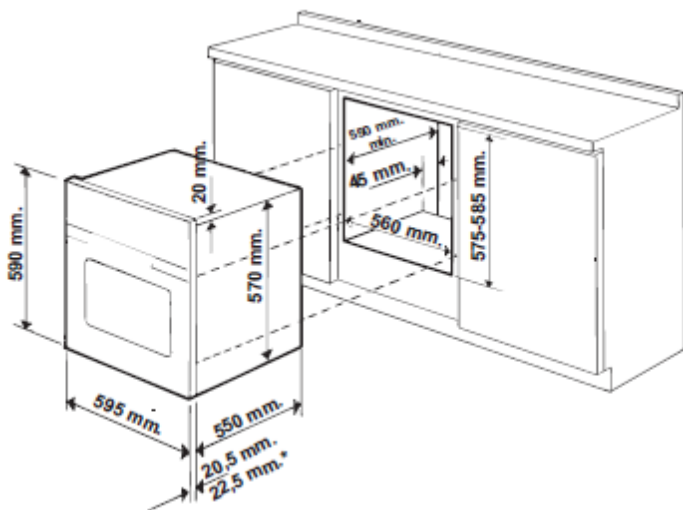
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi poglavlje Upozorenja i saveti*).

! 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 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:

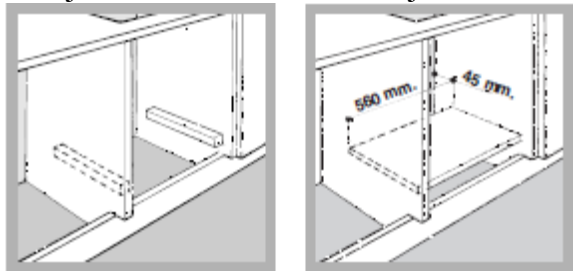


\*Samo kod inox modela

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

## Provetranje

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

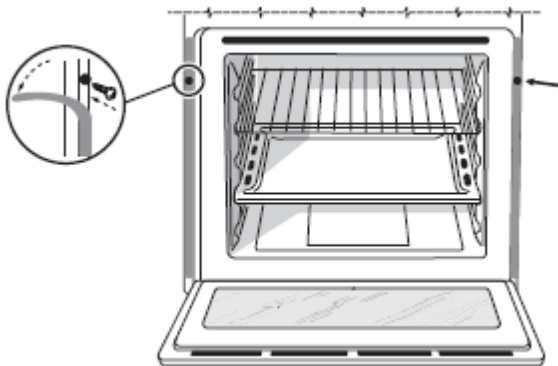


## Centriranje i fiksiranje

Kako biste fiksirali uređaj za kuhinjski element:

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

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



## Povezivanje na struju

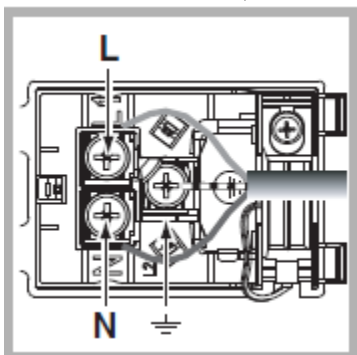
! Rerne koje poseduju tripolarni napojni kabl su predviđene za rad na naizmjeničnu struju, s naponom i frekvencijom koji su navedeni na tabeli s karakteristikama (*vidi ispod*).

### 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. Pustite u rad kabl za napajanje: odvrnite šrafove zatvarača kabla i tri šrafa za kontakt L- N-  $\equiv$  a zatim fiksirajte žičice ispod glava šrafova poštujući boje Plavu (N), Braon (L) Žuto-Zelenu  $\equiv$  (vidi sliku).



3. Fiksirajte kabl na odgovarajućem mestu.
4. Zatvorite poklopac kleme za priključak.

### 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 (na primer ako se kabl nalazi iza rerne).

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

Pre nego što pustite rernu u rad, proverite sledeće:



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

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

! Kabl se ne sme presavijati niti pritiskati.

