

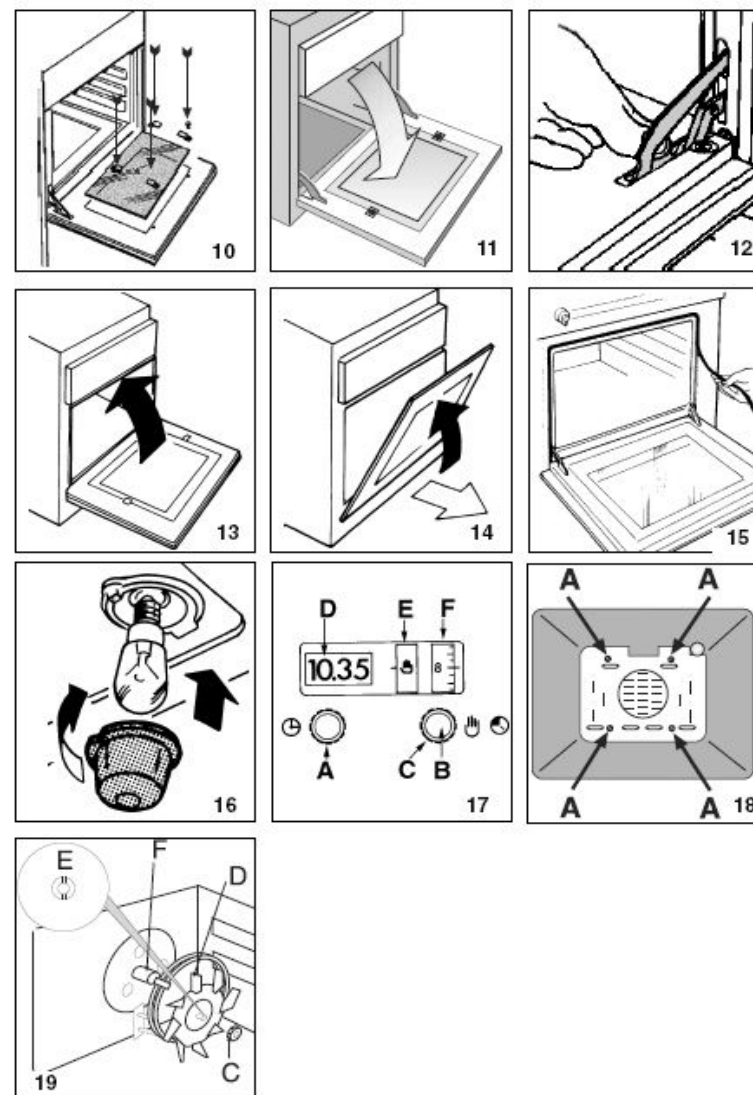



FEA 793

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

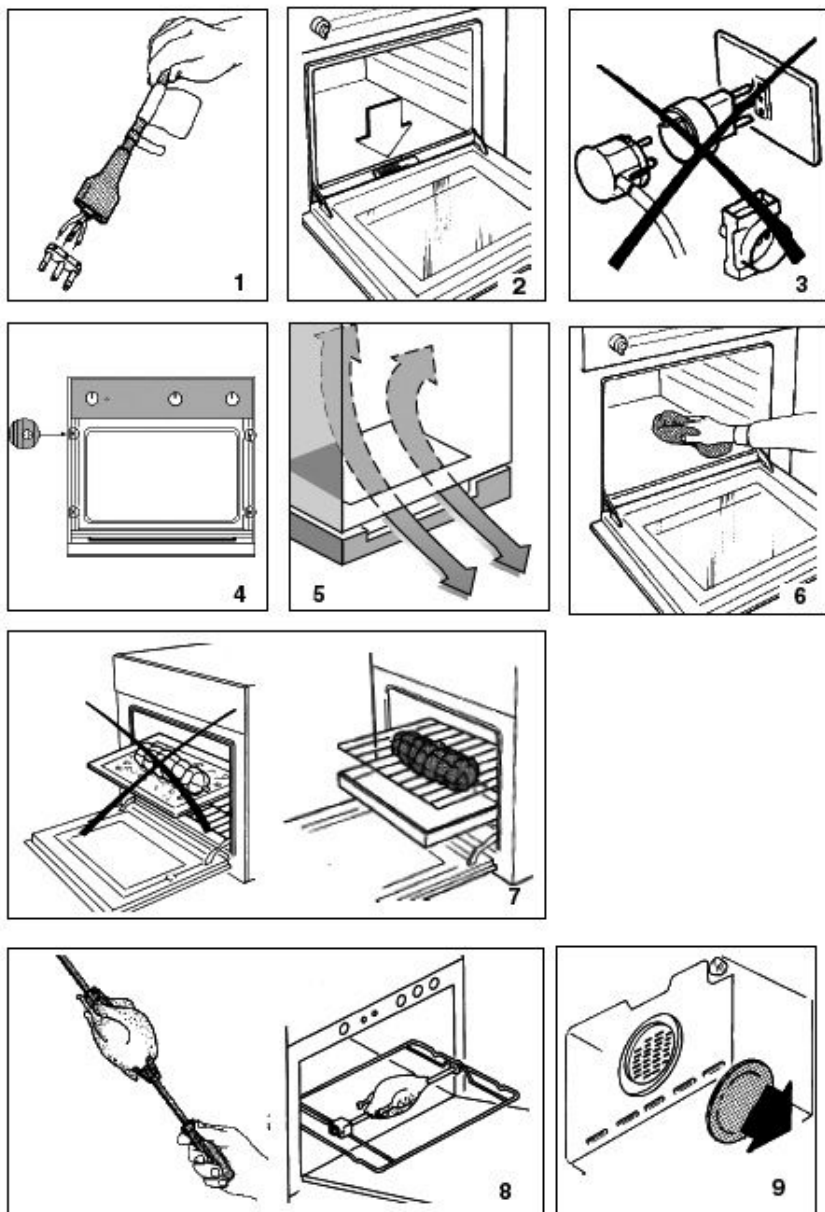
POSTOVANI KORISNICI

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.

Tehnicki podaci I razmere kuhinjskog elementa:



-Veoma vazno: Pazite ovo uputstvo zajedno sa aparatom u slucaju da isti date nekome.
-Ovaj proizvod je napravljen za upotrebu u domacim uslovima, a nije za profesionalnu upotrebu.

Sa njime trebaju rukovati odrasli ljudi, i nije preporucljivo da se do njega pribli avaju deca.

-Monta a proizvoda treba biti izvršena sa strane kompetentnih i kvalifikovanih lica, koji su upoznati sa metodima rada.

-Prije nego premještate ili čistite isti, isključite aparat iz struje i sačekajte da se ohladi.

-Ukoliko trebate promjeniti kabel potra ite pomoć od kompetentnog lica.

-Kada radi grilni grijač dostupna mjesta se mogu zagrijati. Po eljno je da se deca ne pribli avaju.

-Radi eventualnih popravki trebate se obratiti do ovlašćenog Servisnog centra i da biste potra ili originalne rezervne djelove. Popravke izvršene od strane nekompetentnog lica mogu dovesti do ozbiljnih posledica

INSTRUKCIJE ZA MONTIRANJE

Električno povezivanje

Aparati imaju tro ični kabel za napajanje i funkcioniraju na monofaznom naponu 220.....240V -50....60Hz, kao sto je pokazano I upsano u tablici na zadnjoj strain ovog uputstva. Kabal za napajanje je zuto zelene boje.

