

ARISTON RERNA

Uputstvo za upotrebu

FB 89 P.1
FB 89 P.1 IX
FZ 99 P.1 F
FZ 99 P.1 IX F
FQ 99 P.1 F

Sadržaj

Instalacija, 2-3

Pozicioniranje
Povezivanje na strujnu mrežu
Tabela s karakteristikama

Opis uređaja, 4

Pogled na ceo uređaj
Komandna tabla
Displej

Puštanje u rad i korišćenje, 5

Podešavanje sata
Podešavanje brojača minuta
Puštanje rerne u rad

Programi, 6-8

Programi pečenja
Programiranje pečenja
Praktični saveti za pečenje
Tabela s programima

Upozorenja i saveti, 9

Opšta bezbednost
Uklanjanje ambalaže/starog uređaja
Štednja i zaštita životne sredine

Održavanje i briga o uređaju, 10

Isključivanje električne energije
Čišćenje rerne
Čišćenje vrata rerne
Zamena sijalice
Automatsko čišćenje FAST CLEAN

Servis, 12



Instalacija

! Čuvajte ovo uputstvo kako biste ga mogli konsultovati u svakom trenutku. U slučaju da uređaj prodate, ustupite ili preselite, neka uputstvo ide zajedno s njim kako bi se i novi vlasnik mogao informisati o njegovom radu i o nekim upozorenjima.

! Pažljivo pročitajte uputstva: tu se nalaze važne informacije o instalaciji i sigurnom korišćenju rerne.

Pozicioniranje

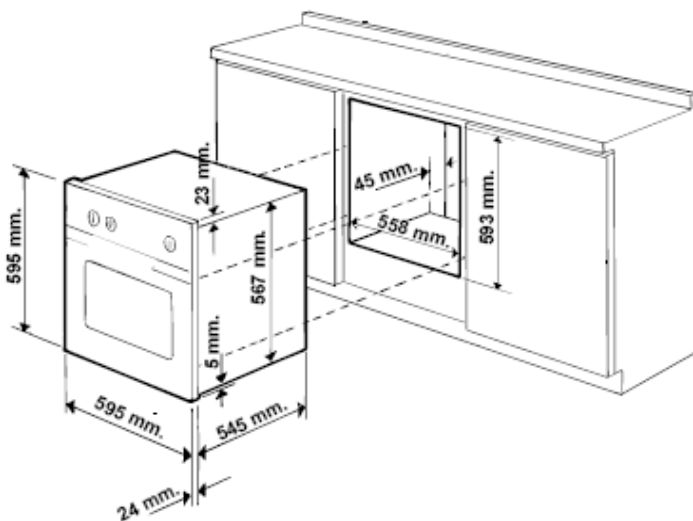
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi Upozorenja i saveti*).

! Instalaciju u skladu s ovim uputstvima mora izvršiti profesionalni i kvalifikovani serviser. Pogrešna instalacija može da izazove štetu na stvarima, kao i povrede ljudi i životinja.

Ugradnja

Kako bismo garantovali dobar rad rerne, neophodno je da deo nameštaja u koji je ugrađujete ima odgovarajuće karakteristike:

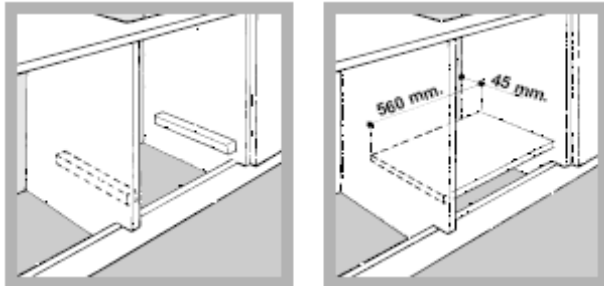
- paneli koje rerne dodiruje moraju biti od materijala otpornog na toplotu;
- ako je nameštaj u koji ugrađujete rernu od furnira, lepak mora biti otporan na temperature do 100°C;
- za ugradnju rerne, bilo da se radi o ugradnji **ispod radne ploče** (*vidi sliku*), ili o ugradnji **u visini očiju**, dimenzije elementa moraju biti sledeće:



! Pošto izvršite ugradnju uređaja, više ne bi trebalo da je moguć kontakt s njegovim električnim delovima. Vrednosti o potrošnji sa tabele s karakteristikama su izmerene kod ovakvog tipa ugradnje.

Provetranje

Da biste osigurali dobro provetranje rerne, neophodno je da skinete zadnji zid na kuhinjskom elementu. Najbolje bi bilo da instalirate rernu tako da se oslanja na dve drvene pločice ili da se oslanja na celu drvenu dasku koja će imati otvor od makar 45x560 mm (vidi sliku).



Centriranje i fiksiranje

Podesite 4 žabice koje se nalaze s bočne strane rerne u odnosu na 4 rupe na spoljnom okviru, na osnovu debljine bočne ivice kuhinjskog elementa:



debljina od 20 mm: uklonite pokretni deo žabice (vidi sliku);



debljina od 18 mm: koristite prvi žljeb, kao što je predvideo proizvođač (vidi sliku);

debljina od 16 mm: koristite drugi žljeb (vidi sliku).



