

UPOZORENJE!

Candy aparati za domaćinstvo namenjeni su isključivo za korišćenje u domaćinstvu. Ako želite odnosno nameravate da upotrebljavate Candy aparate za domaćinstvo u profesionalne svrhe, prethodno se posavetujte sa trgovcem, uvoznikom i ovlašćenim servisom.

**NENAMENSKO KORIŠĆENJE UREĐAJA POVLAČI
AUTOMATSKI GUBITAK GARANCIJE.**

Rernu koristite samo prema uputstvu.

Sva su prava zadržana. Nijedan deo ovog izdanja ne sme biti reprodu kovan 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 štampi ovog uputstva.

Proizvođač zadržava pravo na odgovarajuće izmene na proizvodu koje ne menjaju njegove bitne karakteristike.

Prilikom popravka ploče uvek zahtevajte ugradnju originalnih Candy rezervnih delova koje je moguće nabaviti kod ovlašćenog Candy servisa.

Sve slike i simboli u ovom uputstvu služe isključivo kao grafička pomoć pri razumevanju aparta, te se mogu razlikovati od izgleda u stvarnosti.

CANDY

FCP 605, 625, 645, 825 X i XL modeli
FCE 615, 625, 825 X i XL modeli

MULTIFUNKCIONALNE UGRADNE RERNE

 CANDY•HOOVER•BEOGRAD

Proizvođač: Candy Hoover Group srl, Via Comolli 16, 20861 Brugherio, MB, Italia
Uvoznik: Candy Hoover doo Beograd, Trešnjinog cveta 1, 11070 Novi Beograd

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

UPOZORENJE: tokom korišćenja, uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće delove.

UPOZORENJE: držite decu dalje od aparata dok je uključen.

- Decu mlađu od 8 godina držite dalje od uređaja, ne trebaju koristiti ovaj aparat, odnosno neka budu pod stalnim nadzorom.

- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i malu djecu mlađu od 8 godina) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima, ali i osobama bez iskustva i znanja, osim ako ih koriste uz nadzor osoba odgovornih za njihovu sigurnost ili od istih osoba dobiju uputstvo za pravilno korišćenje uređaja.

- Pazite i nadzirite decu kako se ne bi igrala sa uređajem.

- Čišćenje i održavanje uređaja nemojte poveravati deci. Kada su u blizini uređaja, deca moraju biti pod stalnim nadzorom.

UPOZORENJE: tokom korišćenja dostupni delovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće delove, a posebno pazite na decu i držite ih dalje od uređaja.

- Za čišćenje staklenih vrata rerne nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete, jer mogu ostaviti trajna oštećenja na staklu.

- Obavezno isključite rernu pre uklanjanja zaštite, kao nakon njenog čišćenja. Zaštita mora biti ponovno nameštena u skladu sa uputstvom.

- Koristite isključivo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu.

- Za čišćenje uređaja nikada nemojte koristiti uređaje na paru i slične pod visokim pritiskom.

- Povežite kabal sa električnom mrežom koja ima kapacitet da izdrži napon, snagu i uzemljenje navedeno na proizvodnoj nalepnici i uputstvima. Utičnica mora imati kontakt za uzemljenje. Žica za uzemljenje je zeleno-žute boje. Električno spajanje mora biti urađeno od strane kvalifikovane osobe. U slučaju neslaganja utičnice i žice aparata, molimo pitajte ovlašćenog električara da zameni utičnicu sa adekvatnom koja će odgovarati. Utikač i utičnica moraju odgovarati trenutnim normama instalacije u državi. Povezivanje na električnu mrežu takođe može biti urađeno stavljanjem omnipolarnog osigurača između aparata i izvora struje koji može podneti maksimalnu snagu i koji je u skladu sa propisima u državi. Žuto-zeleni kabal za uzemljenje u tom slučaju ne bi trebalo prekidati osiguračem. Utičnica ili omnipolar osigurač korišćen pri instalaciji aparata bi trebalo da budu lako dostupni u svakom trenutku nakon instalacije aparata.

UPOZORENJE: pre zamene sijalice u unutrašnjosti rerne, isključite uređaj iz struje.

- U skladu sa propisima, u stalnoj električnoj instalaciji mora biti predviđeno sredstvo za isključivanje.

- U uputstvu za upotrebu navedena je vrsta električnog kabla koji se može koristiti s uređajem, uzimajući u obzir temperaturu zadnje strane uređaja.

- Ako se ošteti glavni električni kabl, potrebno ga je zameniti novim kablom koji se može nabaviti u ovlašćenom servisu.

NAPOMENA: u cilju izbegavanja opasnosti od slučajnog resetovanja termo prekidača, ovaj uređaj ne sme biti spojen na električnu mrežu preko uređaja kao što su "timer" ili uobičajeni prekidači za uključivanje/isključivanje.

UPOZORENJE: tokom korišćenja grila dostupni delovi postaju vrlo vrući. Budite oprezni i pazite na decu.

- Prosuta tečnost mora biti uklonjena pre čišćenja.

- Tokom procesa pirolize (samочиšćenja) površine uređaja se zagreju više nego obično, zato držite decu dalje od uređaja.

- Aparat ne sme biti instaliran iza dekorativnih vrata, kako bi se izbeglo pregrevanje.

- Kada stavite rešetku rernu, pobrinite se da je stoper okrenut na gore u zadnjem delu rerne/rešetke.

Rešetku uvek treba staviti potpuno u zapreminu.

- **UPOZORENJE:** Ne oblažite zidove rerne aluminijumskom folijom ili bilo kakvim sličnim jednokratnim proizvodima koji se mogu naći u prodavnici. Aluminijumska folija ili bilo kakva druga zaštita, u kontaktu sa toplotom, se mogu istopiti i trajno oštetiti metal rerne.

- **UPOZORENJE:** Nikada ne skidajte gumu sa vrata.

- Nepoštovanje bilo kog od ovih pravila dovodi do gubitka garancije.