Povezivanje kablja za napajanje sa električnom mre om

Pove ite kablja za napajanje kao što je prikazano na slici 1 i 2.

U slucaju direktnog povezivanja na mre u potrebno je da postavite prema bazi prekidač sa minimalnim otvorom na kontaktima od 3mm .(provodnik za uzemljivanje se ne treba pokrivoti)

Prije nego što se pove te na električnu mre u proverite dali:

- Elektromotor , napojna linija i kontakti moraju da izdrze 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 mre om, potrebno je da se kabel odvoji od kućišta pećnice zbog opasnosti od pregrevavanja.
- 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 monta e ili povezivanja. Sve operacije nakon monta e i povezivanja trebaju biti urađene od strane kvalifikovane osobe, koja je upoznata sa načinom funkcionisanja aparata.

Ugrađivanje

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

- Otvorite vrata pećnice i fiksirajte je sa 4 gvinta za drvo ispred straničnih monta nih otvora. (slika 4)
- Modul pećnice za ugrađivanje se treba postaviti kao na slici 5, da bi se osigurala slobodna cirkulacija vazduha oko pećnice od koje zavisi funkcionisanje.
- Obratite paznju da prilikom fiksiranja reran bude zdravo privrvcena za modul , I das vi elektricni delovi budu izolovani kako nebi dosli u kontakt s rernnom.
- Elementi za povezivanje, koji graniče sa površinom nameštaja trebaju izdr ati temperaturu ne ni u od 90 C, kako bi bili izbegnuti deformacije omotača.

