



**FR 4MB**

**Novi Beograd:** 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826  
Bul. Arsenija černojevića 66

### **POSTOVANI KORISNICI**

Zahvaljujemo vam sto ste izabrali nas proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se dace isti da odgovori vasim potrebama i zahtevima. Kada god smo vam potrebni ne dvoumite se potrazite nas. Mi cemo uvek biti uz vas kada god vam je potrebno za saradnju i za pruzanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode NARDI.

Simbol  na proizvodu, ili na dokumentima koja prate proizvod, označava da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao kućni otpad već se mora odneti na odgovarajuće mesto na kome se vrši reciklaža električne i elektronske opreme. Odlaganje se mora vršiti u skladu sa lokalnim propisima o zaštiti životne sredine koji se tiču odlaganja otpada.

## Osnovni podatci

- Veoma vazno: Zadržite ovo uputstvo zajedno sa aparatom u slučaju da vam zatreba isti date nekome.

- Ovaj proizvod je napravljen za upotrebu u domaćim uslovima, a nije za profesionalnu upotrebu.

Sa njime trebaju rukovati odrasli ljudi, i nije preporučljivo da se do njega približavaju deca. Obratite pažnju na decu i invalide kako nebi došlo u dodir sa grelnim površinama. Prednji delovi mogu biti sa povećanom temperaturom dok rerna radi. Pristupačni delovi postaju pretopli posebno u slučajevima korišćenja grila sa polu otvorenim vratima (vidi paragraf upozorenja)

## UPOZORENJE!

Dostupna mesta mogu biti zagrejana za vreme rada rerne. Mala deca treba da budu na odstojanju

- Ne dirajte grejne elemente u rerni
- Ugradnja proizvoda, oba gas i struja, moraju biti uradjena od strane kompetentne i kvalifikovane osobe, upoznati sa metodima rada.
- Pre upotrebe aparata proverite da li je prisutan korektan tip gasa (pogledajte bitnu sekciju)
- Pre održavanja i čišćenja isključite aparat sa glavnog dovoda i sačekajte da se ohladi.
- Za bezbednu svrhu, oprema dolazi sa uređajem koji sprečava korišćenje grila i roštilja kada svetlo u peći svetli
- Korisnik ne sme menjati kabl za napajanje. Za promenu kabla kontaktirati kvalifikovanog inženjera.
- Za korišćenje gasa aparat zahteva adekvatnu cirkulaciju svežeg vazduha. Budite sigurni da je ugradnja odgovara odeljku za „Pozicioniranje“
- Ako se gasni aparat koristi duže vreme trebalo bi omogućiti dodatno provetravanje (otvaranjem prozora ili unapredjenim ventilacijskim sistemom)
- Prije nego što počnete koristiti pećnicu mi vam savetujemo:
- Odstranite zaštitnu foliju prednjeg stakla rerne
- Uključite furnu na maksimalnu temperaturu oko 45 minuta.

- Očistite unutrašnjost furne sa sapunicom i dobro isplaknite.

Ne koristite previse vode u unutrašnjosti rerne jer elementi mogu biti ozbiljno oštećeni.

