



**КОМБИНИРАНА ПЕРНА  
(плин - електрична)**

**FR 4MB**

**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

## 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 класа 3 и е дизајниран за непрофесионална употреба од приватни поединци дома. Мора да го користат совесни возрасни луѓе. 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. Предните достапни делови од опремата може да се прегреат при работата. Достапните елементи се загреваат особено кога решетката се користи со полу-отворена врата.**

### СТРОГО ВЕ СОВЕТУВАМЕ ДЕЦАТА ДА ГИ ДРЖИТЕ НАСТРАНА ОД ОПРЕМАТА.

**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 да го исклучите уредот проверете дали соодветно регулиран за типот на плин.

Пред одржување и чистење исклучете го апаратот од струја и почекајте да се излади.


- Заради безбедност, опремата има уред кој спречува употреба на решетката за скара и раженот кога е пуштен пламеникот.

- Корисникот не смее да го менува напојниот кабел. За менување контактирајте само квалификуван инженер

- При користење на плинот потребно е редовно да проветрувате во просторијата. Проверете дали инсталацијата е во согласност со делот "Позиционирање".

- Ако уредот на гас се користи подолго време потребно е да додатно да проветрувате (отворен прозорец или додатен одвод).

- Пред да ја користите рерната, извадете ги заштитните обвивки на вратата на рерната и загрејте ја рерната празна на максимум температура околу 45 минути да се отстранат мирисите кои се резултат при процесот на изработката. Убаво исчистете ја рерната со сапунеста вода, и потоа исплакнете со вода. Не користете премногу вода бидејќи и внатрешните елементи можат сериозно оштетени.

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 .

- Никогаш не обложувајте ја рерната со алуминиумска фолија бидејќи и отворите преку кои се овозможува брза термичка размена може да се затнат и на тој начин да го оштетат емајлот.

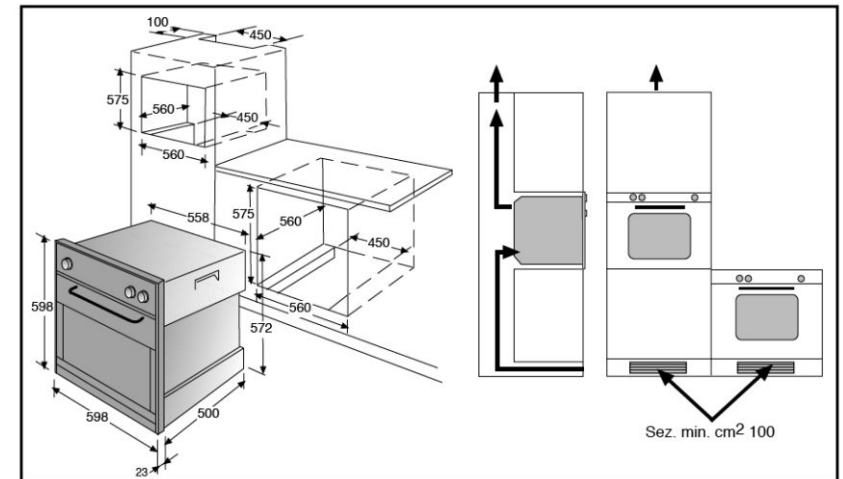
- За сите поправки контактирајте со техничкиот сервисен центар за клиенти и побарајте оригинални резервни делови. Поправки кои ги вршат необучени лица може да направат оштетување на уредот.

Овој уред е во согласност со ЕЕС Спецификација:

- 73/23 + 93/68 (опрема за низок напон)
- 89/336 (електромагнетска компатибилност)
- 89/109 (компоненти кои доаѓаат во контакт со храна)
- 90/396 (опрема за плин)

### Местење на рерната во мебелот

Наместете ја рерната во вдлабнатината димензионирана како што е покажано и ставете ја на основата на депот од мебелот,

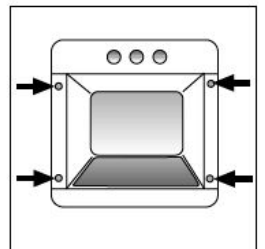


притиснете навнатре наспроти страничните стандарди.

