

HOTPOINT-ARISTON

Uputstvo za upotrebu

RERNA

FZ 61 P.1/HA,

FZ 61 P.1 IX/HA,

FZ 62 P.1/HA,

FZ 62 P.1 IX/HA,

FZ 61 P.1/Y/HA,

FZ 61 P.1 IX/Y/HA,

FZ 62 P.1/Y/HA,

FZ 62 P.1 IX/Y/HA,

FZ 62 GP.1/Y/HA,

FZ 62 GP.1 IX/Y/HA,

FQ 61 GP.1/HA,

FZ 61 GP.1/Y/HA,

FZ 61 GP.1 IX/Y/HA



Sadržaj

Instalacija, 2-3

Pozicioniranje

Povezivanje na strujnu mrežu

Tabela s karakteristikama

Opis uređaja, 4

Opšti opis

Komandna tabla

Puštanje u rad i korišćenje, 5

Puštanje rerne u rad

Korišćenje tajmera

Programi, 6-7

Programiranje pečenja

Praktični saveti za pečenje

Tabela s programima

Mere opreza i saveti, 8

Opšta bezbednosna upozorenja

Uklanjanje ambalaže/starog uređaja

Štednja i zaštita životne sredine

Održavanje i briga o uređaju, 9-10

Isključivanje električne energije

Čišćenje uređaja

Čišćenje vrata uređaja

Zamena sijalice

Automatsko čišćenje FAST CLEAN

Servis, 11

Instalacija

! Čuvajte ovo uputstvo kako biste ga mogli konsultovati u svakom trenutku. U slučaju da uređaj prodate, ustupite ili preselite, neka uputstvo ide zajedno s njim kako bi se i novi vlasnik mogao informisati o njegovom radu i o nekim upozorenjima.

! Pažljivo pročitajte uputstva: tu se nalaze važne informacije o instalaciji i sigurnom korišćenju rerne.

Pozicioniranje

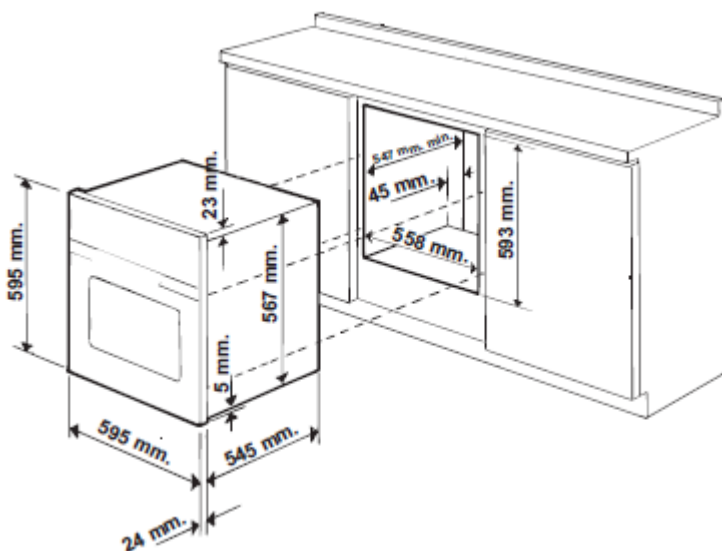
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi poglavlje Mere opreza i saveti*).

! 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:

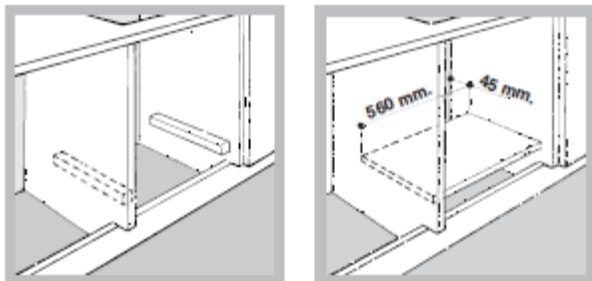
- paneli koje rerna dodiruje moraju biti od materijala otpornog na toplotu;
- ako je nameštaj u koji ugrađujete rernu od furnira, lepak mora biti otporan na temperature do 100°C;
- za ugradnju rerne, bilo da se radi o ugradnji **ispod radne ploče** (*vidi sliku*), ili o ugradnji **u visini očiju**, dimenzije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

