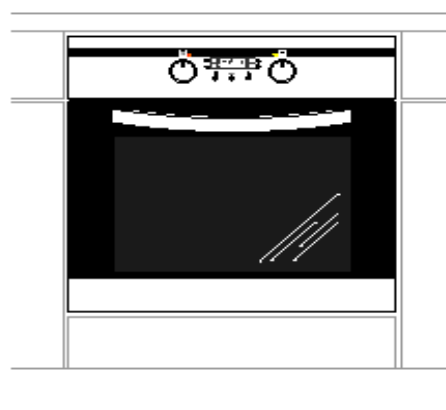


BOEI67230050



PRIRUČNIK ZA UPOTREBU

ELEKTRIČNA UGRADNA RERNA

POŠTOVANI KUPČE,

Ovaj proizvod je lak za upotrebu i jako je efikasan. Nakon što ste pročitali priručnik za upotrebu, njegova upotreba biće jako jednostavna.

Pre nego što je upakovana napustila fabriku, ova rerna je proverena što se tiče sigurnosti i funkcionalnosti.

Pre upotrebe aparata, pažljivo pročitajte ovaj priručnik za upotrebu. Ako sledite ova uputstva, moćićete da izbegnete eventualne probleme koji se mogu javiti tokom upotrebe aparata.

Važno je da čuvate ovaj priručnik za upotrebu i držite ga na sigurnom mestu tako da ga možete konsultovati u svakom trenutku. Potrebno je pažljivo slediti ova uputstva u priručniku kako bi se izbegle eventualne nezgode.

Pažnja!

Nemojte upotrebljavati ovaj proizvod pre čitanja priručnika za upotrebu.

Ova rerna je predviđena samo za kućnu upotrebu.

Proizvođač zadržava pravo da izvrši izmene koje nemaju uticaja na rad uređaja.

SADRŽAJ

Bezbednosna uputstva	4
Kako da uštedite energiju.....	5
Odlaganje uređaja.....	6
Opis uređaja	8
Instaliranje	8
Rad	10
Pre prve upotrebe	10
Elektronski programator	11
Funkcije rerne i rad	13
Čišćenje i održavanje	20
Pečenje u rerni – praktični saveti	24
Tehnički podaci	30
Garancija	31

Bezbednosna uputstva

- Aparat postaje vruć tokom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće delove u unutrašnjosti rerne.
- Ne puštajte decu blizu rerne.
Dok radi, direktni kontakt sa rernom može prouzrokovati opekotine!
- Uverite se da mali aparati za kućnu upotrebu, uključujući žice za napajanje, ne dodiruju vruću rernu zato što njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Nemojte ostavljati rernu bez nadzora kada pečete. Ulja ili masnoće mogu se zapaliti zbog pregrevanja ili u slučaju kipljenja.
- Nemojte stavljati posude teže od 15 kg na otvorena vrata rerne.
- Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva ili oštre metalne predmete za čišćenje vrata zato što mogu izgrebati površinski deo, što može dovesti do pucanja stakla.
- Nemojte upotrebljavati rernu u slučaju da postoji tehnička neispravnost. Svaki kvar mora popraviti odgovarajuća kvalifikovana i ovlašćena osoba.
- U slučaju da se desi neka nezgoda prouzrokovana tehničkom neispravnošću, izvadite utikač iz utičnice i prijavite kvar servisnom centru radi popravke.
- Pravila i odredbe sadržane u ovom priručniku moraju se strogo poštovati. Nemojte pustiti osobe koje nisu upoznate sa sadržajem ovog priručnika da rukuju rernom.
- Nemojte čistiti rernu uz pomoć paročistača.

Kako da uštedite energiju



Upotrebom energije na odgovoran način ne samo da štedite novac, nego i pomažete životnoj sredini. Dakle, hajde da štedimo energiju! A na ovaj način ćete to učiniti:

- **Nemojte prečesto otklapati lonac (nadgledajte ga, pa neće pokipeti!).**

Ne otvarajte često i bez potrebe vrata rerne.

- **Isključite rernu pravovremeno i iskoristite preostalu toplotu.**

Za duže pripremanje, isključite grejače 5 do 10 minuta pre završetka. Time ćete uštedeti i do 20% energije.

- **Rernu koristite samo kada pripremate više hrane.**

Meso do 1kg možete znatno ekonomičnije pripremiti u tiganju na grejnoj ploči šporeta.

- **Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.**

Ukoliko je vreme pripremanja jela duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre završetka.

VAŽNO! Kada koristite tajmer, podesite odgovarajuće kraće vreme pripremanja, u skladu sa jelom koje pripremate.

- **Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.**

Toplota može da izlazi kroz naslage nečistoće stvorene na zaptivci vrata. Odmah ih očistite.

- **Šporet nemojte instalirati u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.**

U suprotnom će potrošnja energije bespotrebno rasti.

RASPAKIVANJE



Tokom prevoza, zaštitna ambalaža se koristi radi zaštite aparata od eventualnih oštećenja. Nakon što ste raspakovali aparat, odložite

svu ambalažu na način koji neće štetno uticati na okolinu.

Svi materijali upotrebljeni kao ambalaža nisu štetni za okolinu, 100% ih je moguće reciklirati i obeleženi su odgovarajućim simbolom.

Pažnja! U toku raspakivanja, materijale upotrebljene za pakovanje (polietilenske vreće, komade polistirena, itd.) držite van domašaja dece.

