
CANDY

UGRADNA RERNA

 **CANDYHOOVER**

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

OPŠTA UPOZORENJA

Zahvaljujemo Vam što ste izabrali jedan od naših proizvoda. Da biste od vaše rerne dobili najviše savetujemo Vam da:

- pažljivo pročitate ovu brošuru jer ona sadrži važna uputstva kako sigurno ugraditi, koristiti i održavati rernu
- pažljivo čuvajte ovu brošuru, jer će Vam trebati i u buduću.

Kod prvog uključivanja rerne moguće je da se u rerni razvije dim ili oštar miris. Uzrok tome je zagrevanje leka kojim su zaljepljene izolacione ploče.

To je potpuno normalno, pa vas molimo da u tom slučaju pričekate nekoliko trenutaka kako bi dim i neugodan miris nestali pre stavljanja jela u rernu.

Rerna, a posebno njena staklena vrata se tokom rada jako zagriju. Zato morate paziti da se deca ne približavaju ili da je ne dodiruju dok radi, a posebno kad je uključen žar. Posebno konstruisana zaštita (samo na nekim modelima) koja znatno smanjuje temperaturu na površini vrata rerne može se nabaviti u našoj servisnoj mreži. Ta zaštita se preporučuje za domaćinstva sa malom decom.

STANDARDI

● Delovi uređaja koji mogu doći u dodir sa prehrambenim proizvodima izrađeni su sukladno propisima **EEC 89/109**.

CE uređaj je izrađen prema evropskim standardima 89/336/EEC, 72/34/EEC i daljnjim promenama.

Nakon što ste uklonili ambalažu proverite da rerna na bilo koji način nije oštećena. Ako primetite bilo kakvo oštećenje, nemojte je koristiti, obratite se ovlašćenom prodavcu ili serviseru. Delove ambalaže (plastičnu foliju, štitnike od stiropora, metalne spojnice itd.) držite dalje od dece jer za njih mogu biti opasna.

SIGURNOSNI SAVETI

● Rerna mora biti korišćena samo za namenu za koju je konstruisana; mora se koristiti samo za pečenje i kuvanje jela u domaćinstvu. Korišćenje rerne u bilo kaje druge svrhe (npr. zagrevanje prostora) neprimereno je i stoga opasno.

● Proizvođač i prodavač ne preuzimaju odgovornost za povrede osoba i moguće materijalne štete koje bi nastale zbog neprimerenog, pogrešnog i nerazumnog korišćenja rerne.

Pri korišćenju svakog električnog uređaja morate poštovati sledeće sigurnosne mere:

- Ne izvlačite utikač iz utičnice tako što vučete priključni kabal, već zahvatite utikač i izvadite ga iz utičnice.
- Ne dirajte električne uređaje ako imate vlažne ruke ili noge,
- Ne dirajte električne uređaje ako ste bosi,

- Deca ili druge neodgovorne osobe ne smeju upotrebljavati električne uređaje bez nadzora,
- Nije dobro: priključivanje uređaja na električnu mrežu preko različitih adaptera, višestrukih utikača ili produžnih kablova.
- U slučaju kvara i/ili slabog rada, uređaj odmah isključite i nemojte ga dalje koristiti i dirati.

● Ako se ošteti priključni kabal, morate ga odmah zameniti. Kada zamenjujete kabal sledite ova uputstva:

Uklonite oštećeni priključni kabal i zamenite ga izolovanim gumenim kablom (tipa H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) odgovarajuće dužine i preseka.

Priključni kabal ne menjajte sami, to treba da učini stručna osoba!

Napominjemo da žica za uzemljenje (zeleno-žuta) mora obavezno biti za 10 mm duža od žice za priključivanje na električnu mrežu.

Za moguće popravke obratite se jednom od naših ovlašćenih servisa a kod moguće zamene pojedinih elemenata uvek tražite ugradnju originalnih rezervnih delova.

Ako gore navedena uputstva nisu poštovana, proizvođač ne garantuje za sigurnost rerne.

UGRADNJA

Ugradnja rerne je obaveza kupca. Proizvođač nema obavezu da izvrši ugradnju. Ako se zahteva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne ugradnje to nije obuhvaćeno garancijom.

Rernu sme priključiti i ugraditi prema odgovarajućim uputstvima, samo odgovarajuće kvalifikovana stručna osoba. Proizvođač i prodavac ne preuzimaju odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili moguće materijalne štete koje bi nastale zbog pogrešnog priključivanja i ugradnje rerne.

Opšte upozorenje!

Candy aparati za domaćinstvo namenjeni su isključivo za korišćenje u domaćinstvu. Ako želite, odnosno nameravate da upotrebljavate Candy uređaj u profesionalne svrhe, prethodno se posavetujte sa dobavljačem! Ugradnu rernu koristite samo prema uputstvima!

Sva prava su zadržana. Nijedan deo ovog izdanja ne sme biti reprodukovan ili prepisan u bilo kom obliku odnosno na bilo koji način, bilo mehanički, fotokopiranjem ili na neki drugi način, bez prethodnog odobrenja vlasnika autorskih prava (copyrighta).

