

HOTPOINT-ARISTON

ŠPORET CE6VP5 GR/HA

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

SADRŽAJ

Instalacija, 2-3

Pozicioniranje i nivelisanje
Povezivanje električne energije
Tabela s tehničkim karakteristikama

Opis uređaja, 4

Opšti opis
Komandna tabla

Puštanje u rad i korišćenje, 5-8

Puštanje rerne u rad
Programi pečenja
Elektronski tajmer
Praktični saveti u kuvanju
Tabela s programima pečenja u rerni

Korišćenje staklokeramičke ploče, 9

Zone za kuvanje
Paljenje i gašenje zona za kuvanje

Upozorenja i saveti, 10

Opšta bezbednost
Odlaganje ambalaže i starih električnih uređaja
Ušteda energije i očuvanje životne sredine

Čišćenje i održavanje uređaja, 11

Isključivanje struje
Čišćenje rerne
Zamena sijalice iz rerne
Čišćenje staklokeramičke ploče
Servis



INSTALACIJA

! Pr nego što uključite vaš novi šporet, molimo vas da pažljivo pročitate uputstva iz ovog priručnika. Ovde su važne informacije o instalaciji, korišćenju i bezbednosti.

! Čuvajte ovo uputstvo za upotrebu, kako biste u njemu mogli proveriti stvari koje vas u budućnosti mogu interesovati. Ukoliko prodate ili preselite uređaj, vodite računa o tome da ovo uputstvo ode zajedno s njim.

! Instalaciju uređaja sme vršiti samo kvalifikovani serviser.

! Svako podešavanje ili održavanje se vrši jedino kada je šporet isključen iz struje.

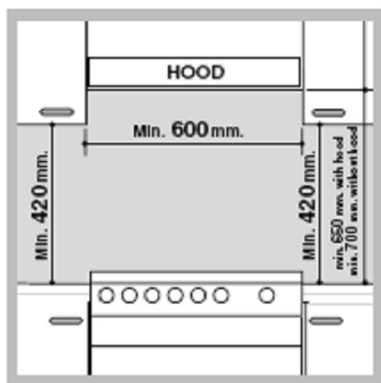
Pozicioniranje i nivelisanje

! Možete instalirati uređaj pored komada nameštaja koji nije viši od njegove radne ploče.

! Zid koji se nalazi iza zadnjeg dela šporeta ne sme biti od zapaljivog materijala već od materijala otpornog na toplotu ($T 90^{\circ}\text{C}$).

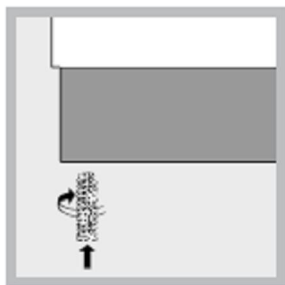
Za pravilnu instalaciju:

- stavite uređaj u kuhinju, trpezariju ili u bilo koju drugu prostoriju (samo ne u kupatilo);
- ukoliko je gornja ploča šporeta viša od ostalih komada nameštaja, šporet se mora instalirati na makar 200 mm od njih;



- ukoliko se šporet postavlja ispod visećeg elementa, on se mora postaviti na minimalnu razdaljinu od 420 mm od gornje ploče. Ova razdaljina mora iznositi 700 mm ako su viseći kuhinjski elementi od zapaljivog materijala (vidi sliku);
- nemojte stavljati zavesu iza šporeta ili na manje od 200 mm od njegovih stranica;
- ukoliko montirate aspirator, pratite uputstva koja stoje u priručniku za njegovu ugradnju.

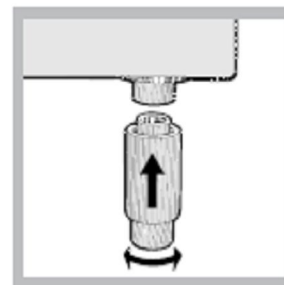
Nivelisanje



Ukoliko je potrebno da nivelirate šporet, stavite nogice* koje ste dobili zajedno sa šporetom u predodređena mesta na uglovima baze šporeta. (vidi sliku)

Nogice* se umeću ispod baze šporeta.

*Postoje samo kod nekih modela.

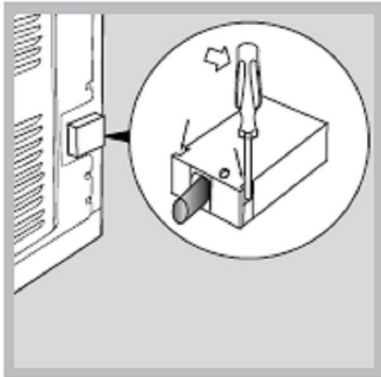


Povezivanje električne energije

Montiranje strujnog kabela

Otvaranje kleme za priključak:

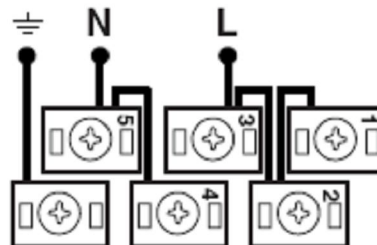
- Uz pomoć šrafcigera podignite bočne jezičke poklopca kleme;
- Povucite i otvorite poklopac kleme.