ODLAGANJE UREĐAJA



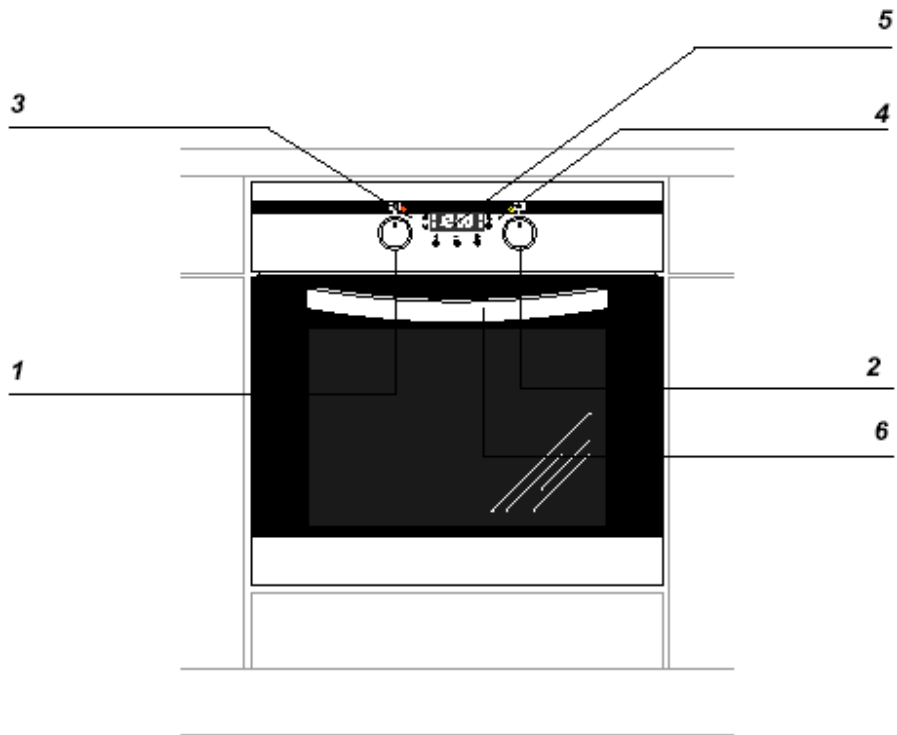
Stari aparati ne moraju biti odloženi sa običnim kućnim smećem ali ih morate predati centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme.

Simbol označen na proizvodu, na priručniku za upotrebu ili na ambalaži, pokazuje da ovaj proizvod može biti recikliran.

Materijale upotrebljene unutar aparata moguće je reciklirati i imaju odgovarajuće etikete koje sadrže taj podatak. Recikliranjem materijala ili drugih komponenata korišćenog uređaja, dajete značajan doprinos zaštiti naše okoline.

Informacije o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja možete dobiti od vaših lokalnih službi.

OPIS UREĐAJA



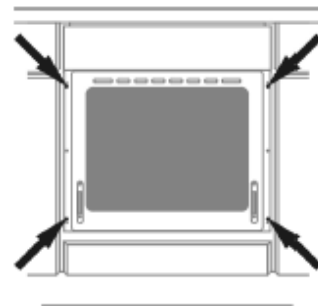
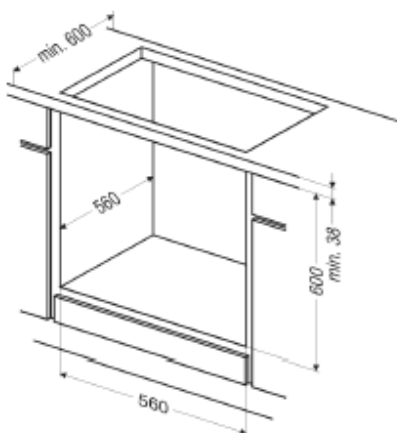
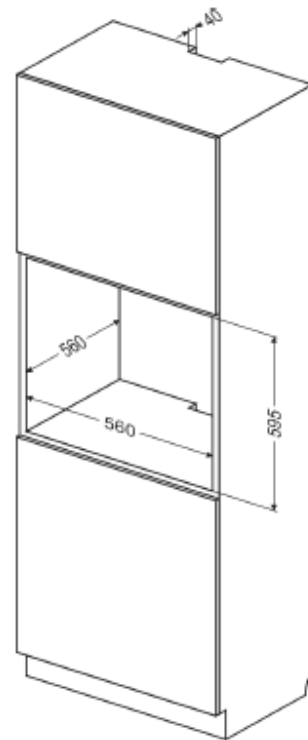
- 1 Prekidač za kontrolu temperature
- 2 Prekidač za izbor funkcija rerne
- 3 Crvena signalna lampica za temperaturu
- 4 Žuta signalna lampica za rad šporeta
- 5 Elektronski programator*
- 6 Ručka na vratima rerne

* opcionalano

INSTALIRANJE

Instaliranje rerne

- Kuhinja mora biti suva i provetrena i mora imati obezbeđenu dovoljnu ventilaciju. Kada instalirate rernu, elementi za kontrolu moraju biti lako dostupni.
- Ova ugradna rerna je tipa Y, što znači da njen zadnji zid i jedna bočna strana mogu biti postavljeni blizu visokog dela nameštaja ili blizu zida. Pokrivni sloj ili upotrebljeni furnir nameštaja mora biti postavljen pomoću termo-izdržljivog lepka (100°C). To će preduprediti deformisanje površine ili odvajanje pokrivnog sloja.
- Kućište mora biti instalirano u skladu sa uputstvima proizvođača.
- Napravite otvor za ugradnju rerne dimenzija datih u dijagramu.
- Utikač mora biti izvađen iz utičnice, pa onda priključite rernu na napajanje strujom.
- Umetnite rernu do kraja u otvor, tako da četiri šrafa prikazana u dijagramu ne mogu da ispadnu.



