



СТАТИЧКА ПЕРНА FEA 077

SKOLEKS

МК

Скопије: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, Кавадарци: 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,
Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, Тетово: 044/ 337 919, ул. Илинденска Б.Б
Струмица : 034 / 320 551, ул. Гоце Делчев бр.65

ПОЧИТУВАНИ КОРИСНИЦИ

Ви благодариме што имавте доверба во нас и го избравте нашиот производ, синоним на квалитет и сигурност. Се надеваме дека тој ќе одговара на вашите потреби и барања. Секогашкога имате потреба од нас, не двоумите се, побарајте не. Ние секогаш ќе бидеме до Вас кога за тоа има потреба за соработка и за понуда на секаков вид на корисни информации од производи на **NARDI**.


ГЕНЕРАЛНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Многу важно: чувајте го прирачникот заедно со уредот во случај да го дадете на некој друг.
- Овој уред е дизајниран за непрофесионална употреба од приватни поединци дома. Мора да го користат совесни возрасни луѓе и да не се дозволува децата да играат со уредот. Предните достапни делови од опремата може да се прегреат при работата.
- Внимавајте на децата и на несамостојните лица кога работи уредот да не ја допрат топлата површина и да не се наоѓаат во близина кога уредот се користи.
- Не допирајте ги грејните елементи во рерната.
- Инсталирањето на производот мора да го извршат компетенти и квалификувани лица кои се запознаени со постоечките правилата за инсталирање.
- Пред одржување и чистење исклучете го апаратот од струја и почекајте да се излади.
- Корисникот не смее да го менува напојниот кабел. За менување контактирајте само квалификуван инженер.
- Кога е вклучена рерната, достапните делови може да се вжештат при користењето на апаратот. Тргнете ги децата настрана.
- Достепен е уред со кој ќе се намали температурата на вратата ако побарате. Овој уред се препорачува кога децата се присутни, и може да се побара кај нашиот Технички После-продажен Сервис Код ITK3VETRI.A000 со специфицирање на точниот модел на производот.
- За сите поправки контактирајте со техничкиот сервисен центар за клиенти и побарајте оригинални резервни делови. Поправки кои ги вршат необучени лица може да направат оштетување на уредот.

ВАЖНО !

Жешка површина (излегува пареа) ВНИМАВАЈТЕ!!



Симболот  обележан на уредот, или обележан на неговата документација, покажува дека тој уред не смее да се третира како домашен отпад. Наместо тоа тој уред треба да се предаде во најблискиот пункт за рециклирање на електрички и електронски уреди. Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина .

ЗАБЕЛЕШКИ ПРИ ИНСТАЛИРАЊЕТО

ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

Апаратите имаат три-полен кабел за напојување и работат на наизменична струја и монофазна волтажа која е наведена на етикетата за карактеристиките за производот која се наоѓа на крајот на овој прирачник и на производот. Заземјувањето на кабелот е обележано со боите жолта/ зелена.

ПОВРЗУВАЊЕ НА НАПОЈНИОТ КАБЕЛ СО СТРУЈА

Поврзете го кабелот за напојување од рерната во приклучок кој е соодветен за напојувањето наведено на етикетата за карактеристиките за производот на производот. Во случај на директно поврзување со струјата (кабел без приклучок), потребно е да се стави соодветен повеќеполарен прекинувач пред уредот, со минимум отвор меѓу контактите од 3 мм (жицата за заземјување не треба да е прекината од прекинувачот).

Пред да поврзете со струја, проверете:

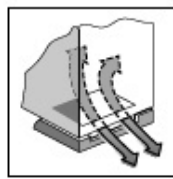
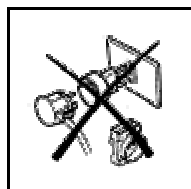
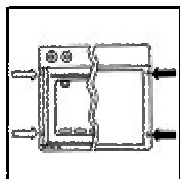
- Дали електричниот бројач, сигурносниот вентил, напојувачката линија и штекерот се соодветни да го издржат максималното напојување кое се бара (видете ја етикетата за карактеристиките за производот).
- Дали напојувачкиот систем е правилно заземјен, според важечките одредби.
- Штекерот или повеќе-поларниот прекинувач може лесно да се дофатат по инсталирањето на рерната
- Откако сте поврзале со струјата, внимавајте напојниот кабел да не е во контакт со делови кои се подложни на загревање.
- Никогаш не користете адаптери, приклучоци за паралелно вклучување бидејќи можат да предизвикаат прегрејување или пожар.

