



**KONVENCIONALNA RERNA
FEA 2525**

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.

- 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.

Prednji delovi mogu biti sa povecanom temperaturom dok rerna radi .

- Obratite paznju na decu I invalide kaoko nebi dosli u dodir sa grenim površinama

- Ne dodirujte grejace u rerni

- 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.

- Ne pokrivajte rernu sa aluminijumskom folijom moze doci do ostecenja emaila

UPOZORENJE!

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

- 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 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 zuto zelene boje.

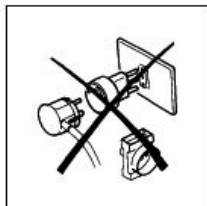
Povezivanje kabela za napajanje sa električnom mrežom

Povežite kabel za napajanje kao što nalazu vazeci propisi.

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

Prije nego što se povežete na električnu mrežu uverite 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 pregrevavanja.
- Da se ne primenjuju dopunski uređaji za povezivanje (sl. 3).



Proizvođač ne snosi odgovornost za direktne ili indirektno 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.

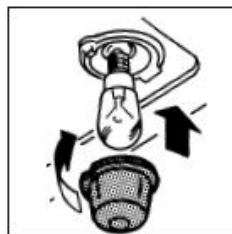
Taj aparat je standardizovan po evropskim normama

- 73/23+93/68 (nisovoltazno napajanje)
- 89/336 (elektromagnetna sigurnost)
- 89/109 (komponente koje dolaze u dodir sa hranom)
- 2002/96 (obezbedjenje na elektronsko i električno praznjenje)

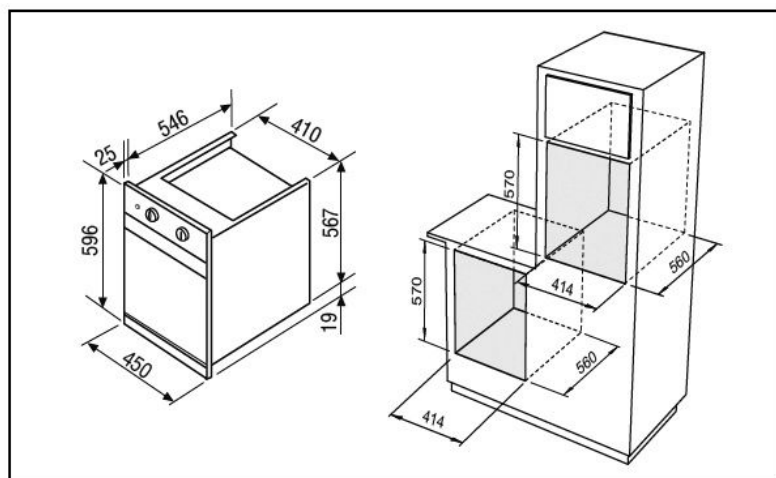
Simbol  na proizvodu, ili na dokumentima koja prate proizvod, označava da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao kućni otpad već se mora odneti na odgovarajuće mesto na kome se vrši reciklaža električne i elektronske opreme. Odlaganje se mora vršiti u skladu sa lokalnim propisima o zaštiti životne sredine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

ZAMENA SIJALICE U RERNI

Nakon što isključite rernu sa napajanja polako odvrnite zaštitno staklo i sijalicu zamenite je sa ispravnom, izdržljivom do 300 stepeni koja ima sledeće karakteristike (300 °C / E14) Montirajte na svoje mesto zaštitno staklo i ponovo povežite rernu za električno napajanje.



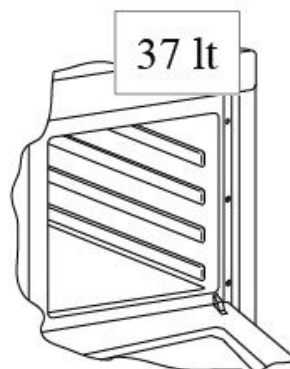
TEHNIČKI PODATCI I DIMENZIJE KUHINJSKOG ELEMENTA



Radni obim rerne

Elektricne karakteristike

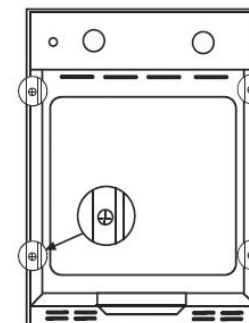
Snaga gornjeg grejaca	600W
Snaga donjeg grejaca	800W
Snaga grila	1400W
Sijalica	max. 25W



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

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



- 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 što je izvršeno električno povezivanje uključite napon prema rerni za njezinu instalaciju

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.

