

ARISTON

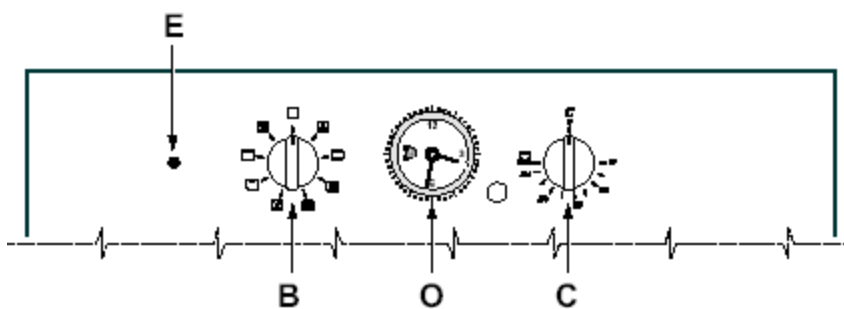
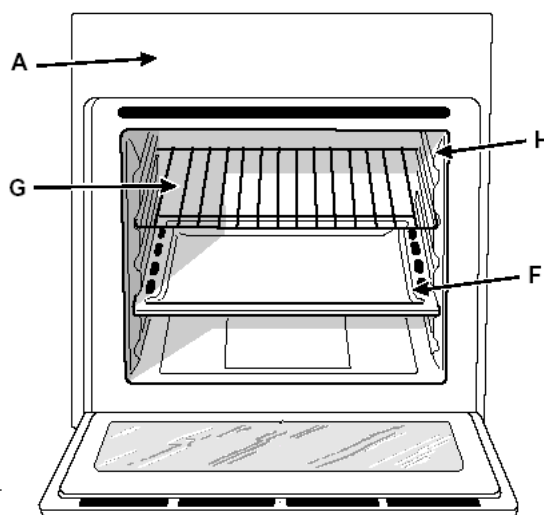
## RERNA FT 850.1

### UPUTSTVO ZA UPOTREBU I KORIŠĆENJE

Zahvaljujemo vam na izboru Ariston uređaja koji su pouzdani i jednostavni za korišćenje. Preporučujemo vam da pre korišćenja pažljivo pročitate uputstva iz ovog priručnika, kako biste na najbolji mogući način mogli koristiti ovu rernu i kako biste produžili njen rok trajanja. U ovom priručniku se nalaze sva uputstva za bezbednu instalaciju, korišćenje i održavanje rerne. Čuvajte ovaj priručnik kako biste ga mogli konsultovati i ubuduće. Hvala.

#### Pogled izbliza

- A. Komandna tabla
- B. Dugme za odabir programa pečenja
- C. Dugme za odabir temperature pečenja
- E. Lampica (postoji samo kod nekih modela) – Ako je upaljena, to znači da se rerna zagreva sve do zadate temperature.
- F. Pleh
- G. Rešetka
- H. Vođice za pleh i rešetku
- O. Analogni programator za početak/kraj pečenja (postoji samo kod nekih modela)



#### Kako koristiti rernu

Rerna **7 kuvara** kombinuje prednosti tradicionalne statičke rerne i modernih modela s ventilatorom u jedinstvenom uređaju.

Ovaj uređaj s mnoštvom funkcija vam omogućava da jednostavno i bezbedno odaberete jedan od 7 različitih načina pečenja hrane.

Odabir raznih funkcija koje nudi vaša rerna se vrši preko dugmeta «B» i termostata «C» koji se nalaze na komandnoj tabli.

### **Ventilacija pri hlađenju rerne**

Neki modeli rerne poseduju ventilator za hlađenje kako bi se snizila njihova spoljašnja temperatura. Ovaj ventilator se automatski aktivira kada je rerna vruća.


Kada ventilator radi, možete čuti mlaz vazduha koji izlazi između prednje strane i vrata rerne.

**Napomena: na kraju pečenja ventilator ostaje upaljen sve dok se rerna ne rashladi dovoljno.**

**Pažnja:** Kada prvi put koristite rernu, preporučujemo da podesite termostat na najvišu temperaturu i da je pustite da radi oko pola sata sa zatvorenim vratima i bez hrane unutra. Nakon toga, ugastite rernu, otvorite vrata i pustite da se provetri. Možda ćete tada osetiti neobičan miris koji se stvara isparavanjem supstanci koje se koriste za zaštitu rerne od njene proizvodnje do instalacije.

**Pažnja:** Postavite pleh koji ste dobili zajedno sa rernom na poslednji nivo kako bi na njega mogli da cure sosovi ili masnoća pri korišćenju grill programa ili ražnja (samo kod nekih modela). Kod svih drugih programa pečenja, nemojte nikada koristiti poslednji nivo i nikada nemojte ništa stavljati na dno rerne dok ona radi, jer tako možete oštetiti emajl. Posude u kojima pečete hranu (vatrostalne ili aluminijumske posude) uvek stavljajte na rešetku koju ste dobili s rernom a koja se nalazi u jednoj od vođica unutar rerne.

### **Sijalica u rerni**

Pali se rotiranjem dugmeta „B“ na simbol . Osvetljava rernu i ostaje upaljena kada je u funkciji bilo koji grejač unutar rerne.

### **Tradicionalni program pečenja**

Dugme termostata «C» postavite između **60°C** i **Max**.