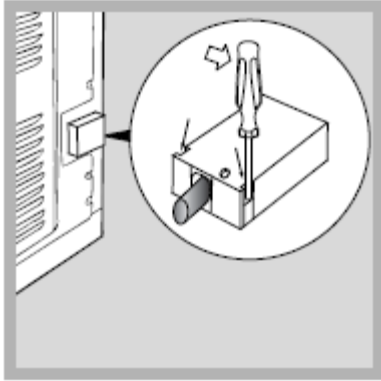
Kako biste fiksirali uređaj za kuhinjski element: otvorite vrata rerne i zašrafite 4 šrafa u 4 rupice na spoljnom okviru.

! Svi delovi koji osiguravaju zaštitu, moraju biti fiksirani tako da ne mogu biti skinuti bez pomoći alata.

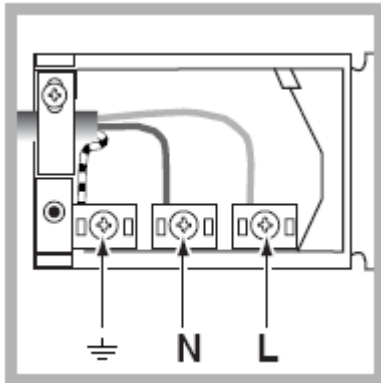
Povezivanje na struju

! Rerne koje poseduju tripolarni napojni kabl su predviđene za rad na naizmjeničnu struju, s naponom i frekvencijom koji su navedeni na tabeli s karakteristikama (*vidi ispod*).

Montaža kabla za napajanje



1. Otvorite klemu za priključak tako što ćete šrafcigerom podići bočne jezičke na poklopcu: podignite i otvorite poklopac (*vidi sliku*).



2. Stavite u funkciju napojni kabl: odvrnite šrafove sa zatvarača kabla i tri šrafa na kontaktima L-N- \perp a zatim fiksirajte udubljenja ispod glava šrafova poštujući boje Plavu (N), Braon (L) Žuto-Zelenu \perp (*vidi sliku*).

3. Fiksirajte kabl odgovarajućim alatom.
4. Zatvorite poklopac kleme za priključak.

Povezivanje kabla za napajanje na strujnu mrežu

Montirajte na kabl utikač po važećim normama koji može da podnese snagu navedenu na tabeli s karakteristikama (*vidi dole*). U slučaju da vršite direktno povezivanje na mrežu, neophodno je umetnuti između uređaja i mreže prekidač s minimalnim otvorom između kontakata od 3 mm, koji je predviđen za jačinu struje u skladu s važećim normama (kabl uzemljenja prekidač ne treba da prekida). Napojni kabl treba da bude postavljen tako da ni u jednom svom delu ne bude izložen temperaturi višoj od 50°C.

! Osoba koja vrši montažu uređaja je odgovorna za ispravnost povezivanja na struju kao i za praćenje važećih sigurnosnih normi.

Pre nego što pustite rernu u rad, proverite sledeće:

- da li utičnica ima uzemljenje i da li je u skladu sa zakonom;
- da li je utičnica u stanju da podnese maksimalnu snagu rerne koja je navedena na tabeli s karakteristikama (*vidi u produžetku*);
- da li se vrednost za napon nalazi na tabeli s karakteristikama (*vidi u produžetku*);
- da li je utičnica kompatibilna s utikačem rerne. Ukoliko nije, zamenite jedno ili drugo; nemojte koristiti produžne kablove niti višestruke utičnice.

! Pri instalaciji uređaja vodite računa da su vam i utikač i utičnica lako pristupačni.

! Kabl se ne sme presavijati niti pritiskati.

! S vremena na vreme kontrolišite kabl. Ukoliko nešto nije u redu, njega smeju zameniti samo ovlašćeni serviseri. (*vidi Servis*).

! Proizvođač negira svaku odgovornost ukoliko se ove norme ne poštuju.

TABELA S KARAKTERISTIKAMA	
Dimenzije	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 40 cm
Zapremina	56 litara
Dimenzije*	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 41,5 cm
Zapremina*	58 litara
Povezivanje na struju	napon 220-240V ~ 50/60 Hz ili maksimalna apsorbirana snaga 2800 W (<i>vidi tablicu s karakteristikama</i>)
ENERGETSKA OZNAKA	Zakon 2002/40/CE na etiketama električnih rerne. Norma EN 50304 Potrošnja energije Prirodna konvekcija - funkcija zagrevanja: Tradicionalna; Potrošnja energije kod klase prinudne konvekcije - funkcija zagrevanja: Program Pekara
CE	Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima EU: 73/23/CEE od 19/02/73 (Niski Napon) i narednim izmenama - 89/336/CEE od 03/05/89 (Elektromagnetna kompatibilnost) i narednim izmenama - 93/68/CEE od 22/07/93 i narednim izmenama. 2002/96/CE