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

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

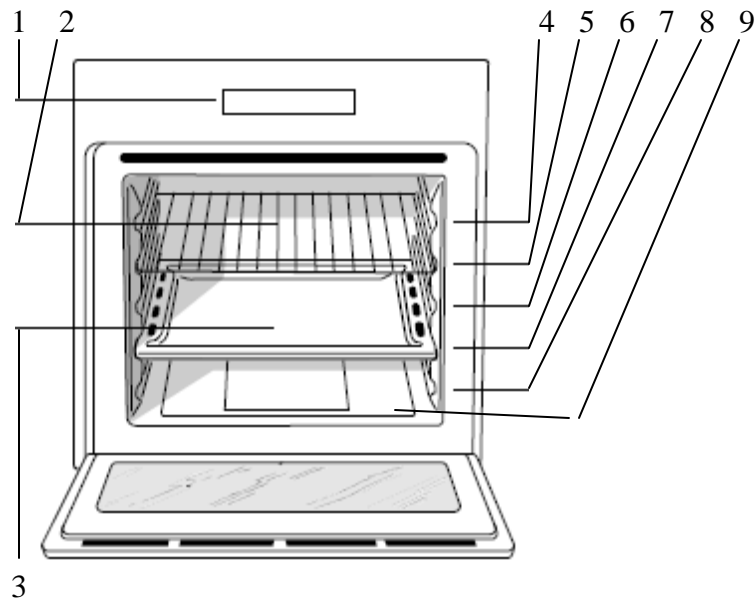
<b>TABELA S KARAKTERISTIKAMA</b>	
<b>Dimenzije</b>	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 41,50 cm
<b>Zapremina</b>	58 litara
<b>Povezivanje na struju</b>	(vidi tablicu sa karakteristikama) Maksimalna snaga 2800 W
<b>ENERGETSKA OZNAKA*</b>	Zakon 2002/40/CE o označavanju električnih rerne. Normativ EN 50304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

izmenama.  
-2002/96/CE i naknadnim izmenama  
-1275/2008 modalitet standby/off

**\*bez kliznih vodica**

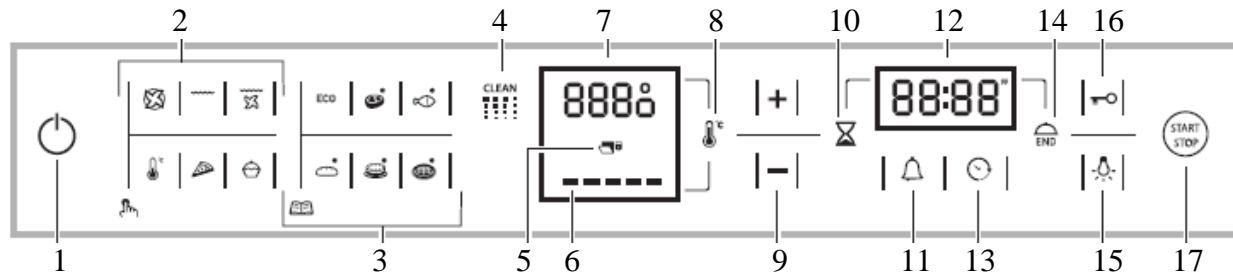
## Opis uređaja

### Pogled na ceo uređaj



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

## Komandna tabla



1. PALJENJE KOMANDNE TABLE
2. Ikonice za PROGRAME KOJI SE RUČNO PODEŠAVAJU
3. Ikonice za AUTOMATSKE PROGRAME/ECO PROGRAME
4. Dugme za Piroлизu
5. Indikator za zaključana vrata
6. Ikonice za ZAGREVANJE RERNE/PREOSTALU TOPLOTU
7. Displej za TEMPERATURU
8. Ikonica za TEMPERATURU
9. Ikonice za PODEŠAVANJE VREMENA/TEMPERATURE
10. Ikonica za TRAJANJE
11. Ikonica BROJAČA MINUTA
12. Displej za VREME
13. Ikonica SAT
14. Ikonica za KRAJ PROGRAMA
15. Ikonica za SVETLO
16. Ikonica BLOKADE KOMANDI
17. PUŠTANJE U RAD/STOP

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

! 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.


