

HOTPOINT-ARISTON RERNA

Uputstvo za upotrebu

Sadržaj

Instalacija, 2-3

Pozicioniranje

Povezivanje na strujnu mrežu

Opis uređaja, 4

Pogled na ceo uređaj s klasičnim otvaranjem

Pogled na ceo uređaj s otvaranjem sa strane

Komandna tabla

Puštanje u rad i korišćenje, 5-6

Blokada komandi

DEMO program

Podešavanje sata

Podešavanje tajmera

Puštanje rerne u rad

Tabela s karakteristikama

Programi, 7-10

Programi pečenja koji se ručno podešavaju

Automatski programi pečenja

Programiranje pečenja

Praktični saveti za pečenje

Tabela s programima

Upozorenja i saveti, 11

Opšta sigurnost

Uklanjanje ambalaže/starog uređaja

Štednja i zaštita životne sredine

Održavanje i briga o uređaju, 12-13

Isključivanje električne energije

Čišćenje uređaja

Čišćenje vrata uređaja

Zamena sijalice

Montaža kliznih vođica

Servis, 14

F48L 1012.1/HA

F48L 1012.1 IX/HA

F48R 1012.1/HA

F48R 1012.1 IX/HA

F48 1012.1/HA

F48 1012.1 IX/HA

F48 1012 C.1/HA

F48 1012 C.1 IX/HA

F48 1012 GC.1/HA

F48 1012 GC.1 IX/HA

F48 1012 G.1/HA

F48 1012 G.1 IX/HA

F48L 1012 G.1/HA

F48L 1012 G.1 IX/HA

F48R 1012 G.1/HA

F48R 1012 G.1 IX/HA



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

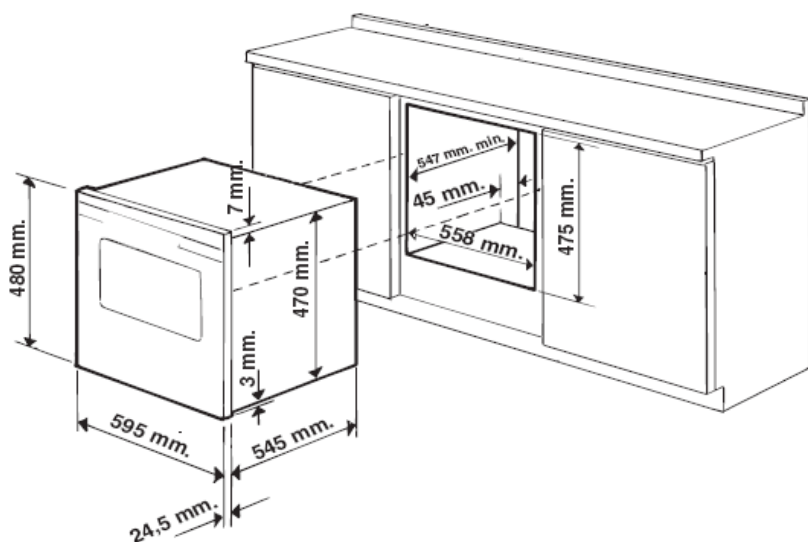
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi poglavlje Upozorenja i saveti*).

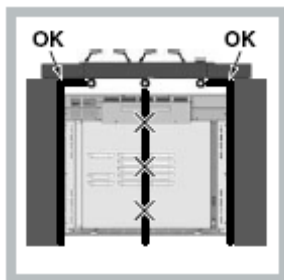
! Instalaciju u skladu s ovim uputstvima mora izvršiti profesionalno kvalifikovani serviser. Pogrešna instalacija može da izazove štetu na stvarima, kao i povrede ljudi i životinja.

Ugradnja

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

- paneli koje rerna 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:

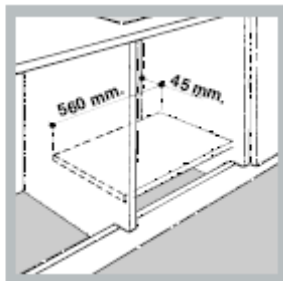
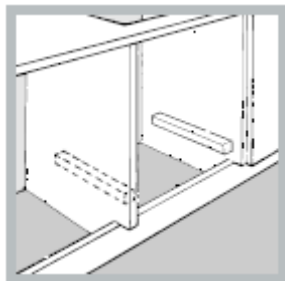




! Ukoliko ugrađujete rernu ispod grejne ploče, proverite da li je cev grejne ploče ispravno postavljena i da li smeta pri ugradnji rerne kao i da slučajno ne blokira otvore iza ventilatora koji služe za rashlađivanje rerne.

! 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.

