

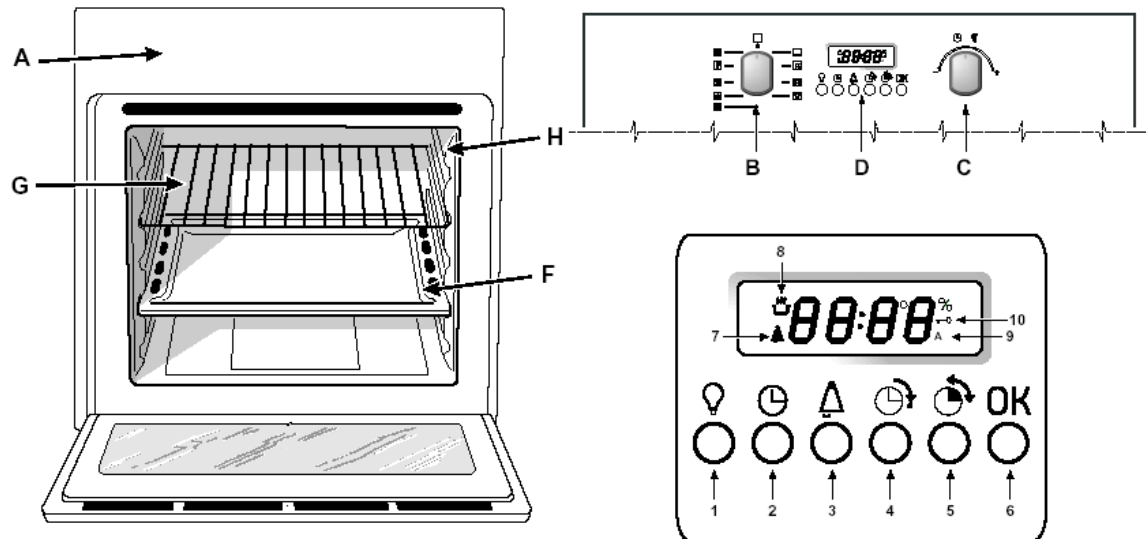
ARISTON

RERNA FB 86 P

UPUTSTVO ZA UPOTREBU I KORIŠĆENJE

Zahvaljujemo vam na izboru Ariston uređaja koji su pouzdani i jednostavni za korišćenje. Preporučujemo vam da pre korišćenja pažljivo pročitate uputstva iz ovog priručnika, kako biste na najbolji mogući način mogli koristiti ovu rernu i kako biste produžili njen rok trajanja. U ovom priručniku se nalaze sva uputstva za bezbednu instalaciju, korišćenje i održavanje rerne. Čuvajte ovaj priručnik kako biste ga mogli konsultovati i ubuduće. Hvala.

Pogled izbliza



A. Komandna tabla

B. Dugme za odabir programa pečenja (Programator)

C. Dugme za odabir temperature pečenja

D. Elektronski programator - Omogućava programiranje bilo koje funkcije pečenja tako što možete podesiti trajanje i vreme i završetka pečenja. Takođe radi i kao brojač minuta (tajmer).

F. Pleh

G. Rešetka

H. Vođice za pleh i rešetku

1. Svetlo u rerni
2. Podešavanje sata
3. Podešavanje tajmera
4. Kraj pečenja

5. Trajanje pečenja
6. Potvrđivanje podešenog
7. Indikator tajmera
8. Indikator za zagrevanje rerne (☰ treperi) ili za pečenje (☰ fiksni znak)
9. Indikator da je izvršeno programiranje
10. Indikator da su blokirana vrata rerne

Kako koristiti rernu

Rerna **7 Kuvara** kombinuje prednosti tradicionalne statičke rerne i modernih modela s ventilatorom u jedinstvenom uređaju.

Ovaj uređaj s mnoštvom funkcija vam omogućava da jednostavno i bezbedno odaberete jedan od 7 različitih načina pečenja hrane.

Odabir raznih funkcija koje nudi vaša rerna se vrši preko funkcijskog dugmeta «**B**» koji se nalazi na komandnoj tabli.

Pažnja: Kada prvi put koristite rernu, preporučujemo da podesite termostat na najvišu temperaturu i da je pustite da radi oko pola sata sa zatvorenim vratima i bez hrane unutra. Nakon toga, ugassite rernu, otvorite vrata i pustite da se provetri. Možda ćete tada osetiti neobičan miris koji se stvara isparavanjem supstanci koje se koriste za zaštitu rerne od njene proizvodnje do instalacije.

Podešavanje digitalnog sata

Podešavanje sata vrši se uz pomoć dugmeta „**B**“ u poziciji **0**.

Nakon što priključite rernu u struju ili nakon nestanka električne energije u kući, na displeju će blinkati: **0:00**.

Okrenite dugme **C** kako biste podesili sat a zatim pritisnite **OK** da to potvrdite. Ponovo okrenite dugme **C** da biste podesili minute a zatim ponovo pritisnite **OK** da biste izvršili konačnu potvrdu onoga što ste podesili. Ukoliko želite da promenite vrednosti na satu, pritisnite taster **2** i pratite prethodno navedenu proceduru.

Tajmer (brojač minuta)

Tajmer ne kontroliše paljenje i gašenje rerne, već samo zvoni kada vreme istekne. Ovo zvono možete ugassiti pritiskom na bilo koje dugme.

Ako želite da podesite tajmer pritisnite taster **3**, zatim podesite cifru uz pomoć dugmeta **C** a zatim pritisnite taster **OK** da biste potvrdili. Ikonica ▲ će vas podsećati da je tajmer aktiviran.

Kad tajmer završi sa svojim odbrojavanjem, čuće se zvučni signal koji traje 1 minut ali može i da se prekine ranije pritiskom na bilo koje dugme.

Svetlo u rerni

Kada je rerna ugašena, sijalica se pali pritiskom na taster **1** ili otvaranjem vrata rerne.

Rashlađivanje rerne


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


Pažnja: Na kraju pečenja, ventilator će ostati upaljen sve dok se rerne dovoljno ne rashladi.

Pažnja: Kod programa „Fast cooking“, ventilator se aktivira automatski samo kad je rerne vruća.

Pažnja: uređaj poseduje dijagnostički sistem koji omogućava da se otkriju eventualni kvarovi. Kada se na displeju pojave poruke tipa „F n m“ (n i m=brojevi s jednom cifrom), to znači da rerne ima neki problem u radu. U ovom slučaju, potrebna je intervencija stručnog personala da bi se otklonio kvar.

Korišćenje rerne

Rotiranjem dugmeta **B** možete odabrati željeni program pečenja. Rerne će automatski početi sa fazom predzagrevanja u toku koje će na displeju blinkati ikonica  i pojaviće se temperatura pečenja koja odgovara odabranom programu: ukoliko ta temperatura nije ona koju vi želite, možete je promeniti jednostavnim okretanjem dugmeta **C**.

Nakon što se završi zagrevanje rerne, čućete zvučni signal i videćete da ikonica  više ne blinka na displeju, nego je fiksna. Tada možete u ovako dobro zagrejanu rerne staviti namirnice koje želite da ispečete.

Pažnja: kod programa **FAST COOKING** i **GRILL** nije predviđena faza predzagrevanja rerne.

Imajte na umu da je u toku pečenja uvek moguće:

- promeniti program pečenja podešavanjem dugmeta „**B**“.
- promeniti temperaturu pečenja podešavanjem dugmeta „**C**“.
- programirati dužinu trajanja i čas u kome se pečenje treba završiti. (vidi poglavlje „Programiranje pečenja“).
- Prekinuti pečenje u bilo kom trenutku tako što podesite dugme „**B**“ u poziciju **0**.

Pažnja: Kod svih programa pečenja, iz sigurnosnih razloga, predviđena je dužina rada od 2 sata. Ukoliko to nije izmenjeno, rerne se automatski gasi kada ta dva sata prođu.