Da biste blokirali komande koje regulišu rad rerne, pritisnite dugme  u trajanju od 2 sekunde. Čuje se zvučni signal i na displeju za TEMPERATURU se vidi simbol ključa „O—n“. Upaljena ikonica  znači da je blokada aktivna. Ako želite da odblokirate komande, pritisnite ponovo dugme  u trajanju od makar 2 sekunde.

Prilikom ciscenja aparata sistem za zaključavanje vrata se može slučajno zaključati. Ako se ovo desi, možete ih ponovo otključati. ( vidi sliku ispod ).






### Podešavanje sata

! Sat se može podešavati samo kada je rerna ugašena. Ukoliko rerna radi u modalitetu standby, pri prvom pritisku na dugme  vidi se tačno vreme. Pritisnite ponovo isto dugme da podesite sat.

Posle priključivanja na strujnu mrežu ili nakon nestanka električne energije, dugme  i cifre na displeju za VREME trepere u trajanju od 10 sekundi.

Da biste podesili sat postupite na sledeći način:

1. Pritisnite dugme .
2. Podesite sat uz pomoć tastera  $+$  i  $-$ .
3. Pošto dođete do tačnog vremena, pritisnite ponovo dugme .
4. Ponovite prethodno opisanu operaciju i za podešavanje minuta. U slučaju nestanka električne energije, sat se mora ponovo podesiti. Ikonica  koja blinka na displeju, označava da sat nije dobro podešen.







### 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. Podesite željeno vreme uz pomoć tastera + i -.
  3. Pošto podesite tačno vreme, pritisnite ponovo dugme  .
- Upaljena ikonica  označava da je brojač minuta aktivan.
- Ako želite da poništite aktivirani brojač minuta, pritisnite dugme  i dugmićima + i - vratite vreme na 00:00. Pritisnite ponovo ikonicu  . Gašenje ikonice  označava da je brojač minuta deaktiviran.

### Puštanje rerne u rad

1. Upalite komandnu tablu pritiskom na dugme  . Čuće se tri zvučna signala koja se pojačavaju i pale se, jedan za drugim svi dugmići.
2. Pritisnite dugme za željeni program pečenja. Na displeju za TEMPERATURU će se pojaviti:
  - ukoliko se radi o programu koji se ručno podešava, temperatura na kojoj program treba da se obavi.
  - „Auto“ kod automatskih programa.
 Na displeju za VREME će se pojaviti:
  - kod programa koji se ručno podešavaju, tačno vreme;
  - trajanje programa kod automatskih programa.
3. Pritisnite dugme  kako biste rerne počela s radom.
4. Rerna ulazi u fazu predzagrevanja, indikatori predzagrevanja se polako pale jedan za drugim kako temperatura raste.
5. Zvučni signal i paljenje svih indikatora predzagrevanja, označavaju da je predzagrevanje završeno. Sada možete staviti namirnice u rernu da se peku.
6. U toku pečenja, uvek je moguće:
  - promeniti temperaturu pritiskom na dugme  , zatim pomeranjem dugmića + i - . *(samo kod programa koji se ručno podešavaju);*
  - programirati trajanje pečenja *(vidi poglavlje Programi);*
  - prekinuti rad rerne pritiskom na dugme  . U ovom slučaju, uređaj memoriše temperaturu koja je možda ranije bila modifikovana *(samo kod programa koji se ručno podešavaju);*
  - ugase 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.

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

### Svetlo u rerni

Svetlo se pali kada otvorite vrata rerne ili čim aktivirate neki od programa.

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.

