



МУЛТИФИНКЦИОНАЛНА ФУРНА
FEA 293



МУЛТИФИНКЦИОНАЛНА ФУРНА
FEA 493

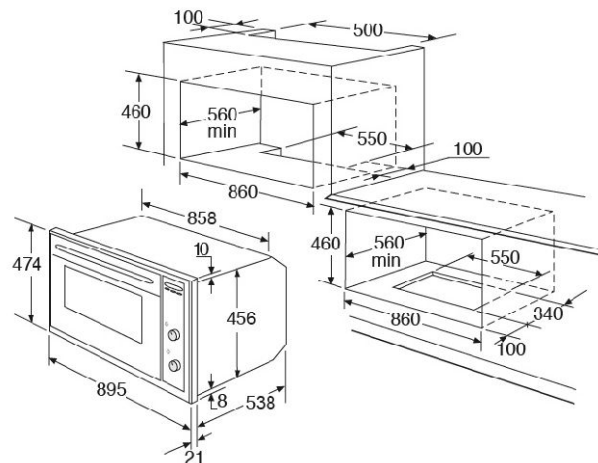
Novi Beograd: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826
Bul. Arsenija černojevića 66

POSTOVANI KORISNICI

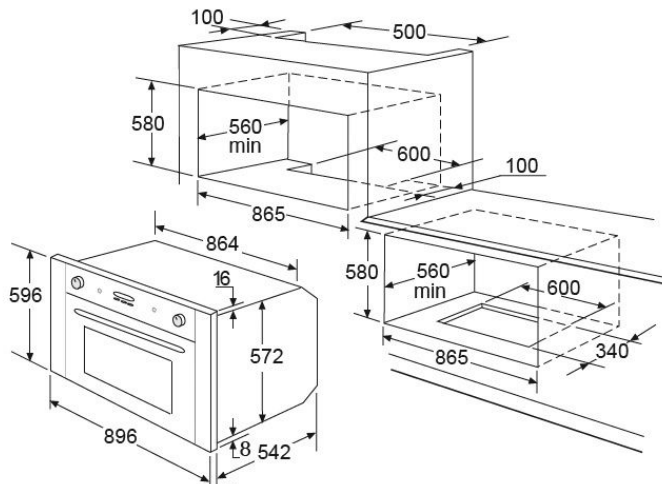
Zahvaljujemo vam sto ste izabrali nas proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se dace isti da odgovori vasim potrebama i zahtevima. Kada god smo vam potrebni ne dvoumite se potrazite nas. Mi cemo uvek biti uz vas kada god vam je potrebno za saradnju i za pruzanje svih potrebnih informacija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

TEHNIČKI PODATCI I DIMENZIJE KUHINJSKOG ELEMENTA ZA FEA 493



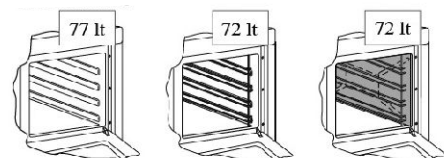
TEHNIČKI PODATCI I DIMENZIJE KUHINJSKOG ELEMENTA ZA FEA 293



Radni obim rerne

Električne karakteristike

Snaga grilla:	2400W
Snaga gornjeg grejaca	1100W
Snaga donjeg grejaca	1500W
Snaga kruznoggrejaca	2600W
Sijalica	max. 25W



- 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 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 tro ični kabel za napajanje i funkcioniraju na monofaznom naponu 220.....240V -50....60Hz, kao sto je pokazano I upisano u tablici na zadnjoj strani ovog uputstva.

Kabal za napajanje je zuto zelene boje.

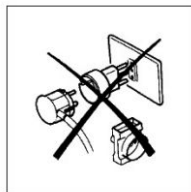
Povezivanje kabla za napajanje sa električnom mre om

Pove ite kabel za napajanje kao što nalazu vazeci propisi.