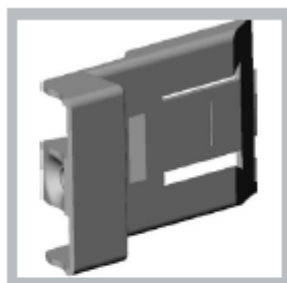
Provetranje



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:

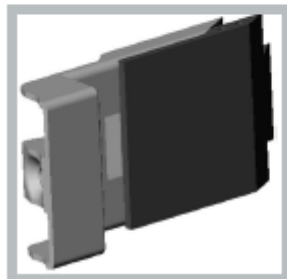


debljina od 20 mm: uklonite pokretni deo žabice (*vidi sliku*);

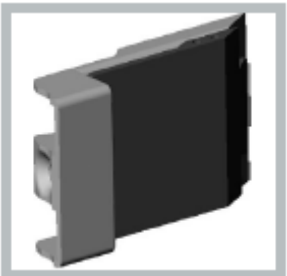
debljina od 18 mm: koristite prvi žljeb, kao što je predvideo proizvođač (*vidi sliku*);

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.



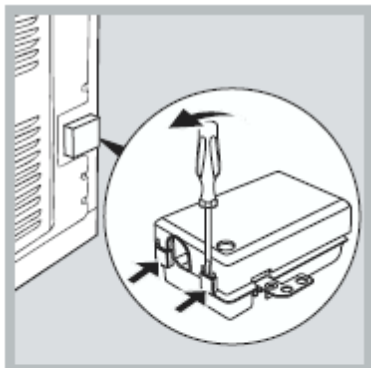
! Svi delovi koji osiguravaju zaštitu, moraju biti fiksirani tako da ne mogu biti skinuti bez pomoći alata.



Povezivanje na struju

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

Montaža kabla za napajanje

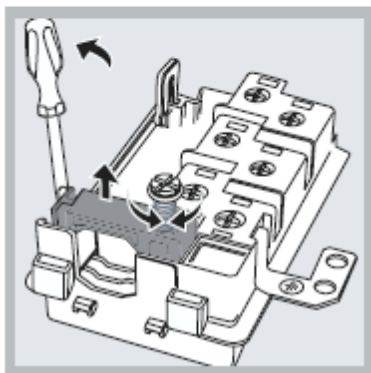


1. Otvorite kutiju tako što ćete šrafcigerom podići bočne jezičke na poklopcu: podignite i otvorite poklopac (*vidi sliku*).

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 kutije.



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 dole*);
- da li se vrednost za napon nalazi na tabeli s karakteristikama (*vidi dole*);
- 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.

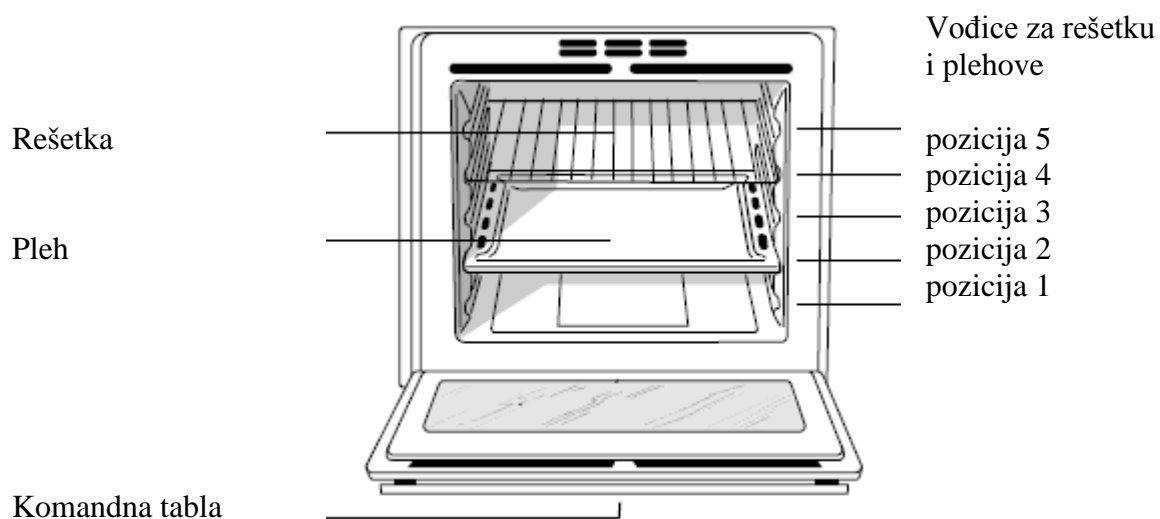
! Kabl se ne sme presavijati niti pritiskati.