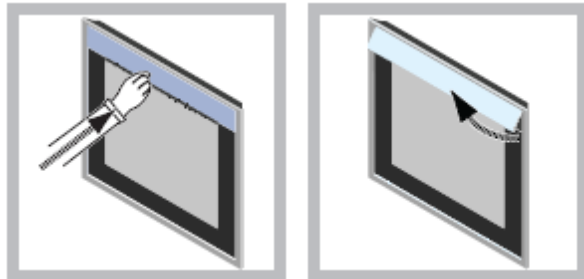
Dugme  vam omogućava da upalite i da ugasi svetlo u rerni u bilo kom trenutku.

### Indikatori preostale toplote

Ovaj uređaj poseduje indikator preostale toplote. Kada je rerina 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.



### Ručka koja se uvlači


Pojedini modeli poseduju ručku koja se uvlači i koja je integrisana u vrata rerne. Dovoljan je blagi pritisak i push/push otvaranje olakšava hvatanje ručke kako bi se rerina otvorila ili zatvorila. Kad više ne želite da koristite rerinu, možete vratiti ručku blagim pritiskom.





### Modalitet rada DEMO

Ova rerina 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 rerna ugašena, pritisnite istovremeno dugme  i dugme — na 3 sekunde. Čuje se zvučni signal i prikazuje se natpis „dEoF“.

### Vraćanje na fabrički podešene parametre

Ovu rernu možete vratiti na fabrički podešene parametre i da resetujete sva podešavanja koja je obavio korisnik (sat, lično podešeno trajanje programa, itd...). Da biste resetovali uređaj, ugasite ga, zatim držite 6 sekundi istovremeno pritisnute: dugme za prvi program koji se ručno podešava gore levo i dugme  . 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 dugme 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 za TEMPERATURU će se pojaviti natpis „Hot“ ali je ipak moguće započeti sa pečenjem hrane.



### Program PEČENJE NA VIŠE NIVOA

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



### Program **BARBECUE**

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

### Program **GRATIN**

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

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



### Program **NISKA TEMPERATURA**

Ovaj program vam omogućava da odmrznete namirnice, napravite jogurt, pustite testo da naraste, brže ili sporije podgrejete jelo ili da lagano pečete hranu na niskoj temperaturi. Temperature koje možete podesiti su sledeće: 40, 65, 90 °C.



### Program **PIZZA**

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



### Program **POSLASTIČARNICA**

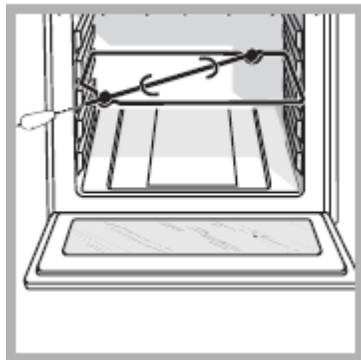
Kod ovog programa, pali se zadnji grejač kao i ventilator što garantuje ujednačenu i delikatnu toplotu unutar rerne. Ovaj program je namenjen za pečenje osetljive hrane (npr. za kolače koji treba da nadođu).



### Program **ECO**


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

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

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



1. postavite pleh na poziciju 1;
2. stavite specijalni držač za ražanj na 3. nivo odozdo i stavite ražanj tako što ćete ga uvući kroz specijalnu rupu na zadnjem delu rerne.
3. aktivirajte ražanj tako što ćete pritisnuti programe  ili  .

Kada radi 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. Pečenje se može izvršiti bilo da se jelo stavi **vruće** ili **hladno** u rernu. U mogućnosti ste da promenite samo trajanje i to za  $\pm 5/10$  minuta u zavisnosti od odabranog programa. Ukoliko vršite promene pre početka rada programa, promene se memorišu i rerne vam ih predlaže kao takve kada sledeći put aktivirate isti program. Ako je temperatura unutar rerne viša od one koju predlaže odabrani program, na displeju za TEMPERATURU 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 za **JUNETINU**

Koristite ovaj program za pripremanje jagnjetine, junetine i svinjetine. Stavite meso u hladnu rernu. Naravno, meso možete staviti i u zagrejanu rernu.



Program **RIBLJI FILETI**

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



### Program **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.



### 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 **PITA**




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

### Programiranje pečenja

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

! Kada odaberete program pečenja, pali se dugme  i tada je moguće programirati trajanje. Tek pošto ste podesili trajanje, dugme  se aktivira i tada je moguće programirati i odloženi start.