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



INSTRUKCIJE ZA UPOTREBU

Izabrano dugme A I termostat B se koriste za izbor razlicitih funkcija rerne I radne temperature koje su najbolje za pripremu hrane za vreme rada rerne lampica stalno svetli



Lampa u rerni je ukljucena I ako grejaci nisu u funkciji



TRADICIONALNO KUVANJE

Sa okretanjem termoregulatora mo ete izabrati eljenu temperaturu od 50°C do 250°C. Ova funkcija omogucava pripremu svakog tipa jela zahvaljujuci ravnomernom rasporedjenju temperature



KONVENCIONALNO KUVANJE

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



KUVANJE NA GRIL

Radi gornji grejac : postavite dugme termostata na poziciju 200°C



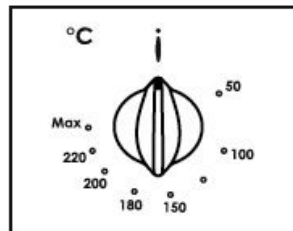
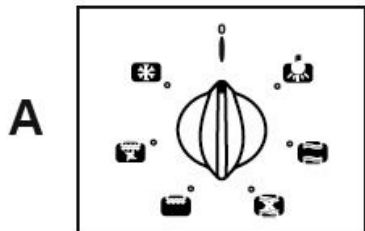
Ukljucite grilov grejac i motorni ventilator i postavite dugme termostata u poziciju 200°C



ODMRZAVANJE

Ventilator je ukljucan, 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.

Vrata rerne trebaju biti zatvorena kod svih nacina kuvanja



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 pećenja, 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 otkačiti i povući za predni deo.

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

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

Pa ljlivo je oplaknite i osušite. Za spoljne djelove, uzmite meku krpu i sapunljivu vodu, oplaknite je i pa ljlivo je osušite.

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

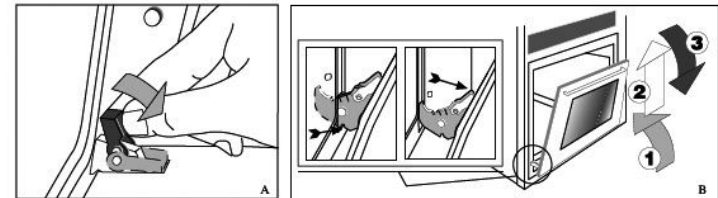
“Nekorisatite parocistace za ciscenje “

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:

- 1 Potpuno otvorite vrata rerne
- 2 Povucite ka vama drzace donje sarke (fig A)
- 3 Polako zatvorite vrata I podignite je kako bi izašle donje sarke iz njihovog lezista.
- 4 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

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.

TABELA VREMENA ZA KUHANJE


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 silvama	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 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
Polu pile	1	3	max.	5	20-25
Ribno file	1	3	max.	5	20-25
Punjeni paradajz	1	3	max.	5	10-12

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

SIGURNOSNI TERMOSTAT

Koristi se da bi prekinuo dotok elektricnog napajanja da bi sprečio eventualno pregrevanje u slučaju nepravilnog rada aparata. U takvom slučaju sacekajte 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

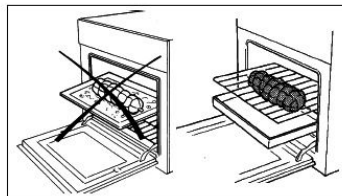
Ovaj aparat ide u kompletu sa motorm za hladjenje unutrašnjih elementa . Otor se uključuje automacki kad rerna radi .

INSTRUKCIJE ZA KUHANJE

Kuhanje u pećnici

Za da bi postigli bolji rezultat u kuhanju preporučuje se prijevremeno zagrijavanje pećnice do postizanja 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 kuhanja. Vreme potrebno za pečenje je različito u zavisnosti od vrste, homogenosti i obima. Nekoliko praktičnih savjeta za zaštedu električne energije.



PRAKTICNI SAVETI ZAOCUVANJE 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 .

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 tradicionalni 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 lambica.

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 grill treba da bude postavljen bli e ili dalje od grijača. U prilo enoj tabeli postoje primeri za vreme trajanja kuhanja i za nivoa podešavanja grila. Vreme kuhanja mo e varirati u zavisnosti od vrste istoga, homogenosti i obema.

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 zapecenu površinu (zlatna korica) Kao sto su: pirinac, lazanja, rezanci sa besamel sosom .

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.

VREME TRAJANJE KUHANJA

U prilo enoj tabeli su prikazani primeri za preporučanu temperaturu i vreme kuhanja. Vremetrajanje kuhanja varira u zavisnosti od jela, homogenosti i obima. Sigurni smo da ce preko date tabele da vam se pojasni slucaji kuvanja: