

# **ARISTON RERNA**

Uputstvo za upotrebu

FZ 100P.1  
FZ 102P.1 IX  
FZ 103P.1 IX  
FZ 1032 GP.1 IX

## **Sadržaj**

### **Instalacija, 2-3**

Pozicioniranje  
Povezivanje na strujnu mrežu  
Tabela s karakteristikama

### **Opis uređaja, 4**

Pogled na ceo uređaj  
Komandna tabla

### **Puštanje u rad i korišćenje, 5**

Podešavanje sata i tajmera  
Puštanje rerne u rad  
Blokada komandi  
DEMO program

### **Programi, 6-8**

Programi pečenja  
Programiranje pečenja  
Praktični saveti za pečenje  
Tabela s programima

### **Upozorenja i saveti, 9**

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

### **Održavanje i briga o uređaju, 10-11**

Isključivanje električne energije  
Čišćenje uređaja  
Čišćenje vrata uređaja  
Zamena sijalice  
Automatsko čišćenje FAST CLEAN („BRZO ČIŠĆENJE“)

## 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

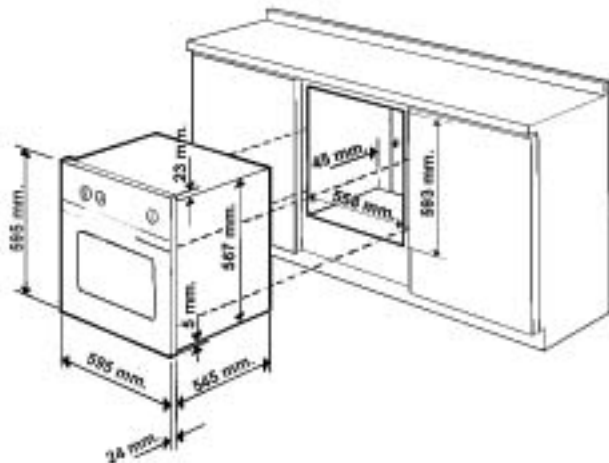
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi Upozorenja i saveti*).

! Instalaciju u skladu s ovim uputstvima mora izvršiti 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:

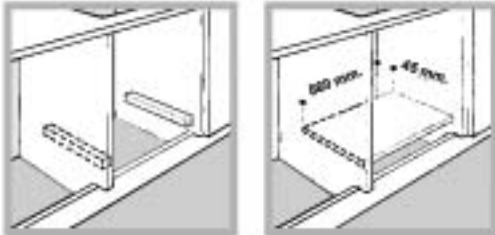
- paneli koje rerne dodiruje moraju biti od materijala otpornog na toplotu;
- ako je nameštaj u koji ugrađujete rernu od furnira, lepak mora biti otporan na temperature do 100°C;
- za ugradnju rerne, bilo da se radi o ugradnji **ispod radne ploče** (*vidi sliku*), ili o ugradnji **u visini očiju**, dimenzije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

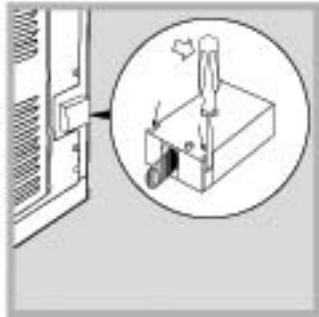
! Svi delovi koji osiguravaju zaštitu, moraju biti fiksirani tako da ne mogu biti skinuti bez

pomoći alata.

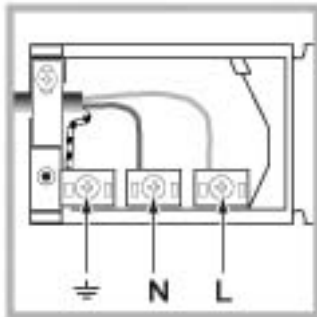
## Povezivanje na struju

! 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 kutiju tako što ćete šrafciгерom 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.**

<b>TABELA S KARAKTERISTIKAMA</b>	
<b>Dimenzije</b>	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 41,50 cm
<b>Zapremina</b>	58 litara
<b>Povezivanje na struju</b>	napon 230-240V  50 maksimalna apsorbirana snaga 2800 W
<b>ENERGETSKA OZNAKA</b>	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
<b>CE</b>	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.