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 pokrivati)

Prije nego što se povežete na električnu mrežu, uverite se da:

- Elektromotor, napajna 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).



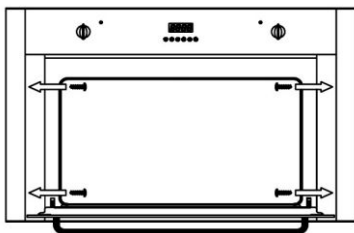
Ugrađivanje

Usmerite pećnicu ka otvoru konstrukcije, postavite je na osnove i namestite je da bi bila u liniji sa nameštajem.

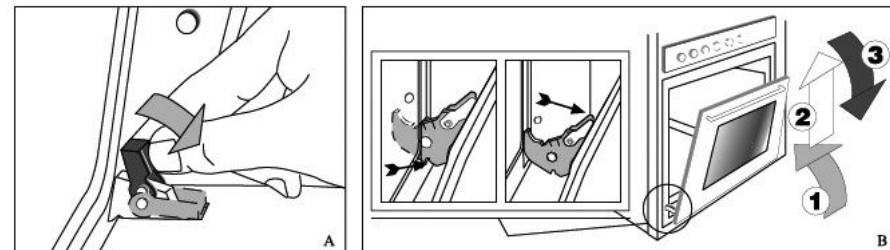
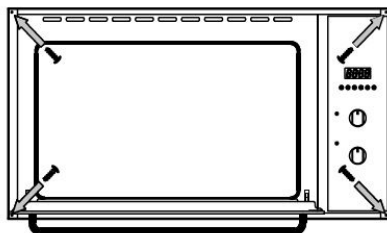
Dimenzije pećnice i otvora su prikazani u tabeli sa tehničkim karakteristikama

- Otvorite vrata pećnice i fiksirajte je sa 4 gvinta za drvo ispred straničnih montažnih otvora.

FEA 293



FEA 493

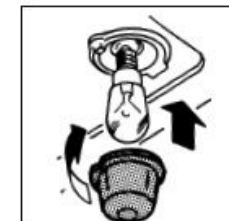


OKACIVANJE VRATA

- 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 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.



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). Samočišćeći 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 otkačiti 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 krpu 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, uzмите meku krpu 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
- Povucite ka vama drzace donje sarke (fig A)
- Polako zatvorite vrata l podignite je kako bi izasle donje sarke iz njihovog lezista
- Povucite je l uverite se das u sarke izsle iz lezista

- 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 rerne bude zdravo pricvrćena za modul , l da svi elektricni delovi budu izolovani kako nebi dosli u kontakt s rernom.

- 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

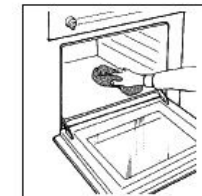
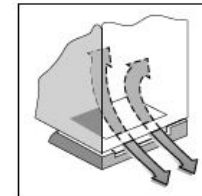
Prije nego što počnete koristiti pećnicu mi vam savetujemo:

- 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 osjetljiva 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 (obezbedejne na elektronsko l elektricno 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.



Lampica je uključana, grejači ne rade, a ventilator za hlađenje je uključen, lampica stalno svetli.

ODMRZAVANJE



Ventilator je uključen, 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 mo ete izabrati eljenu temperaturu od 50°Ñ do 250°Ñ. 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 50C do Maximuma



Aktivan je donji grejac I motorni ventilator. Temperatura moze da bude u rasponu od 50C do Maximuma



Radi zadnji grejac I motorni ventilator . Temperatura moze da bude u rasponu od 50C do Maximuma



