

## RERNA FB 21.2

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 načina pečenja
- C. Dugme za odabir temperature pečenja
- D. Brojač minuta (tajmer) (postoji samo kod nekih modela)
- 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
- I. Elektronski programator (samo kod nekih modela) - omogućava vam da programirate željeni način pečenja podešavanjem trajanja pečenja i kraja vremena pečenja. Takođe može biti korišćen kao tajmer.

### Kako koristiti rernu

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

**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, ugasite 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 sa rernom a koja se nalazi u jednoj od vođica unutar rerne.

**Beleška:** Kod rerni koje imaju elektronski programator pritisnite taster (na displeju će se pojaviti simbol ) pre nego što odaberete željeni program pečenja.

### **Program Tradicionalne (statičke) rerne**

Dugme termostata «C» postavite između 60° i Max. Kod ovog programa aktiviraju se i donji i gornji grejač, rerne radi na klasični i tradicionalni način ali je i usavršena. Toplota se izuzetno dobro raspoređuje a električna energija se manje troši. Statička rerne 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 Blago Pečenje**

Dugme termostata «C» postavite između 60° i Max. Uključuje se donji grejač. Ovaj program je idealan za pečenje osetljivije hrane, posebno kolača koji treba da nadodu, jer je narastanje lakše kada toplota dolazi odozdo. Bitno je napomenuti da je potrebno dosta vremena da bi se kod ovog programa dostigla zaista visoka temperatura, tako da ukoliko vam je potrebna visoka temperatura, bolje je koristiti program tradicionalne (statičke) rerne.

### **Program za Pečenje Odozgo**

Dugme termostata «C» postavite između 60° i Max. Uključuje se gornji grejač. Ovaj program se koristi kada želite da dovršite pečenje nekog jela (da zapečete jelo).

### **Program Grill**

Dugme termostata «C» postavite na Max. Uključuje se gornji centralni grejač. Izuzetno visoka i direktna temperatura grilla omogućava da se meso brzo ispeče i 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...

Neki primeri pečenja na grillu su navedeni u poglavlju «Praktični saveti za pečenje».

### **Program Pečenja na Ražnju (samo kod pojedinih modela)**

Da biste pekli na ražnju, uradite sledeće:

- a) postavite pleh na najniži nivo.
- b) stavite specijalni držač za ražanj na 3. nivo odozdo i stavite ražanj tako što ćete ga uvući kroz specijalnu rupu na zadnjem delu rerne.
- c) aktivirajte ražanj tako što ćete dugme «B» staviti u poziciju .

### **Svetlo u rerni**

Dugme «B» stavite na simbol kako biste upalili svetlo. Svetlo osvetljava rernu i ostaje upaljeno sve dok radi neki od električnih grajaca unutar nje.

### **Brojač minuta (tajmer)** (samo kod nekih modela)

Da biste koristili brojač minuta koji zvuči po isteku zadatog vremena, potrebno je okrenuti dugme "D" u smeru kazaljki na satu za skoro ceo krug ; zatim ga vratiti unazad dok ne podesite željeno vreme tako da broj minuta na dugmetu odgovara referentnoj oznaci na komandnoj tabli.

### **Ventilirano hlađenje**

Kako bi se smanjila spoljašnja temperatura rerne, neki modeli imaju rashladni ventilator koji se automatski aktivira kada je rerna vruća. Dok ventilator radi, možda ćete čuti kako vazduh struji između komandne table i vrata rerne i to je normalno.

**Beleška:** Na kraju pečenja, ventilator ostaje upaljen sve dok se rerna ne ohladi dovoljno.

## **Elektronski programator pečenja**

Programator omogućava da se kod rerne ili grilla podesi sledeće:

- odloženi početak rada s prethodno utvrđenim trajanjem programa pečenja.
- trenutni početak rada s prethodno utvrđenim trajanjem programa pečenja.
- tajmer

Funkcije dugmića:

: trajanje programa pečenja

: kraj pečenja

: manualne promene

: promena vremena (unazad)

: promena vremena (unapred)

### **Kako podesiti digitalni sat**

Nakon što je uređaj povezan na dovod električne energije, ili nakon nestanka električne energije, sat će se automatski resetovati na 0:00 i treperiće.

- Pritisnite istovremeno dugmiće i a nakon toga (u roku od 4 sekunde) dugmićima + i — podesite tačno vreme.

Dugme + povećava vreme.

Dugme — smanjuje vreme.

