

Sadržaj

Instalacija, 2-3

Pozicioniranje
Povezivanje na strujnu mrežu
Tehničke karakteristike

Opis uređaja, 4

Pogled na ceo uređaj
Komandna tabla

FH 62 /HA
FH 62 IX /HA
FHR 640 /HA

Puštanje u rad i korišćenje, 5

Puštanje rerne u rad
Korišćenje tajmera za kraj pečenja
Rustični sat sa brojačem minuta

Programi, 6-7

Programi pečenja
Praktični saveti za pečenje
Tabela sa programima

Mere opreza i saveti, 8

Opšta bezbednosna upozorenja
Uklanjanje ambalaže/starog uređaja
Štednja i čuvanje životne sredine

Održavanje i briga o uređaju, 9

Isključivanje električne energije
Čišćenje uređaja
Čišćenje vrata uređaja
Zamena sijalice

Servis, 10

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

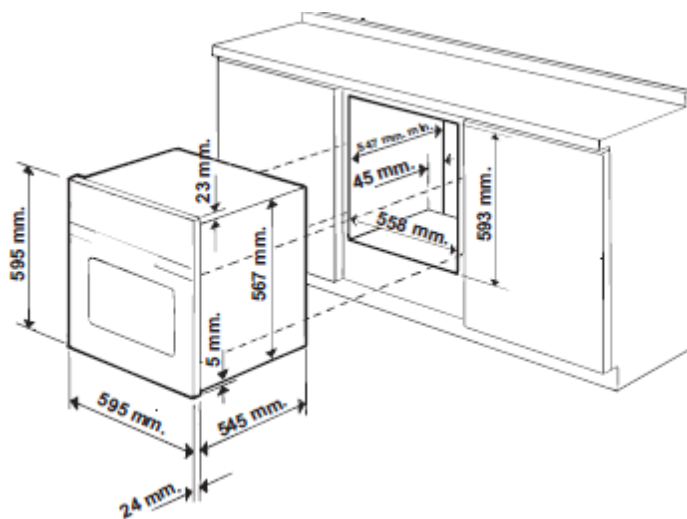
! Ambalaža nije igračka za decu i mora se eliminisati u skladu s normativima za odvajanje otpadaka po vrsti (*vidi Mere opreza i saveti*).

! 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:

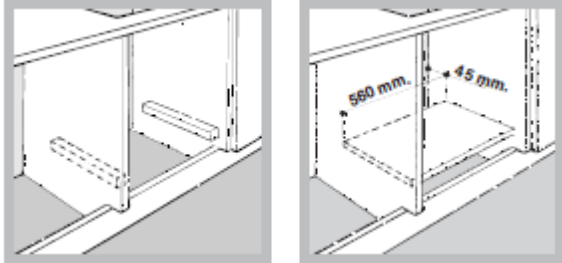
- paneli koje rerna dodiruje moraju biti od materijala otpornog na toplotu;
- ako je nameštaj u koji ugrađujete rernu od furnira, lepak mora biti otporan na temperature do 100°C;
- za ugradnju rerne, bilo da se radi o ugradnji **ispod radne ploče** (*vidi sliku*), ili o ugradnji **u visini očiju**, dimenzije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



! Pošto izvršite ugradnju uređaja, više ne bi trebalo da je moguć kontakt s njegovim električnim delovima. Vrednosti o potrošnji s tablice s karakteristikama su izmerene kod ovakvog tipa ugradnje.

Provetranje

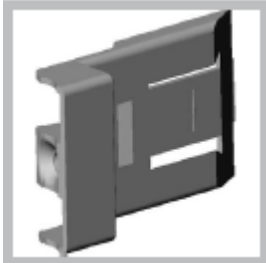
Da biste osigurali dobro provetranje rerne, neophodno je da skinete zadnji zid na kuhinjskom elementu. Najbolje bi bilo da instalirate rernu tako da se oslanja na dve drvene pločice ili da se oslanja na celu drvenu dasku koja će imati otvor od makar 45x560 mm (*vidi sliku*).



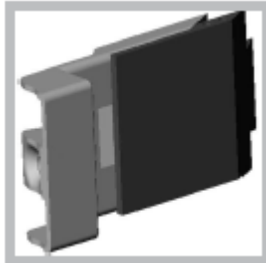
Centriranje i fiksiranje

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

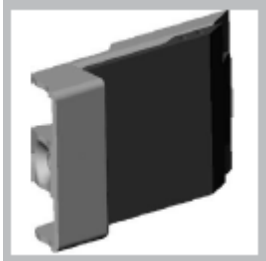
debljina od 20 mm: uklonite pokretni deo žabice (*vidi sliku*);



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



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



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

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

pomoći alata.

