

RERNA HB 50

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. Pleh
- C. Rešetka
- D. Električne ringle
- E. Programator
- F. Dugmići za električne ringle
- G. Lampica za ringle
- H. Vođice za pleh i rešetku
- I. Lampica za rernu (samo kod pojedinih modela) - kada je upaljena, to znači da rerna greje da bi postigla zadatu temperaturu

Kako koristiti rernu

Ova multifunkcionalna rerna kombinuje prednosti tradicionalne statičke rerne i modernih modela s ventilatorom u jedinstvenom uređaju.

Ovaj uređaj s mnoštvom funkcija vam omogućava da jednostavno i bezbedno odaberete jedan od 5 različitih načina pečenja hrane.

Odabir raznih funkcija koje nudi vaša rerna se vrši preko programatora «E» i termostata „L“ koji se nalazi na komandnoj tabli.

Napomena: 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.

Napomena: 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.

Program Tradicionalne (statičke) rerne

Dugme termostata «L» 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.

Ventilirani program pečenja

Dugme termostata «L» postavite između 60° i Max. Aktiviraju se i grejači i ventilator. S obzirom da toplota ostaje konstantna i ujednačena unutar rerne, vazduh peče hranu jednako preko cele površine. Koristeći ovaj program, možete peći više jela u isto vreme sve dok je vreme njihovog pripremanja jednako. Možete koristiti maksimalno 2 nivoa u isto vreme, prateći instrukcije navedene u poglavlju „Kako peći na više nivoa“.

Ventilirajući program se posebno preporučuje kod jela koja se pripremaju na au gratin način ili koja se dugo peku, kao što su npr: lazanje, pečena piletina s krompirom itd...

Pored toga, odlična distribucija toplote omogućava da korišćenjem niže temperature pripremate pečenje jer se ono tada manje osuši, mekše je i manje izgubi na težini.

Ventilirani program pečenja je posebno podesan za pripremanje ribe, jer ona zadržava svoj ukus i izgled iako se može pripremati s ograničenom količinom začina.

Deserti: ventilirani program je odličan za pripremanje testenine koja treba da naraste, kao i za otapanje mesa i hleba. Otapanje se vrši na temperaturi od 80°C. Za osetljivije namirnice, koristite temperaturu od 60°C ili samo cirkulaciju hladnog vazduha podešavanjem termostata na temperaturu od 0°C.

Program za Pečenje Odozgo

Dugme termostata «L» 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 «L» 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 Grilla s ventilatorom

Dugme termostata «L» postavite između 60° i 200°C.

Uključuje se centralni gornji grejač, kao i ventilator. Kombinacija ove dve funkcije povećava efikasnost jednosmerne toplotne radijacije grejnog elementa cirkulacijom vazduha kroz rernu. Zbog toga, hrana neće zagoreti na površini, a toplota će ući direktno u namirnice. Odlični rezultati se postižu kod ćevapa, kobasica, rebaraca, krmenadli, pileta u sosu itd...

Ovaj program je idealan i za pripremanje ribe kao što je sabljarka, tuna itd..

Svetlo u rerni

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

Dugmići za električne ringle (F)

Šporeti mogu imati standardne, ekspres i automatske električne ringle u različitim kombinacijama. (ekspres ringle se razlikuju od običnih tako što imaju crveni centralni deo a automatske na tom istom mestu aluminijski disk).

Kako bi se izbeglo rasipanje električne energije i kako se ringle ne bi oštetile, preporučujemo korišćenje lonaca s ravnim dnom i prečnika koji se poklapa s prečnikom ringle.

U sledećoj tabeli se nalaze različite vrednosti sa dugmića koje se preporučuju za pripremanje određene vrste hrane.

Pozicija	Normalna ili ekspres ringla
0	Ugašeno
1	Kuvanje povrća, ribe
2	Kuvanje krompira na pari, supa, pasulja, graška
3	Nastavak kuvanja velike količine hrane, minestrone
4	Prosečno pečenje
5	Jače pečenje
6	Dostizanje vrenja u kratkom vremenskom periodu; kada želite da zapržite hranu

Pre nego što koristite ringle po prvi put, pustite ih da rade na maksimalnoj temperaturi oko 4 minute i nemojte stavljati nikakvu posudu na njih. U toku ovog „probnog rada“, zaštitni sloj će se stvrdnuti i dostići svoj maksimalni otpor.

Lampica za ringle (G)

Ova lampica će se upaliti kada je bilo koja od ringli na električnoj ploči upaljena.

