




**STATICKA RERNA  
FEA 077**

**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 Postovani korisnici

- Veoma vazno: Pazite ovo uputstvo zajedno sa aparatom u slucaju da 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. Prednji delovi mogu biti sa povećanom temperaturom dok rena radi .
- Obratite paznju na decu i invalide kaoko nebi dosli u dodir sa gretnim površinama
- Ne dodirujte grejace u reni
- Montaža 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 potražite pomoć od kompetentnog lica.

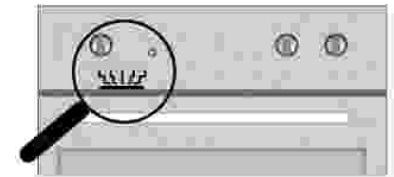
### UPOZORENJE!

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

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

### VAZNO:

Vruca zona ( izlaz pare) budite oprezni



## 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 u 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 u 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 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.**

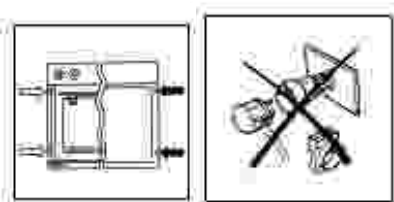
### Ugrađivanje

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 montažnih otvora.

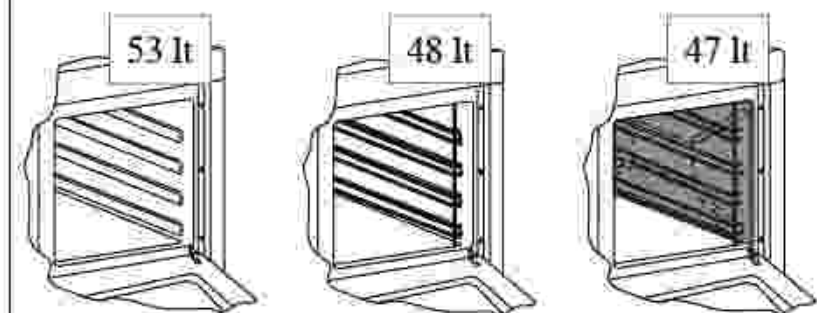
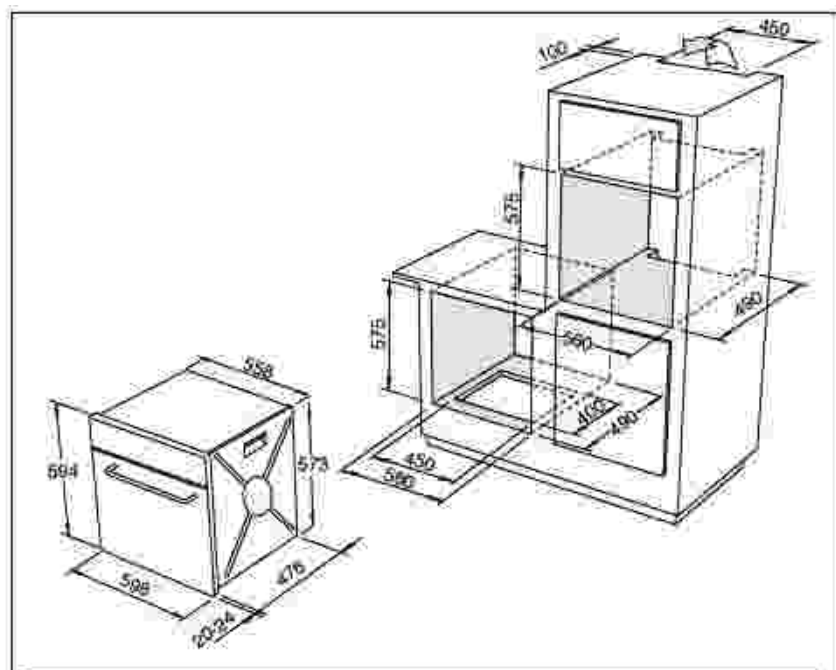
- Modul pećnice za ugrađivanje se treba postaviti kao na slici , da bi se osigurala slobodna cirkulacija vazduha oko pećnice od koje zavisi funkcionisanje.



