

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 vrata/komandi
Podešavanje sata
Podešavanje brojača minuta
Uranjajuća ručka
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

Isključivanje električne energije
Čišćenje uređaja
Čišćenje vrata uređaja
Zamena sijalice

OK 89 EN DC.20 /HA
OK 89 EN DC.20 X/HA
OK 897 EN DC.20 HA
OK 897 EN DC.20 X/HA
700K 997 ESD C X RU/HA
700K 997 ESD C RU/HA
OK 89ED.20 X /HA
OK 89ED.20 /HA
700K 998ED X RU/HA

Rešavanje problema, 18

Servis, 19

Instalacija

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

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

Pozicioniranje

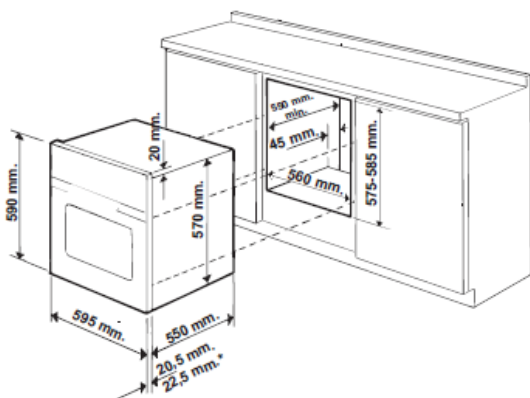
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se ukloniti u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi poglavlje Upozorenja i saveti*).

! 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 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:

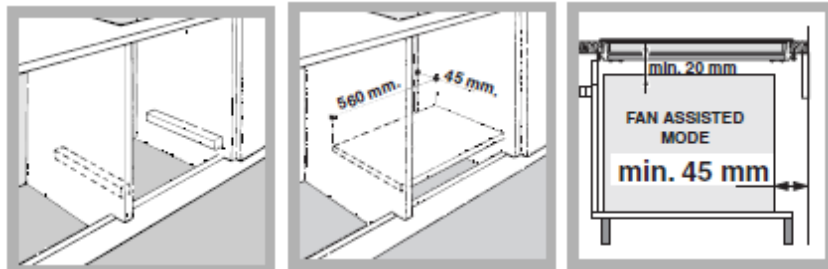


*samo kod inox modela

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

Provetravanje

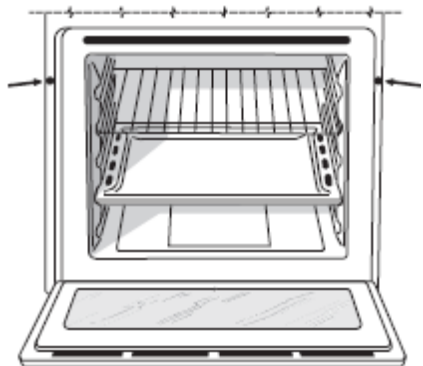
Da biste osigurali dobro provetravanje rerne, neophodno je da skinete zadnji zid na kuhinjskom elementu. Najbolje bi bilo da instalirate rernu tako da se oslanja na dve drvene pločice ili da se oslanja na celu drvenu dasku koja će imati otvor od makar 45x560 mm (*vidi sliku*).



Centriranje i fiksiranje

Kako biste fiksirali uređaj za kuhinjski element:

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



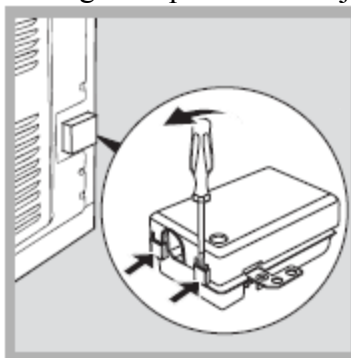
! Svi delovi koji osiguravaju zaštitu, moraju biti fiksirani tako da ne mogu biti skinuti bez pomoći alata.

Povezivanje na struju

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

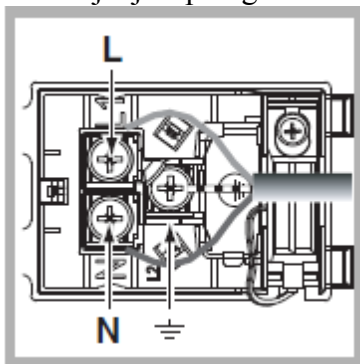
Montaža kabla za napajanje

1. Otvorite klemu za priključak tako što ćete šrafciгером 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 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 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 rene 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 rene. 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*).

