

HOTPOINT-ARISTON RERNA

Uputstvo za upotrebu

Sadržaj

Instalacija, 2-3

Pozicioniranje

Povezivanje na strujnu mrežu

Opis uređaja, 4

Pogled na ceo uređaj

Komandna tabla

Puštanje u rad i korišćenje, 5

Puštanje rerne u rad

Tabela s karakteristikama

Elektronski programator pečenja, 6

Programi, 7-9

Programi pečenja

Praktični saveti za pečenje

Tabela s programima

Mere opreza i saveti, 10

Opšta bezbednost

Odlaganje ambalaže/starog uređaja

Štednja i zaštita životne sredine

Održavanje i briga o uređaju, 11

Isključivanje električne energije

Čišćenje uređaja

Čišćenje vrata uređaja

Zamena sijalice

Montaža kliznih vođica

Servis, 12

FC 832 C.1 /HA
 FC 832 C.1 IX/HA
 FC 83.1 /HA
 FC 83.1 IX /HA
 FQ 83.1 /HA
 FZ 83.1 /HA
 FZ 83.1 IX /HA
 FQ 932 C.1/HA
 FD 83.1 /HA
 FZ 93 C.1 /HA
 FZ 93 C.1 IX /HA
 FZ 932 C.1 /HA
 FZ 932 C.1 IX/HA
 FZ 83 C.1 /HA
 FZ 83 C.1 IX /HA
 F 83.1 /HA
 F 83.1 IX /HA
 F 937 C.1 IX /HA
 F 937 C.1 /HA
 FQ 837 C.1 /HA
 FH 837 C /HA
 FH 837 C IX /HA
 FHS 83 C IX/HA
 FH 83 /HA
 FH 83 IX/HA
 FH 82 C IX/HA
 FH 82 C /HA
 FH 831 C IX /HA
 FH 831 C /HA
 FH 83 C /HA
 FH 83 C IX /HA
 FH 93 C HA
 FH 93 C IX/HA

Instalacija

! Pre nego što prvi put koristite rernu, pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu. Ono sadrži važne informacije u vezi sa instalacijom i pravilnim korišćenjem.

! Čuvajte ovo uputstvo kako biste ga mogli konsultovati u budućnosti. 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.

Pozicioniranje

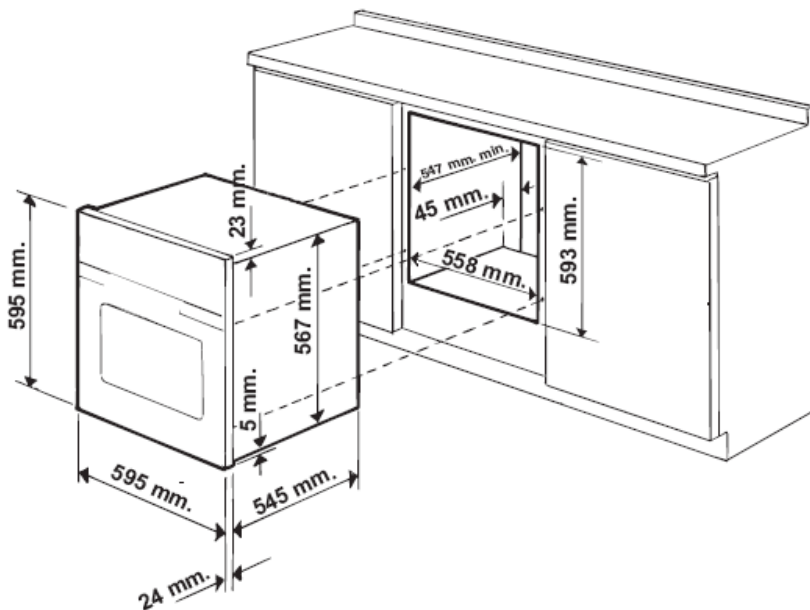
! Ambalaža nije igračka za decu jer može dovesti do gušenja ako se proguta.

! 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

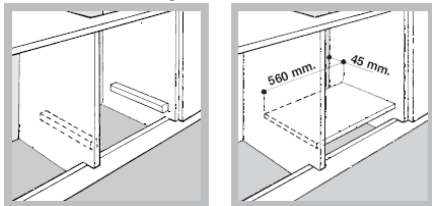
Kako bismo garantovali dobar rad rerne, neophodno je da deo nameštaja u koji je ugrađujete ima odgovarajuće karakteristike:

- 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.