Kod ovog programa aktiviraju se i donji i gornji grejač, rerna radi na klasičan i tradicionalan način ali je i usavršena. Toplota se izuzetno dobro raspoređuje a električna energija se manje troši. Statička rerna još uvek nema premca kod pečenja jela koja se sastoje od nekoliko sastojaka, kao što je npr. podvarak sa rebarcima, musaka ili pilav. Izuzetni rezultati s tradicionalnom rernom se postižu pri pripremanju junetine (gulaš i sl.) i divljači koji se moraju polako peći i često prelivati pri pečenju. Program tradicionalne rerne ostaje najbolji za pečenje kolača i voća i za jela koja se peku u zatvorenim posudama. Kod tradicionalnog pečenja, koristi se samo jedan nivo u rerni jer je raspoređivanje toplote samo na taj način ujednačeno. Korišćenjem gornjeg ili donjeg nivoa, možete peći hranu više odozdo ili odozgo – onako kako vi to želite.

### **Program za pečenje kolača**

Dugme termostata «C» postavite između **60°C** i **Max**.

Uključuju se zadnji grejač i ventilator što garantuje delikatno i ravnomerno raspoređivanje toplote unutar rerne. Kod ovog programa pečenja troši se samo 1600 W. Ovaj program je idealan za pečenje osetljivijih jela kao što su torte koje treba da nadođu, kremovi, slatki i slani biskviti, puter kifle i male porcije gratiniranog povrća itd... Kod pripremanja minjona, možete koristiti 3 nivoa istovremeno.

### **Program «Fast cooking» - brzo pečenje**

Dugme termostata «C» postavite između 60°C i Max.

Uključuju se grejači i ventilator – oni garantuju konstantnu i podjednaku distribuciju toplote unutar rerne.

Ovaj program se posebno preporučuje za brzo pečenje (kod njega nije potrebno zagrevanje rerne pre stavljanja namirnica), zatim kod pripremanja prethodno pripremljene, zamrznute hrane.

Najbolji rezultati kod «Fast cooking» programa dobijaju se ako koristite samo jedan nivo u rerni i to drugi odozgo. Molimo vas da pogledate tabelu pod nazivom «Praktični saveti u pečenju».

### **Program «Multi cooking» - multi pečenje**

Dugme termostata «C» postavite između 60°C i Max.

Uključuju se grejači i ventilator. Toplota ostaje konstantna i jednaka unutar rerne, vazduh peče hranu po celoj površini. Kod ovog programa možete pripremati više jela u isto vreme, ukoliko je njihovo vreme pripremanja jednako. Mogu se koristiti maksimalno 2 nivoa istovremeno. Pogledajte uputstva navedena u poglavlju «Pečenje hrane na više nivoa». Ovaj multi program se posebno preporučuje kod jela koja se dugo peku, kao što su npr. lasanje, pasta, pečeno pile i krompir. Pored toga, izuzetna distribucija toplote omogućava korišćenje nižih temperatura kod pečenja mesa jer se kod nižih temperatura zadržava sočnost mesa i težina mesa. Multi program je posebno podesan kod pečenja ribe, koja se može spremati i sa vrlo malo priloga jer zadržava svoj ukus i izgled. Za priloge, izuzetni rezultati se postižu pri pirjanju povrća kao što su tikvice, plavi patlidžan, paprika, paradajz itd...

Deserti: program multi cooking je savršen za pečenje kolača sa kvascem.

Ovaj program se može koristiti za brzo otapanje belog ili crvenog mesa ili hleba.

Termostat se tada podešava na 80° C. Kod osetljivijih namirnica, podesite termostat na 60° C ili koristite samo cirkulaciju hladnog vazduha podešavanjem termostata na 0° C.

### **Program Pizza**

Dugme termostata «C» postavite između 60°C i Max C.

Uključuje se ventilator i donji i kružni grejač. Ova kombinacija brzo greje rernu zahvaljujući ogromnoj energiji koju uređaj koristi (2800W) – a koja stvara značajnu toplotu koja greje rernu uglavnom odozdo.

Program Pizza je idealan za jela za čije je pripremanje potrebna visoka temperatura, kao što su pice ili veći komadi mesa. Koristite samo jedan pleh ili nivo istovremeno. Ako koristite više nivoa, morate na polovini pečenja zameniti mesto jela – tako što ćete ono što je bilo gore staviti dole i obrnuto.

### Program Grill /

Dugme termostata «C» postavite na **Max**.

Gornji centralni grejač se uključuje i ražanj počinje da se vrti (kod modela kod kojih postoji ražanj).

Izuzetno visoka i direktna temperatura grilla omogućava da meso brzo potamni spolja dok se unutra zadržavaju svi njegovi sokovi koji ga čine sočnim. Grill se takođe preporučuje za pripremanje jela kod kojih je potrebna visoka temperatura spolja: junećih odrezaka, teletine, fileta, hamburgera itd...

**Uvek ostavite vrata rerne poluotvorena u toku pečenja osim kada koristite ražanj.**

Neki primeri pečenja na grilu su navedeni u poglavlju «Praktični saveti u pečenju».

### Program Gratin – hrskavo pečenje /

Dugme termostata «C» staviti između **60°C** i **200°C**.

Uključice se gornji centralni grejač, ventilator i ražanj (kod modela kod kojih postoji ražanj).



Kod ovog programa je ujedinjeno jednosmerno termičko zračenje i prinudna cirkulacija vazduha. Na ovaj način se sprečava da hrana izgori na površini a toplota ulazi direktno u hranu. Odlični rezultati se postižu kod ćevapa, kobasica, mesa koje se priprema sa povrćem, jagnječih i svinjskih kotleta, rebarca, pileta u pikantnom sosu itd...

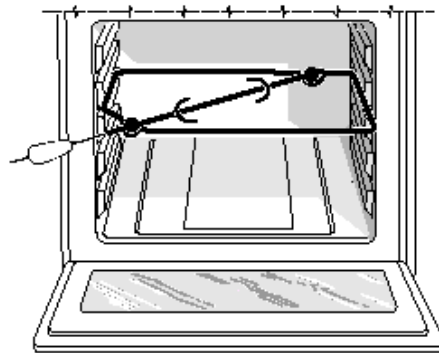
**Kod programa Gratin, vrata rerne uvek moraju biti zatvorena.**

Ovaj program je takođe idealan za pripremanje ribljih šnicli – sabljjarke, tunjevine i sl...