KUVANJE NA GRILL

Radi grill I rotirajuci rostilj



Radi grill I motorni ventilator

Okrenite termostat u poziciju 200C

Vrata rerne trebaju biti zatvorena kod svih nacina kuvanja

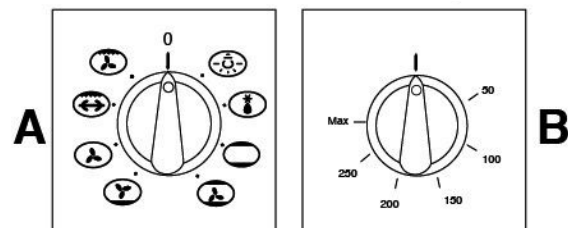


TABELA VREMENA ZA KUVANJE

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 kolicine
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
Pola pile	1	3	max.	5	20-25
Ribno file	1	3	max.	5	20-25
Punjeni paradajz	1	3	max.	5	10-12

PRIPREMANJE SLATKISA

Cirkulacija vazduha u pećnicu omogućava jednaku temperaturu. Više nije neophodno prevremeno zagrevanje rerne. Ali za delikatne slatkise potrebno je prevremeno zagrevanje. Možete 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 već pripremljena i gotova jela mogu da oforme gornju zapečenu površinu (zlatna korica). Kao što su: pirinac, lasanja, rezanci sa bešamel 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.

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

VREME TRAJANJE KUHANJA

U priloženoj tabeli su prikazani primeri za preporučanu temperaturu i vreme kuhanja. Vremetrajanje kuhanja varira u zavisnosti od jela, homogenosti i obima. Sigurni smo da će preko date tabele da vam se pojašni slučaj kuhanja:

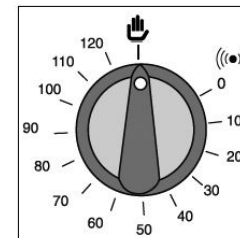
PRIBELEŠKA:

Za pečenje govedine, teletine, svinjetine, pileline 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.

RAD KOMPONENTA

TAJMER ZAKRAJ KUVANJA

Tajmer za kraj kuhanja se regulira od 0-120 minuta. 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 prođe zadato vreme čuje se zvucni signal i rerna se automatski isključuje. Za uključivanje rerne na ručnu komandu pri čemu se deaktivira tajmer postavite dugme u prvobitni položaj tako da ga zavrtite u smeru suprotnom kazaljke na satu, dok simbol (⌚) na kontrolnoj table se ne poklopi sa nulnom pozicijom.



SIGNALNA SVETLOST TERMOSTATA (C) /ako postoji/

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

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

Ona signalizira da je aparat uključen i svetli u svaki režim rada.

SIGURNOSNI TERMOSTAT

Koristi se da bi prekinuo dotok električnog 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 komponenti aparata pokvari predlažemo vam da pozovete servis.

MOTOR ZA HLADJENJE

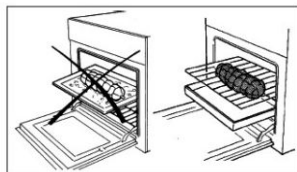
Ovaj aparat ide u kompletu sa motornom za hladjenje unutrašnjih elemenata. Otor se uključuje automatski kad rerna radi.

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 biće 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 možete koristiti dva načina pečenja

- tradicionalno pečenje
- ventilaciono pečenje

Ukoliko ste izabrali ventilaciono pečenje, imate veliku prednost možete 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 više nivoa.

Temperatura je viša u odnosu na tradicionalni tako da se stedi vreme i struja

Rerna ima momentni protok toplote tako da predhodno podešena temperatura se dostiže za relativno kratko vreme. Da bi se osposobilo zagrevanje u donjem delu uključite samo donji grejao.

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 bliže ili dalje od grejača. U priloženoj tabeli postoje primeri za vreme trajanja kuhanja i za nivo podešavanja grila. Vreme kuhanja može varirati u zavisnosti od vrste istoga, homogenosti i obima.

Koristite grill i rotirajući razanj

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

Ubacite roštilj u meso i izbalansirajte meso da bude ravnomerno raspoređeno kako nebi došlo do preopterećivanja motora

Postavite roštilj na svoj nosač, izvadite plastični rukohvat, postavite tavu za sakupljanje masnoće na najdonju rešetku.

