

HOTPOINT-ARISTON RERNA

Uputstvo za upotrebu

FZ 99 P.1 /HA
 FZ 99 P.1 IX /HA
 FQ 99 P.1 /HA
 FB 89 P.1 /HA
 FB 89 P.1 IX /HA
 FZ 99 P.1 /HA
 FZ 99 P.1 IX F /HA
 FQ 99 P.1 F /HA
 F 89 P.1 /HA
 F 89 P.1 IX/HA
 FB 89 GP.1/HA
 FB 89 GP.1 IX/HA
 FD 99 GP.1/HA
 FQ 99 GP.1 F/HA
 FQA 99 GP.1/HA
 FZ 99 GP.1 F/HA
 FZ 99 GP.1 IX F/HA
 F 89 GP.1 IX/HA
 F 99 GP.1 F/HA
 F 99 GP.1 IX F/HA

Sadržaj

Instalacija, 2-3

Pozicioniranje
 Povezivanje na strujnu mrežu
 Tabela s karakteristikama

Opis uređaja, 4

Pogled na ceo uređaj
 Komandna tabla
 Displej

Puštanje u rad i korišćenje, 5

Podešavanje sata
 Podešavanje brojača minuta
 Puštanje rene u rad

Programi, 6-8

Programi pečenja
 Programiranje pečenja
 Praktični saveti za pečenje
 Tabela s programima

Mere opreza i saveti, 9

Opšta bezbednost
 Odlaganje 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

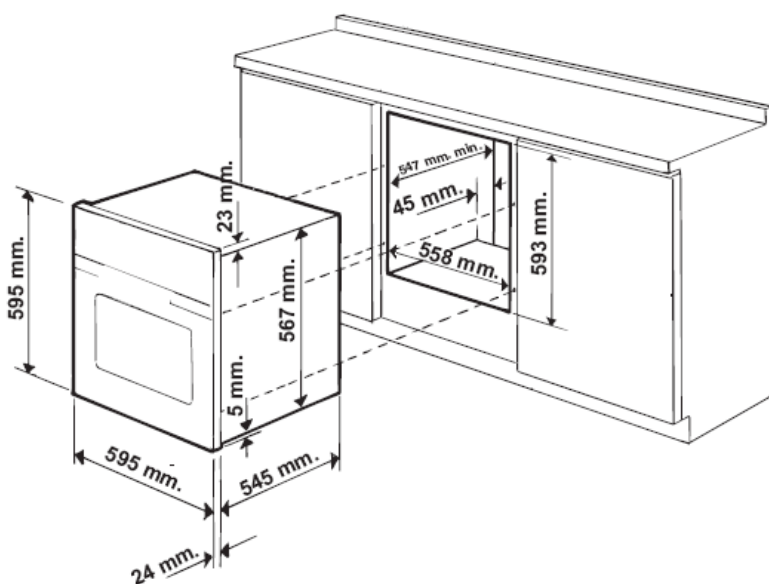
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi Mere opreza i saveti*).

! 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

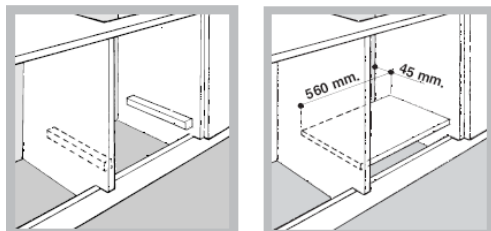
Kako bismo garantovali dobar rad rerne, neophodno je da deo nameštaja u koji je ugrađujete ima odgovarajuće karakteristike:

- 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:



! 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.

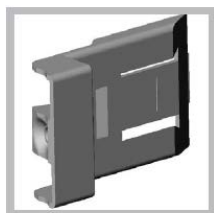
Provetravanje



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

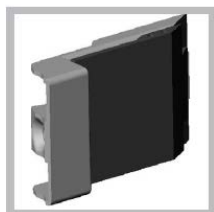
Podesite 4 žabice koje se nalaze s bočne strane rerne u odnosu na 4 rupe na spoljnom okviru, na osnovu debljine bočne ivice kuhinjskog elementa:



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*).