### Elektricne karakteristike

Snaga grilla:	1800W
Snaga gornjeg grejaca	800W
Snaga donjeg grejaca	1000W
Sijalica	max. 25W

## TEHNICKI PODACI I DIMENZIJE KUHINJSKOG ELEMENTA



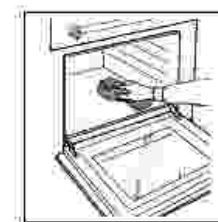
- Obratite paznju da prilikom fiksiranja rena bude zdravo pricvrcona za modul , I da svi elektricni delovi budu izolovani kako nebi dosli u kontakt s rerrnom.

- 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 električno povezivanje uključite napon prema reni za njezinu instalaciju

Prije nego što počnete koristiti pećnicu mi vam savetujemo:

- Odstranite zaštitnu foliju prednjeg stakla rene
- 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)
- 2002/96 (obezbedjewe na elektronsko I električno praznjenje)

## 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



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 .



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



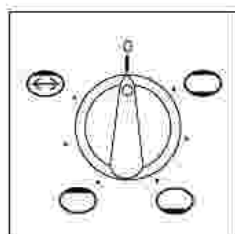
Aktivan je donji grejac Temperatura moze da bude u rasponu od 50°C do Max.



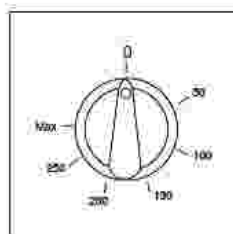
Aktivan je gornji grejac Temperatura moze da bude u rasponu od 50°C do Max.

Radi grill I rostilj za pecenje: **Okrenite termostat na poziciju do 200°C** Rostilj rotira do trenutka postizanja zadate temperature. Nakon cega staje I ponovo se aktivira usled pada temperature.

**Vrata rerne trebaju biti zatvorena kod svih nacina kuvanja**

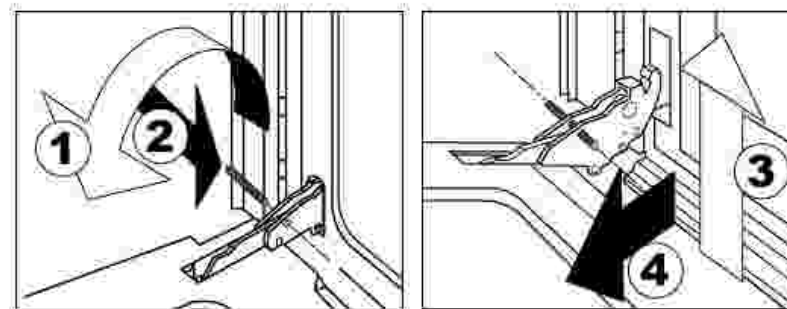


**A**

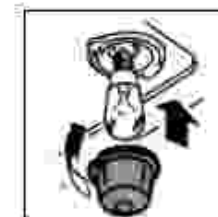


**B**

## CISCENJE VRATA RERNE



- Potpuno otvorite vrata rerne (1)
- Povucite ka vama drzace donje sarke ( 2 )
- Polako zatvorite vrata I podignite je kako bi izašle donje sarke iz njihovog lezista
- Povucite je I uverite se das u sarke izašle iz lezista (3/4)
- Nakon zavrsetka ciscenja montirajte ponovo vrata po obrnutom redosledu



## ZAMENA SIJALICE U RERNI

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

## 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°C stepena. Ukoliko pećnica nije čista nakon pečenja veoma masne hrane ostavite je da radi na najvišu temperaturu (maksimum 1 sat). Samočišćeci paneli se ne čiste preparatima, kiselinama, nego se samo trebaju redovno prati. Ovi se paneli mogu kupiti u servisnom centru.

## 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 vrela**), zato što se na taj način lakše odstranjuju ostatci hrane koji se nalaze na površini rerne. Izvadite stranične vodilice, taho što ćete ih otkaçiti 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 krp u utopljen u sa rastvorom amonijaka nekoliko sati sa zatvorenim vratima. Nakon toga oplaknite rernu sa toplom vodom i nekim tečnim preparatom za čišćenje.

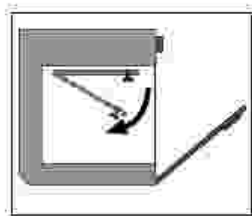
Pa ljiivo je oplaknite i osušite. Za spoljne djelove, uzmite meku krp u i sapunljivu vodu, oplaknite je i pa ljiivo je osušite.