## Opis uređaja

### Pogled na ceo uređaj

Komandna tabla

Rešetka

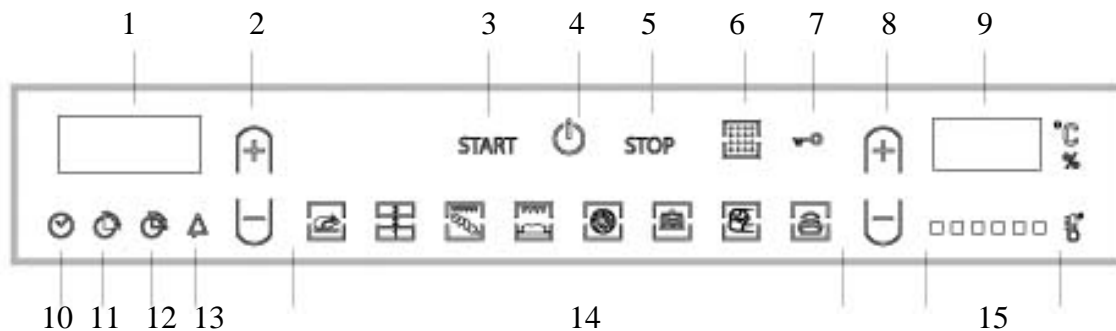
Pleh



Vodice za rešetku i plehove

pozicija 5  
pozicija 4  
pozicija 3  
pozicija 2  
pozicija 1

### Komandna tabla



1. Displej za SAT i TRAJANJE programa
2. Podešavanje SATA i TRAJANJA
3. START
4. PALJENJE KOMANDNE TABLE
5. STOP
6. FAST CLEAN („BRZO ČIŠĆENJE“)
7. Indikator BLOKIRANIH VRATA
8. Podešavanje TEMPERATURE
9. Displej za TEMPERATURU
10. Podešavanje sata
11. Programiranje TRAJANJA PEČENJA i TRAJANJA OPCIJE FAST CLEAN
12. Programiranje KRAJA PEČENJA i KRAJA OPCIJE FAST CLEAN
13. Podešavanje TAJMERA
14. Odabir PROGRAMA
15. Indikatori TRENUTNE TEMPERATURE



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

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

### Blokada komandi





Ukoliko želite da blokirate komande koje regulišu rad rerne, držite pritisnute 5 sekundi

ikonice  i . Čućete zvučni signal i na displeju za temperaturu videćete „r-0“. Ukoliko želite da odblokirate komande, pritisnite ponovo. Ikonica STOP će ostati uvek aktivna.

### Demo program

Ova rerne ima mogućnost DEMO programa: gase se svi grejači a komande ostaju operativne.

Ukoliko želite da upalite DEMO program, pritisnite istovremeno ikonice



   i . Čućete zvučni signal i na oba displeja će se videti „demo“ „on“. Ukoliko želite da ugasište demo program, pritisnite ponovo ikonice - opet će se čuti zvučni signal i na displeju će stajati „demo“ „off“.



### Podešavanje sata i tajmera

Nakon što povežete rernu na struju ili nakon nestanka električne energije, blinkaće



ikonica .

Kada želite da podesite sat:


1. pritisnite ikonicu .
2. podesite tačno vreme uz pomoć ikonice „+“ i „-“, koje se nalaze s leve strane;
3. ponovo pritisnite ikonicu .
4. podesite minute uz pomoć ikonice „+“ i „-“, koje se nalaze s leve strane;

Kada želite da promenite vreme, pristupite komandnoj tabli pritiskom na ikonicu ; zatim pritisnite ikonicu  i pratite gore navedenu proceduru.

Tajmer radi kao brojač minuta: pošto istekne zadato vreme, čuje se zvučni signal koji se gasi nakon jednog minuta ili pošto pritisnete bilo koju aktivnu ikonicu.