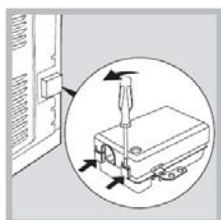
Kako biste fiksirali uređaj za kuhinjski element: otvorite vrata rerne i zašrafite 4 šrafa u 4 rupice na spoljnom okviru.

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

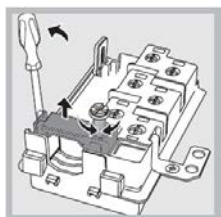
Povezivanje na struju

! 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. Odvrnite šrafove sa zatvarača kabla i skinite ga uz pomoć šrafciгера (*vidi sliku*).

3. Skinite šrafove sa kontakata L-N a zatim fiksirajte kabl iće ispod glava šrafova vodeći računa o bojama – Plava (N) Braon (L) Žuto-Zelena (\perp).

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 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 dole*);
- 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.

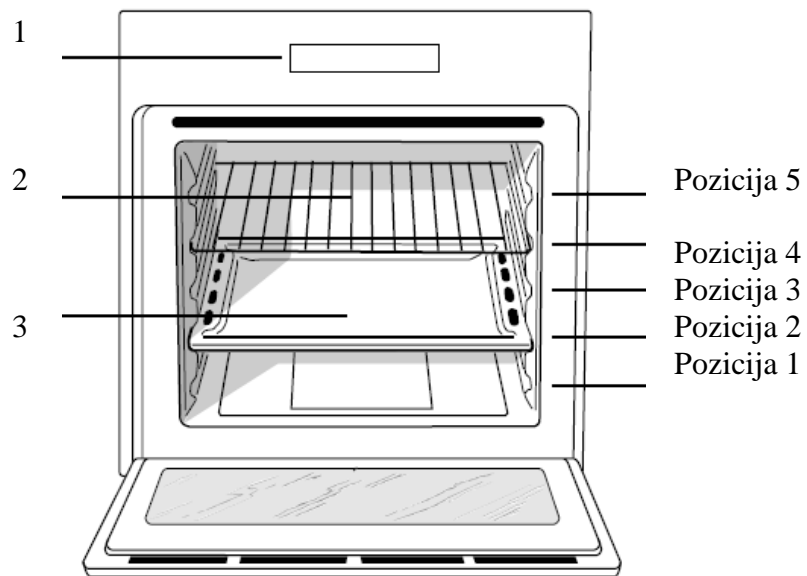
TABELA S KARAKTERISTIKAMA	
Dimenzije	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 40 cm
Zapremina	56 litara
Dimenzije*	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 41,50 cm
Zapremina*	58 litara
Povezivanje na struju	Napon 220-240 V ~ 50/60 Hz maksimalna apsorbirana snaga 2800 W (vidi tabelu sa karakteristikama)
ENERGETSKA OZNAKA	Zakon 2002/40/CE na etiketama električnih reperi. Norma EN 50304 Potrošnja energije Prirodna konvekcija - funkcija zagrevanja: Tradicionalna; Potrošnja energije kod klase prinudne konvekcije - funkcija zagrevanja: Program Pekara
CE	Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima EU: 2006/95/CEE od 12/12/06 (Niski Napon) i narednim izmenama - 2004/108/CEE od 15/12/04 (Elektromagnetna kompatibilnost) i narednim izmenama - 93/68/CEE od 22/07/93 i narednim izmenama. 2002/96/CE