Proizvođač ne odgovara za eventualne greške u štampanju ovih uputstava. Proizvođač zadržava pravo na odgovarajuće izmene na proizvodu koje ne menjaju njegove bitne osobine.

BELEŠKE:

UGRADNJA RERNE U KUHINJSKI ELEMENT

Namestite rernu u pripremljeni prostor u kuhinjskom elementu (to može biti ispod radne ploče ili u kuhinjski ormarić). Šrafova pričvrstite rernu na pravo mesto, koristite četiri rupe za pričvršćivanje u okviru. Da pronađete rupe za pričvršćivanje, otvorite vrata i pogledajte unutra.

Pri ugradnji rerne u ormarić zbog pravilne ventilacije morate poštovati dimenzije otvora za ugradnju, kao i razmake između zidova rerne i ugradnog elementa, koje su navedene u nacrtima na 13. stranicovih uputstava.

Napomena: za rerne koje su povezane sa grejnom pločom kuhinjskog šporeta, morate slediti uputstva u priručniku za grejnu ploču.

VAŽNO

Da bi rerna pravilano radila, kuhinjski prostor mora biti prikladan.

Ploče od kojih je izrađen ugradni kuhinjski ormarić i koji su najbliže delovima rerne, moraju biti izrađene od materijala otpornih na toplotu. To posebno važi za furnirane vrste drva kod kojih lepak mora biti otporan na temperaturu od najmanje 120° C. Takođe, plastični materijali i lepak moraju biti otporni na tu temperaturu, jer će se u suprotnom deformisati i odlepiti. Jednom kad se rerna smesti u unutrašnjost ormarića, električni delovi moraju biti u potpunosti izolovani, prema propisima o sigurnosti.

Svi zaštitni delovi moraju biti čvrsto spojeni na svoj položaj, tako da je nemoguće ukloniti ih bez posebnih alata.

Da bi osigurali dobro provetranje ugradne rerne morate skinuti zadnju stranu ugradnog ormarića. Grejna ploča šporeta mora imati osigurano zadnje strujanje vazduha od najmanje 45 mm.

PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

Utikač utaknite u električnu mrežu. Prvo osigurajte da na tom priključnom mestu treći kontakt bude uzemljenje za rernu. **Rerna mora biti uzemljena prema svim važećim propisima.**

Ako ovaj model rerne nije opremljen utikačem, montirajte na priključni kabal standardni utikač koji mora biti u mogućnosti da izdrži priključnu snagu uređaja prikazanu na opisnoj pločici sa tehničkim podacima. Žica za uzemljenje je zeleno-žute boje. Rernu na električnu mrežu sme spojiti samo odgovarajuće osposobljena stručna osoba. Ako utičnica u zidu ne odgovara utikaču, morate je zameniti odgovarajućom.

To sme napraviti samo odgovarajuće osposobljena stručna osoba, koja kod zamene mora pregledati da li presek kablova u utičnici odgovara ukupnoj priključnoj snazi rerne.

Prekidač za UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE sa najmanje 3 mm između kontakata takođe može biti spojen na električnu mrežu. Spoj mora da podnese važeće napajanje i mora odgovarati svim sigurnosnim propisima. Žuto-zelena žica za uzemljenje ne mora biti provedena na prekidač za uključivanje/isključivanje. Utičnica ili prekidač za UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE korišćen za spajanje na električnu mrežu mora biti lako dostupan nakon što je rerna ugrađena.

Važno: kod ugradnje, priključni kabal postavite na takav način da ni jednim svojim delom nije izložen temperaturi višoj od 50° C. rerna je izrađena prema svim sigurnosnim propisima. Rerna je sigurna za upotrebu samo ako je propisano uzemljena, u skladu sa svim važećim sigurnosnim propisima. Vi morate osigurati da rerna bude uzemljena. Pre priključivanja proverite da li električna instalacija i utičnica odgovaraju ukupnoj priključnoj snazi uređaja. Ukupna priključna snaga uređaja navedena je na natpisnoj pločici sa tehničkim podacima, koja je pričvršćena na rerni. Ako niste sigurni, neka Vam električnu instalaciju u utičnici na koju nameravate priključiti rernu, pre priključivanja pregleda za to osposobljena stručna osoba.

Proizvođač i prodavac ne preuzimaju odgovornost za moguće povrede ljudi i/ili moguće materijalne štete koje bi nastale zbog priključivanja uređaja na neodgovarajuće uzemljenu električnu instalaciju.

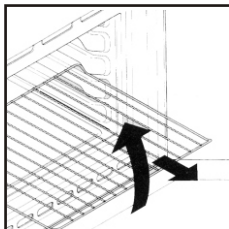
UPOZORENJE: napon i frekvencija napajanja prikazane su na pločici sa nazivnim podacima (str. 13).

Sastav kablova i žica mora odgovarati najvećoj električnoj snazi rerne.

Ako ste u vezi s tim u nedoumici obratite se za savet ovlašćenom servisu ili kvalifikovanoj osobi.