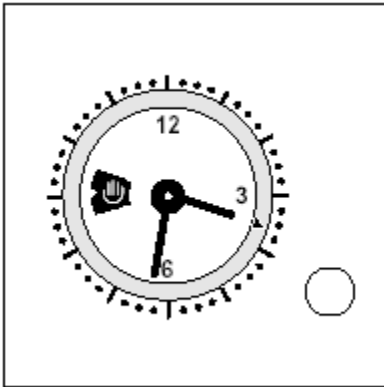
### Program Ražanj (samo kod pojedinih modela)

Da biste pekli na ražnju, 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 dugme «B» staviti u poziciju  / .



## Analogni programator za početak i kraj pečenja



### Kako podesiti tačno vreme (sat)

Rerna mora biti uključena u struju.

**Pritisnite** dugme i rotirajte ga u smeru suprotnom kazaljka na satu sve dok ne podesite tačno vreme.

**Napomena:** Programator radi na struju, tako da će se u slučaju nestanka električne energije zaustaviti. Nakon toga će biti potrebno da ponovo izvršite podešavanje tačnog vremena.

### Ručno podešavanje

**Napomena:** koristiti u svim slučajevima gde se pečenje ne programira.

1. Rotirajte dugme u smeru suprotnom kazaljka na satu sve dok se u prozorčetu ne

pojavi simbol ☹️.

2. **Izvučite** dugme i rotirajte ga u smeru suprotnom kazaljka na satu sve dok pokretna kazaljka ne dođe do trenutnog tačnog vremena. Sat će škljocnuti da potvrdi da ste izvršili tu operaciju.

Dugmetom za odabir programa odaberite željeni program pečenja. Ukoliko želite da ugasite rernu, dugmetom za odabir programa dođite do pozicije „0“.

### Programiranje pečenja s trenutnim startom

1. Rotirajte dugme u smeru suprotnom kazaljka na satu sve dok u prozorčetu ne vidite vrednost za vreme željenog trajanja pečenja.

2. **Izvučite** dugme i rotirajte ga u smeru suprotnom kazaljka na satu sve dok pokretna kazaljka ne dođe do trenutnog tačnog vremena. Sat će škljocnuti da potvrdi da ste izvršili tu operaciju.

Dugmetom za odabir programa odaberite željeni program pečenja.

Rerna će se odmah upaliti i radiće sve dok traje podešeno vreme. Zvučni signal će vas obavestiti da se rerna ugasila.

Ukoliko sami želite da ugasite rernu, okrenite dugme u smeru suprotnom kazaljka na satu sve dok se u prozorčetu ne pojavi simbol ☹️

### Programiranje pečenja s odloženim startom

1. Trajanje pečenja:

Rotirajte dugme u smeru suprotnom kazaljka na satu sve dok u prozorčetu ne vidite vrednost za vreme željenog trajanja pečenja.

2. Početak pečenja:

Izvučite dugme i rotirajte ga u smeru suprotnom kazaljka na satu sve dok pokretna kazaljka ne dođe do željenog vremena početka pečenja.

Dugmetom za odabir programa pečenja, odaberite program.  
Rerna će se upaliti u vreme koje ste podesili i radiće sve dok traje podešeno vreme.  
Zvučni signal će vas obavestiti da se rerna ugasila.  
Ukoliko sami želite da ugasite rernu, okrenite dugme u smeru suprotnom kazaljka na satu sve dok se u prozorčetu ne pojavi simbol 🚫

### Kako držati rernu u dobrom stanju

Pre nego što pristupite čišćenju i održavanju rerne, obavezno je isključite iz struje.  
**Kako biste produžili životni vek ovog uređaja, morate ga često čistiti i pri tome voditi računa o sledećem:**

**\*Nemojte koristiti aparate na paru kako biste očistili svoju rernu.**

\*emajlirani delovi i delovi od nerđajućeg čelika treba da se peru mlakom vodom. Ne smeju da se koriste abrazivni praškovi i korozivne supstance koje ih mogu oštetiti. Na nerđajućem čeliku se mogu pojaviti fleke. Ukoliko se fleke teško uklanjaju, koristite specijalna sredstva predviđena za čišćenje ovih delova. Nakon čišćenja, preporučujemo da se pažljivo ispere i osuši.

\*najpreporučljivije je da se unutrašnjost rerne čisti neposredno nakon korišćenja, kad je još uvek topla i to vrućom vodom i deterdžentom; deterdžent mora da se ispere a unutrašnjost se mora pažljivo osušiti. Izbegavajte korišćenje abrazivnih deterdženata (na primer, abrazivnog praška, itd...), abrazivnih sunđera za sudove i kiselina (kao što je na primer sredstvo za uklanjanje kamenca, itd...) jer oni mogu da oštete emajl. Ukoliko je posebno teško ukloniti mrlje od masnoće, koristite specijalni proizvod za čišćenje rerne i pratite instrukcije koje su na njemu navedene.

\*ukoliko dugo koristite rernu, može se formirati kondenzacija. Očistite je mekom krpom.

\*oko otvora rerne postoji gumeni dihtung koji garantuje perfektno prijanjanje vrata. Redovno proveravajte u kom je stanju. Ukoliko je potrebno, očistite ga izbegavajući korišćenje abrazivnih sredstava ili raznih predmeta. Ukoliko je oštećen, kontaktirajte najbliži servisni centar. Preporučujemo da ne koristite rernu dok se guma ne zameni.

