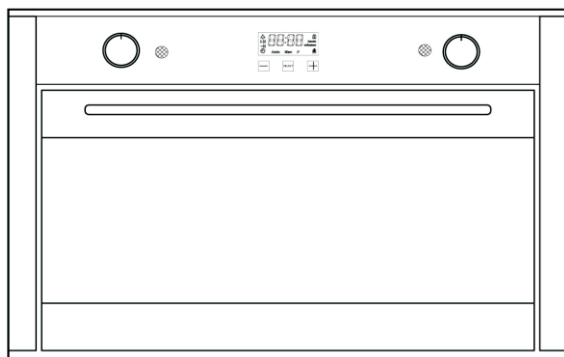


MULTIFUNKCIONALNA RERNA



FEA 2952 XN

POSTOVANI KORISNICI

Zahvaljujemo vam sto ste izabrali nas proizvod, sinonim za kvalitet I sigurnost. Nadamo se dace isti da odgovori vasim potrebama I zahtevima. Kada god smo vam potrebni ne dvoumite se potrazite nas. Mi cemo uvek biti uz vas kada god vam je potrebno za saradnju I za pruzanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode "**Nardi**".

Pre napuštanja fabrike uređaj je testiran i podešen od strane eksperata i stručnog kadra kako bi se dobili najbolji funkcionalni uslovi.

Sve popravke ili podešavanja koja se potom jave, zahtevaju da se obave s punom pažnjom od strane stručnog lica. Iz tog razloga mi Vam preporučujemo da se uvek obratite prodavcu kod kog ste kupili uređaj ili našem najbližem servisnom centru, specifikujući problem i model svog uređaja. Ne zaboravite da originalni rezervni delovi mogu da se nađu jedino u našim servisnim centrima za potrošače.

Nemojte ostavljati ambalažu neobezbeđenu što zbog dečije sigurnosti ali i radi očuvanja životne sredine.

Sadržaj:

Opšta upozorenja str.	4
Napomene za montiranje	5
Uputstva za upotrebu	7
Uputstva za kuvanje	11
Čišćenje	13
Podaci o nameštaju i tehnički podaci	16

OPŠTA UPOZORENJA

Uvaženi potrošaču,

Hvala Vam što ste izabrali naš proizvod. Ovaj uređaj je jednostavan za upotrebu; pročitajte pažljivo ovu Brošuru sa uputstvima pre montaže i upotrebe uređaja. U njoj ćete naći najbolje metode kako da instalirate, koristite i održavate ovaj uređaj.

Vrlo važno: sačuvajte ovu Brošuru sa uputstvima o uređaju u slučaju da uređaj dajete trećem licu.

Ovaj uređaj je namenjen za pečenje i zagrevanje hrane. Nemojte ga koristiti u druge svrhe.

Ovaj uređaj je namenjen za neprofesionalnu upotrebu od strane pojedinaca u kućnim uslovima. Uređaj treba da koriste odrasli, ne dozvoljavajući deci da se igraju sa njim. Prednji dostupni delovi mogu jako da se zagreju tokom upotrebe.

Nadgledajte decu i osobe sa drugačijim potrebama dok je rerna uključena tako da ne dotiču vrelu površinu i ne budu u blizini dok je uređaj uključen.

Ne dirajte grejače unutar rerne.

Montiranje uređaja treba da obavi kompetentno i stručno lice, koje je upoznato sa aktuelnim propisima o montiranju.

Pre održavanja i čišćenja isključite uređaj iz struje i sačekajte da se ohladi.

Korisnik ne sme sam da menja kabal uređaja. Za zamenu pozvati kvalifikovano lice.

Nemojte nikada pokrivati pećnicu aluminijumskom folijom pošto se otvori, predviđeni za održavanje brze razmene toplote, mogu zapušiti, i na taj način oštetiti emajl.

UPOZORENJE: dostupni delovi uređaja mogu postati vrlo topli u toku rada rerne. Deca treba da budu nadgledana kako se ne bi opekla.

U slučaju bilo kakve popravke uvek kontaktirajte ovlašćeni potrošački tehnički servis i tražite originalne rezervne delove. Popravke, obavljene od strane nestručnih lica, mogu dovesti do oštećenja uređaja.