KORISNI SAVETI

SIGURNOSNI SISTEM POLICA



Rerna je opremljena novim sigurnosnim sistemom policu. To vam dopušta da povučete policu rerne kada proveravate hranu bez opasnosti da se hrana prosipa ili da policu slučajno ispadne iz rerne.

Da bi uklonili policu povucite je prema sebi i podignite.

PEČENJE NA ŽARU

Pečenjem na žaru omogućavate da hrana brzo dobije lepu zapečenu boju. Za zapečenu boju savetujemo da policu za žar umetnete na četvrti nivo, zavisno o veličini hrane (pogledajte str 11 - 13). Gotovo sva hrana može se peći na žaru osim nemasnog mesa divljači i mesnih rolata. Meso i ribu koje želite peći na žaru prethodno prvo lagano nauljite.

VREME KUVANJA

Pri početnom korišćenju rerne, za preporučena vremena kuhanja i temperature pogledajte tabele na stranicama 11 - 13. Nakon toga, prema vašem vlastitom iskustvu, možete ako želite menjati vremena i nameštati temperature rerne.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Površine od emajla i nerđajućeg čelika očistite toplom vodom kojoj ste dodali malo sapunice ili odgovarajućim kupovnim proizvodima. Rernu nikada ne čistite abrazivnim sredstvima (npr. vimom), koja mogu oštetiti i ruinirati površine rerne. Vrlo je važno da rernu očistite nakon svakog korišćenja. Rastopljena masnoća taloži se na stranicama rerne tokom pečenja. Kod sledećeg korišćenja rerne ta masnoća može uzrokovati neugodan miris i može prilikom kuvanja izazvati opasne posledice.

Za čišćenje koristite vruću vodu i deterdžent i sasvim je isperite. Taj svakodnevni posao nepotrebno je raditi jer svi modeli mogu biti opremljeni samo-čistećom katalitičkom oblogom koja se posebno isporučuje prema vašem izboru (pogledajte odlomak SAMO-ČISTEĆE RERNE SA KATALITIČKOM OBLOGOM). Rešetkastu policu za žar čistite sa deterdžentom i sunderom od metalnih vlakana. Staklene površine kao što su vrh, vrata i grejna pregrada vrata rerne moraju se čistiti kada su potpuno hladna. Oštećenja koja se tom prilikom mogu pojaviti u pravilu nisu obuhvaćena garancijom.

Menjanje sijalice u unutarjosti rerne: isključite rernu iz glavnog električnog napajanja i skinite sijalicu. Zamenite je sijalicom iste vrste koja može doleteti vrlo visokim temperaturama.

SAMOČISTEĆE RERNE S KATALITIČKOM OBLOGOM

Posebne samo-čisteće obloge prekrivene mikro poroznim premazom dostupne su za sve modele kao posebna oprema prema vašem izboru. Ako je rerna tako opremljena, duže vreme je nije potrebno čistiti ručno. Masnoća koja štrca po stranicama rerne tokom pečenja uklonjena je mikro poroznim premazom koji katalizom zaustavlja masnoću da ide prema dolje i pretvara je u plin. Preterano štrcanje masnoće može ipak zapušiti pore i zbog toga zaustaviti samo-čišćenje. Učinak samo-čišćenja može se povratiti uključivanjem prazne rerne na najveću temperaturu na oko 10-20 minuta. Nemojte koristiti oštre proizvode i predmete, sundera od metalnih niti, grube tkanine ili hemijska sredstva i deterdžente koji mogu trajno oštetiti katalitičku oblogu. Za pečenje masne hrane dobro je koristiti duboku posudu i staviti je ispod žara da se zadrži višak masnoće. Ova jednostavna predostrožnost osiguravačee ispravnu temperaturu i idealno stanje za katalitičko čišćenje. Ako su stranice rerne jako prekrivene masnoćom, tako da katalitička obloga više nije delotvorna, uklonite višak masnoće mekanom krpom ili sunderom namočenim u vruću vodu. Obloga mora biti porozna za delotvorno samo-čišćenje.