Korišćenje ploče

Kako biste dobili najbolje rezultate kuvanja na vašoj ploči, postoje neka osnovna pravila kojih se treba pridržavati kada pripremate hranu.

- Koristite samo šerpe i lonce s ravnim dnom i proverite da li u potpunosti pokrivaju ringlu (slika).
- Proverite da li baza lonca potpuno pokriva ringlu, jer se na taj način proizvedena toplota potpuno iskorišćava (slika).
- Uvek proverite da li je lonac suv i čist odozdo, jer se na taj način garantuje odgovarajući kontakt i produžava se vek i ploče i lonca.

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 sunđera za sudove i kiselina (kao što je na primer sredstvo za uklanjanje kamenca, itd...) jer oni mogu da oštete emajl. Ukoliko je posebno teško ukloniti mrlje od masnoće, koristite specijalni proizvod za čišćenje rerne i pratite instrukcije koje su na njemu navedene.

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

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

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

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

*električne ringle treba da se čiste mokrom krpom i da se podmažu s malo ulja dok su još uvek vruće.

Kako skinuti vrata rerne

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

*potpuno otvorite vrata;

*podignite i okrenite male poluge koje se nalaze na dve šarke;

- *uhvatite vrata spolja s obe strane, zatvarajte ih polako ali ne potpuno;
 - *povucite vrata ka sebi, izvlačeći ih iz njihovog sedišta;
- Vratite vrata na njihovo mesto sledeći gore navedene instrukcije unazad.

Zamena sijalice iz rerne

- *Isključite rernu iz struje preko prekidača koji spaja uređaj s izvorom struje ili ukoliko mu možete pristupiti, izvadite kabl iz struje;
- *skinite staklenu zaštitu sijalice;
- *skinite pregorelu sijalicu i zamenite je sijalicom otpornom na visoke temperature (300°C) sledećih karakteristika:
 - voltaža: 230/240 V
 - snaga: 25W
 - Tip E14
- *vratite staklenu zaštitu i uključite rernu u struju.

Praktični saveti za pečenje hrane

Ova rerna nudi širok izbor mogućnosti koje vam omogućavaju da spremate bilo koju vrstu hrane na najbolji mogući način. Vremenom ćete naučiti da najbolje iskoristite ovaj uređaj a uputstva koja vam ovde dajemo su veoma opšta i mogu da variraju u zavisnosti od vašeg privatnog iskustva.

Zagrevanje rerne pre pečenja

U slučaju da je pri pripremanju određene vrste hrane potrebno prethodno zagrevanje rerne, što je slučaj kod svih testa koja treba da narastu, preporučljivo je koristiti **ventilirani program pečenja**, za dostizanje maksimalne temperature u kratkom vremenskom periodu. Na taj način se štedi i električna energija. Pošto stavite hranu u rernu, podesite program pečenja koji najviše odgovara toj vrsti hrane.

Pečenje na više nivoa

Ukoliko želite da pečete hranu na više nivoa u isto vreme, uključite «**ventilirajući program**», jer je to jedini program koji vam ovako nešto omogućava.

*rerna ima 5 nivoa. Kod pečenja uz pomoć strujanja vrućeg vazduha (ventilirajuća rerna), koristite dva od tri centralna nivoa; najniži i najviši nivo dobijaju vrući vazduh direktno i zbog toga osetljivija hrana može ovde da zagori.

*kao opšte pravilo, koristite 2. i 4. nivo gledano odozdo, tako što ćete jelo kome je potrebna veća toplota staviti na 2. nivo odozdo. Na primer, kada pripremate pečenje zajedno sa drugom hranom, stavite meso na 2. nivo odozdo a osetljivije jelo na 4. nivo odozdo.

*kada pripremate hranu kojoj je potrebno različito vreme i temperatura da se spremi, podesite temperaturu koja je negde između dve temperature, stavite osetljivije jelo na 4. nivo od dna i ranije iz rerne izvadite jelo kome je potrebno manje vremena da se ispeče.

*koristite pleh na nižem nivou a rešetku na višem.

Korišćenje grilla

Ova multifunkcionalna rerna vam omogućava pečenje hrane na **dve vrste grilla i to isključivo sa zatvorenim vratima rerne**. Hranu postavite ispod centra grilla (na treći ili četvrti nivo od dna) jer se samo centralni deo grejača pali.

Pleh postavite na najniži nivo kako bi se na njemu a ne na dnu rerne sakupljala masnoća koja pada sa rešetki gde je meso.

Kada se koristi ovaj program, preporučuje se postavljanje termostata na maksimum. U svakom slučaju ovo ne znači da se ne mogu koristiti i niže temperature, jednostavnim podešavanjem termostata na željenu temperaturu.