Eventualno naknadno podešavanje sata može da se izvrši na dva načina:

1. Ponovite sve prethodno opisane operacije.
2. Pritisnite dugme i nakon toga dugmićima + i — podesite vreme.

### **Manualno podešavanje rerne**

Pošto ste podesili sat, programator se automatski prebacuje na ručno podešavanje.

**Beleška:** Pritisnite dugme kako biste se nakon Automatskog pečenja vratili na manualno podešavanje.

### **Odloženi početak rada sa prethodno utvrđenim trajanjem programa pečenja**

Podešava se trajanje pečenja i vreme kada pečenje treba da se završi. Pretpostavimo da displej pokazuje da je 10.00h.

1. Okrenite dugme na program i temperaturu koju želite. (primer: program tradicionalne rerne, 200° C)
2. Pritisnite dugme [ ] a nakon toga (u roku od 4 sekunde) uz pomoć tastera — i + podesite željeno trajanje pečenja. Ukoliko pretpostavimo da želite da pečenje traje 30 minuta, na displeju će se pojaviti:

Pustite dugme i nakon 4 sekunde će se ponovo pojaviti trenutno vreme sa simbolom [ ] i s natpisom **auto**.

3. Pritisnite dugme [ ] a nakon toga pritisnite tastere — i + sve dok ne podesite vreme kada pečenje treba da se završi. Pretpostavimo da želite da se završi u 13.00h.

4. Kada pustite dugme, na displeju će se nakon 4 sekunde pojaviti trenutno vreme.

Natpis **auto** koji ostaje upaljen vas podseća da ste izvršili programiranje trajanja pečenja kao i vreme kada pečenje treba da se završi. Rerna će se upaliti automatski u 12.30h i automatski će se ugasi u 13.00h, nakon 30 minuta.

Kada je rerna upaljena i sve vreme dok radi, pojavljuje se simbol [ ] koji predstavlja lonac. U bilo kom trenutku, pritiskom na dugme [ ] moguće je videti podešeno vreme trajanja pečenja a pritiskom na taster [ ] moguće je videti kada pečenje treba da se završi.

**Na kraju programa pečenja, čuje se zvučni signal; ako želite da ga isključite, pritisnite bilo koje dugme osim — i +.**

### **Trenutni početak rada sa prethodno utvrđenim trajanjem programa pečenja**

Programiranjem samo dužine trajanja pečenja (tačke 1 i 2 poglavlja "odloženi početak rada s prethodno utvrđenim trajanjem programa pečenja"), rerna će odmah početi da radi.

### **Ako želite da poništite već programirano pečenje**

Pritisnite dugme [ ] i tasterom — vratite vreme na

zatim pritisnite taster za manualno podešavanje [ ] .

### **Brojač minuta (tajmer)**

Kod brojača minuta se podešava vreme od koga počinje odbrojavanje unazad. Ova funkcija ne kontroliše paljenje i gašenje rerne, već samo pušta zvučni signal kada podešeno vreme istekne.

Pritiskom na dugme, displej će pokazati:

Zatim tasterima — i + podesite željeno vreme. Kada pustite taster, brojač minuta se aktivira tog trenutka a na displeju se prikazuje trenutno vreme.

Na kraju isteka vremena, čuje se zvučni signal koji može da se zaustavi pritiskom na bilo koje dugme osim tastera — i + i simbol će biti ugašen.

### **Menjanje i poništavanje podešenih vrednosti**

- Podešene vrednosti mogu da se promene u bilo kom trenutku, pritiskom na odgovarajuće dugme i korišćenjem dugmeta — i +.
- Kada poništite podešeno trajanje pečenja, time automatski poništavate i kraj vremena pečenja i obrnuto.
- Pri programiranju rerne, ona ne prihvata ako podesite vreme kraja pečenja koje je pre onog kada samo pečenje treba da počne.

### **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:**

\*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. 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, kod 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 sunđerica 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**

U ovoj rerni možete peći svoju hranu na samo jednom nivou, tj. koristiti samo jedan pleh ili rešetku. Pleh ili rešetka se postavljaju na vodice koje se nalaze unutar rerne i to gornje ili donje u zavisnosti od toga da li hranu želite peći više odozdo ili odozgo.

### **Zagrevanje rerne pre pečenja**

U slučaju da želite da zagrejte 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 tradicionalne, statičke rerne jer se kod njega visoka temperatura veoma brzo dostiže. Kada je rerna zagrejana, a to ćete videti tako što se crvena lampica "E" ugasi, odaberite program pečenja koji želite.