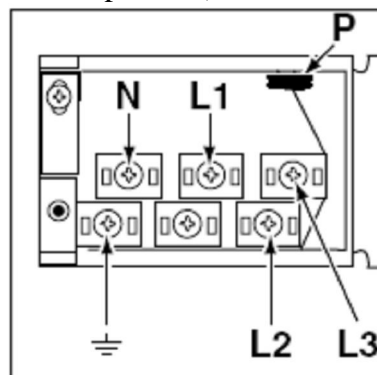
Zatim, da biste instalirati kabl, uradite sledeće:

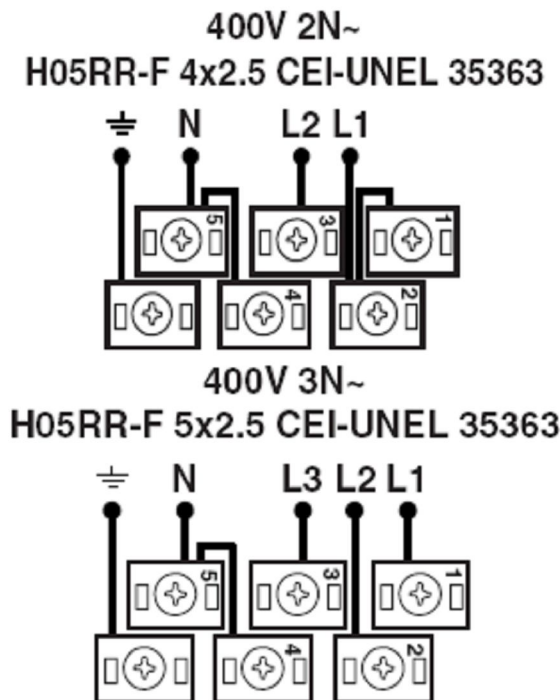
- Odvrnite šrafove koji zatvaraju kabl i šrafove kontakata
- ! Premošćenja priprema fabrika za povezivanje na monofaznu struju na 230V (vidi sliku).

230V 1N~
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364



- ukoliko želite da izvršite povezivanje kao na slici, koristite dva premošćenja koja su smeštena unutar kutije (vidi sliku - pod „P“)





- fiksirajte napojni kabl na predodređeno mesto i zatvorite poklopac.

Povezivanje napojnog kabla na strujnu mrežu

Montirati na kابلu standardizovan utikač za napajanje čije su vrednosti navedene na tablici sa karakteristikama koja se nalazi na šporetu.

U slučaju direktnog povezivanja na mrežu, neophodno je umetnuti između uređaja i mreže višepolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata. Prekidač mora biti u stanju da podnese odgovarajuću snagu i mora biti u skladu s važećim regulativama (žica za uzemljenje ne sme da bude prekinuta prekidačem). Napojni kabl treba da bude postavljen tako da ni u jednom svom delu nije izložen temperaturi višoj od 50°C.

Pre nego što šporet uključite u struju, proverite:


- da li utičnica poseduje efikasno uzemljenje u skladu sa zakonima i regulativama;
- da li utičnica može da izdrži maksimalnu snagu uređaja koja je navedena na pločici s karakteristikama;
- da li napon odgovara vrednostima navedenim na tablici s karakteristikama;
- da li su utikač i utičnica kompatibilni. Ukoliko nisu, zamenite jedno ili drugo. Nemojte koristiti produžne gajtane i višestruke utičnice.

! Kada instalirate šporet, vodite računa da su kabl i utičnica u blizini.

! Kabl se ne sme savijati i pritiskati.

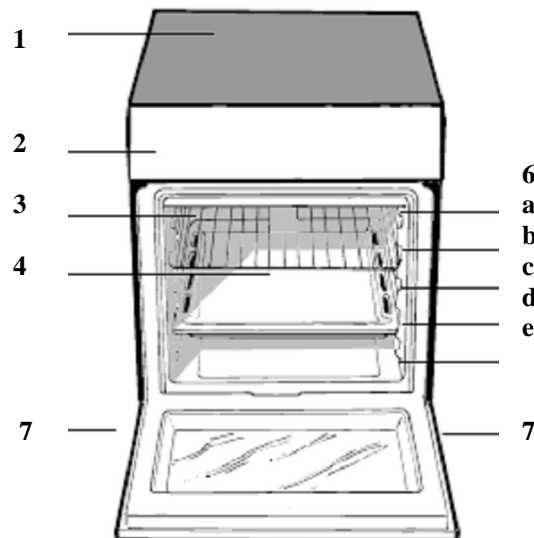
! Povremeno kabl treba proveravati i ukoliko je oštećen, pozovite ovlašćenog servisera da ga zameni.