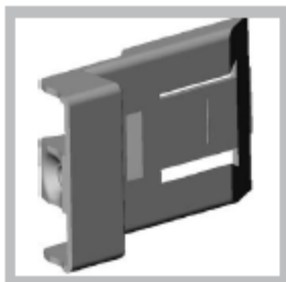
Provetravanje

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*).

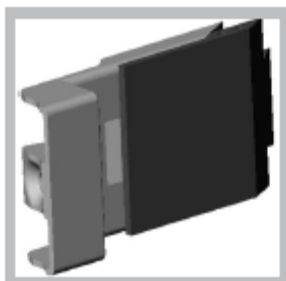


Centriranje i fiksiranje

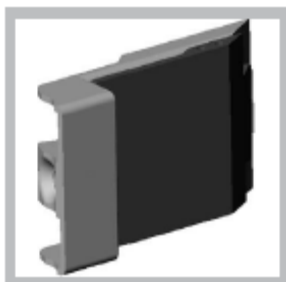
Podesite 4 žabice koje se nalaze s bočne strane rerne u odnosu na 4 rupe na spoljnom okviru, na osnovu debljine bočne ivice kuhinjskog elementa:



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*).

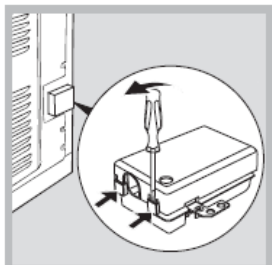
Kako biste fiksirali uređaj za kuhinjski element: otvorite vrata rerne i zašrafite 4 šrafa u 4 rupice na spoljnom okviru.

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

Povezivanje na struju

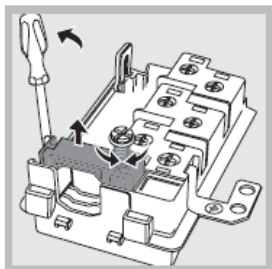
! Rerne koje poseduju tripolarni napojni kabl su predviđene za rad na naizmeničnu struju, s naponom i frekvencijom koji su navedeni na tabeli s karakteristikama (*vidi u produžetku*).



Montaža kabla za napajanje



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

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



3. Skinite šrafove sa kontakata L-N  a zatim fiksirajte kablīce ispod glava šrafova vodeći računa o bojama – Plava (N) Braon (L) Źuto-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 normi.

Pre nego što pustite rernu u rad, proverite sledeće:

- da li utičnica ima uzemljenje i da li je u skladu sa zakonom;
- da li je utičnica u stanju da podnese maksimalnu snagu rerne koja je navedena na tabeli s karakteristikama (*vidi u produžetku*);
- da li se vrednost za napon nalazi na tabeli s karakteristikama (*vidi u produžetku*);
- 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