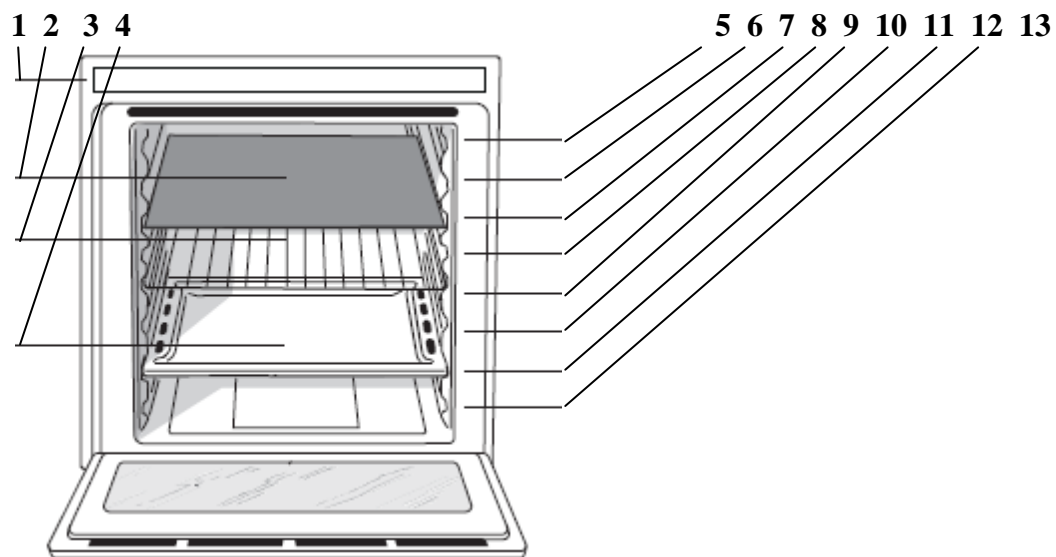
! Proizvođač negira svaku odgovornost ukoliko se ove norme ne poštuju.

TABELA S KARAKTERISTIKAMA	
Dimenzije	širina 43,40 cm visina 39,5 cm dubina 40,80 cm
Zapremina	70 litara
Povezivanje na struju	Napon 220-240V ~ 50/60 Hz maksimalna apsorbirana snaga 2600 W (<i>vidi na tablici s karakteristikama</i>)
ENERGETSKA OZNAKA	Zakon 2002/40/CE o označavanju električnih reni. 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