1. Opšta uputstva

Hvala Vam što ste se odlučili za kupovinu našeg proizvoda. Za najbolje rezultate korišćenja Vaše rerne, molimo pročitajte ovo uputstvo pažljivo, i sačuvajte ga za referisanje u buduće. Pre instaliranja rerne, zapišite i sačuvajte 16-cifreni serijski broj, tako da ga u slučaju kvara možete proslediti ovlašćenom serviseru. Po izvlačenju rerne iz njenog pakovanja, molimo proverite da nije oštećena tokom transporta. U slučaju da imate bilo kakve sumnje, nemojte koristiti rernu i pozovite kvalifikovano tehničko lice. Celokupan materijal iz pakovanja (plastične kese, stiropor, metalne vezice) držite podalje od dece.

Kada uključite rernu prvi put, može doći do jakog ispuštanja dima. Ovo je normalna pojava koja je uzrokovana mazivima koji se koji se nalaze oko same zapremine rerne. Dok rerna ispušta dim ili neprijatne mirise, nemojte stavljati hranu u nju. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost ni posledice za nepoštovanje stavki ovog uputstva.

NAPOMENA: funkcije rerne, njene osobine i dodaci navedeni u ovom uputstvu se razlikuju u zavisnosti od modela koji je kupljen.



1.1 Bezbednosna upozorenja

Koristite rernu isključivo za njenu namenu, tj. priprema hrane u domaćinstvu; bilo kakva druga upotreba, kao npr. korišćenje rerne kao izvor grejanja, rad sa hemikalijama ili nešto slično se smatra nepravilnom upotrebom, pa samim tim i opasnom po bezbednost. Proizvođač ne može snositi odgovornost za bilo kakvo oštećenje koje je nastalo nepravilnom ili nerazumnom upotrebom.

Upotreba bilo kakvih električnih aparata podrazumeva poštovanje određenih pravila: - nemojte vući kabal kako bi izvukli utikač iz utičnice; - ne dodirujte aparat mokrim nogama ili rukama;

- upotreba adaptera, produžnih kablova i sličnih predmeta nije preporučljiva;

1.2 Električna bezbednost

POBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR POVEŽE RERNU NA STRUJU.

Način na koji je rerna povezana na električnu mrežu mora biti napravljena u saglasnosti sa zakonima države u kojoj je rerna instalirana. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu koja je nastala nepoštovanjem ovih uputstava. Rerna mora biti povezana na električnu mrežu sa uzemljenjem, ili zidni izvor sa više polova, u zavisnosti od zakona i propisa u državi u kojoj je rerna instalirana. Električna mreža mora biti zaštićena odgovarajućim osiguračima i kablovima koji moraju imati transversivne sekcije kako bi obezbedile pravilno funkcionisanje rerne.

POVEZIVANJE NA MREŽU

Rerna je opremljena kablom koji može biti povezan samo na električnu mrežu napona 220-240 Vati, 50 Hz snaga između faze i neutrala. Pre nego što je rerna povezana na električnu mrežu, neophodno je proveriti:

- napon naznačen na merilo - podešavanje diskonektora.

Žica za uzemljenje povezana na terminal uzemljenje rerne mora biti povezana i za odgovarajući terminal na dovodu struje.

UPOZORENJE

Pre povezivanja rerne na električnu mrežu, raspitajte se kod kvalifikovanog električara da proveriti ispravnost uzemljenja utičnice. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za bilo kakve nezgode ili probleme koji su nastali kao nedostatak pravilnog uzemljenja aparata.

NAPOMENA: kako rerna može zahtevati rad na održavanju, preporučujemo da ostavite još jednu zidnu utičnicu slobodnom, tako da rerna može biti povezana sa njom u slučaju da je pomerena iz mesta na kome je inače instalirana. Kabal za dovod struje može biti zamenjen isključivo originalnim, od strane ovlašćenog kvalifikovanog tehničkog osoblja.

1.3 Preporuke

Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će održati rernu savršeno čistom.

Nemojte oblagati zidove rerne alu-folijom ili jednokranim zaštitama koje su dostupne u prodavnicama. Alu-folija ili bilo koja druga vrsta zaštite, u direktnom kontaktu sa toplim emajlom dovodi do rizika od topljenja i uništavanja unutrašnjosti emajla. Kako bi sprečili preterano prljanje rerne, nemojte koristiti veoma visoke temperature dok se unutra nalaze veće naslage hrane. Bolje je produžiti vreme pečenja i blago sniziti temperaturu. Zajedno sa dodacima dopremljenim uz rernu, preporučujemo Vam da koristite samo specijalne plehove i modle dizajnirane za rad na veoma visokim temperaturama.

1.4 Instalacija

Proizvođač nije obavezan da izvrši instalaciju aparata. U slučaju da Vam je potrebna instalacija od strane ovlašćenog serviseru, trošak izrade neće biti pokriven garancijom. Uputstva za instalaciju moraju biti propraćena od kvalifikovanog osoblja. Nepravilna instalacija može dovesti do povrede ljudi, životinja kao i oštećenja imovine. U tom slučaju, proizvođač ne može snositi odgovornost za štetu.

Kuhinjski element u koji je rerna ugrađena mora biti napravljena od materijala koji je otporan na temperature od najmanje 70°C.

Može biti instalirana ispod ploče ili u elementima na visini. Pre učvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju, kako bi unutar i oko rerne mogao da kruži vazduh neophodan za cirkulaciju svežeg vazduha za zaštitu elemenata i unutrašnjih delova. Napravite otvore koji su naznačeni na poslednjoj strani ovog uputstva.

1.5 Otpad i zaštita životne sredine



Ovaj aparat je označen u saglasnosti sa evropskom Direktivom 2012/19/EU u vezi sa otpadom električnih aparata (WEEE). WEEE sadrži zagađujuće substance (koje mogu imati negativan uticaj na životnu sredinu), kao i bazne elemente (koji mogu biti ponovo iskorišćeni). Važno je da WEEE otpad prođe specifičan tretman kako bi na pravi način isključili zagađivače i vratili korisne materijale. Svaki pojedinac može odigrati izuzetno važnu ulogu u obezbeđenju da WEEE ne postane problem životne sredine. Neophodno je poštovati osnovna pravila:

- WEEE se ne može smatrati komunalnim otpadom;

- WEEE mora biti odnet na odgovarajuća sabirna mesta koja kontrolišu ustanove za reciklažu.