### ВАЖНО:

**ДИМЕНЗИИТЕ НА ДЛАБНАТИНАТА ДОБИЕНИ НА ПОТПОРНАТА ОСНОВА МОРА ДА СЕ ВО СОГЛАСНОСТ СО УПАТСТВОТА ДАДЕНИ НА СЛИКАТА. ДА СЕ ОВОЗМОЖИ ДОБРО ЦИРКУЛИРАЊЕ НА ВОЗДУХОТ, И СОВРШЕНО РАБОТЕЊЕ, ОТВОРИТЕ ЗА ВЕНТИЛАЦИЈА МОРА ДА БИДАТ НА ПРЕНАТА ОСНОВА И ЗАД СТОЛБОТ.**

Отворете ја вратата и процврстете ја рерната со четирите навртки за дрво прицврстени преку страничните дупки на рерната. Проверете дали рерната е добро прицврстена и внимавајте напојниот кабел да не е во контакт со метални елементи. Опремата може да се инсталира во било каков вид мебел кој има сидови кои издржуваат топлина над 65°C покрај собната температура. (EN 60335-2-6). Не инсталирајте ја опремата близу до запаливи материјали (како завеси, платно, итн). Штом е операциите со електричното поврзување се завршени и рерната е вклопена во мебелот, поврзете ја рерната во струја.



## 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

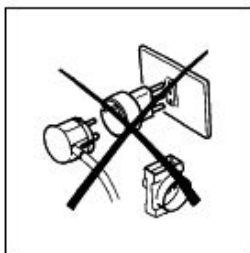
Поврзете го кабелот за напојување од рерната во приклучок кој е соодветен за напојувањето наведено на етикетата за карактеристиките за производот на производот. Во случај на директно поврзување со струјата (кабел без приклучок), потребно е да се стави соодветен пове еполарен прекинувач пред уредот, со 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 пове е-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 бидеј и можат да предизвикаат прегрејување или пожар.

Кога пламеникот е ставен под површината за готвење, двата апарати мора да бидат поврзани одделно, за да биде полесно да ги вадите уредите и поради безбедносни причини.

**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**



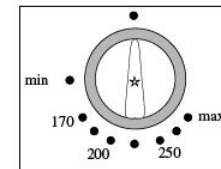
## УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

На предниот дел на опремата се наоѓаат уреди и копчиња кои се користат за работа и подесување на рерната.

### Опис на контролните елементи

#### Термостат копче:

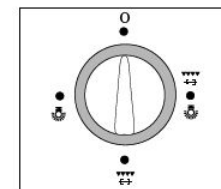
Ако е свртено копчето во спротивна насока од стрелките на часовникот го вклучувате плинот ја подесувате температурата на потребното ниво. Решетката за скара е автоматски исклучена кога ова копче е вклучено.



#### Преклопник копче:

Се користи да ги подесите овие електрични функции:

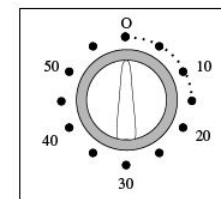
- светло на рерната
- моторот на решетката за скара и раженот
- светло на рерната + моторот на решетката за скара и раженот



Последните две функции не можат да се активираат кога се пуштен пламеникот.

#### Копче за контрола на часот:

Свртете го копчето во насока на стрелките на часовникот (целосно), потоа свртете го копчето во спротивна насока се додека не достигнете до потребното време (60 минути максимум). Кога е истече времето, алармот за предупредување се активира. Рерната мора да се исклучи рачно.



Индикаторското светло на контролната плоча се вклучува кога рерната е пуштена електрично.

Внатре има мотор кој е подесен да ги лади и контролната плоча и внатрешните елементи. Овој мотор стартува автоматски кога потребните термички услови се остварени и останува да работи дури и кога рерната е исклучена, но автоматски се исклучува кога рерната е оладена.

## Вклучување и подесување на пламеникот на рерната

- Да ја вклучите рерната, внимателно прочитајте ги следниве упатства:

- Отворете ја вратата на рерната
- Притиснете и свртете го копчето за термостат во спротивна насока од стрелките на часовникот се додека не се постигне максималната температура. Држете го копчето притиснато се додека сетот за микро-приклучок од задната страна не исфрли искри на соодветното копче да се стартува пламеникот.
- Држете го копчето притиснато околу 10 минути да се овозможи топлина на термоелементот. Кога термоелементот се затопли, пламенот автоматски се вклучува (проверете низ дупчињата на дното)
- Ако после 10 секунди пламеникот не е запален, исклучете ја операцијата и почекајте најмалку минута, пред повторно да се обидете да запалете. (вратата нека биде постојано отворена).
- Кога пламеникот е запален, почекајте неколку секунди, и потоа затворете ја вратата.
- Кога нема струја, вклучете ја рерната со подесување на пламенот близу до предниот отвор на тавата за капење на маснотиите, а потоа следете истите операции како погоре.
- Откако рерната е вклучена, свртете го копчето за термостатот на позиција на потребната температура.
- Кога е заврши печењето, свртете го термостатот во насока на стрелките на часовникот на позиција 0 да ја исклучите пламенот.