Kada želite da podesite tajmer, pritisnite ikonicu  i pratite proceduru za podešavanje sata. Ikonica  signalizira da je tajmer aktiviran. !Tajmer ne kontroliše paljenje i gašenje rerne.

### **Puštanje rerne u rad**

1. Pristupite komandnoj tabli pritiskom na ikonicu .
2. Pritisnite ikonicu za željeni program pečenja. Na displejima ćete videti dužinu trajanja i temperaturu koji su predviđeni za taj program.
3. Pritisnite ikonicu „START“.
4. Rerna će početi sa fazom predzagrevanja a indikatori trenutne temperature će svetleti crveno. Možete i promeniti temperaturu pritiskom na ikonice „+“ i „-“, koje se nalaze s desne strane.
5. Jedan zvučni signal i paljenje svih indikatora trenutne temperature označiće da je predzagrevanje završeno: tada stavite u rernu namirnice koje želite da ispečete.
6. U toku rada rerne, uvek je moguće:
  - promeniti temperaturu pritiskom na ikonice „+“ i „-“, koje se nalaze s desne strane.
  - programirati trajanje pečenja (*vidi Programi*)
  - prekinuti rad rerne pritiskom na ikonicu „STOP“.
7. 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 Programi*)
8. 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 je rerna ugašena, možete upaliti sijalicu u bilo kom trenutku jednostavnim otvaranjem 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**

Kod ovog programa pale se svi grejači (gornji, donji i cirkularni) 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 desne strane, displej za TEMPERATURU će pokazati 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**

Kod ovog programa pali se gornji grejač, ventilator, kao 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 **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, potrebno je da se na pola pečenja promeni mesto - ono što ste pekli na donjem nivou, stavite na gornji i obrnuto.



### Program **PEKARA**

Kod ovog programa pali se zadnji grejač i ventilator. Oni daju delikatnu i ujednačenu toplotu unutar rerne. 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 pale se svi grejači i ventilator. Toplota unutar rerne je konstantna i ujednačena. 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. Ovaj program je idealan za narastanje testa koje ima prirodni kvasac.

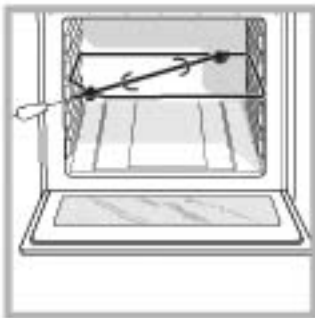


### Program **FAST CLEAN**



Ovo je program za automatsko i integralno čišćenje rerne uz pomoć sagorevanja ostataka hrane (*vidi Održavanje i briga o uređaju*).


### **Ražanj** (samo kod nekih modela)

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



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


c) aktivirajte ražanj tako što ćete pritisnuti ikonice  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

Pritisnite ikonicu  a zatim:




1. Podesite trajanje pritiskom na ikone „+“ i „-“, koje se nalaze s leve strane.
2. Pritiskom na ikonicu  ono što ste podesili će biti memorisano.
3. Pritisnite ikonicu „START“ da bi se aktiviralo ono što ste isplanirali.
4. Pošto istekne vreme, na displeju za TEMPERATURU pojaviće se natpis END 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 odloženog starta pečenja

1. Pritisnite ikonicu  a zatim pratite proceduru od 1 do 4 koja je opisana za programiranje trajanja pečenja.
2. Zatim pritisnite ikonicu  i podesite čas kraja pečenja pritiskom na ikone „+“ i „-“, koje se nalaze s leve strane.
3. Pritiskom na ikonicu  ono što ste podesili će biti memorisano.
4. Pritisnite ikonicu „START“ da bi se aktiviralo ono što ste isplanirali.
5. Pošto istekne vreme, na displeju za TEMPERATURU pojaviće se natpis END i čuće se zvučni signal.
  - Primer: sada je 9:00h a podešavate da pečenje traje 1h i 15min, kao i da se završi u 12:30h. Program će automatski početi s radom u 11:15h.

Ikonice  i  blinkaju kako bi vam pokazale da ste izvršili neko programiranje. Na displeju za SAT i TRAJANJE videće se naizmenično čas za kraj pečenja i trajanje pečenja.