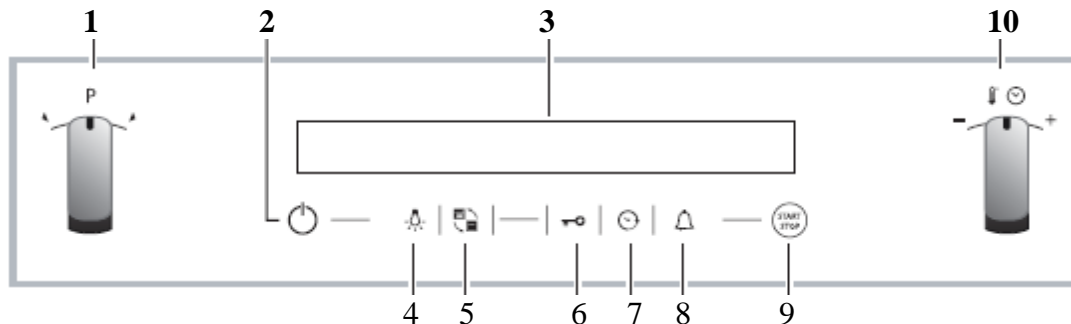
Opis uređaja

Opis celog uređaja



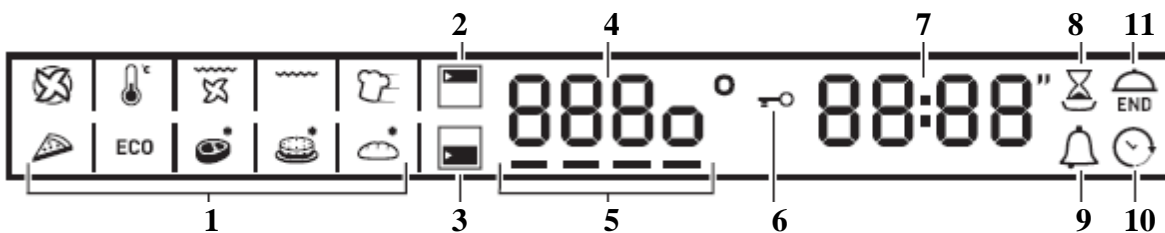
1. Komandna tabla
2. Razdeljivač (divajder)
3. Rešetka
4. Pleh
5. Vođice za rešetku i plehove
6. Pozicija 6
7. Pozicija 5
8. Pozicija razdeljivača – divajdera „D“
9. pozicija 4
10. pozicija 3
11. pozicija 2
12. pozicija 1

Komandna tabla



1. Programator
2. Dugme za PALJENJE KOMANDNE TABLE
3. DISPLEJ
4. Ikonica za svetlo
5. Ikonica za prikaz ODABRANOG ODELJKA ZA PEČENJE
6. Ikonica za BLOKADU KOMANDI
7. Ikonica za PODEŠAVANJE VREMENA
8. Ikonica BROJAČA MINUTA
9. PUŠTANJE U RAD/PAUZA
10. Dugme TERMOSTATA/za PODEŠAVANJE VREMENA

Displej



1. Ikonice za PROGRAME
2. Ikonica za ODABIR MANJEG ODELJKA U RERNI (SMALL SPACE)
3. Ikonica za ODABIR VEĆEG ODELJKA U RERNI (MAIN SPACE)
4. Displej za TEMPERATURU
5. Indikator PREDZAGREVANJA/PREOSTALE TOPLOTE u rerni
6. Indikator za BLOKIRANU TASTATURU
7. Displej za VREME
8. Ikonica za TRAJANJE
9. Ikonica BROJAČA MINUTA
10. Ikonica za SAT
11. Ikonica za KRAJ PEČENJA

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.



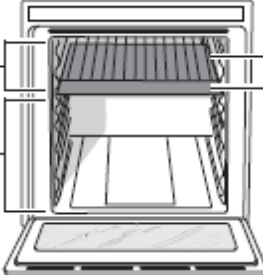

Čak 56 različitih programa, što univerzalnih, što automatskih, obezbeđuje savršene rezultate u pripremanju bilo kog recepta.

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 подели na dva dela različitih dimenzija: Main Space i Small Space.

Ova dva odeljka u rerni - 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 rerne. 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</p> <ul style="list-style-type: none"> -REŠETKA ili PLEH -Divajder „D“ (fiksna pozicija) <p>MAIN SPACE</p> <ul style="list-style-type: none"> -REŠETKA (pečenje na 3 -REŠETKA (pečenje na 3 -PLEH (pečenje na 3 nivoa)
<p>Pečenje samo u Small Space odeljku</p>  <p>SMALL SPACE</p> <ul style="list-style-type: none"> -REŠETKA ili PLEH - Divajder „D“ (fiksna pozicija) <p>MAIN SPACE</p>	<p>Pečenje samo u Main Space odeljku: pečenje na 3 nivoa</p>  <p>SMALL SPACE</p> <ul style="list-style-type: none"> Divajder „D“ (fiksna pozicija) <p>MAIN SPACE</p> <ul style="list-style-type: none"> REŠETKA (pečenje na 3 nivoa) REŠETKA (pečenje na 3 nivoa) PLEH (pečenje na 3 nivoa)

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

Temperatura u prvom odeljku (Main ili Small Space)	Temperatura u drugom odeljku (Small ili Main Space)
Od 40°C do 150°C	Razlika u temperaturi u odnosu na prvi odabrani odeljak je maksimalno 50°C <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>
Od 155°C do 200°C	Razlika u temperaturi u odnosu na prvi odabrani odeljak je maksimalno 70°C <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>
Od 205°C do 250°C	Razlika u temperaturi u odnosu na prvi odabrani odeljak je maksimalno 100°C <i>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</i>

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

! Radi lakšeg podešavanja, dugmiće + i – držite duže pritisnute: brojevi na displeju će se brže smenjivati.