NAPOMENE ZA MONTAŽU

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

Ovaj uređaj je obezbeđen trožilnim kablom za napajanje i radi na naizmeničnu struju i monofazni napon, što je naznačeno u odeljku sa tehničkim podacima o uređaju (na kraju Brošure) kao i na samom uređaju. Provodnik za uzemljenje je obeležen žuto- zelenom bojom.

POVEZIVANJE KABLA ZA NAPAJANJE NA MREŽU

Povežite glavni kabal rerne sa utikačem odgovarajućeg opterećenja, naznačenog na tabeli sa tehničkim podacima o rerni. U slučaju direktnog povezivanja na mrežu (kabal bez utikača), neophodno je da stavite odgovarajući električni prekidač pre uređaja sa minimalnim rastojenjem između kontakata od 3 mm (provodnik za uzemljenje ne sme da bude prekinut prekidačem.)

Pre no što povežete uređaj sa mrežom proverite da li:

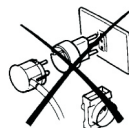
Električni brojač, sigurnosni ventil, linija napajanja i šteker mogu da podrže traženo opterećenje (pogledajte tabelu sa podacima).

Sistem napajanja je regularno uzemljen, u skladu sa važećim propisima.

Šteker ili prekidač su lako dostupni nakon montiranja rerne.

Nakon povezivanja sa mrežom proverite da glavni kabal ne dolazi u dodir sa delovima uređaja koji se zagrevaju.

Nikada ne koristite reduktore, šentove, adaptere koji mogu prouzrokovati pregorevanje ili pojavu plamena.

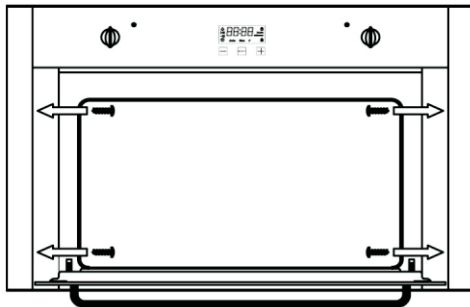


Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakvu direktnu ili indirektnu štetu nastalu neprikladnim ili nepravilnim povezivanjem. Zbog toga je potrebno da montiranje i sva povezivanja obavi stručno lice u saglasnosti sa lokalnim i opštevažećim propisima.

UGRADNJA I POVEZIVANJE

Stavite rernu u otvor kuhinjskog elementa oslanjajući je na osnovu i gurajući je dok krajnje ivice bočnih podupirača ne budu naspram čela kuh. elementa.

Za dimenzije rerne i otvore police pogledajte podatke na kraju ove Brošure.



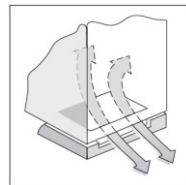
Otvorite vrata rerne i fiksirajte rernu sa četiri drvena šrafa koji se zavrću kroz otvore na stranama podupirača rerne.

Bočne strane i osnovna površina kuhinjske jedinice gde se rerne ugrađuje treba da budu okrenute kao što je pokazano na slici, kako bi se obezbedio nesmetan dotok vazduha i slobodno cirkulisanje vazduha oko rerne; na taj način se obezbeđuje dobro funkcionisanje i izbegavanje oštećenja kuhinjske police.

Vodite računa da apsolutno stabilno fiksirate reru, kao što je pokazano, i da dobro izolujete električne komponente kako biste izbegli eventualni kontakt sa metalnim delovima.

Osim toga, lepak (zaptivač) koji povezuje okrugle profile ka površini kuhinjske police treba da izdrži temperaturu ne nižu od 90 ° C kako bi se izbegle deformacije i odlepljivanje zaštitnog sloja. U slučaju da je ugrađena grejna ploča, električno priključivanje grejne ploče i rerne treba da bude odvojeno i zbog električnih razloga, i zbog lakšeg otvaranja rerne s prednje strane.

Nakon što je električno priključivanje sprovedeno, reru može biti priključena na mrežni napon tek nakon montiranja.

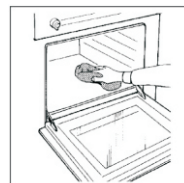


Pre korišćenja rerne šavetujemo Vam:

Odstranite specijalni film, koji pokriva staklo na vratima rerne (ukoliko takav postoji.)

Zagrejte praznu reru na maksimalnoj temperaturi u trajanju od 45 minuta (kako bi se uklonili neprijatni mirisi i dim koji nastaju usled ostataka fabričkih opiljaka i toplotne izolacije.)