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

TABELA S KARAKTERISTIKAMA	
Dimenzije rerne visina x dužina x dubina	32 x 43.5 x 40 cm
Zapremina	56 litara
Korisna dimenzija fioke ispod rerne	širina 42 cm dubina 44 cm visina 8,5 cm
Napon i frekvencija napajanja	vidi pločicu s karakteristikama na šporetu
Keramička grejna ploča Prednja leva ringla Zadnja leva ringla Zadnja desna ringla Prednja desna ringla Maksimalna snaga keramičke grejne ploče	1700W 1200W 1700W 1200W 5800W
ENERGETSKA OZNAKA	<p>Direktiva 2002/40/CE o označavanju električnih rerni. Normativ EN 50304</p> <p>Potrošnja energija pri prirodnoj konvekciji - način zagrevanja (program): <input type="checkbox"/> Tradicionalna rerina;</p> <p>Potrošnja energije pri konvekciji sa ventiliranim vazduhom - način zagrevanja (program): <input checked="" type="checkbox"/> Program za pečenje kolača.</p>
<p>CE</p> 	<p>Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim Direktivama Evropske Unije: 73/23/CEE od 19/02/73 (Niski Napon) i naknadnim amandmanima - 89/336/CEE od 03/05/89 (Elektromagnetna Kompatibilnost) i naknadnim amandmanima - 93/68/CEE od 22/07/93 i naknadnim amandmanima. 2002/96/CE</p>

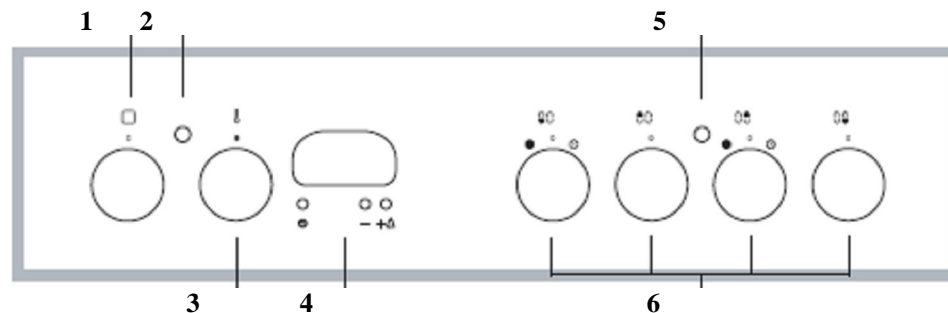
OPIS UREĐAJA

Opšti opis



1. Staklokeramička grejna ploča
2. Komandna tabla
3. Rešetka
4. Pleh
5. Podesive nogice
6. VOĐICE za postavljanje pleha ili rešetke
 - a) pozicija 5
 - b) pozicija 4
 - c) pozicija 3
 - d) pozicija 2
 - e) pozicija 1
7. Podesive nogice

Komandna tabla



1. Dugme za PROGRAME
2. Lampica TERMOSTATA
3. TERMOSTAT
4. ELEKTRONSKI TAJMER*
5. Lampica za RINGLE
6. Dugmići za RINGLE

* postoji samo kod pojedinih modela

PUŠTANJE U RAD I KORIŠĆENJE

Pre nego što je prvi put upalite, pustite rernu da radi na prazno oko pola sata i to s termostatom na najvišoj temperaturi i zatvorenim vratima. Nakon isteka pola sata, isključite rernu, otvorite vrata i provetrite prostoriju. Miris koji se ponekad tada javlja posledica je isparavanja supstanci koje su korišćene za zaštitu rerne.

! Pre korišćenja, obavezno skinite plastičnu ambalažu koja se nalazi na šporetu sa strane.

! Nikada nemojte stavljati predmete direktno na dno rerne kako biste izbegli oštećenja emajla.

Puštanje rerne u rad

1. Odaberite željeni program pečenja okretanjem dugmeta za PROGRAME.
2. Odaberite temperaturu koja se preporučuje za taj program ili neku drugu okretanjem TERMOSTATA.

Lista sa raznim varijantama pečenja i odgovarajućim preporučenim temperaturama se nalazi u tabeli. (vidi poglavlje *Tabela s programima pečenja u rerni*).

U toku pečenja hrane, uvek je moguće:

- promeniti program pečenja okretanjem dugmeta za PROGRAME;
- promeniti temperaturu okretanjem TERMOSTATA;
- planirati trajanje i čas završetka pečenja (*vidi u nastavku*);
- prekinuti pečenje okretanjem dugmeta za PROGRAME na poziciju „0“.

! Nikada nemojte stavljati predmete na dno rerne jer možete oštetiti emajl. Koristite poziciju 1 u rerni samo kada pečete na ražnju.

! Posude u kojima pečete hranu, uvek stavljajte na rešetku u rerni.