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

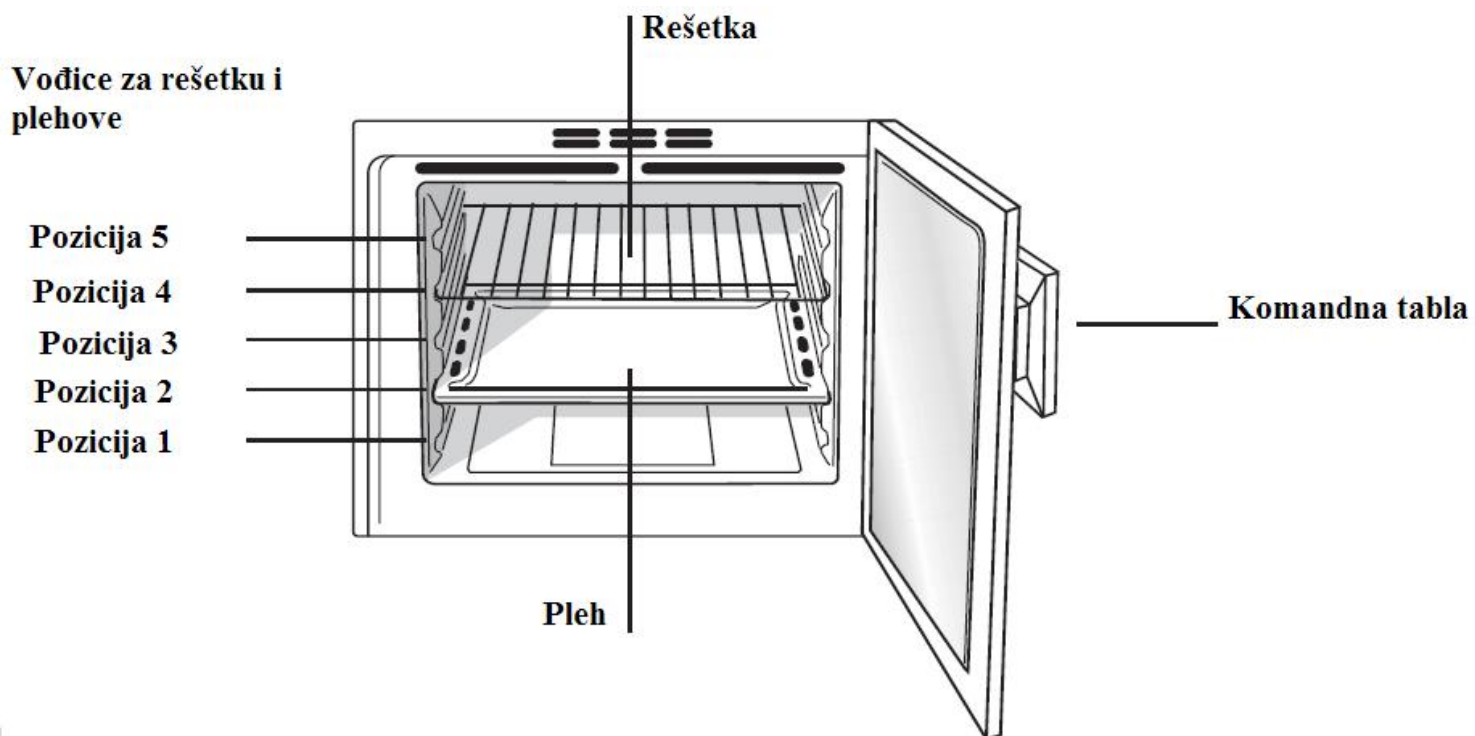
! Proizvođač negira svaku odgovornost ukoliko se ove norme ne poštuju.

Opis uređaja

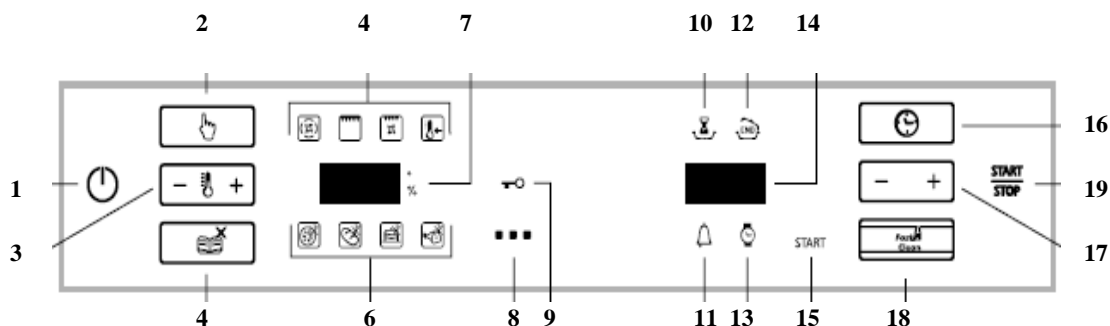
Pogled na ceo uređaj s klasičnim otvaranjem



Pogled na ceo uređaj s otvaranjem sa strane



Komandna tabla



1. PALJENJE KOMANDNE TABLE
2. Podešavanje TEMPERATURE
3. Odabir PROGRAMA s ručnim podešavanjem
4. Odabir AUTOMATSKIH PROGRAMA
5. Ikonice za PROGRAME s ručnim podešavanjem
6. Ikonice za AUTOMATSKE PROGRAME
7. Displej za TEMPERATURU
8. Ikonica za TRAJANJE
9. Ikonica BROJAČA MINUTA
10. Ikonica za KRAJ PEČENJA
11. Ikonica za SAT
12. Displej za VREME
13. Ikonica START
14. Dugme za PODEŠAVANJE VREMENA
15. Dugme za START i STOP
16. Dugmići za PODEŠAVANJE VREMENA

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 ugastite, otvorite vrata rerne i provetrite prostoriju. Miris koje ćete osetiti je nastao pri isparavanju supstanci koje su korišćene da bi se zaštitila rerma.