INSTALIRANJE

Električno priključivanje

- Rerna je proizvedena da radi na monofaznoj naizmjeničnoj struji (230 V 1N ~ 50 Hz) i opremljena je priključnim kablom od 3 x 1,5 mm², dužine 1,5 m sa utikačem sa zaštnim kontaktom.
- Priključna utičnica za napajanje strujom mora biti opremljena osiguračem i ne bi trebalo da se nalazi iznad šporeta. Nakon što ste instalirali rernu, neophodno je obezbediti jednostavan pristup utičnici.
- Pre priključivanja rerne na utičnicu proverite da li:
 - Osigurač i električno kolo podržavaju opterećenje.
 - Je izvor za napajanje opremljen jako efikasnim sistemom uzemljenja koji je u skladu sa pravilima aktuelnih standarda i zakonskih odredaba.
 - Je utikač lako dostupan.

Važno!

U slučaju da je kabl za napajanje oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača, ovlašćenog servisa ili kvalifikovane osobe, kako bi se izbegla opasnost.

RAD

Pre prve upotrebe

- Uklonite ambalažu, očistite unutrašnjost rerne.
- Izvadite i operite pribor rerne toplom vodom i tečnim deterdžentom.
- Uključite ventilator u prostoriji ili otvorite prozor.
- Zagrejte rernu (na temperaturu od 250°C, na oko 30 minuta), odstranite mrlje i pažljivo operete.

Važno!

Unutrašnjost rerne morate čistiti samo sa toplom vodom i malom količinom tečnog deterdženta.

Važno!

Kod rerni opremljenih elektronskim programatorom, vreme "12:00" će početi da trepće na displeju nakon priključivanja na napajanje električnom energijom.


Programator mora biti podešen prema tekućem vremenu. (Pogledajte Elektronski programator). U slučaju da tekuće vreme nije podešeno, upotreba rerne nije moguća.


RAD


ELEKTRONSKI PROGRAMATOR

A - displej


B - simboli funkcija rada

 - trajanje programa

 - vreme isključivanja

 - tajmer

 - tekuće vreme


 - signalna lampica

1 - programsko dugme za izbor funkcija


2 - dugme „-“


3 - dugme „+“

PODEŠAVANJE TEKUĆEG VREMENA

Nakon što ste utaknuli utikač u utičnicu ili nakon ponovnog priključivanja u slučaju prekida napajanja, na displeju će se pojaviti **12.00**, i lampica kod  će početi da trepće,

- Podesite tekuće vreme uz pomoć dugmića **2** i **3**.

Posle 5 sekundi od podešavanja vremena, novi podaci će biti zapamćeni a lampica kod  će se isključiti.

Korigovanje vremena možete izvršiti kasnije, pritiskajući dugme **1** sve dok lampica kod  ne počne da trepće. Tada možete korigovati tekuće vreme.


Pažnja!


Ako tekuće vreme nije podešeno, upotreba renerne neće biti moguća.




TAJMER

Tajmer može biti aktiviran bilo kada, bez obzira na stanje drugih funkcija. Opseg podešavanja je od 1 minuta do 23 časa i 59 minuta. Za podešavanje tajmera:

- Pritiskajte dugme **1** dok lampica kod  ne počne da trepće i na displeju se pojavi "**0.00**",
- Podesite tajmer uz pomoć dugmića **3** i **2**.

Vreme koje je podešeno je prikazano na displeju, a lampica kod  je upaljena.

Nakon što je podešeno vreme isteklo, oglašiće se zvučni signal a lampica kod  će opet početi da trepće,

- Pritisnite dugmiće **1**, **2** ili **3** da isključite zvučni signal, lampica će se ugasiti a na displeju će se pojaviti tekuće vreme.


Napomena!


Ako zvučni signal nije ručno isključen, automatski će se isključiti nakon oko 2 minuta.


RAD

POLU-AUTOMATSKI RAD

Ako rerna mora biti isključena u nekom trenutku, uradite sledeće:

- Podesite dugme za izbor funkcija i dugme za podešavanje temperature prema tome kako želite da rerna radi.
- Pritiskajte dugme **1** dok lampica kod  ne počne da trepće a na displeju se pojavi "0.00".
- Podesite željeno vreme rada uz pomoć dugmića **3** i **2**, u vremenskom opsegu od 1-og minuta do 10 sati.

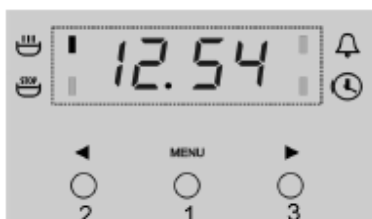
Podešeno vreme će biti umemorisano nakon oko 5 sekundi, displej će opet pokazati tekuće vreme, a lampica kod  će opet zasvetleti.

Nakon isteka podešenog vremena, rerna se automatski isključuje, zvučni signal je aktiviran a lampica kod  će opet početi da trepće;

- Postavite dugmad za podešavanje funkcije rerne i temperature u poziciju isključeno.
- Pritisnite dugmad **1**, **2** ili **3** za isključenje signala; lampica će se ugasi a na displeju će pisati tekuće vreme.


Napomena!


Kod rerni koje imaju jedno kontrolno dugme, na dugmetu za funkcije je zajedno i podešavanje temperature.






AUTOMATSKI RAD

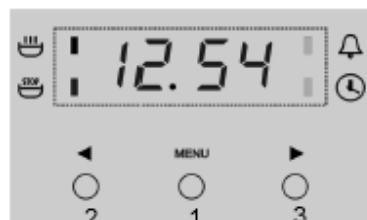
Ako rerna treba da se uključi za određeno vreme i da se u neko određeno vreme isključi, tada morate podesiti vreme rada i vreme završetka rada:

- Pritiskajte dugme **1** dok lampica kod  ne počne da trepće a na displeju se prikaže "0.00",
- Podesite željeno vreme rada uz pomoć dugmića **3** i **2**, u vremenskom opsegu od 1-og minuta do 10 sati.