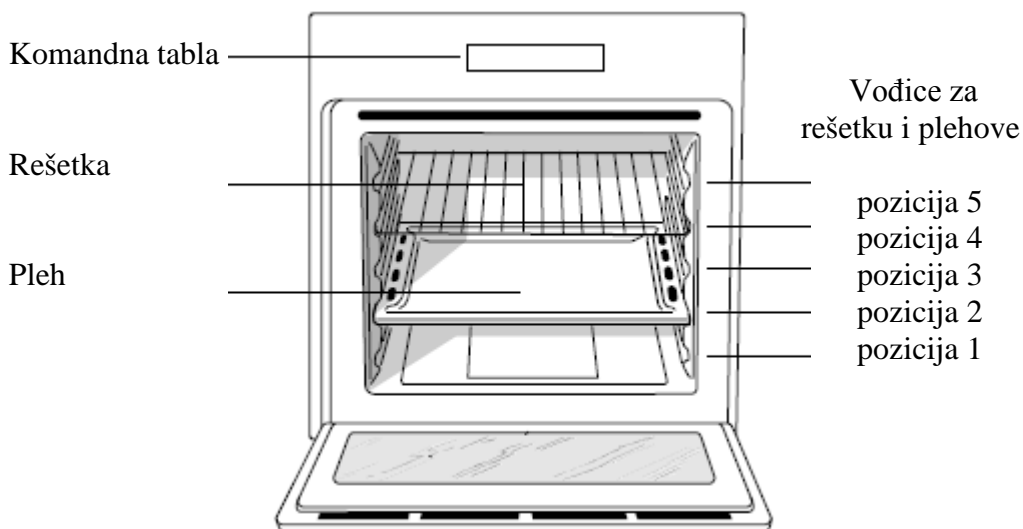
ovlašćeni serviseri. (vidi poglavlje Servis).

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

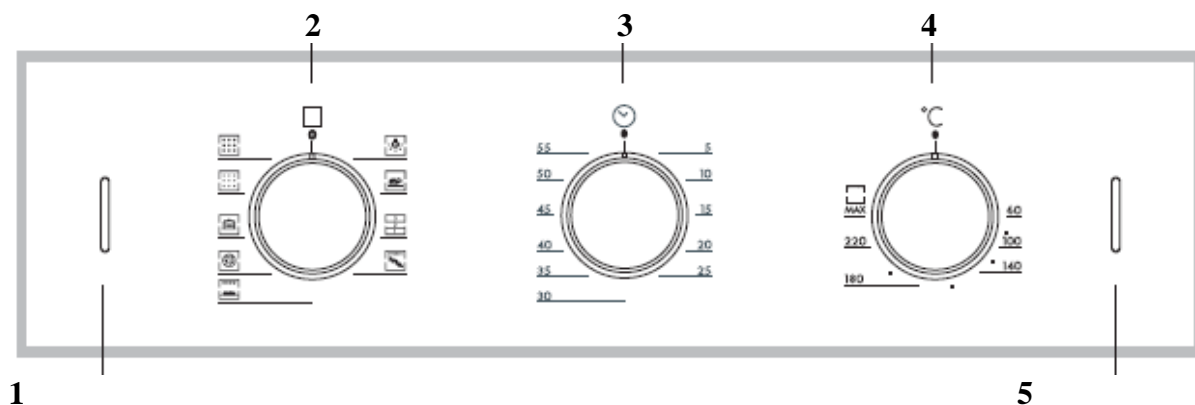
TABELA S KARAKTERISTIKAMA	
Dimenzije	<p>širina 43,50 cm</p> <p>visina 32 cm</p> <p>dubina 41,50 cm</p>
Zapremina	58 litara
Povezivanje na struju	<p>Napon 220-240V ~ 50/60 Hz ili 60Hz</p> <p>makimalna apsorbovana snaga</p> <p>2560-3050W</p>
ENERGETSKA OZNAKA	<p>Zakon 2002/40/CE o označavanju električnih retni.</p> <p>Normativ EN 50304</p> <p>Potrošnja energije kod klase prirodne konvekcije – funkcija zagrevanja:</p> <p>Program  tradicionalna retna;</p> <p>Potrošnja energije kod klase prinudne konvekcije - funkcija zagrevanja:</p> <p>Program  Poslastičarnica</p>
 	<p>Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima EU:</p> <p>2006/95/CEE od 12/12/06 (Niski Napon) i naknadnim izmenama -</p> <p>89/336/CEE od 03/05/89 (Elektromagnetna kompatibilnost) i naknadnim izmenama -</p> <p>93/68/CEE od 22/07/93 i naknadnim izmenama.</p> <p>2002/96/CE</p>

