



MULTIFUNKCIONALNE FURNE

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.

Električno povezivanje

Aparati imaju troični kabel za napajanje i funkcioniraju na monofaznom naponu 220.....240V -50....60Hz. Provodnik za zaštitu je u žuto/zelenoj boji.

Povezivanje kabla za napajanje sa električnom mrežom
 Povežite kabel za napajanje kao što je prikazano na slici 1 i 2.
 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 pokrivati)
 Prije nego što se povežete na električnu mrežu proverite da li su ispravno postavljeni prekidači za napajanje i kleme kako bi izdržali maksimalni napon. (pogledajte u tabeli sa tehničkim podacima)
 Električna instalacija treba biti prema standardnim propisima, kontakti i električni prekidači trebaju biti na dostupnom mestu, čak i nakon ugradnje pećnice. 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 indirektne 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.

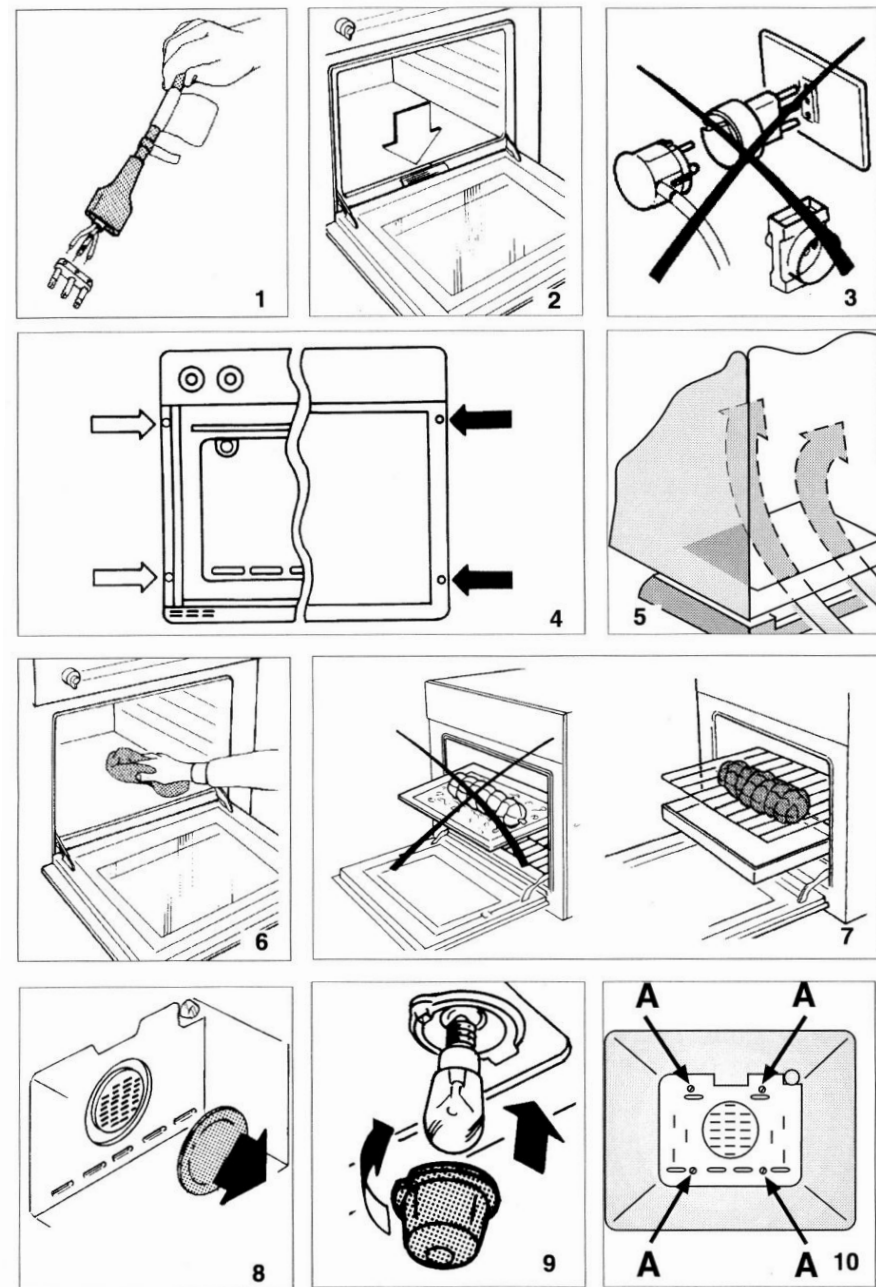
Ugrađivanje

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 na slici 13.
 Otvorite vrata pećnice i fiksirajte je sa 4 gvinta za drvo ispred straničnih montažnih 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.
 Elementi za povezivanje, koji graniče sa površinom nameštaja trebaju izdržati temperaturu ne nižu od 90 C, kako bi bili izbegnuti deformacije omotača.
 Prije nego što počnete koristiti pećnicu:
 Uključite furnu na maksimalnu temperaturu oko 45 minuta.
 Očistite unutrašnjost furne sa sapunicom i dobro isplaknite.

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

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.

		SAMO OSVETLJAVANJE Lampica je uključana, grejači ne rade, a ventilator za hlađenje je uključen.
		ODMRZAVANJE Pećnica i zelena lampica su uključeni za vreme ove funkcije, ali i za svaku sledeću funkciju. 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 PEČENJE U RERNI Sa okretanjem termoregulatora možete izabrati željenu temperaturu od 50°C do 250°C. Zelena lampica će se ugasi kada će pećnica doći do željene temperature. Preporuka za funkciju: Da se pećnica prethodno zagrije na željenoj temperaturi, a da se nakon toga stavi jelo.
