

## Sadržaj

### Instalacija, 14-15

Pozicioniranje  
Povezivanje na strujnu mrežu  
Tehnički podaci

### Opis uređaja, 16

Pogled na ceo uređaj  
Komandna tabla

### Puštanje u rad i korišćenje, 17

Puštanje rerne u rad

### Elektronski programator pečenja, 18

### Programi, 19-21

Programi pečenja  
Praktični saveti za pečenje  
Tabela s programima

### Mere opreza i saveti, 22

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

### Održavanje i briga o uređaju, 23

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

FK 83 /HA  
FK 83 X /HA  
7OFK 838J X RU/HA  
7OFK 838J RU/HA  
7OFK 837J X RU/HA  
7OFK 837J RU/HA  
7OFK 838JC X RU/HA  
7OFK 838JC RU/HA  
FK 837J X/HA  
FK 837J /HA  
FK 93J X /HA  
FK 93J /HA  
FK 939J X /HA  
FK 939J /HA  
FK 932C X /HA  
FK 932C /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

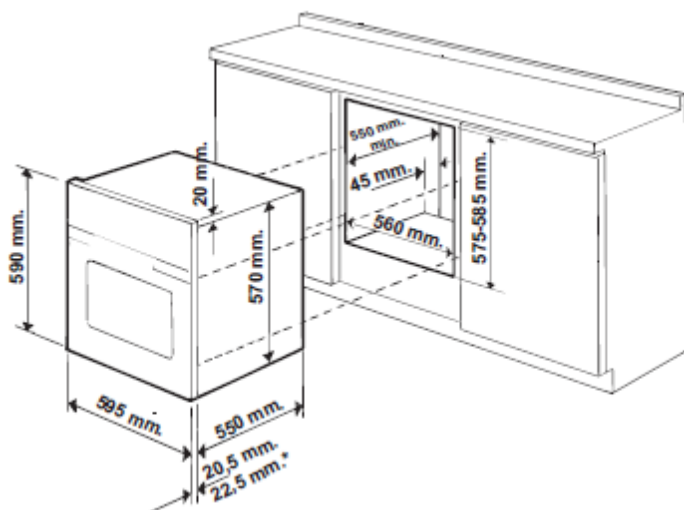
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi poglavlje Upozorenja i saveti*).

! 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:



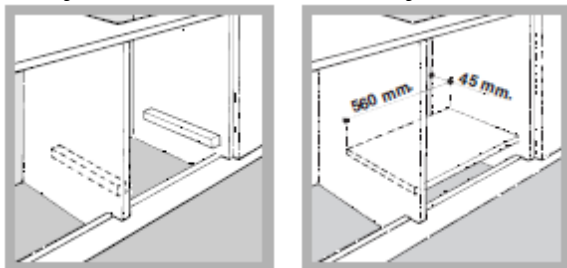
**\*Samo kod inox modela**

! 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**

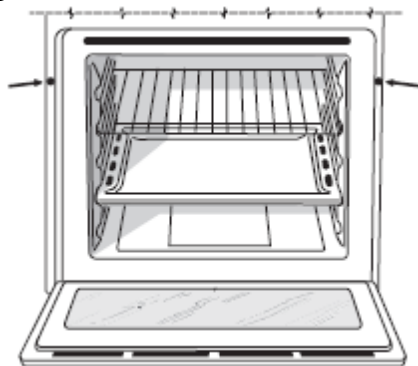
Da biste osigurali dobro provetranje rerne, neophodno je da skinete zadnji zid na kuhinjskom elementu. Najbolje bi bilo da instalirate rernu tako da se oslanja na dve drvene pločice ili da se oslanja na celu drvenu dasku koja će imati otvor od makar 45x560 mm (*vidi sliku*).