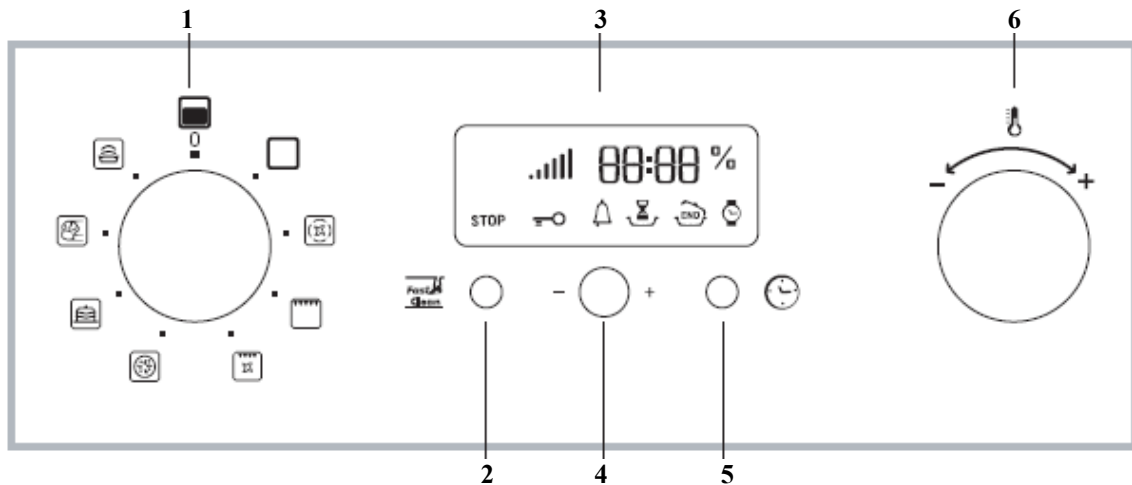
* Sa dvostrukim vratima od stakla

Opis uređaja

Pogled na ceo uređaj

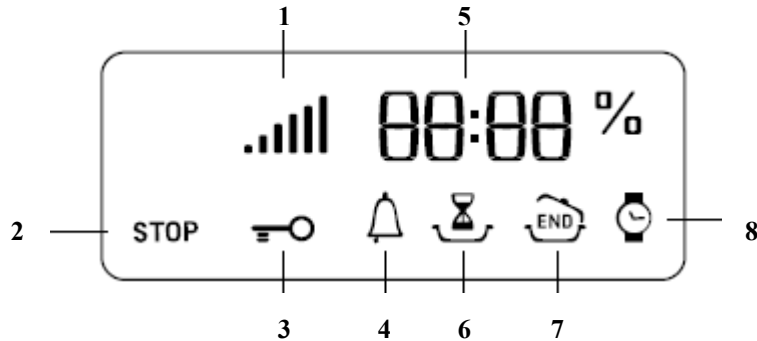


Komandna tabla



1. Programator
2. Dugme za automatsko čišćenje FAST CLEAN
3. Displej
4. Dugme za podešavanje vremena
5. Taster za podešavanje vremena
6. Termostat

Displej







1. Indikator za predzagrevanje
2. Ikonica STOP
3. Indikator za BLOKADU VRATA
4. Ikonica za BROJAČ MINUTA
5. Numerička oznaka za TEMPERATURU i VREME
6. Ikonica za TRAJANJE
7. Ikonica za KRAJ PEČENJA
8. Ikonica za SAT

Puštanje u rad i korišćenje

! Kada prvi put upalite rernu, pustite je da radi na prazno makar jedan sat s termostatom podešenim na maksimum i sa zatvorenim vratima. Zatim je ugasiite, otvorite vrata rerne i provetrite prostoriju. Miris koje ćete osetiti je nastao pri isparavanju supstanci koje su korišćene da bi se zaštitila rerna.




Podešavanje sata

! Može se podesiti bilo da je rerna upaljena ili ugašena, samo je bitno da kraj pečenja nije programiran.


1. Pritisnite više puta dugme  sve dok ikonica  ne počne da treperi zajedno s prve dve cifre na DISPLEJU;
2. Okrećite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka „+“ ili ka „-“, kako biste podesili sat;
3. Pritisnite ponovo dugme  sve dok ne počnu da trepere druge dve cifre na displeju;
4. Okrećite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka „+“ ili ka „-“, kako biste podesili minute;
5. Pritisnite ponovo dugme  da potvrdite ono što ste podesili.

Podešavanje brojača minuta

! Ova opcija ne prekida rad rerne i ne gasi je; kad podešeno vreme istekne, jedino što se dešava je zvučni signal koji rerna pusti.

1. Pritisnite više puta dugme  sve dok ikona  ne počne da treperi zajedno sa tri cifre na displeju;
2. Okrećite dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka „+“ ili ka „-“, kako biste podesili minute;
3. Pritisnite ponovo dugme  da potvrdite ono što ste podesili. Nakon toga ćete moći da vidite odbrojavanje unazad do trenutka kada će se čuti zvučni signal.