		TRADICIONALNO PEČENJE + VENTILATOR Sa podešavanjem termoregulatora možete postići željenu temperaturu od 50°C do 250°C kada je vrata zatvorena. Ovaj način kuhanja je kombinacija kretanja toplog vazduha i ventiliranja. Ova je funkcija odgovarajuća za pečenje hleba, pice, lazanja. Preporuka za korišćenje ove funkcije: Da se pećnica prije dobro ugrije.
		SREDNO SNAŽAN VENTILATOR I DONJI GREJAČ Termoregulator se treba postaviti na željenu temperaturu. Ne preporučuje se prethodno zagrijavanje pećnice. Preporuka za funkciju: za podgrijavanje ili spremanje veoma sporih jela.
		GREJNO TELO VENTILATORA - MULTIFUNKCIJA Radi ventilator i kružni grijač. Pomoću ventilatora temperatura iz kružnog grijača se ravnomerno raspoređuje u unutrašnjosti pećnice. Sa podešavanjem termoregulatora možete postići željenu temperaturu od 50°C do 250°C. Za ovu funkciju nije neophodno predvremeno zagrijavanje pećnice da bi se stavila hrana.
		GRIL Sa podešavanjem termoregulatora možete postići željenu temperaturu od 50°C do 250°C kada je vrata zatvorena. Preporuka za korišćenje ove funkcije: za pečenje malih komada hrane na grilu.
		GRIL + VENTILATOR Radi infracrveni grijač i ventilator. Preporuka za korišćenje ove funkcije: za pečenje većih komada hrane na grilu. Sa podešavanjem termoregulatora možete postići željenu temperaturu od 50°C do 250°C.



Promena lampica u pećnici

Pećnica je opremljena lampicom sa sledećim osobinama:

25 W

Zglobna čašica E-14

T 300°C

PA NJA: Isključite uređaj iz električnog napajanja.

Ukoliko imate potrebu od promene lampice, treba da izvadite zaštitni poklopac » sa okretanjem u smeru suprotnom od kazaljki sata. Nakon što ste promenili lampicu, ponovo vratite zaštitni poklopac.