Lampica TERMOSTATA

Paljenje ove lampice znači da se u rerni proizvodi toplota. Gasi se kada rerna dostigne zadatu temperaturu. Lampica se naizmenično pali i gasi i na taj način pokazuje da je termostat u funkciji i da održava konstantnu temperaturu.

Svetlo u rerni

Pali se okretanjem dugmeta za PROGRAME u bilo koju poziciju drugačiju od „0“ i ostaje

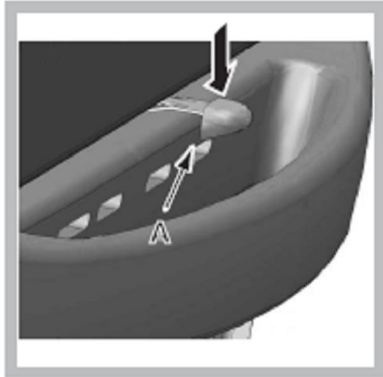
upaljeno sve dok je rerna u funkciji. Odabirom  uz pomoć dugmeta, svetlo se pali a da se pri tome ne pali ni jedan od grejača.

Ventilacijsko rashlađivanje

Za smanjenje spoljašnje temperature rerne, ventil za hlađenje stvara mlaz vazduha koji izlazi između komandne table i vrata rerne.

!Po završetku programa pečenja, ventil ostaje upaljen, sve dok se rerna ne rashladi.

Mehanizam za zaključavanje vrata rerne



Neki modeli imaju mehanizam za „zaključavanje vrata rerne“ koji se nalazi između komandne table i vrata rerne. Da otvorite vrata, gurnite nadole mehanizam „A“ koji je prikazan na slici.

Programi pečenja

!Kod svih programa je moguće podesiti temperaturu između 50°C i MAX, osim kod:

- PROGRAMA BARBECUE (roštilj) (preporučuje se podešavanje temperature samo na MAX);
- GRATIN (preporučuje se da temperatura ne prelazi 200°C).



Program - TRADICIONALNA RERNA

Aktiviraju se donji i gornji grejač u rerni. Kod ovog tradicionalnog programa, najbolje je koristiti samo jedan nivo u rerni: ako pečete na više nivoa, temperatura unutar rerne se loše raspoređuje.



Program – ZA PEČENJE KOLAČA

Ako upalite ovaj program, aktiviraće se zadnji grejač i ventilator, što garantuje blagu i ujednačenu distribuciju toplote unutar rerne. Ovaj program je idealan za pečenje hrane koja je osetljiva na visoke temperature, kao što su torte koje treba da narastu. Podesan je i za pečenje kora za tortu na tri nivoa istovremeno.



Program – ZA BRZO PEČENJE

Pale se svi grejači i ventilator, što garantuje konstantnu i podjednaku distribuciju toplog vazduha u rerni.

Zagrevanje rerne pre ubacivanja hrane nije potrebno kod ovog programa. Ovaj program se specijalno preporučuje kod pečenja zaleđene a prethodno pripremljene hrane. Najbolji rezultati se postižu ako pečete na samo jednom nivou.



Program – MULTI PEČENJE

Aktiviraju se svi grejači (donji, gornji i kružni) i pali se ventilator. S obzirom da je toplota u rerni ujednačena, vazduh peče i potamni hranu jednako preko cele površine. Maksimalno 2 nivoa mogu biti korišćena u isto vreme.



Program – ZA PEČENJE PIZZE

Aktiviraju se donji i cirkularni grejač kao i ventilator. Ovakva kombinacija brzo greje rernu, jer se proizvodi velika količina toplote, posebno od donjeg grejača. Ukoliko pečete na više od jednog nivoa, zamenite mesto posudama na sredini vremena pečenja.



Program – BARBECUE (roštilj)

Upaliće se gornji grejač i ražanj (kod onih modela kod kojih postoji). Visoka i direktna temperatura grilla se preporučuje kad je namirnicama potrebna visoka površinska temperatura. Kod ovog programa, vrata rerne moraju ostati zatvorena.



Program GRATIN

Pali se gornji grejač, ventilator i ražanj (kod onih modela kod kojih postoji). Ovaj program kombinuje jednosmernu toplotnu radijaciju grejača i cirkulaciju vazduha kroz rernu potpomognutu ventilatorom. Ovo pomaže da hrana ne zagori na površini a omogućava da toplota prodre u hranu. Kod ovog programa, vrata rerne moraju ostati zatvorena.


Elektronski tajmer*

Ovaj tajmer prikazuje vreme i radi kao brojač minuta unazad.
! Sve funkcije se izvršavaju otprilike 7 sekundi nakon što su podešene.



* postoji samo kod pojedinih modela

Resetovanje sata



Nakon što uključite šporet u struju, ili nakon nestanka električne energije, displej će početi da blinka i prikazivaće cifru 0:00.