*Sa staklenim vratima



Opis uređaja

Pogled na ceo uređaj



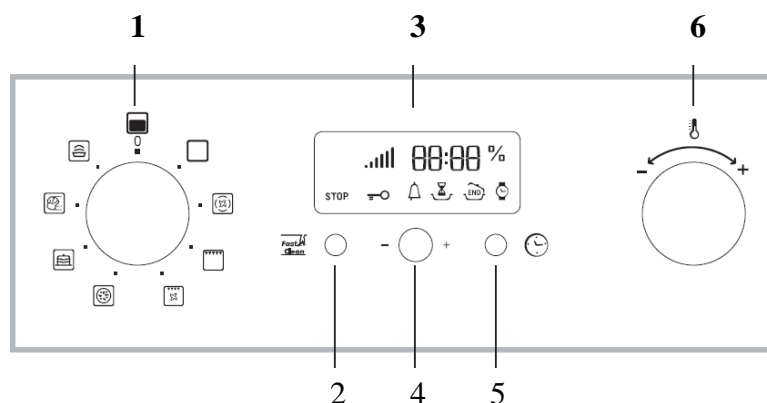
1. Komandna tabla

2. Rešetka

3. Pleh

Vodice za rešetku i plehove pet pozicija

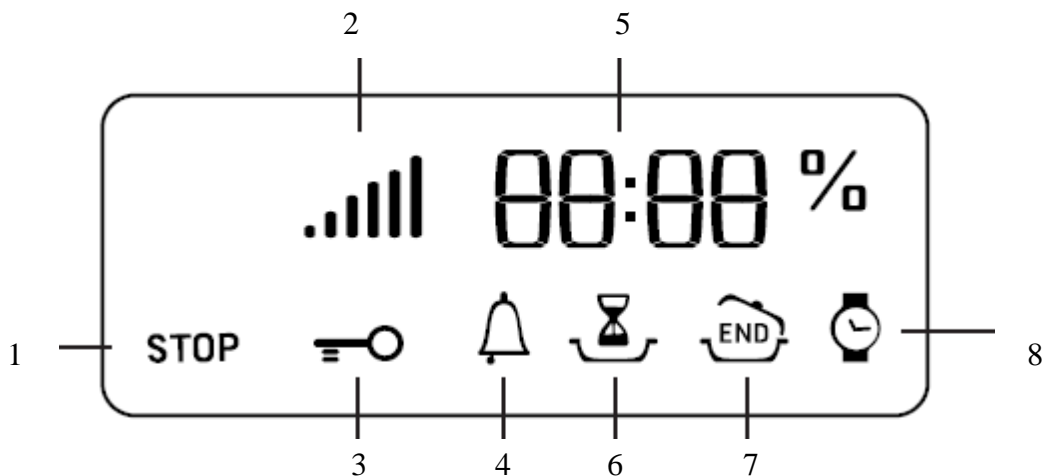
Komandna tabla



Komandna tabla

1. Programator
2. Dugme FAST CLEAN
3. DISPLEJ
4. Programator za VREME
5. Dugme za PODEŠAVANJE BREMENA
6. Termostat

Displej



1. Ikonica STOP
2. Indikator **Predzagrevanja**
3. Indikator za **BLOKIRANA VRATA**
4. Ikonica **BROJAČA MINUTA**
5. Brojčani prikaz **TEMPERATURE** i **VREMENA**
6. Ikonica za **TRAJANJE**
7. Ikonica za **KRAJ PEČENJA**

8. Ikonica SAT





Puštanje u rad i korišćenje



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




Podešavanje sata

! Sat se može podesiti bilo da je rerna ugašena ili upaljena ali ne i kada je programirano vreme završetka pečenja.


1. Pritisnite više puta dugme  sve dok ikonica  i prve dve cifre na brojčaniku na displeju ne počnu da trepere.
2. Rotirajte programator za vreme u smeru „+“ ili „-“, kako biste podesili sate;
3. Pritisnite ponovo dugme  sve dok druge dve cifre na brojčaniku na displeju ne počnu da trepere.
4. Rotirajte programator za vreme u smeru „+“ ili „-“, kako biste podesili minute;
5. Pritisnite ponovo dugme  da potvrdite.

Podešavanje brojača minuta

! Ova funkcija ne prekida pečenje niti utiče na rad rerne; brojač minuta vas samo zvučnim signalom obaveštava da su istekli minuti koje ste podesili.

1. Pritisnite više puta dugme  sve dok ikonica  i tri cifre na displeju ne počnu da trepere.
2. Rotirajte programator za vreme u smeru „+“ ili „-“, kako biste podesili minute;
3. Pritisnite ponovo dugme  da potvrdite. Sledi vizuelni prikaz odbrojavanja unazad, a kada odbrojavanje dođe do kraja, oglasiće se zvučni signal.