Pažnja: Postavite pleh koji ste dobili zajedno sa rernom na poslednji nivo kako bi na njega mogli da cure sosovi ili masnoća pri korišćenju grill programa ili ražnja (samo kod nekih modela). Kod svih drugih programa pečenja, nemojte nikada koristiti poslednji nivo i nikada nemojte ništa stavljati na dno rerne dok ona radi, jer tako možete oštetiti emajl. Posude u kojima pečete hranu (vatrostalne ili aluminijumske posude) uvek stavljajte na rešetku koju ste dobili s rernom a koja se nalazi u jednoj od vođica unutar rerne.

Tradicionalni program pečenja

Dugme termostata «C» postavite između **40°C** i **250°C**. Kod ovog programa aktiviraju se i donji i gornji grejač, rerne radi na klasičan i tradicionalni način ali je i usavršena.

Toplota se izuzetno dobro raspoređuje a električna energija se manje troši. Statička rerne

još uvek nema premca kod pečenja jela koja se sastoje od nekoliko sastojaka, kao što je npr. podvarak sa rebarcima, musaka ili pilav. Izuzetni rezultati s tradicionalnom rernom se postižu pri pripremanju junetine (gulaš i sl.) i divljači koji se moraju polako peći i često prelivati pri pečenju. Program tradicionalne rerne ostaje najbolji za pečenje kolača i voća i za jela koja se peku u zatvorenim posudama. Kod tradicionalnog pečenja, koristi se samo jedan nivo u rerni jer je raspoređivanje toplote samo na taj način ujednačeno. Korišćenjem gornjeg ili donjeg nivoa, možete peći hranu više odozdo ili odozgo – onako kako vi to želite.

Program multi rerne

Dugme termostata «C» postavite između **40°C** i **250°C**. Aktiviraju se grejači naizmenično i pali se ventilator. S obzirom da toplota ostaje konstantna i ujednačena unutar cele rerne, vazduh peče hranu jednako preko cele površine. Koristeći ovaj program, možete peći više jela u isto vreme sve dok je vreme njihovog pripremanja jednako. Možete koristiti maksimalno 2 nivoa u isto vreme, prateći instrukcije navedene u poglavlju „Kako peći na više nivoa“. Ovaj program se posebno preporučuje kod jela koja se pripremaju na au gratin način ili koja se dugo peku, kao što su npr: lazanje, pečena piletina s krompirom itd... Pored toga, odlična distribucija toplote omogućava da korišćenjem niže temperature pripremate pečenje jer se ono tada manje osuši, mekše je i manje izgubi na težini. Program multi rerne je posebno podesan za pripremanje ribe, jer ona zadržava svoj ukus i izgled iako se može pripremati s ograničenom količinom začina. Kod pripremanja priloga jelu, odlični rezultati se postižu kod dinstanja povrća kao što su tikvice, plavi patlidžan, paprike, paradajz itd...
Deserti: Program multi rerne je odličan za pripremanje testenine koja treba da naraste, kao i za otapanje mesa i hleba. Otapanje se vrši na temperaturi od 80°C. Za osetljivije namirnice, koristite temperaturu od 60°C ili samo cirkulaciju hladnog vazduha podešavanjem termostata na temperaturu od 0°C.

Program Grill

Dugme termostata «C» postavite između **50%** i **100%**. Uključuje se gornji grejač i aktivira se ražanj (kod modela kod kojih postoji). Izuzetno visoka i direktna temperatura grilla omogućava da se meso brzo ispeče i potamni spolja dok se unutra zadržavaju svi njegovi sokovi koji ga čine sočnim. Grill se takođe preporučuje za pripremanje jela kod kojih je potrebna visoka temperatura spolja: junećih odrezaka, teletine, fileta, hamburgera itd...

Kod ovog programa, pečenje treba vršiti s poluotvorenim vratima rerne osim kod pečenja na ražnju.

Neki primeri pečenja na grillu su navedeni u poglavlju «Praktični saveti za pečenje». Rotirajte dugme „C“: displej će pokazati nivo jačine između minimuma od 50% i maksimuma od 100%.

Program Gratin – hrskavo pečenje

Dugme termostata «C» staviti između **40°** i **250° C**. Uključuje se gornji grejač, ventilator i ražanj (kod modela kod kojih postoji).

Kombinacija ovih elemenata povećava efikasnost grejanja cirkulacijom vazduha kroz rernu. Na ovaj način se sprečava da hrana izgori na površini a toplota ulazi direktno u hranu. Odlični rezultati se postižu kod čevapa, kobasica, mesa koje se priprema sa povrćem, jagnjećih i svinjskih kotleta, rebarca, pileta u pikantnom sosu itd...

Kod programa Gratin, vrata rerne uvek moraju biti zatvorena.

Ovaj program je takođe idealan za pripremanje ribljih šnicli – sabljjarke, tunjevine i sl...

Program Pizza

Dugme termostata «C» staviti između 40° i 250° C. Uključuje se ventilator, donji i kružni grejač. Ova kombinacija brzo greje rernu zahvaljujući ogromnoj energiji koju uređaj koristi (2800W) – a koja stvara značajnu toplotu koja greje rernu uglavnom odozdo.

Program Pizza je idealan za jela za čije je pripremanje potrebna visoka temperatura, kao što su pice ili veći komadi mesa. Koristite samo jedan pleh ili nivo istovremeno. Ako koristite više nivoa, morate na polovini pečenja zameniti mesto jela – tako što ćete ono što je bilo gore staviti dole i obrnuto.

Program Pekara

Dugme termostata «C» staviti između 40° i 250° C. Uključuju se zadnji grejač i ventilator što garantuje delikatno i ravnomerno raspoređivanje toplote unutar rerne. Ovaj program je idealan za pečenje osetljivijih jela kao što su slatkiši koje treba da nadodu i pripremanja pojedinih kolača na 3 nivoa istovremeno. Primeri: kremovi, slatki i slani biskviti, puter kifle i male porcije gratiniranog povrća itd...

Program «Fast cooking» - brzo pečenje

Dugme termostata «C» staviti između 40° i 250° C. Uključuju se grejači i ventilator – oni garantuju konstantnu i podjednaku distribuciju toplote unutar rerne.

Ovaj program se preporučuje za brzo pečenje prethodno pripremljene hrane (jer kod nje zagrevanje rerne nije neophodno), kao što je npr. smrznuta hrana.

Najbolji rezultati kod «Fast cooking» programa dobijaju se ako koristite samo jedan nivo u rerni i to drugi odozgo. Molimo vas da pogledate tabelu pod nazivom «Praktični saveti u pečenju».

Program za odleđivanje hrane

Dugme termostata «C» staviti u **bilo koju poziciju**.



Ventilator koji se nalazi na dnu rerne čini da vazduh sobne temperature cirkuliše oko hrane. Ovaj program služi odleđivanje bilo koje vrste hrane a posebno za osetljivije namirnice kod kojih pri otapanju ne treba koristiti toplotu. To su na primer sladoled torte, slatkiši sa kremom i šlagom, slatkiši s voćem. Vreme otapanja je duplo kraće nego da vršite otapanje van rerne. Kod odleđivanja mesa, ribe i hleda, možete ubrzati proces korišćenjem programa multi rerne gde se temperatura podešava između 80° i 100° C.

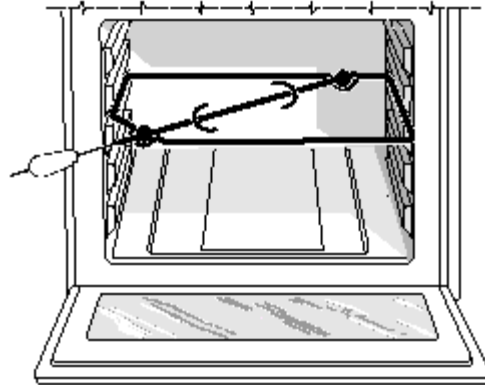
Automatsko čišćenje uz pomoć opcije „fast clean“ - brzo čišćenje

To je opcija za integralno čišćenje rerne. Za informacije koje se tiču brzog čišćenja rerne, pogledajte poglavlje „Automatsko čišćenje uz pomoć opcije fast clean“.