- Pritisnite dugme  a onda dugmiće – i + da podesite tačno vreme. Pritisnite i držite dugmiće ako želite da ubrzate odbrojavanje.
Sve željene ispravke se mogu vršiti na gore opisani način.

Funkcija tajmera

Ovoj funkciji se pristupa pritiskom na dugme , posle čega će na displeju biti prikazan simbol . Svaki put kad pritisnete dugme +, vreme će se povećavati za po 10 sekundi, sve dok ne dođe do 99 minuta i 50 sekundi. Posle ove tačke, svaki pritisak na dugme predstavlja povećanje od jedne minute, sve do maksimalnih 10 sati.
Pritisak na dugme – smanjuje vreme.

Nakon što je vremenski period podešen, tajmer će početi s odbrojavanjem. Kada tajmer dođe do nule, ogласиće se zujalica (ovaj zvuk možete prekinuti pritiskom na bilo koje dugme).

Vreme se može prikazati pritiskom na dugme  a simbol  prikazuje da je funkcija tajmera podešena. Nakon otprilike 7 sekundi, displej se automatski vraća na tajmer.

Poništavanje vremena koje je već podešeno

Pritiskajte dugme – sve dok displej ne prikaže 0:00.

Podešavanje jačine zvuka zujalice

Nakon što podesite i potvrdite sat, koristite dugme – da podesite jačinu zvuka zujalice.

Praktični saveti u pripremanju hrane

! Nemojte peći hranu na prvom i petom nivou kad je uključen ventilator. Osetljivija hrana može da izgori kada je tako direktno izložena jakoj toploti.

! Kod programa BARBECUE and GRATIN a posebno kada koristite ražanj, stavite pleh na najniži nivo kako bi se u njemu sakupljali ostaci od pečenja hrane (masnoća i ulje).

MULTI PEČENJE

- Koristite nivoe 2 i 4. Hrana kojoj treba više toplote, treba da se stavi na poziciju 2.
- Stavite pleh na poslednji nivo u rerni a rešetku iznad njega.

BARBECUE

- Rešetku stavite na poziciju 3 ili 4. Hranu stavite na centar rešetke.
- Preporučujemo da temperaturu podesite na maksimum. Putem termostata podešavate gornji grejač koji možda neće neprekidno biti uključen.

PROGRAM ZA PEČENJE PIZZE

- Koristite lagani aluminijumski pleh. Stavite ga na rešetku. Ukoliko želite hrskavu koricu, nemojte koristiti pleh koji ste dobili sa šporetom (vreme pečenja je produženo i zbog toga korica ne može da se napravi).
- Ukoliko stavljate dosta sastojaka na pizzu, preporučujemo da mocarelu stavite kad istekne pola vremena potrebnog za pripremanje.

Tabela s programima pečenja u rerni

Program	Vrsta hrane	Težina (kg)	Pozicija na kojoj treba da se peče	Vreme zagrevanja rerne (u minutama)	Preporučena temperatura	Vreme pečenja (u minutama)
Tradicionalna rerna	Pačestina	1	3	15	200	65-75
	Teletina ili junetina	1	3	15	200	70-75
	Svinjetina	1	3	15	200	70-80
	Biskviti	-	3	15	180	15-20
	Tartovi	1	3	15	180	30-35
Program za pečenje kolača	Tartovi	0.5	3	15	180	20-30
	Voćne torte	1	2 ili 3	15	180	40-45
	Torta od šljiva	0.7	3	15	180	40-50
	Vazdušasta torta	0.5	3	15	160	25-30
	Punjene palačinke (na 2 nivoa)	1.2	2 i 4	15	200	30-35
	Manje torte (na 2 nivoa)	0.6	2 i 4	15	190	20-25
	Testo sa sirom (na 2 nivoa)	0.4	2 i 4	15	210	15-20
	Testo s kremom (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)	0.7	1, 3 i 5	15	180	20-25
Program za brzo pečenje	Zamrznuta hrana					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Tikvice i pita od kozica	0.4	2	-	200	20
	Pita sa spanaćem	0.5	2	-	220	30-35
	Lazanje	0.5	2	-	200	35
	Zlatne rolnice	0.4	2	-	180	25-30
	Komadići piletine	0.4	2	-	220	15-20
	Prethodno-skuvana hrana					
	Zlatna pileća krilca	0.4	2	-	200	20-25
	Sveža hrana					
	Biskviti	0.3	2	-	200	15-18
	Torta od šljiva	0.6	2	-	180	45
	Testo sa sirom	0.2	2	-	210	10-12