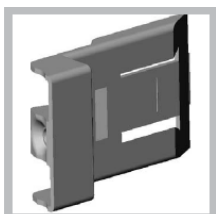
Provetravanje



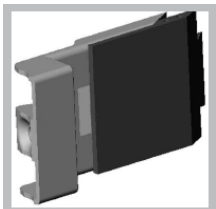
Da biste osigurali dobro provetravanje rerne, neophodno je da skinete zadnji zid na kuhinjskom elementu. Najbolje bi bilo da instalirate rernu tako da se oslanja na dve drvene pločice ili da se oslanja na celu drvenu dasku koja će imati otvor od makar 45x560 mm (*vidi sliku*).

Centriranje i fiksiranje

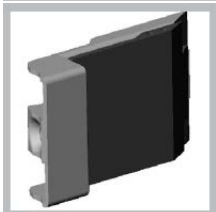
Podesite 4 žabice koje se nalaze s bočne strane rerne u odnosu na 4 rupe na spoljnom okviru, na osnovu debljine bočne ivice kuhinjskog elementa:



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



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

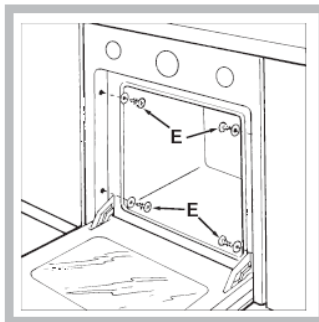
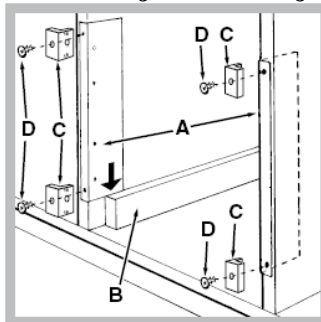


debljina od 16 mm: koristite drugi žljeb (*vidi sliku*).

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.

Centriranje i fiksiranje*



1. Postavite profile „A“ tako da se oslone na držače rerne „B“.
2. Postavite pločice „C“ tako da se oslone na profile „A“. Posebno ukoliko je debljina ivice korpusa:
 - 16 mm: montirajte pločicu tako da broj 163 koji se nalazi na njoj bude okrenut ka vama;
3. Pričvrstite profile i pločice na ivicu bočnog dela korpusa uz pomoć šrafova „D“.
4. Fiksirajte rernu u korpus uz pomoć šrafova i plastičnih krugova „E“.

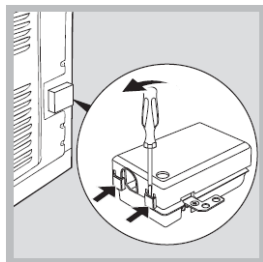
- 18 mm: montirajte pločicu tako da deo bez natpisa bude okrenut ka vama;
- 20 mm: nemojte montirati pločicu.

*Samo kod pojedinih modela

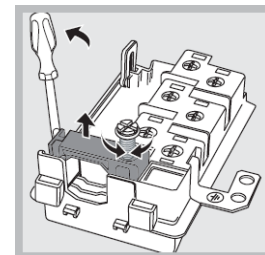
Povezivanje na struju

! 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 u produžetku*).

Montaža kabla za napajanje



1. Otvorite kutiju tako što ćete šrafcigerom podići bočne jezičke na poklopcu: podignite i otvorite poklopac (*vidi sliku*).
2. Odvrnite šrafove sa zatvarača kabla i skinite ga uz pomoć šrafcigera (*vidi sliku*).
3. Skinite šrafove sa kontakata L-N- a zatim fiksirajte kabl



ispod glava šrafova vodeći računa o bojama – Plava (N) Braon (L) Žuto-Zelena .

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 u produžetku*).

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 propisa.

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 je vrednost za napon u opsegu vrednosti 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.