Произведувачот не сноси одговорност за директна или индиректна штета предизвикана од неправилна инсталација или поврзување. Затоа сите потребни операции при инсталирањето и поврзувањето треба да ги извршат квалификувани лица во согласност со важечките локални и општи одредби.

МЕСТЕЊЕ И СКЛОПУВАЊЕ

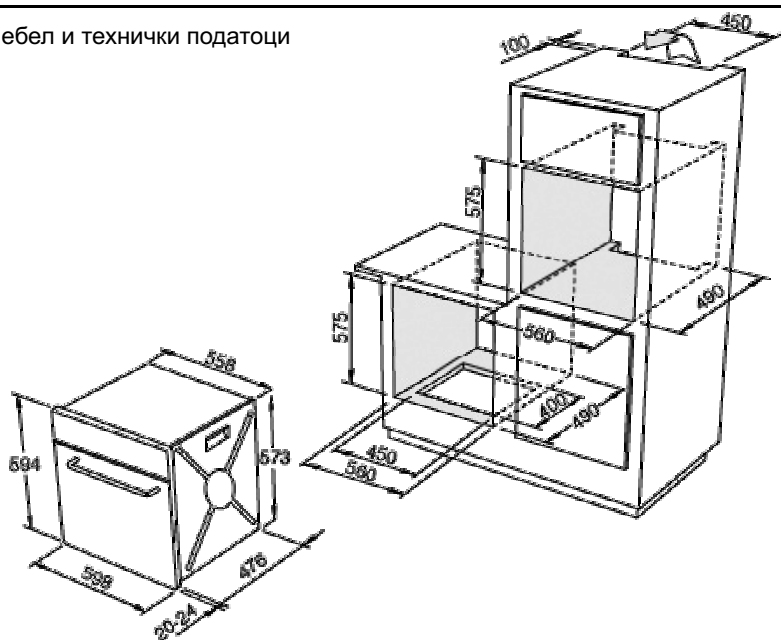
Ставете ја рерната во отворот на мебелот, намастете ја на основата и турнете до крајот страничните носачи. За димензиите на рерната видете ги техничките податоци за мебелот.

- Отворете ја вратата и фиксирајте ја рерната со четири навртки за дрво кои ќе ги навртите во дупките на страничните носачи на рерната.

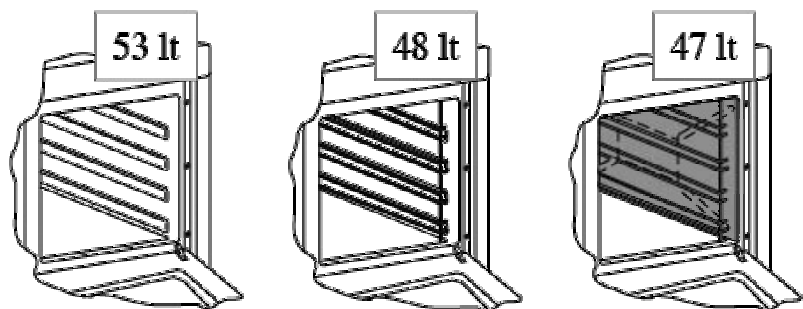


Електрични карактеристики	
Моќност на скарата	1800 W
Горна моќност	800 W
Долна моќност	1000 W
Кружна моќност	2100 W
сијаличка	max 25 W

Мебел и технички податоци



Работен волумен на рерната



- Страните и основата каде треба да се инсталира рерната треба да бидат обработени како што е прикажано на сликата за да се овозможи слободно влегување на воздухот и слободно кружење на воздухот околу рерната, за да работи добро и да се избегнат оштетувања на мебелот.

- Внимавајте рерната да фиксирате на сосема цврст начин, како што е покажано, и да ги изолирате електричните елементи за да се одбегне можен контакт со металните делови.

- Понатаму, спојката која ги поврзува свитканите делови на мебелот треба да издржи температура не пониска од 90 °C за да не настанат деформации и одлепување на водата. Ако ставите решетка со електрична плоча, електричното поврзување на решетката и на рерната треба посебно да го спроведете поради електрични причини и да се олесни предното отворање на рерната.

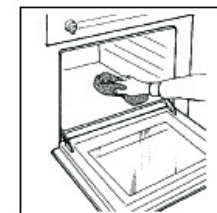
Откако ќе го спроведете електричното поврзување, вклучете ја рерната на волтажно напојување единствено откако ќе ја инсталирате.