Opis uređaja

Opšti opis

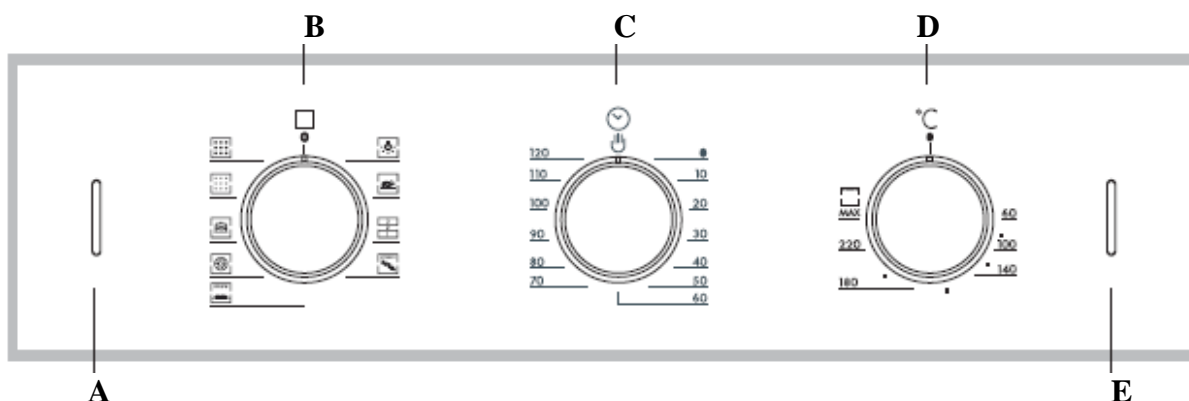


Komandna tabla



1. Lampica: **ZAGREVANJE RERNE** (treperi)
PROGRAM U TOKU (konstantno upaljena)
SIGNALIZACIJA GREŠKE (brzo treperi)
2. Programator
3. Tajmer*
4. Termostar
5. Lampica za zaključana vrata*

*postoji samo kod pojedinih modela



- a. Lampica: **ZAGREVANJE RERNE** (treperi)
PROGRAM U TOKU (konstantno upaljena)
SIGNALIZACIJA GREŠKE (brzo treperi)
- b. Programator
- c. Tajmer za kraj programa pečenja*
- d. Termostar
- e. Lampica za zaključana vrata*

*postoji samo kod pojedinih modela

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 rerna.

Puštanje rerne u rad

1. Podesite željeni program pečenja okretanjem PROGRAMATORA.
2. Rerna ulazi u fazu zagrevanja, a na komandnoj tabli treperi lampica za ZAGREVANJE RERNE.
3. Odaberite temperaturu okretanjem TERMOSTATA. Možete konsultovati listu sa programima pečenja i odgovarajućim preporučenim temperaturama u Tabeli s programima (*vidi poglavlje Programi*).
4. Kada je lampica PROGRAM U TOKU konstantno upaljena na komandnoj tabli, to znači da je zagrevanje rerne završeno: stavite u rernu namirnice koje želite da pečete.
5. U toku rada rerne, uvek je moguće:
 - promeniti program pečenja tako što ćete okrenuti PROGRAMATOR;
 - promeniti temperaturu tako što ćete okrenuti TERMOSTAR;
 - prekinuti pečenje tako što ćete PROGRAMATOR okrenuti na poziciju „0“
6. U slučaju nestanka struje, ukoliko se temperatura unutar rerne nije suviše spustila, ona poseduje uređaj koji reaktivira program od trenutka u kom je bio prekinut.

! Kod programa ROŠTILJ („BARBECUE“) nije predviđeno zagrevanje.


- ! Nemojte nikada stavljati predmete na dno rerne jer postoji rizik da oštetite emajl.
- ! Posude za pečenje hrane uvek stavljajte na rešetku.

Rashlađivanje rerne

Ovaj uređaj poseduje ventilator koji služi za rashlađivanje vrata rerne sa spoljašnje strane kako ona ne bi bila suviše vruća. Mlaz vazduha iz ovog ventilatora izlazi između komandne table i vrata rerne.