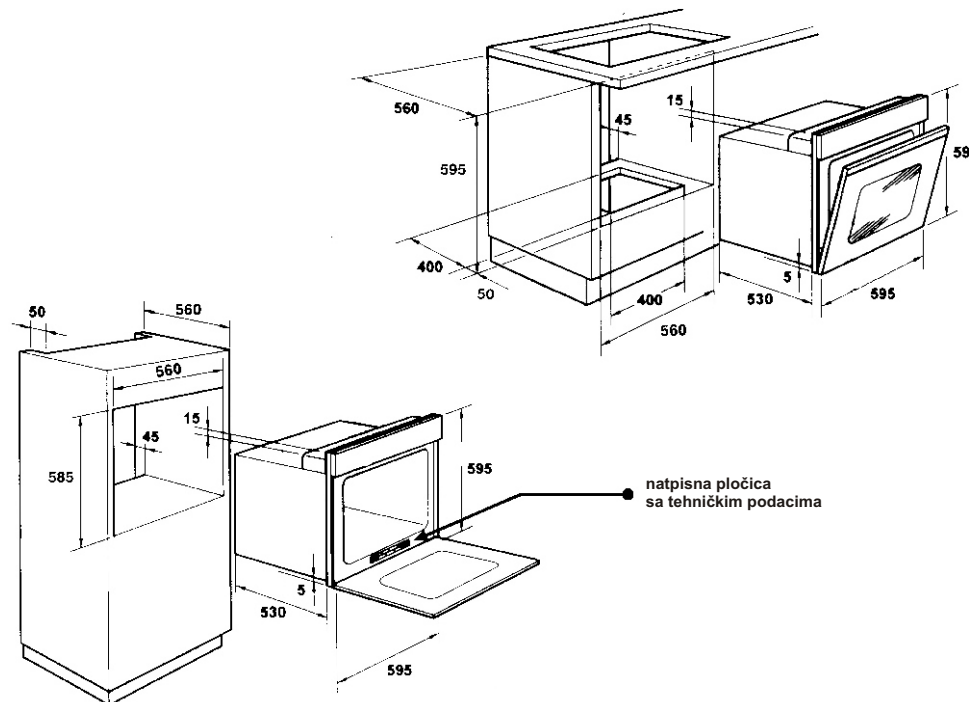
NAPOMENA: sve katalitičke obloge trenutno dostupne na tržištu imaju radni vek od otprilike 300 sati i zato ih treba zameniti nakon oko 300 sati korišćenja.

Hranu za pečenje na žaru stavite ispod infra-crvenog grejača.

Upozorenje: kada je žar uključen poprimite sjajnu crvenu boju. Stavite ispod hrane koja se peče na žaru posudu za sakupljanje sokova i masnoće.

		STATIČNE ELEKTRIČNE RERNE			ELEKTRIČNE RERNE SA VENTILATOROM			NAPOMENE
hrana	količina kg / kom	polica	vreme kuvanja u min.	temperatura rerne °C	polica	vreme kuvanja u min.	temperatura rerne °C	
PEČENJE NA ŽARU								
Komadi hleba za tost	4 kom.	4	5 (5 za grejanje žara)	žar	4	5 (10 za grejanje žara)	žar	položite hleb na rešetku za žar, kada je jedna strana pečena okrenite hleb zapamtite: držite hleb na dnu rerne do serviranja
tost sendvič	4 kom.	3	10 (10 za grejanje žara)	žar	3	5/8 (10 za grejanje žara)	žar	pecite na isti način kao gore
kobasice	6 kom.	4	25/30 (5 za grejanje žara)	žar	4	15/20 (10 za grejanje žara)	žar	razrežite kobasice na pola i stavite ispod žara, okrenite ih na pola pečenja, često proveravajte da li su sa svih strana jednako pečene, ako nije tako podignite ih na viši položaj i pecite duže
rebra	4 kom.	4	25 (5 za grejanje žara)	žar	4	15/20 (10 za grejanje žara)	žar	proverite da li su rebra potpuna izložena delovanju žara
pileći bataci	4 kom.	3	50/60 (5 za grejanje žara)	žar	3	50/60 (10 za grejanje žara)	žar	pileće batak okrenite više puta tokom pečenja

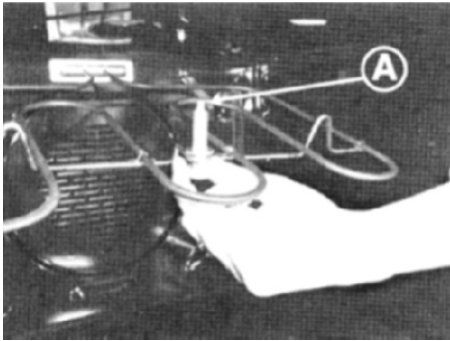
UGRADNJA RERNE



Sve vrste mesa mogu se peći u plitkoj ili dubokoj posudi.
Savetijemo da meso koje pečete u plitkoj posudi pokrijete kako bi sprečili prskanje masti po zidovima rerne.
Vreme pečenja je isto bez obzira da li je hrana pokrivena ili ne.