### **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.

## Pečenje kolača

Kada pečete kolače, uvek ih stavite u prethodno zagrejanu rernu. Nemojte otvarati vrata rerne u toku pečenja, kako kolač ne bi pao. Opšta pravila:

### Testo je suviše suvo

Povećajte temperaturu za 10°C i smanjite vreme pečenja

### Testo je palo

Stavite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C

### Testo je suviše tamno na vrhu

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

### Dobro pečeno unutra ali lepljivo spolja

Stavite manje tečnosti, smanjite temperaturu i povećajte vreme pečenja

### Testo se lepi za pleh/papir na kome se peklo

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

## Korišćenje grilla

Koristite program **"grill"** tako što ćete staviti hranu na centar rešetke (na 3. ili 4. nivo od dna rerne) jer je jedino centralni deo gornjeg grejača uključen. Da biste sakupili masnoću koja curi sa hrane, postavite pleh na prvi nivo odozdo.

Kada koristite ovaj program, preporučujemo maksimalnu temperaturu. To, naravno, ne znači da ne možete koristiti nižu temperaturu, jednostavno podesite dugme termostata onako kako vam to najviše odgovara.

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

**Najbolji rezultati u pečenju kod ovog programa se dobijaju ako rešetku na kojoj je hrana stavite što bliže vrhu (videti tabelu za pečenje hrane) a pleh za sakupljanje masnoće na najnižem nivou, kako bi se izbeglo kapljanje na dno rerne i stvaranje dima.**

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. tradicionalna statička rerna</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

	Lazanje	1	3	10	190	35-40
	Jagnjetina	1	2	10	180	50-60
	Skuša	1	2	10	180	30-35
	Patišpanj	0.5	3	10	170	20-25
	Slane torte	1.5	3	15	200	30-35
<b>2. program za blago pečenje</b>	Testo koje treba da nadode	0.5	3	15	160	30-40
	Voćne torte	1	3	15	180	50-60
	Kolači	1	3	15	180	35-40
	Puter kifle	0.5	3	15	160	25-30
<b>3. program za pečenje odozgo</b>	Hrana koju želite da dopečete ili zapečete	-	3/4	15	220	-
<b>4. grill</b>	Riba list ili sipa	1	4	5	Max	8-10
	Lignje i rakovi	1	4	5	Max	6-8
	Fileti od bakalara	1	4	5	Max	10
	Povrće na grilu	1	3/4	5	Max	10-15
	Juneći biftek	1	4	5	Max	15-20
	Kotleti	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	Max	7-0
	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	1.0	-	5	Max	80-90
	Piletina na ražnju	1.5	-	5	Max	70-80
	Jagnjetina na ražnju	1.0	-	5	Max	70-80

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

### Bezbednost je dobra navika

Kako bi vaša rerma 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..)
- rerne neposredno nakon upotrebe grill ili tradicionalnog programa – ostaje vruća i nakon gašenja
- rerne 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 (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 rerne 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.** Proizvođač 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 treba 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.

Da biste ispravno centrirali uređaj, postavite 4 jezička koji se nalaze na rerni sa strane tako da budu na 4 odgovarajuće rupe na okviru kasete. Posebno ukoliko su bočni paneli:

\*20 mm širine: uklonjivi deo jezička mora biti skinut (slika A);

\*18 mm širine: koristite prvi fabrički napravljeni žljeb (slika B);

\*16 mm širine: koristite drugi žljeb (slika c);

Da biste pričvrstili rernu za kasetu u kojoj treba da stoji, otvorite vrata rerne i zakačite je ubacivanjem 4 drvena šrafa u četiri rupe koje se nalaze na okviru kasete.

## Električno povezivanje

Ove rerne imaju kabl za trofaznu struju i napravljene su tako da rade na naizmjeničnu 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 šrafciğer, 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 rernu 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 adapteru. **Utičnica mora biti pristupačna.**

## Tehničke karakteristike

### Unutrašnje dimenzije rerne (modeli bez samočišćećih panela)

širina 43.5 cm

dubina 43.5 cm  
visina 32 cm

**Unutrašnja zapremina rerne (modeli bez samočišćećih panela)**

60 litara

**Unutrašnje dimenzije rerne (modeli sa samočišćećim panelima)**

širina 43.5 cm  
dubina 40 cm  
visina 32 cm

**Unutrašnja zapremina rerne (modeli sa samočišćećim panelima)**

56 litara

**ENERGY LABEL**

U skladu s direktivom 2002/40/CE o oznakama električnih rerni  
Zakon EN 50304  
Potrošnja energije Sertifikat o klasi statičkog zagrevanja  
funkcija zagrevanja: Statička

**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;