Пред да ја користите рерната, Ви предлагаме:

- да ја отстраните специјалната обвивка која ја покрива стаклената врата на рерната

- загрејте ја рерната празна на максимална температура 45 минути (да се отстранат непријатните мириси и чадот настанат при изработувањето и при термалната изолација.)

- внимателно исчистете ја рерната со сапунеста вода и исплакнете.







ВАЖНО: кога работи рерната, предниот дел се загрева. Внимавајте децата да не се во близина на рерната.

Овој уред е во согласност со ЕЕС Спецификација:

- 73/23 + 93/68 (ниско волтажна опрема)
- 89/336 (електромагнетна компатибилност)
- 89/109 (компоненти кои доаѓаат во контакт со храна)
- 2002/96 (WEEE)

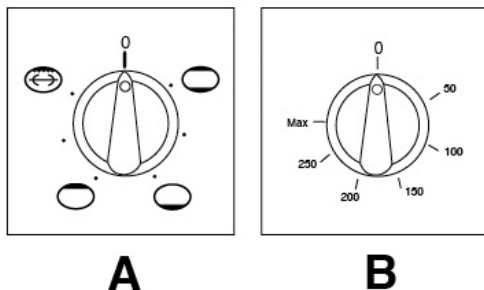
УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

Копчето за бирање А и термостатот В се користат да одберете од разните функции на рерната и да ја одберете температурата на печење која најмногу одговара на храната која се пече. Додека работи рерната сијаличката постојано свети.

-  Сијаличката на рерната свети и кога не се вклучени грејните елементи (електричните потрошувачи). Додека работи рерната сијаличката постојано свети
-  Горните и долните грејни елементи работат; температурата се подесува од 50°C до MAX на термостатот.
-  Само долните грејни елементи работат; температурата се подесува меѓу 50°C до MAX на термостатот.
-  Само горните грејни елементи работат; температурата се подесува меѓу 50°C до MAX на термостатот.

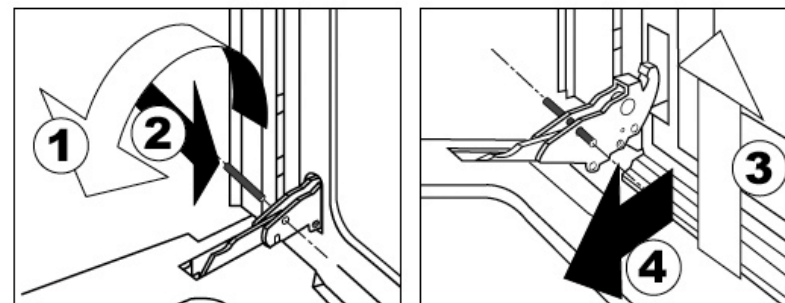
Решетката за скара и раженот за печење работат; ставете го термостатот на 200°C. При ваквата употреба, кога термостатот се исклучува (бидејќи се постигнала температурата), и моторот на раженот за печење престанува да се врти и ќе почне повторно кога ќе се вклучи термостатот.

Вратата на рерната мора да биде затворена за сите начини на печење



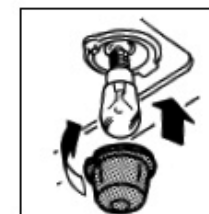
ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Чистење на вратата на рерната



Оставете ја широко отворена вратата (1). Ставете оска во соодветната дупка на секој ментеж (2). Свртете ја вратата до затвораот на ментежите, а потоа извадете ги ментежите од потпирачите на рерната (3/4). Склопете ја вратата со истите претходно опишани операции но во обратен редослед. Заменување на сијаличката во рерната

Штом рерната ќе ја исклучите од струја, одвртете ја стаклената заштита и сијаличката, заменете ја со друга соодветна за висока температура (300°C / E14). Вратете ја стаклената заштита и приклучете ја рерната.