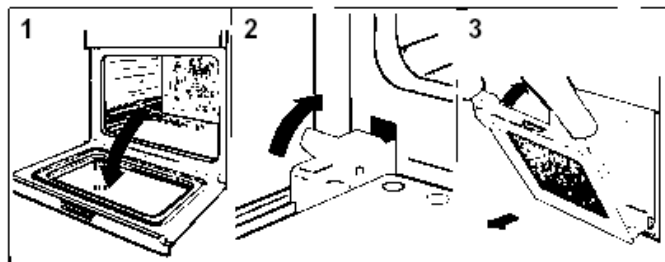
\*nikada nemojte stavljati na dno rerne aluminijumsku foliju jer akumuliranje toplote može uticati na kvalitet pripremanja hrane a čak i oštetiti emajl.

\*očistite staklena vrata rerne korišćenjem neabrazivnih sredstava ili sunđera i osušite ih mekom krpom.

### Kako skinuti vrata rerne

Da biste bolje očistili rernu, možete skinuti njena vrata. Uradite to po sledećim uputstvima:

- \*potpuno otvorite vrata;
- \*podignite i okrenite male poluge koje se nalaze na dve šarke;
- \*uhvatite vrata spolja s obe strane, zatvarajte ih polako ali ne potpuno;
- \*povucite vrata ka sebi, izvlačeći



ih iz njihovog sedišta;

Vratite vrata na njihovo mesto sledeći gore navedene instrukcije unazad.

### **Zamena sijalice iz rerne**

\*Isključite rernu iz struje preko prekidača koji spaja uređaj s izvorom struje ili ukoliko mu možete pristupiti, izvadite kabl iz struje;

\*skinite staklenu zaštitu sijalice;

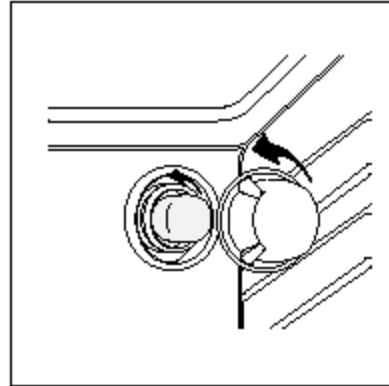
\*skinite pregorelu sijalicu i zamenite je sijalicom otpornom na visoke temperature (300°C) sledećih karakteristika:

-voltaža: 230/240 V

-snaga: 25W

-Tip E14


\*vratite staklenu zaštitu i uključite rernu u struju.



### **Praktični saveti za pečenje hrane**



Ova rerna vam nudi široku lepezu mogućnosti koje vam omogućavaju da ispečete bilo koju vrstu hrane na najbolji mogući način. Vremenom ćete naučiti kako da najbolje koristite ovaj savremeni kuhinjski uređaj a dole navedena uputstva su samo smernice koje možete varirati u odnosu na vaše lično iskustvo.

#### **Zagrevanje rerne pre pečenja**

U slučaju da želite da zagrejete rernu pre nego što u nju stavite hranu da se peče, a to je najčešće u slučajevima kad pečete hranu koja treba da naraste, preporučujemo da za to koristite program za pizzu  jer se kod njega visoka temperatura veoma brzo dostiže a tako se štedi energija.

Nakon što stavite hranu u rernu, izaberite program pečenja koji želite.

#### **Pečenje na više nivoa**

Ukoliko morate peći hranu na više nivoa u isto vreme, koristite program za pečenje kolača  ili program za multi pečenje  - oni su jedini koji tako nešto omogućavaju. Kod pečenja osetljivije hrane na više nivoa, koristite program za pečenje kolača - možete peći na 3 nivoa (prvom, trećem i petom). Neki primeri su dati i u tabeli „Praktični saveti za pečenje hrane“.

Za pečenje druge vrste hrane na više nivoa, koristite program za multi pečenje i vodite računa o sledećem:

- ova rerna poseduje 5 nivoa. U toku rada ventiliranog programa pečenja, koristite dva od tri centralna nivoa; najviši i najniži nivo primaju vruć vazduh direktno i zbog toga osetljivije namirnice mogu na njima da zagore.
- Kao opšte pravilo, koristite 2. i 4. nivo od dna i to tako što ćete na drugi nivo od dna staviti namirnice kojima je potrebna veća temperatura. Na primer, kada



- pravite pečenje zajedno s drugom hranom, stavite meso na drugi nivo od dna a osetljivije jelo na četvrti nivo od dna.
- Kada pripremate dve vrste jela kojima je potrebno različito vreme pripremanja i drugačija temperatura, podesite temperaturu na neku srednju vrednost, stavite osetljivije jelo na četvrti nivo od dna i jelo kome je potrebno manje vremena da se ispeče, izvadite ranije iz rerne.
  - Kada pečete na dva nivoa, pleh stavite na niži nivo a rešetku na viši.

### **Korišćenje programa „Fast cooking“**

Funkcionalan, brz i praktičan za one koji kupuju polugotove namirnice a i ne samo za to. Praktični saveti su dati i u tabeli „Praktični saveti za pečenje hrane“.

### **Korišćenje grill-a**

Ova rerma „7 kuvara“ vam nudi dva različita načina da pečete na grillu.

I. Kod Programa  /  **grill, s polu-zatvorenim vratima rerne**, stavite meso na centralni deo rešetke (na trećem ili četvrtom nivou od dna), zato što je samo centralni deo gornjeg grejača upaljen.

Na prvi nivo od dna stavite pleh da bi se na njemu sakupljao sos ili masnoća koji ne bi trebalo da padaju na dno rerne. Preporučujemo da termostat podesite na maksimum. To, naravno, ne znači da ne možete koristiti i niže temperature. Jednostavno, podesite termostat na željenu temperaturu.