! 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.

Pojedini modeli imaju sistem šarki koji omogućava da se vrata polako zatvore i da ne morate pratiti rukom zatvaranje vrata. U cilju pravilnog korišćenja, pre nego što zatvorite vrata:

- otvorite vrata u potpunosti.
- izbegavajte da gurate na silu rukom vrata.

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


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



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

Blokada vrata/komandi

! Možete blokirati komande kada je rerma 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 trepere 10 sekundi.

Da podesite sat:

1. Pritisnite dugme .
2. Okrećite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka - ili + da podesite sate;
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 rerna upaljena ili ugašena. On ne kontroliše paljenje i gašenje rerne.


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

Da podesite brojač minuta:

1. Pritisnite dugme .
2. Okrenite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka - ili + kako biste podesili željeno vreme;
3. Pošto dođete do željene vrednosti, pritisnite ponovo dugme .

Upaljena ikonica  označava da je brojač minuta aktiviran. Na DISPLEJU se vidi odbrojavanje unazad. Ako želite da poništite brojač minuta, pritisnite dugme  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. Kod programa FAST COOKING ventilator se automatski aktivira 10 minuta pošto je rerna počela s radom. Na početku programa FAST CLEAN, ventilator radi sporije.

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

Svetlo u rerni

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

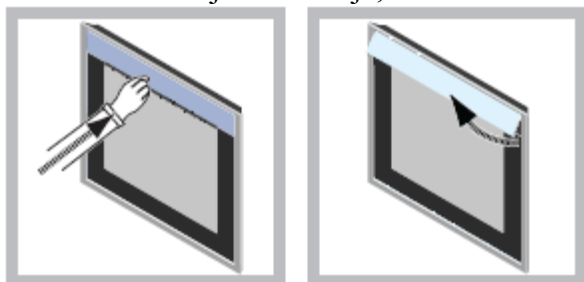
Dugme  vam omogućava da upalite ili ugasi svetlo u rerni u bilo kom trenutku.

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.



Uranjajuća ručka

Pojedini modeli imaju uranjajuću ručku koja je integrisana u vrata rerne. Dovoljan je blagi pritisak i otvaranje po principu push/push olakšava hvatanje ručke da bi se rerne otvorila ili zatvorila. Na kraju korišćenja, ručka se može vratiti na svoje mesto blagim pritiskom.



Vraćanje na fabrički podešene parametre

Imate mogućnost da rernu vratite na fabrički podešene vrednosti, tako što ćete resetovati sve što je podešio korisnik (sat i lično podešeno trajanje pojedinih programa). Da biste resetovali rernu, ugasi je, PROGRAMATOR držite okrenut u smeru kretanja kazaljki na satu i istovremeno

pritisnite dugme  u trajanju od 6 sekundi. 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, rerna 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. Odaberite željeni program pečenja hrane okretanjem PROGRAMATORA. Na displeju za VREME 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 okretanjem dugmeta TERMOSTATA (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 suviše 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 (na primer: programiran je početak pečenja za 20:30h. U 19:30h dolazi do nestanka električne energije. Pošto se struja vrati, potrebno je ponovo programirati rernu).

! 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 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 **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 **GRILL (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 **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 **PIZZA**

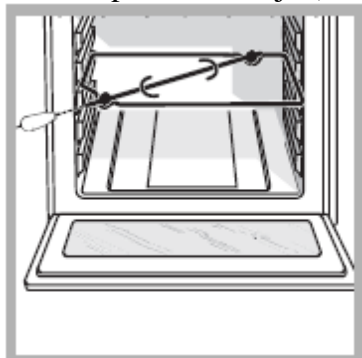
Kod ovog programa se aktiviraju gornji i cirkularni grejač, kao i ventilator. Ovakva kombinacija omogućava brzo zagrevanje rerne. U slučaju da koristite više nivoa istovremeno, potrebno je da po isteku polovine vremena pečenja, zamenite mesto plehovima.

ECO 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 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 se oglašava zvučnim signalom.