Program Ražanj (samo kod pojedinih modela)

Da biste pekli na ražnju, uradite sledeće:

- postavite pleh na najniži nivo.
- stavite specijalni držač za ražanj na 3. nivo odozdo i stavite ražanj tako što ćete ga uvući kroz specijalnu rupu na zadnjem delu rerne.
- aktivirajte ražanj tako što ćete dugme «**B**» staviti u poziciju  / .



Programiranje pečenja

Programiranje trajanja i/ili časa kada se pečenje mora završiti vrši se pošto odaberete program kojim želite peći.

Programiranje trajanja pečenja

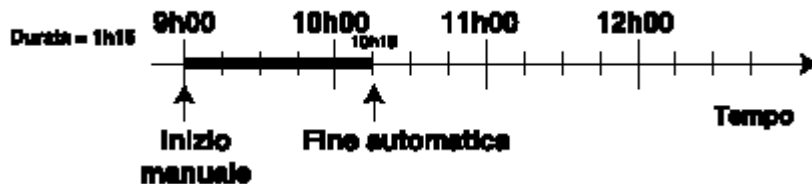
Pritisnite taster 5 a zatim podesite trajanje rotiranjem dugmeta **C**. Pritiskom na taster **OK**, podešavanje će biti memorisano i na displeju će se naizmenično videti odabrana temperatura koja se može promeniti dugmetom **C** i vreme koje preostaje do kraja pečenja.

Nakon što vreme istekne na displeju će se pojaviti reč „end“ i čuće se sekvenca zvučnih signala da označi da je pečenje završeno.

- Pritisnite bilo koje dugme da prekinete zvučni signal.
- Vratite programator **B** u poziciju 0 da bi se reč „end“ izgubila sa displeja.

Primer

Sada je 9:00h a želite da isprogramirate da pečenje traje 1h i 15 min. Pečenje bi trebalo da se automatski prekine u 10:15h.



Programiranje časa kraja pečenja

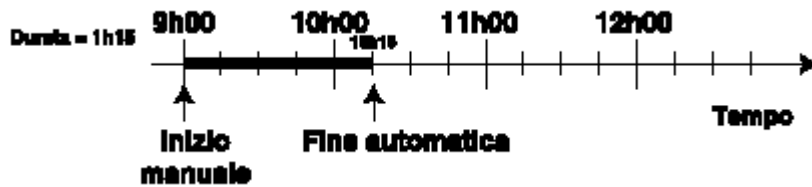
Pritisnite taster 4 a zatim podesite vreme rotiranjem dugmeta **C**. Pritiskom na taster **OK**, ono što ste podesili će biti memorisano a displej će vas naizmenično podsećati na vrednost odabrane temperature i na vreme koje je preostalo do kraja pečenja.

Nakon što istekne vreme koje je predviđeno za kraj pečenja a koje ste prethodno podesili, na displeju će se pojaviti reč „end“ i čuće se sekvenca zvučnih signala da označi da je pečenje završeno.

- Pritisnite bilo koje dugme da prekinete zvučni signal.
- Vratite programator **B** u poziciju 0 da bi se reč „end“ izgubila sa displeja.

Primer

Sada je 9:00h a želite da isprogramirate da se pečenje završi u 10:15h. Pečenje će trajati 1h i 15 min.



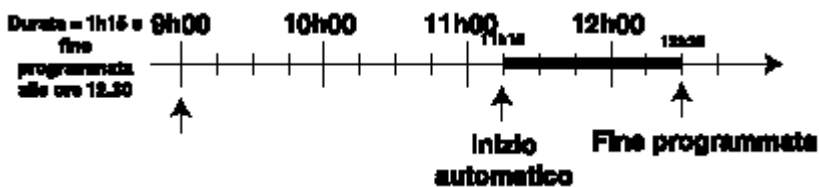
Programiranje odloženog pečenja

Pritisnite taster 5 a zatim podesite trajanje pečenja rotiranjem dugmeta **C**. Pritiskom na taster **OK**, ono što ste podesili će biti memorisano a displej će vas naizmenično podsećati na vrednost odabrane temperature i na prethodno podešeno vreme.

Zatim pritisnite taster 4 i rotiranjem dugmeta **C** podesite čas kada pečenje treba da se završi. Pritiskom na taster **OK**, ono što ste podesili će biti memorisano a displej će vas naizmenično podsećati na vrednost odabrane temperature i na čas kad pečenje treba da se završi.

Primer

Sada je 9:00h a želite da isprogramirate da pečenje traje 1h i 15 min i da se završi u 12:30h. Pečenje će automatski početi u 11:15h.



Ikonica **A** će vas podsećati da ste programirali trajanje i/ili čas kad pečenje treba da se završi.

Ako želite da poništite programirano

Ukoliko želite da poništite nešto što ste programirali, rotirajte programator „**B**“ sve dok ne dođe do pozicije „**0**“.

Automatsko čišćenje uz pomoć opcije „fast clean“ („brzo čišćenje“)

Kada aktivirate opciju **fast clean**, temperatura unutar rerne dostiže 500°C koji su potrebni da bi se ugljenisali svi ostaci hrane. Kroz vrata rerne možete videti čestice koje **zasvetle** u toku sagorevanja: radi se o momentalnom sagorevanju i to je **potpuno normalan fenomen, koji ne predstavlja nikakvu opasnost**.

Nekoliko korisnih saveta pre nego što započnete automatsko čišćenje

1 - Probajte da **eliminirate veće** ostatke hrane vlažnom krpom. Izbegavajte korišćenje deterdženata i drugih proizvoda koji se preporučuju za čišćenje rerne.

2 - **Izvadite sve iz rerne (plehove, rešetke, posude)**, oni nisu predviđeni da budu na tako visokim temperaturama. Pored toga, neko posuđe može i da utiče na automatsko čišćenje jer sprečava cirkulisanje toplote i toplota ne može da dođe do svih zidova. Plehovi i rešetke se mogu oprati kao i svo drugo posuđe (čak i u mašini za pranje sudova).

3 - Nemojte ostavljati krpe na ručki za otvaranje rerne.

Upozorenje: u toku automatskog čišćenja, površina rerne može postati veoma vruća. Molimo vas da deca ne budu u blizini rerne.

Kako aktivirati fast clean

-Zatvorite vrata rerne

-Stavite programator u poziciju

-Ako želite da programirate trajanje čišćenja ili čas kada treba da se završi, pratite uputstva koja se nalaze u poglavlju „Programiranje opcije Fast clean“. Imajte na umu da možete da programirate trajanje od 60 do 120 minuta u zavisnosti od toga koliko je vaša rerna prljava.

Sigurnosni uređaji

S obzirom da može da proizvede jako visoku temperaturu, vaša rerna ima nekoliko sigurnosnih uređaja:

- vrata se **automatski blokiraju** čim temperatura postane jako visoka, kako bi se izbegao rizik od opekotina;
- ukoliko dođe do neke anomalije u radu, **grejači se više ne napajaju električnom energijom**.
- Pošto dođe do blokiranja vrata, više nije moguće izvršiti programiranje tajmera, trajanja automatikog čišćenja i kraja rada programa

Šta se dešava na kraju automatikog čišćenja?

Na kraju automatikog čišćenja, na displeju se pojavljuje reč „**end**“ i čuje se zvučni signal koga možete prekinuti pritiskom na bilo koji taster. Rotiranjem programatora u poziciju „**0**“ nestaće natpis „end“. Da biste mogli da otvorite vrata rerne, potrebno je da se temperatura snizi na neki prihvatljivi nivo.

Tada ćete uočiti prisustvo belog praha na dnu i po zidovima rerne; pošto se rerna potpuno ohladi, uklonite ga vlažnim sunđerom.

Ukoliko želite da iskoristite veliku toplotu koja se proizvela u toku programa za čišćenje rerne za pripremanje jela, prah može i da ostane, jer on ne predstavlja nikakvu opasnost za namirnice koje želite da ispečete.