! „Blokada komandi“ i „Demo program“ se mogu aktivirati i ugastiti čak i kada je komandna tabla ugašena.


! Ukoliko korisnik posle paljenja rerne ne dodirne ni jedno dugme 2 minute, ona će se automatski ugastiti.

Blokada komandi

Ukoliko želite da blokirate komande koje regulišu rad rerne, pritisnite jedno za drugim dugme



, dugme „START/STOP“ i dugme „+“ koje se odnosi na vreme a nalazi se sa desne strane. Čuće se zvučni signal a na displeju za temperaturu stajaće „Loc“. Ukoliko želite da odblokirate

komande, pritisnite jedno za drugim dugme  i dugme „-“, koje se odnosi na vreme a nalazi se sa desne strane. Blokadu komandi moguće je aktivirati kada rerna radi, kada je isključena, kada je podešen kraj pečenja i pritisnut start. Blokadu komandi je moguće poništiti u svim prethodnim slučajevima kao i kada je rerna završila s pečenjem.

Demo program





Ova rerna ima mogućnost DEMO programa: gase se svi grejači a komande ostaju operative. Ukoliko želite da upalite DEMO program, dok je rerna upaljena, pritisnite jedno za drugim dugme ON/OFF, START/STOP i dugme „+“ za vreme koje se nalazi na desnoj strani komandne table.

Ukoliko želite da ugasite demo program, dok je rerna upaljena, pritisnite dugme ON/OFF i dugme „-“, za vreme koje se nalazi na desnoj strani komandne table. Čuje se zvučni signal a na displeju za vreme se pojavljuje „D Off“.

Demo program se može aktivirati samo kada je rerna upaljena a nije programiran ni jedan program pečenja.




Podešavanje sata

! Sat se može podesiti bilo da je rerna ugašena ili upaljena ali je bitno da nije programiran odloženi start.


1. Pritisnite više puta dugme  sve dok ne počne da treperi ikonica  i dve cifre na displeju za VREME;
2. Podesite tačno vreme uz pomoć ikonica „+“ i „-“;
3. Pritisnite dugme  ;
4. Podesite minute uz pomoć ikonica „+“ i „-“;
5. Pritisnite ponovo dugme  da biste potvrdili podešeno.

Podešavanje brojača minuta


! Može se podesiti bilo da je rerna upaljena ili ugašena.


1. Pritisnite više puta dugme  sve dok ne počne da treperi ikonica  i dve cifre na displeju za VREME;
2. pritisnite dugmiće „+“ i „-“, da biste podesili minute;
3. pritisnite ponovo dugme  da potvrdite.

Paljenje rerne

Pritisnite dugme  kako biste upalili ili ugasili rernu.

Puštanje rerne u rad

Pritisnite dugme  kako biste odabrali željeni program pečenja koji se ručno podešava. Mogu se podesiti i temperatura i trajanje pečenja.

Pritisnite dugme  kako biste odabrali željeni automatski program pečenja. Temperatura i trajanje pečenja su fabrički podešeni. Možete promeniti samo trajanje pečenja i to za $\pm 5/10$ minuta u zavisnosti od odabranog programa. Natpis „In“ koji se pojavljuje na displeju za TEMPERATURU znači „Inforna“ („Stavi u rernu“). Može se podesiti odloženi start.

Da biste započeli pečenje, pritisnite dugme START/STOP. Rerna započinje sa fazom predzagrevanja, indikatori za temperaturu se pale sve dok se predzagrevanje ne završi. Kod ručno podešenog pečenja, može da se promeni temperatura pritiskom na dugmiće „+“ i „-“, koji se nalaze na levoj strani komandne table.

Zvučni signal i paljenje svih indikatora za temperaturu istovremeno označavaju da je predzagrevanje završeno: stavite u rernu namirnice koje želite da pečete.

U toku pečenja uvek možete da:

- promenite temperaturu pritiskom na dugmiće „+“ i „-“, koji se nalaze s leve strane komandne table (samo kodručno podešenog pečenja);
- prekinete pečenje pritiskom na dugme START/STOP, zadržavajući podešeno trajanje.
- prekinete pečenje pritiskom na dugme ;
- podesite novi program pečenja (sve što je prethodno bilo podešeno će se poništiti).