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 VENTILATORA

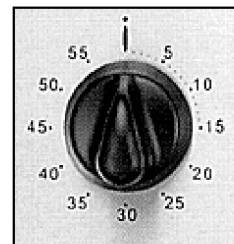
Periodično (nakon svakog 8-10 kuhanja) ventilator se treba očistiti sa toplom vodom i sa određenim preparatima. Sačekajte da se pećnica ohladi. Izvadite četiri gvinata (slika 10). Izvadite glavnu spojku. Izvucite ventilator i očistite ga. Tokom vraćanja natrag koristite iste metode, samo obrnutim putem. Jedino obratite pažnju da se centralno ležište ne uskladi sa markiranim znakom na vrhu motora.

Radni obujam pećnice je 52 litra.

Elektronske karakteristike:

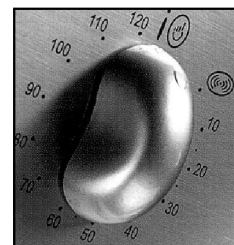
Napon	50-60Hz, 230V
Grijač na grilu	1600 - 1800W
Gornji grijač	800W
Donji grijač	1000W
Zadnji grijač	2100W
Lampica	15W
Motorni ventilator	30W
Ventilator za hlađenje	25W
Maksimalna moćnost	1850 - 2370W

FUNKCIONISANJE POSTOJEĆIH DJELOVA



Programiranje pećnice sa mehaničkim 60 minutnim tajmerom

Dugme za regulaciju (slika 3) treba se okrenuti u pravcu kazaljki sata, do pozicije od 60 minuta, a da se nakon toga vrati u smeru suprotnom od kazaljki sata do eljenog vremena za kuhanje. Pećnica se neće automatski isključiti. Zvonjava brojača minuta vas informiše da je vreme kuhanja završeno.



Programiranje pećnice sa tajmerom do 120 minuta i električno samoisključavanje

Funkcija na tajmeru za programiranje je da uključi pećnicu koja će zatim raditi u vremenskom periodu za koji je programirana.

1, FUNKCIONISANJE

Nakon što ste postavili termoregulator na eljenu temperaturu, okrenite dugme tajmera u pravcu kazaljki sata, do eljenog vremena kuhanja (maksimum do 120 minuta)

Kada će se tajmer vratiti na "0" brojač minuta će zazvoniti, kako bi vas informisao da će se pećnica automatski isključiti.

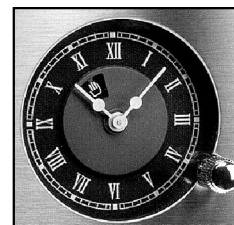
2, RUČNO PODEŠAVANJE

Ukoliko je vreme kuhanja duže od 2 sata i ručno određivate njene funkcije. 



SAT

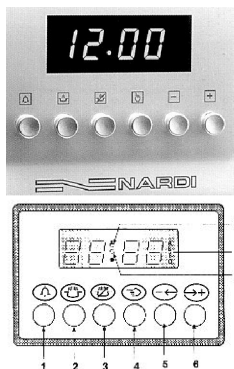
Da biste uključili sat, pritisnite i okrenite dugme ulevo, dok ne odredite tačno vreme (u slučaju pogrešnog okretaja, okrenite udesno, mehanizam za sigurnost zaštićuje elemente sata).



Sat sa tajmerom za isključavanje do 180 minuta

Ukoliko želite da odredite vreme kuhanja (od 0 do 180 minuta), okrenite dugme u smeru suprotnom od kazaljki sata, bez ikakvog pritiska na dugme dok se na prozoru ne pojavi određeno vreme kuhanja. Sa prolaženjem vremena aktivira se zvučan signal. Da biste ga zaustavili, bez pritiska okrenite dugme ulevo.