Podešeno vreme će biti umemorisano nakon oko 5 sekundi, displej će opet pokazati tekuće vreme, a lampica kod  će opet zasvetleti.

- Pritiskajte dugme **1** dok lampica kod  ne počne da trepće,
- Podesite vreme za isključenje (vreme završetka rada) uz pomoć dugmića **3** i **2**, koje je ograničeno do 23 sata i 59 minuta.
- Postavite dugme za funkcije rerne i dugme za podešavanje temperature na željene pozicije u skladu sa tim kako želite da rerna radi.

Lampice kod  i  su uključene; rerna će početi da radi od momenta izraženog iz razlike između podešenog vremena završetka rada i podešenog vremena trajanja rada (na primer ako je podešeno vreme trajanja rada 1 sat, podešeno vreme završetka rada u 14:00, rerna će se automatski uključiti u 13:00).



RAD

Nakon što je došlo do vremena završetka rada, rena će se automatski isključiti, zvučni signal će se oglasiti a lampica kod  će ponovo treptati,

- Postavite dugmad za podešavanje funkcije rene i temperature u poziciju isključeno.
- Pritiskajte dugmad **1**, **2** ili **3** za isključenje signala; lampica će se ugasiti a na displeju će pisati tekuće vreme.

Napomena!

Možete proveriti i promeniti podešavanja koja su programirana u svakom trenutku. Ne možete izmeniti podešeno tekuće vreme kada je programator u načinu polu-automatskog ili automatskog delovanja.

PODEŠAVANJE NAČINA ZA UŠTEDU ENERGIJE

Programator ima funkciju za uštedu energije. Ova funkcija dozvoljava isključenje displeja dok programator pokazuje tekuće vreme. Nakon isključenja displeja, programator će nastaviti da meri tekuće vreme.

Kako aktivirati ovu funkciju:

- Pritisnite istovremeno bilo koja dva dugmeta **1**, **2** ili **3**, i držite ih pritisnutim oko 3 sekunde dok se displej ne ugasi.

Kako deaktivirati ovu funkciju:

- Pritisnite bilo koje dugme **1**, **2** ili **3**, displej će prikazati tekuće vreme.

Napomena!

Funkciju za uštedu energije ne možete koristiti ako je programator podešen ili ako je u načinu polu-automatskog ili automatskog delovanja.

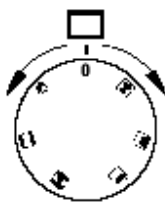


RAD

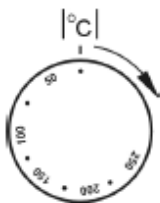


Rerna sa automatskim kruženjem vazduha (uključujući ventilator)

Rerna može biti zagrejana pomoću donjeg i gornjeg grejača, kao i roštilja. Rad rerne se kontroliše uz pomoć dugmeta za kontrolu funkcija – za podešavanje željene funkcije morate okrenuti dugme na izabranu poziciju,



a isto i dugme za podešavanje temperature – da biste podesili željenu funkciju morate okrenuti dugme na izabranu poziciju.



Rerna može biti isključena postavljanjem oba dugmeta na poziciju "●"/"0".

Pažnja!

Kada birate bilo koju funkciju zagrevanja (uključivanje grejača, itd.) rerna će se uključiti samo nakon što je podešena temperatura uz pomoć dugmeta za podešavanje temperature.

Moguća podešavanja dugmeta za biranje funkcija rerne

Zasebno osvetljenje u rerni



Postavljanjem dugmeta u ovaj položaj, uključuje se svetlo unutar rerne. Koristite ga, na primer, kada čistite unutrašnjost uređaja.

Pažnja!

Kada je dugme za izbor funkcija rerne postavljeno na ovu poziciju, a regulator temperature postavljen na drugu poziciju od 0, moguće je da se upali crvena lampica, iako rerna nije zagrejana.

Donji i gornji grejači uključeni




Kada je dugme na ovoj poziciji, rerna će se zagrevati konvencionalno.

Ventilator, donji i gornji grejači uključeni



Na ovoj poziciji dugmeta, rerna će izvršiti funkciju "kolač". Konvencionalna rerna sa ventilatorom.

Pažnja!

Kada je podešena funkcija , ali je regulator temperature na poziciji 0, radiće samo ventilator. Uz pomoć ove funkcije možete ohladiti jelo ili unutrašnjost rerne.

Uključen roštilj



Postavljanje dugmeta na ovu poziciju omogućava grilovanje na rešetki roštilja.

RAD



Kombinovani gril (Gril i gornji grejač)

Kada je aktivna funkcija "kombinovani gril", može se peći sa roštiljem/grilom i gornjim grejačem istovremeno. Ova funkcija omogućava više temperature u gornjoj zoni prostora za pečenje, što uzrokuje da jelo intenzivnije porumeni i pripremanje većih količina prehrambenih proizvoda.

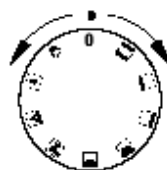
Ventilator i kombinovani gril uključeni



Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna aktivira funkcije kombinovani gril i ventilator. U praksi, ova funkcija omogućava ubrzavanje procesa grilovanja i poboljšava ukus prehrambenih proizvoda. Roštilj mora biti korišćen samo kada su vrata rerne zatvorena.

Rerna sa automatskim kruženjem vazduha (uključujući ventilator i ultra grejač ventilatora)

Rerna se može zagrevati uz pomoć donjih i gornjih grejača, grila/roštilja ili ultra grejača ventilatora. Rad rerne je kontrolisan uz pomoć dugmeta za funkcije rerne – da biste podesili željenu funkciju, morate postaviti dugme na odabranu poziciju,



A regulator temperature – za podešavanje željene funkcije morate postaviti dugme na odabranu poziciju.



Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju "●*0".