### Programiranje trajanja programa



1. Pritisnite dugme; dugme  i cifre na displeju za VREME trepere.
2. Da podesite trajanje, pritiskajte dugmiće + i -.
3. Kada dođete do željenog trajanja, pritisnite ponovo dugme .
4. Pritisnite dugme  da započne program pečenja.
5. Pošto se pečenje završi, na displeju za TEMPERATURU 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 odloženog starta

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

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

1. Pritisnite dugme  a zatim pratite proceduru od 1 do 3 koja je opisana za programiranje trajanja pečenja;
2. Zatim pritisnite dugme  i podesite vreme završetka pritiskom na dugmiće + i -.
3. Kada dođete do željenog vremena završetka pečenja, pritisnite ponovo dugme .
4. Pritisnite dugme  da aktivirate programirano.

Dugmići  i  koji se naizmenično pale, označavaju da je izvršeno programiranje; u periodu čekanja početka rada rerne, na displeju za VREME se smenjuje vreme završetka pečenja i trajanje programiranog programa.

5. Pošto se pečenje završi, na displeju za TEMPERATURU 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 automatski počinje 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 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 programa pečenja

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura u °C	Trajanje pečenja (u min.)
			Standardne vodice	Klizne vodice			
Multi pečenje*	Pizza (na dva nivoa)		2 i 4	1 i 3	da	210-220	20-25
	Tart na 2 nivoa/ torte na 2 nivoa		2 i 4	1 i 3	da	180	30-35
	Patišpanj na 2 nivoa (na plehu)		2 i 4	1 i 3	da	160-170	20-30
	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	180-190	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	180	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	190-200	25-35
Barbecue*	Skuša	1	4	3	ne	300	10-20
	Riba list ili sipa	0.7	4	3	ne	300	10-15
	Ražnjići od rakova i lignji	0.7	4	3	ne	300	10-15
	Fileti bakalara	0.7	4	3	ne	300	10-15
	Povrće na žaru	0.5	3 ili 4	2 ili 3	ne	300	15-20
	Teleći biftek	0.8	4	3	ne	300	10-20
	Kobasice	0.7	4	3	ne	300	10-20
	Hamburger	4 ili 5 kom	4	3	ne	300	10-12
	Tost	4 i 6 kom.	4	3	ne	300	3-5

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura u	Trajanje pečenja (u
			Standardne	Klizne vodice			
	Pile na ražnju (kod modela kod kojih postoji)	1	-	-	ne	300	70-80
	Jagnjetina na ražnju (kod modela kod kojih postoji)	1	-	-	ne	300	70-80
<b>Gratin*</b>	Piletina na žaru	1,5	2	2	ne	210	55-60
	Sipa	1	2	2	ne	200	30-35
	Piletina na 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>Niska temperatura*</b>	Narastanje testa/odmrzavanje namirnica	-	2	1	Ne	40	-
	Bele puslice	-	2	1	Ne	65	8-12 sati
	Meso/Riba	-	2	1	Ne	90	90-180
<b>Pizza*</b>	Pizza	0,5	2	1	Da	210-220	15-20
	Pogača	0,5	2	1	Da	190-220	20-25
<b>Poslastičarnica*</b>	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	180	45-55

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura u	Trajanje pečenja (u
			Standardne	Klizne vodice			
	Male torte na dva 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	35-40
	Princes krofne na dva nivoa	0,7	1 i 3	1 i 2	Da	180-190	20-30
	Biskviti na dva nivoa	0,7	1 i 3	1 i 2	Da	180	20-25
	Punjene palačinke	0,8	2	1	Da	200	30-35
	Puslice na dva nivoa	0,5	1 i 3	1 i 2	Da	90	180
	Lisnato testo sa sirom	0,5	2	1	Da	210	20-25

Junetina	Pečenje	1	2 ili 3	2	ne		
Riblji fileti	Bakalar	0,4-0,5	2 ili 3	2	Ne		
	Kirnja	0,4-0,5	2 ili 3	2	Ne		
	Pastrmka	0,4-0,5	2 ili 3	2	Ne		
Hleb***	Hleb (vidi recept)	1	1 ili 2	1	Ne		
Slatkiši	Slatkiši	1	2 ili 3	2	Ne		
Pite	Pite	0,5	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.