- Ne pokrivajte rernu sa aluminijumskom folijom može doći do oštećenja emaila

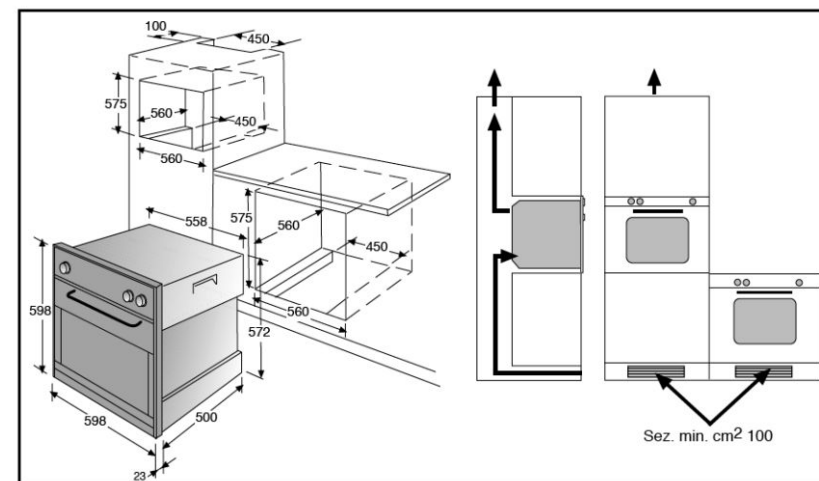
Za bilo kakve popravke uvek kontaktirajte Ovlašćeni Servis Centar I pitajte za originalne rezervne delove. Popravka od strane nestručnog lica može dovesti do oštećenja.

Ovaj aparat je saglasan sa EEC specifikacijom

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| -73/23 + 93/68 | ( oprema niske voltaze)           |
| -89/336        | (elektromagnetna kompatibilnost)  |
| -89/109        | (delovi dolaze u dodir sa hranom) |
| -90/396        | (gasna oprema)                    |

## Ugrađivanje

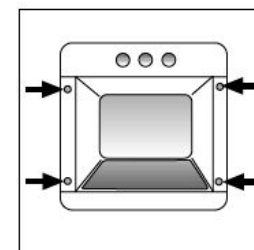
Usmerite pećnicu ka otvoru konstrukcije, postavite je na osnove i nameštite je da bi bila u liniji sa nameštajem. Dimenzije pećnice i otvora su prikazani u tablici sa tehničkim karakteristikama



VAZNO! Dimenzije otvora elemenata treba da su po priloženim instrukcijama .

Da bi se omogućila dobra vazдушna cirkulacija a shodno tome I dobar rad rerne treba da se osiguraju ventilacioni otvori kao na osnovi tako I u zadnjem delu elementa

Otvorite vrata pećnice i fiksirajte je sa 4 gvinta za drvo ispred straničnih monta nih otvora. Modul pećnice za ugrađivanje se treba postaviti da bi se osigurala slobodna cirkulacija vazduha oko pećnice od koje zavisi funkcionisanje.



## Električno povezivanje

Aparati imaju troični kabel za napajanje i funkcioniraju na monofaznom naponu 220.....240V -50....60Hz, kao što je pokazano i upisano u tablici na zadnjoj strani ovog uputstva. Kabel za napajanje je žuto zelene boje.

### Povezivanje kabela za napajanje sa električnom mrežom

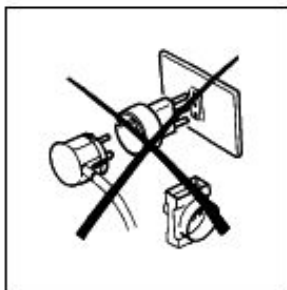
Povežite kabel za napajanje kao što je prikazano na slici 1 i 2.

U slučaju direktnog povezivanja na mrežu, potrebno je da postavite prema bazi prekidača sa minimalnim otvorom na kontaktima od 3mm. (provodnik za uzemljivanje se ne treba pokrivati)

Prije nego što se povežete na električnu mrežu, proverite dali:

- Elektromotor, napojna linija i kontakti moraju da izdrže maksimalni napon (pogledajte u tabeli sa tehničkim podacima)
- Električna instalacija treba biti prema standardnim propisima,
- Kontakti i električni prekidači trebaju biti na dostupnom mestu
- Nakon povezivanja pećnice sa električnom mrežom, potrebno je da se kabel odvoji od kućišta pećnice zbog opasnosti od pregrevanja.
- Da se ne primenjuju dopunski uređaji za povezivanje (sl. 3).