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 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.

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

Svetlo u rerni

Kada je rerna ugašena, možete upaliti sijalicu u bilo kom trenutku pritiskom na dugme.

TABELA S KARAKTERISTIKAMA	
Dimenzije*	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 41,50 cm
Zapremina*	58 litara
Povezivanje na struju	Napon 220-240V ~ 50/60 Hz ili 60Hz makimalna apsorbovana snaga 2800 W (vidi tablicu sa karakteristikama)
ENERGETSKA OZNAKA*	Zakon 2002/40/CE na etiketama električnih rerni. Normativ EN 50304 Potrošnja energije kod klase prinudne konvekcije - funkcija zagrevanja: Program Gratin
CE	Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima EU: 2006/95/CEE od 12/12/06 (Niski Napon) i naknadnim izmenama - 89/336/CEE od 03/05/89 (Elektromagnetna kompatibilnost) i naknadnim izmenama 93/68/CEE od 22/07/93 i naknadnim izmenama. 2002/96/CE

*bez kliznih vodica

Programi

Programi pečenja koji se ručno podešavaju

! 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 **MULTI PEČENJE**

Kod ovog programa pale se svi grejači a takođe se pali i ventilacija. 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**

Kod ovog programa pali se gornji grejač i počinje da radi ražanj (kod modela kod kojih postoji). Pritiskom na ikonice „+“ i „-“, koje se nalaze s leve strane, displej za TEMPERATURU će pokazati nivoe jačine koji mogu da se podese a idu od 5% 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**

Kod ovog programa pali se gornji grejač, a u toku jednog dela programa pečenja pali se i kružni grejač, ventilator i ražanj (kod modela kod kojih postoji). 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.

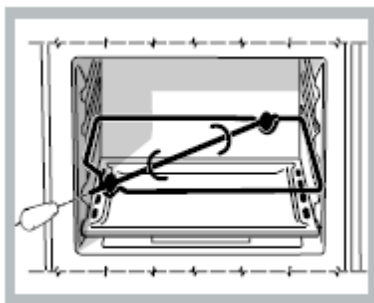




Program **NISKA TEMPERATURA**


Ovaj program omogućava narastanje testa, odležavanje, pripremanje jogurta, brže ili sporije podgrevanje, blago krčkanje na niskoj temperaturi. Temperature koje kod ovog programa možete da izaberete su 40, 65, 90°C.

Ražanj* (samo kod nekih modela)

Da biste pekli na ražnju, uradite sledeće:



1. postavite pleh na poziciju 1;
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 pritisnuti programe  ili .

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

Automatski programi pečenja

Temperatura i trajanje pečenja su unapred određeni preko sistema **C.O.P.® (Optimalni programirani program pečenja)** koji automatski garantuje perfektan rezultat. U mogućnosti ste da promenite samo trajanje i to za $\pm 5/10$ minuta u zavisnosti od odabranog programa. Pečenje se prekida automatski a rerna obaveštava kada je jelo ispečeno. Pečenje se može izvršiti bilo da se jelo stavi **vruće** ili **hladno** u rernu.

! Kada dođe do faze pečenja rerna pušta zvučni signal.

! Nemojte otvarati vrata rerne kako biste izbegli da se pobrkaju vremena i temperature pečenja.

*Postoji samo kod pojedinih modela



Program **MESO**

Koristite ovaj program da ispečete juneće, svinjsko, jagnjeće meso. Stavite meso u hladnu rernu. Moguće je, naravno, staviti meso i u prethodno zagrejanu rernu.



Program **SLATKIŠI**

Ovaj program je idealan za pečenje slatkiša umešanim sa prirodnim kvascem, hemijskim kvascem ili čak i bez kvasca. Stavite kolač u hladnu rernu. Moguće je, naravno, staviti kolač i u prethodno zagrejanu rernu.



Program **PIZZA**

Ovaj program se koristi za pečenje pizze. U narednom poglavlju ćete pronaći recept i detalje.



Program **HLEB**

Ovaj program se koristi za pečenje hleba. U narednom poglavlju ćete pronaći recept i detalje.



Program **PIZZA**

Za dobijanje najboljih rezultata, preporučujemo da pažljivo pratite navedena uputstva:

- Pratite recept.
- Težina testa treba da bude između 500g i 700g.
- Pleh podmažite puterom.

Recept za PIZZU:

1 Pleh, donji nivo u rerni, u hladnu ili zagrejanu rernu; recept za 3 pizze od oko 550g: 1000g brašna, 500g vode, 20g soli, 20g šećera, 10cl maslinovog ulja, 20g svežeg kvasca (ili 2 kesice kvasca u prahu)

- Narastanje testa na sobnoj temperaturi: 1h
- Staviti u hladnu ili zagrejanu rernu.
- Upalite program za PIZZU.