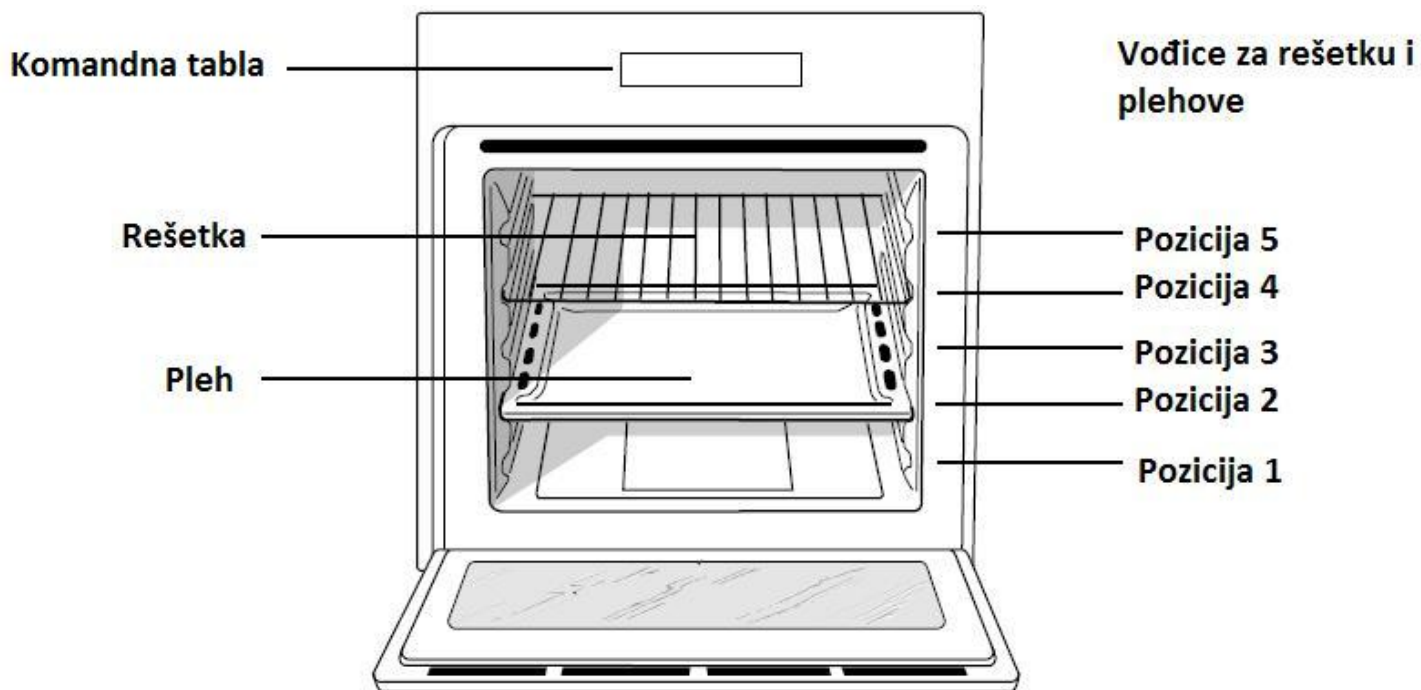
! Kabl se ne sme presavijati niti pritiskati.

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

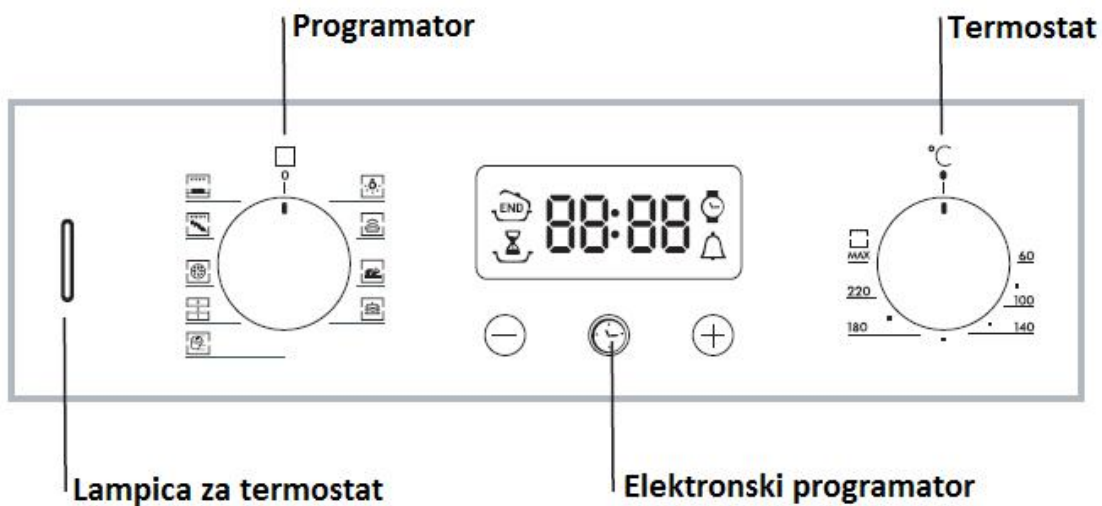
! Proizvođač negira svaku odgovornost ukoliko se ove norme ne poštuju