**Proizvođač ne snosi odgovornost za direktne ili indirektne povrede, koje bi nastali kao rezultat nepravilne montaže ili povezivanja. Sve operacije nakon montaže i povezivanja trebaju biti urađene od strane kvalifikovane osobe, koja je upoznata sa načinom funkcionisanja aparata.**



## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Prednji deo je opremljen dugmadima za rukovanje i podešavanje rečne

### Komutatorsko dugme:

Koristite za podešavanje električnih funkcija:

Svetlo rečne

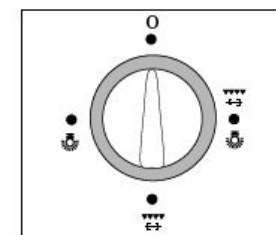
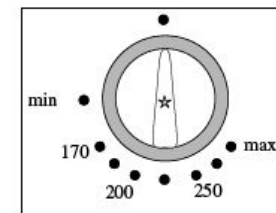
Grill i roštiljski motor

Svetlo rečne+grill i roštiljski motor

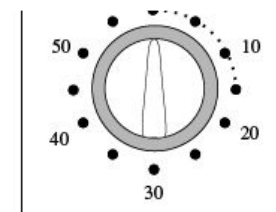
Poslednje dve funkcije nemogu biti aktivirane kada je rečna u fazi pečenja.

### Kontrolno satno dugme:

Okrenite dugme satnog mehanizma (pun krug), dok satni mehanizam dostigne preporučeno vreme (60 minuta je max.) Kada rečna istekne, Zvonjava označava kraj. Rečna mora biti ručno isključena.



in funzione il bruciatore



Pilot svetlo postavljeno na kontrolnom panelu kada je rečna u strujnoj upotrebi.

Unutar panela je smesten motor za hlađenje oba, panela i unutrašnjih elemenata.

Ovaj motor startuje automatski kada nađu neophodni temperaturni uslovi i nastavlja sa radom i kada se oprema isključuje, ali automatski staje kada se rečna ohladi.

### Osvetljenje i regulisanje pečenja

Za pravilno osvetljavanje rerne, pridržavati se sledećih uputstava:



- Otvorite vrata rerne
- Pritisniti i okrenuti termostatsko dugme satnog mehanizma dok se ne dostigne maksimalna temperatura.
- Osvetite dugme pritisnuto dok se mikro prekidač smesten na zadnjoj strani ne isključi i nekoliko varnica sa upljaka pokrenje pečenje.
- Zadržite dugme pritisnuto odprilike 10 sekundi da se omogući zagrevanje paru grejaca smestjenih u rerni. Kada se grejaci zagreju, plamen se automatski pali (proveri kroz uzan otvor na dnu)
- Ako nakon 10 sekundi rerne nije još zapaljena, prekinite operaciju i sačekajte minut, pre početka novog paljenja. (držite vrata uvek otvorena)
- Kada je rerne zapaljena, sačekajte nekoliko sekundi, i nežno zatvorite vrata,
- U odsustvu električne struje zapalite reru postavljajući plamen prednjeg slotu posude
- I partite iste operacije kao do sada.
- Jednom kada se rerne zapali, isključite termostat sa potrebne temperature.
- Kada je kuvanje gotovo, okrenite termostatsko dugme satnog mehanizma dore u nulti položaj za isključenje rerne.

### Pecenje Gril i Razanj

#### OBROCI MORAJU BITI GRILOVANI U POLU OTVORENOJ RERNI I SA PODESENOM TEMPERATUROM

Aktivirajući grill i roštilj moguće je kuvati sa poluotvorenim vratima dozvoljavajući izlazak dima. Otvorite vrata rerne, unesite obrok i podesite specijalni cuvar toplote za sprečavanje pregrevanja, poklopac cuvara toplote mora biti nasuprot gornjeg poklopca otvora rerne.