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



Program za **MESO**

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



Program za **HLEB**

Program se koristi za pečenje hleba. U narednom poglavlju sledi recept sa detaljima. Za dobijanje najboljih rezultata, preporučujemo da pažljivo pratite uputstva iz produžetka:

- Pratite recept;
- **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 (maksimalna količina testa):

1 Pleh za 1000g Max, niži nivo

2 Pleha za 1000g Max, niži i srednji nivo


Recept za 1000g testa: 600g brašna, 320g 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.



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 može koristiti i dugme . Na svaki pritisak ovog dugmeta se menja odabir odeljka. 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). Upaliće se ikonica .
2. Za različita podešavanja pratite gore opisana uputstva za EXTRALARGE odeljak.

Programi pečenja



Program **GRILL**

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 zagrijati 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 SMALL Space (mali). Upaliće se ikonica .
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, rerne upravlja parametrima od osnovnih do sofisticiranih 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 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.

ECO 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.

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 obavestava 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 MESO**

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







Programiranje trajanja programa

1. Pritiskajte dugme  sve dok ikona  i brojevi na displeju ne počnu da trepere;
2. Okrenite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka „-“, i „+“ da podesite željeno vreme; ako držite dugme u poziciji, brojevi se brže smenjuju kako bi podešavanje bilo lakše.
3. Kada dođete do željenog trajanja, pritisnite ponovo dugme  . Na displeju će se smenjivati trajanje i podešena temperatura.
4. Pritisnite dugme  da započne program pečenja.
5. Pošto se završi program pečenja, na displeju 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 podešili trajanje pečenja.

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

1. Pratite proceduru od 1 do 3 koja je opisana za programiranje trajanja pečenja.
2. Zatim pritisnite 2 puta dugme  sve dok ikona  i brojevi na displeju ne počnu da trepere;
3. Okrenite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka „-„ i „+“ da podešite vreme završetka pečenja hrane;
4. Pošto dođete do željenog vremena, pritisnite ponovo dugme . Na displeju će se smenjivati trajanje, vreme završetka i podešena temperatura.
5. Pritisnite dugme  da biste aktivirali programirano.
Upaljene ikonice  i  označavaju da je izvršeno programiranje. Na DISPLEJU se smenjuju vreme kraja pečenja i trajanje.
6. Pošto se završi pečenje, na displeju 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.

Ukoliko želite da poništite programirano, pritisnite dugme .

Praktični saveti za pečenje

PEČENJE NA VIŠE NIVOA

- Koristite pozicije 1-3-5-6
- Pleh stavite na niži a rešetku na viši nivo.
- Kada pečete pizzu ili pogače, koristite pleh od tankog aluminijuma maksimalnog prečnika 30 cm. Ovaj pleh ćete staviti na rešetku u rerni. Ukoliko pečete pizze sa puno sastojaka, preporučujemo da mocarelu stavite na sredini vremena pečenja. Preporučljivo je da u toku pečenja menjate mesto, tj. nivo pečenja namirnicama.
- Koristite pozicije 2 i 4, tako što ćete da stavite na poziciju 2 namirnice kojima je potrebno više toplote.

BARBECUE

- Zagrejte rernu oko 5 minuta .
- Stavite DIVAJDER na nivo određen za DIVAJDER „D“.
- Vrata rerne držite zatvorena.
- Stavite rešetku na nivo 7, stavite namirnice na centar rešetke. Pleh stavite na poziciju 6.
- Ovaj program se preporučuje kod pečenja sledećih namirnica: tosta, manjih količina tankog i posnijeg mesa, kad želite da zapečete neko jelo, kada hoćete da puslice dobiju boju i sl.
- Preporučujemo da rernu upalite na maksimum. Sve je u redu i ako gornji grejač nije konstantno upaljen: njegov rad kontroliše termostat.

- Stavite rešetku na pozicije 3 ili 4, namirnice stavite na centar rešetke.

FAST COOKING

- Zagrejte rernu sa plehom na nivou 6.
- Kada pečete zamrznutu hranu, obratite pažnju na uputstva navedena na ambalaži.