Pažljivo očistite unutrašnjost rerne vodom i sapunom, i ponovo predite opranom krpom.

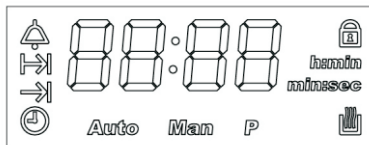


VAŽNO: Kada radi, prednja strana rerne se jako zagreva. Vodite računa da deca nisu u blizini.

Uputštvo za upotrebu

KOMPONENTE RADA

ELEKTRONSKI PROGRAMATOR



Podešavanje stvarnog vremena

Kada je napajanje el. energijom priključeno, na ekranu svetli "12:00" i simbol ⌚. Dodirom na bilo koju od komandi, (+, - ili **SELECT**), pojavljuje se znak **MAN** i moguće je podesiti vreme pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 5 sekundi.

Naknadne korekcije vremena se mogu izvršiti ponovnim pritiskom na komandu **SELECT** sve dok simbol ⌚ svetli i podešavanjem vremena kao što je navedeno gore.

Opšte napomene

- Ako je stvarno vreme podešeno dok je automatski program, doći će do otkazivanja programa.
- Jačina zvučnog signala može biti promenjena kada se više puta dodirne komanda **SELECT** dok se ne pojavi nivo podešavanja (**L1**, **L2** ili **L3**) i pritiskom tastera + ili -.
- Ukoliko nije dezaktiviran, zvučni signal se automatski prekida nakon oko 7 minuta.
- Maksimalno vreme programiranja iznosi 23 sata i 59 minuta.
- Ukoliko dođe do nestanka el. energije, sva podešena programiranja su otkazana; kada se el. energija ponovo uspostavi, displej svetli pokazujući 12.00. Da bi uređaj ponovo radio, resetujte trenutno vreme i bilo koji program.

Tajmer zvučnog signala (zumer)

Da biste ga koristili kao jednostavan zumer, više puta dodirnite komandu **SELECT** dok simbol 🔔 ne zasvetli, postavite željeno vreme pritiskom na tastere (-) i (+); nakon oko 5 sekundi simbol 🔔 prestaje da svetli i vreme počinje da se smanjuje; da biste promenili postavljanje vremena ili ga postavili na nulu pritisnite + ili -. Kada je vreme isteklo dodirnite bilo koju od komandi kako biste dezaktivirali zvučni signal. Maksimalno vreme koje može biti postavljeno iznosi 99 minuta.

Podešavanje kraja pečenja

Da biste odmah počeli sa pečenjem i automatski podesili vreme pečenja, postupite na sledeći način:

- Stavite jelo da se peče u rerni, i izaberite funkciju i željenu temperaturu, koristeći selektor funkcija i termostat.
- Dodirnite simbol **SELECT** više puta dok se svetleći simbol 🔔 ne pojavi i podesite vreme pečenja u roku od 5 sekundi pritiskom na taster + ili -.


Nakon nekoliko sekundi pojaviće se stvarno vreme i simboli 🔔 i AUTO će svetleti.

Preostalo vreme pečenja se može proveriti pritiskom na simbol **SELECT** dok je simbol 🔔 izabran ili promenjen ili postavljeno na nulu pritiskom na + ili -.

Kada je pečenje završeno, oglašava se zvučni signal i rerna je automatski isključena, na ekranu je prikazano 0.00 i **MAN** svetli. Da biste dezaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koju komandu; dodirnite **SELECT** da biste vratili programator na ručni režim rada, simbol **MAN** prestaje da svetli i rerna se ponovo može koristiti.


Postavljanje početka i kraja pečenja

Da biste programirali i početak i kraj pečenja, postupite po sledećem:

Dodirnite komandu **SELECT** dok se simbol  ne pojavi, podesite vreme pečenja pritiskom na (-) i (+) u roku od 5 sekundi.

Dodirnite ponovo komandu **SELECT** dok se ne pojavi izabrani simbol  za kraj pečenja.

Stavite jela da se peku u rerni, i izaberite funkciju i željenu temperaturu, koristeći selektor funkcija i termostat.

Pečenje će početi od vremena za kraj pečenja minus vreme pečenja. 5 Sekundi nakon otpuštanja komandi, pojaviće se stvarno vreme i AUTO će ostati aktivno kao i simbol  na početku pečenja.