Povezivanje na struju

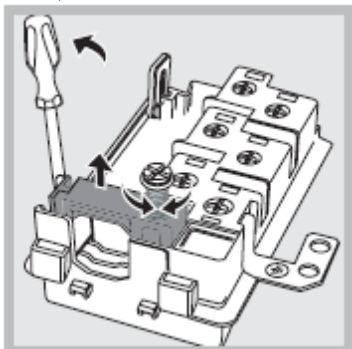
! Rerne koje poseduju tripolarni napojni kabl su predviđene za rad na naizmjeničnu struju, s naponom i frekvencijom koji su navedeni na tabeli s karakteristikama (*vidi ispod*).



Montaža kabla za napajanje

1. Otvorite klemu za priključak tako što ćete šrafcigerom podići bočne jezičke na poklopcu: podignite i otvorite poklopac (*vidi sliku*).



2. Odvrnite šrafove zatvarača kabla i izvucite ga tako što ćete ga podići šrafcigerom (*vidi sliku*).



3. Skinite šrafove kontakata L-N-  a zatim fiksirajte žičice ispod glava šrafova poštujući boje Plavu (N), Braon (L) Žuto-Zelenu .

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 postaviti 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 tablici s karakteristikama (vidi u produžetku);
- da li je napon u okviru vrednosti koje su navedene na tablici 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 Servis*).

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

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE	
Dimenzije	širina 43,50 cm visina 32 cm dubina 41,50 cm
Zapremina	58 litara
Povezivanje na struju	napon 220-240V ~ 50/60 Hz ili 50 Hz (<i>vidi na tablici s karakteristikama</i>) maksimalna apsorbirana snaga 2800 W
ENERGETSKA OZNAKA	Zakon 2002/40/CE o označavanju električnih rerne. Normativ EN 50304 Potrošnja energije Prirodna konvekcija - funkcija zagrevanja: <input type="checkbox"/> Tradicionalna; Potrošnja energije kod klase prinudne konvekcije - funkcija zagrevanja: <input checked="" type="checkbox"/> Poslastičarnica



Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim zakonima Evropske Unije:

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

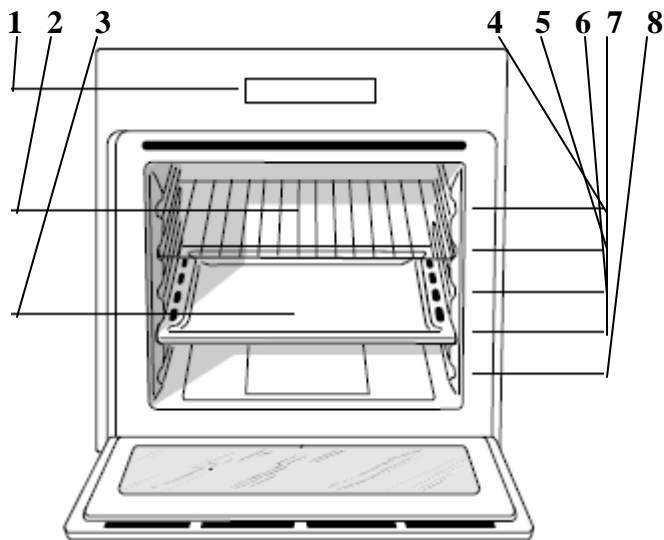
2004/108/CEE od 15/12/04 (Elektromagnetna kompatibilnost) i naknadnim modifikacijama -

93/68/CEE od 22/07/93 i naknadnim modifikacijama.