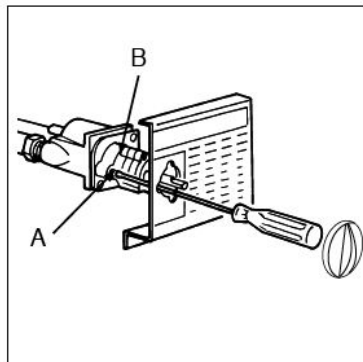
### TABLICA SA KARAKTERISTIKAMA

| Gorionik                                                            | Bajpas<br>1/100<br>mm | Termička snaga<br>KW |          | Teci gas                      |                         | Prirodni gas              |                   |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|----------|-------------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------|
|                                                                     |                       | Nominalna            | Umanjena | Kapacitet<br>(g/h)<br>G30-G31 | Dizna<br>1/100mm<br>G20 | Kapacitet<br>(l/h)<br>G20 | Dizna<br>1/100 mm |
| Rerna                                                               | 44                    | 2,25                 | 0,8      | 163-161                       | 75                      | 214                       | 110               |
| Nominalan pritisak rada(mbar)<br>(1mbar - 10,197mmH <sub>2</sub> O) |                       |                      |          | G30 =28-30<br>G31 =37         |                         | G20=20                    |                   |
| (*) =Na 15C1 1013,25 - suv gas sa vecom toplotnom snagom            |                       |                      |          |                               |                         |                           |                   |
| ELEKTRICNE KARAKTERISTIKE RERNE                                     |                       |                      |          |                               |                         |                           |                   |
| Napajanje = 230V -50 Hz                                             |                       |                      |          | Maksimalna snaga = 1644W      |                         |                           |                   |
| Grilov grejac = 1600W                                               |                       |                      |          | Lampare rne = 15W             |                         |                           |                   |
| Motor grila = 4W                                                    |                       |                      |          | Motor za hladenje = 25W       |                         |                           |                   |

## REGULACIJA MINIMUMA

Regulisanje vatre prema umanjenom kapacitetu izvodi se od strane proizvođača .  
Pri zameni dizne ili promene pritiska u gasnoj mrezi može da se ukaze potreba adaptacije dizne . Za to su potrebne sledeće operacije:

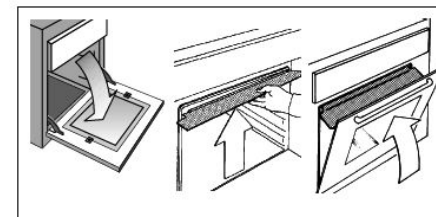
- Izvadite sve dodatke i dno rerne
- Upalite gorionik od dugme termostata postavljen na max.
- Sacekajte 10min. ,skinite dugme termostata tako da omogućite pristup srafu bajpasu termostata .
- Sraf bajpasa može biti u poziciji levo ( pozicija A) ili gore ( pozicija B)
- Okrenite osovinu termostata u poziciju koja odgovara minimumu
- Pritegnite sraf bajpasa da bi ga umanjili .
- Montirajte ponovo dugme termostata i proverite da kada okrenete između min i max vatra se ne gasi.
- Uverite se da je izvršena regulacija dobra za održavanje toplote
- Ugasite gorionik i nakon što se rerina ohladi vratite njene dodatke



**Gorionici ne traže regulaciju za prvu upotrebu**

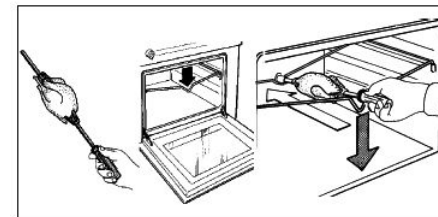
Privucite vrata do zaštitnika od toplote i postavite sud ispod mreže za sakupljanje masnoće .

AKO SE U TOKU PECENJA NEKI ELEMENTI RERNE PREGREJU NE DOZVOLITE DECI DA PRILAZE OPREMI .KADA JE PROCES KUVANJA GOTOV , UKLONITE ZAŠTITNIK KAD SE OHLADI .



Ubaciti roštilja u vodeći računa da je namešten između viljuski i izbalansiraj obrok da se spreči nepoželjno opterećenje roštiljskog motora.

Ubaciti šipku roštilja u otvor motornog držača smestenog u centru donjeg zida i proverite zadnji deo i dali je adekvatno uposljen.