INSTRUKCIJE ZA RAD ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA



- (1) Podešavanje displeja da bi se prikazivao brojač minuta- tajmer
- (2) Podešavanje displeja da bi se prikazivalo vreme kuhanja - tajmer
- (3) Podešavanje displeja da bi se prikazivalo vreme do završetka kuhanja Ručni režim rada
- (4) Podešavanje vremena -smanjenje
- (5) Podešavanje vremena -povećavanje
- (A) Osnovna funkcija
- (B) Radna programa
- (C) Automatski režim

Automatsko pečenje (početak i kraj)

- 1) Podesite dužinu vremena potrebnog za pečenje sa pritiskom na dugme
- 2) Podesite vreme za završetak pečenja sa pritiskom na dugme
- 3) Podesite temperaturu i program pečenja pomoću termoregulatora i dugmeta za izbor programa.

Nakon što završite sa podešavanjem displeja simbol **«AUTO»** počće da trepće, a to znači da je pećnica programirana.

Primer: pečenje traje 45 minuta i predviđeno je da završi u 14:00 sati.

- Pritisnite dugme sve dok se ne podesi na 0,45.
- Pritisnite dugme sve dok se ne pojavi 14:00.

Nakon završetka podešavanja, tačno vreme će se pojaviti na displeju sa simbolom **«AUTO»** i konstantno blešćeće. To znači da je program pečenja memorisan.

U 13:15 sati (kada će se od 14:00 oduzeti 45 minuta) rena će se automatski uključiti.

Tokom pečenja simbol i simbol će sijati.

U 14:00 sati rena će se automatski isključiti, a pojaviće se i zvučni signal sve dok se ne pritisne simbol  kako bi zvonjava prestala.

Spoljni ventilator

Sve pećnice imaju spoljni ventilator koji služi za hlađenje. On sprečava toplinu da deformiše elemente. On se automatski uključuje pri svakoj određenoj funkciji pećnice.

Demontaža vrata pećnice

Kako bi čišćenje bilo lako i da bi se omogućio lakši pristup u unutrašnjost pećnice, vrata se mogu izvaditi.

Demontiranje je na sledeći način:

Šarke sa pokretnim zglobovima/zavrtkama

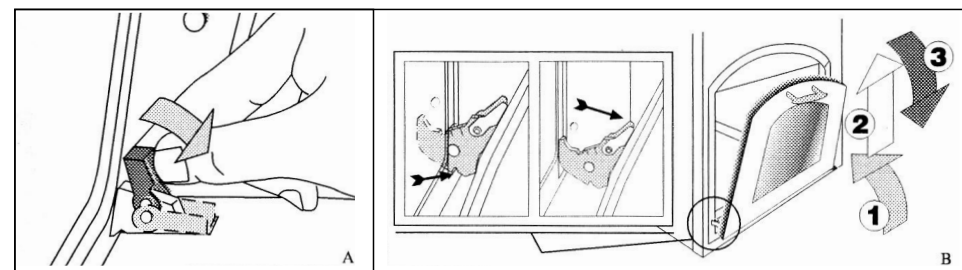
Šarka ima dva pokretna zgloba/zavrtke.

Kada će se zglob/zavrtka podići, šarka će izaći iz svog ležišta.

Nakon što ste to učinili, vrata se treba podkrenuti i izvaditi, kao kada ista klizi prema vani, kada ovo radite držite vratu sa strane u blizini šarki.

Da biste vratili vratu na mesto, prvo stavite šarke u njihova ležišta.

Prije nego zatvorite vrata, nemojte zaboraviti da vratite pokretne zglobove/zavrtke, koje služe za učvršćivanje tih dve šarke.



Namještanje vrata

1. Postavite vratu na šarke
2. Celosno otvorite vrata, kao što je stavljena pritisnite ih i iste navrtite.
3. Zatvorite vrata i proverite dali pravilno funkcioniše.