U mnogim zemljama, moguće je organizovati odnošenje ovakvog otpada direktno sa kućne adrese. Kada kupite novi aparat, kod pojedinih prodavaca stari možete organizovati da Vam bude odnesen, sve dok je iste vrste kao i novi aparat koji je kupljen.

ČUVANJE I POŠTOVANJE ŽIVOTNE SREDINE

Gde je moguće, izbegavajte pre-grejanje rerne i uvek pokušavajte da je napunite što više. Otvarajte vrata rerne što je ređe moguće, zato što velika količina toplote izlazi pri svakom otvaranju. Avoid preheating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. Za značajnu uštedu energije, isključite rernu 5 ili 10 minuta pre nego što planirate da završite vreme pečenja, čime ćete iskoristiti preostalu toplotu koju rerna nastavlja da generiše. Držite sve gume čiste i na svom mestu, kako bi izbegli bilo kakvo gubljenje toplote i energije.

1.6 Deklaracija usaglašenosti

Primenjivo, delovi ovog aparata su napravljeni u saglasnosti sa REGULACIJOM (EC) Br 1935/2004 vezanu za materijale koji su namenjeni dolasku u kontakt sa hranom; KOMISIONA REGULACIJA (EC) Br 2023/2006 o dobroj praksi proizvodnje elemenata koji dolaze u dodir sa hranom.

Stavljanjem  potvrđujemo njegovu saglasnost sa svim relevantnim evropskim zakonima vezanim za bezbednost, zaštitu životne sredine i sličnim zahtevima.

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 ubuduće.

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 zagreju. 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.

IZJAVA O USKLAĐENOSTI

● 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 bos,

- 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 HO5RR-F, HO5VV-F, HO5V2V2-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.

● Pazite i nadzirite decu kako se nebi igrala sa uređajem.

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.

UGRADNJA RERNE U KUHINJSKI NAMEŠTAJ

Postavite rernu u pripremljeni prostor u kuhinjskom nameštaju (to može biti ispod radne ploče ili u okomiti kuhinjski element). Učvrstite rernu šrafovim kroz četiri pripremljena otvora koji se nalaze na kućištu iza vrata (pogledajte sliku na str. 18).

Da omogućite odgovarajuću ventilaciju rerne, morate se pridržavati mera i razmaka prikazanih na crtežu na 18. stranici ovih uputstava.

Napomena: za rerne koje su povezane s ugradnom pločom za kuvanje morate slediti uputstva u knjižici za ploču.

VAŽNE NAPOMENE

Da bi rerna pravilno 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 odlepi.

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 i kruženje vazduha oko 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 ja na natpisnoj pločici s tehničkim podacima, koja je pričvršćena na rernu. 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.

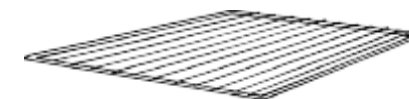
UPOZORENJE : napon i frekvencija napajanja prikazane su na pločici sa nazivnim podacima (str. 18).

Sastav kablova i žica mora odgovarati najvećoj električnoj snazi rerne. To je prikazano na pločici sa tehničkim podacima. Ako ste u vezi s tim u nedoumici obratite se za savet ovlašćenom servisu ili kvalifikovanoj osobi.

OPREMA RERNE (zavisno od modela)

Pre prvog korišćenja operite opremu rerne. Koristite deterđent i spužvu, isperite i osušite.

JEDNOSTAVNA POLICA, samo za nošenje zdela i plehova za pečenje.



POLICA NA IZVLAČENJE, posebno je dobra za žar.

Poseban presek ove police omogućuje da pri vađenju iz rerne uvek ostane u vodoravnom položaju, tako da nema opasnosti od prolivanja ili da posuda u kojoj pečete sklizne.

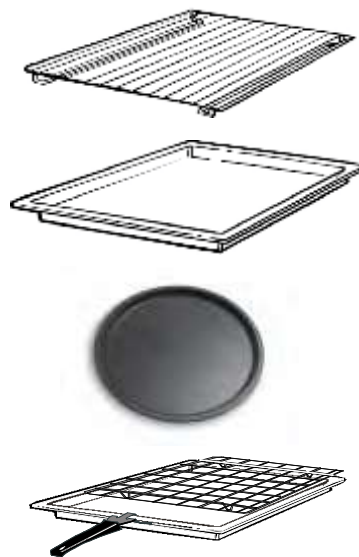
PLEH ZA SAKUPLJANJE služi za prihvatanje masti i sokova hrane koja se peče na žaru. Koristite samo pri pečenju na žaru, ražnju ili pomoću ventilatora.

Ovaj pleh nikada nemojte koristiti kao pleh za pečenje jer će doći do pojave dima i prskanja masti koja će zaprljati unutrašnjost rerne.

PLEH ZA PIZZU služi za pečenje pizze. Da postignete najbolje rezultate koristite je zajedno s funkcijom "pizza".

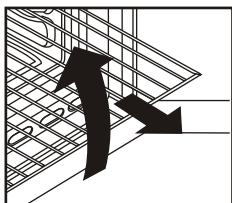
RUČICA ZA PLEHOVE idealna je kada pečete na žaru. Ručicu možete koristiti zajedno s plehom za sakupljanje, a pogodna je i za sigurno vađenje police i plehova. Ne ostavljajte ručicu u rerni.

Kada je rerna u radu, izvadite iz nje svu opremu koja se ne koristi.



KORISNI SAVETI

SIGURNOSNI SISTEM POLICA (zavisno od modela)



Rerna je opremljena novim sigurnosnim sistemom police. 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 postići ćete da hrana brzo dobije lepu zapečenu boju.

Za zapečenu boju savetujemo da policu za žar umetnete na četvrti nivo, zavisno od veličine hrane (pogledajte tabele na str. 12 - 16). Gotovo sva hrana može se peći na žaru osim nemasnog mesa divljači i mesnih rolada.

Meso i ribu koje želite peći na žaru prethodno lagano nauljite.