Pažnja!

Kada izaberete neku funkciju zagrevanja (uključivanje grejača, itd.) rerna će se uključiti samo nakon što je podešena temperatura pomoću regulatora temperature.

RAD

Moguća podešavanja dugmeta za funkcije rerne



Osvetljenje unutar rerne

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, uključice se svetlo u rerni



Uključen ultra ventilator

Postavljanjem dugmeta na poziciju "aktiviran ultra ventilator" omogućava zagrevanje rerne na forsiran način uz pomoć termo ventilatora, koji se

nalazi u centralnom delu zadnjeg zida kućišta rerne.

Zagrevanje rerne na ovaj način omogućava ravnomerno kruženje toplote oko jela koje se nalazi u rerni.

Prednosti ove metode zagrevanja su:

- Smanjenje vremena zagrevanja rerne i eliminisanje prvobitne etape zagrevanja,
- Mogućnost pečenja na dva nivoa istovremeno,
- Smanjenje količine masnoća i sokova iscurelih iz jela sa mesom, što rezultira poboljšanjem njihovog ukusa.
- Smanjenje količine prolivenih tečnosti unutar rerne.



Aktivirani ultra ventilator i donji grejač

Uz pomoć ovog podešavanja, aktivirane su funkcije ultra ventilatora i donjeg grejača čime se povećava temperatura sa donje strane jela.



Aktivirani ventilator i roštilj/gril

Kada je dugme postavljeno na ovu poziciju, rerna aktivira funkcije roštilja i ventilatora. U praksi, ova funkcija omogućava ubrzavanje procesa grilovanja i poboljšavanje ukusa jela. Roštilj morate koristiti samo sa zatvorenim vratima rerne.

Pažnja!

Kada su izabrane funkcije ventilator i ultra ventilator, ali je temperatura bila podešena na nulu, samo ventilator će raditi. Uz pomoć ove funkcije možete rashladiti jelo ili unutrašnjost rerne.



Aktiviran roštilj/gril

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju omogućavate prženje prehrambenih proizvoda samo uz pomoć roštilja.



Kombinovani gril/roštilj (Roštilj i gornji grejač)

Kada je aktivirana funkcija "kombinovani gril", može se grilovati sa roštiljem i gornjim grejačem u isto vreme. Ova funkcija omogućava više temperature u gornjem delu zone za pripremu hrane, što uzrokuje da jelo intenzivnije porumeni i pripremanje većih količina prehrambenih proizvoda.



Aktiviran gornji grejač

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju omogućavate da se rerna zagreva samo uz pomoć gornjeg grejača, na primer za završno pečenje jela sa gornje strane.



Aktiviran donji grejač

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju omogućavate da se rerna zagreva samo uz pomoć donjeg grejača, na primer za završno pečenje jela sa donje strane.



Aktiviran donji i gornji grejač

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju omogućavate da se rerna zagreva na konvencionalan način.

RAD

Brzo zagrevanje rerne

Kod rerni sa automatskim kruženjem vazduha, opremljenih sa ventilatorom i ultra ventilatorom, možete koristiti funkciju za brzo zagrevanje – rerna će dostići temperaturu od 150°C u roku od oko 4 minuta.

Način za korišćenje:

- Podesite funkciju rerne na poziciju ultra ventilatora i donjeg grejača,
- Postavite regulator temperature na poziciju 150°C,
- Rerna se zagreva do temperature od 150°C (ili manje, zavisno od podešavanja); kada se u rerni dostigne temperatura, to se signalizira gašenjem crvene lampice regulatora temperature.
- Sada možete staviti pleh sa testom u rernu,
- Postavite dugme za izbor funkcija rerne na odabrani način zagrevanja, (*pogledajte poglavlje Pečenje u rerni – praktični saveti*).

Važno!

Kada je izabrana funkcija brzog zagrevanja, unutar rerne ne bi trebalo da se nalazi pleh za pečenje sa testom ili neki drugi elementi koji nisu deo pribora rerne.

Funkcija brzog zagrevanja nije preporučljiva za korišćenje zajedno sa programatorom.

RAD

Korišćenje roštilja

Proces grilovanja se odvija uz pomoć infracrvenih zraka koji se emituju na jelo od strane užarenog grejača roštilja.

Da biste aktivirali roštilj/gril potrebno je da:

- Postavite dugme za funkcije na poziciju gde je označen roštilj.
- Zagrevate rernu oko 5 minuta (sa zatvorenim vratima rerne).
- Stavite pleh sa jelom na odgovarajući nivo za pripremu, a ako pripremate na rešetki, postavite duboki pleh za prikupljanje sokova od pečenja na prvi nivo ispod (ispod rešeke).
- Zatvorite vrata rerne.

Kada koristite funkciju roštilj i kombinovani roštilj/gril, temperatura mora biti podešena na 250°C, ali za funkciju ventilator i roštilj/gril, mora biti podešena maksimalno na 200°C.

Upozorenje!

Kada koristite funkciju roštilj/gril, preporučljivo je da vrata rerne budu zatvorena.

Kada se koristi roštilj, dostupni delovi postaju vrući.

Najbolje je da decu držite podalje od rerne.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pravilnim čišćenjem i održavanjem vašeg šporeta daćete značajan doprinos nenastajanju grešaka u radu vašeg uređaja.

Pre nego što počnete sa čišćenjem, šporet mora biti isključen, i morate proveriti da li su sva dugmad na poziciji "●"/"0". Ne počinjte da čistite dok se šporet potpuno ne ohladi.