**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

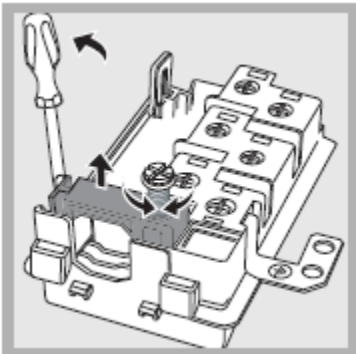
! Rerne koje poseduju tripolarni napojni kabl su predviđene za rad na naizmeničnu struju, s naponom i frekvencijom koji su navedeni na tabeli s karakteristikama (*vidi ispod*).

### Montaža kabla za napajanje

1. Otvorite klemu za priključak tako što ćete šrafciagerom podići bočne jezičke na poklopcu. Koristite šrafciager kao polugicu tako što ćete ga gurnuti na dole da otvorite poklopac



2. Odvrnite šrafove zatvarača kabla i skinite ih, koristeći šrafciager kao polugicu (*vidi sliku*).



3. Uklonite šrafove za kontakt L-N- $\perp$  a zatim fiksirajte žičice ispod glava šrafova poštujući boje Plavu (N), Braon (L) Žuto-Zelenu  $\perp$ .

### 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>	Voltaža 220-240 V ~ 50/60 Hz ili 50 Hz (vidi tablicu sa karakteristikama) Maksimalna snaga 2800 W
<b>ENERGETSKA OZNAKA</b>	Zakon 2002/40/CE o označavanju električnih rerni. Normativ EN 50304 Potrošnja energije kod klase prirodne konvekcije - program:  Tradicionalna rerna Deklarisana potrošnja električne energije kod klase prinudne konvekcije – program:  Pekara



Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima EU:

2006/95/CEE od 12/12/06 (Niski Napon) i naknadnim amandmanima

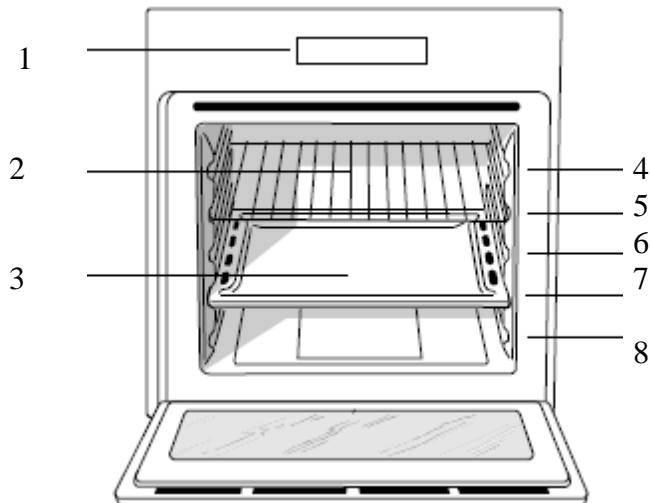
-2004/108/CEE od 15/12/04 (Elektromagnetna kompatibilnost) i naknadnim amandmanima