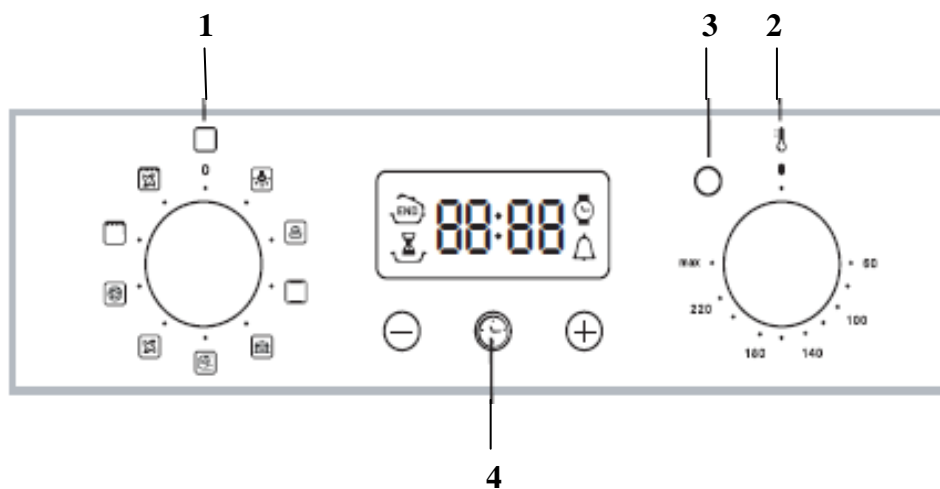
Opis uređaja

Pogled na ceo uređaj

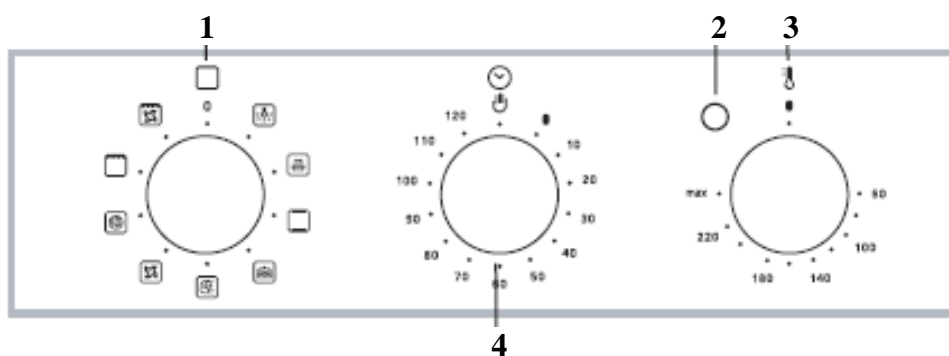


Komandna tabla





1. Programator
2. Termostat
3. Lampica za termostat
4. Elektronski programator



1. Programator
2. Lampica za termostat
3. Termostat
4. Dugme COOKING TIMER

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 rerma.

Puštanje rerne u rad

1. Odaberite željeni program pečenja rotiranjem programatora.
2. Podesite željenu temperaturu okretanjem termostata. Vidite tabelu sa programima pečenja kako biste izabrali adekvatan način pripremanja hrane i odgovarajuće temperature (*vidi Programi pečenja*)
3. Kada je upaljena lampica za termostat, to znači da rerma zagreva do podešene temperature.
4. U toku pečenja, moguće je:
 - promeniti program pečenja rotiranjem programatora;
 - promeniti temperaturu okretanjem termostata;
 - prekinuti pečenje tako što ćete programator staviti na „0“.

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


! Posude za pečenje hrane uvek stavljajte na rešetku.

Rashlađivanje rerne

Kako bi se spoljašnja temperatura rerne snizila, pojedini modeli poseduju ventilator za hlađenje. Ovaj ventilator stvara mlaz vazduha koji izlazi između kontrolnog panela i vrata rerne.

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

Svetlo u rerni

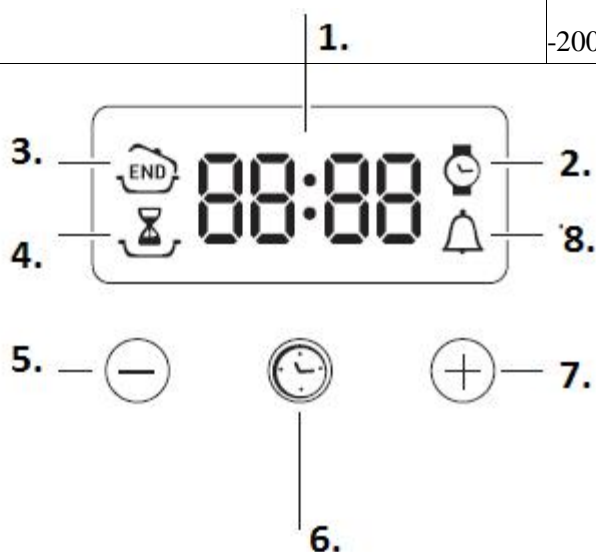
Svetlo u rerni će se upaliti kada programator okrenete na  . Svetlo u rerni je upaljeno sve dok traje pečenje hrane.