Каталитички само-чистечки панел плочи (изборни)

Каталитичките само-чистечки панел плочи кои ги покриваат ѕидовит на рерната може да се монтираат во сите наши рерни. Овие специјални панел плочи кои се фиксираат на страните и на задните ѕидови се покриени со специјален микропорозен каталитички емајл, кој постепено оксидира, ги испарува маснотиите и ги елиминира при печењето над 200°C. Ако рерната не се исчисти по печењето на многу мрсна храна, нека работи на најјака температура додека е потребно да се исчисти (максимум 1 час). Само-чистечките панел плочи не смеат да се мијат или чистат со абразивни средства кои содржат киселини или алкали, туку редовно да се четкаат со крпа натопена со вода. Овие панел плочи може да се купат во најблискиот дистрибутер или сервисен центар.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

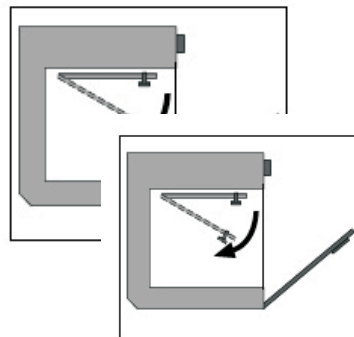
Предупредување: пред да работите било што, исклучете ја рерната од струја.
Генерално чистење

За да се задржи сјајносна на емајлираните делови подолго време потребно е да се чисти рерната по секое печење. Штом рерната ќе се олади, лесно ќе можете да ги отстраните масните слоеви со помош на сунѓер или со крпа со навлажнета со сапун и евентуално со детергент кој се наоѓа на пазарот. Никогаш не користете абразивни крпи или сунѓери, кои можат трајно да го оштетат емајлот. На белите рерни дури и деловите на контролна табла како што се рачката и копчето треба да се чистат постојано бидејќи со време пожелтуваат поради испарувањето на маснотиите. По употреба, исплакнете ги со вода деловит со нерѓосувачи челик и исушете ги со мека крпа. Во случај на постојана дамка, користете нормални неабразивни средства за чистење или еден од посебните производи за нерѓосувачки челик или со топол оцет. Чистете го стаклото на вратата само со топла вода, и избегнувајте груби крпи.

"Не користете млаз пара за чистење."

Рерни со можност да се спушти решетката за да се исчисти

1. Предупредување: проверете дали сите контроли се на "OFF" позиција и почекајте да се изладат елементите од решетката за скара.
2. Потпрете го предниот дел од скарата додека ги отстранувате завртките кои ја држат решетката.
3. Спуштете го предниот елемент внимателно до долу.
4. Кога ќе ја чистите рерната внимавајте да не користите силно да не ја притискате решетката.
5. Кога чистењето е завршено, внимателно отстранете ги сите хемикалии од чистењето и водата од решетката за скара.
6. Внимателно подигнете го предниот дел во позиција и прицврстете ги навртките.



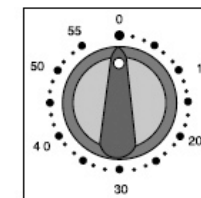
НИКОГАШ НЕ КОРИСТЕТЕ ЈА РЕРНАТА СО РЕШАТКАТА ДА ВИСИ НАДОЛУ!

УПАТСТВА ЗА КОРИСТЕЊЕ

БРОЈАЧ НА МИНУТИ

За да го користите минутниот бројач, навијте го свончето со вртење на копчето во насока на стрелките на часовникот со една целосна ротација. Потоа свртете го назад додека да дојдете до одбраното време (макс. 60 минути).

Кога подесеното време измине, се активира звучен сигнал. Со звучниот сигнал минутниот бројач не ја прекинува работата на рерната.



СИГНАЛНА СВЕТЛОСТ НА ТЕРМОСТАТОТ (C) / доколку постои /

Таа се вклучува секогаш кога термостатот ја корегира температурата во внатрешноста на рерната и се исклучува кога таа температура ќе се постигне

СИГНАЛНА СВЕТЛОСТ ЗА ВКЛУЧЕНА РЕРНА / доколку постои /

Таа сигнализира дека апаратот е вклучен и свети во секој режим на работа

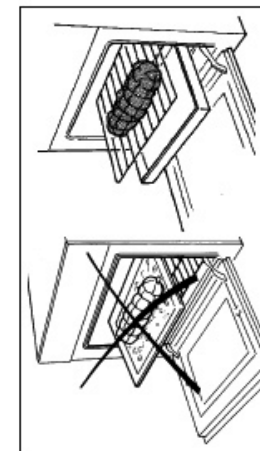
СИГУРНОСЕН ТЕРМОСТАТ

Се користи да го прекине дотокот на електрично напојување, да би се спречило евентуалното прегрејување во случај на неправилна работа на апаратот. Во таков случај почекајте рерната да се олади, и тогаш активирајте ја повторно. Во случај да се расипе некој дел од апаратот ви предлагаме да го повикате сервисот.