-93/68/CEE od 22/07/93 i naknadnim amandmanima

-2002/96/CE i naknadnim amandmanima

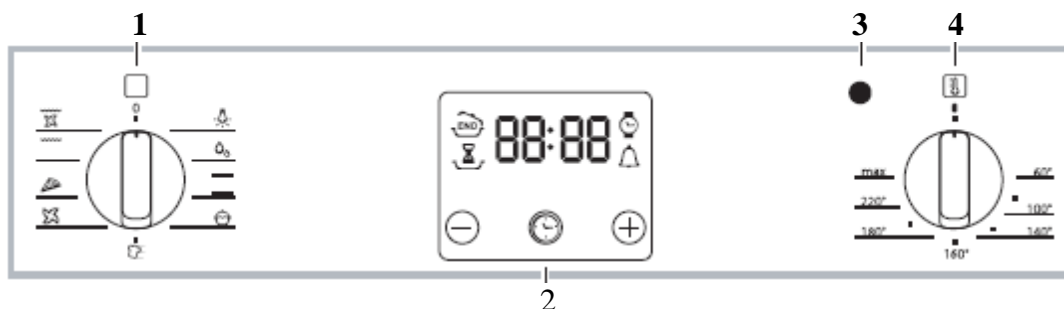
## Opis uređaja

### Pogled na ceo uređaj



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

## Komandna tabla



1. PROGRAMATOR
2. ELEKTRONSKI programator\*
3. Lampica TERMOSTATA
4. Dugme TERMOSTATA

\*postoji samo kod pojedinih modela

## Puštanje u rad i korišćenje

! Kada prvi put upalite rernu, pustite je da radi na prazno makar jedan sat s termostatom podešenim na maksimum i sa zatvorenim vratima. Zatim je ugastite, otvorite vrata rerne i provetrite prostoriju. Miris koje ćete osetiti je nastao pri isparavanju supstanci koje su korišćene da bi se zaštitila rerna.

## Puštanje rerne u rad

1. Odaberite željeni program pečenja okretanjem PROGRAMATORA.
2. Podesite željenu temperaturu okretanjem TERMOSTATA. Vidite tabelu sa programima pečenja kako biste izabrali adekvatan način pripremanja hrane i odgovarajuće temperature (*vidi Programi pečenja*)
3. Kada je lampica TERMOSTATA upaljena, to znači da je zagrevanje rerne u toku sve dok ne dođe do zadate temperature.
4. U toku rada rerne, uvek je moguće:
  - promeniti program pečenja tako što ćete okrenuti PROGRAMATOR;
  - promeniti temperaturu okretanjem TERMOSTATA;
  - prekinuti pečenje tako što ćete PROGRAMATOR okrenuti na poziciju „0“

! Nemojte nikada stavljati predmete na dno rerne jer postoji rizik da oštetite emajl.  
! Posude za pečenje hrane uvek stavljajte na rešetku.




## Rashlađivanje rerne

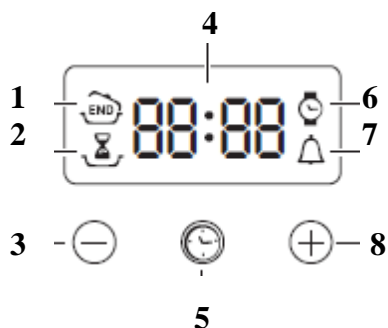
Ovaj uređaj poseduje ventilator koji služi za rashlađivanje vrata rerne sa spoljašnje strane kako ona ne bi bila suviše vruća. Mlaz vazduha iz ovog ventilatora izlazi između komandne table i vrata rerne kao i kod donjeg dela vrata.

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

## Svetlo u rerni

Pali se ako odaberete  dugmetom za odabir PROGRAMA. Ostaje upaljeno kada se odabere program pečenja.


## Elektronski programator pečenja






1. Ikonica za KRAJ PEČENJA
2. Ikonica za TRAJANJE
3. Dugme za SMANJENJE VREMENA
4. DISPLEJ
5. Dugme za PODEŠAVANJE VREMENA
6. Ikonica za SAT
7. Ikonica BROJAČA MINUTA
8. Dugme za POVEĆANJE VREMENA

### Podešavanje sata




! Može se podesiti bilo da je rerna ugašena ili upaljena, ali nije programiran kraj pečenja.

Nakon povezivanja na strujnu mrežu ili nakon nestanka struje, ikonica , zajedno sa četiri cifre na DISPLEJU blinka.

1. Pritisnite više puta dugme , sve dok ikonica  i četiri cifre na displeju ne blinkaju.
2. Uz pomoć dugmića „+“ i „-“, podesite sat; ukoliko ove dugmiće držite duže pritisnute, brojevi se brže smenjuju i na taj način se olakšava podešavanje.
3. Sačekajte 10 sekundi ili pritisnite ponovo dugme  kako biste potvrdili podešavanje.