Kada je pečenje završeno, oglašava se zvučni signal i rerna se automatski isključuje. Da biste dezaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koju komandu; dodirnite **SELECT** da biste vratili programator na ručno podešavanje, simbol **MAN** prestaje da svetli i rerna se ponovo može koristiti. Da biste otkazali program, vreme kuvanja postavite na nulu.

Bezbedonošna blokada

Programator ima bezbedonosnu funkciju koja zaključava rernu ili podešavanje programiranja. Zaključavanje ne radi kada je tajmer aktivan.

Aktiviranje: pritisnite komandu (+) u trajanju od 5 sekundi i pojaviće se simbol .

Napomene:

- Ako se zaključavanje aktivira a na ekranu stoji stvarno vreme bez podešenog programiranja (kraj pečenja ili početak i kraj pečenja), rerna je zaključana.
- Ako je aktivirano kada rerna radi ili kada je izabrano programiranje (kraj pečenja ili početak i kraj pečenja), zaključavanje sprečava promenu programiranja.

Dezaktiviranje: dodirnite komandu (+) u trajanju od 5 sekundi.

Napomena: U slučaju nestanka el. energije: kada se ona ponovo uspostavi, blokada će i dalje biti aktivna.

Signalno švetlo termoštata (° C)

Uključuje se u koje vreme kada termostat odredi temperaturu kuvanja u unutrašnjosti rerne i isključuje se kada rerna dosegne unapred zadatu temperaturu.

Signalno švetlo rada (~)

Signalizuje da je uređaj uključen i ostaje uključeno tokom procesa funkcionisanja.

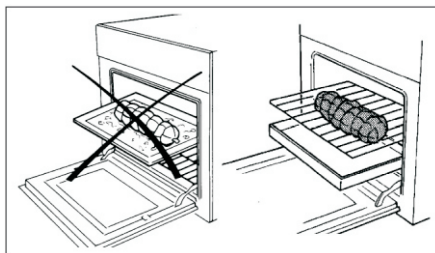
Sigurnošni termoštat

Prekida napajanje kako bi se izbeglo prekomerno pregrevanje usled nepravilnog korišćenja uređaja ili mogućeg kvara komponenti. Ukoliko se ovaj uređaj aktivira usled nepravilnog rukovanja, treba da sačekate da se rerna ohladi pre ponovne upotrebe. Međutim, ako se aktivira usled kvara komponenti, morate se obratiti Servisu tehničke službe.

Rašhladni motor

Neki modeli rerne imaju motor za hlađenje unutrašnjih komponenti. Ovaj uređaj se automatski aktivira prilikom svake upotrebe rerne.

UPUTSTVA ZA KUVANJE



PEČENJE U RERNI

Za idealno pečenje, rerna mora biti prethodno zagrejana na unapred podešenu temperaturu pečenja. Samo vrlo masno meso se može staviti u rernu koja je hladna.

Nikada nemojte koristiti plitke sudove ili posude za sakupljanje prelivene tečnosti kao sudove za pečenje, kako bi se zidovi rerne što manje zaprljali; izbegavajte prskanje masnoće, ove tečnosti se brzo zapale, i stvara se dim.

Koristite duboko posuđe, po mogućstvu glineno, i postavite ga na rešetku na otprilike sredini rerne.

Tablica daje neke primere temperaturnih podešavanja i vreme pečenja. Vreme pečenja može varirati u zavisnosti od vrste hrane, ujednačenosti i zapremine. Sigurni smo da će Vam iskustvo brzo predložiti moguće varijacije u pogledu vrednosti, datih u tabelama, za vreme pečenja.

Praktični saveti kako da uštedite energiju.

Rerna se može isključiti nekoliko minuta pre kraja pečenja: preostala temperatura je dovoljna da bi se pečenje privelo kraju. Vrata rerne otvarajte što je moguće ređe: da biste proverili progres pečenja, pogledajte kroz prozor vrata rerne (svetlo rerne je uvek uključeno).

Opšti saveti:

Rerna nudi različite vrste zagrevanja.

- Tradicionalno zagrevanje za pečenje
- Ventilatorsko zagrevanje za pečenje kolača, biskvita itd.

Ako izaberete ventilatorsko zagrevanje, najbolja moguća upotreba bi trebalo da se stvori od njegove prednosti: da ispečete pečenje i kolače na različitim policama ili da spremite čitav meni štedeći vreme i energiju.



Ventilatorsko zagrevanje:

Ova opcija stvara kontinuiran protok toplog vazduha, omogućavajući simultano kuvanje na dve police. Temperatura je niža nego kod tradicionalnog zagrevanja.