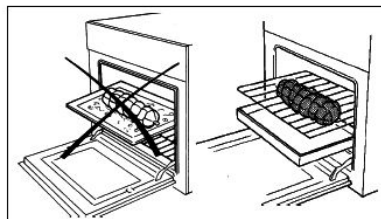
Polozite sve na mrežu koristeći drsku rucicu,Postavite sud za masnoci na donje drzace i uklonite plasticnu rucicu( ovo se koristi za lako uklanjanje obroka na kraju pecenja)

## Saveti za kuvanje

### Kuhanje u pećnici

Da bi postigli bolji rezultat u kuvanju preporučuje se prijevremeno zagrijavanje pećnice do postizanja elene temperature.

Samo vrlo masno meso mo e biti stavljeno u hladnu pećnicu. Nemojte koristiti veoma niske sudove ili tave kako se ne bi mrsili stranice pećnice. Koristite dublje posuđe, glinene postavljajte iznad grila koji se nalazi na srednjem nivou pećnice. U uputstvo za rad postoji tabela sa primerima za preporučanu temperaturu i za vreme kuvanja. Vreme potrebno za pečenje je različito u zavisnosti od vrste, homogenosti i obima. Nekoliko praktičnih savjeta za zaštedu električne energije.



## PRAKTICNI SAVETI ZA OCUVANJE ELEKTRICNE ENERGIJE

Mozete da isključite rernu nekoliko minuta ranije pre kraja kuvajna. Zaostala toplota bice dovoljna da završi kuvanje . Otvorite vrata rerne samo kad je to neophodno , da proverite fazu kuvanja dovoljno je da pogledate kroz staklo ( nakon sto je lampa rerne ukljucena)

## KUVANJE NA GRILL

Da bi kuvali na grill ili rostilj predhodno zagrejte rernu za oko 5min. Za vreme rada grila toplota dolazi sa gornje strane od infracrvenog grejaca I služi za pecenje mesa I pecenje testenina .

Meso I riba koja se budu pekli treba da budu namazana sa uljem I postavljena na resetku koja se nalazi najblize ili najdalje od grila u zavisnosti od njihove debljine.

U prilo enoj tabeli su prikazani primeri za preporučanu temperaturu i vreme kuvanja.

Vremetranje kuvanja varira u zavisnosti od jela, homogenosti i obima.

Sigurni smo da ce preko date tabele da vam se pojasni slucaji kuvanja.

Aparat moze da funkcioniра samo na tip gasa koji je naveden u njegovoj tablici U slucaju da gas koji se koristi ne odgovara propisanoj deklaraciji potrebno je promeniti dizne , pri cemu treba da se oznaci ponovo na tablici koji je gas u upotrebi Za tu operaciju strucno lice treba da se pridržava prema istrukcijama “adaptacija prema razlicitim tipovima gasova”.

Aparat treba da bude povezan prma gaasnoj mrezi preko metalne cevke ( bakarne ili od nerdjajuceg celika) ili savitljive cevi .Ulazna cev uredjaja ima prsten na koji se montira kolenasti profil .On moze da se orjentise u zavisnosti od potrebe montaze. Tvrdi ili savitljiva cev se montira sa drugog kraja kolenaste veze. Ne zaboravite da postavite dihtunge na oba kraja kolenaste veze.

U slucaju nove demontaze obavezno promenite dihtunge . Nakon sto ste montirali aparat proverite da nisu ostecene gasne veze .

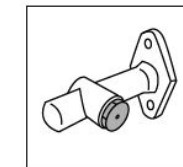
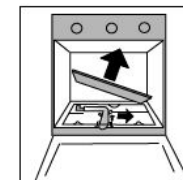
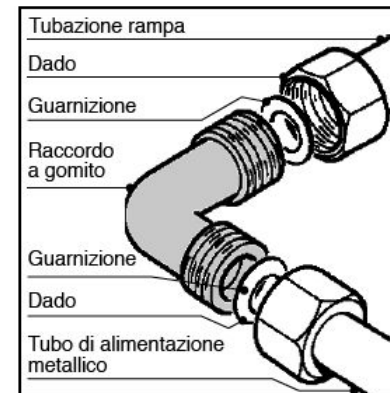
VAZNO! Nakon zavrsetka montaze proverite da nema curenja gas na spojevima koristeći sapunsku penu- nikad vatru.