### Podešavanje brojača minuta

! Ova funkcija ne prekida pečenje i ne zavisi od rada rerne; jedino što radi jeste da pušta zvučni signal pošto isteknu podešeni minuti.




1. Pritiskajte više puta dugme  sve dok ne počnu da trepere ikonica  i 3 cifre na DISPLEJU;
2. Dugmićima „+“ i „-“, podesite željeno vreme; ukoliko ove dugmiće držite duže pritisnute, brojevi se brže smenjuju i na taj način se olakšava podešavanje.
3. Sačekajte 10 sekundi ili pritisnite ponovo dugme  kako biste potvrdili podešavanje.

Nakon toga će uslediti odbrojavanje unazad koje će biti prikazano na displeju. Kad vreme istekne, čuće se zvučni signal.

### Programiranje pečenja






! Programiranje je moguće izvršiti tek pošto ste odabrali program pečenja.

### Programiranje trajanja pečenja

1. Pritiskajte više puta dugme  sve dok ikonica  i tri cifre na DISPLEJU ne počnu da blinkaju;
2. Dugmićima „+“ i „-“, podesite željeno trajanje; ukoliko ove dugmiće držite duže pritisnute, brojevi se brže smenjuju i na taj način se olakšava podešavanje.
3. Sačekajte 10 sekundi ili pritisnite ponovo dugme  kako biste potvrdili podešavanje.
4. Pošto istekne vreme, na DISPLEJU se pojavljuje natpis END, rerna završava sa pečenjem i čuje se zvučni signal. Pritisnite bilo koje dugme da zaustavite zvučni signal.
  - Primer: sada je 9:00 i programirate da pečenje traje 1h i 15 min. Program se automatski zaustavlja u 10:15.


## Programiranje završetka pečenja

! Programiranje časa završetka pečenja je moguće samo pošto ste podesili trajanje pečenja.

1. Pratite proceduru od 1 do 3 koja je opisana za trajanje;
  2. Zatim pritisnite dugme  sve dok ikonica  i četiri cifre na DISPLEJU ne počnu da blinkaju;
  3. Dugmićima „+“ i „-“, podesite željeni čas završetka pečenja. ukoliko ove dugmiće držite duže pritisnute, brojevi se brže smenjuju i na taj način se olakšava podešavanje.
  4. Sačekajte 10 sekundi ili pritisnite ponovo dugme  kako biste potvrdili podešavanje.
  5. Pošto istekne vreme, na DISPLEJU se pojavljuje natpis END, rena završava sa pečenjem i čuje se zvučni signal. Pritisnite bilo koje dugme da zaustavite zvučni signal. Upaljene ikonice  i  označavaju da je izvršeno programiranje. Na DISPLEJU se naizmenično pojavljuju čas kraja pečenja i trajanje pečenja.
- Primer: sada je 9:00 i programirano je trajanje od 1h. 12:30 je podešeno kao završetak rada. Program automatski počinje da radi u 11:30.

## Poništavanje programiranja

Ukoliko želite da poništite ono što ste programirali:

- Pritiskajte dugme  sve dok ne prestanu da blinkaju ikonica onog podešavanja koje želite da poništite i cifre na displeju . Pritisnite dugme „-“, sve dok se na displeju ne pojavi 00:00.
- Držite istovremeno pritisnute dugmiće „+“ i „-“, na ovaj način se anulira svako programiranje, zajedno sa podešenim brojačem minuta.

## Programi

! Kod svih programa možete podesiti temperaturu između 60°C i MAX, osim kod programa:

- GRILL (preporučujemo podešavanje samo MAXimalne temperature);
- GRATIN (preporučujemo da temperatura ne prelazi 200°C).