Korišćenje programatora pečenja *

1. Da biste podesili alarm, okrenite dugme COOKING TIMER u smeru kazaljke na satu skoro ceo krug.
2. Okrenite dugme u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu da biste podesili željeno vreme : uskladite minute pokazane na dugmetu COOKING TIMER sa indikatorom na kontrolnoj tabli.
3. Kada istekne podešeno vreme, alarm će označiti kraj pečenja i rerma će se isključiti.
4. Kada se pečenje završi COOKING TIMER se može koristiti kao narmalan sat.

!Da biste koristili rernu ručno, drugim rečima kada ne želite da koristite COOKING TIMER, okrećite dugme COOKING TIMER dok ne dostignete 🕒 simbol.

| | |
|----------------------------------|---|
| TABELA S KARAKTERISTIKAMA | |
| Dimenzije | širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 41,5 cm |
| Zapremina | 58 litara |
| Povezivanje na struju | Napon 220-240 V ~ 50 Hz makimalna apsorbovana snaga 2800 W |
| ENERGETSKA OZNAKA | Zakon 2002/40/CE o označavanju električnih retni. Normativ EN 50304 Potrošnja energije kod programa Prirodna konvekcija – način grejanja: Tradicionali program pečenja Deklarisana potrošnja energije kod klase prinudne konvekcije - funkcija zagrevanja: Program Pekara. |
| CE | Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima EU: -2006/95/ECC od 12/12/06 (Niski Napon) i naknadni amandmani; -2004/108/ECC od 15/12/04 (Elektromagnetna kompatibilnost) i naknadni amandmani; -93/68/ECC od 22/07/93 i naknadni amandmani; -2002/96/CE |




Elektronski programator pečenja




- 1) DISPLEJ
- 2) Ikonica za SAT
- 3) Ikonica za KRAJ PEČENJA
- 4) Ikonica za TRAJANJE
- 5) Dugme za SMANJENJE VREMENA

- 6) Dugme za PODEŠAVANJE VREMENA
- 7) Dugme za POVEĆANJE VREMENA
- 8) Ikonica BROJAČA MINUTA

Podešavanje sata




! Može se podesiti bilo da je rerana ugašena ili upaljena, ali nije programiran kraj pečenja.

Nakon povezivanja na strujnu mrežu ili nakon nestanka struje, ikonica , zajedno sa četiri cifre na DISPLEJU blinka.

1. Pritisnite više puta dugme , sve dok ikonica  i četiri cifre na displeju ne blinkaju.
2. Uz pomoć dugmića „+“ i „-“, podesite sat; ukoliko ove dugmiće držite duže pritisnute, brojevi se brže smenjuju i na taj način se olakšava podešavanje.
3. Sačekajte 10 sekundi ili pritisnite ponovo dugme  kako biste potvrdili podešavanje.

Podešavanje brojača minuta



! Ova funkcija ne prekida pečenje i ne zavisi od rada rerne; jedino što radi jeste da pušta zvučni signal pošto isteknu podešeni minuti.


1. Pritiskajte više puta dugme , sve dok ne počnu da trepere ikonica  i 3 cifre na DISPLEJU;
 2. Dugmićima „+“ i „-“, podesite željeno vreme; ukoliko ove dugmiće držite duže pritisnute, brojevi se brže smenjuju i na taj način se olakšava podešavanje.
 3. Sačekajte 10 sekundi ili pritisnite ponovo dugme  kako biste potvrdili podešavanje.
- Nakon toga će uslediti odbrojavanje unazad koje će biti prikazano na displeju. Kad vreme istekne, čuće se zvučni signal.

Programiranje pečenja

! Programiranje je moguće izvršiti tek pošto ste odabrali program pečenja.