MODELI RERNI U-COOK (zavisno od modela)

U-COOK rerne opremljene su elektronskom kontrolom brzine ventilatora koji se naziva VARIOFAN. Tokom pečenja, ovaj sistem automatski menja brzinu ventilatora (u višenamjenskom načinu rada) kako bi optimizirao strujanje vazduha i unutrašnju temperaturu rerne.



Sve U-COOK rerne omogućuju funkciju Soft Cook.

Ta funkcija omogućuje upravljanje raspodelom vlage i temperature tako da se gubitak vlage smanjuje za 50%. To osigurava da hrana ostane mekana i boljeg ukusa.

Ovaj način kuvanja preporučuje se za pečenje hleba i kolača.



Ova funkcija skraćuje vreme predzagrevanja rerne. Za samo 8 minuta postiže se temperatura od 200° C.



Ova funkcija pruža mogućnost podešavanja nivoa i snage pečenja na žaru. Moguće je postići do 50% više snage u poređenju sa klasičnim višenamjenskim rernama.

Neki modeli rerne opremljeni su novom vrstom vrata "WIDE DOOR" (široka vrata), koja imaju veću površinu okna. Ta vrata omogućuju lakše održavanje i bolju toplotnu izolaciju.

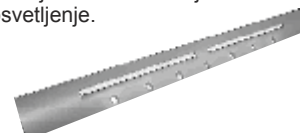
U-SEE OSVETLJENJE (zavisno od modela)

U-SEE je novi sustav koji zamjenjuje dosadašnje osvetljenje unutrašnjosti rerne pomoću klasične sijalice. Osvjetljenje se postiže pomoću 14 LED lampica ugrađenih u vrata rerne. Na taj način postiže se visoko kvalitetno belo osvetljenje koje pruža jasan pogled bez senke na sve police u unutrašnjosti rerne.

PREDNOSTI:

U-SEE sistem pruža odlično osvetljenje cele rerne, traje duže od klasičnih sijalica, šteti električnu energiju a lakši je i za održavanje:

- optimalni pogled,
- dugi radni vek,
- vrlo niska potrošnja električne energije u poređenju sa klasičnim sijalicama.
- jako osvetljenje.



"Rerna sa belim LED osvetljenjem klase 1M temelje se na standardu IEC 60825-1:1993+A1:1997+A2:2001 koji je jednak standardu EN 60825-1:1994 + A1:2002 + A2:2001; najveća snaga svetla je $M_{59nm} < 150uW$. (Nije izvedeno direktno s optičkim instrumentima)".

VREME KUVANJA

Pri početnom korišćenju rerne, za preporučena vremena kuvanja i temperature pogledajte tabele na str. 12 - 16. Nakon toga, prema vašem vlastitom iskustvu, možete ako želite menjati vreme i postavke rerne.

SAMO-ČISTEĆE RERNE SA KATALITIČKOM OBLOGOM (zavisno od modela)

Posebne samo-čisteće obloge prekrivene mikro poroznim premazom dostupne su za sve modele kao dodatna oprema prema vašem izboru. Ako je rerna tako opremljena, duže vreme neće biti potrebno ručno čišćenje. Masnoća koja prska po stranicama rerne tokom pečenja uklonjena je mikro poroznim premazom koji katalizom zaustavlja masnoću da ide prema dole i pretvara je u gas. Preterano prskanje masnoće može ipak popuniti pore i zbog toga sprečiti samo-čišćenje. Efekat samo-čišćenja može se povratiti uključivanjem prazne rerne na najveću temperaturu na oko 10-20 minuta. Nemojte koristiti oštre proizvode i predmete, žičane spužve, grube tkanine ili hemijska sredstva i deterdžente koji mogu trajno oštetiti

katalitičku oblogu.

Za pečenje masne hrane kao što su komadi mesa dobro je koristiti duboki pleh i staviti je ispod žara, da se zadrži višak masnoće.

Ako su zidovi unutar rerne jako prekriveni masnoćom tako da katalitička obloga više nije delotvorna, uklonite višak masnoće mekanom krpom ili spužvom namočenom u vruću vodu. Obloga mora biti porozna za delotvorno samo-čišćenje.

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Za čišćenje rerne nikada nemojte koristiti uređaje na paru ili sprejeve pod visokim pritiskom. Staklena vrata rerne nikada nemojte čistiti sredstvima na bazi vima, žičanim spužvama ili oštrim predmetima. Površine od emajla i nerđajućeg čelika očistite toplom vodom kojoj ste dodali malo kuhinjskog deterdženta ili prikladnim kupovnim proizvodima. Rernu nikada ne čistite abrazivnim sredstvima (npr. vimom), koja mogu oštetiti 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 štaviše, prilikom pečenja može izazvati opasne posledice.

Za čišćenje unutrašnjosti rerne koristite vruću vodu i deterdžent i u potpunosti je isperite. Taj svakidašnji posao možete učiniti nepotrebnim jer svi modeli mogu biti opremljeni samo-čistećom katalitičkom oblogom koja se isporučuje zasebno kao dodatna oprema (pogledajte odlomak SAMO-ČISTEĆE RERNE SA KATALITIČKOM OBLOGOM).

Rešetkastu policu za žar čistite sa deterdžentom i spužvom od metalnih vlakana. Staklene površine kao što su vrata i grejača pregrada vrata rerne moraju se čistiti kada su potpuno hladna. Oštećenja koja se tom prilikom mogu pojaviti u pravilu nisu obuhvaćena garancijom.

MIJENJANJE ŽARULJE U UNUTARNJOSTI RERNE (klasično osvetljenje rerne):

isključite rernu sa glavnog električnog napajanja i odvijte sijalicu. Zamenite je sijalicom iste vrste koja je otporna na vrlo visoke temperature.

OVLAŠĆENI SERVIS

Pre nego što pozovete ovlašćeni servis proverite:

Ako rerna ne radi, savetujemo da:

- proverite da li je rerna pravilno spojena na električnu mrežu.

Ako uzrok greške ne može biti ustanovljen:

isključite remu iz električne mreže, ne dirajte remu i pozovite ovlašćeni servis.