		STATIČNE		ELEKTRIČNE PEĆNICE		S VENTILATOROM		
hrana	količina kg / kom	polica	vreme kuvanja u min.	temperatura rerne °C	polica	vreme kuvanja u min.	temperatura rerne °C	NAPOMENE
MESO								
komad junetine	1	3	70 ÷ 80	220	3	50 ÷ 60	200	stavite meso u duboku posudu i začinite sa solju i biberom, meso okrenite na pola pečenja
meso bez kosti	1	2	100÷110	220	2	80 ÷ 90	200	pečite meso u pokrivenoj posudi sa travama, mirođijama, uljem i maslacem
teletina bez kosti	1,3	1	90+100	220	2	90+100	200	pečite na isti način kao gore
juneći fileti	1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	pečite na isti način kao gore
ŽIVINA								
pernata živina	1/1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	stavite meso u duboku ili keramičku posudu i malo nauljite, začinite s travama i mirođijama
pile	1,5/1,7	2	110+120	220	2	100+110	200	pečite na isti način kao gore
zečetina (komadi)	1/1,2	2	55 ÷ 65	220	2	50 ÷ 60	220	stavite komade iste veličine u staklenu posudu, začinite sa travama i mirođijama, okrenite meso prema potrebi
KOLAČI								
kokos kolači		1	55	180	1	50	160	pečite u posudi dubine 22 cm, zagrevanje 10 min
torta margarita		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	pečite u posudi dubine 22 cm, p zagrevanje 10 min
kolač od šangarepe		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	pečite u posudi dubine 22 cm, zagrevanje 10 min
pita od marelice	0,7	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	pečite u posudi dubine 22 cm, zagrevanje 10 min
POVRĆE								
mirođija	0,8	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	razrežite mirođiju na 4 dela, dodajte maslac, so krompir, komade raznog povrća stavite u pokrivenu posudu,
razno povrće	0,8.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	narežite povrće, dodajte maslac i so,
krompir	0,8	2	60 ÷ 65	220	1	60 ÷ 65	200	razrežite krompir na jednake delove i stavite u posudu, nauljite, posolite i začinite sa origanom i ružmarinom
šangarepa	0,8	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	razrežite šangarepu na jednake delove i stavite u posudu i kuvajte
VOĆE								
cele jabuke	1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	pečite jabuke u otvorenoj metalnoj ili keramičkoj posudi, ostavite da se ohlade u rerni
kruške	1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	pečite na isti način kao gore
breskve	1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	pečite na isti način kao gore

RERNE SA PREKLOPNIM ŽAROM (zavisno od modela)



Ako hoćete da očistite rernu, podignite gornje delove rerne tako što uklonite šrafove i držač(A) iz sredine grejača žara i zatim lagano okrenite grejač prema dole.
Nakon što ste očistili grejač žara vratite ga u ispravan položaj obrnutim redosledom.

VAŽNO: za uputstva o čišćenju pogledajte odlomak o "čišćenju i održavanju".

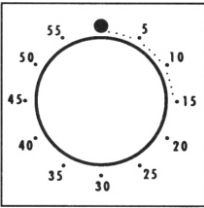
UPOZORENJE: rerna se može koristiti samo ako je grejač žara u ispravnom položaju.

OVLAŠTENI SERVIS

Prije nego pozovete ovlašteni servis:
Ako rerna ne radi, savetujemo da:
- proverite da li je rerna pravilno spojena na električnu mrežu.

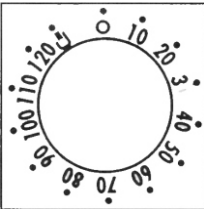
Ako uzrok greške ne može biti ustanovljen:
isključite rernu iz električne mreže, ne dirajte rernu i pozovite ovlašteni servis.
Prije nego pozovete servis imajte na umu da morate zabilježiti serijski broj sa pločice sa podacima. (pogledajtestr. 13).
Uz rernu ste dobili jamstveni list koji vam osigurava besplatne popravke u ovlaštenom servisu u roku od godinu dana od dana kupovine. Jamstveni list čuvajte na sigurnom mjestu jer ga morate pokazati serviseru zajedno sa računom izdanim od prodavača.

KORIŠĆENJE UKLOPNOG SATA ZA ODREĐIVANJE TRAJANJA KUVANJA U MINUTAMA



Da podesite vreme kuvanja, okrenite brojčanik za jedan pun okret i zatim nameštite na potrebno vreme. Kada vreme istekne, signal će zazvoniti na nekoliko sekundi.

KORIŠĆENJE UKLOPNOG SATA ZA KRAJ KUVANJA



Ova kontrola omogućuje da podesite željeno vreme kuvanja(najviše 120 min.). Rerna će se automatski isključiti na kraju podešenog vremena. Uklopni sat će odbrojavati od podešenog vremena

unazad do položaja 0 i automatski se isključiti. Za uobičajeno korišćenje rerne podesite uklopni sat na položaj0.
Da bi podesili rernu pazite da uklopni sat nije na položaju 0.



Da podesite vreme, povucite niži kontrolni taster i okrenite ga na položaj tačnog vremena.
Da podesite korišćenje uklopnog sata za određivanje vremena kuvanja u minutama, podesite vreme kuvanja okretanjem gornjeg dugmeta sve dok se željeno vreme ne prikaže u malom prozoru na levoj strani sata (najviše 180 minuta).
Kada postavljeno vreme istekne uključice se zvučni signal i rerna mora biti isključena ručno. Da isključite zvučni signal nameštite vreme kuvanja na 0.