Program za **HLEB**

Za dobijanje najboljih rezultata, preporučujemo da pažljivo pratite navedena uputstva:

- Pratite recept.
- Vodite računa da ne pređete **maksimalnu težinu** po plehu;
- **Nemojte zaboraviti da stavite 1dl hladne vode na pleh koji ćete staviti na poziciju 5;**
- Narastanje testa se vrši na sobnoj temperaturi u trajanju od 1h do 1h i 30min, u zavisnosti od visine sobne temperature, tj. sve dok testo ne naraste duplo veće.

Recept za HLEB:

1 pleh od 1000g maksimalno, niža pozicija pleha

2 pleha od 1000g maksimalno, niža i srednja pozicija pleha.

Recept za 1000g testa: 600g brašna, 360g vode, 11g soli, 25g svežeg kvasca (ili 2 kesice kvasca u prahu).


Priprema:



- Umešajte brašno i so u većoj posudi.
- Rastvorite kvasac u mlakoj vodi (oko 35 stepeni).
- Napravite prostor u brašnu.
- Sipajte mešavinu vode i kvasca.
- Mesite dlanovima oko 10 minuta, tj. sve dok ne dobijete homogenu masu koja nije previše lepljiva.
- Formirajte loptu, stavite smesu u veću činiju i pokrijte je providnom folijom kako se površina testa ne bi sušila. Stavite posudu u rernu, upalite program NISKA TEMPERATURA na 40°C i ostavite da naraste oko 1h (zapremina testa bi trebalo da se poveća duplo).
- Podelite loptu kako biste dobili dva hleba.
- Stavite testo na plehove na koje ste prethodno staviti papir za pečenje.
- Pospite brašno po hlebu.
- Napravite rezove na hlebu.
- **Nemojte zaboraviti da stavite 1dl hladne vode na pleh koji ćete staviti na poziciju 5;** za čišćenje, preporučujemo da koristite vodu i sirće.
- Staviti u hladnu ili zagrejanu rernu.
- Upalite program za HLEB.
- Na kraju pečenja, stavite hlebove na rešetku u rerni sve dok se u potpunosti ne ohlade.



Programiranje pečenja

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

Programiranje trajanja

Ukoliko želite da programirate trajanje programa koji se ručno podešava  :





1. pritisnite više puta dugme  sve dok ne počnu da trepere ikonica  i prva cifra na displeju za VREME;
2. pritisnite dugmiće „+“ i „-“, da podesite sat;

3. pritisnite ponovo dugme  sve dok ne počnu da trepere druge 2 cifre na displeju za vreme;
4. pritisnite dugmiće „+“ i „-“, da podesite minute;
5. pritisnite ponovo dugme  da potvrdite;
6. pritisnite ikonicu START/STOP da biste aktivirali programirano;
7. po isteku vremena, na displeju za TEMPERATURU se pojavljuje natpis END i čuje se zvučni signal.



- Primer: sada je 9:00h a podešavate da pečenje traje 1h i 15min. Program se zaustavlja automatski u 10:15h.

Programiranje odloženog starta pečenja

! Programiranje odloženog starta je moguće tek pošto ste prethodno podesili trajanje pečenja.

1. Pratite proceduru od 1 do 5 opisanu kod programiranja trajanja;
2. zatim pritisnite dugme  sve dok ne počnu da trepere ikonica  i dve cifre na displeju za VREME;
3. pritisnite dugmiće „+“ i „-“, da podesite sat;
4. pritisnite ponovo dugme  sve dok ne počnu da trepere druge 2 cifre na displeju za VREME;
5. pritisnite dugmiće „+“ i „-“, da podesite minute;
6. pritisnite ponovo dugme  da potvrdite;
7. pritisnite ikonicu START/STOP da biste aktivirali programirano;
8. po isteku vremena, na displeju za TEMPERATURU se pojavljuje natpis END i čuje se zvučni signal.

- Primer: sada je 9:00h a podešavate da pečenje traje 1h i 15min a da se pečenje završi u 12:30h. Program automatski počinje s radom u 11:15.

Upaljene ikonice  i  pokazuju da ste izvršili neko programiranje. Na displeju za VREME, naizmenično se prikazuju vreme kraja pečenja i trajanje pečenja. Ukoliko želite da poništite nešto što ste isprogramirali, pritisnite dugme START/STOP.