### Program ODMRZAVANJE

Ventilator na dnu rerne pokreće vazduh sobne temperature koji cirkuliše oko hrane. Ovaj program je podesan za odmrzavanje svih vrsta namirnica, posebno za one osjetljive koje ne smeju da se greju, kao što su na primer sladoled torte ili torte sa filom, zatim kremovi i voće. Vreme otapanja ovim programom se duplo skraćuje u odnosu na vreme koje bi bilo potrebno na sobnoj temperaturi. Kada odmrzavate meso, ribu ili hleb, postupak se može ubrzati ako odaberete program za pečenje na više nivoa i podesite temperaturu između 80°C i 100°C.



### Program **TRADICIONALNI**

Kod ovog programa, pale se i donji i gornji grejač i preporučljivo je korišćenje samo jednog nivoa u rerni: ukoliko pečete na više nivoa, vruć vazduh se loše raspoređuje unutar rerne.



### Program **PEKARA**

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) kao i za pripremanje malih kolačića na 3 nivoa istovremeno.



### Program **BRZO PEČENJE**

Kod ovog programa, pale se svi grejači i ventilator što garantuje konstantnu i ujednačenu distribuciju toplote kroz rernu.

Kod ovog programa nije neophodno zagrevanje rerne, pre nego što u nju stavite namirnice. Posebno je pogodan je za brzo pečenje upakovane hrane (zamrznute ili prethodno pripremljene). Najbolji rezultati se dobijaju ukoliko pečete na samo jednom nivou.



### Program **PEČENJE NA VIŠE NIVOA**

Kod ovog programa pale se svi grejači (gornji, donji i cirkularni) a takođe se pali 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 **PIZZA**

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



### Program **GRILL**

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.



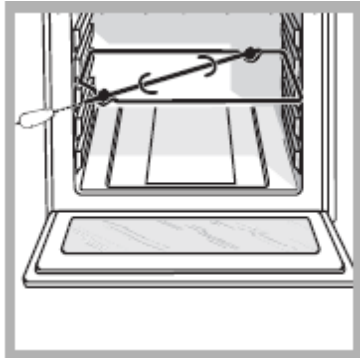
### Program **GRILL SA VENTILATOROM**

Kod ovog programa pali se gornji 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.


## 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.

## 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 GRILL 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.

### GRILL

- 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

Program	Namirnice	Težina (u kg)	Pozicija rešetke	Prethodno zagrevanje (u minutama)	Preporučena temperatura	Trajanje pečenja (u minutama)
<b>Odmrzavanje</b>	Sva zamrznuta hrana					
<b>Tradicionalni program</b>	Pačetina	1	2	15	200	65-75
	Teleće ili juneće pečenje	1	2	15	200	70-75
	Svinjsko pečenje	1	2	15	200	70-80
	Biskviti od slatkog testa	-	2	15	180	15-20
	Kolači od kiselog testa	1	2	15	180	30-35
<b>Program Pekara</b>	Kolači od kiselog testa	0.5	2	15	180	20-30
	Voćne torte	1	1 ili 2	15	180	40-45
	Biskvit torte sa jogurtom	0.7	2	15	180	40-50
	Biskvit torte	0.5	2	15	160	25-30
	Punjene palačinke (na 2 nivoa)	1.2	1 ili 3	15	200	30-35
	Manje torte (na 2 nivoa)	0.6	1 ili 3	15	190	20-25
	Tortice sa sirom (na 2 nivoa)	0.4	1 ili 3	15	210	15-20
	Tortice sa kremom (na 3 nivoa)	0.7	1, 2 i 4	15	180	20-25
	Biskviti (na 3 nivoa)	0.7	1, 2 i 4	15	180	20-25
	Kolači od belanaca (na 3 nivoa)	0.5	1, 2 i 4	15	90	180
<b>Program Brzo pečenje</b>	<b>Zamrznuta hrana</b>					
	Pizza	0.3	1	-	250	12
	Pita sa škampima	0.4	1	-	200	20
	Pita sa spanaćem	0.5	1	-	220	30-35
	Lazanje	0.5	1	-	200	35
	Rolnice	0.4	1	-	180	25-30
	Komadići piletine	0.4	1	-	220	15-20
	<b>Prethodno pripremljena hrana</b>					
	Zlatna pileća krilca	0.4	1	-	200	15-18
	<b>Sveža hrana</b>					
	Biskviti	0.3	1	-	200	15-18
Biskvit torta s	0.6	1	-	180	45	