**! Program ECO:** Ovaj program je namenjen pripremanju jela kao što su riblji fileti, manji kolači i povrće. Pogodan je i za podgrevanje hrane i ako želite da dovršite pečenje. Pečenje duže traje, ali se štedi struja.

## Mere opreza i saveti

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

### Opšta bezbednosna upozorenja

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

### Odlaganje ambalaže/starog uređaja

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

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

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

### **Štednja i zaštita životne sredine**

- Ukoliko puštate rernu da radi kasno popodne sve do ranih jutarnjih časova, smanjujete opterećenje strujne mreže. Opcije za programiranje programa pečenja, posebno podešavanje „odloženog starta“ (*vidi poglavlje Programi*) 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 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 oprema vaše rerne, osim kliznih vođica, se može prati kao i svi ostali sudovi i u mašini za pranje sudova.

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

koristite suđerčić.

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

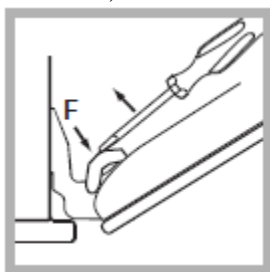
## Čišćenje vrata rerne

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

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

Ukoliko želite detaljnije čišćenje, možete skinuti vrata rerne:

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



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



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

## Kontrola dihtunga

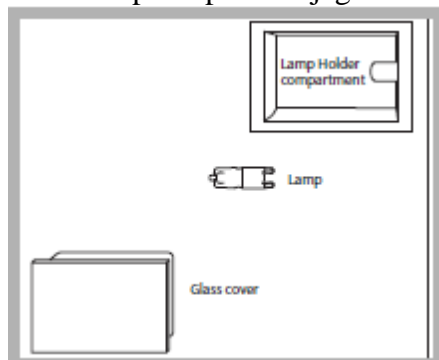
S vremena na vreme prekontrolišite u kom su stanju dihtunzi oko vrata rerne. Ukoliko zaključite da su oštećeni, obratite se najbližem servisu (*vidi poglavlje Servis*). Preporučujemo da ne koristite rernu sve dok se dihtung ne zameni.

## Zamena sijalice

Ako želite da zamenite sijalicu iz rerne:

1. Odšrafite stakleni poklopac koji ide preko sijalice.
2. Odvrnite sijalicu i zamenite je istom: halogenkom napona 230V, snaga 25 W, spoj G 9.

3. Vratite poklopac na njegovo mesto. (vidi sliku)

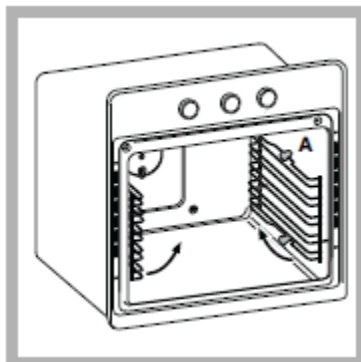


! Ne dodirujte direktno rukama sijalicu

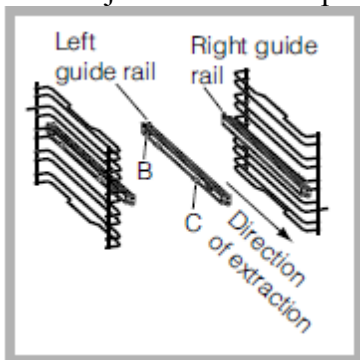
### Montaža kliznih vodica

Ukoliko želite da montirate klizne vođice:

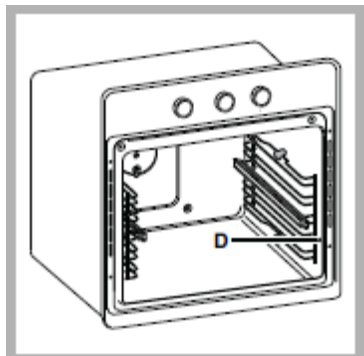
1. Skinite dva okvira tako što ćete da ih izvučete sa distancera A (vidi sliku).