Ukoliko želite da poništite nešto što ste isprogramirali, pritisnite ikonicu „STOP“.

! Odabirom programa, aktivira se ikonica , ali ne i ikonica . Ukoliko podesite trajanje, ikonica  se aktivira i tada je moguće podesiti odloženi start pečenja.

## 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 pečenja

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja	Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura	Trajanje pečenja (u min.)
<b>Tradicionalni</b>	Pačestina	1	3	15	200	65-75
	Teleće ili juneće pečenje	1	3	15	200	70-75
	Svinjsko pečenje	1	3	15	200	70-80
	Biskviti od slatkog testa	-	3	15	180	15-20
	Kolači	1	3	15	180	30-35
<b>Multi pečenje</b>	Pizza (na dva nivoa)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lazanje	1	3	10	180	30-35

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja	Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura	Trajanje pečenja (u min.)
	Jagnjetina	1	2	10	180	40-45
	Pečeno pile + krompirići	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Torta od šljiva	1	2	10	170	40-50
	Princes krofne (na 2 nivoa)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Biskviti (na 2 nivoa)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Patišpanj (na 1 nivou)	0.5	2	10	170	15-20
	Patišpanj (na 2 nivoa)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Slane torte	1.5	3	15	200	25-30
<b>Barbecue</b>	Riba list ili sipa	0.7	4	-	100%	10-12
	Ražnjići od rakova i lignji	0.6	4	-	100%	8-10
	Fileti bakalara	0.8	4	-	100%	10-15
	Povrće na žaru	0.4	3 ili 4	-	100%	10-20
	Teleći biftek	0.8	4	-	100%	15-20
	Kobasice	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100%	10-12
	Skuša	1	4	-	100%	15-20
	Tost	4 i 6 kom.	4	-	100%	3-5
<b>s ražnjem</b>	Teletina na	1.0	-	-	100%	80-90

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja	Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura	Trajanje pečenja (u min.)
<b>(kod modela kod kojih postoji)</b>	ražnju					
	Piletina na ražnju	1.5	-	-	100%	70-80
	Jagnjetina na ražnju	1.0	-	-	100%	70-80
<b>Gratin</b>	Piletina na žaru	1.5	2	10	200	55-60
	Sipa	1.5	2	10	200	30-35
<b>s ražnjem (kod modela kod kojih postoji)</b>	Teletina na ražnju	1.5	-	10	200	70-80
	Jagnjetina na ražnju	1.5	-	10	200	70-80
	Piletina na ražnju	1.5	-	10	200	70-75
	(+krompir na plehu)	-	2	10	200	70-75
<b>Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Teletina ili junetina (pečenje)	1	2	10	220	25-30
	Pile	1	2 ili 3	10	180	60-70
<b>Pekara</b>	Kolači	0.5	3	15	180	20-30
	Voćna torta	1	2 i 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 i 4	15	200	30-35
	Tortice (na 2 nivoa)	0.6	2 i 4	15	190	20-25
	Lisnato testo (na 2 nivoa)	0.4	2 i 4	15	210	15-20
	Biskviti (na 3 nivoa)	0.7	1, 3 i 5	15	180	20-25
<b>Fast cooking</b>	<b>Zaleđene namirnice</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja	Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura	Trajanje pečenja (u min.)
	Tikvice s račićima	0.4	2	-	200	20
	Slana torta sa spanaćem	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
	Pileći fileti	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Sveža hrana</b>					
	Biskviti	0.3	2	-	200	15-18
	Torta sa šljivama	0.6	2	-	180	45
	Lisnato testo	0.2	2	-	210	10-12
<b>Narastanje</b>	Narastanje testa s prirodnim kvascem (puter kifle, hleb, torta itd...)					

## 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 sigurnost

- 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.

### **Odlaganje ambalaže/starog uređaja**

- Odlaganje ambalaže: pridržavajte se lokalnih zakona, kako bi se ambalaža mogla ponovo iskoristiti.
- Odlaganje starog uređaja: proverite lokalne zakone koji se na to odnose.
- Pre nego što bacite u staro gvožđe stari uređaj, isecite mu kabl za struju - na taj način ćete ga učiniti neupotrebljivim.