Puštanje rerne u rad

1. Odaberite željeni program pečenja rotiranjem programatora.
2. Rerna će početi sa fazom predzagrevanja, indikator predzagrevanja će se upaliti. Moguće je promeniti temperaturu rotiranjem dugmeta termostata.
3. Kada se ugasi indikator predzagrevanja  i čuje se zvučni signal – to znači da je predzagrevanje završeno: tada možete staviti namirnice u rernu.
4. U toku pečenja, moguće je:
 - promeniti program pečenja rotiranjem programatora;

- promeniti temperaturu okretanjem termostata;
 - programirati trajanje pečenja kao i čas završetka pečenja (*vidi poglavlje Programi pečenja*)
 - prekinuti pečenje tako što ćete programator staviti na „0“.
5. Pošto prođe dva sata, rerna se automatski gasi: ovo vreme je podešeno iz sigurnosnih razloga kod svih programa pečenja. Trajanje pečenja se može podesiti (*vidi poglavlje Programi pečenja*).
 5. U slučaju nestanka električne energije, 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 preporučujemo korišćenje samo jednog nivoa u rerni: ukoliko pečete na više nivoa, vruć vazduh se loše raspoređuje unutar rerne.

Program **MULTI PEČENJE**

Kod ovog programa toplota je konstantna u celoj rerni a vazduh kuva i peče hranu ujednačeno. Moguće je koristiti maksimalno dva nivoa u rerni istovremeno.

Program **BARBECUE**

Okretanjem termostata, 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** 

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 rerne se brzo zagreva, 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** 

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

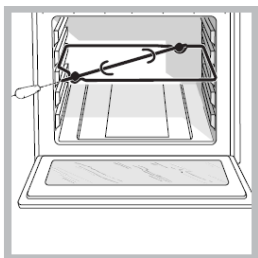
Program **FAST COOKING** 

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



Program **NARASTANJE** 


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

Ražanj (samo kod nekih modela)



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

- postavite pleh na najniži nivo.
- stavite specijalni držač za ražanj na 3. nivo odozdo i stavite ražanj tako što ćete ga uvući kroz specijalnu rupu na zadnjem delu rerne.
- aktivirajte ražanj tako što ćete programator podesiti na  ili .




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

Programiranje pečenja

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





Programiranje trajanja pečenja



Pritisnite ikonicu  a zatim:

1. Pritiskajte više puta dugme  sve dok ikonica  i tri cifre na displeju ne počnu da trepere.
2. Okrenite programator za vreme u smeru „+“ ili „-“, kako biste podesili željeno vreme;
3. Ponovo pritisnite dugme  da potvrdite;
4. Pošto istekne vreme, na displeju će se pojaviti natpis END, rena završava pečenje i čuće se zvučni signal.
- Primer: sada je 9:00h a podešavate da pečenje traje 1h i 15min. Program se zaustavlja automatski u 10:15h.

Programiranje časa završetka pečenja

! Programiranje časa završetka pečenja moguće je izvršiti samo ako ste prethodno podesili trajanje pečenja.

1. Pratite proceduru od 1 do 3 koja je opisana za programiranje trajanja pečenja.
2. Zatim pritisnite dugme  sve dok ikonica  i dve cifre na displeju ne počnu da blinkaju.
3. Okrenite programator za vreme u smeru „+“ ili „-“, kako biste podesili sate.
4. Pritisnite ponovo dugme  sve dok ne počnu da trepere druge dve cifre na displeju.
5. Okrenite programator za vreme u smeru „+“ ili „-“, kako biste podesili minute.
6. Pritisnite ponovo dugme  da potvrdite.
7. Pošto istekne vreme, na displeju će se pojaviti natpis END, rena završava pečenje i čuće se zvučni signal.

Upaljene ikonice  i  signaliziraju da je izvršeno programiranje. Na displeju će se naizmenično smenjivati čas završetka pečenja i trajanje pečenja.