Na kraju pečenja, ventilator ostaje upaljen sve dok se rerna dovoljno ne rashladi. Kod programa POSLASTIČARNICA ventilator počinje da radi tek kad je rerna vruća, dok kod programa FAST CLEAN ventilator na početku radi sporije.

Svetlo u rerni

Možete ga upaliti kada PROGRAMATOR okrenete na simbol . Svetlo ostaje upaljeno kada se odabere program pečenja. Kod dva programa FAST CLEAN, svetlo se automatski gasi.


Korišćenje tajmera*

1. Pre svega treba naviti zvonjenje okretanjem TAJMERA i to dok ne napravi skoro ceo krug u smeru kazaljki na satu.
2. Vraćajući se unazad u smeru suprotnom kazaljka na satu, podesite željeno vreme tako što ćete poklopiti minute označene na TAJMERU sa odgovarajućom fiksnom oznakom na komandnoj tabli.
3. Tajmer je brojač minuta: pošto istekne vreme, pušta zvučni signal.

! Tajmer ne kontroliše paljenje i gašenje rerne.

Korišćenje tajmera za kraj pečenja*

1. Pre svega treba naviti zvonjenje okretanjem TAJMERA ZA KRAJ PEČENJA i to dok ne napravi skoro ceo krug u smeru kazaljki na satu.
2. Vraćajući se unazad u smeru suprotnom kazaljka na satu, podesite željeno vreme tako što ćete poklopiti minute označene na TAJMERU ZA KRAJ PEČENJA sa odgovarajućom fiksnom oznakom na komandnoj tabli.
3. Pošto istekne vreme, čuje se zvučni signal i rerne se gasi.
4. Kada je rerne ugašena, tajmer za kraj pečenja se može koristiti kao običan brojač minuta.

!Ukoliko želite da ručno podešavate rad rerne, tj. da ne aktivirate TAJMER ZA KRAJ PEČENJA, okrenite dugme sve do simbola .

*postoji samo kod pojedinih modela

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 **TRADICIONALNA RERNA**

Kod ovog programa pale se i donji i gornji grejač i preporučljivo je korišćenje samo jednog nivoa u rerni: ukoliko pečete na više nivoa, vruć vazduh se loše raspoređuje unutar rerne.



Program **MULTI PEČENJE**

Kod ovog programa pale se svi grejači (gornji, donji i kružni) a takođe se pali i ventilacija. S obzirom da je toplota konstantna u celoj rerni, vazduh kuva i peče hranu ujednačeno. Moguće je koristiti maksimalno dva nivoa u rerni istovremeno.



Program **BARBECUE**

Kod ovog programa pali se gornji grejač. 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 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.



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 **POSLASTIČARNICA**

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 CLEAN**

Ovo je program za automatsko i celovito čišćenje rerne putem pirolize (*vidi poglavlje Održavanje i briga o uređaju*).

! Trajanje programa je fabrički podešeno na 90 minuta.



Program **FAST CLEAN INTENZIVNI**

Ovo je program za automatsko i celovito čišćenje rerne putem pirolize (*vidi poglavlje Održavanje i briga o uređaju*).

! Trajanje programa je fabrički podešeno na 120 minuta.

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, postavite pleh na nivo 1 (odozdo) kako bi se na njemu sakupljali ostaci pri pečenju (prelivi/masnoća).

MULTI PEČENJE

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

BARBECUE

- Stavite rešetku na nivo 3 ili 4 a hranu koju pečete na centar rešetke.
- Preporučujemo da rernu upalite na maksimum. Neka vas ne uzbuđuje ukoliko gornji grejač nije konstantno upaljen: njegov rad kontroliše termostat.

PIZZA

- Koristite pleh od tankog aluminijuma koji ćete postaviti na rešetku. Ukoliko koristite obični pleh, vreme pečenja se mora produžiti i teško da možete dobiti hrskavu picu.
- U slučaju da pica ima puno sastojaka, preporučujemo da mocarelu stavite tek na pola pečenja.