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, užljebite okvire na distancere A.

! Kliznu vođicu ne postavljajte na nivo 5.

### Automatsko čišćenje PIROLIZA

Program PIROLIZA dovodi temperaturu u rerni do 500°C aktivirajući na taj način proces sagorevanja, tj. ugljenisanja ostataka hrane unutar rerne. Prljavština na taj način bukvalno biva pretvorena u pepeo. U toku automatskog čišćenja, površina rerne može postati veoma vruća: vodite računa da joj se deca ne približavaju. Kroz vrata rerne možete videti kako se čestice osvetle - to znači da momentalno bivaju spaljene i to je potpuno normalno i ne predstavlja nikakav izvor opasnosti.

Pre nego što aktivirate PIROLIZU:

! Neophodno je da rerna bude hladna. Ukoliko je vruća, može se desiti da se program pirolize ne obavi. Sačekajte da se ohladi.

- očistite vrata rerne
- mokrom krpom izbrišite unutrašnjost rerne da biste skinuli ostatke hrane. Nemojte koristiti deterdžent
- izvadite sve dodatne elemente iz rerne i teleskopske vođice (kod modela kod kojih postoje)
- nemojte ostavljati krpe na dršci rerne.

! Ukoliko je rerna veoma vruća, proces pirolize možda neće početi. Sačekajte da se rerna malo rashladi.

! Aktiviranje programa je moguće tek pošto ste zatvorili vrata rerne.

Da biste aktivirali program čišćenja





:

1. Upalite komandnu tablu pritiskom na ikonicu





2. Pritisnite ikonicu  ; Prikazace se standardno vreme trajanja pirolize 1:30 h na displeju za prikazivanje vremena (normalni ciklus), dok ce se na displeju za temperaturu prikazati „Piro“ i „nor“

3. Zeljeni nivo za ciscenje rerne se moze podesiti pritiskom na dugme  onda,  
 -pritiskom na + se prebacuje na intezivno ciscenje trajanje ovog ciklusa je 2 h a na displeju za temperaturu ce se prikazati „Piro“ i „int“  
 -pritiskom na – prebacuje se na ekonomicno ciscenje, trajanje ovog ciklusa je 1 h i na displeju za temperaturu se prikazuje „piro“ i 'eco'.

### Rešavanje problema

Problem	Mogući razlog	Rešenje
Ikonica za Temperaturu i cifre na displeju blinkaju	Upravo ste uključili rernu u struju ili je nestajala struja, pa je upravo došla	Podesite sat
Rerna nije započela sa radom nakon programiranja.	Dolazilo je do nestanka električne energije.	Ponovo podesite program rada.
Ikonica za sat jako sija	Uređaj radi u modalitetu standby.	Dodirnite bilo koje dugme kako bi rerna izašla iz modaliteta standby.
Odabrali ste automatski program pečenja hrane. Na displeju stoji natpis „Hot“ i rerna ne počinje s radom.	Temperatura unutar rerne je viša od one koju predviđa odabrani program.	Sačekajte da se rerna rashladi.
Odabrali ste program sa ventilatorom a hrana je ponegde zagorela.	Nivoi 1 i 5 su pod direktnim udarom vrućeg vazduha i to može da dovede do pregorevanja osetljivije hrane.	Preporučujemo da promenite mesto plehovima po isteku polovine vremena pečenja hrane.

## Servis

### **Pažnja:**

Uređaj poseduje sistem automatske dijagnostike koji omogućava da se otkriju eventualni kvarovi. Prisustvo kvarova se prikazuje na displeju porukama tipa: „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;
- o poruci koju vidite 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 remini.