Nakon sto je izvršeno elektricno povezivanje ukljucite napon prema rerni za njezinu instalaciju

ČIŠĆENJE VENTILATORA

Periodično (nakon svakog 8-10 kuhanja) ventilator se treba očistiti sa toplom vodom i sa određenim preparatima.

- Sačekajte da se pećnica ohladi.
- Izvadite četiri gvinta (slika 18).
- Izvadite glavnu spojku.
- Izvucite ventilator i očistite ga.

Tokom vraćanja natrag koristite iste metode, samo obrnutim putem. Jedino obratite pa nju da se centralno le ište ne uskladi sa markiranim znakom na vrhu motora.

KATALITIČKI PANELI ZA SAMOČIŠĆENJE /Opcija/

Katalitički paneli za samočišćenje pokrivaju strane pećnice, i mogu se montirati u svim pećnicama " NARDI " To su specijalni paneli koji se fiksiraju na stranične i na zadnje strane. One su pokrivene specijalnim katalitičkim emajlom koji postepeno isparuje, i odstranjuje masnoće koje se stvaraju tokom pečenja iznad 200 stepena. Ukoliko pećnica nije čista nakon pečenja veoma masne hrane ostavite je da radi na najvišu temperaturu (maksimum 1 sat). Samočišćeći paneli se ne čiste preparatima, kiselinama, nego se samo trebaju redovno prati. Ovi se paneli mogu kupiti u servisnom centru.

ZAMENA SIJALICE U RERNI

Nakon sto iskljucite rernu sa napajanja polako odvrnite zastitno staklo I sijalicu (fig 16) zamenite je sa ispravnom , izdrziljivom do 300 stepeni koja ima sledece karakteristike:

Napon 220-240V
Snaga 15W
Grlo E14

ČIŠĆENJE I ODR AVANJE

UPOZORENJE Prije bilo kakve radnje isključite pećnicu iz električnog napajanja.

OSNOVNO ČIŠĆENJE

Čišćenje rerne, koja nema samočišćeće ploče se treba izvršavati nakon pečenja, kada je pećnica još vruća (**ne vreća**), zato što se na taj način lakše odstranjuju ostatci hrane koji se nalaze na površini rerne. Izvadite stranične vodilice, taho što ćete ih otkaćiti i povući za predni deo.

Sa vla nom krpom natopljenom u neki rastvor na bazi amonjaka obrišite unutrašnjost rerne, oplaknite i osušite rernu.

U slučaju da ostanu fleke, na dno stavite krpú utopljenu sa rastvorom amonijaka nekoliko sati sa zatvorenim vratima. Nakon toga oplaknite rernu sa toplom vodom i nekim tečnim preparatom za čišćenje.

Pa lljivo je oplaknite i osušite. Za spoljne djelove, uzmite meku krpú i sapunljivu vodu, oplaknite je i pa lljivo je osušite.

Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, sredstva za bjeljenje i rapave materijale za čišćenje.

“Nekorisatite parocistace za ciscenje “

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 (fig.11)
- Povucite ka vama drzace donje sarke (fig 12)
- Polako zatvorite vrata l podignite je kako bi izasle donje sarke iz njihovog lezista (fig 13)
- Povucite je l uverite se das u sarke izsle iz lezista (fig 14)

Nakon ciscenja namontirajte vrata obrnutim redosledom.

Upozorenje: Za vreme ciscenja nemojte da skidate unutrasnji dihtung sa stakla

Prije nego što počnete koristiti pećnicu mi vam savetujemo:

- Odstranite zastitnu foliju prednjeg stakla rerne
- Uključite furnu na maksimalnu temperaturu oko 45 minuta.
- Očistite unutrašnjost furne sa sapunicom i dobro isplaknite.

PA NJA: Ukoliko pećnica funkcioniše, prednja strana je osjetлива na toplotu. Preporučuje se da se deca čuvaju što dalje od uključenog aparata.

Taj aparat je standardizovan po evropskim normama

- 73/23+93/68 (nisovoltazno napajanje)
- 89/336 (elektromagnetna sigurnost)
- 89/109 (komponente koje dolaze u dodir sa hranom)

INSTRUKCIJE ZA UPOTREBU

Prilozi za zagrevanje l regulisanje temperature (mnogofunkcionalni model)

Izabrano dugme l termostat se koriste za izbor razlicitih funkcija rerne l radne temperature koje su najbolje za pripremu hrane



Lampica je uključana, grejači ne rade, a ventilator za hlađenje je uključan.