	jogurtom					
	Kolači sa sirom	0.2	1	-	210	10-12
<b>Program Pečenje na više nivoa</b>	Pizza (na 2 nivoa)	1	1 i 3	15	230	15-20
	Lazanje	1	2	10	180	30-35
	Jagnjetina	1	2	10	180	40-45
	Pečeno pile + krompirići	1 + 1	1 i 3	15	200	60-70
	Skua	1	1 i 2	10	180	30-35
	Biskvit torta s jogurtom	1	1 i 2	10	170	40-50
	Kolači s kremom (na 2 nivoa)	0.5	1 i 3	10	190	20-25
	Biskviti (na 2 nivoa)	0.5	1 i 3	10	180	10-15
	Biskvit torta (na 1 nivou)	0.5	1 i 2	10	170	15-20
	Biskvit torta (na 2 nivoa)	1	1 i 3	10	170	20-25
	Pite	1.5	2	15	200	25-30
	<b>Program Pizza</b>	Pizza	0.5	2	15	220
Teleće ili juneće pečenje		1	1	10	220	25-30
Piletina		1	1 ili 2	10	180	60-70
<b>Program Grill</b>	Riba list ili sipa	0.7	4	-	Max	10-12
	Ražnjići od rakova i lignji	0.6	4	-	Max	8-10
	Sipa	0.6	4	-	Max	10-15
	Filet bakalara	0.8	4	-	Max	10-15
	Povrće na žaru	0.4	3 ili 4	-	Max	15-20
	Teleći biftek	0.8	4	-	Max	15-20
	Kobasice	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgeri	0.6	4	-	Max	10-12
	Skua	1	4	-	Max	15-20
	Tost ili tost sendviči	6 i 4	4	-	Max	3-5
	Sa ražnjem (kod modela kod kojih postoji)					
	Junetina na ražnju	1.0	-	-	Max	80-90
	Piletina na ražnju	1.5	-	-	Max	70-80
	Jagnjetina na ražnju	1.0	-	-	Max	70-80
<b>Gratin</b>	Pečeno pile	1.5	2	10	200	55-60
	Sipa	1.5	2	10	200	30-35
	Sa ražnjem (kod modela kod kojih postoji)					
	Junetina na ražnju	1.5	-	10	200	70-80
	Jagnjetina na ražnju	1.5	-	10	200	70-80
	Piletina na ražnju + krompirići (pečeni)	1.5 -	- 2	10 10	200 200	70-75 70-75

! Vreme pečenja je približno i može da se menja u zavisnosti od ličnog ukusa. Kada koristite program grill ili gratin, obavezno stavite pleh na 1. nivo odozdo.

## Mere opreza i saveti

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

### Opšta bezbednosna upozorenja

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

### 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.
- Preporučujemo da programe GRILL i GRATIN uvek koristite uz zatvorena vrata rerne: na taj način dobijate i bolje rezultate u pečenju i značajnu uštedu električne energije (za oko 10%).
- Održavajte dihtunge tako da uvek budu efikasni i čisti - tada bolje prijanjaju na vrata i ne dolazi do rasipanja toplote.