Programiranje opcije Fast clean

Programiranje trajanja i/ili časa kada opcija fast clean mora da se završi, vrši se pošto taj program uključite.

Programiranje trajanja opcije fast clean

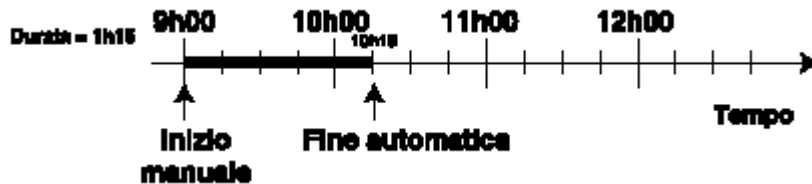
Pritisnite taster 5 a zatim podesite trajanje rotiranjem dugmeta **C**. Pritiskom na taster **OK**, podešavanje će biti memorisano i na displeju će se videti vreme koje preostaje do kraja fast clean-a.

Nakon što vreme istekne na displeju će se pojaviti reč „end“ i čuće se sekvenca zvučnih signala da označi da je ciklus čišćenja završen.

- Pritisnite bilo koje dugme da prekinete zvučni signal.
- Vratite programator **B** u poziciju 0 da bi se reč „end“ izgubila sa displeja.

Primer

Sada je 9:00h a želite da isprogramirate da čišćenje traje 1h i 15 min. Čišćenje bi trebalo da se automatski prekine u 10:15h.



Programiranje časa kraja čišćenja

Pritisnite taster 4 a zatim podesite vreme rotiranjem dugmeta **C**. Pritiskom na taster **OK**, ono što ste podesili će biti memorisano a displej će vas podsećati na vreme koje je preostalo do kraja čišćenja.

Nakon što istekne vreme koje je predviđeno za kraj čišćenja a koje ste prethodno podesili, na displeju će se pojaviti reč „end“ i čuće se sekvenca zvučnih signala da označi da je čišćenje završeno.

- Pritisnite bilo koje dugme da prekinete zvučni signal.
- Vratite programator **B** u poziciju 0 da bi se reč „end“ izgubila sa displeja.

Primer

Sada je 9:00h a želite da isprogramirate da se čišćenje završi u 10:15h. To znači da će fast clean trajati 1h i 15 min.



Programiranje odloženog čišćenja

Pritisnite taster 5 a zatim podesite trajanje čišćenja rotiranjem dugmeta C. Pritiskom na taster **OK**, ono što ste podesili će biti memorisano i prikazano na displeju.

Zatim pritisnite taster 4 i rotiranjem dugmeta C podesite čas kada čišćenje treba da se završi. Pritiskom na taster **OK**, ono što ste podesili će biti memorisano a displej će vas naizmenično podsećati na čas kada čišćenje treba da se završi kao i na to koliko treba da traje.

Primer

Sada je 9:00h a želite da isprogramirate da čišćenje traje 1h i 15 min i da se završi u 12:30h. Čišćenje će automatski početi u 11:15h.



Ikonica **A** će vas podsećati da ste programirali trajanje i/ili čas kada čišćenje treba da se završi.

Ako želite da poništite programirano

Ukoliko želite da poništite nešto što ste programirali, rotirajte programator „**B**“ sve dok ne dođe do pozicije „**0**“.

NIJE KVAR AKO....

1. na početku programa fast clean ventilator za rashlađivanje radi sporo.
2. u toku korišćenja programa Fast Clean iskoči osigurač za struju: to znači da je došlo do preopterećenja mreže (jer ste upaliti ovaj program a rade i drugi veliki potrošači u kući)
3. vidite da su vrata rerne blokirana u toku rada programa Fast Clean: to je vrsta sigurnosti; moći ćete da otvorite vrata tek pošto se rerne rashladi;
4. posle programa Fast Clean ostanu male mrlje po unutrašnjosti rerne: trebalo bi ukloniti veće ostatke hrane pre programa čišćenja i podesiti dužinu trajanja programa koja odgovara količini prljavštine;
5. nakon završetka programa još uvek radi ventilator u rerni: to je normalna faza rashlađivanja;

6. kod programa „grill“ gornji grejač nije stalno upaljen (nije crven): rad programa reguliše termostat;
7. izađe vrela para kada otvorite vrata u toku rada rerne;
8. se formiraju kapljice vode ili pare unutar rerne ako vam hrana posle pečenje u njoj ostane;

Kako držati rernu u dobrom stanju

Pre nego što pristupite čišćenju i održavanju rerne, obavezno je isključite iz struje.

Kako biste produžili životni vek ovog uređaja, morate ga često čistiti i pri tome voditi računa o sledećem:

***Nemojte koristiti aparate na paru kako biste očistili svoju rernu.**

*emajlirani delovi i delovi od nerđajućeg čelika treba da se peru mlakom vodom. Ne smeju da se koriste abrazivni praškovi i korozivne supstance koje ih mogu oštetiti. Na nerđajućem čeliku se mogu pojaviti fleke. Ukoliko se fleke teško uklanjaju, koristite specijalna sredstva predviđena za čišćenje ovih delova. Nakon čišćenja, preporučujemo da se pažljivo ispere i osuši.

*najpreporučljivije je da se unutrašnjost rerne čisti neposredno nakon korišćenja, kod je još uvek topla i to vrućom vodom i deterdžentom; deterdžent mora da se ispere a unutrašnjost se mora pažljivo osušiti. Izbegavajte korišćenje abrazivnih deterdženata (na primer, abrazivnog praška, itd...), abrazivnih sunđera za sudove i kiselina (kao što je na primer sredstvo za uklanjanje kamenca, itd...) jer oni mogu da oštete emajl. Ukoliko je posebno teško ukloniti mrlje od masnoće, koristite specijalni proizvod za čišćenje rerne i pratite instrukcije koje su na njemu navedene.

*ukoliko dugo koristite rernu, može se formirati kondenzacija. Očistite je mekom krpom.

*oko otvora rerne postoji gumeni dihtung koji garantuje perfektno prijanjanje vrata. Redovno proveravajte u kom je stanju. Ukoliko je potrebno, očistite ga izbegavajući korišćenje abrazivnih sredstava ili raznih predmeta. Ukoliko je oštećen, kontaktirajte najbliži servisni centar. Preporučujemo da ne koristite rernu dok se guma ne zameni

*nikada nemojte stavljati na dno rerne aluminijumsku foliju jer akumuliranje toplote može uticati na kvalitet pripremanja hrane a čak i oštetiti emajl.

*očistite staklena vrata rerne korišćenjem neabrazivnih sredstava ili sunđera i osušite ih mekom krpom.

Kako skinuti vrata rerne

Da biste bolje očistili rernu, možete skinuti njena vrata. Uradite to po sledećim uputstvima:

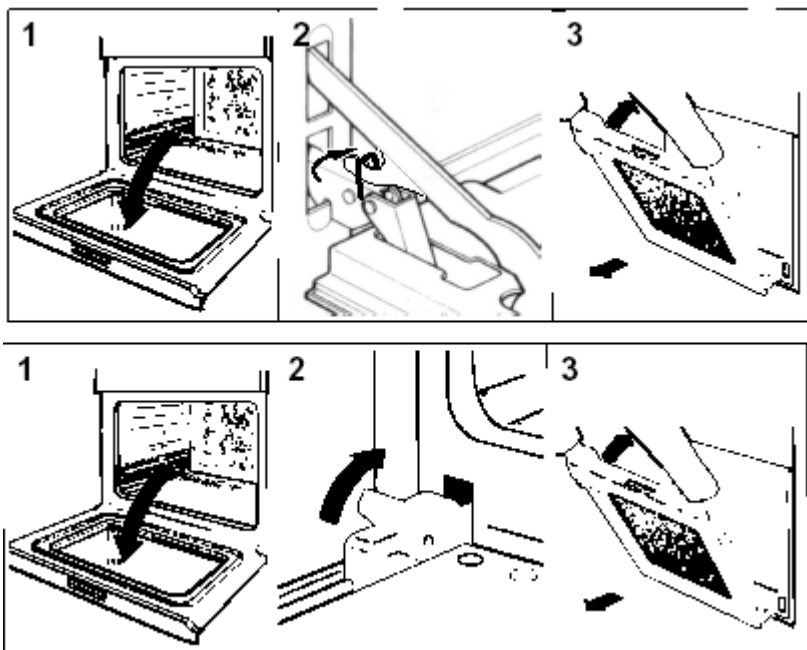
*potpuno otvorite vrata;

*podignite i okrenite male poluge koje se nalaze na dve šarke;

*uhvatite vrata spolja s obe strane, zatvarajte ih polako ali ne potpuno;

*povucite vrata ka sebi, izvlačeći ih iz njihovog sedišta;

Vratite vrata na njihovo mesto sledeći gore navedene instrukcije unazad.