Kod modela kod kojih postoji i ražanj, program grill s ovim dodatkom treba da radi s vratima rerne zatvorenim a ražanj se stavlja na 3. nivo od dna rerne. Pleh i dalje treba da se stavi na najniži nivo.

II. Korišćenjem programa **gratin, sa zatvorenim vratima rerne**, možete brzo zapeći hranu, jer se toplota raspoređuje tako da hrana spolja fino potamni a unutra se ispeče. Pored toga, ovaj program možete takođe koristiti na kraju pripremanja nekog jela (zapečenih testenina, na primer) kada želite da ga zapečete.

Kod korišćenja ovog programa, stavite rešetku na drugi ili treći nivo od dna (vidi tabelu) a da biste sakupili masnoću koja curi sa hrane i da se u rerni ne bi stvarao dim, postavite pleh na prvi nivo odozdo.

**Važno: kod ovog programa, obavezno držite vrata rerne zatvorena;** tako ćete dobiti najbolje rezultate i takođe uštedeti električnu energiju (za oko 10%).

Kada koristite ovaj program, preporučujemo da dugme termostata podesite na 200°C, jer je to temperatura na kojoj je ovaj program, koji koristi infracrvene zrake, najefikasniji. To, naravno, ne znači da ne možete koristiti i niže temperature. Jednostavno, podesite termostat na željenu temperaturu.

Kod modela kod kojih postoji i ražanj, program gratin s ovim dodatkom treba da radi s vratima rerne zatvorenim a ražanj se stavlja na 3. nivo od dna rerne. Pleh i dalje treba da se stavi na najniži nivo.



### **Pečenje kolača**

Kada pečete kolače, uvek ih stavite u prethodno zagrejanu rernu. Proverite da li je rerna dobro zagrejana (crvena lampica „E“ će se isključiti). Nemojte otvarati vrata rerne u toku pečenja, kako kolač ne bi pao. Opšta pravila:

<b>Testo je suviše suvo</b>
-----------------------------

Povećajte temperaturu za 10°C i smanjite vreme pečenja
--

<b>Testo je palo</b>
----------------------

Stavite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C
---

<b>Testo je suviše tamno na vrhu</b>
--------------------------------------

Stavite ga na niži nivo, smanjite temperaturu i povećajte vreme pripremanja
---

<b>Dobro pečeno unutra ali lepljivo spolja</b>
--

Stavite manje tečnosti, smanjite temperaturu i povećajte vreme pečenja
--

<b>Testo se lepi za pleh/papir na kome se peklo</b>
---

Stavite ulje na pleh i poprskajte ga brašnom ili stavite specijalni papir za pečenje kolača
---

<b>Pri pečenju na više nivoa (kod ventiliranog programa pečenja) dva jela nisu podjednako pečena</b>
--

Snizite temperaturu. Nije neophodno da se oba jela u isto vreme izvade iz rerne.
--

### **Pripremanje pizze**

Za najbolje rezultate kod pečenja pizze, koristite specijalni program pizza:

- zagrejte rernu makar 10 minuta;
- Koristite tanki aluminijumski pleh za pizze koji ćete staviti na rešetku iz rerne. Ukoliko koristite pleh koji ste dobili s rernom, ovo će produžiti vreme pripremanja i neće se dobiti hrskava korica.
- Nemojte često otvarati vrata rerne dok se peče pizza.
- Ukoliko pizza ima dosta sastojaka (tri ili četiri), preporučujemo da sir mozzarellu stavite tek na polovini pečenja.
- Kada pečete pizzu na dva nivoa, (ne više od 2 nivoa), upalite program za multi pečenje, jer bi program za pizzu ispekao više pizzu koju ste stavili na niži nivo.

### **Pripremanje ribe i mesa**

Kada pripremate belo meso, piletinu ili ribu, temperaturu podesite od 180°C do 200°C.

Za crveno meso koje treba dobro da se ispeče spolja a da ostane mekano i sočno unutra, dobro je krenuti sa visokom temperaturom (od 200°C do 220°C) na kratko a zatim je smanjiti.

Opšte pravilo je da što je krupniji komad mesa, to temperatura treba da bude niža. Stavite meso na centar rešetke a pleh stavite ispod da sakuplja masnoću.

Proverite da li se rešetka nalazi u samom centru rerne. Ukoliko želite da pojačate pečenje odozdo, malo spustite rešetku. Da bi hrana bila ukusnija (posebno pačestina i druga divljač), stavite na nju malo slanine.