Puštanje rerne u rad

1. Okretanjem programatora odaberite željeni program pečenja.
2. Rerna započinje s fazom predzagrevanja, upaliće se indikator za predzagrevanje. Možete promeniti temperaturu rotiranjem dugmeta TERMOSTATA.
3. Gašenje indikatora za predzagrevanje i jedan zvučni signal označiće da se  predzagrevanje završeno: tada stavite u rernu namirnice koje želite da ispečete.
4. U toku rada rerne, uvek je moguće:
 - promeniti program okretanjem programatora
 - promeniti temperaturu okretanjem termostata
 - planirati trajanje pečenja i čas završetka pečenja (vidi *programe pečenja*)
 - prekinuti rad rerne okretanjem programatora na poziciju „0“.
5. Nakon što prođu dva sata, rerna se automatski gasi: ovo isključenje je fabrički podešeno iz sigurnosnih razloga kod svih programa pečenja. Moguće je izmeniti dužinu trajanja pečenja (vidi *Programe pečenja*).
6. U slučaju nestanka struje, ukoliko se temperatura unutar rerne nije previše spustila, ona poseduje sistem koji ponovo aktivira program od trenutka od trenutka gde je bio prekinut. Međutim, ono što ste isprogramirali čekajući da rerna počne s radom neće ostati memorisano pošto struja ponovo dođe, tako da ta podešavanja morate ponoviti.

! Kod programa FAST COOKING („BRZO PEČENJE“) i BARBECUE („ROŠTILJ“) nije predviđeno predzagrevanje.

! Nemojte nikada stavljati predmete na dno rerne jer postoji rizik da oštetite emajl.

! Posude za pečenje hrane uvek stavljajte na rešetku.

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 komandne table i vrata rerne. Kod programa FAST COOKING ventilator se automatski aktivira 10 minuta nakon početka rada. Kod programa PEKARA, ventilator se aktivira automatski samo kad je rerna vruća. Na početku programa FAST CLEAN ventilator radi sporije.

! Na kraju pečenja, ventil ostaje upaljen sve dok se rerna dovoljno ne rashladi.

Svetlo u rerni

Kada rerne ne radi, sijalicu možete upaliti u svakom trenutku tako što ćete otvoriti vrata rerne.

Programi

Programi pečenja

! Kod svih programa temperatura je fabrički podešena. Naravno, možete je podesiti i ručno i to od 40° do 250°C.

Kod programa BARBECUE fabrički podešena temperatura ima vrednost izraženu u %. I ova vrednost se može podešavati ručno.



Program **TRADICIONALNA RERNA**

Kod ovog programa pale se i donji i gornji grejač i preporučljivo je korišćenje samo jednog nivoa u rerni: ukoliko pečete na više nivoa, vruć vazduh se loše raspoređuje unutar rerne.



Program **MULTI PEČENJE**

S obzirom da je toplota konstantna u celoj rerni, vazduh kuva i peče hranu ujednačeno. Moguće je koristiti maksimalno dva nivoa u rerni istovremeno.



Program **BARBECUE**

Rotiranjem TERMOSTATA, displej će prikazati nivoe jačine koji mogu da se podese a idu od 50% do 100%. Program grill se preporučuje kod hrane pri čijem je pripremanju potrebna visoka površinska temperatura jer on daje visoku i direktnu temperaturu. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne.



Program **GRATIN**

Ovaj program objedinjuje jednosmerno toplotno zračenje i cirkulaciju vazduha unutar rerne. Na taj način, namirnice spolja neće zagoreti, a mogućnost ulaska toplote u hranu će biti veća. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne.



Program **PIZZA**

Kod ovog programa pali se donji i cirkularni grejač, kao i ventilator. Ova kombinacija omogućava brzo zagrevanje rerne, posebno odozdo. Ukoliko koristite više od jednog nivoa rerne, kada je hrana polupečena potrebno je promeniti mesto - ono što ste pekli na donjem nivou, stavite na gornji i obrnuto.



Program **PEKARA**

Ovaj program je najpodesniji za pečenje osetljivijih jela (npr. kolača koji treba da narastu) i minjona na tri nivoa u isto vreme.



Program **FAST COOKING**

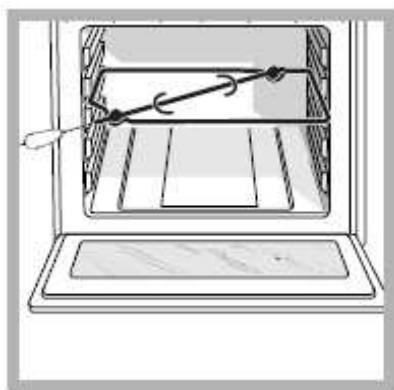
Kod ovog programa nema faze predzagrevanja a posebno je podesan za pečenje prethodno spremljene hrane, tj. polu-gotovih jela (zaleđenih i sl.). Najbolji rezultati se postižu ako koristite samo jedan nivo.



Program **NARASTANJE**



Rerna dostiže i održava temperaturu od 40°C koja se ne menja kako god da podesite termostat. Ovaj program je idealan za narastanje testa koje ima prirodni kvasac.


Ražanj (samo kod nekih modela)



Da biste pekli na ražnju (*vidi sliku*), uradite sledeće:

1) postavite pleh na najniži nivo.
2) stavite specijalni držač za ražanj na 3. nivo odozdo i stavite ražanj tako što ćete ga uvući kroz specijalnu rupu na zadnjem delu rerne.




3) aktivirajte ražanj tako što ćete odabrati programe  ili .

Kod programa , ako otvorite vrata rerne, ražanj se zaustavlja.