Programiranje trajanja pečenja



1. Pritiskajte više puta dugme  sve dok ikonica  i tri cifre na DISPLEJU ne počnu da blinkaju;

2. Dugmićima „+“ i „-“, podesite željeno trajanje; ukoliko ove dugmiće držite duže pritisnute, brojevi se brže smenjuju i na taj način se olakšava podešavanje.
3. Sačekajte 10 sekundi ili pritisnite ponovo dugme  kako biste potvrdili podešavanje.
4. Pošto istekne vreme, na DISPLEJU se pojavljuje natpis END, rena završava sa pečenjem i čuje se zvučni signal.
 - Primer: sada je 9:00 i programirate da pečenje traje 1h i 15 min. Program se automatski zaustavlja u 10:15.

Programiranje završetka pečenja


! Programiranje časa završetka pečenja je moguće samo pošto ste podesili trajanje pečenja.

1. Pratite proceduru od 1 do 3 koja je opisana za trajanje;
2. Zatim pritisnite dugme  sve dok ikonica  i četiri cifre na DISPLEJU ne počnu da blinkaju;
3. Dugmićima „+“ i „-“, podesite željeni čas završetka pečenja. ukoliko ove dugmiće držite duže pritisnute, brojevi se brže smenjuju i na taj način se olakšava podešavanje.
4. Sačekajte 10 sekundi ili pritisnite ponovo dugme  Kako biste potvrdili podešavanje.
5. Pošto istekne vreme, na DISPLEJU se pojavljuje natpis END, rena završava sa pečenjem i čuje se zvučni signal.

Upaljene ikonice  i  označavaju da je izvršeno programiranje. Na DISPLEJU se naizmenično pojavljuju čas kraja pečenja i trajanje pečenja.

Poništavanje programiranja

Ukoliko želite da poništite ono što ste programirali:

- Pritiskajte dugme  sve dok ne počne da blinka ikonica onog podešavanja koje želite da poništite i cifre na displeju. Pritisnite dugme „-“, sve dok se na displeju ne pojavi 00:00.
- Držite istovremeno pritisnute dugmiće „+“ i „-“; na ovaj način se anulira svako programiranje, zajedno sa podešenim brojačem minuta.

Programi

Programi pečenja

! Kod svih programa možete podesiti temperaturu između 60°C i MAX, osim kod programa:

- BARBECUE (preporučujemo podešavanje samo MAXimalne temperature);
- GRATIN (preporučujemo da temperatura ne prelazi 200°C).



Program **NARASTANJE**

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



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 **PEKARA**

Kod ovog programa, pali se zadnji grejač kao i ventilator što garantuje ujednačenu i delikatnu toplotu unutar rerne. Ovaj program je namenjen za pečenje osetljive hrane (npr. za kolače koji treba da nadođu) i za pripremanje minjona na tri nivoa istovremeno.



Program **FAST COOKING („BRZO PEČENJE“)**

Kod ovog programa, pale se grejači kao i ventilator što daje ujednačenu i konstantnu toplotu. Kod ovog programa nije neophodno prethodno zagrevanje rerne a preporučuje se kod brzog pečenja prethodno pripremljene hrane (posebno zamrznute). Najbolji rezultati dobijaju se ako pečete na samo jednom nivou.



Program **MULTI PEČENJE**

Kod ovog programa pale se svi grejači (gornji, donji i cirkularni) a takođe se pali i ventilator. 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 **PIZZA**

Kod ovog programa, pali se donji i cirkularni grejač a takođe i ventilator. Ova kombinacija omogućava brzo zagrevanje rerne, dok najveća toplota dolazi odozdo. Ukoliko koristite više od jednog nivoa, potrebno je da po isteku polovine predviđenog vremena pečenja promenite poziciju donjeg i gornjeg pleha.



Program **BARBECUE** (roštilj)

Kod ovog programa pali se gornji grejač. Temperatura je jako visoka i direktna; zato se ovaj program preporučuje kod hrane pri čijem je pripremanju potrebna visoka površinska temperatura. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne.

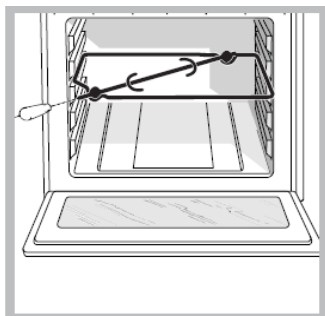


Program **GRATIN**



Kod ovog programa pali se gornji grejač, ražanj (kod modela kod kojih postoji) kao i ventilator i zbog toga ovaj program objedinjuje jednosmerno toplotno zračenje i cirkulaciju vazduha unutar rerne. Na taj način, namirnice spolja neće zagoreti, a povećaće se mogućnost ulaska toplote u hranu. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne.