- Rernu morate čistiti nakon svakog korišćenja. Kada čistite rernu, upalite svetlo unutar uređaja kako biste bolje videli površine.
- Unutrašnjost rerne mora biti čišćena samo sa toplom vodom i malom količinom tečnog deterdženta.
- **Čišćenje pomoću pare:**
 - Uspite 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju ste postavili na prvi nivo odozdo unutar rerne.
 - Zatvorite vrata rerne.
 - Postavite regulator temperature na 50°C, a dugme za funkcije na poziciji za donji grejač.
 - Zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta.
 - Otvorite vrata rerne, prebrišite unutrašnjost pomoću krpe ili sunđera i operite sa toplom vodom i tečnim deterdžentom. Pažnja! Moguća vlaga ili ostaci vode ispod šporeta mogu biti zbog čišćenja pomoću pare.
- Nakon čišćenja unutrašnjosti rerne, prebrišite je da bude suva.

Pažnja!

Nemojte koristiti proizvode za čišćenje koji sadrže abrazivne materije za čišćenje i održavanje prednje staklene ploče.

Zamena sijalice u rerni

Da biste izbegli opasnost od strujnog udara, uverite se da je aparat isključen pre nego što zamenite sijalicu.

- Postavite svu kontrolnu dugmad na poziciju "●"/"0" i izvadite utikač iz utičnice.
- Odvijte i operete poklopac sijalice, pa ga prebrišite da bude suv.
- Odvijte sijalicu iz ležišta, zamenite je novom – sijalicom otpornom na visoke temperature (300°C) sa sledećim parametrima:
 - voltaža 230 V
 - Snaga 25 W
 - Grlo E14.



Sijalica rerne

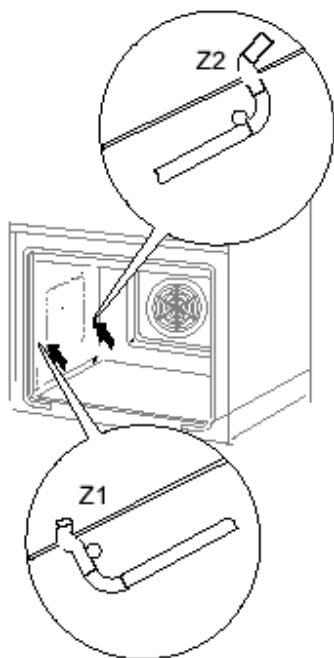
- Zavrnite sijalicu, utvrdivši da je pravilno postavljena u keramičko ležište.
- Zavrnite natrag poklopac.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Demontiranje bočnih vodilica

Rerne označene slovom **D** su opremljene sa lako uklonjivim žičanim vodilicama (bočnim vodilicama*). Da biste ih uklonili radi pranja, povucite prednju zakačku (Z1), potom nagnite vodilice i izvadite ih iz zadnje zakačke (Z2). Nakon što ste oprali vodilice, postavite ih u otvore za montiranje u rerni pa pritisnite zakačke (Z1 i Z2).

Vrste rerni označene slovom **Dp** u broju modela imaju uklonjive teleskopske vodilice od nerđajućeg čelika*, pričvršćene za bočne vodilice. Vodilice morate izvaditi i oprati zajedno sa bočnim vodilicama. Pre nego što postavite plehove na teleskopske vodilice, morate ih izvući (u slučaju da je rerna zagrejana, vodilice morate izvući tako što ćete zakačiti zadnju ivicu pleha za ispuščenje na prednjoj strani teleskopskih vodilica), pa ih potom postavite zajedno sa plehom.



Demontiranje bočnih vodilica

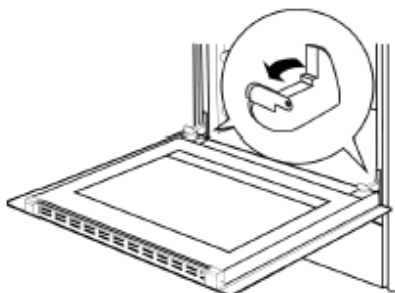
*opcionarno

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

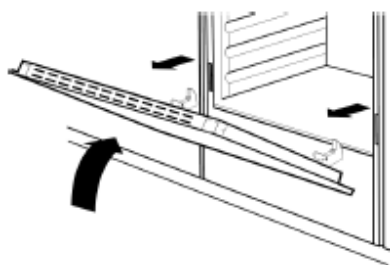


Skidanje vrata

Za bolji pristup unutrašnjosti rerne radi čišćenja, možete skinuti vrata. Da biste to uradili, podignite sigurnosne zakačke šarke na gore. Lagano zatvorite vrata, podignite i povucite ih ka sebi. Da biste postavili natrag vrata, uradite isto, samo suprotnim redosledom. Kada ih postvaljate, uverite se da je ušica šarke pravilno nalegla na ispupčeni deo držača šarke. Nakon što ste fiksirali vrata na rernu, sigurnosna zakačka mora opet biti pažljivo spuštena. Ako ovo nije uređeno, prilikom zatvaranja vrata možete oštetiti šarke.



Podizanje sigurnosnih zakački šarke

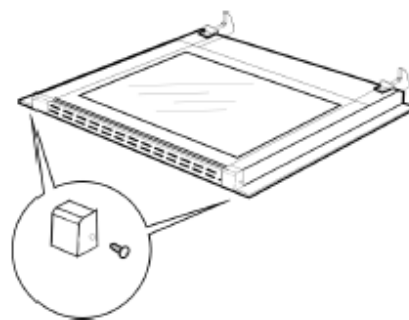


Skidanje vrata



Uklanjanje unutrašnjeg stakla

Odvrnite i otpustite plastičnu blokadu koja se nalazi u uglu gornjeg dela vrata. Potom izvadite staklo sa drugog mehanizma za blokiranje i uklonite ga. Posle čišćenja, umetnite i blokirajte stakleni panel i zavrnite natrag mehanizam za blokiranje.