Programiranje pečenja





! Programiranje pečenja je moguće izvršiti jedino ako ste prethodno odabrali neki program pečenja.



Programiranje trajanja pečenja

1. Pritisnite više puta dugme  sve dok ikonica  ne počne da treperi zajedno sa tri cifre na DISPLEJU;
2. rotirajte dugme za PODEŠAVANJE VREMENA prema „+“ ili „-“, kako biste podesili željeno vreme;
3. pritisnite ponovo dugme  da biste potvrdili ono što ste podesili;
4. nakon što istekne vreme, na displeju će se pojaviti natpis END, rerne će završiti s radom i čuće se zvučni signal.
 - Primer: sada je 9:00h a podešavate da pečenje traje 1h i 15min. Program se zaustavlja automatski u 10:15h.

Programiranje časa završetka pečenja

! Programiranje kraja pečenja je moguće tek pošto ste podesili trajanje pečenja.

1. Pratite proceduru od 1 do 3 opisanu za trajanje;
2. Zatim pritisnite dugme  sve dok ikonica  ne počne da treperi zajedno s još dve cifre na numeričkom DISPLEJU;
3. Rotirajte dugme za PODEŠAVANJE VREMENA prema „+“ ili „-“, kako biste podesili sate;
4. Pritisnite ponovo dugme  sve dok ne počnu da trepere druge dve cifre na numeričkom DISPLEJU;
5. Rotirajte dugme za PODEŠAVANJE VREMENA prema „+“ ili „-“, kako biste podesili minute;
6. Pritisnite ponovo dugme  da biste potvrdili ono što ste podesili;
7. Pošto istekne vreme, na displeju će se pojaviti natpis END, rerna će završiti pečenje i čuće se zvučni signal.

Upaljene ikonice  i  označavaju da je izvršeno programiranje. Na DISPLEJU će se naizmenično videti sat kraja pečenja i trajanje pečenja.

Ukoliko želite da poništite ono što ste programirali, rotirajte PROGRAMATOR do pozicije „0“.

Praktični saveti za pečenje

! Kod programa kod kojih se pali ventilacija, nemojte koristiti nivoe 1 i 5: na tim nivoima je strujanje toplog vazduha suviše jako a to može da dovede do pregorevanja osetljivije hrane.

! Kod programa BARBECUE i GRATIN, posebno ako palite i ražanj, postavite pleh na nivo 1 (odozdo) kako bi se na njemu sakupljali ostaci pri pečenju (prelivi/masnoća).

MULTI PEČENJE

- Koristite nivoe 2 i 4 i to tako što ćete na nivo 2 staviti hranu koja zahteva više toplote.
- Pleh stavite na niži a rešetku na viši nivo.

BARBECUE

- Stavite rešetku na nivo 3 ili 4 a hranu koju pečete na centar rešetke.
- Preporučujemo da rernu upalite na maksimum. Gornji grejač neće biti konstantno upaljen: njegov rad kontroliše termostat.

PIZZA

- Koristite pleh od tankog aluminijuma koji ćete postaviti na rešetku. Ukoliko koristite obični pleh, vreme pečenja se mora produžiti i teško da možete dobiti hrskavu picu.

- U slučaju da pica ima puno sastojaka, preporučujemo da mocarelu stavite tek na pola pečenja.

Tabela pečenja

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja (standardne vodice)	Nivo pečenja (klizajuće vodice)	Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura	Trajanje pečenja (u min.)
Tradicionalni	Pačetina	1,5	2	1	da	200-210	70-80
	Teleće ili juneće pečenje	1	2	1	da	200	70-75
	Svinjsko pečenje	1	2	1	da	200-210	70-80
	Biskviti od slatkog testa	-	2	1	da	180	15-20
	Kolači	1	2	1	da	180	30-35
	Piletina	1,5	2	1	da	200-210	60-70

Multi pečenje	Pizza na 2 nivoa		2 i 4	1 i 3	da	220-230	20-25
	Torte na 2 nivoa		2 i 4	1 i 3	da	180	30-35
	Patišpanj na 2 nivoa, na plehu		2 i 4	1 i 3	da	170	20-25
	Pečeno pile i krompirići	1 + 1	1 i 2/3	1 i 3	da	200-210	65-75
	Jagnjetina	1	2	1	da	190-200	45-50
	Skuš	1	1 ili 2	1	da	180	30-35
	Lazanje	1	2	1	da	190-200	35-40
	Princes krofne na 2		2 i 4	1 i 3	da	190	20-25