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

### “Nekorisatite parocistace za ciscenje “

#### Re rne sa opcijom pomeranja grila u funkciji ciscenja

- 1 PAZNJA! Uverite se da su svi prekidaci na poziciju 0 I sacekajte dok se grilov grejac ne ohladi
- 2 Pridrzite prednji deo grila dok odvijate sraf koji drzi grejac
- 3 Pazljivo spustite prednji deo grejaca do karjnje pozicije
- 4 Pri ciscenju rerne pripazite da ne ostetite grejac
- 5 Kada zavrсите sa ciscenjem pazljivo sklonite svu hemikaliju I vodu sa grejaca
- 6 Pazljivo podignite prednji deo grejaca I vratite sraf na svoje mesto



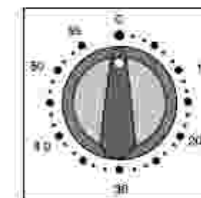
#### Nikad ne koristite rernu kad je grilov element spusten

## RAD KOMPONENTA

### TAJMER ZAKRAJ KUVANJA

Tajmer za kraj kuvanja se regulira od 0-60minuta nakon toga navijte zvono da bi odredili zeljeno vreme za obavestenje.

Svaki put kad prodje zadato vreme cuje se zvucni signal . I nakon zvucnog signala Tajmer ne prekida funkcionisanje rerne.



### SIGNALNA SVETLOST TERMOSTATA (C) /ako postoji/

Ona se ukljucuje svaki put kada thermostat koriguje temperature unutar rerne I iskljucuje 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

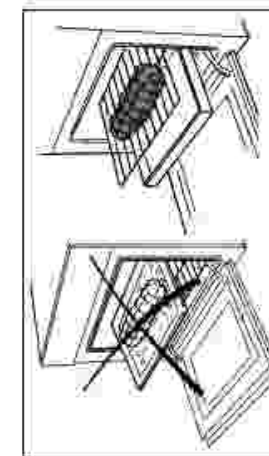
Koristi se da bi prekinuo dotok elektricnog napajanja da bi sprecio eventualno pregrevanje u slucaju nepravilnog rada aparata. U takvom slucaju sacekajte da se rerna ohladi pa je ponovo aktivirajte . U slucaju da se neka od komponente aparat pokvari predlazemo vam da pozovete servis.

## INSTRUKCIJE ZA KUHANJE

### Kuhanje u pećnici

Za da bi postigli bolji rezultat u kuhanju preporuuuje 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 posupe, glinene postavljajte iznad grila koji se nalazi na srednjem nivou pećnice. U uputstvo za rad postoji tabela sa primerima za preporuuianu temperaturu i za vreme kuhanja. Vreme potrebno za peienje je razliiito u zavisnosti od vrste, homogenosti i obima. Nekoliko praktinih savjeta za zarjedu elektricine energije.



## PRAKTICNI SAVETI ZA OCUVANJE ELEKTRICNE ENERGIJE

Mozete da isključite rernu nekoliko minuta ranije pre kraja kuvanja. Zaostala toplota biće dovoljna da završi kuvanje. Otvorite vrata rerne samo kad je to neophodno, da proverite fazu kuvanja dovoljno je da pogledate kroz staklo.

## 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 pečenje mesa i pečenje 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 priloženoj tabeli su prikazani primeri za preporučanu temperaturu i vreme kuvanja.

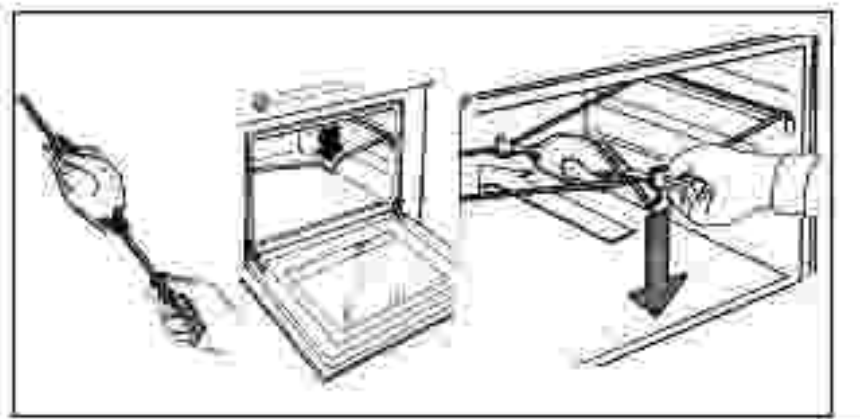
Vremetranje kuvanja varira u zavisnosti od jela, homogenosti i obima.

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

## Koriscenje rotirajućeg rostilja

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

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



## TABELA VREMENA ZA KUVANJE



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 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