Ukoliko želite da poništite nešto što ste isprogramirali, okrenite programator na „0“.

Praktični saveti za pečenje

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

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

MULTI PEČENJE

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

BARBECUE

- Stavite rešetku na nivo 3 ili 4 a hranu koju pečete na centar rešetke.
- Preporučujemo da rernu upalite na maksimum. 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 (°C)	Trajanje pečenja (u min.)
			Standardne vodice	Klizne vodice			
Tradicionalni	Pačetina	1,5	2	1	Da	200-210	70-80
	Piletina	1,5	2	1	Da	200-210	60-70
	Teleće ili juneće pečenje	1	2	1	Da	200	70-75
	Svinjsko pečenje	1	2	1	Da	200-210	70-80
	Biskviti od slatkog testa	-	2	1	Da	180	15-20
	Kolači	1	2	1	Da	180	30-35
Multi pečenje	Pizza na dva nivoa		2 i 4	1 i 3	Da	220-230	20-25
	Kolač 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
	Princes krofne (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
	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 (°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
	Kobasice	0,7	4	3	Ne	100%	15-20
	Hamburger	4 ili 5 kom	4	3	Ne	100%	10-12
	Tost	4 ili 6 kom.	4	3	Ne	100%	3-5
	Pile na ražnju (gde postoji ražanj)	1	-	-	Ne	100%	70-80
	Jagnjetina na ražnju (gde postoji ražanj)	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
	Pile na ražnju (gde postoji ražanj)	1,5	-	-	Ne	210	70-80
	Pačetina na ražnju (gde postoji ražanj)	1,5	-	-	Ne	210	60-70
	Pečenje od junetine	1	2	2	Ne	210	60-75
	Svinjsko pečenje	1	2	2	Ne	210	70-80
	Jagnjetina	1	2	2	ne	210	40-45
Pizza	Pizza	0,5	2	1	Da	220	15-20
	Pogača	0,5	2	1	da	200	20-25
Pekara	Kolači	0,5	2 ili 3	1 ili 2	Da	180	25-35
	Voćna torta	1	2 ili 3	1 ili 2	Da	180	40-50
	Torta sa šljivama	0,7	2 ili 3	1 ili 2	Da	170-180	45-55
	Male torte na 2 nivoa	0,7	2 ili 4	1 ili 3 1 ili 2	Da	180-190	20-25
	Patišpanj	0,6	2 ili 3	1, 2 i 4	Da	160-170	30-40
	Princes-krofne na 3 nivoa	0,7	1, 3 i 5	1, 2 i 4	Da	180-190	20-25
	Biskviti na 3 nivoa	0,7	1, 3 i 5	1, 2 i 4	Da	180	20-25
	Punjene palačinke	0,8	2	1	Da	200	30-35
	Lisnato testo	0,5	2		Da	210	20-25

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo pečenja		Prethodno zagrevanje	Preporučena temperatura (°C)	Trajanje pečenja (u min.)
			Standardne vodice	Klizne vodice			
				1			
Fast cooking	<i>Zamrznute namirnice</i>						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	12
	Tikvice s račićima	0,4	2	1	-	200	20
	Slana torta sa spanaćem	0,5	2	1	-	220	30-35
	Panceroti	0,3	2	1	-	200	25
	Lazanje	0,5	2	1	-	200	35
	Kiflice	0,4	2	1	-	180	25-30
	Pileći fileti	0,4	2	1	-	220	15-20
	<i>Sveža hrana</i>						
	Biskviti	0,3	2	1	-	200	15-18
	Torta sa šljivama	0,6	2	1	-	180	45
	Lisnato testo	0,2	2	1	-	210	10-12
Narastanje	Narastanje testa s prirodnim kvascem (puter kifle, hleb, torta itd...)		2	1		40	30-60

- Vreme pečenja je 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 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 i 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 đubretom. Odbačeni elementi bele tehnike treba da se skupe odvojeno kako bi se optimizovala reciklaža materijala od kojih se sastoje i kako bi se sprečila eventualna loša dejstva na čovekovo zdravlje i životnu sredinu. Simbol korpe precrtane poprečnom crtom se nalazi na svim proizvodima kako biste se setili obaveze odvojenog sakupljanja.