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
	Pečena piletina sa krompirićima					
	Skuša	1 + 1	2 i 4	15	200	60-70
	Torta od šljiva	1	2	10	180	30-35
	Biskviti (na dva nivoa)	1	2	10	170	40-50
	Vazdušasta torta (na jednom nivou)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Vazdušasta torta (na dva nivoa)	0.5	2	10	170	15-20
	Pite, slane torte	1	2 i 4	10	170	20-25
		1.5	3	15	200	25-30
Program za pečenje pizze	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pečena teletina ili junetina	1	2	10	220	25-30
	Piletina	1	2 ili 3	10	180	60-70
Program Barbecue	Riba list i sipa					
	Lignje i rakovi na ražnjiću	0.7	4	-	max	10-12
	Sipa					
	Fileti bakalara	0.6	4	-	max	8-10
	Povrće na žaru	0.6	4	-	max	10-15
	Juneći odrezak	0.8	4	-	max	10-15
	Kobasice					
	Hamburgeri	0.4	3 ili 4	-	max	15-20
	Skuša					
	Tost sendviči	0.8	4	-	max	15-20
		0.6	4	-	max	15-20
		0.6	4	-	max	10-12
		1	4	-	max	15-20
		4 ili 6 kom	4	-	max	3-5
Program Gratin	Piletina na ražnju	1.5	2	10	200	55-60
	Lignje	1.5	2	10	200	30-35

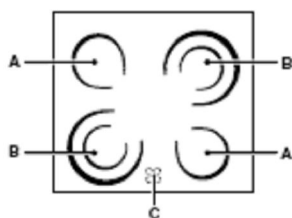
KORIŠĆENJE STAKLOKERAMIČKE PLOČE

! Lepak koji je korišćen na dihtunzima ostavlja tragove masnoće na staklu. Pre nego što koristite šporet, preporučujemo da ove tragove uklonite specijalnim, neabrazivnim sredstvom za održavanje keramičkih ploča.

U toku prvih časova rada, moguće je da ćete osetiti miris gume koji će ubrzo nestati.

Zone za kuvanje

Na grejnoj ploči postoje svetleći električni grejni elementi. U toku rada oni postaju crveni:



- A. Zona za kuvanje sa svetlećim elementima.
- B. Zona za kuvanje koja može da se proširi
- C. Lampica za preostalu toplotu: označava da je temperatura odgovarajuće zone za kuvanje veća od 60°C, čak i kada je grejna zona ugašena ali još uvek topla.

Paljenje i gašenje zona za kuvanje

Tradicionalne zone za kuvanje

Tradicionalne zone za kuvanje su napravljene od kružnih grejača. One postaju crvene otprilike 10 sekundi pošto ih upalite. Svaka zona za kuvanje ima odgovarajuće dugme koje vam omogućava da odaberete jednu od 12 različitih temperatura – od minimuma 1 do maksimuma 12.

Zone za kuvanje koje mogu da se prošire

Svetleće zone za kuvanje koje mogu da se prošire (B), možete prepoznati po tome što imaju dupli grejač. Možete upaliti samo manji, unutrašnji grejač ili oba – i unutrašnji i spoljašnji. Kontrolno dugme vam omogućava da izaberete između dva nivoa jačine, od kojih oba mogu da se podese između minimalne vrednosti od 1 i maksimalne vrednosti od 12:

- Najniža snaga se podešava tako što se dugme okreće u smeru kazaljke na satu od 1 do 12.
- Okrenite dugme u potpunosti (☉) sve dok ne čujete lako škljocanje; tako ćete aktivirati maksimalnu snagu, koja može da se podese između vrednosti 12 i 1 okretanjem dugmeta u smeru suprotnom kazaljka na satu. Ako želite da vratite minimalni nivo snage, okrenite dugme i vratite ga na poziciju 0.

Kod dvostrukih zona za kuvanje, prvi deo pomeranja dugmeta aktivira manju zonu za kuvanje (unutrašnju). Ako želite da aktivirate oba grejača (spoljašnji i unutrašnji), neophodno je da dugme okrenete u potpunosti (☉) i da onda odaberete željeni nivo snage između 12 i 1.

Pozicija	Svetleća ringla
0	Ugašeno
1	Topljenje putera ili čokolade

2	Zagrevanje tečnosti
3	Zagrevanje tečnosti
4	Supe i sosovi
5	Supe i sosovi
6	Kuvanje na tački vrenja
7	Kuvanje na tački vrenja
8	Pečenje na tiganju
9	Pečenje na tiganju
10	Kuvanje veće količine tečnosti
11	Kuvanje veće količine tečnosti
12	Prženje
•	Aktiviranje obe zone za kuvanje

Praktični saveti za korišćenje grejne ploče

Da biste dobili najbolje rezultate u korišćenju vaše grejne ploče:

- Koristite lonce s ravnim i debljim dnom, kako biste bili sigurni da savršeno prijanjaju na grejnu ploču;



- Koristite lonce odgovarajućeg prečnika kojima možete da u potpunosti prekrijete grejnu zonu, kako biste osigurali potpuno iskorišćenje toplote;



- Uvek proverite da li je dno lonca potpuno suvo i čisto: na taj način će prijanjanje lonca na zonu za kuvanje biti optimalno a i lonci i ploča će duže trajati;
- Izbegavajte korišćenje istih lonaca koje koristite kada kuvate na gas gorionicima. Gas može da deformiše dno lonca a na taj način kompletno prijanjanje više nije moguće;
- Nikada nemojte ostaviti upaljenu zonu za kuvanje a da lonac nije na njoj jer se ploča na taj način može oštetiti.