program	vrsta hrane	težina (u kg)	nivo na kom se peče - gledano odozdo	predzagrevanje rerne (u minutima)	termostat (temperatura)	vreme pečenja (u minutima)
<b>1. tradicionalni program pečenja</b>	Pačestina	1	3	15	200	65-75
	Teletina ili junetina	1	3	15	200	70-75
	Svinjsko pečenje	1	3	15	200	70-80
	Biskviti (testenina)	/	3	15	180	15-20
	Tartovi	1	3	15	180	30-35
<b>2. program za pečenje kolača</b>	Voćna torta	1	2/3	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	2-4	15	200	30-35
	Manje torte (na 2 nivoa)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Lisnato testo	0.4	2-4	15	210	15-20
	Biskviti (na 3 nivoa)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
<b>3. Program „Fast cooking“ za brzo pečenje</b>	<b>zaleđeno</b>					
	Pizza	0.3	2	-	Max	12
	Tikvice s rakovima	0.4	2	-	200	20
	Slana 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
	Zalogajčići od piletine	0.4	2	-	220	15-20
	<b>prethodno spremljena hrana</b>					
	Pileća krilca	0.4	2	-	200	20-25
<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
	Pizza (na 2 nivoa)	1	2-4	15	220	15-20
	Lazanje	1	3	10	200	30-35
	Jagnjetina	1	2	10	180	50-60
	Pečeno pile+krompir	1	2.4	10	180	60-75
	Biskviti (na dva nivoa)	0.5	2.4	10	180	10-15
	Vazdušaste torte (na 1 nivou)	0.5	2	10	170	15-20
	Vazdušaste torte (na 2 nivoa)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Pite	1.5	3	15	200	25-30
<b>4. Program „Multi cooking“ za multi pečenje</b>	Pizza (na 2 nivoa)	1	2-4	15	230	15-20
	Lazanje	1	3	10	180	30-35
	Jagnjetina	1	2	10	180	40-45
	Pečeno pile+krompir	1+1	2-4	15	200	60-70
	Biskviti (na dva nivoa)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Vazdušaste torte (na 1 nivou)	0.5	2	10	170	15-20
	Vazdušaste torte (na 2 nivoa)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Pite	1.5	3	15	200	25-30
<b>5. Program „Pizza“</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Teleće ili jagnjeće pečenje	1	2	10	220	25-30
	Piletina	1	2/3	10	180	60-70
<b>6. Program Grill</b>	Riba list ili sipa	1	4	5	Max	10-12
	Lignje i rakovi	1	4	5	Max	8-10
	Fileti od bakalara	1	4	5	Max	10-15
	Povrće na grilu	1	3/4	5	Max	15-20
	Juneći biftek	1	4	5	Max	15-20
	Kobasice	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	Max	10-12
	Skuša	1	4	5	Max	15-20
	Topli sendviči	n.°4	4	5	Max	2-3
	<b>S ražnjem</b> (kod modela gde postoji) Teletina na					

	ražnju Piletina na ražnju	1.0	-	5	Max	80-90
	ražnju Jagnjetina na ražnju	1.5	-	5	Max	70-80
		1.0	-	5	Max	70-80
<b>7. Program Gratin</b>	Piletina	1.5	2	5	200	55-60
	Sipa	1.5	2	5	200	30-35
	<b>S ražnjem</b> (kod modela gde postoji)					
	Teletina na ražnju	1.5	-	5	200	70-80
	Jagnjetina na ražnju	1.5	-	5	200	70-80
	Piletina na ražnju + pečeni krompir	1.5	-	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75

**Pažnja:** vreme pečenja je približno i može da varira u zavisnosti od ličnog ukusa. Kada pripremate hranu na grill-u ili koristite program gratin, pleh mora uvek biti postavljen na najniži nivo unutar rerne.

### **Bezbednost je dobra navika**

**Kako bi vaša rerna bila efikasna i bezbedna za korišćenje, preporučujemo vam:**

**\*da zovete isključivo ovlašćeni servisni centar proizvođača**

**\*da uvek instalirate isključivo originalne rezervne delove**

-Kada pomerate uređaj a kako biste izbegli povrede ili oštećenje uređaja, uvek se služite ručicama koje se nalaze sa strane.

-Ovaj uređaj nije predviđen za profesionalnu upotrebu, već samo za korišćenje u domaćinstvima i njegove funkcije ne mogu biti promenjene.

-Ova uputstva su validna samo za zemlje čiji se simbol pojavljuje na priručniku i na pločici sa serijskim brojem.

-Električni sistem uređaja se može koristiti bezbedno kada je ispravno povezan na uzemljenje u skladu s trenutno važećim bezbednosnim standardima.

**-Kada se uređaj koristi, grejači i neki drugi delovi rerne se mogu veoma zagrejati.**

**Nemojte ih dodirivati i držite decu dalje od rerne.**

**Sledeće stvari mogu biti opasne i zbog toga morate preduzeti nekoliko mera predostrožnosti kako deca ne bi došla u kontakt s njima:**

-komande na rerni i sama rerna

- ambalaža u koju je rerna bila upakovana (kesice, ekseri, polistirol itd..)
- rerna neposredno nakon upotrebe grill ili tradicionalnog programa – ostaje vruća i nakon gašenja
- rerna kada više ne planirate da je koristite (potencijalno opasni delovi se moraju učiniti bezbednim)

#### **Izbegavajte sledeće:**

- dodirivanje uređaja mokrim delovima tela
- korišćenje aparata dok ste bos
- vući rernu ili kabl kako biste je isključili iz struje
- nestručne i opasne radnje
- zatvaranje ventilatora ili otvora za izbacivanje toplote
- dolazak u kontakt kabla ili sitnih kućnih aparata s vrućim delovima rerne
- izlaganje rerne atmosferskim uticajima kao što su kiša i sunce
- korišćenje rerne kao mesta za skladištenje
- korišćenje zapaljivih tečnosti u blizini uređaja
- korišćenje adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kablova
- instaliranje ili popravljanje uređaja bez kvalifikovanog i ovlašćenog personala

#### **Kvalifikovani personal se treba pozvati u sledećim situacijama:**

- pri instalaciji (tada treba da se pridržava uputstva proizvođača)
- kada ste u dilemi oko funkcionisanja rerne
- kada je potrebno zameniti kabl s utičnicom kada nisu kompatibilni s utikačem

#### **Potrebno je pozvati ovlašćeni servisni centar proizvođača u sledećim slučajevima:**

- kada smatrate da uređaj nije ispravan pošto ste ga dopremili kući i raspakovali
- kada je kabl oštećen i kada mora biti zamenjen
- ukoliko se uređaj pokvari ili kada loše radi. Uvek tražite originalne rezervne delove

#### **Dobro je uraditi sledeće:**

- Rernu koristite samo za pripremanje hrane i ni za šta drugo
- Proverite da li je rerna ispravna nakon što je otpakujete
- Isključite uređaj iz struje ukoliko ne radi kako treba ili pre nego što ga čistite ili održavate
- Kada planirate da ne koristite rernu, isključite je iz struje i zatvorite dotok gasa (kod modela na gas)
- Koristite specijalne rukavice kada stavljate hranu u rernu i kada je odatle vadite
- Uvek hvatajte ručicu rerne na sredini jer krajevi ručice mogu biti veoma vrući zbog izlaska vrućeg vazduha
- Proverite da li su dugmići na rerni u poziciji «●»/»o» kada se ne koristi.
- Isecite kabl nakon što ga isključite iz struje kada planirate da više ne koristite rernu
- Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za oštećena nastala pri: nepravilnoj instalaciji, neodgovarajućoj, nepravilnoj i neracionalnoj upotrebi.