Zamena sijalice iz rerne

*Isključite rernu iz struje preko prekidača koji spaja uređaj s izvorom struje ili ukoliko mu možete pristupiti, izvadite kabl iz struje;

*skinite zaštitu sijalice uz pomoć uskog i ravnog predmeta (šrafčiger, drška kašike, itd.);

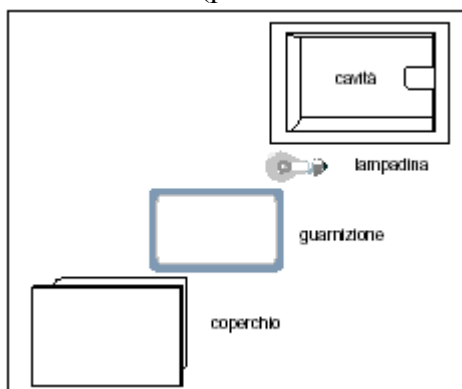
*skinite pregorelu sijalicu i zamenite je sijalicom otpornom na visoke temperature sledećih karakteristika:

-voltaža: 230/240 V

-snaga: 15W

-Tip E14



*vratite zaštitu (pazite da dobro nalegne) i uključite rernu u struju.




Praktični saveti za pripremanje hrane

Ova rena vam nudi široku lepezu mogućnosti koje vam omogućavaju da ispečete bilo koju vrstu hrane na najbolji mogući način. Vremenom ćete naučiti kako da najbolje koristite ovaj savremeni kuhinjski uređaj a dole navedena uputstva su samo smernice koje možete varirati u odnosu na vaše lično iskustvo.

Pečenje na više nivoa

Ukoliko morate peći hranu na više nivoa u isto vreme, koristite samo programe „pekara“  ili „multirena“  koji jedini odgovaraju ovom načinu pečenja.

Ukoliko pečete osetljivije namirnice na više nivoa, koristite program „pekara“  - tada možete da pečete na 3 nivoa istovremeno (1. 3. i 5.) Neki primeri su dati u tabeli koja sledi.


- ova rena poseduje 5 nivoa. U toku rada programa s ventilatorom, koristite dva od tri centralna nivoa; najviši i najniži nivo primaju vruć vazduh direktno i zbog toga osetljivije namirnice mogu na njima da zagore.
- Kao opšte pravilo, koristite 2. i 4. nivo od dna i to tako što ćete na drugi nivo od dna staviti namirnice kojima je potrebna veća temperatura. Na primer, kada pravite pečenje zajedno s drugom hranom, stavite meso na drugi nivo od dna a osetljivije jelo na četvrti nivo od dna.
- Kada pripremate dve vrste jela kojima je potrebno različito vreme pripremanja i drugačija temperatura, podesite temperaturu na neku srednju vrednost, stavite osetljivije jelo na četvrti nivo od dna i jelo kome je potrebno manje vremena da se ispeče, izvadite ranije iz rerne.
- Kada pečete na dva nivoa, pleh stavite na niži nivo a rešetku na viši.

Korišćenje programa „Fast cooking“ („Brzo pečenje“)

Funkcionalan, brz i praktičan za one koji često jedu polugotovu ili gotovu zaleđenu hranu, ali i za sve druge. Korisni saveri su dati u tabeli koja sledi.


Korišćenje grill-a


Ova rena vam nudi više različitih opcija pečenja na grill-u.

Kada pečete meso na  grill-u s **poluzatvorenim vratima** koristeći treći i četvrti nivo od dna rerne, meso se uvek mora staviti u centar rerne.

Na prvi nivo od dna stavite pleh da bi se na njemu sakupljao sos ili masnoća koji ne bi trebalo da padaju na dno rerne.

Preporučujemo da termostat podesite na maksimum. To, naravno, ne znači da ne možete koristiti i niže temperature. Jednostavno, podesite termostat na željenu temperaturu.

Kod modela kod kojih postoji i ražanj , kod programa „grill“ koristite dodatnu opremu koju ste dobili s reonom. Tada pecite hranu sa zatvorenim vratima, ražanj stavite na 3. nivo (odozdo) a pleh na prvi kako bi sakupljao masnoću koja curi.


Program , „Gratin“ **treba koristiti isključivo sa zatvorenim vratima rerne**. Jelo će se veoma brzo ispeći, jer distribucija toplote ne samo da potamni jelo spolja, već ga ispeče ravnomerno sa svih strana.

Pored toga, ovaj program možete takođe koristiti na kraju pripremanja nekog jela (zapečenih testenina, na primer) kada želite da ga zapečete.

Kod korišćenja ovog programa, stavite rešetku na drugi ili treći nivo od dna (vidi tabelu) a da biste sakupili masnoću koja curi sa hrane i da se u rerni ne bi stvarao dim, postavite pleh na prvi nivo odozdo.

Važno: kod programa „Gratin“, obavezno držite vrata rerne zatvorena; tako ćete dobiti najbolje rezultate i takođe uštedeti električnu energiju (za oko 10%).

Kada koristite ovaj program, preporučujemo da dugme termostata podesite na 200°C, jer je to temperatura na kojoj je ovaj program, koji koristi infracrvene zrake, najefikasniji. To, naravno, ne znači da temperaturu ne možete smanjiti jednostavnih podešavanjem dugmeta termostata na željenu temperaturu.

Kod modela kod kojih postoji i ražanj, kod programa , „gratin“ koristite dodatnu opremu koju ste dobili s reonom. Tada ražanj stavite na 3. nivo (odozdo) a pleh na prvi kako bi sakupljao masnoću koja curi.

Najbolji rezultati kod korišćenja programa grill-a se dobijaju ukoliko stavite rešetku na niži nivo (vidi tabelu) a da bi se izbeglo curenje masnoće na dno rerne i samim tim stvaranje dima, stavite pleh na 1. nivo od dna rerne.

Pečenje kolača

Kada pečete kolače, uvek ih stavite u prethodno zagrejanu rernu. Nemojte otvarati vrata rerne u toku pečenja, kako kolač ne bi pao. Opšta pravila:

Testo je suviše suvo

Povećajte temperaturu za 10°C i smanjite vreme pečenja
--

Testo je palo

Stavite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C

Testo je suviše tamno na vrhu

Stavite ga na niži nivo, smanjite temperaturu i povećajte vreme pripremanja

Dobro pečeno unutra ali lepljivo spolja
--

Stavite manje tečnosti, smanjite temperaturu i povećajte vreme pečenja
--


Testo se lepi za pleh/papir na kome se peklo



Stavite ulje na pleh i poprskajte ga brašnom ili stavite specijalni papir za pečenje kolača

Pri pečenju na više nivoa (kod ventiliranog programa pečenja) dva jela nisu podjednako pečena

Snizite temperaturu. Nije neophodno da se oba jela u isto vreme izvade iz rerne.