## Работа на скарата и раженот

ЈАДЕЊАТА СО СКАРА МОРА ДА СЕ ГОТВАТ СО ПОЛУ ОТВОРЕНА ВРАТА И ДА БИДЕ НАМЕСТЕН ТОЛИНСКИОТ ШТИТНИК

Со активирање на функциите на решетката на скара и раженот можно е да се готви со отворена врата да излегува чадот. Отворете ја вратата на рерната, ставете го јадењето и подесете ја позицијата на посебниот штитник за топлина да не дојде до прегрејување; капакот на топлинскиот штитник мора да биде наместен наспроти горниот капак од вратата кога е отворена.

## Табела на карактеристики CAT. II 2H3 +

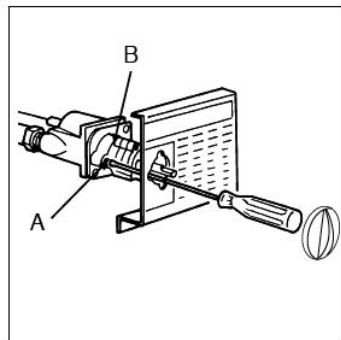
Пламеник	Бај-пас 1/100 mm	Топлотна моќ (*) (kW)		Течен гас		Природен гас	
		Процент а	Намален а	Излез (g/h) G30-G31	Инжектор р 1/100 mm	Излез (l/h) G20	Инжектор 1/100mm
<b>Рерна</b>	44	2,25	0,8	163 - 161	75	214	110
<b>Процент притисок на снабдување (mbar) (1 mbar * 10,197 mm H<sub>2</sub>O)</b>				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	
(*) = At 15 °C и 1013,25 mbar – сув гас со поголема топлотна моќ							
<b>Електрични карактеристики</b>							
Моќност на скарата= 1600 W				сијаличка на рерната = 15 W Grill			
мотор = 4 W				мотор за ладење = 25 W			

Кога притисок на плинот е различен од подесениот притисок, подесете го на регулаторот на влезната цевка кој е во согласност со локалните важечки регулативи.

### Подесување на минимум

Подесувањето за неактивната позиција на пламенот е прилагодено фабрички. Кога е го заменува инјекторот, или кога има посебни услови за распределување на притисокот на гасот, ново подесување за протокот (неактивна позиција) е биде потребно да се адаптира на инјекторот на достапниот гас. Операции кои треба да ги извршите да го подесите протокот:

- Отстранете ги сите додатни делови и долниот дел од рерната. Ставете го пламеникот со термостатот на максимум, следеј и ги упатствата дадени во посебниот дел, и нежно затворете ја вратата. Почекајте околу 10 минути, извадете го копчето, потоа дојдете до бај-пас навртката на термостатот со помош на штрафцигер. Бај-пас навртката може да се подеси на лево (позиција А) или нагоре (позиција В). Ставете ја прачката од термостатот да биде во неактивна позиција.
- Стегнете ја бај-пас навртката да го намалите пламенот или олабевете ја да го зголемите пламенот се додека не се достигне еднаков пламен.
- Ставете го копчето повторно и проверете дали со вртење на копчето меѓу максимум и неактивна позиција пламенот не е исклучен.
- Проверете дали ова подесување е соодветно за загревање на термоелементот.
- Исклучете го пламеникот и вратете го долниот дел и додатните елементи кога пламеникот е се излади.

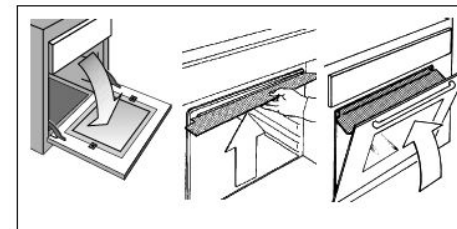


Целосно стегнете ја бај-пас навртката за течен петролејски гас (В/Р).

**НА ПЛАМЕНИКОТ НЕ Е ПОТРЕБНО ПОДЕСУВАЊЕ НА ПРИМАРНИОТ ВОЗДУХ.**

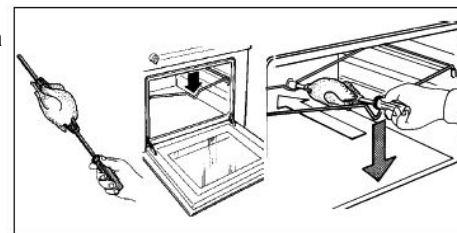
Доближете ја вратата до топлинскиот штитник и ставете ја тавата под решетката која служи за собирање на маснотиите.