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. Neka vas ne uzbuđuje ukoliko gornji grejač nije 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 programa pečenja

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura u °C	Trajanje pečenja (u min.)
			Standardne vodice	Klizne vodice			
Multi pečenje*	Pizza (na dva nivoa)		2 i 4	1 i 3	da	220-230	20-25
	Tart na 2 nivoa/ 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 + krompirići	1+1	1 i 2/3	1 i 3	da	200-210	65-75
	Jagnjetina	1	2	1	da	190-200	45-50
	Skuša	1	1 ili 2	1	da	180	30-35
	Lazanje	1	2	1	da	190-200	35-40
	Uštipak s kremom na 2 nivoa		2 i 4	1 i 3	da	190	20-25
	Biskviti na 2 nivoa		2 i 4	1 i 3	da	190	10-20
	Lisnato testo sa sirom na 2 nivoa		2 i 4	1 i 3	da	210	20-25
Slane torte		1 i 3	1 i 3	da	200	20-30	
Barbecue*	Skuša	1	4	3	ne	100%	15-20

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura u °C	Trajanje pečenja (u min.)
			Standardne vodice	Klizne vodice			
	Riba list ili 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
				3	ne	100%	15-20
	Kobasice	0.7	4				
	Hamburger	4 ili 5 kom	4	3	ne	100%	10-12
	Tost	4 i 6 kom.	4	3	ne	100%	3-5
	Pile na ražnju (kod modela kod kojih postoji)	1	-	-	ne	100%	70-80
	Jagnjetina na ražnju (kod modela kod kojih postoji)	1	-	-	ne	100%	70-80
Gratin*	Piletina na žaru	1.5	2	2	ne	210	55-60
	Sipa	1	2	2	ne	200	30-35
	Piletina na ražnju (kod modela kod kojih postoji)	1,5	-	-	ne	210	70-80
	Pačetina na ražnju (kod modela kod kojih postoji)	1,5	-	-	ne	210	60-70
	Juneće pečenje	1	2	2	ne	210	60-75
	Svinjsko pečenje	1	2	2	ne	210	70-80
				2			
	Jagnjetina	1	2		ne	210	40-45
Niska	Otapanje		2 ili 3	2	Ne	-	-

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperature u °C	Trajanje pečenja (u min.)
			Standardne vodice	Klizne vodice			
temperatura	Narastanje testa		2 ili 3	2	Ne	-	60-90
	Podgrevanje namirnica		2 ili 3	2	Ne	-	-
	Pasterizacija		2 ili 3	2	ne	-	-
Pizza automatski program	Pizza (vidi recept)	1	2	2	Ne	-	23-33
	Pogača (testo za hleb)	1	2	2	ne	-	23-33
Hleb automatski program	Hleb (vidi recept)	1	2	2	ne	-	55
Slatkiši automatski program	Slatkiši i testenina koja treba da naraste	1	2 ili 3	2	ne	-	35-55
Meso automatski program	Pečenje	1	2 ili 3	2	ne	-	60-80

*Vreme pečenja je indikativno i može da se menja u zavisnosti od ličnog ukusa. Vreme predzagrevanja rerne je fabrički podešeno i ne može se menjati ručno.

Mere opreza 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 bezbednosna upozorenja

- 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 bos 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.
- Nije predviđeno da rernu koriste osobe (uključujući decu) smanjenih fizičkih i mentalnih kapaciteta, kao i osobe koje ne umeju da je koriste, osim ukoliko ih ne nadgleda osoba koja je odgovorna za njihovu bezbednost ili osim ukoliko nisu prethodno dobili precizna uputstva o korišćenju rerne.
- Nemojte dozvoliti da rernu koriste deca ili lica s posebnim potrebama a da ih niko ne nadgleda.

Odlaganje ambalaže/starog uređaja

- Odlaganje ambalaže: pridržavajte se lokalnih zakona, kako bi se ambalaža mogla ponovo iskoristiti.
- Evropski zakon 2002/96/CE o odlaganju električne i elektronske opreme, zahteva da se stari kućni aparati ne bacaju zajedno s drugim otpacima. Stari kućni aparati moraju se sakupiti odvojeno kako bi se poboljšala reciklaža materijala od kojih su napravljeni i kako bi se redukovao njihov uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Poseban simbol precrtane 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.

Za sve dodatne informacije o tome kako i gde da bace svoj stari uređaj, potrošači mogu kontaktirati javni servis koji se bavi ovim problemom ili svog prodavca.

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 poglavlje Programi*) i odloženo „automatsko čišćenje rerne“ (*vidi poglavlje Održavanje i briga o uređaju*) 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

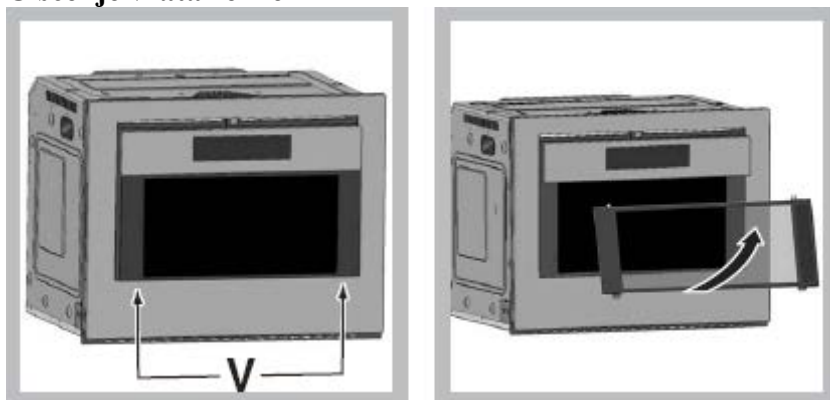
Pre nego što bilo šta radite na rerni, isključite je iz struje.