Pripremanje pizze

Za najbolje rezultate kod pečenja pizze, koristite program  „pizza“:

- zagrejte rernu makar 10 minuta;
- Koristite tanki aluminijumski pleh za pizze koji ćete staviti na rešetku iz rerne. Ukoliko koristite pleh koji ste dobili s rernom, ovo će produžiti vreme pripremanja i neće se dobiti hrskava korica.
- Nemojte često otvarati vrata rerne dok se peče pizza.
- Ukoliko pizza ima dosta sastojaka (capricciosa ili quattro stagioni), preporučujemo da sir mozzarellu stavite tek na polovini pečenja.
- Kada pečete pizzu na dva nivoa, bolje je da koristite program „multi pečenje“ , zato što bi program za pizzu ispekao  više pizzu koja se nalazi na donjem nivou.

Pripremanje ribe i mesa

Kada pripremate belo meso, piletinu ili ribu, temperaturu podesite od 180°C do 200°C.

Za crveno meso koje treba dobro da se ispeče spolja a da ostane mekano i sočno unutra, dobro je krenuti sa visokom temperaturom (od 200°C do 220°C) na kratko a zatim je smanjiti.

Opšte pravilo je da što je krupniji komad mesa, to temperatura treba da bude niža. Stavite meso na centar rešetke a pleh stavite ispod da sakuplja masnoću.

Proverite da li se rešetka nalazi u samom centru rerne a meso na centru rešetke. Ukoliko želite da pojačate pečenje odozdo, malo spustite rešetku. Da bi hrana bila ukusnija (posebno pačestina i druga divljač), stavite na nju malo slanine.

program	vrsta hrane	težina (u kg)	nivo na kom se peče - gledano odozdo	predzagrevanje rerne (u minutima)	termostat (temperatura)	vreme pečenja (u minutima)
1. tradicionalna statička rerna	Pačestina	1	3	15	200	65-75
	Teletina ili junetina	1	3	15	200	70-75
	Svinjsko pečenje	1	3	15	200	70-80
	Biskviti (testenina)	/	3	15	180	15-20
	Tartovi	1	3	15	180	30-35

2. multi pečenje	Pizza (na 2 nivoa)	1	2-4	15	230	15-20
	Lazanje	1	3	10	180	30-35
	Jagnjetina Pečeno	1	2	10	180	40-45
	pile+krompir	1+1	2-4	15	200	60-70
	Biskviti (na dva nivoa)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Vazdušaste torte (na 1 nivou)	0.5	2	10	170	15-20
	Vazdušaste torte (na 2 nivoa)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Pite	1.5	3	15	200	25-30
3. grill	Riba list ili sipa	0.7	4	-	100%	10-12
	Lignje i rakovi	0.6	4	-	100%	8-10
	Fileti od bakalara	0.8	4	-	100%	10-15
	Povrće na grilu	0.4	3/4	-	100%	15-20
	Juneći biftek	0.8	4	-	100%	15-20
	Kobasice	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgeri	0.6	4	-	100%	10-12
	Skuša	1	4	-	100%	15-20
	Topli sendviči	n.º4-6	4	-	100%	3-5
	S ražnjem (kod modela gde postoji)					
	Teletina na ražnju	1.0	-	-	100%	80-90
	Piletina na ražnju	1.5	-	-	100%	70-80
	Jagnjetina na ražnju	1.0	-	-	100%	70-80
4. gratin	Piletina	1.5	2	10	200	55-60
	Sipa	1.5	2	10	200	30-35
	S ražnjem (kod modela gde postoji)					
	Teletina na ražnju	1.5	-	10	200	70-80
	Jagnjetina na ražnju	1.5	-	10	200	70-80
	Piletina na ražnju + pečeni krompir	1.5	-	10	200	70-75
5. pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Teleće ili jagnjeće					

	pečenje	1	2	10	220	25-30
	Piletina	1	2/3	10	180	60-70
6. pekara	Voćna torta	1	2/3	15	180	40-45
	Torta sa šljivama	0.7	3	15	180	40-50
	Patišpanj	0.5	3	15	160	25-30
	Punjene palačinke (na 2 nivoa)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Manje torte (na 2 nivoa)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Lisnato testo	0.4	2-4	15	210	15-20
	Biskviti (na 3 nivoa)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
7. brzo pečenje (fast cooking)	zaleđeno					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Tikvice s rakovima	0.4	2	-	200	20
	Slana torta od spanaća	0.5	2	-	220	30-35
	Panceroti	0.3	2	-	200	25
	Lazanje	0.5	2	-	200	35
	Kiflice	0.4	2	-	180	25-30
	Zalogajčići od piletine	0.4	2	-	200	15-20
	prethodno spremljena hrana					
	Pileća krilca	0.4	2	-	200	20-25
	sveža hrana					
	Biskviti	0.3	2	-	200	15-18
	Torta sa šljivama	0.6	2	-	180	45
	Lisnato testo	0.2	2	-	210	10-12
8. odleđivanje	Sve vrste zaleđene hrane					

Pažnja: vreme pečenja je približno i može da varira u zavisnosti od ličnog ukusa. Kada pripremate hranu na grill-u ili au gratin, pleh mora uvek biti postavljen na najniži nivo unutar rerne.

Bezbednost je dobra navika

Kako bi vaša rerna bila efikasna i bezbedna za korišćenje, preporučujemo vam:

***da zovete isključivo ovlašćeni servisni centar proizvođača**

***da uvek instalirate isključivo originalne rezervne delove**

-Kada pomerate uređaj a kako biste izbegli povrede ili oštećenje uređaja, uvek se služite ručicama koje se nalaze sa strane.

- Ovaj uređaj nije predviđen za profesionalnu upotrebu, već samo za korišćenje u domaćinstvima i njegove funkcije ne mogu biti promenjene.
- Ova uputstva su validna samo za zemlje čiji se simbol pojavljuje na priručniku i na pločici sa serijskim brojem.
- Električni sistem uređaja se može koristiti bezbedno kada je ispravno povezan na uzemljenje u skladu s trenutno važećim bezbednosnim standardima.
- Kada se uređaj koristi, grejači i neki drugi delovi rerne se mogu veoma zagrejati. Nemojte ih dodirivati i držite decu dalje od rerne.**

Sledeće stvari mogu biti opasne i zbog toga morate preduzeti nekoliko mera predostrožnosti kako deca ne bi došla u kontakt s njima:

- komande na rerni i sama rerna
- ambalaža u koju je rerna bila upakovana (kesice, ekseri, polistirol itd..)
- rerne neposredno nakon upotrebe grill ili tradicionalnog programa – ostaje vruća i nakon gašenja
- rerne kada više ne planirate da je koristite (potencijalno opasni delovi se moraju učiniti bezbednim)

Izbegavajte sledeće:

- dodirivanje uređaja mokrim delovima tela
- korišćenje aparata dok ste bos
- vući rernu ili kabl kako biste je isključili iz struje
- nestručne i opasne radnje
- zatvaranje ventilatora ili otvora za izbacivanje toplote
- dolazak u kontakt kabla ili sitnih kućnih aparata s vrućim delovima rerne
- izlaganje rerne atmosferskim uticajima kao što su kiša i sunce
- korišćenje rerne kao mesta za skladištenje
- korišćenje zapaljivih tečnosti u blizini uređaja
- korišćenje adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kablova
- instaliranje ili popravljanje uređaja bez kvalifikovanog i ovlašćenog personala

Kvalifikovani personal se treba pozvati u sledećim situacijama:

- pri instalaciji (tada treba da se pridržava uputstva proizvođača)
- kada ste u dilemi oko funkcionisanja rerne
- kada je potrebno zameniti kabl s utičnicom kada nisu kompatibilni s utikačem

Potrebno je pozvati ovlašćeni servisni centar proizvođača u sledećim slučajevima:

- kada smatrate da uređaj nije ispravan pošto ste ga dopremili kući i raspakovali
- kada je kabl oštećen i kada mora biti zamenjen
- ukoliko se uređaj pokvari ili kada loše radi. Uvek tražite originalne rezervne delove

Dobro je uraditi sledeće:

- Rernu koristite samo za pripremanje hrane i ni za šta drugo
- Proverite da li je rerne ispravna nakon što je otpakujete
- Isključite uređaj iz struje ukoliko ne radi kako treba ili pre nego što ga čistite ili održavate

- Kada planirate da ne koristite rernu, isključite je iz struje i zatvorite dotok gasa (kod modela na gas)
- Koristite specijalne rukavice kada stavljate hranu u rernu i kada je odatle vadite
- Uvek hvatajte ručicu rerne na sredini jer krajevi ručice mogu biti veoma vrući zbog izlaska vrućeg vazduha
- Proverite da li su dugmići na rerni u poziciji «●»/»o» kada se ne koristi.
- Isecite kabl nakon što ga isključite iz struje kada planirate da više ne koristite rernu
- Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećena nastala pri: nepravilnoj instalaciji, neodgovarajućoj, nepravilnoj i neracionalnoj upotrebi.