	nivoa						
	Biskviti na 2 niva		2 i 4	1 i 3	da	190	10-20
	Slane torte		1 i 3	1 i 3	da	200	20-30
Barbecue - roštilj	Skuša	1	4	3	ne	100%	15-20
	Riba list i sipa	0,7	4	3	ne	100%	10-15
	Ražnjići od rakova i lignji	0,7	4	3	ne	100%	8-10
	Fileti bakalara	0,7	4	3	ne	100%	10-15
	Povrće na žaru	0,5	3 ili 4	2 ili 3	ne	100%	15-20
	Teleći biftek	0,8	4	3	ne	100%	15-20
	Kobasice	0,7	4	3	ne	100%	15-20
	Hamburger	n°4 ili 5	4	3	ne	100%	10-12
	Tost	n°4 ili 6	4	3	ne	100%	3-5
	Pile na ražnju (ako postoji ražanj)	1	-	-	ne	100%	70-80
	Jagnjetina na ražnju (ako postoji ražanj)	1	-	-	ne	100%	70-80
Gratin	Pile na žaru	1,5	2	2	ne	210	55-60
	Sipa	1	2	2	ne	200	30-35
	Pile na ražnju (ako postoji ražanj)	1,5	-	-	ne	210	70-80
	Pačetina na ražnju (ako postoji ražanj)	1,5	-	-	ne	210	60-70
	Juneće pečenje	1	2	2	ne	210	60-75
	Svinjsko pečenje	1	2	2	ne	210	70-80

	Jagnjetina	1	2	2	ne	210	40-45
Pizza	Pizza	0,5	2	1	da	220	15-20
	Pogača	0,5	2	1	da	200	20-25
Pekara	Kolači	0,5	2 ili 3	1 ili 2	da	180	25-35
	Voćna torta	1	2 ili 3	1 ili 2	da	180	40-50
	Torta sa šljivama	0,7	2 ili 3	1 ili 2	da	170-180	45-55
	Kolači na 2 nivoa	0,7	2 i 4	1 i 3	da	180-190	20-25
	Patišpanj	0,6	2 ili 3	1 ili 2	da	160-170	30-40
	Uštipci na 3 nivoa	0,7	1, 3 i 5	1, 2 i 4	da	180-190	20-25
	Biskviti na 3 nivoa	0,7	1, 3 i 5	1, 2 i 4	da	180	20-25
	Punjene palačinke	0,8	2	1	da	200	30-35
	Kolač s šlagom na 3 nivoa	0,5	1, 3 i 5	1, 2 i 4	da	90	180
Lisnato testo	0,5	2	1	da	210	20-25	
Fast cooking (brzo pečenje)	Zaledene namirnice						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Tikvice s račićima	0,4	2	1	-	200	20
	Slana torta sa spanaćem	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panceroti	0,3	2	1	-	200	25
	Lazanje	0,5	2	1	-	200	35
	Kiflice	0,4	2	1	-	180	25-30
	Pileći kroketi	0,4	2	1	-	220	15-20
	Gotova hrana						
	Pileća krilca	0,4	2	1	-	200	20-25
Sveža hrana							

	Biskviti	0,3	2	1	-	200	15-18
	Torta sa šljivama	0,6	2	1	-	180	45
	Lisnato testo	0,2	2	1	-	210	10-12
Narastanje	Narastanje testa s prirodnim kvascem (puter kifle, hleb, torta itd...)		2	1		40	30-60

! Vreme pečenja je približno i može se menjati na osnovu ličnog ukusa. Vreme predzagrevanja rerne i fabrički podešeno i ne može se ručno menjati.

Upozorenja i saveti

! Rerna je projektovana i napravljena u skladu s međunarodnim sigurnosnim normama. Ova upozorenja dajemo iz sigurnosnih razloga i moraju se pažljivo pročitati.

Opšta bezbednost

- Rerna nije namenjena za profesionalnu upotrebu, već za upotrebu u domaćinstvima.
- Rerna se ne sme instalirati na otvorenom, čak ni kada otvoreni prostor ima nadstrešnicu, zato što je veoma opasno ostaviti je izloženu na kiši i oluji.
- Ukoliko želite da je premestite, koristite ručke koje se nalaze na rerni sa strane
- Nemojte dodirivati rernu kada ste bosi ili kada su vam ruke ili stopala mokri ili pokvašeni.
- Rernu mogu koristiti samo odrasli i to za pečenje namirnica u skladu s instrukcijama iz ovog uputstva.
- **U toku rada rerne, grejni elementi i neki delovi vrata postaju veoma vrući. Zbog toga je nemojte dodirivati i držite decu na distanci.**
- Izbegnite dodirivanje kabla drugih kućnih aparata s vrućim delovima rerne.
- Nemojte zatvarati otvore za ventilaciju i za izbacivanje toplote pri hlađenju rerne.
- Kada hvatate ručku na vratima rerne, uradite to držeći je za sredinu: sa strane može biti vruća.
- Kada stavljate namirnice u rernu i kada ih odatle vadite, radite to uvek sa specijalnim rukavicama.
- Nemojte na dno rerne stavljati aluminijumsku foliju.
- Nemojte stavljati zapaljivi materijal u rernu: ukoliko je tada slučajno upalite, mogla bi da se zapali.
- Nemojte vaditi utikač iz utičnice tako što ćete vući kabl, već držeći ga rukom.
- Nemojte čistiti ili vršiti održavanje rerne a da je pre toga niste isključili iz struje.
- U slučaju kvara, nemojte dirati unutrašnje delove rerne u pokušaju da je popravite. Kontaktirajte servis (*vidi Servis*).

- Nemojte stavljati teške predmete na otvorena vrata rerne.