**ДОДЕКА СЕ ГОТВИ НЕКОИ ЕЛЕМЕНТИ ОД РЕРНАТА СЕ ЗАГРЕВААТ МНОГУ, ВНИМАВАЈТЕ ДЕЦАТА ДА НЕ СЕ ВО БЛИЗИНА НА РЕРНАТА.**



**КОГА Е ЗАВРШИ ПЕЧЕЊЕТО, ИЗВАДЕТЕ ГО ТОПЛИНСКИОТ ШТИТНИК ШТОМ СЕ ИЗЛАДИ**

Ставете ја прачката од раженот во јадењето и внимавајте да ја ставите меѓу двете вилушки за да нема оптоварување на моторот на раженот.



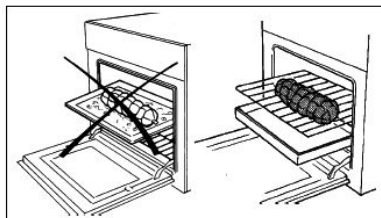
Ставете ја прачката од раженот во дупката на моторот во центарот на задниот сид и проверете дали задниот крај е добро наместен.

Ставете с7 на потпорната решетка со помош на ременот близу до рачката. Ставете ја тавата за маснотии на долниот спрат и извадете ја пластичната рачка (служи за полесно да го извадите јадењето кога е заврши печењето).

## Совети за готвење

### Печење во рерната

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 е 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.

Апаратот мора да биде поврзан со систем на плин со цврста метална цевка (бакар или челик) или континуирано сидно нерѓосувачко флексибилно црево така што апаратот да не е оптеретен на ниеден начин. Влезното црево за плин на апаратот има на крајот навртување на кое е поврзано со колено (дадено). Може да се врти во зависност од потребите за инсталација. Цврстата или флексибилната метална цевка за снабдување е поврзана со дел спротивен на коленото.

Не заборавајте да ги ставите дихтунзите на крајот на коленото од цевката.

Кога овие делови се расклопуваат и повторно склопуваат заменете ги дихтунзите со нови. Штом е се инсталира уредот, проверете дали цевката за плинот дали е притисната или оштетена од некои делови.

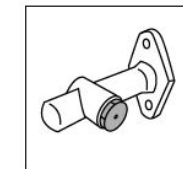
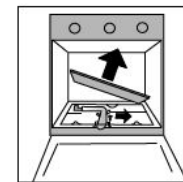
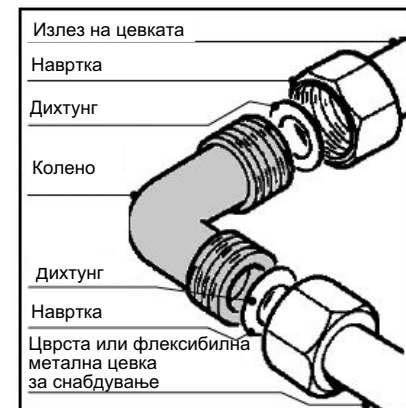
**Важно:** Кога монтирањето е завршено, проверете дали дихтунзите протекуваат односно дали добро се стегнати со раствор со вода и сапун, а не со пламен.

**Предупредување:** употребата на плинскиот уред создава топлина и влажност во просторијата во која се наоѓа. Проверете дали просторијата има добро проветрување, и нека има природните отвори за вентилација да се отворени или инсталирајте аспиратор со цевки за одвод на воздухот.

### Адаптација на пламеникот на рерната за различни видови гас

To fit the equipment to the different types of gas from the one it has been preset, (see the label set on the packing and on the equipment), operate as follows:

- Отворете ја вратата на рерната и извадете ги сите доданите елементи (тавата за маснотиите, решетката итн).
- Подигнете и извадете го долниот дел од рерната.
- Извадете го пламеникот со одвртување на навртките поставени на предниот фиксирачки триаголник на пламеникот.
- Свртете нагоре да го извадите пламеникот од потпорниот дел кој го држи задниот инјектор за да дојдете до инјекторот и да го замените со нов. Користете 10 мм клуч за одвртување.
- (погледнете ја "табелата за карактеристики").
- Постапете во обратен редослед за да ги составите расклопените елементи и не заборавајте да ја замените етикетата за калибрација на опремата со нова .