2002/96/CE i naknadnim modifikacijama

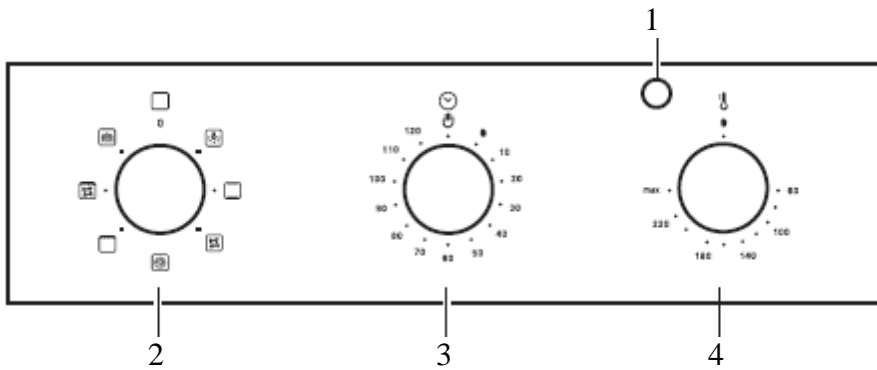
Opis uređaja

Pogled na ceo uređaj

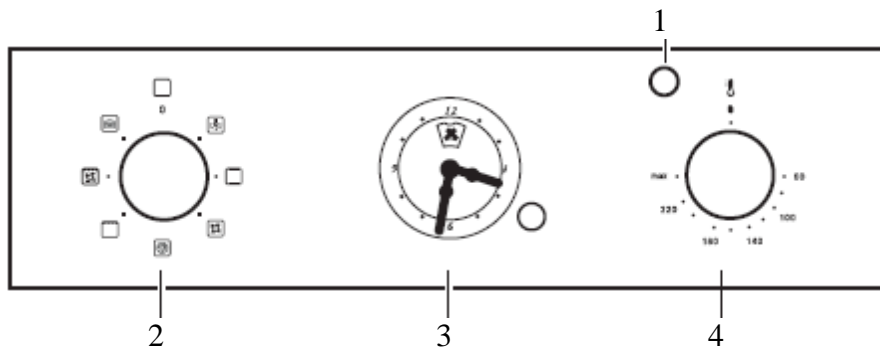


1. Komandna tabla
2. Rešetka
3. Pleh
4. Vođice za rešetku i plehove
5. pozicija 4
6. pozicija 3
7. pozicija 2
8. pozicija 1

Komandna tabla



1. Lampica termostata
2. Dugme za odabir programa
3. Tajmer za kraj pečenja*
4. Dugme termostata



1. Lampica termostata
2. Dugme za odabir programa
3. Rustični tajmer*
4. Dugme termostata

*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 ugasi, 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. Odaberite željeni program pečenja okretanjem dugmeta za odabir PROGRAMA.
2. Odaberite temperaturu okretanjem dugmeta TERMOSTATA. Lista s različitim jelima i odgovarajućim temperaturama koje se preporučuju, nalazi se na Tabeli pečenja (vidi *Programe*).
3. Kada je lampica termostata upaljena, ona označava da je u toku zagrevanje rerne i ostaće upaljena sve dok se ne postigne zadata temperatura.
4. U toku rada rerne, uvek je moguće:
 - promeniti program pečenja pomeranjem dugmeta za odabir PROGRAMA;
 - promeniti temperaturu pomeranjem dugmeta TERMOSTATA;
 - prekinuti pečenje pomeranjem dugmeta za odabir programa na "0".

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


! Posude za pečenje hrane uvek stavljajte na rešetku.

Ventilacija pri hlađenju rerne

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

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


Svetlo u rerni

Pali se ako odaberete  dugmetom za odabir PROGRAMA. Ostaje upaljeno kada se odabere program pečenja.

Korišćenje tajmera za kraj pečenja*

1. Pre svega je potrebno naviti zvono okretanjem dugmeta TAJMERA ZA KRAJ PEČENJA za skoro ceo krug u smeru kretanja kazaljki na satu.
2. Vraćanjem unazad u smeru suprotnom kretanju kazaljki na satu, podesite željeno vreme, tako da se minuti prikazani na dugmetu tajmera za kraj pečenja poklope sa fiksnom oznakom na kontrolnom panelu.
3. Pošto istekne vreme, čuće se zvučni signal i rerna će se ugasi.
4. Kada je rerna ugašena, tajmer za kraj pečenja se može koristiti kao običan brojač minuta.

! Kada želite da rernu ugasi ručno, tj. da ne upotrebljavate tajmer za kraj pečenja, potrebno je

da njegovo dugme stavite na simbol  .

Rustični sat sa brojačem minuta*

Kako podesiti tačno vreme

Rerna mora biti priključena u struju.

Povucite dugme i okrećite ga u smeru kretanja kazaljki na satu sve dok ne posedite tačno vreme.