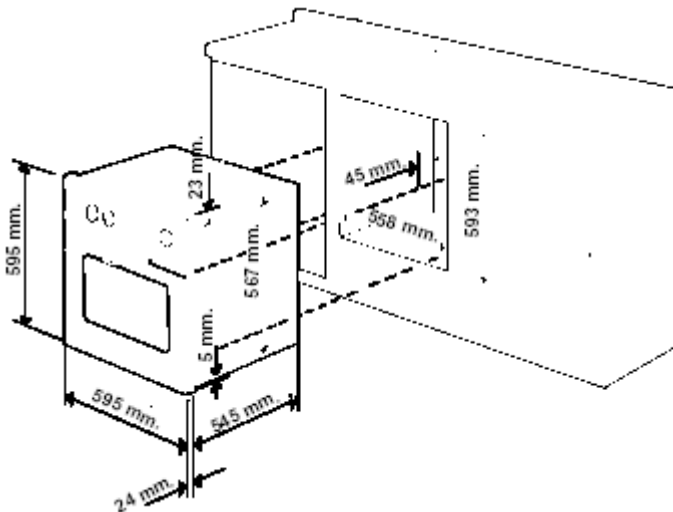
Instalacija

Rernu mogu instalirati samo kvalifikovana lica i to prateći instrukcije sadržane u ovom priručniku. Proizvođač negira svaku odgovornost za štetu nastalu pri nepravilnoj instalaciji, štetu pričinjenu licima, životinjama ili stvarima.

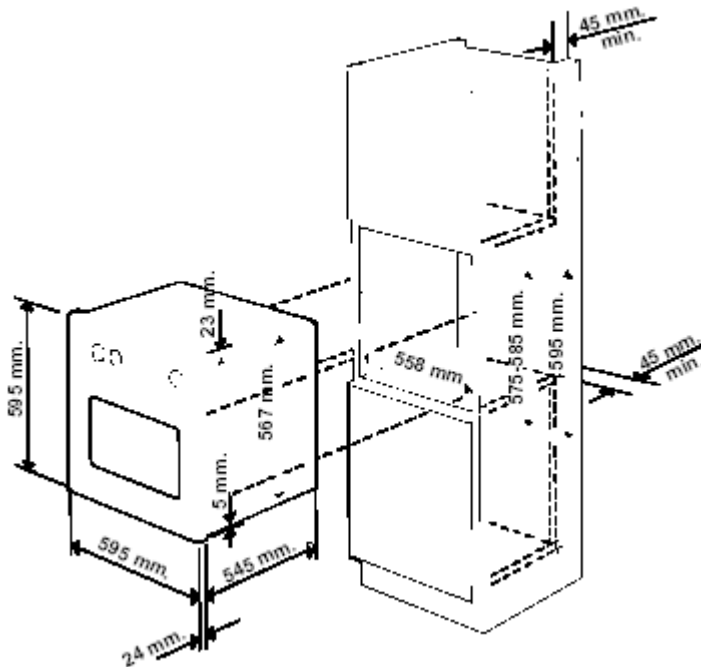
Važno: Uređaj je neophodno isključiti iz struje pre njegovog podešavanja ili održavanja.

Instalacija ugradnih rerne

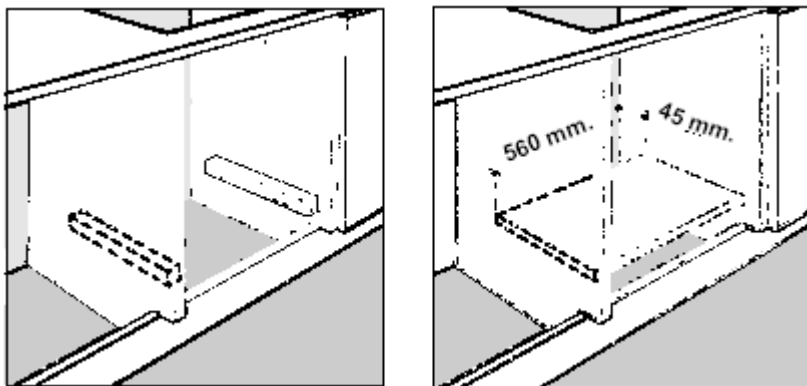
Kako biste bili sigurni da ugradni uređaj dobro funkcioniše, kaseta u kojoj treba da stoji mora biti odgovarajuća. Slika dole daje dimenzije za instalaciju ispod radne proče ili iznad radne ploče (kada montirate rernu u visini očiju).



Pažnja: Instalacija u skladu s korisničkom deklaracijom



Kako bi se obezbedila adekvatna ventilacija, zadnja ploča na nameštaju mora biti uklonjena. Najbolje je instalirati rernu tako da stoji na dve drvene vođice. Ukoliko se rerna naslanja na ravnu površinu mora da postoji otvor od makar 45x560mm.



Paneli nameštaja koji stoji pored rerne moraju biti od materijala otpornog na toplotu. Posebno kod lakiranog nameštaja, mora se koristiti lepak koji može da podnese temperaturu do 100 °C

U skladu s trenutno važećim bezbednosnim standardima, kontakt s električnim delovima rerne ne bi trebalo da je moguć nakon njenog instaliranja.

Svi delovi koji osiguravaju bezbedan rad rerne se mogu skinuti samo uz pomoć posebnog alata.

Da biste ispravno centrirali uređaj, postavite 4 jezička koji se nalaze na rerni sa strane tako da budu na 4 odgovarajuće rupe na okviru kasete. Posebno ukoliko su bočni paneli:

- *20 mm širine: uklonjivi deo jezička mora biti skinut (slika A);
- *18 mm širine: koristite prvi fabrički napravljeni žljeb (slika B);
- *16 mm širine: koristite drugi žljeb (slika c);

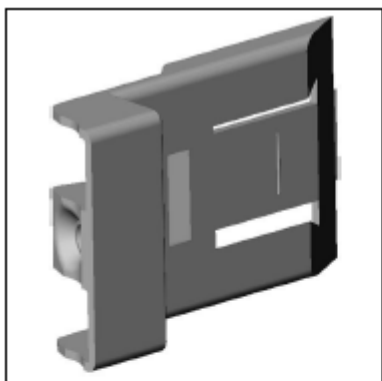


Fig. A

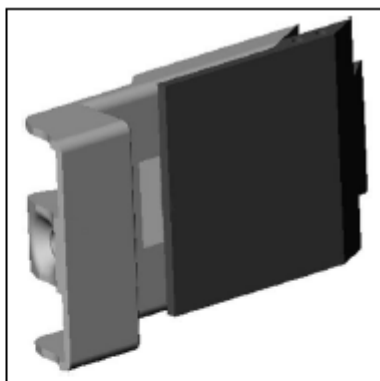


Fig. B

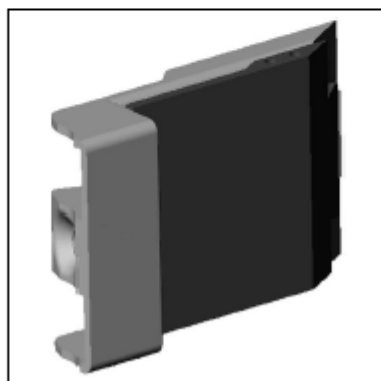
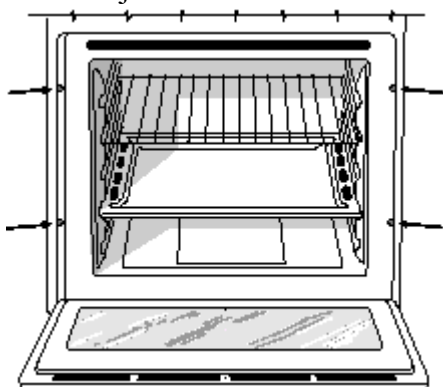