Podešavanje **ventilirajućeg grilla** se posebno preporučuje za brzo pečenje na grillu, jer dobra distribucija toplote ne samo da ispeče meso spolja, već ga ispeče i odozdo.

Pored toga, ovaj program se može koristiti i kad neko jelo želite da zapečete na kraju, testeninu na primer.

Kod ovog programa, postavite rešetku na drugi ili treći nivo od dna rerne (vidi tabelu pečenja) a na najniži nivo pleh za sakupljanje masnoće, kako bi se izbeglo kapljanje na dno rerne i stvaranje dima.

Važno: uvek držite zatvorena vrata rerne kod programa grilla. Na taj način ćete dobiti odlične rezultate i uštedeti energiju (za oko 10%).

Kod korišćenja ovog programa, preporučujemo vam da termostat podesite na 200°C, jer je to najbolja temperatura za grill koji se bazira na korišćenju infracrvenih zraka. To opet ne znači da temperaturu ne smete da smanjite.

Najbolji rezultati pečenja kod programa grill se postižu kada se rešetka stavi na niže nivoe unutar rerne (vidi tabelu pečenja) i kada se pleh stavi na poslednji nivo da sakuplja masnoću i da spreči kapljanje na dno rerne i nastanak dima.

Pečenje kolača

Pre pečenja kolača, potrebno je prethodno zagrejati rernu. Proverite da li se rerna zaista zagrejala dovoljno (crveno svetlo «I» bi trebalo da se ugasi). Vrata rerne ne treba otvarati sve do kraja pečenja, kako kolač ne bi pao. Opšta pravila:

Testo je suviše suvo

Povećajte temperaturu za 10°C i skratite 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 produžite vreme pripremanja

Dobro pečeno unutra ali lepljivo spolja
--

Stavite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite 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

Pekla sam na više nivoa (kod programa ventilirajuće rerne) i testo na kraju nije pečeno podjednako

Snizite temperaturu. Nije neophodno da u istom trenutku izvadite svu hranu iz rerne.

Pečenje pizze

Za najbolje rezultate kod pripremanja pizze, koristite **ventilirajući program**:

*Prethodno zagrejte rernu makar 10 min.

*Koristite laki aluminijumski pleh za pizzu i stavite ga na rešetku. Ukoliko koristite pleh iz rerne, nećete dobiti hrskavu koricu.

*Nemojte često otvarati vrata rerne dok se peče pizza.

*Ukoliko pizza ima puno sastojaka na sebi, preporučujemo da mozzarella sir stavite na polovini vremena pečenja.

*Kada pripremate pizzu na dva nivoa, koristite 2. i 4. na temperaturi od 220°C i stavite pizzu u rerno prethodno grejanu makar 10 minuta.

Pečenje ribe i mesa

Za bela mesa, živinu i ribu podesite temperaturu od 180°C do 200°C.

Za crveno meso, kada želite da je spolja dobro pečeno a da unutra ostane sočno, za početak kratko koristite visoku temperaturu (200°C do 220°C) a nakon toga je smanjite.

Uopšteno govoreći, što je veći komad mesa, to temperatura treba da bude niža a duži period pečenja. Stavite meso koje treba peći na centar rešetke a ispod rešetke stavite pleh kako bi se na njemu mogla sakupljati masnoća.

Postavite posudu tako da se hrana nalazi u centru rerne. Ukoliko želite da više greje odozdo, koristite donji nivo. Da bi pečenje bilo ukusnije, stavite na meso komad slanine.

program	vrsta hrane	težina (u kg)	nivo na kom se peče - gledano odozdo	predzagrevanje rerne (u minutima)	termostat (temperatura)	vreme pečenja (u minutima)
1. Tradicionalna statička rerna	Pačestina	1	3	15	200	65-75
	Teletina ili junetina	1	3	15	200	70-75
	Svinjsko pečenje	1	3	15	200	70-80
	Biskviti (testenina)	/	3	15	180	15-20
	Tartovi	1	3	15	180	30-35
2. Ventilirajuća rerna	Pizza (na dva nivoa)	1	2-4	15	220	15-20
	Lazanje	1	3	10	200	30-35
	Jagnjetina	1	2	10	180	50-60
	Pečena piletina sa krompirićima	1	2-4	10	180	60-75
	Biskviti (na dva nivoa)	0.5	2-4	10	180	10-15