Tabela programa pečenja

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Pozicija rešetki u odnosu na dno rerne	Prethodno zagrevanje (trajanje u min.)	Preporučena temperatura	Trajanje pečenja (u min.)
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
Multi pečenje	Pizza (na dva 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 + krompiriči	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Skuš	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
Barbecue	Riba list ili sipa	1	4	5	MAX	8-10
	Ražnjići od rakova i lignji	1	4	5	MAX	6-8
	Fileti bakalara	1	4	5	MAX	10
	Povrće na žaru	1	3 ili 4	5	MAX	10-15
	Teleći biftek	1	4	5	MAX	15-20
	Kotleti	1	4	5	MAX	15-20
	Hamburger	1	4	5	MAX	7-10
	Skuš	1	4	5	MAX	15-20
	Tost	4 kom.	4	5	MAX	2-3
	Gratin	Piletina na žaru	1.5	2	5	200
Sipa		1.5	2	5	200	30-35
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
Poslastičarnica	Kolači	0.5	3	15	180	20-30
	Voćna torta	1	2 ili 3	15	180	40-45

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Pozicija rešetki u odnosu na dno rerne	Prethodno zagrevanje (trajanje u min.)	Preporučena temperatura	Trajanje pečenja (u min.)
	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

Mere opreza i saveti

! Rerna je projektovana i napravljena u skladu s međunarodnim sigurnosnim normama. Ova upozorenja dajemo iz sigurnosnih razloga i moraju se pažljivo pročitati.

Opšta bezbednosna upozorenja

- Rerna nije namenjena za profesionalnu upotrebu, već za upotrebu u domaćinstvima.
- Rerna se ne sme instalirati na otvorenom, čak ni kada otvoreni prostor ima nadstrešnicu, zato što je veoma opasno ostaviti je izloženu na kiši i oluji.
- Ukoliko želite da je premestite, koristite ručke koje se nalaze na rerni sa strane
- Nemojte dodirivati rernu kada ste bos ili kada su vam ruke ili stopala mokri ili pokvašeni.
- Rernu mogu koristiti samo odrasli i to za pečenje namirnica u skladu s instrukcijama iz ovog uputstva.
- **U toku rada rerne, grejni elementi i neki delovi vrata postaju veoma vrući. Zbog toga je nemojte dodirivati i držite decu na distanci.**
- Izbegnite dodirivanje kabla drugih kućnih aparata s vrućim delovima rerne.
- Nemojte zatvarati otvore za ventilaciju i za izbacivanje toplote pri hlađenju rerne.
- Kada hvatate ručku na vratima rerne, uradite to držeći je za sredinu: sa strane može biti vruća.
- Kada stavljate namirnice u rernu i kada ih odatle vadite, radite to uvek sa specijalnim rukavicama.
- Nemojte na dno rerne stavljati aluminijumsku foliju.
- Nemojte stavljati zapaljivi materijal u rernu: ukoliko je tada slučajno upalite, mogla bi da se zapali.
- Proverite da li su dugmići u poziciji „●“/“○“ kada se rerna ne koristi.
- 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.
- Nemojte dozvoliti da rernu koriste deca ili lica s posebnim potrebama, tj. lica smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti ili neiskusna lica, tj. oni koji nisu dobili instrukcije o

korišćenju rerne a da ih ne nadgleda osoba koja je odgovorna za njihovu sigurnost.

- Deca se ne smeju igrati rernom.

Odlaganje ambalaže/starog uređaja

- Odlaganje ambalaže: pridržavajte se lokalnih zakona, kako bi se ambalaža mogla ponovo iskoristiti.
- Evropski zakon 2002/96/CE o odlaganju električne i elektronske opreme, zahteva da se stari kućni aparati ne bacaju zajedno s drugim otpacima. Stari kućni aparati moraju se sakupiti odvojeno kako bi se poboljšala reciklaža materijala od kojih su napravljeni i kako bi se redukovao njihov uticaj na ljudsko zdravlje i životnu sredinu. Poseban simbol precrtane kante na vašem uređaju vas podseća na ovu obavezu, a to je da kada želite da bacite svoj stari uređaj, morate da se pobrinete da se odvojeno odveze. Za sve dodatne informacije o tome kako i gde da bace svoj stari uređaj, potrošači mogu kontaktirati javni servis koji se bavi ovim problemom ili svog prodavca.