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.
- Sva oprema vaše rerne, osim kliznih vođica, se može prati kao i svi ostali sudovi i u mašini za pranje sudova.
- Ne preporučujemo da se deterđent prska direktno na komandnu tablu već da pri čišćenju koristite sunderčić.
- Staklo na vratima rerne se čisti sunderom i neabrazivnim sredstvima i suši mekom krpom; nemojte koristiti grube i abrazivne materijale ili metalne oštre strugače koji mogu da izgrebu površinu i dovedu do pucanja stakla.

! Za čišćenje rerne nikada nemojte koristiti čistače na paru ili one koji rade na visok pritisak.

Čišćenje vrata rerne*



Staklo na vratima rerne čistite sunderom i neabrazivnim sredstvima a osušite mekom krpom; nemojte koristiti grube, abrazivne materijale ili metalne nazubljene lopatice koje mogu da izgrebu površinu i tako dovedu do pucanja stakla.

Ukoliko želite detaljnije čišćenje, možete skinuti spoljašnje staklo sa vrata rerne:

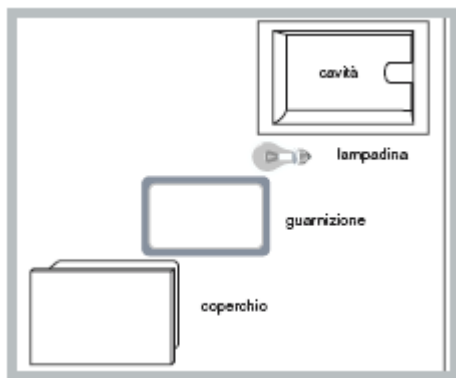
1. Odšrafite 2 šrafa V (*vidi sliku*);
2. Izvucite staklo tako što ćete ga otkaćiti sa ručke (*vidi sliku*)

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 poglavlje Servis*). Preporučujemo da ne koristite rernu sve dok se dihtung ne zameni.

Zamena sijalice

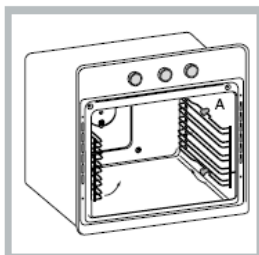


Ako želite da zamenite sijalicu iz rerne:

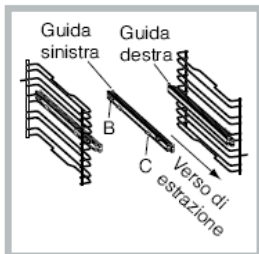
1. Skinite stakleni poklopac koji ide preko sijalice uz pomoć šrafcigera.
2. Odvrnite sijalicu i zamenite je istom: snaga 15 W, spoj E 14.

Vratite poklopac na njegovo mesto vodeći računa o dihtungu. (*vidi sliku*)

Montaža kliznih vodica

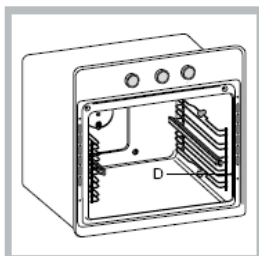


Ukoliko želite da montirate klizne vođice:



1. Skinite dva okvira tako što ćete da ih izvučete sa distancera A (*vidi sliku*).
2. Odaberite nivo na koji ćete da postavite kliznu vođicu. Vodite računa o smeru izvlačenja same vođice i postavite na okvir prvo urez B a zatim i urez C.
3. Fiksirajte dva okvira sa vođicama koje su montirane u odgovarajuće rupe na zidovima rerne (*vidi sliku*). Rupe za levu vođicu se nalaze gore, dok su rupe za desnu vođicu dole.
4. Konačno, uždjebite okvire na distancere A.

! Kliznu vođicu ne postavljajte na nivo 5.



Servis

Pažnja:

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

Pre nego što pozovete servis:

- Proverite da li uređaj može sam da eliminiše kvar;
- Ponovo pustite program u rad kako biste proverili da li se greška u radu još uvek javlja;
- Ukoliko se javlja, pozovite Ovlašćeni Servis.

! Nikada nemojte zvati tehničare koji nisu ovlašćeni.

Obavestite servis o sledećem:

- o poruci koju vidite na displeju za TEMPERATURU
- o modelu uređaja (Mod.)
- o broju serije (S/N)

Ovi podaci se nalaze na tabeli s karakteristikama koja se nalazi na rerni.