Odlaganje ambalaže/starog uređaja

- Odlaganje ambalaže: pridržavajte se lokalnih zakona, kako bi se ambalaža mogla ponovo iskoristiti.
- Evropski zakon 2002/96/CE o Bacanju Električne i Elektronske Opreme, zahteva da se stari kućni aparati ne bacaju nesortirano s drugim otpacima gde predviđa opština. Stari kućni aparati moraju se sakupiti odvojeno kako bi se poboljšala reciklaža materijala koje sadrže i kako bi se redukovao njihov uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Poseban precrtani simbol kante na vašem uređaju vas podseća na ovu obavezu, a to je da kada želite da bacite svoj stari uređaj, morate da se pobrinete da se odvojeno odveze. Potrošači su dužni da kontaktiraju lokalne predstavnike vlasti ili radnju u kojoj su kupili uređaj kako bi dobili informaciju o tome kako i gde da bace svoj stari uređaj.

Štednja i zaštita životne sredine

- Ukoliko puštate rernu da radi kasno popodne sve do ranih jutarnjih časova, smanjujete opterećenje strujne mreže. Opcije za programiranje programa pečenja, posebno podešavanje odloženog starta (*vidi Programi*) ili automatskog odloženog čišćenja, pomažu u tom smislu.
- Preporučujemo da programe BARBECUE i GRATIN uvek koristite uz zatvorena vrata rerne: na taj način dobijate i bolje rezultate u pečenju i značajnu uštedu električne energije (za oko 10%).
- Održavajte dihtunge tako da uvek budu efikasni i čisti - tada bolje prijanjaju na vrata i ne dolazi do rasipanja toplote.

Održavanje i briga o uređaju

Isključivanje električne energije

Pre nego što bilo šta radite na rerni, isključite je iz struje.

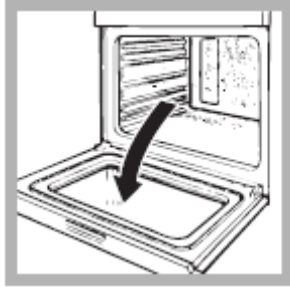
Čišćenje uređaja

- Emajlirani spoljašnji delovi ili delovi rerne od inoxa, kao i gumeni dihtunzi na vratima, mogu se čistiti sunderom natopljenim u mlaku vodu i nautralni sapun. Ukoliko ne uspevate da uklonite mrlje, koristite specijalne proizvode namenjene za čišćenje rerne. Preporučujemo da je obilno isperete čistom vodom i da je osušite nakon čišćenja. Nemojte koristiti abrazivni prah i korozivne supstance.
- Poželjno je ošistiti unutrašnjost rerne nakon svake upotrebe, dok je još uvek mlaka. Koristite toplu vodu i deterđent, isperite i osušite je mekom krpom. Izbegavajte abrazivna sredstva.
- Svi akcesuari vaše rerne se mogu prati kao i svi ostali sudovi, čak i u mašini za pranje sudova.

! Nikada nemojte koristiti za čišćenje rerne koristiti čistače na paru i one koji rade pod visokim pritiskom.

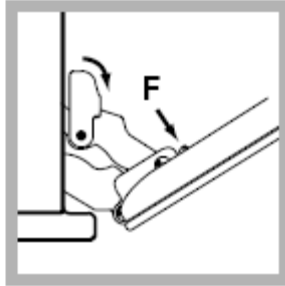
Čišćenje vrata rerne

Staklo čistite sunderom i neabrazivnim sredstvima a osušite mekom krpom. Ukoliko želite detaljnije čišćenje, možete skinuti vrata rerne:



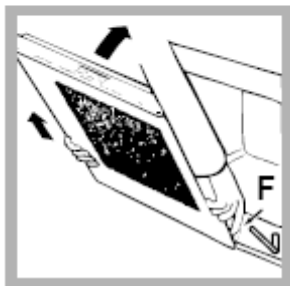
1. otvorite vrata potpuno (*vidi sliku*);

2. podignite i okrenite polugice smeštene na dve šarke (*vidi sliku*);



3. uhvatite vrata s dve spoljašnje strane, lagano je (ali ne i potpuno) zatvarajući. Zatim povucite vrata ka sebi izvlačeći ih iz sedišta. (*vidi sliku*).

3. (za model s dvostrukim staklenim vratima): uhvatite vrata s dve spoljašnje strane, lagano je (ali ne i potpuno) zatvarajući. Pritisnite kočnice **F**, zatim povucite vrata ka sebi izvlačeći ih iz šarki. (*vidi sliku*).

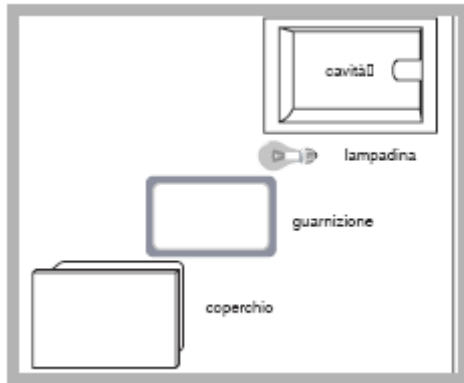


Kada završite čišćenje, montirajte vrata nazad sledeći uputstva u suprotnom smeru.