ODMRZAVANJE

Ventilator je uključan, ali nema zagrijavanja. Vrata pećnice treba biti zatvorena. Preporuka za funkciju: Glavno za odmrzavanje zamrznute hrane. Sa ovom funkcijom vreme potrebno za odmrzavanje hrane smanjuje se za jednu trećinu.



TRADICIONALNO KUVANJE



Sa okretanjem termoregulatora možete izabrati željenu temperaturu od 50°C do 250°C. Ova funkcija omogućava pripremu svakog tipa jela zahvaljujući ravnomernom raspoređenju temperature

KONVENCIONALNO KUVANJE



Aktivni su gornji i donji grejac i motorni ventilator. Temperatura može da bude u rasponu od 50°C do Maximuma



Aktivan je donji grejac i motorni ventilator. Temperatura može da bude u rasponu od 50°C do Maximuma



Radi zadnji grejac i motorni ventilator. Temperatura može da bude u rasponu od 50°C do Maximuma

KUVANJE NA GRILL



Radi grill i rotirajući roštilj



Radi grill i motorni ventilator

Okrenite termostat u poziciju 200C

RAD KOMPONENTA

Dabi iskoristili minutni tajmer navite zvono tako da zavrtite dugme u smeru kazaljke sata za ceo krug. Nakon toga vratite ga obratno dok ne odaberete željeno vreme (maximum 60min)

TABELA VREMENA ZA KUVANJE

Vrsta hrane	Skara	Temp. °C	Vreme minuta
HRANA			
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
Slatke stvari			
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 mašću	2	230	20-30

TABELA ZA VREME KUVANJA 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
Polu pile	1	3	max.	5	20-25
Ribno file	1	3	max.	5	20-25
Punjeni paradajz	1	3	max.	5	10-12

ZASTITNI FILTER VENTILATORA RERNE(multifunkcionalni model)

Za vreme spremanja mesa, da bi se spremilo zamašćivanje perki ventilatora, preporučuje se korišćenje zaštinog filtra. Nakon kuhanja, izvadite filter i pažljivo ga očistite. Da biste postavili filter na zadnjem delu ventilatora dovoljno je da ga samo ubacite na sredinu otvora i natisnete na dole.

PA NJA: Filter se ne treba koristiti u pripremanju drugih vrsta hrane.



VREME TRAJANJE KUHANJA

U priloženim tabelama prikazani su primeri za preporučanu temperaturu i vreme kuhanja. Vremetranje kuhanja varira u zavisnosti od jela, homogenosti i obima. Sigurni smo da će preko date tabele da vam se pojašni slučajevi kuhanja:

PRIBELEŠKA:

Za pečenje govedine, teletine, svinjetine, piletine sa kostima povećava se trajanje kuhanja za oko dvadeset minuta. Vremena kuhanja su dani za jednu vrstu jela. Ukoliko spremate više jela istovremeno dodajte plus vremena od oko 5-10 minuta.

TAJMER ZAKRAJ KUVANJA

Tajmer za kraj kuhanja se regulira od 0-120minuta i koristi se da bi isključio rernu. Da bi ga iskoristili prvo zavrtite dugme u smeru kazaljke sata , nakon toga navijte zvono da bi odredili željeno vreme. Svaki put kad prodje zadato vreme cuje se zvucni signal i rerna se automacki isključuje. Za uključivanje rerne na rucnu komandu pri cemu se deaktivira tajmer postavite dugme u prvobitan položaj tako da zavrtite u smeru suprotnom kazaljke na satu, Dok symbol  na kontrolnoj table se ne poklopi sa nultom pozicijom

SIGNALNA SVETLOST TERMOSTATA(°C)  /ako postoji/

Ona se uključuje svaki put kada thermostat koriguje temperature unutar rerne i isključuje se kad se ta temperatura dostigne

SIGNALNA SVETLOST ZA UKLJUCENU RERNU (°)  /ako postoji/

Ona signalizira da je aparat ukljucen i svetli u svaki rezim rada

SIGURNOSNI TERMOSTAT

Koristi se da bi prekinuo dotok elektricnog napajanja da bi sprečio eventualno pregrevanje u slučaju nepravilnog rada aparata. U takvom slučaju sačekajte da se rerna ohladi pa je ponovo aktivirajte. U slučaju da se neka od komponente aparat pokvari predlazemo vam da pozovete servis.