## **Održavanje i briga o uređaju**

### **Isključivanje električne energije**

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

### **Čišćenje uređaja**

- Emajlirani spoljašnji delovi ili delovi rerne od inoxa, kao i gumeni dihtunzi na vratima, mogu se čistiti sunderom natopljenim u mlaku vodu i nautralni sapun. Ukoliko ne uspevate da uklonite mrlje, koristite specijalne proizvode namenjene za čišćenje rerne. Preporučujemo da je obilno isperete čistom vodom i da je osušite nakon čišćenja. Nemojte koristiti abrazivni prah i korozivne supstance.
  - Poželjno je očistiti unutrašnjost rerne nakon svake upotrebe, dok je još uvek mlaka. Koristite toplu vodu i deterdžent, isperite i osušite je mekom krpom. Izbegavajte abrazivna sredstva.
  - Sva oprema vaše rerne, osim kliznih vođica, se može prati kao i svi ostali sudovi i u mašini za pranje sudova.
- ! Za čišćenje rerne nikada nemojte koristiti čistače na paru ili one koji rade na visok pritisak.

## Čišćenje vrata rerne

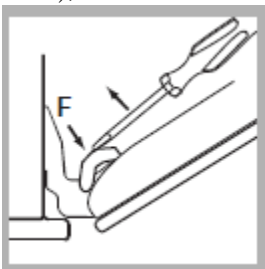
Staklo na vratima rerne čistite sunderom i neabrazivnim sredstvima a osušite mekom krpom; nemojte koristiti grube, abrazivne materijale ili metalne nazubljene lopatice koje mogu da izgremu površinu i tako dovedu do pucanja stakla.

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.

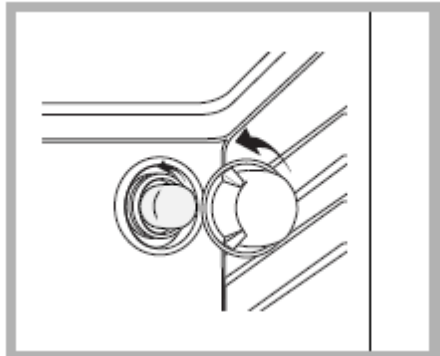
## Kontrola dihtunga

S vremena na vreme prekontrolišite u kom su stanju dihtunzi oko vrata rerne. Ukoliko zaključite da su oštećeni, obratite se najbližem 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:

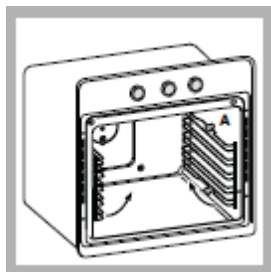
1. Odšrafite stakleni poklopac koji ide preko sijalice.
2. Odvrnite sijalicu i zamenite je istom: 25 W, E 14
3. Vratite poklopac na njegovo mesto. (*vidi sliku*)



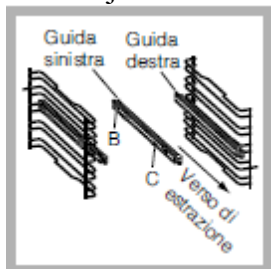
### Montaža kliznih vođica

Ukoliko želite da montirate klizne vođice:

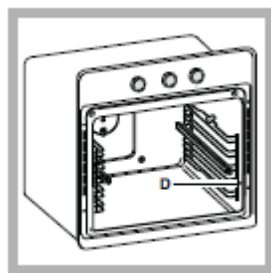
1. Skinite dva okvira tako što ćete da ih izvučete sa odbojnika A (*vidi sliku*).



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



3. Fiksirajte dva okvira sa vođicama koje su montirane u odgovarajuće rupe na zidovima rerne (*vidi sliku*). Rupe za levu vođicu se nalaze gore, dok su rupe za desnu vođicu dole.



4. Konačno, užljebite okvire na odbojnice A.

! Kliznu vođicu ne postavljajte na nivo 5.

## **Servis**

! Nikada nemojte zvati tehničare koji nisu ovlašćeni od strane proizvođača.

### **Obavestite servis o sledećem:**

- vrsti kvara;
- o modelu uređaja (Mod.)
- o broju serije (S/N)

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