! Sat radi na struju, tako da će se zaustaviti ukoliko dođe do nestanka električne energije i neće raditi sve dok ne dođe struja. Kada dođe struja, biće neophodno da se ponovo podesi tačno vreme.


*Postoji samo kod pojedinih modela

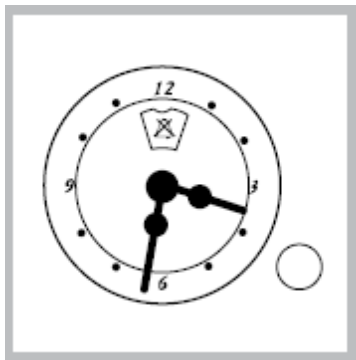
Brojač minuta

Kod funkcije brojača minuta, podešava se vreme od koga počinje odbrojavanje unazad. Ova funkcija ne reguliše paljenje i gašenje rerne već samo emituje zvučni alarm pošto vreme istekne.

Kako podesiti brojač minuta

Okrećite dugme u smeru kretanja kazaljki na satu sve dok ne dovedete kazaljku na željeno vreme (unutrašnja skala), koje se vidi na malom „prozorčiću“.

Odbrojavanje vremena će odmah početi. Ako želite da prekinete alarm, ili hoćete da koristite samo sat, vratite kazaljku na simbol  .



Programi

Programi pečenja

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

- 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 i donji i kružni) 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 se pale donji i kružni grejač kao i ventilator. Ovakva kombinacija omogućava brzo zagrevanje rerne s akcentom na toploti odozdo. Ukoliko koristite više od jednog nivoa istovremeno, po isteku polovine vremena pečenja, potrebno je promeniti mesto plehovima.



Program **BARBECUE** (roštilj)

Kod ovog programa pali se gornji grejač i aktivira se ražanj (kod modela kod kojih postoji). Temperatura je jako visoka i direktna, tako da se program grill preporučuje kod hrane pri čijem je pripremanju potrebna visoka površinska temperatura. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima rerne.



Program **GRATIN**

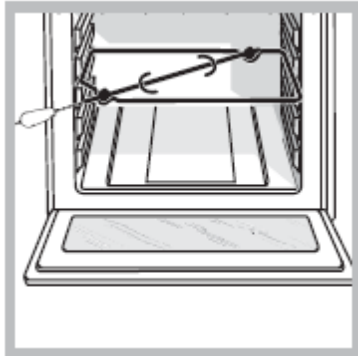
Kod ovog programa pali se gornji grejač, ventilator i ražanj (kod modela kod kojih postoji). On objedinjuje jednosmerno toplotno zračenje i cirkulaciju vazduha unutar rerne. Na taj način, namirnice spolja neće zagoreti, a povećaće se mogućnost ulaska toplote u hranu. Pečenje se vrši sa zatvorenim vratima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





Program **POSLASTIČARNICA**

Kod ovog programa se aktivira zadnji grejač i ventilator, garantujući na taj način blago i ujednačeno pečenje. Ovaj program se koristi ako želite da ispečete osetljiviju hranu (npr. kolače koji treba da narastu) ili da pripremate minjone na tri nivoa istovremeno.

Ražanj (samo kod nekih modela)



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

1. postavite pleh na poziciju 1;
2. stavite specijalni držač za ražanj na 3. nivo odozdo i stavite ražanj tako što ćete ga uvući kroz specijalnu rupu na zadnjem delu rerne.
3. aktivirajte ražanj tako što ćete pritisnuti programe  ili  .

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 sa programima

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo na kom se peče	Prethodno zagrevanje (u minutama)	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 + krompirići	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Torta od šljiva	1	2	10	170	40-50
	Princes krofne (na 2 nivoa)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Biskviti (na 2 nivoa)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Patišpanj (na 1 nivou)	0.5	2	10	170	15-20
	Patišpanj (na 2 nivoa)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Slane torte	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Riba list ili sipa	1	4	5	MAX	8-10