KORIŠĆENJE ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA

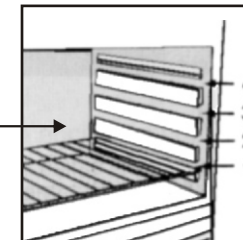
FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO ISKLJUČITI	ŠTA SE DEŠAVA	ČEMU SLUŽI
PREGLED MINUTA	- pritisnite i držite dugme  - pritisnite dugme ▼ ili ▲ da podesite željeno vreme - otpustite sva dugmad	- kada podešeno vreme istekne uključite se zvučni signal (taj signal će se sam isključiti ili se može isključiti pritiskom na dugme )	- uključuje zvučni signal na kraju podešenog vremena - da proverite koliko je preostalo do uključanja pritisnite dugme 	- omogućuje korišćenje rerne kao budinika (može se aktivirati u radu sa remom ili bez rerne)
RUČNA KONTROLA	- pritisnite dugme  - podesite funkciju kuvanja dugmetom za izbor funkcija rerne	- okrenite dugme za izbor funkcija rerne na položaj O	- omogućuje da rukujete sa remom	- za kuvanje po željenom receptu
VREME KUVANJA	- pritisnite i držite dugme UKLOPNOG SATA - pritisnite dugme ▼ ili ▲ da podesite dužinu potrebnog kuvanja - otpustite sve tipke - podesite funkciju kuvanja dugmetom za izbor funkcija rerne	- kada podešeno vreme istekne, rerna će se automatski isključiti - ako je kuvanje potrebno zaustaviti ranije okrenite dugme za odabir funkcija na položaj O ili namestite vreme na 0:00, (UKLOPNI SAT i tasteri ▼ ▲)	- omogućuje da nadzirete potrebno vreme kuvanja za odabrani recept - da proverite koliko je preostalo do uključanja pritisnite tipku UKLOPNOG SATA - da prepravite/ promenite unapred podešeno vreme pritisnite UKLOPNI SAT + tasteri ▼ ▲	- po završetku vremena kuvanja rerna će se automatski isključiti i uključiti se zvučni signal
KRAJ VREMENA KUVANJA	- pritisnite i držite taster END (kraj) - pritisnite dugme ▼ ili ▲ da podesite željeno vreme za isključenje rerne - otpustite dugme - podesite funkciju kuvanja dugmetom za odabir funkcija rerne	- rerna će se isključiti prema podešenom vremenu, a da bi je isključite ručno okrenite dugme za odabir funkcija na položaj O	- omogućuje da podesite kraj vremena kuvanja - da proverite unapred podešeno vreme pritisnite dugme END - da promenite unapred podešeno vreme pritisnite dugme END + ▼ ▲ - ova funkcija se uobičajeno koristi sa funkcijom "vreme kuvanja", npr. ako se hrana kuva 45 min. i treba biti spremna u 12:30, jednostavno odaberite željenu funkciju, podesite vreme kuvanja na 45 min. a vreme kraja kuvanja na 12:30 - kuvanje će početi automatski u 11:45 (12:30 minus 45 min) i trajaće prema predpodešenom vremenu kuvanja nakon čega će se rerna isključiti automatski UPOZORENJE - ako se KRAJ vremena kuvanja odredi a da se ne podesi vreme kuvanja rerna će početi kuvati odmah a isključiti se na KRAJU podešenog vremena kuvanja.	

TABELE VREMENA KUVANJA

Niže navedena vremena kuvanja predložena su uopšteno i služe samo kao grubi pokazatelji. Ona se u stvarnosti mogu razlikovati u zavisnosti o vrsti, svežini, veličini i debljini hrane i naravno o vremenu kuvanja koje je isto tako delimično predmet ukusa. Pustite hranu da odstoji nekoliko minuta pre nego je poslužite jer je to sastavni deo nastavka kuvanja nakon što je izvadite iz rerne.

SAVET: nižom temperaturom pečenja izbegava se da površina hrane postane tvrda i suva.

položaj polica



		STATIČNE ELEKTRIČNE RERNE			ELEKTRIČNE RERNE S VENTILATOROM			NAPOMENE
hrana	količina kg / kom	polica	vreme kuvanja u min.	temperatura rerne °C	polica	vreme kuvanja u min.	temperatura rerne °C	
TESTENINE								
lazanje	3,5 kg	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	stavite lazanje u nezagrejanu rernu
cannelloni	1,8 kg	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	stavite cannellone u nezagrejanu rernu
testenina pečena u remi	2,5 kg	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	stavite testeninu u nezagrejanu rernu
PEČENJE (NE KOLAČI)								
hleb	1	2	35	200 10 min zagrevanje	2	30 ÷ 35	180 10 min zagrevanje	oblikujte testo u hleb i napravite nožem krstić na vrhu testa, ostaviti testo da se diže najmanje 2 sata, namastite posudu i stavite testo u sredinu
pizze	1	1	25 ÷ 35	190	1	20 ÷ 25	190	zagrejte rernu na 15 minuta, stavite pizze u nauljenu posudu za pečenje, dodajte sastojke
zaleđeno pecivo	24 kom	1	25 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	stavite pecivo u rernu i pecite
focaccio	svaki 200 gr. testa	2	25 ÷ 35	200	2	20 ÷ 25	180	zagrejte rernu na 15 minuta, nauljite posudu za pečenje, začinite sa uljem, posolite i ostavite ih da se dižu na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre stavljanja u rernu
RIBA								
pastrmka	1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	pastrmke posolite, nauljite, pokrijte lukom i pecite
losos odresci 2,5 cm	0,7 kg	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	posolite, zabiberite i nauljite, pecite lososa u otvorenoj posudi
list (fileti)	1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	posolite ribu i pecite sa jednom kašikom ulja
rečna riba	2 kom	2	40 ÷ 45	220	2	34 ÷ 40	200	posolite, nauljite i pecite u pokrivenoj posudi