## UPOZORENJE!

Pri upotrebi gasnog aparata proizvodi se toplota I vlaga u prostoriji.

Uverite se da je prostorija dobro provetrena preko vestackih otvora ili preko instaliranja aspiratora za odvod vazduha.

- Otvorite vrata rerne I sklonite sve dodatke
- Podignite I izvadite dno rerne
- Uklonite gorionik razvijajuci srafove koji se nalazi na trouglastom nosacu
- Da bi demontirali gorionik sa drzaca na kome se nalazi zadnja dizna , okrenite je nagore da bi dosli do nje koja ce biti zamenjena sa novom koja se nalazi u kompletu
- Montirajte delove obratnim redosledom I nezaboravite da promenite oznake na tablici
- Kad je pritisak gasa razlicit u odnosu na predvidjeni , neophodno je da se montira regulator pritiska prema potrebi



## UGRADNJA

Aparat može biti montiran i da radi samo u prostoriji koja se povremeno provetravaju prema direktivi ( UNI CIG 7131)

Vestacki protok vazduha treba da se desava preko otvora koji su napravljeni na zidovima prostorije i imaju vezu sa spoljasnosti ili preko ventilacionih otvora

Ventilacioni otvori trebaju imati protok od najmanje 100cm<sup>2</sup> i trebaju da budu zasticejni od zacepljenja

Pritok vazduha može da se desava i na indirektan način preko povezivanja sa susednim prostorijama koje imaju ventilacioni sistem i nemaju opasnost od izbijanja požara , ali niukom slučaju netrebaju da budu spavace sobe. Promena vazduha izmedju susedne prostorije i one u kojoj je montirana rerna treba da se izvodi slobodno preko postojećih otvora

U prostoriji gde je montiran aparat treba da postoji system za odvod dima koji se formira tokom kuvanja .

To može da bude aspirator ili elektricni ventilator koji se aktiviraju kada se aktivira i rerna

## GASNO POVEZIVANJE

Aparat treba da bude povezan na gasnu mrežu ili sa gasnom bocom prema standardu koji je na snazi ( UNI CIG 7132)

TABELA VREMENA ZA KUHANJE



| Vrsta hrane                | Skara       | Temp. °C | Vreme minuta             |
|----------------------------|-------------|----------|--------------------------|
| <b>HRANA</b>               |             |          |                          |
| Produženo spremanje peciva | 2           | 220-250  | promenljivo              |
| Brzo spremanje peciva      | 2           | 225-250  | 50-60                    |
| Divlje ptice               | 1           | 210-250  | 150-180                  |
| Domaće ptice               | 2           | 225-250  | 50-60                    |
| Divjač                     | 1           | 200-225  | u zavisnosti od količine |
| Riba                       | 1           | 180-200  | 20-25                    |
| <b>Slatke stvari</b>       |             |          |                          |
| Koledarski kolač           | samo osnova | 160-200  | 60-70                    |
| Keks sa slivama            | samo osnova | 160-200  | 90-100                   |
| Pantišpan                  | 2           | 200      | 40-45                    |
| Biskvite                   | 2           | 215-230  | 35-40                    |
| Lisnato testo              | 2           | 215      | 30-40                    |
| Torta                      | 2           | 200      | 30-35                    |
| Kolači                     | 1           | 140      | 60-80                    |
| Lisnato testo sa kremom    | 2           | 230      | 30                       |
| Kolači bez masti           | 2           | 250      | 30-35                    |
| Kolači sa masću            | 2           | 230      | 20-30                    |