Tradicionalno zagrevanje:



Ono je posebno prikladno za pečenje divljači, hleba i torti. Preporučljivo je staviti hranu u rernu kada je dostignut najviša temperatura pečenja tj. kada je isključena lampica termostata.



GRILOVANJE

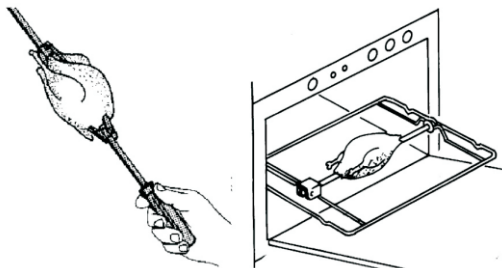
Kada je u pitanju grilovanje, rerna mora biti prethodno zagrejana oko 5 minuta. Tokom ove vrste pečenja, toplota dolazi od gore i bazirana je na zračenju infracrvenih zraka. Ovo je pogodno za meso, koje nije mnogo debelo, i tost. Meso i riba koji treba da se ispeku na roštilju bi trebalo da budu blago podmazani uljem, i uvek postavljeni na rešetku, koja potom sklizne u položaj bliže ili dalje od grejača, u zavisnosti od debljine mesa: tablica prikazana u nastavku daje neke primere za pečenje i postavljanje hrane. Vreme pečenja može da varira u zavisnosti od prirode hrane, njene ujednačenosti i zapremine.

RAD GRILA I RAŽNJA

POŠTO SU TOKOM PEČENJA NEKI DELOVI RERNE PREGREJANI, NEMOJTE DOZVOLITI DECI DA BUDU U BLIZINI UREĐAJA!

Stavite štap ražnja u hranu i postavite ga između dve viljuške tako da ima ravnotežu kako bi se sprečilo da hrana ne izazove prekomerni stres na motor ražnja. Postavite štap na pomoćnu rešetku pomoću spojnice u blizini rešetke.

Uklonite plastični držač (koristi se samo za uklanjanje kuvane hrane). Gurnite pomoćnu rešetku umetanjem štapa u rupu od osovine motora na zidu peći. Postavite plaeš za sakupljanje masnoće na donju vodilicu.



PEČENJE KOLAČA

Cirkulacija vazduha u rerni obezbeđuje trenutnu i ravnomernu raspodelu toplote. Nije potrebno unapred zagrevati rernu. Međutim, za delikatna peciva rerna se može unapred zagrejati. Nekoliko tacni za pečenje se može staviti u rernu, vodeći računa da se ne koristi prva vodilica od vrha. Druge vrste hrane (riba, meso, itd.) se takođe može peći u isto vreme bez bilo kakve razmene ukusa i mirisa. Ovakvo višestruko pečenje je moguće jer, iako imaju različito vreme pečenja, temperatura pečenja različitih namirnica je ista.

GRATINIRANJE



Ovaj termin se odnosi na promenu koja se javlja na površini hrane koja je obično prethodno skuvana i kada se stavi u rernu ona postaje hrskava i zlatna.

"Gnocchi alla romana", "polenta pasticciata", pirinač, lazanje, testenina, povrće u bešamel sosu su tipična jela za ovu vrstu pripremanja u rerni.

ODMRZAVANJE



Otapanje se odvija na sobnoj temperaturi uz prednost da može i brže. Deset sati, koliko je potrebno u frižideru su smanjeni na jedan sat za svaki kilogram mesa. Stavite upakovano meso na tacnu. Postavite je u rernu.

VREME PEČENJA

U tabeli su prikazani neki primeri podešavanja termostata i vremena pečenja. Vreme pečenja može da varira u zavisnosti od vrste hrane, ujednačenosti i zapremine. Sigurni samo da će Vam iskustvo brzo predložiti moguće varijacije u pogledu vrednosti datih u tabelama.

Napomene:

Za pečenje govedine, teletine, svinjetine i ćuretine sa kostima ili rolovanog pečenja, povećajte vreme u tabeli za oko 20 minuta.

Navodi u tabeli za upotrebu rešetki su najbolji u slučaju pečenja na nekoliko nivoa.

Vreme dato u tabeli se odnosi na pečenje samo jednog jela: za pečenje više vrsta jela, vreme pečenja mora biti povećano za 5- 10 minuta.