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 programator podesiti na  ili .

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

Praktični saveti za pečenje

! Kod programa kod kojih se pali ventilator, 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, 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. Ne brinite se 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) | Pozicija rešetki u odnosu na dno rerne | Prethodno zagrevanje (trajanje u min.) | Preporučena temperatura | Trajanje pečenja (u min.) |
|------------------------------------|--|-------------|--|--|-------------------------|---------------------------|
| Narastanje | Narastanje testa s prirodnim kvascem (puter kifle, hleb, torta itd...) | | | | | |
| Tradicionalna rerna | Pačetina | 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 |
| Pekara | Kolači | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Voćna torta | 1 | 2 ili 3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Torta od šljiva | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Patišpanj | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Nadevene 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 sa sirom | 0.4 | 2 i 4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Princes krofne (na 3 nivoa) | 0.7 | 1 i 3 i 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Biskviti (na 3 nivoa) | 0.7 | 1 i 3 i 5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Kolač s belancima i šećerom (na 3 nivoa) | 0.5 | 1 i 3 i 5 | 15 | 90 | 180 |
| Fast cooking – Brzo pečenje | Zaledene namirnice | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Tikvice sa račićima | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | 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 |
| | Gotova piletina | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | Gotova hrana | | | | | |
| | Zlatna pileća krilca | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | Sveže namirnice | | | | | |

| Programi | Vrsta namirnice | Težina (kg) | Pozicija rešetki u odnosu na dno rerne | Prethodno zagrevanje (trajanje u min.) | Preporučena temperatura | Trajanje pečenja (u min.) |
|----------------------|--|-------------|--|--|-------------------------|---------------------------|
| | Biskviti | | | | | |
| | Torta od šljiva | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Lisnato testo sa sirom | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| Multi pečenje | Pizza (na 2 nivoa) | 1 | 2 i 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lazanje | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Jagnjetina | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Pečeno pile + krompirići | 1+1 | 2 i 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Skušā | 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 |
| Pizza | Pizza | 0.5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Teleće ili juneće pečenje | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Piletina | 1 | 2 ili 3 | 10 | 180 | 60-70 |
| Barbecue | Riba list ili sipa | 0.7 | 4 | - | MAX | 10-12 |
| | Ražnjići od rakova i lignji | 0.6 | 4 | - | MAX | 8-10 |
| | Fileti bakalara | 0.8 | 4 | - | MAX | 10-15 |
| | Povrće na žaru | 0.4 | 3 ili 4 | - | MAX | 15-20 |
| | Teleći biftek | 0.8 | 4 | - | MAX | 15-20 |
| | Kobasice | 0.6 | 4 | - | MAX | 15-20 |
| | Hamburgeri | 0.6 | 4 | - | MAX | 10-12 |
| | Skušā | 1 | 4 | - | MAX | 15-20 |
| | Tost | 4 i 6 kom. | 4 | - | MAX | 3-5 |
| | S ražnjem (kod modela kod kojih postoji) | 1.0 | - | - | MAX | 80-90 |
| | Teletina na ražnju | 1.0 | - | - | MAX | 70-80 |
| | Jagnjetina na ražnju | 1.0 | - | - | MAX | 70-80 |
| | Piletina na ražnju | 1.5 | - | - | MAX | 70-80 |
| Gratin | Piletina na žaru | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 55-60 |
| | Sipa | 1.5 | 2 | 10 | 200 | 30-35 |

| Programi | Vrsta namirnice | Težina (kg) | Pozicija rešetki u odnosu na dno rerne | Prethodno zagrevanje (trajanje u min.) | Preporučena temperatura | Trajanje pečenja (u min.) |
|----------|--|-------------|--|--|-------------------------|---------------------------|
| | S ražnjem (kod modela kod kojih 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 |
| | | - | 2 | 10 | 200 | 70-75 |

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 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.
- Uvek koristite zaštitne rukavice kada stavljate namirnice u rernu i kada ih odatle vadite.
- Nemojte na dno rerne stavljati aluminijumsku foliju.
- Nemojte stavljati zapaljivi materijal u rernu: ukoliko je tada slučajno upalite, mogla bi da se zapali.
- Kada ne koristite rernu, svi programatori moraju biti na poziciji „●“/“O“.
- 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.

- Deca se ne smeju igrati rernom.