Kontrola dihtunga

S vremena na vreme prekontrolišite u kom su stanju dihtunzi oko vrata rerne. Ukoliko zaključite da su oštećeni, obratite se najbližem servisu (*vidi Servis*). Preporučujemo da ne koristite rernu sve dok se dihtung ne zameni.

Zamena sijalice



Ako želite da zamenite sijalicu iz rerne:

1. Odšrafite stakleni poklopac koji ide preko sijalice.
2. Odšrafite sijalicu i zamenite je istom: snaga 15 W, spoj E 14.
3. Vratite poklopac na njegovo mesto. (*vidi sliku*)

Automatsko čišćenje FAST CLEAN


Program FAST CLEAN dovodi temperaturu unutar rerne do 500°C čime se aktivira proces sagorevanja, tj. ugljenisanje ostataka hrane. Prljavština biva bukvalno pretvorena u prah. U toku automatskog čišćenja, površina rerne može postati veoma vruća: vodite računa da joj se deca ne približavaju. Kroz staklena vrata rerne možete videti svetle čestice: radi se o trenutnom sagorevanju i to je potpuno normalno i nije opasno.


Pre nego što aktivirate FAST CLEAN:

- vlažnim sunđerom obrišite najkrupnije ostatke hrane u rerni. Nemojte koristiti deterdžent;
- izvadite sve dodatke;
- nemojte zaboraviti krpu ili rukavicu na dršci rerne.
- stavite programator na „0“.

! Ukoliko je rerna suviše vruća, može da se desi da sagorevanje ne počne. Sačekajte da se malo ohladi.



! Startovanje programa je moguće tek pošto zatvorite vrata rerne.

Za aktiviranje programa čišćenja FAST CLEAN pritisnite dugme  na otprilike 4 sekunde. Dugmetom za PODEŠAVANJE VREMENA moguće je odabrati željenu vrstu čišćenja rerne s prethodno podešenim trajanjem koje ne može da se izmeni:





1. Ekonomično čišćenje (ECO): rotirajte dugme ka „-“. Program traje 1h.
2. Normalno čišćenje (NOR): klasičan program. Traje 1h i 30 min.
3. Intenzivno čišćenje (INT): rotirajte dugme ka „+“. Traje 2h.
4. Pritisnite dugme  da potvrdite.



Kod programa FAST CLEAN kao i kod ostalih, normalnih programa pečenja, možete podesiti kada želite da se program završi. (vidi *Programiranje kraja programa čišćenja*).

Sigurnosni uređaji

- osvetljena ikonica  na displeju znači da su vrata rerne automatski blokirana što se dešava automatski čim temperatura dostigne veoma visoke podeoke;
- ikonica **STOP** označava da u svakom trenutku pritiskom na dugme  možete poništiti program čišćenja;
- u slučaju kvara, napajanje grejača se prekida;
- nakon što se vrata blokiraju, više nije moguće izvršiti promene trajanja i časa završetka programa čišćenja.

Programiranje kraja programa čišćenja

1. Pritisnite dugme  sve dok ikonica  ne počne da treperi zajedno sa dve cifre na numeričkom DISPLEJU;
 2. rotirajte dugme za PODEŠAVANJE VREMENA prema „+“ i „-“, kako biste podesili sat.
 3. pritisnite ponovo dugme  sve dok ne počnu da trepere druge dve cifre na numeričkom DISPLEJU;
 4. rotirajte dugme za PODEŠAVANJE VREMENA ka „+“ i „-“, kako biste podesili minute;
 5. pritisnite ponovo dugme  da potvrdite ono što ste podesili;
 6. pošto istekne vreme, na DISPLEJU će se pojaviti natpis END i čuće se zvučni signal.
- Primer: sada je 9:00h, odabrali ste program FAST CLEAN s opcijom ECO što znači da će čišćenje trajati 1h. Planirate da se čišćenje završi u 12:30. To znači da program automatski počinje u 11:30h.

Upaljene ikonice  i  označavaju da je izvršeno programiranje. Na DISPLEJU će se smenjivati čas završetka programa FAST CLEAN i njegovo trajanje.

Na kraju automatskog čišćenja

Morate sačekati da se temperatura unutar rerne spusti na prihvatljivi nivo kako biste mogli da otvorite njena vrata. Tada ćete videti da su se na dnu i po zidovima rerne nakupili ostaci bele prašine: očistite ih vlažnim sunđerom kada rerne bude bila potpuno hladna. A ukoliko želite da iskoristite visoku temperaturu rerne da započnete s pečenjem nekog jela, prašina može i da ostane: ova prašina ne nosi nikakav rizik po kvalitet namirnica koje pripremate.

Servis

Pažnja:

Uređaj poseduje sistem automatske dijagnostike koji omogućava da se otkriju eventualni kvarovi. Prisustvo kvarova se prikazuje na displeju porukama tipa: „F“ posle čega idu brojevi. U tim slučajevima neophodna je intervencija servisa.

! Zovite isključivo ovlašćeni servis.

Obavestite servis o sledećem:

- o vrsti kvara;
- o modelu uređaja (Mod.)
- o broju serije (S/N)

Ovi podaci se nalaze na tabeli s karakteristikama koja se nalazi na retni ili na pakovanju u kome rerna dolazi.