Ne zaboravite da pre nego što pozovete servis morate zabeležiti serijski broj sa pločice sa podacima, koja je pričvršćena na uređaju

Uz ste dobili garantni list koji vam omogućava i osigurava besplatne popravke u ovlašćenom servisu u roku od 2 godine od dana kupovine. Garantni list čuvajte na sigurnom mestu jer ga morate pokazati serviseru zajedno sa računom izdatim od straneprodavca.



Podešavanje analognog "timera"

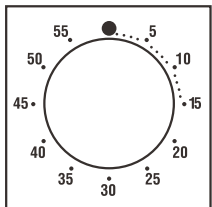
Kada pritisnete dugme, kazaljka za minute pomaći će se za jedan minut prema napred. Ako dugme držite pritisnutim, kazaljka će se brzo pomicati prema napred.

Tip tajmera/displeja/elektronskog programatora zavisi od modela.

ELEKTRONSKI "DISPLEJ (TIP 1)"

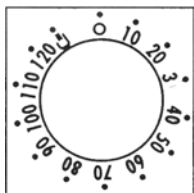


KORIŠĆENJE "TIMERA" ZA ODREĐIVANJE TRAJANJA KUVANJA U MINUTAMA



Da podesite vreme kuvanja, okrenite brojčanik za jedan celi okret i zatim nastavite pokazivač na željeno vreme. Kada vreme istekne, na nekoliko sekundi uključuje se zvučni signal.

KORIŠĆENJE "TIMERA" ZA KRAJ KUVANJA



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

unazad do položaja 0 i automatski se isključiti. Za uobičajeno korišćenje rerne podesite "timer" na položaj 0.

Da podesite remu pazite da "timer" nije na položaju 0.

KORIŠĆENJE ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA (TIP 1)

FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO ISKLJUČITI	ŠTA RADI	ČEMU SLUŽI
ODREĐIVANJE KUVANJA U MINUTAMA	- pritisnite jedanput središnji taster - pritisnite tastere + ili - da podesite željeno vreme - otpustite sve tastere	- kada podešeno vreme istekne uključuje se zvučni signal (taj signal će se sam isključiti ili se može isključiti pritiskom na taster SELECT	- uključuje zvučni signal na kraju podešenog vremena - tokom postupka prikazano je preostalo vreme: minute, sekunde	- omogućuje reme korišćenje rerne kao budilnika (može se aktivirati u radu sa rernom ili bez rada rerne)
ZAKLJUČAVANJE TASTATURE	- pritisnite dugme “+” i držite najmanje 5 sekundi	- pritisnite dugme “+” i držite najmanje 5 sekundi	- omogućava da blokirate tastaturu	- sprečavanje neželjenog podešavanja i bezbednost dece
VREME KUVANJA	- pritisnite dvaput središnji taster - pritisnite tastere + ili - da podesite dužinu potrebnog kuvanja - otpustite sve tastere - podesite funkciju kuvanja dugmetom za odabir funkcija rerne	- kada podešeno vreme istekne, rerna će se automatski isključiti - ako je kuvanje potrebno zaustaviti ranije okrenite dugme za odabir funkcija na položaj 0 ili namestite vreme na 0:00, SELECT i tastere + -	- omogućuje da nadzirete potrebno vreme kuvanja za odabrani recept - da proverite koliko je preostalo do uključanja pritisnite taster SELECT dvaput - da prepravite/ promenite unapred podešeno vrijeme pritisnite taster SELECT i + -	- da isključite zvučni signal pritisnite bilo koji taster, - pritisnite taster SELECT za povratak na funkciju sata
KRAJ VREMENA KUVANJA	- pritisnite triput središnji taster - pritisnite tastere + ili - da podesite željeno vreme za isključenje rerne - otpustite tastere - podesite funkciju kuvanja dugmetom za odabir funkcija rerne	- rerna će se isključiti prema podešenom vremenu, da je isključite ručno okrenite dugme za odabir funkcija na položaj 0	- omogućuje da podesite kraj vremena kuvanja - da proverite unapred podešeno vreme pritisnite triput središnji taster - da promenite unapred podešeno vreme pritisnite taster SELECT + + -	- ova funkcija se uobičajeno koristi sa funkcijom "vreme kuvanja", npr. ako hranu kuvate 45 min. i treba da bude 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 bez da se podesi vreme kuvanja rerna će početi da peče odmah a isključice se na KRAJU podešenog vremena kuvanja.

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).

Postupite kako sledi:

- pritisnite središnji taster 4 puta,
- podesite vreme tasterima $\square +$ ili $\square -$.
- otpustite tastere,

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

ZNAČAJNO: na nekim modelima oznake $\square +$ $\square -$ zamenjene su oznakama $\square \nabla$ ili $\square \blacktriangle$.

UPUTSTVO ZA RAD

dugme za odabir funkcija	TEMPERATURA predpodešena i ručno podešena modeli s elektronskim programatorom (tip A)	dugme termostata	opis funkcije
			Uključuje svetlo u unutrašnjosti rerne. Automatski aktivira ventilator za hlađenje (samo na modelima koji imaju ugrađen ventilator za hlađenje).
			Odeležavanje*** Kada je dugme za funkcije podešen na ovaj položaj, ventilator okreće vazduh na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se ona odleđi za nekoliko minuta, a da sadržaj belančevina u hrani bude promenjen.
Sprinter	MAX	MAX	Sprinter*** Ova funkcija omogućava ubrzano zagrevanje rerne u slučajevima kada hrana treba da se stavi u prethodno zagrejanu rernu.
	220 50÷240	50 ÷ MAX	Prirodno kruženje vazduha Koriste se donji i gornji grejač. To je klasičan način pečenja. Savršen je za pečenje mesnih kolenica, divljači, keksa i jabuka. Jela su na kraju pečenja lepo hrskava. U zavisnosti od modela, postoji ista opcija za aktiviranje samo donjeg greja
	200 50÷230	50 ÷ MAX	Kuvanje ventilatorom Koriste se gornji i donji grejač uz ventilator koji okreće vazduh u unutrašnjosti. Preporučujemo ovaj način pečenja za perad, peciva, ribe i povrće. Toplina bolje prodire u hranu te je vreme predzagrevanja i pečenja kraće. Takođe možete peći različitu hranu u isto vreme sa ili bez iste pripreme u jednom ili više položaja. Ovaj način kuvanja pruža ujednačenu raspodelu topline a mirisi različite hrane se ne mešaju. Omogućuje oko deset dodatnih minuta kuvanja kada kuvate različitu hranu u isto vreme.