Programi	Vrsta namirnice	Težina (kg)	Nivo na kom se peče	Prethodno zagrevanje (u minutama)	Preporučena temperatura	Trajanje pečenja (u min.)
	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
	Skuša	1	4	5	MAX	15-20
	Tost	4 kom.	4	5	MAX	2-3
Gratin	Piletina na žaru	1.5	2	5	200	55-60
		1.5	2	5	200	30-35
	Sipa					
Gratin	Sa ražnjem (kod modela kod kojih postoji)	1.5	-	10	200	70-80
	Teletina na ražnju	1.5	-	10	200	70-80
	Jagnjetina na ražnju	1.5	-	10	200	70-75
	Piletina na ražnju + krompirići (na plehu)	1.5 -	- 2	10	200	70-75
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Junetina ili teletina	1	2	10	220	25-30
	Piletina	1	2 ili 3	10	180	60-70
Pekara	Tart pite	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

Punjene palačinke (na 2 nivoa)	1.2	2 i 4	15	200	30-35
Male torte (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
Krofne (na 3 nivoa)	0.7	1, 3 i 5	15	180	20-25
Biskviti (na 3 nivoa)	0.7	1, 3 i 5	15	180	20-25
Puslice (na 3 nivoa)	0.5	1, 3 i 5	15	90	180

Mere opreza i saveti

! Rerna je projektovana i napravljena u skladu s međunarodnim sigurnosnim normativima. 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.
- **Uređaj se koristi isključivo za kuvanje hrane. Uređaj smeju koristiti isključivo odrasle osobe u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika. Bilo kakvo drugačije korišćenje (na primer za zagrevanje prostorije) smatra se neadekvatnim i opasnim. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za štetu koja je rezultat nepravilne, neadekvatne i neracionalne upotrebe uređaja.**
- **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 aluminijsku foliju.
- Nemojte stavljati zapaljivi materijal u rernu: ukoliko je tada slučajno upalite, mogla bi da se zapali.
- Uvek proverite da li su dugmići u poziciji “●”/”o” kada se rerne ne koristi.
- Nemojte vaditi utikač iz utičnice tako što ćete vući kabl, već držeći ga pažljivo 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 ovu rernu koriste lica (računajući i decu) smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti ili lica koja nemaju nikakvog iskustva u rukovanju električnim uređajima, osim ukoliko ih pri upotrebi ne nadgleda osoba koja je odgovorna za njihovu bezbednost i osim ukoliko prethodno nisu dobili detaljna uputstva oko korišćenja rerne.
- Vodite računa da se deca ne igraju rernom.

Odlaganje ambalaže/starog uređaja

- Odlaganje ambalaže: pridržavajte se lokalnih zakona, kako bi se ambalaža mogla ponovo iskoristiti.
- Evropski zakon 2002/96/CE o Elektronskom i električnom otpadu (RAEE), 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.

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.

Štednja i čuvanje 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 retni, 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 oprema iz vaše rerne se može prati u mašini za pranje sudova.
- Nemojte koristiti čistače na paru ili visoki pritisak za čišćenje rerne.

Čišćenje vrata rerne

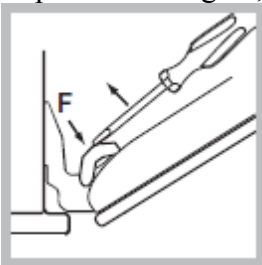
Staklo čistite sunderom i neabrazivnim sredstvima a osušite mekom krpom. Nemojte koristiti grube i abrazivne materijale ili metalne oštre lopatice koji mogu da izgrebu površinu i dovedu do pucanja stakla.

Ukoliko želite detaljnije čišćenje, možete skinuti vrata rerne:

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



2. uz pomoć šrafcižera, podignite i okrenite polugice **F** smeštene na dve šarke (*vidi sliku*);



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



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

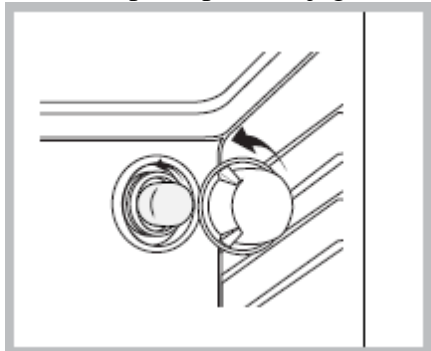
Kontrola dihtunga

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

Zamena sijalice

Ako želite da zamenite sijalicu iz rerne:

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



Servis

Kada zovete servis, imajte spremne sledeće podatke:

- Model uređaja (Mod.)
- Broj serije (S/N)

Ovi podaci se nalaze na tablici s karakteristikama koja se nalazi na rerni ili na pakovanju u kome rerna dolazi.