	Vazdušasta torta	1.0	2-4	10	170	20-25
	Pite, slane torte	1.5	3	15	200	25-30
3. Program kod koga se peče odozgo	Kada želite da zapečete neko jelo	-	3/4	15	220	-
4. Grill	Riba list i lignje	1	4	5	max	8-10
	Lignje i rakovi na ražnju	1	4	5	max	6-8
	Fileti bakalara	1	4	5	max	10
	Povrće na žaru	1	3/4	5	max	10-15
	Juneći odrezak	1	4	5	max	15-20
	Kotleti	1	4	5	max	15-20
	Hamburgeri	1	4	5	max	7-10
	Tost sendviči	4 kom	4	5	max	2-3
	S ražnjem (kod modela kod kojih postoji)					
	Junetina 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
5. Ventilirajući grill	Piletina na ražnju	1.5	3	5	200	55-60
	Lignje	1.5	3	5	200	30-35
	S ražnjem (kod modela kod kojih postoji)					
	Junetina na ražnju	1.5	-	5	200	70-80
	Piletina na ražnju	2.0	-	5	200	70-80
	Piletina na ražnju i pečeni krompir	1.5	-	5	200	70-75
	Jagnjetina na ražnju	-	2	5	200	70-75
		1.5	-	5	200	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 rerna bila efikasna i bezbedna za korišćenje, preporučujemo vam:

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

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

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

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

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

-Kada se uređaj koristi, grejači i neki drugi delovi rerne se mogu veoma zagrejati. Nemojte ih dodirivati i držite decu dalje od rerne.

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

-komande na rerni i sama rerna

-ambalaža u koju je rerna bila upakovana (kesice, ekseri, polistirol itd..)

-rerna neposredno nakon upotrebe grill ili tradicionalnog programa – ostaje vruća i nakon gašenja

-rerna kada više ne planirate da je koristite (potencijalno opasni delovi se moraju učiniti bezbednim)

Izbegavajte sledeće:

-dodirivanje uređaja mokrim delovima tela

-korišćenje aparata dok ste bos

-vući rernu ili kabl kako biste je isključili iz struje

-nestručne i opasne radnje

-zatvaranje ventilatora ili otvora za izbacivanje toplote

-dolazak u kontakt kabla ili sitnih kućnih aparata s vrućim delovima rerne

-izlaganje rerne atmosferskim uticajima kao što su kiša i sunce

-korišćenje rerne kao mesta za skladištenje

-korišćenje zapaljivih tečnosti u blizini uređaja

-korišćenje adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kablova

-instaliranje ili popravljanje uređaja bez kvalifikovanog i ovlašćenog personala

Kvalifikovani personal se treba pozvati u sledećim situacijama:

-pri instalaciji (tada treba da se pridržava uputstva proizvođača)

-kada ste u dilemi oko funkcionisanja rerne

-kada je potrebno zameniti kabl s utičnicom kada nisu kompatibilni s utikačem

Potrebno je pozvati ovlašćeni servisni centar proizvođača u sledećim slučajevima:

-kada smatrate da uređaj nije ispravan pošto ste ga dopremili kući i raspakovali

-kada je kabl oštećen (mora biti zamenjen)

-ukoliko se uređaj pokvari ili kada loše radi. Uvek tražite originalne rezervne delove

Dobro je uraditi sledeće:

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

Instalacija

Rernu mogu instalirati samo kvalifikovana lica i to prateći instrukcije sadržane u ovom priručniku. 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.

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

Šporet mora biti povezan direktno na dovod električne energije. Ploča je povezana s rernom uz pomoć specijalnog konektora. Rerne su napravljene da rade na naizmeničnu struju a voltaža napajanja i frekvencija su navedene na tablici s karakteristikama.

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:

*odšrafite šraf od spoja i šrafove od kontakta.

*postavite žice u skladu s vrstom konekcije koju želite da napravite, koristeći dijagram koji sledi kao vodič.

Napomena: žice su fabrički postavljene za jednofaznu 230V konekciju.

*pričvrstite spojem napojni kabl na njegovom mestu 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 adaptetu. **Utičnica mora biti pristupačna.**

Tehničke karakteristike

Unutrašnje dimenzije rerne

širina 43.5 cm
dubina 40 cm
visina 32 cm

Unutrašnja zapremina rerne

56 litara

Potrošnja (kod modela bez ventilirajuće rerne):

za dostizanje 200°C: kWh 0,40
za održavanje 200°C u trajanju od 1h: kWh 0,65
ukupna potrošnja: kWh 1,05

Voltaža i frekvencija struje

230 V/400 V ~ 3N 50/60 Hz 8450W

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;