Подолу се дадени упатствата за квалификувани инсталатери за може инсталирањето, подесувањето и одржувањето да бидат правилно изведени и според важечките регулативи.

### Позиционирање

Апаратот може единствено да се инсталира и да работи во простории кои постојано е проветуваат според локалните важечки регулативи.

Природното протекување на воздухот мора да биде директно преку постојани отвори направени во ѕидовите на просторијата кои е проветруваат кон надвор, или преку колективни вентилациони цевки.

Отворите на вентилацијата мора да имаат ефективен пресек од најмалку 100 cm<sup>2</sup> и мора да бидат заштитени од случајни блокирања (заштита со метални решетки или мрежа).

Може да истотака да има индиректен проток на воздух од просториите до онаа во која е монтиран уредот, се додека овие простории имаат директна вентилација, не постои ризик во овие простори и тоа да не се спалните соби.

Протокот на воздух меѓу соседната соба и собата во која е инсталиран уредот мора да биде слободен преку постојани отвори (кои можат да се направат со правење поголем отвор меѓу вратата и подот).

Во просторијата во која е уредот мора да има систем за одвод на гасовите од согорувањето до надворешноста. Ова може да се обезбеди преку аспиратор или електричен вентилатор кој се вклучува кога уредот е вклучен.

### Поврзување на плинот

Уредот мора да биде поврзан со плинско довод или боца според спецификациите на важечките стандарди и откако е проверите дека е подесена за соодветниот плин. Уредот работи со плин кој е наведен на етикетата за калибрација која се наоѓа на пакувањето и на уредот.

Кога достапниот гас не одговара на оној кој е подесен уредот, заменете ги соодветните инјектори (дадени), и внимавајте да ставите нова етикета за калибрација (обезбедена) и да ја тргнете старата.

За да го изведе овие операции квалификуваниот инсталатер е ги следи упатствата дадени во делот "Адаптација на различни типови плин".

За безбедна операција внимавајте притисокот на снабдување да ги почитува вредностите наведени во "Табела за карактеристики на пламеникот и инјекторот ". Ако уредот има течен гас, внимавајте регулаторот на притисокот на боцата да е во согласност со локалните важечки регулативи.

ТАБЕЛА ЗА ВРЕМЕТО НА ПЕЧЕЊЕ

Видови храна	Број на делови	Темп. на рерна °C	време минути
<b>ХРАНА</b>			
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
<b>Теста</b>			
Божикна торта	Само основата	160-200	60-70
Торта од слива	"	170-180	90-100
Само тесто(основата)		170-180	80-100
Торта со портокал	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

## Чистење и одржување

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

### Генерално чистење

Не користете млаз пареа за чистење.

За да се задржи сјајносна на емајлираните делови подолго време потребно е да се чисти рерната по секое печење. Штом рерната е се олади, лесно е 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 и 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.

### Чистење на врататата на рерната

Внатрешното стакло на рерната лесно може да се извади за да го исчистите, со одвртување на двете навртки.

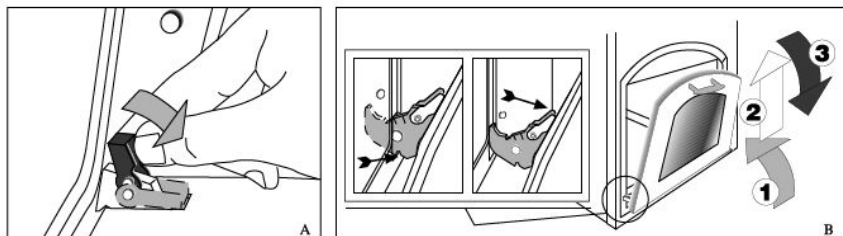
### Одвртување и закачување на вратата

#### Одвртување на вратата

Оставете ја широко отворена вратата

Подигнете ги ментежите со палецот и показалецот, и свртете ги целосно на надвор до крај. (сл.А).

Свртете ја вратата кон позиција на затворање и поставете ја на префрлувачите: на овој начин пружината на ментежите е блокирана. Со целосно затворање на вратата ментежите не се закачени на поврзувачките делови кои се интегрален дел од рерната. (секвенца 1,2,3 од сл.В ).



### Закачување на вратата

- Ставете ја вратата со закачување на ментежите на поврзувачките места кои се на рерната.
- Целосно отворете ја вратата кога ја ставате, а потоа турнете и свртете го крсните поврзувања кои целосно ги прицврстуваат пружините во насока на рерната.
- Затворете ја вратата и проверете дали добро работи.

### Заменување на сијаличката во рерната

Штом рерната е 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.