TABELA VREMENA ZA KUHANJE

Vrsta hrane	skara No 4 3 2 1	temp. pećnice	Vreme u minute
HRANA			
Produ eno spremanje peciva	2	220-250	nadole, u zavisnosti od količine
Brzo spremanje peciva	2	225-250	50-60
Ptice (kokoš)	1	210-250	150-180
Domaće ptice	2	225-250	50-60
Divjač	1	200-225	nadole, u zavisnosti od količine
Riba	1	180-200	20-25
Slatke stvari			
Koledarski kolač	naš-god	160-200	60-70
Keks sa slivama	naš-god	170-180	90-100
Pandišpan	naš-god	170-180	80-100
Biskvite	2	200	40-45
Lisnato testo	2	215	30-40
Torta	2	200-215	30-35
Kolači	1	140	60-80
Lisnato testo sa kremom	2	215-230	30
Kolači bez masti	2	250	30-35
Kolači sa mašću	2	230	20-30

ČIŠĆENJE I ODR AVANJE

UPOZORENJE Prije bilo kakve radnje isključite pećnicu iz električnog napajanja.

OSNOVNO ČIŠĆENJE

Va no: Čišćenje pećnice se mora uraditi nakon što smo prije isključili uređaj iz električnog napajanja.

Kako da se pećnica čisti: 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.

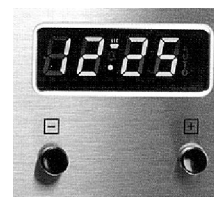
Sa vla nom krpom natopljenom u neki rastvor na bazi amonjaka obrišite unutrašnjost rerne, oplaknite i osušite rernu.

U slučaju da ostanu fleke, na dno stavite krpu utoplenu 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 krpu i sapunljivu vodu, oplaknite je i pa lljivo je osušite.

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

Proizvođač ne preduzima odgovornost za oštećivanja nastala na uređaju, na drugim stvarima ili posledice za zdravlje ljudi koji su nastali zbog loše i neispravne instalacije ovog uređaja. Sledeći našu politiku stalnog usavršavanja mi zadr avamo neotuđivo pravo da unapredimo i modificiramo naš proizvod bez prethodnog obaveštenja.



Elektronski programator podešavanje vremena

Nakon uključivanja pećnice u električnu mre u, na displeju će početi da trepće simbol 0.00 Pritisnite istovremeno (-) è (+) u vremenu od oko 4 sekunde, i sa nastavkom pritiska na jedno od dugmića nameštite tačno vreme. Pećnica će nastaviti da radi na ručnom re imu, i biće moguće upotrebljavati je bez da bude programirana.

Programator za određivanje kraja kuhanja poluautomatski re im rada

Pećnica mo e biti programirana da se isključi u trajanju od 11 sati i 59 minuta. Pritisnite dugme (-) i zatim nastavite da pritišćete dugme (+), da biste programirali isključavanje pećnice. Na displeju se pokazuje simbol Auto, koji pokazuje da pećnica radi na automatskom re imu. Isključavanje pećnice je praćeno zvučnim signalom, i ako ga ne isključite ručno on se sam isključuje nakon 2 minuta.

Zaključavanje kontrolnog panela

Istovremeno dodirivanje dugmadi (+) i (-) u produ etku od 10 sekundi, na displeju svete simboli "OFF" i KLJUČ i aparat se ne mo e uključiti.

Sa ponovim istovremenim dodirivanjem (+) i (-) na displeju se pokazuje simbol "ON" i u sledećih 5 sekundi prikazuje se vreme.

INSTRUKCIJE ZA KUHANJE

Kuhanje u pećnici

Za da bi postigli bolji rezultat u kuhanju preporučuje se prijevremeno zagrijavanje pećnice do postizanja elene temperature.