Funkcija		statične rene	više-namenske rene
dugme za odabir funkcija	dugme termostata		
		Uključuje svetlo u unutrašnjosti rerne. Automatski aktivira ventilator za hlađenje (samo na modelima koji imaju ugrađen ventilator za hlađenje).	●
		Odležavanje Kada je dugme za funkcije podešen na ovaj položaj, ventilator okreće vazduh na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odledi za nekoliko minuta bez da sadržaj belančevina hrane bude promenjen ili pogoršan.	○
* 50 ÷ MAX		Ventilator rerne Vazduh zagrejan grejačem žara raspiruje se pomoću ventilatora na različite razine. To je idealno za kuvanje različitih vrsta hrane u isto vreme (npr. mesa i ribe) bez da se mešaju ukusi i mirisi. Hrana se kuva vrlo polako a to je idealno za kolače, pecivo itd.	○
50 ÷ 200		Ventilator i žar (sa zatvorenim vratima) Vazduh zagrejan od grejača žara i ventilator raspiruju vazduh oko hrane na potrebnoj temperaturi. Taj raspon je od 50° C do 200° C. Žar/ventilator je odlična zamena za pečenje na ražnju, idelno je za pečenje većih količine živine, kobasica i crvenog mesa.	●
50 ÷ MAX		Ventilator + donji grejač žara Ova funkcija je idealna za pečenje osetljive hrane.	○
MAX		Zagrevanje Sa policom na drugom položaju od vrha preporučljivo je za podgrevanje prethodno kuvane hrane ili za odležavanje hleba, pizza i uopšte kolača sa policom smeštenom na nižem položaju.	○
* * 50 ÷ 200		Prirodno kruženje vazduha Koristi se donji i gornji grijač. To je klasičan način pečenja. Savršen je za pečenje mesnih kolenica, divljači, keksa i jabuka. Jela su na kraju pečenja lepo hrskava.	●
50 ÷ MAX		Žar (sa zatvorenim vratima) Podešavanjem ove funkcije uključuje se infracrveni grejač žara. Ova funkcija idealna je za pečenje komada mesa srednje veličine (kobasica i slanine).	○
50 ÷ MAX		Pizza Ova funkcija sa kruženjem vrućeg vazduha unutar rerne osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza, foccacia	○
		Žar / ražanj Koristi se za pečenje na žaru/ražnju.	○

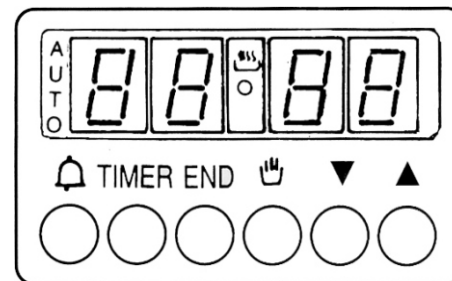
* prema standardu CENELEC EN 50304

* * prema standardu CENELEC EN 50304, korišćeno za definisanje energetske klase.

● svi modeli

○ samo neki modeli

NAMEŠTANJE TAČNOG VREMENA



UPOZORENJE: prvi postupak koji se sprovodi nakon što je rerna instalirana ili ako je došlo do prekida električne energije je *podešavanje tačnog vremena* (to se prepoznaje ako ekran trepti i prikazuje 0:00).

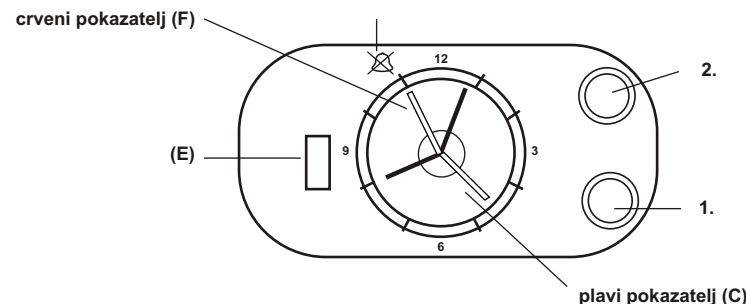
uradite sledeće:

- pritisnite i držite taster UKLOPNOG SATA i taster END,
- podesite vreme tasterima , ▼ ▲
- otpustite tastere

PAŽNJA: rerna radi samo ako je nameštena na ručno upravljanje ili predpodešeno vreme,

VAŽNO: na nekim modelima oznake ▼ ▲ zamienjene su oznakama + ili -

KORIŠĆENJE ANALOGNOG SATA / PROGRAMATORA



NAMEŠTANJE TAČNOG VREMENA

Da namestite tačno vreme, povucite i okrećite dugme 1 sve dok sat ne pokaže tačno vreme, nakon što to učinite pustite dugme 1.