Tablica vremena pečenja u rerni

Vrsta hrane	Broj rešetke	Temperatura rerne °C	Vreme u minutima					
	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td> </td><td>4</td></tr> <tr><td> </td><td>3</td></tr> <tr><td> </td><td>2</td></tr> <tr><td> </td><td>1</td></tr> </table>				4		3	
	4							
	3							
	2							
	1							
HRANA								
Dugo pečenje	2	220 – 250	U zavisnosti od debljine 50 – 60					
Kratko pečenje	2	225 – 250						
Perad (Gvineja kokoške, patke i dr.)	1	210 – 250	150 – 180					
Piletina	2	225 – 250	50 – 60					
Divljač	1	200 – 225	U zavisnosti od debljine 20 – 25					
Riba	1	180 - 200						
KOLAČI								
Božićni kolač	Samo baza	160 – 200	60 – 70					
Kolač od šljive	”	170 – 180	90 – 100					
Pomorandža torta	”	170 – 180	80 – 100					
Savoy keks	2	200	40 – 45					
Kroasani	2	215 – 230	35 – 40					
Lisnato testo	2	215	30 – 40					
Biskvit torta	2	200 – 215	30 – 35					
Meringues	1	140	60 – 80					
Kremasto lisnato testo	2	215 – 230	30					
Voćni kolač (beskvasno testo)	2	250	30 – 35					
Voćni kolač (testo s kvascem)	2	230	20 – 30					

Tabela za gril

Vrsta hrane	U kg	Broj rešetke	Temperatura rerne °C	Prethodno zagrevanje u minutima	Vreme u minutima			
		<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td> </td><td>4</td></tr> <tr><td> </td><td>3</td></tr> <tr><td> </td><td>2</td></tr> <tr><td> </td><td>1</td></tr> </table>					4	
	4							
	3							
	2							
	1							
Teleći kotleti	1	3	250	5	8 - 10			
Jagnjeći kotleti	1	3	250	5	12 - 15			
Jetra	1	3	250	5	10 - 12			
Mlevene rolne	1	3	250	5	12 - 15			
Teleće srce	1	3	250	5	12 - 15			
Uvezano pečenje	1	3	250	5	20 - 25			
polovina- pileta	-	3	250	5	20 - 25			
Riblji file	-	3	250	5	12 - 15			
Punjeni paradajz	-	3	250	5	10 - 12			

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Važno: Pre bilo kakve operacije čišćenja i održavanja rerne, isključite uređaj.

Generalno čišćenje

Da bi emajlirana površina što duže bila sjajna, trebalo bi da se rerna očisti nakon svake upotrebe. Kada se rerna ohladi, lako možete ukloniti naslage masti sunđerom ili vlažnom krpom i toplom vodom, i ako je potrebno nekim proizvodom sa tržišta.

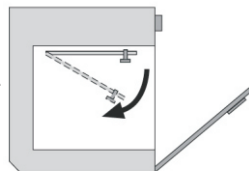
Nemojte koristiti abrazivne krpe ili sunđere koji mogu nepovratno oštetiti emajl. Kontrolni panel, regulator, i dugme bele rerne se moraju takođe čistiti kako bi se izbeglo stvaranje masne pare, zbog koje ove površine požute. Nakon upotrebe, dobro isperite delove od nerđajućeg čelika vodom i izbršite ih mekom krpom ili jelenskom kožom.

Za upornije mrlje koristite obične neabrazivne deterđente ili posebne proizvode za nerđajući čelik ili malo toplog sirćeta. Očistite prozor vrata rerne samo toplom vodom, izbegavajući upotrebu grube krpe.

Nemojte čistiti rernu aparatima na vruću paru.

Rerne ša sposobnošću spuštanja grejača radi čišćenja

1. Važno: proverite da su sve komande isključene (u off položaju) i sačekajte da se držač ohladi.
2. Držite prednji grejača dok odšraflujete valjkasti navrtanj koji pričvršćuje element.
3. Lagano spustite prednji deo grejača dok se ne zaustavi.
4. Tokom čišćenja izbegavajte prekomerno pritiskanje gril.
5. Nakon čišćenja pažljivo uklonite sve ostatke deterđenta i vodu sa grila..
6. Pažljivo podignite prednji deo elementa i osigurajte ga valjkastim navrtanjem.