Odlaganje ambalaže/starog uređaja

- Odlaganje ambalaže: pridržavajte se lokalnih zakona, kako bi se ambalaža mogla ponovo iskoristiti.
- Odlaganje starog uređaja: Evropski zakon 2002/96/CE o Elektronskom i električnom otpadu (WEEE), predviđa da se bela tehnika ne sme bacati zajedno s ostalim čvrstim otpacima. 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.

Štednja i zaštita životne sredine

- Ukoliko puštate rernu da radi kasno popodne sve do ranih jutarnjih časova, smanjujete opterećenje strujne mreže.
- 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.

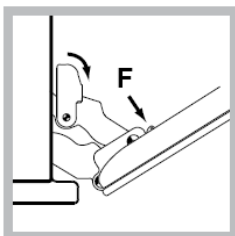
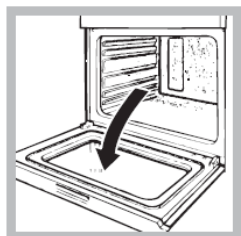
Čišćenje uređaja

- 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 dodatna oprema vaše rerne se može prati kao i svi ostali sudovi, čak i u mašini za pranje sudova.
- ! Za čišćenje rerne nikada nemojte koristiti čistače na paru ili one koji rade na visok pritisak.

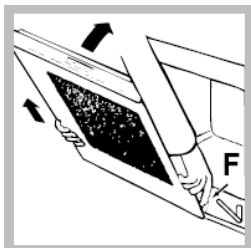
Čišćenje vrata rerne

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 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 ih (ali ne i potpuno) zatvarajući. Otključajte vrata pritiskom na stege **F**, zatim povucite vrata ka sebi izvlačeći ih iz sedišta. (*vidi sliku*).

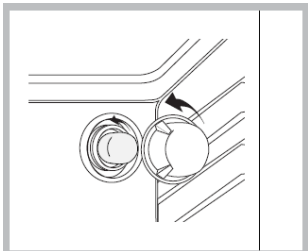


Kada završite čišćenje, montirajte vrata nazad sledeći uputstva u suprotnom smeru.

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

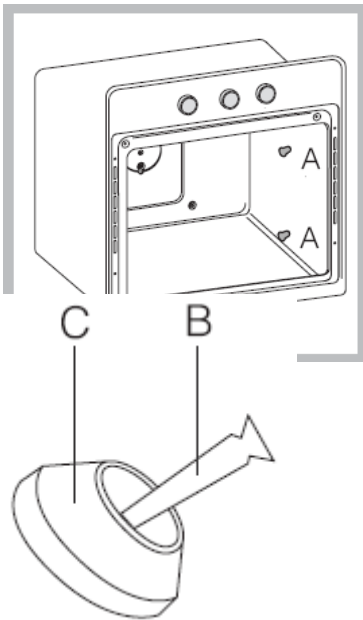


Ako želite da zamenite sijalicu iz rerne:

1. Skinite uz pomoć šrafciopera stakleni poklopac koji ide preko sijalice.
2. Odšrafite sijalicu i zamenite je istom: snaga 25 W, spoj E 14.
3. Vratite poklopac na njegovo mesto (*vidi sliku*).

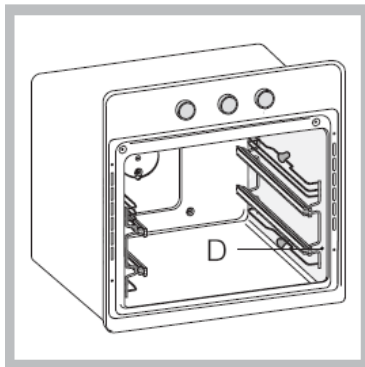
Montaža kliznih vođica

Ukoliko želite da montirate klizne vođice:



1. Odšrafite dva šrafa **A** (*vidi sliku*). Ukoliko rerna ima samočišćeće panele, oni će se automatski skinuti.

2. Zamenite šrafove A šrafovima i odbojnicima (B+C) koje ste dobili zajedno s reonom.
3. Zašrafite nove šrafove B i odgovarajuće odbojnice C, vraćajući na mesto i samočišćeće panele.



4. Fiksirajte dva useka D vođice u odgovarajuće rupe koje se nalaze na zidovima rerne (vidi sliku). Rupe za levu vođicu se nalaze gore, dok su rupe za desnu vođicu dole.
5. Konačno, uđljebite vođicu na odbojnik C.

! Kliznu vođicu ne postavljajte na nivo 5.

Servis

Pri pozivanju servisa, potrebno je dati sledeće podatke:

- model uređaja (Mod.)
- serijski broj (S/N)

Ovi podaci se nalaze na pločici s karakteristikama koja se nalazi na reni.