dugme za odabir funkcija	TEMPERATURA	dugme termostata	opis funkcije
	200 50÷230	—	Soft Cook (lagano kuvanje) (a)*** Soft Cook je funkcija posebno pogodna za pripremu poslastica i hleba. Zahvaljujući smanjenoj brzini ventilatora, ova funkcija povećava vlagu u unutrašnjosti rerne. Povećana vlaga stvara idealne uslove za pripremu hrane kojoj je pri kuvanju potrebno da održi elastičnost i gustocu (npr. kolači, hleb, keksi i sl.) bez da se mrvi i lomi.
	160 50÷220	50 ÷ MAX	Ventilator + donji grejač žara*** Ova funkcija je idealna za pečenje osetljive hrane.
	nivo 4 1÷4	50 ÷ MAX	GRILL: (koristi se sa zatvorenim vratima) Gornji grejač koristi se samostalno uz podešavanje temperature. Potrebno je predzagrevanje u trajanju od 5 minuta da grejač postane crven. Uspeh je izvestan prilikom pripreme čevapa, mesa i slične hrane. Belo meso treba da bude udaljenije od grejača, vreme pečenja je duže ali je hrana ukusnija. Crveno meso i ribe možete staviti na policu ali ispod mora biti pleh za sakupljanje masnoće.
Super grill	nivo 4 1÷4	50 ÷ MAX	SUPER GRILL: rerna ima dva položaja snage žara*** Grill: 2200 W Super grill: 3000 W
	190 180÷200	50 ÷ 200	GRILL UZ KORIŠĆENJE VENTILATORA (a) (koristi se super grill uz zatvorena vrata)*** Gornji grejač se koristi zajedno sa ventilatorom koji okreće vazduh unutar rerne. Predzagrijavanje je potrebno za crveno ali ne i za bijelo meso. Idealno je za pečenje debljih komada hrane, celih komada kao što su svinjetina, perad i sl. Hrana se stavlja pravo na sredinu police na srednji nivo. Pleh za sakupljanje masnoće postavite ispod police. Pazite da hrana ne bude previše blizu grejača. Na pola vremena kuvanja okrenite hranu.
	nivo 4 1÷4	50 ÷ 200	Grill / ražanj*** Koristi se za pečenje na žaru/ražnju.
	200	50 ÷ 200	Pizza Ova funkcija s kruženjem vrućeg vazduha unutar rerne osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza, foccacia.
	180 50÷180	50 ÷ 180	Cook Light*** Program specifično napravljen za grilovanje povrća sa manje ili bez ulja, zahvaljujući posebnom sistemu okretaja ventilatora i rasporedu grejača. Ovaj program može dobro da posluži i za pečenje pilećeg belog mesa.
AquActive			Aquactive*** Program namenjen za odmaščivanje rerne. Stavite 300 ml vode na dno rerne, uključite podešavanje "donji grejač" ili "gornji i donji grejač", a temperaturu na prikazan znak. Nakon 30 min isključite i obrišite rernu.

(a) samo na nekim modelima: VARIO FAN je ekskluzivan sistem razvijen u Candy-u sa svrhom da optimizuje rezultate pečenja i upravljanje temperaturom i vlagom. VARIO FAN je samo-podešavajući sistem koji automatski menja brzinu ventilatora kada je ta funkcija odabrana: funkcije ventilatora prikazane su u osnovnim crtama na kontrolnoj ploči.

* provereno u saglasnosti sa CENELEC EN 50304

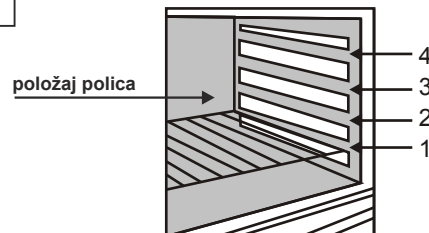
* provereno u saglasnosti sa CENELEC EN 50304, korišćeno za definisanje energetske klase.

***dostupno samo kod pojedinih modela.

TABELE VREMENA KUVANJA

Niže navedena vremena kuvanja predložena su uopšteno i služe samo kao grubi pokazatelji. Ona se u stvarnosti mogu razlikovati u zavisnosti od vrste, svežine, veličine i debljine hrane i naravno od vremena kuvanja koje je isto tako delimično predmet ukusa. Nakon što hranu izvadite iz rerne, pustite je da odstoji nekoliko minuta pre nego što je poslužite, jer je to sastavni deo nastavka kuvanja.

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



hrana	količina kg / kom	STATIČNE ELEKTRIČNE PEĆNICE		ELEKTRIČNE PEĆNICE S VENTILATOROM		OPASKE		
		polica	vreme kuvanja u min.	temperatura rerne °C	polica		vreme kuvanja u min.	temperatura rerne °C
TESTENINA								
lazanje	3,5 kg	2	70 ÷ 75	220	2	60 ÷ 65	200	stavite lasanje u nezagrejanu rernu
cannelloni	1,8 kg	2	50 ÷ 60	220	2	40 ÷ 50	200	stavite cannellone u nezagrejanu rernu
testenina pečena u rerni	2,5 kg	2	55 ÷ 60	220	2	45 ÷ 50	200	stavite testeninu u nezagrejanu rernu
PEČENJE (NE KOLAČI)								
hleb	1	2	35 10 min pred zagrevanje	200	2	30 ÷ 35 10 min pred zagrevanje	180	oblikujte testo u hleb i napravite nožem krst 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 15 minuta, stavite pizze u nauljeni pleh za pečenje, dodajte paradajz, sir, šunku, ulje, so i origano
zaleđeno pecivo	24 kom	1	25 ÷ 35	220	2	25 ÷ 30	200	stavite pecivo u rernu i pecite
focaccio (4 kom)	svaki 200 gr. tjestina	2	25 ÷ 35	200	2	20 ÷ 25	180	zagrejte rernu 15 minuta, nauljite pleh za pečenje, začinite sa uljem, posolite i ostavite ih da se dižu na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata
RIBA								
pastrmka	1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	pastrmke posolite, nauljite, prekriti lukom i pecite
losos šnicle 2,5 cm	0,7 kg	2	30 ÷ 35	220	2	30 ÷ 25	200	posolite, pobiberite i nauljite, pecite lososa u otvorenoj posudi
list (fileti)	1	2	40 ÷ 45	220	2	35 ÷ 40	200	posolite filete i pecite, dodajte jednom kašiku ulja
rečna riba	2 kom	2	40 ÷ 45	220	2	34 ÷ 40	200	posolite, nauljite i pecite u pokrivenoj posudi