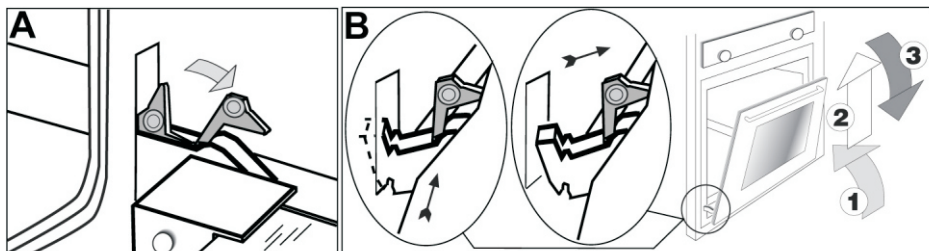
Nemojte koristiti rernu sa spuštenim grejačem grila!

Čišćenje vrata rerne

Skidanje vrata

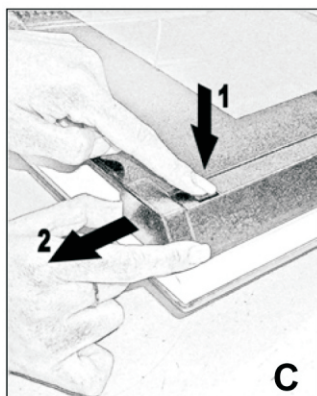
1. Otvorite potpuno vrata rerne.
2. Palcem podignite U-vijke graničnih šarki, okrećući ih u potpunosti koliko je moguće ka spolja (slika A).
3. Okrećite vrata prema zatvorenom položaju dok se ne oslone na U-vijke: na ovaj način su opruge šarke blokirane. Potpunim zatvaranjem vrata, šarke se mogu otkaçiti iz otvora, zajedno sa prednjim delom rerne (niz 1, 2, 3 slika B).

Da biste ponovo postavili vrata, postupite po ovim radnjama u obrnutom redosledu

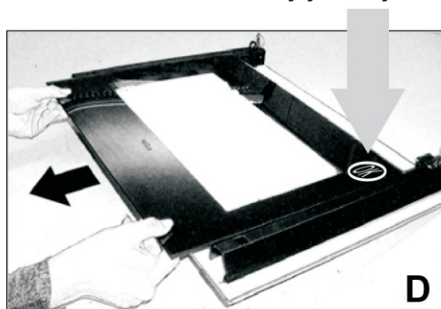


Skidanje stakla sa okna vrata

VAŽNO: Zbog vaše sopstvene bezbednosti, pre no što skinete staklena okna, skinite vrata rerne. Za lakše čišćenje, nakon što su uklonjena vrata sa rerne, staklena okna mogu biti skinuta. Treba samo da pomerite dva gornja blokatora (slika C) kako bi mogla da skliznu sa prozora (slika D). Nakon čišćenja, vratite staklena okna vraćanjem blokatora i proverite da li su svi delovi pravilno fiksirani. Tek tada možete postaviti vrata na rernu.



Simbol OK neka bude na donjoj dešnoj štrani.

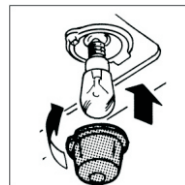


Sva stakla koja se koriste u ovom uređaju su prošla kroz poseban tretman bezbednosti. U slučaju razbijanja stakla, staklo se razbija u male kvadratiće i ravne delove koji nisu opasni jer nisu oštri. Molimo Vas da vodite računa o izbegavanju toplinskih udara na staklo rerne, naprimer, nikada nemojte početi da ga čistite dok je vruće.

Zamena šijalice u rerni

Nakon što ste izvadili utikač iz štekera, odšrafite stakleni zaštitni poklopac sijalice, potom pregorelu sjalicu zamenite novom, sledećih specifikacija: grlo E14, izdržljivost na temperaturi od 300°C.