Tabela programa pečenja u zoni ExtraLarge 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	Rešetka 2				Rešetka 3	
Univerzalni											
Pečenje na više nivoa*	Pite		1		2 ili 3			Da	190	25-30	
			2		1 ili 2		3 ili 5	Da	180	35-45	
			3		1		3	5	Da	180	40-50
			4	1	3		5	6	Da	180	45-55
	Princes krofne		1	2 ili 3				Da	190	25-35	
			2	1 do 2	3 do 5			Da	190	25-35	
			3	1	3	5		Da	190	30-40	
			4	1	3	5	6	Da	190	30-40	
	Biskviti		1	2 ili 3				Da	180	15-25	
			2	1 do 2	3 do 5			Da	180	15-25	
			3	1	3	5		Da	180	20-30	
			4	1	3	5	6	Da	180	20-30	
	Jelo od testa sa mesom		1	2 ili 3				Da	200	30-40	
		2	2	5			Da	200	35-45		
		3	1	4	6		Da	200	40-50		
Krem karamel (s vodom u plehu – banjo maria)		1	2 ili 3				Da	170	35-45		
		2	2	5			Da	170	35-45		
		3	1	4	6		Da	170	40-45		
Panetone		1	1 ili 2				Da	160	45-60		
Torta od šljiva		1		2 ili 3			Da	160	60-75		
		2		1	4 ili 5		Da	160	60-75		
Patišpanj		1	2 ili 3				Da	190	30-35		
		2	2	5			Da	190	35-40		
		3	1	4	6		Da	190	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	
	Riblji fileti		1	1	5			Ne	200	15-20	
	Zamrznju		1	5				Ne	230	25-30	

	ti krompir									
Pizza*	Pizza/Pogača		1	2 ili 3				Da	220	15-25
			2	1 ili 2	3 ili 5			Da	220	20-30
			3	1	3	5		Da	220	25-35
			4	1	3	5	6	Da	220	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
Grill*	Junčiji 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		
Meso	Pečenje	1,2-1,5	1	1***	5			Ne		
Kolači	Kolači		1		2			Ne		
			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 štedi 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*	Torte 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	2 1	3	D D	Da Da	180 180	15-25 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 (vidi recept)		1 2	2 ili 3 1 ili 2	3 ili 5	D D	Da Da	220 220	15-25 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
	Zaledena pizza		1	6		D	Da		
	Pripremanje zaleđenih jela		1	6		D	Da		
Barbecue*	Tost		1	6**	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 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.

Tabela programa pečenja u odeljku 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
	Zaledena 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 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.

Tabela programa pečenja u odeljku 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*	Torte		1	2		D	Da	200	30-40
	pite		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		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
	Patišpanj		1	2		D	Da	190	30-35
		2	1	3	D	Da	190	35-40	
Pizza*	Pizza/Po gača		1	2 ili 3	3 ili 5	D	Da	220	15-25
			2	1 ili 2		D	Da	220	20-30
Niska temperat ura*	Narastanj e testa/ Otapanje namirnic a		1	2		D	Ne	40	
	Puslice bele		2	1	3	D	Ne	65	8-12 sati
	Meso/rib a		2	1	3	D	Ne	90	90-180
Automatski									

Meso	Pečenje	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.

! 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.

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 pobrinite 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 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 sunđerčić.

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

Čišćenje vrata rerne

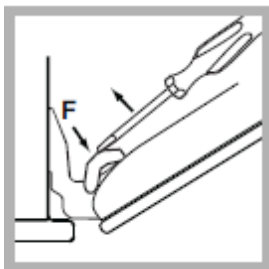
Staklo na vratima rerne čistite sunđerom i neabrazivnim sredstvom a osušite mekom krpom; nemojte koristiti grube, abrazivne materijale ili metalne nazubljene lopatice koje mogu da izgrebu površinu i tako dovedu do pucanja stakla.

Ukoliko želite detaljnije čišćenje, možete skinuti 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.

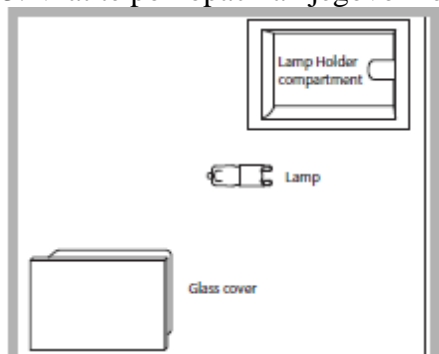
Kontrola dihtunga

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.

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 remini.