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

hrana	količina kg / kom	STATIČNE ELEKTRIČNE RERNE			ELEKTRIČNE RERNE S VENTILATOROM			OPASKE
		polica	vreme kuvanja u min.	temperatura rerne °C	polica	vreme kuvanja u min.	temperatura rerne °C	
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 polovini pečenja
meso bez kosti	1	2	100+110	220	2	80 ÷ 90	200	pecite meso u pokrivenoj posudi sa travama, mirođijom, uljem i puterom
teletina bez kosti	1,3	1	90+100	220	2	90+100	200	pecite na isti način kao gore
juneći fileti	1	2	80 ÷ 90	220	2	80 ÷ 90	200	pecite na isti način kao gore
KUNIĆ ILI ZEC I PERNATE ŽIVOTINJE								
ćuretina	1/1,3	2	60 ÷ 80	220	2	60 ÷ 70	200	stavite meso u duboku ili keramičku posudu i malo nauljite, začinite sa travama i mirođijama
pile	1,5/1,7	2	110+120	220	2	100+110	200	pecite na isti način kao gore
kunić (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	pecite u posudi dubine 22 cm, predzagrevanje 10 min
torta margarita		1	55	175	1	40 ÷ 45	160	pecite u posudi dubine 22 cm, predzagrijavanje 10 min
kolač od šargarepe		1	65	180	1	50 ÷ 60	160	pecite u posudi dubine 22 cm, predzagrevanje 10 min
pita od kajsije	0,7	1	40	200	2	30 ÷ 35	180	pecite u posudi dubine 22 cm, predzagrevanje 10 min
POVRĆE								
komorač- divlja mirođija	0,8	1	70 ÷ 80	220	1	60 ÷ 70	200	rascepite komorač na 4 dela, dodajte puter, so i krompir, komade raznog povrća, stavite u posudu i pokrijte,
razno povrće	0,8.	1	70	220	1	60 ÷ 70	200	nasecite povrće, dodajte puter i so,
krompir	0,8	2	60 ÷ 65	220	1	60 ÷ 65	200	isecite krompir na jednake delove i stavite u posudu, nauljite, posolite i začinite sa origanom i ružmarinom
šargarepa	0,8	1	80 ÷ 85	220	1	70 ÷ 80	200	isecite šargarepu na jednake delove i stavite u posudu i kuvajte
VOĆE								
cele jabuke	1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	pecite jabuke u otvorenoj metalnoj ili keramičkoj posudi, ostavite da se ohlade u rerni
kruške	1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	pecite na isti način kao gore
breskve	1	1	45 ÷ 55	220	2	45 ÷ 55	200	pecite na isti način kao gore

Hranu za pečenje na žaru-grillu stavite ispod infra-crvenog grijača.

Upozorenje: kada je grejač žara uključen poprimiće sjajnu crvenu boju. Ispod hrane koja se peče na žaru stavite pleh za sakupljanje sokova i masnoće.

hrana	količina kg / kom	STATIČNE ELEKTRIČNE PEĆNICE			ELEKTRIČNE PEĆNICE S VENTILATOROM			OPASKE
		polica	vrijeme kuhanja u min.	temperatura pećnice °C	polica	vrijeme kuhanja u min.	temperatura pećnice °C	
GRILL								
kriške 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 rene 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	iseците kobasice na pola i stavite ispod žara, okrenite ih na polovini pečenja, često proverite da li su sa svih strana jednako pečene, ako nisu 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 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



Opšte napomene i važni saveti za upotrebu uređaja

● **VAŽNO!** Ovaj je priručnik sastavni deo uređaja. Morate ga čuvati čitavog i mora se nalaziti pri ruci za vreme celog radnog veka uređaja. Preporučujemo vam da pre upotrebe uređaja pažljivo pročitate ovaj priručnik i sve uputstva koje sadrži. Čuvajte eventualne rezervne delove koji su priloženi uz uređaj. Instalaciju mora izvršiti ovlašćeno/kvalifikovano tehničko lice i to uz poštovanje važećih propisa. Ovaj je uređaj namenjen korišćenju u domaćinstvu i proizveden je za sledeću funkciju: **pečenje, kuvanje i zagrevanje hrane**. Svaka druga namena smatraće se neprikladnom. **Proizvođač odbacuje svaku odgovornost za nepravilno instaliranje, neovlašćeno otvaranje, neiskustvo pri upotrebi te za upotrebu različitu od navedene.**

● Proverite da nije proizvod oštećen tokom transporta.

● Delovi ambalaže (plastične kese, stiropor, najlon, itd.) ne smeju biti ostavljeni na dohvata deci budući da predstavljaju potencijalne izvore opasnosti.

● Ambalaža je proizvedena od recikliranog materijala i označena je simbolom 

● **Ne odlažite ambalažu u prirodnu okolinu na neodgovoran i neprikladan način.**

● Ovaj uređaj treba da upotrebljavaju isključivo odrasle osobe. **Osigurajte se da deca ne diraju kontrolnu dugmad i tastere i da se ne igraju s uređajem.**

● Instaliranje svih električnih priključaka treba da bude povereno ovlašćenom/kvalifikovanim licu koje te postupke treba da izvede prema uputstvima proizvođača, pridržavajući se sigurnosnih normi i važećih propisa.