UPOZORENJA I SAVETI

! Šporet je projektovan i izrađen u skladu sa međunarodnim sigurnosnim standardima. Ova upozorenja su data iz sigurnosnih razloga i treba ih pažljivo pročitati.

Opšta bezbednost

- **Ova uputstva su validna samo za zemlje čiji se simboli nalaze na priručniku kao i na serijskom broju pločice šporeta.**
- Ovaj šporet nije namenjen za profesionalnu upotrebu već za upotrebu u prostoru za stanovanje.
- Šporet se ne instalira na otvorenom, čak ni kada prostor ima nadstrešnicu. Veoma je opasno ostaviti šporet izložen kiši i oluji.
- Nemojte dodirivati uređaj dok ste bos ili kada su vam ruke i stopala mokri.
- Uređaj se koristi isključivo za kuvanje hrane. Uređaj smeju koristiti isključivo odrasle osobe u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika.
- Ovo uputstvo za upotrebu se odnosi na uređaje klase 1 (izolovan) ili uređaje klase 2 - podklasa 1 (koji se instaliraju između druga dva dela nameštaja).
- **U toku rada, grejni elementi i neki delovi vrata rerne postaju jako vrući. Vodite računa da ih ne dodirujete i da deca ne budu u blizini šporeta.**
- Kada koristite sitne kućne aparate u blizini šporeta, obratite pažnju da njihov kabl ne završi na vrućim ringlama.
- Nemojte zatvarati otvore za ventilaciju i za izbacivanje toplote.
- Nemojte stavljati na ringle nestabilne i deformisane lonce, kako biste izbegli rizik od njihovog prevrtanja. Lonce stavite na ploču tako da ručke budu okrenute ka unutra, kako ih ne biste slučajno zakačili.
- Koristite zaštitne rukavice kada stavljate namirnice u rernu i vadite ih iz rerne.
- Nemojte koristiti zapaljive tečnosti (alkohol, benzin, itd..) u blizini šporeta koji radi.
- Nemojte odlagati zapaljivi materijal u fioku ispod rerne jer ako upalite šporet, materijal se može zapaliti.
- Kada ne koristite šporet, vodite računa da dugmići uvek budu u poziciji „0“.
- Nemojte vaditi utikač iz utičnice tako što ćete vući kabl, već tako što ćete uhvatiti utikač.
- Čistite i održavajte šporet nakon što ste izvadili utikač iz utičnice.
- U slučaju kvara, nemojte sami pokušavati popravku špota. Pozovite ovlašćeni Servis.
- Nemojte naslanjati teške predmete na vrata rerne.
- Unutrašnja površina fioke ispod rerne (ukoliko postoji kod modela) može postati jako vruća.

Odlaganje

- Odlaganje ambalaže: poštuju lokalne zakone kako bi se ambalaža mogla reciklirati.
- Evropski zakon 2002/96/CE o elektronskom i električnom otpadu (WEEE), predviđa da se bela tehnika ne sme bacati s ostalim čvrstim otpacima. Odbačeni elementi bele tehnike treba da se sakupe odvojeno kako bi se optimizovala reciklaža materijala od kojih su napravljeni 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.

Odbačeni uređaji bele tehnike se mogu sakupljati na javnim mestima predodređenim za to, ili, ukoliko lokalni zakoni tako nalažu, mogu se vratiti dileru u okviru programa zamene starih uređaja novim.

Svi veliki proizvođači bele tehnike učestvuju u formiranju i organizaciji sistema sakupljanja i odlaganja starih uređaja.

Ušteda energije i očuvanje životne sredine

- Ako palite rernu kasno uveče pa sve do ranih jutarnjih časova, smanjićete potrošnju električne energije kao i opterećenje kod električnih centrala.
- Preporučujemo da kod rada programa BARBECUE i GRATIN uvek držite vrata rerne zatvorena: rezultati pečenja će biti bolji a ušteda električne energije veća (oko 10%)
- Čistite dihtunge na rerni, kako bi ostali efikasni, kako bi bolje prijanjali na vrata i kako se toplota ne bi rasipala.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE UREĐAJA

Isključivanje struje

Pre čišćenja i održavanja šporeta, obavezno ga isključite iz struje.

Čišćenje rerne

! Nemojte koristiti abrazivne i korozivne deterdžente kao što su proizvodi za uklanjanje fleka, proizvodi protiv kamenca, deterdžent u prašku, niti suđere s abrazivnim površinama: oni mogu izgubiti i zauvek oštetiti površinu ploče.