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.
- 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.

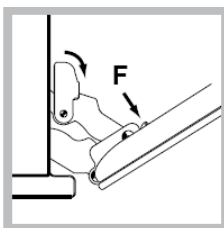
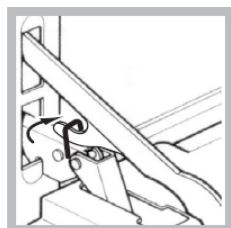
Čišćenje vrata rerne

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 izgremu površinu i tako dovedu do pucanja stakla.

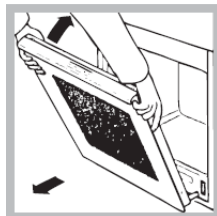
Ukoliko želite detaljnije čišćenje, možete skinuti vrata rerne:



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

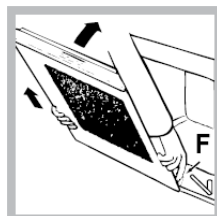


2. podignite i okrenite polugice smeštene na dve šarke (*vidi sliku*);



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

(verzija sa unutrašnjom stranom vrata od stakla): uhvatite vrata s dve spoljašnje strane, lagano ih (ali ne i potpuno) zatvarajući. Pritisnite kočnice **F**, zatim povucite vrata ka sebi izvlačeći ih iz šarki. (*vidi sliku*).



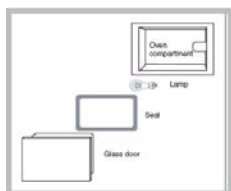
Kada završite čišćenje, montirajte vrata nazad sledeći uputstva u suprotnom smeru.

Kontrola dihtunga

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

Zamena sijalice

Ako želite da zamenite sijalicu iz rerne:



1. Skinite uz pomoć šrafcigera stakleni poklopac koji ide preko sijalice.
 2. Odšrafite sijalicu i zamenite je istom: snaga 15 W, spoj E 14.
- Vratite poklopac na njegovo mesto, vodeći računa da dobro postavite dihtunge (*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.
- Programator stavite na poziciju „0“.

!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 dugme  oko 4 sekunde. Programatorom za vreme, moguće je izabrati željenu vrstu čišćenja sa fabrički podešenim trajanjem koje se ne može menjati:





1. Ekonomično (ECO): okrenite programator za vreme u smeru „-“; traje 1h:
2. Normalno (NOR): inicijalni program. Traje 1h i 30 min.
3. Intenzivno (INT): okrenite programator za vreme u smeru „+“; traje 2h.
4. Pritisnite dugme  da potvrdite.

Kod programa FAST CLEAN, takođe, moguće je kao i kod bilo kog drugog programa pečenja, programirati kada želite da se program završi (*vidi Programanje časa završetka automatskog čišćenja*).



Sigurnosni uređaji

- Upaljena ikonica  na displeju signalizira da su vrata automatski blokirana čim temperatura dostigne visoke vrednosti;
- Ikonica **STOP** signalizira da u svakom trenutku, pritiskom na dugme  možete poništiti program čišćenja;
- 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 odloženog automatskog čišćenja

1. Pritiskajte dugme  sve dok ikonica  i dve cifre na displeju ne počnu da trepere;
2. Okrećite programator za vreme u smeru „+“ ili „-“, da podesite sate.
3. Ponovo pritisnite dugme  sve dok na displeju ne počnu da trepere druge dve cifre;
4. Okrećite programator za vreme u smeru „+“ ili „-“, da podesite minute.
5. Ponovo pritisnite dugme  da potvrdite programirano.
6. Pošto istekne vreme, na displeju 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.

Upaljene ikonice  i  signaliziraju da je izvršeno programiranje. Na displeju se naizmenično vide čas završetka programa FAST CLEAN i njegovo trajanje.

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 sunderom 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: „F“ posle čega idu brojevi. U tim slučajevima neophodna je intervencija servisa.

! Nikada nemojte zvati tehničare koji nisu ovlašćeni.

Obavestite servis o sledećem:

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

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