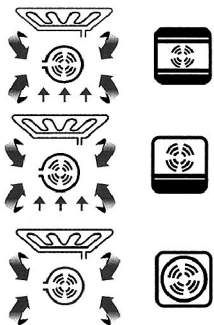
Samo vrlo masno meso mo e biti stavljeno u hladnu pećnicu. Nemojte koristiti veoma niske sudove ili tave kako se ne bi mrsili stranice pećnice. Koristite dublje posuđe, glinene postavljajte iznad grila koji se nalazi na srednjem nivou pećnice. U uputstvo za rad postoji tabela sa primerima za preporučanu 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. Pećnica se mo e isključiti nekoliko minute prije kraja kuhanja. Toplota koja što je ostala mo e završiti jelo. Otvorite vrata pećnice samo malo kako biste proverili jelo. (lampica se odmah uključuje).

Va ni savjeti:

U pećnici mo ete koristiti dva načina pečenja

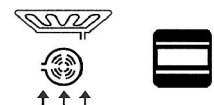
- tradicionalno pečenje
- ventilaciono pečenje

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.



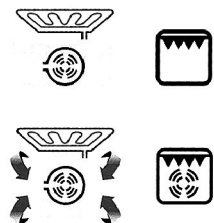
Ventilaciono pečenje

Na ovaj se način postiže postojana cirkulacija toplog vazduha. Ova vrsta pečenja je preporučljiva za kuhanje na dva nivoa u isto vreme. Temperature su niže od načina tradicionalnog pečenja, pri čemu se štedi vreme i energija. Izabrana temperatura se postiže za veoma kratko vreme.



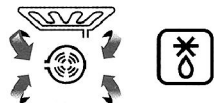
Tradicionalno pečenje

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.



Grilovo pečenje

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 grijača. U priloženoj tabeli postoje primjeri za vreme trajanja kuhanja i za nivoa podešavanja grila. Vreme kuhanja može varirati u zavisnosti od vrste istoga, homogenosti i obima. Sa funkcijom u kojoj rade infracrveni grijači i ventilator, imamo mogućnost da pripremimo veće količine mesa. (od 1 do 2 kgr.)



Odmrzavanje

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.



Oprešnjavanje

Sa ovom funkcijom možete opresniti 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.

Pripremljanje tjestenina

Cirkulacija vazduha u pećnici omogućava jednaku temperaturu. Prije vremeo zagrijavanje nije potrebno. Možete staviti više tavnica sa tjesteninama. Istovremeno sa tjesteninama mogu se spremati i druge vrste hrane (riba, meso i dr.) bez mešanja mirisa i okusa. Pri toj funkciji temperatura treba biti izjednačena.

ZAŠTITNI FILTER ZA VENTILATOR PEĆNICE /Opcija/

Za vreme spremanja mesa, da bi se spremlilo zamašćivanje perki ventilatora, preporučuje se korišćenje zaštitnog filtra. Nakon kuhanja, izvadite filter i pažljivo ga očistite. Da biste postavili filter na zadnjem delu ventilatora pogledajte (slika 8)

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

VREMETRAJANJE KUHANJA

U priloženoj tabeli su prikazani primeri za preporučanu temperaturu i vreme kuhanja. Vremetranje kuhanja varira u zavisnosti od jela, homogenosti i obima.

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 ZA VREME KUHANJA NA GRILU

Vrsta hrane	količina	skara No	temp. pećnice	Prijevr. zagrevanja min	Vreme u minute
		1 2 3 4			
Teleći kotlet	1	3	250°C	5	8-10
Jagnjeći kotlet	1	3	250°C	5	12-15
Digerica	1	3	250°C	5	10-12
Teleća srca	1	3	250°C	5	12-15
Pečenje u mreži	1	3	250°C	5	12-15
Polna pile	1	3	250°C	5	20-25
Ribno file	-	3	250°C	5	20-25
Punjeni paradajz	-	3	250°C	5	12-15
	-	3	250°C	5	10-12