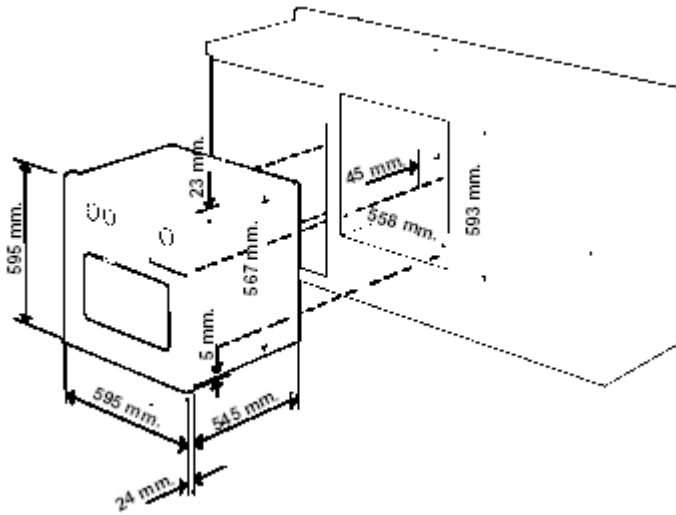
## Instalacija

Rernu mogu instalirati samo kvalifikovana lica i to prateći instrukcije sadržane u ovom priručniku. Proizodač negira svaku odgovornost za štetu nastalu pri nepravilnoj instalaciji, štetu pričinjenu licima, životinjama ili stvarima.

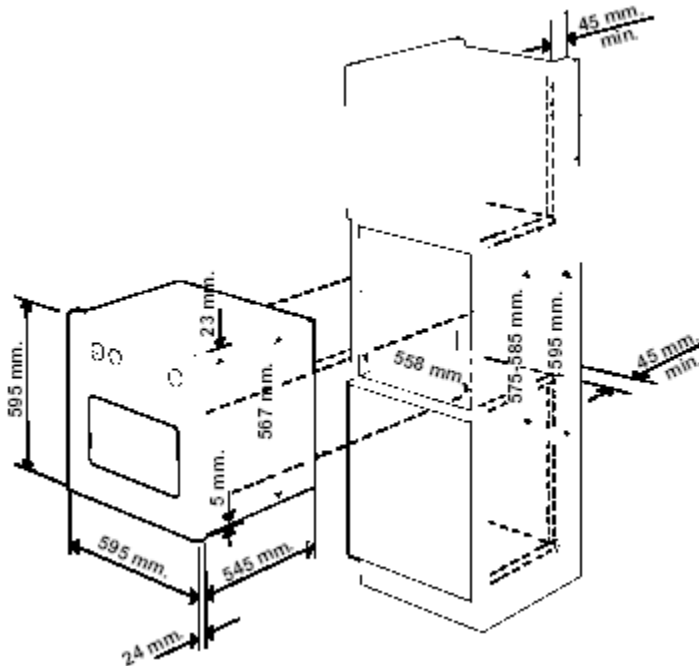
**Važno:** Uređaj je neophodno isključiti iz struje pre njegovog podešavanja ili održavanja.

### Instalacija ugradnih rerni

Kako biste bili sigurni da ugradni uređaj dobro funkcioniše, kasetna u kojoj treba da stoji mora biti odgovarajuća. Slika dole daje dimenzije za instalaciju ispod radne proče ili iznad radne ploče.



Pažnja: Instalacija u skladu s korisničkom deklaracijom



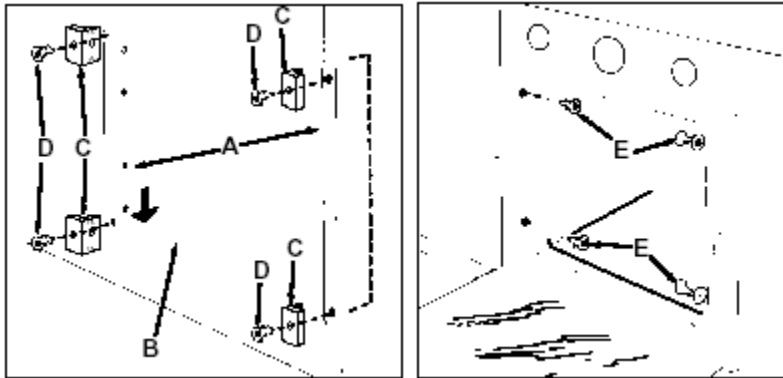
Kako bi se obezbedila adekvatna ventilacija, zadnja ploča na nameštaju mora biti uklonjena. Najbolje je instalirati rernu tako da stoji na dve drvene vođice. Ukoliko se rerna naslanja na ravnu površinu mora da postoji otvor od makar 45x560mm. Paneli nameštaja koji stoji pored rerne moraju biti od materijala otpornog na toplotu. Posebno kod lakiranog nameštaja, mora se koristiti lepak koji može da podnese temperaturu do 100 °C

U skladu s trenutno važećim bezbednosnim standardima, kontakt s električnim delovima rerne ne bi trebalo da je moguć nakon njenog instaliranja.

Svi delovi koji osiguravaju bezbedan rad rerne se mogu skinuti samo uz pomoć posebnog alata.