УПАТСТВА ЗА ПЕЧЕЊЕ

ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА

За совршено печење потребно е рерната да ја загреете на подесената температура. Само многу мрсни меса можат да се стават во ладна рерна. Никогаш не користете садови со ниски страни за печење на месо за да не се извалкаат многу сидовите на рерната, и да нема прскање на маснотиите, горење на сосот или да нема чад. Користете тавчиња со високи страни, посебно керамички садови, ставете ги на решетката на средина на рерната. Табелата покажува некои примери како да го подесите термостатот и времето на печење. Времето на печење варира според типот на храна, разноврсноста и волуменот. Сигурни сме дека, после неколку обиди, искуството ќе ви помогне при можните варијанти за вредностите прикажани на табелата.



Практични совети да заштедите енергија

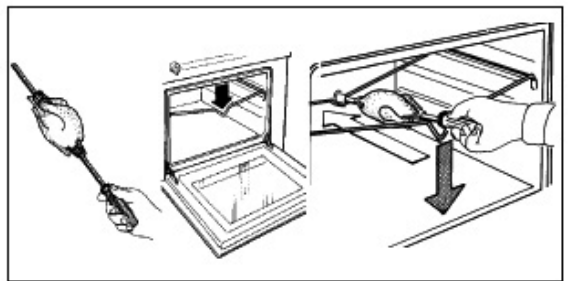
Рерната може да ја исклучите неколку минути пред крајот на печењето; преостаната енергија е доволна да го заврши печењето. Отворајте ја вратата само ако тоа е навистина потребно; да проверите до каде е печењето, погледнете низ стаклото (сијаличката е секогаш вклучена).

ПЕЧЕЊЕ НА РЕШЕТКАТА ЗА СКАРА

За да печете на скара или, загрејте ја рерната околу 5 минути. При печењето на скара, топлината доаѓа од горе; тоа е засновано на инфрацрвена радијација и е погодна за не многу дебело месо и за тост. Месото и рибата кои треба да се печат на скарата треба да се подмачкани и да се ставени на решетката; треба да бидат наредени на најблискиот и најдалечниот дел на решетката, според дебелината на месото кое треба да се пече. Табелата покажува некои примери на време на печење и положба на храната. Времето на печење варира според видот на храната, разноврсноста и волуменот.

Ставете ја храната која ќе се пече и внимавајте да ја ставите меѓу двете вилушки за да нема оптоварување на моторот на раженот. Ставете ја шипката на раженот на дупката на моторот на сидот на рерната, и внимавајте добро да ја наместите на задниот дел.

Потпрете ја целата на потпорната решетка со помош на прстенот на прачката на раженот поставен на рачката. Ставете тава во која ќе капе маснотијата. Тргнете ја рачката на при печењето. Таа служи само полесно да се извади храната кога ќе заврши печењето.



ТАБЕЛА ЗА ВРЕМЕТО НА ПЕЧЕЊЕ

Видови храна	Број на делови	Темп. на рерна°C	време минути
ХРАНА			
Долготрајно печење месо	2	220-250	Зависи од
Брзо печење на месо	2	225-250	50-60
живина(патка итн.)	1	210-250	150-180
Пилешко месо	2	225-250	50-60
Дивеч	1	200-225	Зависи од
Риба	1	180-200	20-25
Теста			
Божикна торта	Само основата	160-200	60-70
Торта од слива	"	170-180	90-100
Само тесто(основата)		170-180	80-100
Торта со портокап	2	200	
Само тесто(основата)	2	215-230	
	2	215-230	
Солени колачи	2	215	40-45
Бриоши	2		35-40
Лиснато тесто	1	140	30-40
Пандишпан	2	200-215	30-35
Колач со белка и шеќер	1	140	60-80
Полнето лиснато тесто	2	215-230	30
Овошна торта(тесто без квасец)	2	230	30-35
Овошна торта(тесто со квасец)	2	230	20-30

ТАБЕЛА ЗА ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ НА РЕШЕТКАТА ЗА СКАРА

Потекло на храната	Квт Кг	Број на делови	Темп°C	Време на предзагревање Во минути	време Во мин.
Телешки котлети	1	3	250	5	8-10
Јагнешки котлети	"			"	12-15
Џигер	"			"	10-12
Ролат од дробено месо	"	"		"	12-15
Телешко срце	"	"		"	12-15
Печено во кошулица	"	"		"	20-25
Пола пилешко	-			"	20-25
Рибни филети	-			"	12-15
Полнети домати					10-12