### **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*) i odloženo „automatsko čišćenje rerne“ (*vidi 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.
- Svi akcesuari vaše rerne se mogu prati kao i svi ostali sudovi, čak i u mašini za pranje sudova.

### 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 šarki. (*vidi sliku*).

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

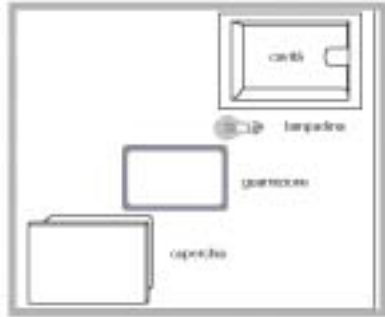
### Kontrola dihtunga

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 u rerni do 500°C aktivirajući na taj način proces sagorevanja, tj. ugljenisanja ostataka hrane unutar rerne. Prljavština na taj način biva bukvalno pretvorena u pepeo. U toku automatskog čišćenja, površina rerne može postati veoma vruća: vodite računa da joj se deca ne približavaju. Kroz vrata rerne možete videti kako se čestice osvetle - to znači da se spaljuju i to je potpuno normalno i ne predstavlja nikakav izvor opasnosti.

Pre nego što aktivirate FAST CLEAN::

- mokrom krpom izbrišite unutrašnjost rerne da biste skinuli ostatke hrane. Nemojte koristiti deterdžent.
- izvadite rešetku i pleh.
- nemojte ostavljati krpe na dršci rerne.

!Ukoliko je rerna previše vruća možda neće doći do pirolize. Sačekajte da se rerna malo rashladi.

! Aktiviranje programa je moguće tek pošto ste zatvorili vrata rerne.

Da biste aktivirali program FAST CLEAN pritisnite ikonicu . Ikonicama „+“ i „-“, s desne strane izaberite željenu vrstu programa FAST CLEAN koja ne može da se menja:

1. Ekonomični (ECO): traje 1h.
2. Normalni (NOR): traje 1h i 30 min.


3. Intenzivni (INT): traje 2h.


### **Sigurnosni uređaji**



- vrata se automatski blokiraju čim temperatura dostigne visoke vrednosti;
- u slučaju da dođe do nekakve anomalije, napajanje grejača strujom se prekida.
- pošto se vrata blokiraju, više nije moguće vršiti izmene trajanja i časa završetka čišćenja rerne.

!Programiranje je moguće tek pošto odaberete program FAST CLEAN.

### **Programiranje odloženog automatskog čišćenja**

Pritisnite ikonicu  a zatim:

1. podesite vrednosti uz pomoć „+“ i „-“, s leve strane.
2. Pritiskom na ikonicu , ono što ste podesili će biti memorisano.
3. Pritisnite ikonicu „START“ da biste aktivirali programirano.
4. Pošto istekne vreme, na displeju za TEMPERATURU će se pojaviti natpis END i čuće se zvučni signal.
  - Primer: sada je 9:00h, odabirate Ekonomični FAST CLEAN koji traje 1h. Programirate da se čišćenje završi u 12:30h. Program će automatski startovati u 11:30h.

Ikonice  i  blinkaju da bi signalizirale da je izvršeno programiranje. Na displeju za SAT i TRAJANJE se naizmenično vide čas završetka programa FAST CLEAN i njegovo trajanje.

Ukoliko želite da poništite programiranje, pritisnite ikonicu „STOP“.

### **Na kraju automatskog čišćenja**

Da biste mogli da otvorite vrata rerne, morate sačekati da se temperatura spusti na prihvatljivi nivo. Tada ćete primetiti malo bele prašine na dnu i na zidovima rerne: obrišite ih mokrim sunđerom kada rerna bude bila hladna. Ukoliko, međutim, želite da iskoristite preostalu toplotu kako biste započeli pečenje nekog jela, pepeo može da ostane: on ne predstavlja nikakvu opasnost za namirnice koje pripremate.

### **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.

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 retni ili na pakovanju u kome retna dolazi.