Štednja i zaštita životne sredine

- Ukoliko puštate rernu da radi kasno popodne sve do ranih jutarnjih časova, posebno programe FAST CLEAN, 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 neutralni sapun. Ukoliko ne uspevate da uklonite mrlje, koristite specijalne proizvode namenjene za čišćenje rerne. Preporučujemo da je obilno isperete čistom vodom i da je osušite nakon čišćenja. Nemojte koristiti abrazivni prah i korozivne supstance.
- Poželjno je ošistiti unutrašnjost rerne nakon svake upotrebe, dok je još uvek mlaka. Koristite toplu vodu i deterđent, isperite i osušite je mekom krpom. Izbegavajte abrazivna sredstva.
- Sva oprema vaše rerne, osim kliznih vođica, se može prati kao i svi ostali sudovi i u mašini za pranje sudova.

! 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*);



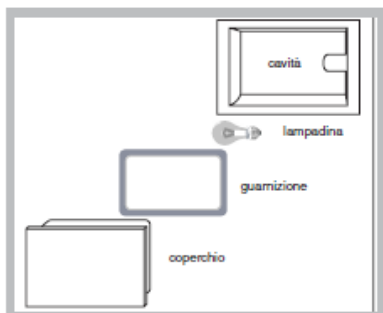
3. uhvatite vrata s dve spoljašnje strane, lagano ih (ali ne i potpuno) zatvarajući. Zatim povucite vrata ka sebi izvlačeći ih iz sedišta (*vidi sliku*). Kada završite čišćenje, montirajte vrata nazad sledeći uputstva u suprotnom smeru.

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. Odšrafite stakleni poklopac koji ide preko sijalice.
2. Odvrnite sijalicu i zamenite je istom: snaga 15 W, spoj E 14.

Vratite poklopac na njegovo mesto. (*vidi sliku*)

Automatsko čišćenje FAST CLEAN

Programi FAST CLEAN dovode temperaturu u rerni do 500°C aktivirajući na taj način proces sagorevanja, tj. ugljenisanja ostataka hrane unutar rerne (piroliza). 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.

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

Da biste aktivirali program FAST CLEAN (normalni) (90 minuta), okrenite programator na .

Da biste aktivirali program FAST CLEAN (intenzivni) (120 minuta), okrenite programator na .

!Upaliti intenzivni program samo kada je rerna veoma prljava.

Sigurnosni uređaji

- vrata se automatski blokiraju čim temperatura dostigne visoke vrednosti;
- u slučaju da dođe do nekakve anomalije, napajanje grejača strujom se prekida.

Na kraju automatskog čišćenja

Lampica za PROGRAM U RADU se gasi, ali ostaje upaljena lampica za BLOKIRANA VRATA. Da biste mogli da otvorite vrata rerne, morate sačekati da se temperatura spusti na prihvatljivi nivo kao i da se lampica za BLOKIRANA VRATA ugasi. Tada ćete primetiti malo bele prašine na dnu i na zidovima rerne: obrišite ih mokrim sunđerom kada rerna bude bila hladna.

Ukoliko, međutim, želite da iskoristite preostalu toplotu kako biste započeli pečenje nekog jela, pepeo može da ostane: on ne predstavlja nikakvu opasnost za namirnice koje pripremate.

Servis

Pažnja:

Uređaj poseduje sistem automatske dijagnostike koji omogućava da se otkriju eventualni kvarovi:

- lampica za SIGNALIZACIJU GREŠKE na komandnoj tabli brzo treperi.
 - rerna se automatski gasi.
 - pali se ventilator.
- U svakom od ovih slučajeva, potrebna je intervencija Ovlašćenog 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 retni.