PAŽNJA: rerna radi samo ako je nameštena na ručno upravljanje ili predpodešeno vreme.

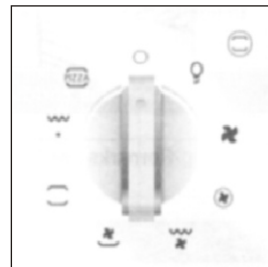
FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO ISKLJUČITI	ŠTA RADI	ČEMU SLUŽI
PREGLED MINUTA	- okrećite kontrolni taster 1 sve dok se plavi pokazatelj ne poklopi sa potrebnim vremenom - najviše 55 minuta	- kada podešeno vreme istekne uključite se zvučni signal na oko 3 minuta - da isključite zvučni signal okrećite kontrolno dugme sve dok se plavi pokazatelj ne poklopi sa oznakom 	- uključuje zvučni signal na kraju podešenog vremena - da proverite koliko je preostalo do uključanja pritisnite 	- omogućuje korišćenje rene kao budilice (može se aktivirati u radu sa renom ili bez rene)
RUČNA KONTROLA	- okrećite kontrolni taster 2 u desno sve dok se oznaka  ne prikaže u prozorčiću (E)	- okrenite dugme za odabir funkcija rene na položaj O	- omogućuje da rukujete sa renom	- za kuvanje po željenom receptu
VREME KUVANJA	- prvo odaberite potrebnu funkciju kuvanja i temperaturu - podesite dužinu potrebnog kuvanja okretanjem kontrolnog tastera 2 u desno sve dok se vreme ne poravna sa dužinom vremena prikazanom u prozorčiću E	- kada podešeno vreme istekne, rena će se automatski isključiti, to će biti označeno zvučnim signalom na oko 3 minute - da poništite podešavanja ili zvučni signal, okrećite kontrolni taster 2 sve dok se oznaka  ne prikaže u prozorčiću E	- omogućuje da predpodesite vreme kuvanja prema potrebama odabranog recepta	- po završetku vremena kuvanja rena će se automatski isključiti i uključiti se zvučni signal
KRAJ VREMENA KUVANJA	- prvo odaberite potrebnu funkciju kuvanja i temperaturu - pre nego što odredite vreme pokretanja kuvanja utvrdite da je oznaka  prikazana u prozorčiću E - da podesite vreme pokretanja kuvanja povucite i okrenite kontrolni taster 2 u desno ili u levo sve dok pokazatelj F ne bude u položaju prikaza vremena za pokretanje - da podesite dužinu potrebnog kuvanja okrenite kontrolni taster 2 sve dok se potrebno vreme ne prikaže u prozorčiću E	- kada podešeno vreme istekne, rena će se automatski isključiti, to će biti označeno zvučnim signalom na oko 3 minuta - da poništite podešenu funkciju rukom postavite crveni pokazatelj F i nastavite da okrećete kontrolni taster 2 u desno sve dok se oznaka  ne prikaže u prozorčiću E - zvučni signal možete zaustaviti okretanjem kontrolnog tastera 2 sve dok se oznaka  ne prikaže u prozorčiću E	- omogućuje da podesite kraj vremena kuvanja	- ova funkcija se obično se koristi sa funkcijom "vreme kuvanja", npr. ako se hrana kuva 45 min. i treba biti spremna u 12:30, jednostavno odaberite željenu funkciju, podesite vreme kuvanja na 45 min. a vreme kraja kuvanja na 12:30 - kuvanje će početi automatski u 11:45 (12:30 minus 45 min) i trajaće prema predpodešenom vremenu kuvanja nakon čega će se rena isključiti automatski UPOZORENJE - ako se KRAJ vremena kuvanja odredi bez da se podesi vreme kuvanja rena će odmah da počne kuvanje a isključiće će se na KRAJU podešenog vremena kuvanja.

UPUTSTVA ZA RUKOVANJE

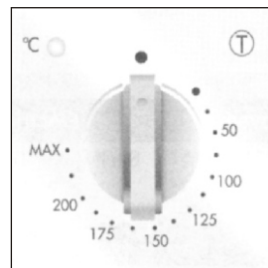
Naš proizvodni program uključuje mnogo različitih stilova i boja. Da otkrijete tehničke podatke i način rada modela koji želite nabaviti, proučite donju tabelu. Neki modeli rena imaju dugmad "gurni / povuci", koje je pre okretanja potrebno pritisnuti kako bi se otpustili.

Za vreme rada rene svetlo u unutrašnjosti je uključeno.

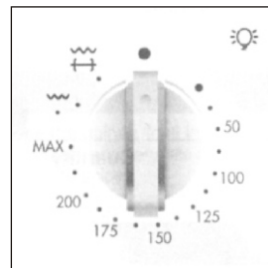
STATIČNE RERNE / VIŠENAMENSKE RERNE



kontrolno dugme za izbor funkcija (primer)



kontrolno dugme termostata (primer)



kombinovano kontrolno dugme za izbor funkcija i termostata (samo prenosne rene)