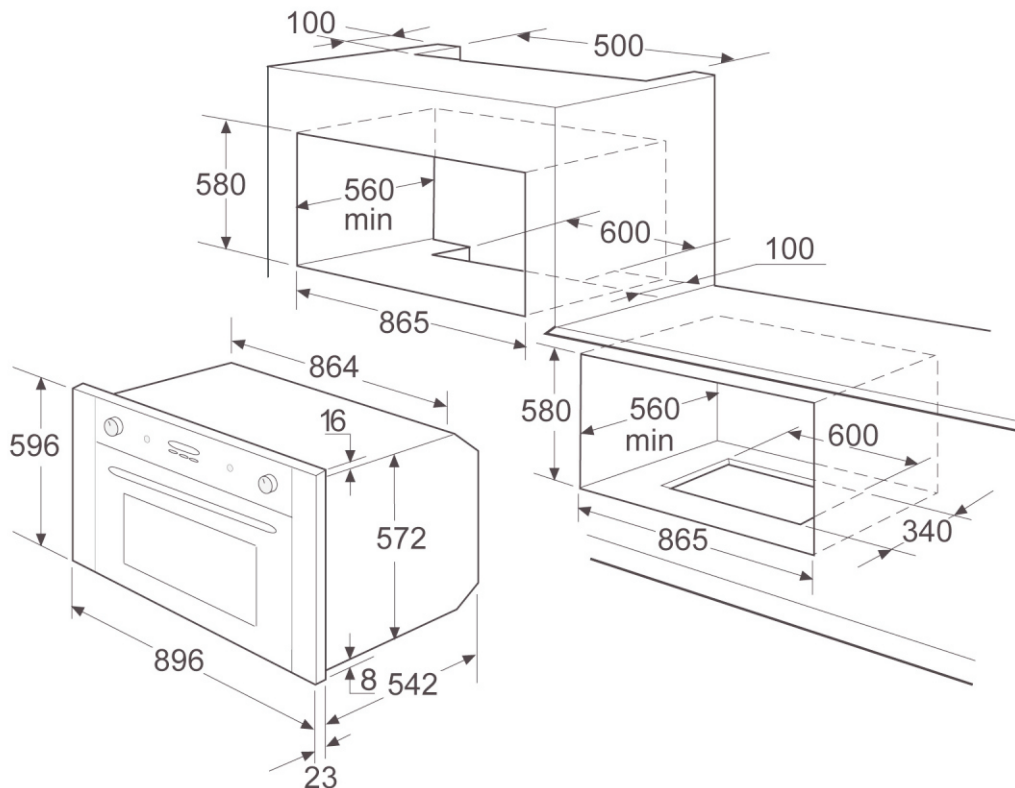
Učvrstite poklopac i priključite rernu na izvor napajanja.



Samočistive katalitičke ploče (opciono)

Neki modeli rerni mogu imati samočistive katalitičke ploče, koje pokrivaju zidove, montirane su na sredini. Ukoliko ih niste dobili, možete se obratiti Servisnom centru kako biste ih kupili. Ove posebne ploče, koje treba da se montiraju na bočne strane zidova i zadnji zid, su pokrivene posebnim mikro- poroznim katalitičkim emajlom koji postepeno oksidiše i isparava ulja i masti koja prskaju, eliminišući ih tokom pečenja na temperaturi od preko 200 ° C. Ako nakon pečenja vrlo masne hrane i hrane sa salom rerna nije čista, uključite je praznu na maksimalnu temperaturu, na potrebno vreme (max. 1 sat) kako bi ponovo bila čista. Samočisteća ploča se ne sme prati abrazivnim sredstvima ili proizvodima koji sadrže kiseline ili baze, već ih treba redovno brisati krpom natopljenom u vodi. Ove ploče se mogu naručiti u najbližem prodajnom servisnom centru.

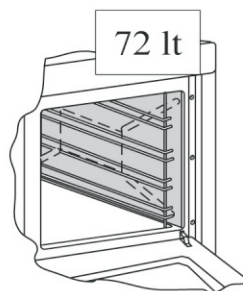
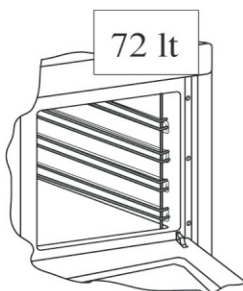
NAMEŠTAJ I TEHNIČKI PODACI




Radni kapacitet rerne:

Električne karakteristike:

Gril - 2400W
 Gornji grejač - 1100W
 Donji grejač - 1500W
 Kružni grejač - 2800W
 Sijalica - max 25W (x2)



Simbol  na proizvodu, ili na dokumentima koja prate proizvod, označava da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao kućni otpad već se mora odneti na odgovarajuće mesto na kome se vrši reciklaža električne i elektronske opreme. Odlaganje se mora vršiti u skladu sa lokalnim propisima o zaštiti životne sredine koji se tiču odlaganja otpada.

BEOLEKS

SRB

Novi Beograde: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826
Bul. Arsenija černojevića 66