Uklanjanje unutrašnjeg stakla

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Redovne provjere

Osim održavanja rerne u čistom stanju, morate:

- Sprovoditi periodična proveravanja kontrolnih elemenata i delova koji služe za pripremu hrane. Nakon isteka garancije, potrebna je tehnička inspekcija šporeta sprovedena od strane servisnog centra i to najmanje jedanput na dve godine.
- Popravite sve neispravnosti.
- Sprovedite periodično održavanje radnih delova rerne.

Pažnja!

Sve popravke i kontrolne aktivnosti mora izvršiti odgovarajući servisni centar ili ovlašćena osoba.

KAKO REAGOVATI U SLUČAJU NUŽDE

U slučaju nužde morate:

- Isključiti sve radne delove rerne.
- Izvadite utikač iz utičnice.
- Pozovete servis.
- Neke male greške mogu se rešiti uz pomoć uputstava ponuđenih u tabeli ispod.

Pre nego što pozovete servis, proverite sledeće tačke predstavljene u tabeli.

PROBLEM	RAZLOG	AKCIJA
1. Aparat ne radi.	Prekid u napajanju strujom.	Proverite kutiju sa osiguračima, ako postoji osigurač koji je pregoreo, zamenite ga novim.
2. Displej programatora pokazuje "12.00".	Aparat je isključen sa izvora napajanja ili je došlo do privremenog nestanka struje.	Podesite tekuće vreme (pogledajte „Upotreba programatora”).
3. Sijalica u rerni ne radi .	Sijalica je olabavljena ili neispravna.	Dobro je zavrnite ili je zamenite (pogledajte "Čišćenje i održavanje")

PEČENJE U RERNI – PRAKTIČNI SAVETI

Pečenje

- Preporučujemo vam da upotrebljavate plehove koji se dostavljaju zajedno sa uređajem.
- Možete peći i u kalupima za kolače i plehovima koje ste kupili na drugom mestu, a koje treba da postavite na rešetku; **preporučljivo je da za pečenje upotrebljavate plehove crne boje koji bolje provode toplinu i time skraćuju vreme pečenja.**
- Kalupi i plehovi sa svetlim ili sjajnim površinama nisu preporučljivi kada upotrebljavate konvencionalni način pečenja (gornji i donji grejači), jer upotreba takvih limenih posuda može dovesti do zagorevanja donje korice kolača.
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, proverite da li je pečen uz pomoć drvenog štapića (ako je kolač gotov, štapić mora biti suv i čist nakon što ga izvadite iz kolača).
- Nakon što ste isključili rernu, preporučljivo je da ostavite kolač unutra oko 5 min.
- Parametri pečenja ponuđeni u tabelama su okvirni i mogu biti korigovani na osnovu vašeg ličnog iskustva i želja.
- Ako se informacije ponuđene u knjizi recepata bitno razlikuju od vrednosti koje sadrži ovaj priručnik za upotrebu, molimo da poštuju uputstva iz priručnika.

PEČENJE U RERNI – PRAKTIČNI SAVETI

TABELA 1: Kolači

Funkcije rerne : donji + gornji grejači 
Ultra-ventilator 

TIP KOLAČA	donji + gornji grejači		Ultra-ventilator		VREME PEČENJA [min]
	NIVO	TEMPERATURA [°C]	NIVO	TEMPERATURA [°C]	
Pečenje u plehovima za kolače					
Biskvit/ mramorni kolač	2	170 - 180	2	150 - 170	60 - 80
Viktorijin kolač	2	160 - 180	2	150 - 170	65 - 80
Podloga za tortu	2 - 3	170 - 180	2 - 3	160 - 170	20 - 30
Mekana torta	2	170 - 180			30 - 40
Voćni kolač (hrskava podloga)			2 - 3	160 - 180	60 - 70
Kolač sa sirom (tanka donja korica)			2	140 - 150	60 - 90
Čajni kolačić	2	160 - 180	2	150 - 170	40 - 60
Hleb (npr. od celih zrna pšenice)	2	210 - 220	2	180 - 200	50 - 60
Pečenje u plehovima dostavljenim zajedno sa šporetom					
Voćni kolač (hrskava podloga)	3	170 - 180	2	160 - 170	35 - 60
Voćni kolač (sa kvascem)			2	160 - 170	30 - 50
Mrvljeni kolač	3	160 - 170	2	150 - 170	30 - 40
Mekani rolat	2	180 - 200			10 - 15
Pica (sa tankom koricom)	3	220 - 240			10 - 15
Pica (sa debelom koricom)	2	190 - 210			30 - 50
Pečenje manjih komada					
Zemičke	3	160 - 170	2	150 - 160	10 - 30
Lisnato testo	3	180 - 190	2	170 - 190	18 - 25
Puslice	3	90 - 110			80 - 90
Krofne			2	170 - 190	35 - 45

PEČENJE U RERNI – PRAKTIČNI SAVETI

TABELA 1 A : Kolači

Funkcije rerne : kolači (donji i gornji grejači + ventilator) 

TIP PEČENJA	TEMPERATURA [°C]	VREME PEČENJA [min]
Pečenje u plehovima za kolače		
Puslice	80	60 – 70
Viktorijin kolač	150	65 – 70
Čajni kolačići	150	60 – 70
Filovana torta	150	25 – 35
Pečenje u plehovima koji su dostavljeni zajedno sa šporetom		
Kolač sa kvascem	150	40 – 45
Mrvljeni kolač	150	30 – 45
Voćni kolač	150	40 – 55
Biskvit	150	30 – 40



Prženje mesa

- Pripremajte komade mesa teže od 1 kg u rerni, a male komade možete pripremati na plinskim gorionicima.
- Upotrebljavajte termički otporne posude za prženje, sa ručkama koje su takođe otporne na visokim temperaturama.
- Kada pripremate meso na rešetki ili roštilju, preporučujemo da postavite pleh sa malo vode na najnižem nivou u rerni.
- Preporučljivo je da meso najmanje jedanput u toku pripreme prevrnete i da ga premažete njegovim sopstvenim sokovima ili vrućom slanom vodom – nemojte sipati hladnu vodu preko mesa.