● Električna sigurnost je garantovana samo kada je proizvod povezan na **ispravno i efikasno uzemljenje**.

● Svaka izmena ili pokušaj izmene uređaja predstavlja opasnost. U slučaju kvara nemojte sami pokušavati da poravite uređaj, zatražite pomoć ovlašćenog serviser.

● Nakon korišćenja uređaja, proverite jesu li pokazatelji na kontrolnim dugmadima u položaju "zatvoreno".

● Ukoliko odlučite da više ne koristite ovaj uređaj, pre njegovog zbrinjavanja na odlagalište morate ga onesposobiti na način koji je predviđen važećim zakonima o zaštiti zdravlja i okoline, tako da učinite bezopasnim delove koji mogu predstavljati opasnost za decu.

● Nalepnica sa tehničkim podacima postavljena je na vidljivom mestu na uređaju i priložena je uz ovaj priručnik. **Nalepnicu ne smete nikada da uklonite.**



VAŽNA UPOZORENJA

● Uređaj sme da ugradi u kuhinjski elemenat i priključiti ga na električnu i/ili plinsku mrežu samo ovlašćena/kvalifikovana osoba.

● Isključite uređaj iz električne mreže ako ga ne nameravate upotrebljavati duže vreme (npr. odlazak na odmor).

● Pojedini delovi uređaja (oko grejaćih površina, ugrevu se tokom rada, zato se pobrinite da deca budu na dovoljnoj udaljenosti od izvora toplote i pravovremeno ih upozorite na opasnost od opekotina.

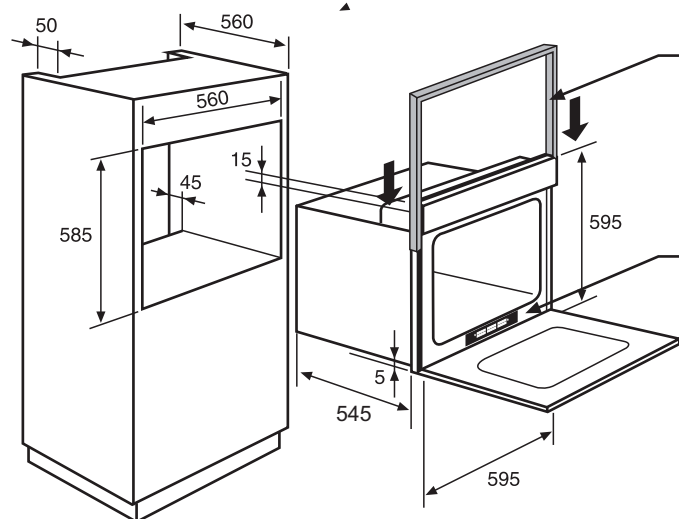
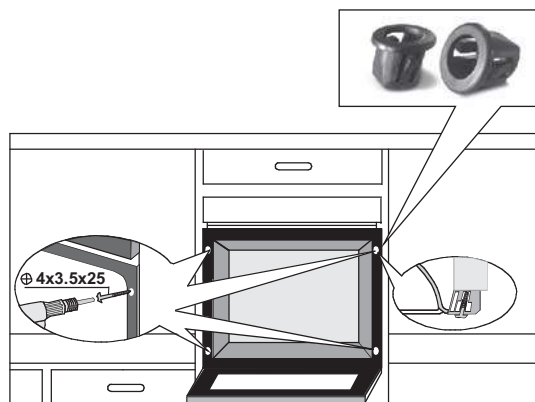
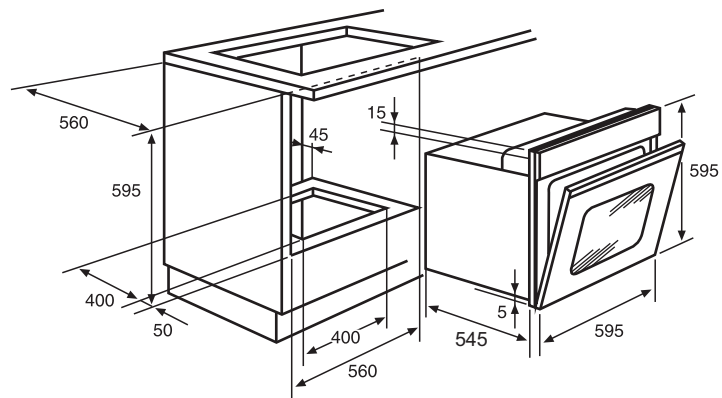
● Pregrejana masnoća tokom kuvanja ili prženja može se vrlo brzo zapaliti te postoji opasnost od opekotina. Zato jela na masti ili ulju (npr. prženi krompiri) pripremajte pažljivo i pod stalnim nadzorom.

● Električne ploče ne smeju da budu uključene prazne, bez postavljenih posuda.

● Uređaj ne upotrebljavajte za zagrevanje prostorije.

● U slučaju kvara isključite uređaj sa električne i/ili plinske mreže. Pozovite ovlašćenu servisnu službu.

UGRADNJA (mere u mm)



SRB: Zaštitni rub (dopremljen kod pojedinih modela rerni)

● Protection trim (supplied with the oven when necessary)

SRB Tehnička nalepnica



Ovaj uređaj je označen u skladu s evropskom smernicom 2002/96/EZ-a o "otpadu električne i elektronske oprema" (WEEE).

Pravilnom i sigurnom odlaganju ovog proizvoda možete pomoći i Vi te tako sprečiti potencijalne negativne posledice za okolinu i ljudsko zdravlje koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda.

Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod ne može biti tretiran kao kućni otpad.

Umesto toga ovaj proizvod mora da bude predat na odgovarajuće sabirno mesto za recikliranje električne i elektronske opreme.

Odlaganje mora biti izvršeno u skladu s lokalnim ekološkim propisima za odlagališta otpada.

Za opširnije informacije o tretmanu, recikliranju ili korišćenju ovog proizvoda kao otpada, molimo Vas da kontaktirate svoju lokalnu gradsku upravu, službu vašeg lokalnog odlagališta otpada ili trgovinu gde ste kupili proizvod.