MOTOR ZA HLADJENJE

Ovaj aparat ide u kompletu sa motornom za hladenje unutrasnjih elementa. Otor se uključuje automacki kad rerna radi.

INSTRUKCIJE ZA KUHANJE

Kuhanje u pećnici

Za da bi postigli bolji rezultat u kuhanju preporučuje se prijevremeno zagrijavanje pećnice do postizanja željene temperature. Samo vrlo masno meso može 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 kuhanja. 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 kuvanja. 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 .

Va ni savjeti:

U pećnici mo ete koristiti dva načina pečenja

- tradicionalno pečenje
- ventilaciono pečenje

Ukoliko ste izabrali ventilaciono pečenje, imate veliku prednost mo ete da pripremate osnovno jelo i desert zajedno na različitim nivoima i da uštedite vreme i energiju.

VENTILACIONO ZAGREVANJE



Sa njim se stvara neprekidna vazдушna cirkulacija. Taj vid zagrevanja se primenjuje za kuvanje na vise nivoa .

Temperatura je visa u odnase na tradicionalnu tako da se stedi vreme I struja

Rerna ima momentni protok toplote tako da predhodno podesena temperature se dostize za relativno kratko vreme.Da bi se osposobilo zagrevanje u donjem delu ukljucite samo donji grejac

TRADICIONALNO ZAGREVANJE



Preporučuje se za pečenje hleba i drugih tjestenina. Preporučuje se da se isto stavi u pećnicu, kada će biti postignuta zadata temperatura, t.j. kada će se pogasiti indikatorna lampica.

KUVANJE NA GRILL



Preporučuje se prijevremeno zagrijavanje pećnice od oko 5 minuta. Sa grilovom pečenjem toplota ide od gore prema dolje. Preporučljivo je brzo površinsko zapekavanje mesnih produkata. Meso ili riba, koji što će biti pripremljeni, trebaju biti namazani uljem i trebaju biti postavljeni na grilu. U zavisnosti od vrste mesa gril treba da bude postavljen bli e ili dalje od grijača. U prilo enoj tabeli postoje primjeri za vreme trajanja kuhanja i za nivoa podešavanja grila. Vreme kuhanja mo e varirati u zavisnosti od vrste istoga, homogenosti i obema.

Koristite grill i rotirajući razanj

Za vreme kuvanja neki delovi rerne se mnogo zagrevaju, ne dozvoljavajte da se deca igraju u blizini rerne .

Ubacite rostilj u meso I izbalansirajte meso da bude ravnomerno rasporedjeno kako nebi doslo do preopterećivanja motora

Postavite rostilj na svoj nosac , izvadite plasticmni rukohvat , postavite tavu za sakupljanje masnoce na najdonju resetku .

PRIPREMANJE SLATKISA

Cirkulacija vazduha u pećnicu omogućava jednaku temperaturu. Vise nije neophodno prevremeno zagrevanje rerne . Ali za delikatne slatkise potrebno je prevremeno zagrevanje. Mo ete staviti više tavnica sa slatkisima Istovremeno sa slatkisima mogu se spremati i druge vrste hrane (riba, meso i dr.) bez mešanja mirisa i okusa. Pri toj funkciji temperatura treba biti izjednačena.

FORMIRANJE ZLATNE KORICE



Sa ovom funkcijom vec pripremljena I gotova jela mogu da oforme gornju zapečenu površinu (zlatna korica) Kao sto su: pirinac, lazanja, rezanci sa besamel sosom .

ZAGREVANJE HRANE



Sa ovom funkcijom mo ete pogrejeti kakav i da bilo proizvod, kao što je hleb star 3 4 dana. Stavite hleb iznad grila, a prije toga pokvasite ga vodom. Odredite temperaturu od 220°C 250°C i stavite ga u pećnicu za oko desetak minuta.

RAZMRZAVANJE



Odmrzavanje je isto kao i atmosfersko ali za mnogo kraće vreme. Jedan kilogram mesa koji je stajao zamrznut 10 sati, odmrzava se za jedan sat. Stavite meso zajedno sa pakovanjem u posudu i stavite ga u pećnicu.

Ova funkcija nam dozvoljava da sterilisete tegle za pripremu gotove hrane .