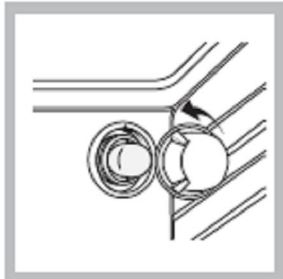
! Nemojte nikada koristiti aparate na paru i pod visokim pritiskom za čišćenje šporeta.

- Staklena vrata rerne se čiste suđerom i neabrazivnim sredstvima a suše se mekom krpom; nemojte koristiti grube i abrazivne materijale, niti oštre metalne lopatice koje mogu da izgube površinu i dovedu do pucanja stakla.
- Spoljašnji emajlirani delovi, delovi šporeta u inoxu kao i gumeni dihtunzi mogu se čistiti suđerom natopljenim u mlaku vodu i neutralni sapun. Ukoliko mrlje ne mogu da se skinu, koristite proizvode specijalno namenjene čišćenju šporeta. Preporučujemo da obilno isperete površine nakon čišćenja. Nemojte koristiti abrazivne paste i korozivne supstance.
- Unutrašnjost rerne je najbolje čistiti svaki put posle korišćenja, dok je još uvek mlaka. Koristite toplu vodu i deterdžent, isperite i osušite mekom krpom. Izbegavajte abrazivne supstance.
- Pleh i rešetka se peru kao i svi sudovi. Mogu se prati čak i u mašini za pranje sudova.
- Komandna tabla se čisti neabrazivnim suđerom ili mekom krpom.
- Inox čelik se može isflekatati ukoliko se dugo ostavi u kontaktu s jako tvrdom vodom ili proizvodima za čišćenje koji sadrže fosfor. Preporučujemo da obilno isperete površine i pažljivo ih osu

Kontrola dihtunga rerne

Povremeno proveravajte stanje dihtunga vrata rerne. Ako je oštećen, obratite se najbližem ovlašćenom servisu. Preporučujemo da ne koristite rernu sve dok se dihtung ne zameni.

Zamena sijalice iz rerne



1. Isključite šporet iz struje a zatim skinite stakleni poklopac sijalice (vidi sliku).
2. Odšrafite lampu i zamenite je ispravnom: napona 230V, snage 25W, oznake E 14.
3. Vratite stakleni poklopac i uključite šporet u struju.

Čišćenje staklokeramičke ploče

! Izbegavajte korišćenje abrazivnih i korozivnih deterdženata, kao što su proizvodi u sprej patronama za roštilj i rerne, zatim proizvode za skidanje fleka, protiv rđe, deterdžente u prahu i sundera sa abrazivnim površinama: oni mogu izgrebati površinu a tako nešto se ne može popraviti.

- Za svakodnevno održavanje, dovoljno je oprati ploču vlažnim sunderom a zatim osušiti kuhinjskim ubrusom.
- Ukoliko je ploča veoma prljava, odgovarajućim proizvodom za čišćenje keramičkih ploča operite površinu, zatim je isperite i osušite.
- Za uklanjanje veće količine uporne prljavštine, koristite odgovarajuću lopaticu (ne dobija se sa rernom). Uradite to što je pre moguće, nemojte čekati da se ploča potpuno ohladi, kako se prljavština ne bi skorela. Odlični rezultati se mogu dobiti kada koristite sunder od nerđajućeg čelika – koji je namenjen čišćenju keramičkih ploča – natopljen vodom i sapunom.
- Ukoliko se na ploči slučajno rastopio predmet ili materijal od plastike ili šećera, uklonite ostatke odmah lopaticom, dok je ploča još uvek topla.
- Kada uklonite ostatke sa ploče, možete je tretirati specijalnim proizvodom za održavanje i zaštitu: nevidljivi film koji ovakvi proizvodi ostavljaju, štiti površinu prilikom slučajnih prolivanja hrane na ploču. Preporučujemo da čišćenje obavljate dok je ploča još uvek mlaka ili hladna.
- Uvek se setite da isperete čistom vodom ploču i da je pažljivo osušite: neuklonjeni ostaci hrane u toku narednog kuvanja mogu da se skore u potpunosti.

Specijalni proizvodi za čišćenje staklokeramičkih ploča	Gde se kupuju
Oštra lopatica	Prodavnice DIY
Patrone za lopaticu	Prodavnice DIY, supermarketi, apoteke
COLLO luneta HOB BRITE SWISSCLEANER	Boots, Robne kuće, Co-op radnje, Regionalne prodavnice Elektronske Opreme, Supermarketi

SERVIS

Pre nego što pozovete servis, saznajte sledeće informacije o svom uređaju:

- model šporeta (Mod.)
- broj serije (S/N)

Ove informacije se nalaze na tablici s karakteristikama koja se nalazi na šporetu.

- vruća ili mlaka, ona može da izazove velika oštećenja.
- Nemojte stavljati metalne predmete (noževе, kašike, poklopce, itd..) na ploču, jer se mogu dosta zagrejati.