PEČENJE U RERNI – PRAKTIČNI SAVETI

TABELA 2: Pečenje mesa

Funkcije rerne: Donji i gornji grejači 

Ultra ventilator 

VRSTA MESA	NIVO (ODOZDO)		TEMPERATURA [°C]		VREME* (U MINUTIMA)
	ULTRA VENTILATOR	DONJI + GORNJI GREJAČI	ULTRA VENTILATOR	DONJI + GORNJI GREJAČI	
GOVEDINA					
Pečena govedina ili slabo pečeni file		3		250	Po 1 cm 12-15
Zagrejana rerna sočno („srednje pečeno“)		3		250	15 – 25
Zagrejana rerna „dobro pečeno“		3		210 – 230	25 – 30
Zagrejana rerna Pečeni but	2	2	160 – 180	200 – 220	120 – 140
SVINJETINA					
Pečeni but	2	2	160 – 180	200 – 210	90 – 140
Šunka	2	2	160 – 180	200 – 210	60 – 90
File		3		210 - 230	25 – 30
TELETINA	2	2	160 – 170	200 – 210	90 – 120
JAGNJETINA	2	2	160 – 180	200 – 220	100 – 120
SRNETINA					
	2	2	175 – 180	200 – 220	100 – 120
ŽIVINA					
Piletina	2	2	170 – 180	220 – 250	50 – 80
Guska (oko 2 kg)	2	2	160 – 180	190 – 200	150 – 180
RIBA	2	2	175 – 180	210 – 220	40 – 55

* brojke predstavljene u tabeli se odnose na porcije od 1 kg, a ako je porcija veća, dodaje se 30 – 40 minuta za svaki dodatni kilogram.



Pažnja!

Na polovini vremena pečenja, meso morate prevrnuti.
Preporučljivo je da meso pečete u termički otpornim posudama.

PEČENJE U RERNI – PRAKTIČNI SAVETI

TABELA 3: Roštilj/Gril

Funkcije rerne:

Roštilj  

VRSTA JELA	NIVO (ODOZDO)	TEMPERATURA [°C]	VREME PRIPREME NA ROŠTILJU [MIN.]	
			PRVA STRANA	DRUGA STRANA
Svinjski odrezak	4	250	8 – 10	6 – 8
Svinjske šnicle	3	250	10 – 12	6 – 8
Šiš ćevap	4	250	7 – 8	6 – 7
Kobasice	4	250	8 – 10	8 – 10
Pečena govedina (biftek oko 1 kg)	3	250	12 – 15	10 – 12
Teleći kotlet	4	250	8 – 10	6 – 8
Teleći biftek	4	250	6 – 8	5 – 6
Ovčji odrezak	4	250	8 – 10	6 – 8
Jagnjeći odrezak	4	250	10 – 12	8 – 10
Pola pileta (po 500 g)	3	250	25 – 30	20 – 25
Ribljí filet	4	250	6 – 7	5 – 6
Pastrmka (oko 200 – 250 g)	3	250	5 – 8	5 – 7
Hleb (tost)	4	250	2 – 3	2 – 3

PEČENJE U RERNI – PRAKTIČNI SAVETI

TABELA 4: Roštilj sa ventilatorom

Funkcije rerne: Roštilj + ventilator  

VRSTA MESA	TEŽINA (kg)	NIVO (ODOZDO)	TEMPERATURA [°C]	PEČENJE [MIN.]
Pečena svinjetina	1,0	2	170 – 190	80 – 100
	1,5	2	170 – 190	100 – 120
	2,0	2	170 – 190	120 – 140
Jagnjeći but	2,0	2	170 – 190	90 – 110
Pečena govedina	1,0	2	180 – 200	30 – 40
Pile	1,0	2	180 – 200	50 – 60
Patka	2,0	1 – 2	170 – 190	85 – 90
Guska	3,0	2	140 – 160	110 – 130
Ćurka	2,0	2	180 – 200	110 – 130
	3,0	1 – 2	160 – 180	150 – 180

Tokom pripreme, povremeno morate prevrnuti meso a i premazati ga s njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom.



Pažnja!

Vrednosti date u tabelama su okvirne i mogu biti promenjene na osnovu vašeg ličnog iskustva i vaših želja.

TEHNIČKI PODACI

Voltaža	230 V ~ 50 Hz
Snaga	Maksimalno 3,3 kW
Dimenzije (Visina/Širina/Dubina)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm rerne
Korisni kapacitet rerne *	53 – 58 litra
Energija	Pogledajte energetska etiketu
Težina	Oko 35 kg

U skladu sa Standardi EN 60335-1, EN 60335-2-6
regulativama Evropske
Unije

* U skladu sa EN 50304
Kapacitet zavisi od opreme rerne – navedeno na energetska etiketi.

Sertifikat o saglasnosti CE

Proizvođač ovde izjavljuje da ovaj proizvod poštuje opšte odredbe saglasno sa navedenim Direktivama EU::

- Direktiva o niskoj voltaži **73/23/EEC**.
- Direktiva o elektromagnatnoj kompatibilnosti **89/336/EEC**,

pa je stoga proizvod bio označen simbolom **CE**, a Deklaracija o Saglasnosti je izdata od proizvođača i na raspolaganju je nadležnim rukovodstvima na tržištu.

GARANCIJA

Garancija

Uslovi garancije su pomenuti u garantnom listu.
Proizvođač nije odgovoran ni za kakva oštećenja nastala usled neodgovarajuće upotrebe proizvoda.