### Fiksiranje rerne za kuhinjski element

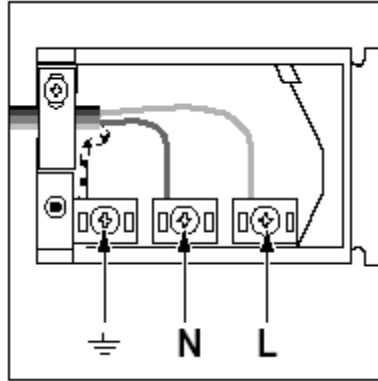
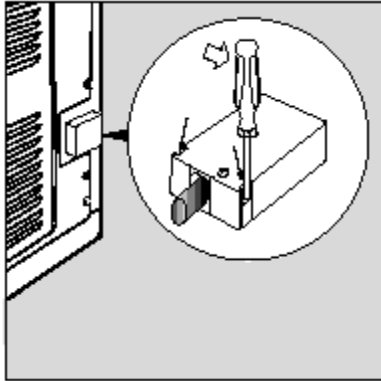
1. Postavite papučice „A“ da se prislonu na rernu „B“.
2. Postaviti jezičak „C“ da se prisloni na papučice „A“. Posebno ukoliko je debljina ivice kuhinjskog elementa:
  - 16 mm: montirati jezičak tako da broj 16 sa njega bude okrenut ka vama.
  - 18 mm: montirati jezičak tako da deo bez natpisa bude okrenut ka vama
  - 20 mm: nemojte montirati jezičak.
3. Fiksirajte kukice i jezičke na ivicu bočnog dela kuhinjskog elementa uz pomoć šrafova „D“.
4. Fiksirajte rernu za kuhinjski element uz pomoć šrafova i plastičnih umetaka „E“.



### Električno povezivanje

Ove rerne imaju kabl za trofaznu struju i napravljene su tako da rade na naizmeničnu struju na voltaži i frekvenciji koje su navedene na tablici s karakteristikama (nalazi se na uređaju) i na ovom priručniku s uputstvima.

Kabl za uzemljenje uređaja je žuto-zelene boje.



### **Povezivanje na struju**

Otvaranje terminala:

\*Koristeći šrafciger, podignite jezičke koji se nalaze na poklopcu terminala sa strane;

\*Otvorite poklopac terminala;

Da biste instalirali kabl, uradite sledeće:

\*Uklonite kontaktne šrafove L-N-

\*Pričvrstite žice ispod glave šrafova koristeći sledeću šemu boja: **Plava (N) Braon (L) Žuto-zelena**

\*Pričvrstite kabl i zatvorite terminal.

### **Povezivanje napojnog kabla na strujnu mrežu**

Montirati na kabl standardizovan utikač za napajanje čije su vrednosti navedene na tablici s karakteristikama, u slučaju direktnog povezivanja na mrežu, neophodno je umetnuti između uređaja i mreže bipolarni prekidač s minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata. Prekidač mora da je odgovarajućih dimenzija i u skladu s važećim regulativama (uzemljenje, žuto-zelene boje, ne sme da bude prekinuto prekidačem). Napojni kabl treba da bude postavljen tako da ni u jednom trenutku nije na temperaturi prostorije višoj od 50°C.

Pre nego što šporet uključite u struju, proverite:

- da li uređaj za napajanje poseduje efikasno i dovoljno uzemljenje u skladu sa zakonima i regulativama. Ukoliko mislite da nema, pozovite servisere. Proizvođač negira svaku odgovornost za štetu nastalu kod uređaja koji nije bio adekvatno uzemljen.
- pre nego što uključite renu u struju, proverite da li karakteristike navedene na tabeli s karakteristikama odgovaraju onima u vašoj kući.
- proverite da li električna mreža može da podnese maksimalnu snagu uređaja. Ukoliko smatrate da ne može, pozovite servis.
- ukoliko utičnica i utikač nisu kompatibilni, dajte da utikač zameni obučeno lice. On takođe može da proveri i da li električna mreža može da podrži maksimalnu snagu uređaja. Korišćenje adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kablova se ne preporučuje. Ukoliko je njihova upotreba neophodna, koristite samo adaptere i produžetke koji su u skladu sa bezbednosnim regulativama. U tim slučajevima nikada nemojte preći maksimum snage koji je naveden na adaptetu. **Utičnica mora biti pristupačna.**



## **Tehničke karakteristike**

### **Unutrašnje dimenzije rerne:**

širina 43.5 cm  
dubina 40 cm  
visina 32 cm

### **Unutrašnja zapremina rerne:**

56 litara

### **ENERGY LABEL**

U skladu s direktivom 2002/40/CE o oznakama električnih rerni  
Zakon EN 50304

Potrošnja energije kod tradicionalnog načina zagrevanja

Program: tradicionalna rerna

Deklarisana potrošnja energije kod ventiliranog načina zagrevanja

Program: pekara

### **Voltaža i frekvencija struje**

230 V~50 Hz ili 50 Hz 2250W (videti tablicu s karakteristikama)

## **CE**

### **Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima Evropske Unije:**

-73/23/CEE od 19/02/73 (Niski napon) i narednim modifikacijama;

-89/336/CEE od 03/05/89 (Elektromagnetna kompatibilnost) i narednim modifikacijama;

-93/68/CEE od 22/07/93 i narednim modifikacijama;

-2002/96/EC

Evropski zakon 2002/96/CE o elektronskom i električnom otpadu (WEEE), predviđa da se bela tehnika ne sme bacati 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 precrtane korpe se nalazi na svim proizvodima kako biste se setili obaveze odvojenog sakupljanja.

Potrošači su dužni da kontaktiraju lokalne službe ili svog prodavca bele tehnike kako bi dobili informacije o tome gde mogu da bace svoj stari uređaj.