TABELA ZA VREME KUHANJA NA GRILU



| Vrsta hrane      | količina | skara | temperatura | prijevremeno Vreme | Vreme minut |
|------------------|----------|-------|-------------|--------------------|-------------|
| Teleći kotlet    | 1        | 3     | max.        | 5                  | 8-10        |
| Jagnjeći kotlet  | 1        | 3     | max.        | 5                  | 12-15       |
| Đigerica         | 1        | 3     | max.        | 5                  | 10-12       |
| Teleća srca      | 1        | 3     | max.        | 5                  | 12-15       |
| Pečenje u mreži  | 1        | 3     | max.        | 5                  | 12-15       |
| Pola pile        | 1        | 3     | max.        | 5                  | 20-25       |
| Ribno file       | 1        | 3     | max.        | 5                  | 20-25       |
| Punjeni paradajz | 1        | 3     | max.        | 5                  | 10-12       |

## ČIŠĆENJE I ODR AVANJE

**UPOZORENJE** Prije bilo kakve radnje isključite pećnicu iz električnog napajanja.

### OSNOVNO ČIŠĆENJE

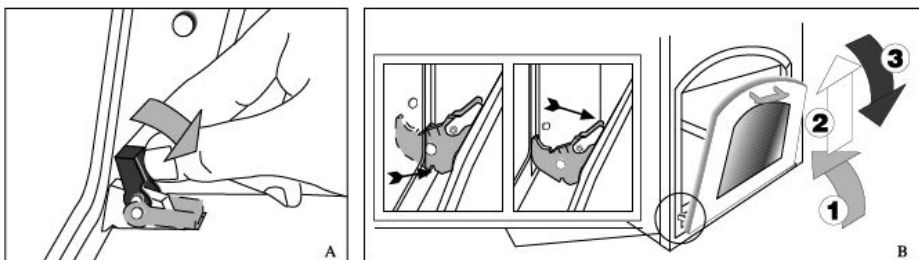
Da bise sacuvao sjaj emajliranih površina za duži period ciscenje rerne neophodno je da pocistite rernu nakon svakog kuvanja. Kada se ohladi rerna mozete da je pocistite pomocu sundjera ili meke krpe umocene u blagi rastvor sapunice ili nekakvog preparata . Ne koristite abrazivne krpe od kojih moze da dodje do ostecenja emaila. Kod belih rerni nakon svakog kuvanje treba da se pocisti kontrolni panel i dugmici zato sto mogu da pozute. Nakon zavrsetka sa radom obavezno pocistite inoxne delove rerne i osusite ih .U koliko na njima ostanu fleke pokusajte da ih skinete pomocu blago zagrejanog vinskog sirceta. Ocistite staklo na vratima rerne pomocu tople vode pri cemu izbegavajte koriscenje grubih tkanina.

### CISCENJE VRATA RERNE

Unutrasnje staklo rerne moze lako dase izvadi za ciscenje odvijajuci ga pomocu metalne monete .

Za bublje ciscenje vrata rerne preporucuje se da demontirate vrata sledecim redosledom:

- Potpuno otvorite vrata rerne
- Povucite ka vama drzace donje sarke ( fig A)
- Polako zatvorite vrata i podignite je kako bi izašle donje sarke iz njihovog lezista
- Povucite je i uverite se das u sarke izšle iz lezista



## OKACIVANJE VRATA

- 1 - Postavite vrata sa prednje strane rerne tako da sarke udju u svoja lezista
- 2 - Otvorite potpuno vrata i vratite zatezace na sarke u nultu poziciju
- 3 - Zatvorite vrata i proverite njeno stanje

### ZAMENA SIJALICE U RERNI

Nakon sto iskljucite rernu sa napajanja polako odvrnite zastitno staklo i sijalicu zamenite je sa ispravnom , izdrziljivom do 300 stepeni koja ima sledece karakteristike (300°C / E14 )Montirajte na svoje mesto zastitno staklo i ponovo povežite rernu za elektricno napajanje.