Fig. C

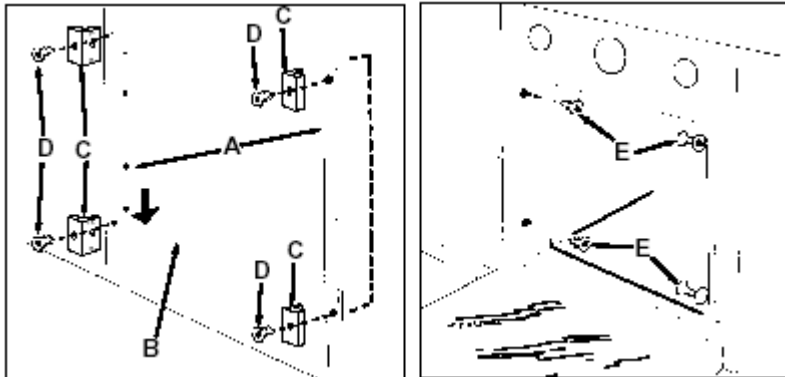
Da biste pričvrstili rernu za kasetu u kojoj treba da stoji, otvorite vrata rerne i zakačite je ubacivanjem 4 drvena šrafa u četiri rupe koje se nalaze na okviru kasete.



Fiksiranje rerne za kuhinjski element (samo kod modela FC...)

1. Postavite papučice „A“ da se prislone na rernu „B“.
2. Postaviti jezičak „C“ da se prislone na papučice „A“. Posebno ukoliko je debljina ivice kuhinjskog elementa:
 - 16 mm: montirati jezičak tako da broj 16 sa njega bude okrenut ka vama.
 - 18 mm: montirati jezičak tako da deo bez natpisa bude okrenut ka vama
 - 20 mm: nemojte montirati jezičak.

3. Fiksirajte kukice i jezičke na ivicu bočnog dela kuhinjskog elementa uz pomoć šrafova „D“.
4. Fiksirajte rernu za kuhinjski element uz pomoć šrafova i plastičnih umetaka „E“.



Električno povezivanje

Ove rerne imaju kabl za trofaznu struju i napravljene su tako da rade na naizmeničnu struju na voltaži i frekvenciji koje su navedene na tablici s karakteristikama (nalazi se na uređaju) i na ovom priručniku s uputstvima.

Kabl za uzemljenje uređaja je žuto-zelene boje.

Povezivanje na struju

Otvaranje terminala:

*Koristeći šrafciğer, podignite jezičke koji se nalaze na poklopcu terminala sa strane;

*Otvorite poklopac terminala;

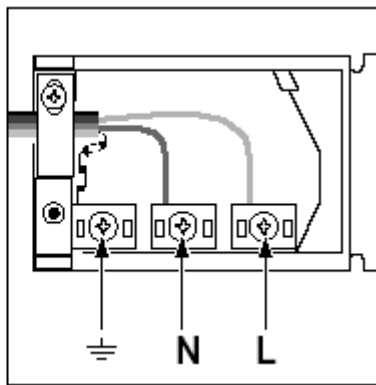
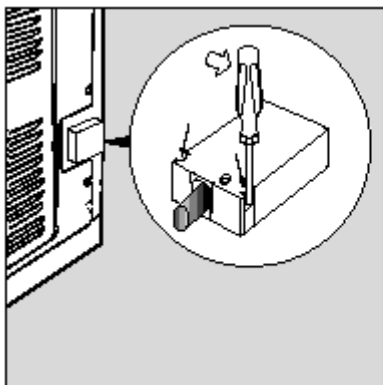
Da biste instalirali kabl, uradite sledeće:

*Uklonite kontaktne šrafove L-N-

*Pričvrstite žice ispod glave šrafova koristeći sledeću šemu boja: **Plava (N) Braon (L)**

Žuto-zelena

*Pričvrstite kabl i zatvorite terminal.



Povezivanje napojnog kabla na strujnu mrežu

Montirati na kabl standardizovan utikač za napajanje čije su vrednosti navedene na tablici s karakteristikama, u slučaju direktnog povezivanja na mrežu, neophodno je umetnuti između uređaja i mreže bipolarni prekidač s minimalnim otvorom od 3 mm

između kontakata. Prekidač mora da je odgovarajućih dimenzija i u skladu s važećim regulativama (uzemljenje, žuto-zelene boje, ne sme da bude prekinuto prekidačem). Napojni kabl treba da bude postavljen tako da ni u jednom trenutku nije na temperaturi prostorije višoj od 50°C.

Pre nego što šporet uključite u struju, proverite:

- da li uređaj za napajanje poseduje efikasno i dovoljno uzemljenje u skladu sa zakonima i regulativama. Ukoliko mislite da nema, pozovite servisere. Proizvođač negira svaku odgovornost za štetu nastalu kod uređaja koji nije bio adekvatno uzemljen.
- pre nego što uključite rernu u struju, proverite da li karakteristike navedene na tabeli s karakteristikama odgovaraju onima u vašoj kući.
- proverite da li električna mreža može da podnese maksimalnu snagu uređaja. Ukoliko smatrate da ne može, pozovite servis.
- ukoliko utičnica i utikač nisu kompatibilni, dajte da utikač zameni obučeno lice. On takođe može da proveri i da li električna mreža može da podrži maksimalnu snagu uređaja. Korišćenje adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kablova se ne preporučuje. Ukoliko je njihova upotreba neophodna, koristite samo adaptere i produžetke koji su u skladu sa bezbednosnim regulativama. U tim slučajevima nikada nemojte preći maksimum snage koji je naveden na adaptetu. **Utičnica mora biti pristupačna.**

Tehničke karakteristike

Unutrašnje dimenzije rerne:

širina 43.5 cm

dubina 40 cm

visina 32 cm

Unutrašnja zapremina rerne:

56 litara

ENERGY LABEL

U skladu s direktivom 2002/40/CE o oznakama električnih rerni

Zakon EN 50304

Potrošnja energije kod tradicionalnog načina zagrevanja

Program: tradicionalna rerna

Deklarisana potrošnja energije kod ventiliranog načina zagrevanja

Program: pekara

Voltaža i frekvencija struje

230 V~50 Hz ili 50 Hz 2250W (videti tablicu s karakteristikama)



Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima Evropske Unije:

-73/23/CEE od 19/02/73 (Niski napon) i narednim modifikacijama;

-89/336/CEE od 03/05/89 (Elektromagnetna kompatibilnost) i narednim modifikacijama;

-93/68/CEE od 22/07/93 i narednim modifikacijama;

-2002/96/EC

Evropski zakon 2002/96/CE o elektronskom i električnom otpadu (RAEE), predviđa da se bela tehnika ne sme bacati s ostalim čvrstim đubretom. Odbačeni elementi bele tehnike treba da se skupe odvojeno kako bi se optimizovala reciklaža materijala od kojih se sastoje i kako bi se sprečila eventualna loša dejstva na čovekovo zdravlje i životnu sredinu. Simbol korpe precrtane poprečnom crtom se nalazi na svim proizvodima kako biste se setili obaveze odvojenog sakupljanja. Potrošači su dužni da kontaktiraju lokalne službe ili svog prodavca bele tehnike kako bi dobili informacije o tome gde mogu da bace svoj stari uređaj.