



## КОНВЕКЦИОНА ПЕРНА FEA 2525

**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 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.

- 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.

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови може да се вжештат при користењето на апаратот. Тргнете ги децата настрана.

- 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.

## ЗАБЕЛЕШКИ ЗА 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 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

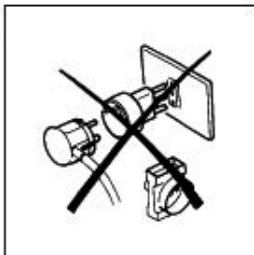
- откако сте поврзале со струјата, внимавајте напојниот кабел да не е во контакт со делови кои се подложни на загревање.


- никогаш не користете адаптери, приклучоци за паралелно вклучување бидеј и можат да предизвикаат прегрејување или пожар.

**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.**

Овој уред е во согласност со ЕЕС Спецификација:

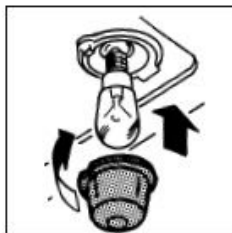
- |                 |  |
|-----------------|--|
| - 73/23 + 93/68 | (ниско волтажна опрема)                      |
| - 89/336        | (електромагнетна компатибилност)             |
| - 89/109        | (компоненти кои доаѓаат во контакт со храна) |
| - 2002/96       | (WEEE)                         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



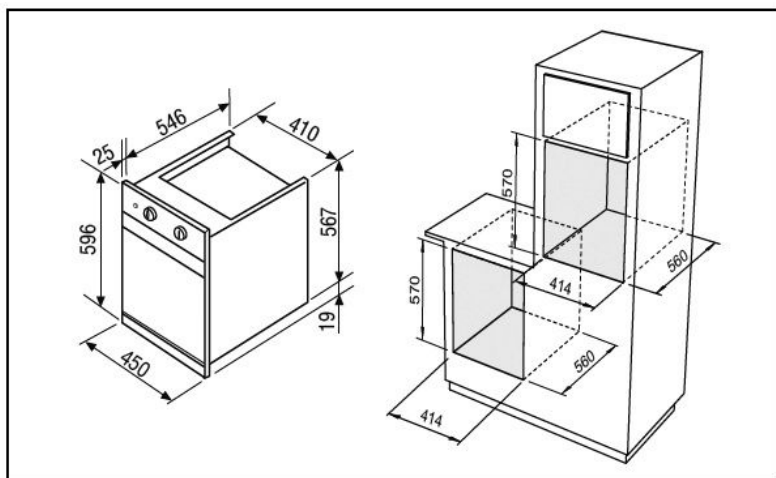
Симболот  обележан на уредот, или обележан на неговата документација, покажува дека тој уред не смее да се третира како домашен отпад. Наместо тоа тој уред треба да се предаде во најблискиот пункт за рециклирање на електрички и електронски уреди. Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните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

## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

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.



## Мебел и технички податоци



## Работен волумен на рерната

Електрични карактеристики	
Сијаличка	Макс. 15 W
Горна моќност	600 W
Долна моќност	800 W
Моќност на скарата	1400 W



## ЗАБЕЛЕШКИ ЗА ИНСТАЛИРАЊЕТО 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 е ги навртите во дупките на страничните носачи на  
рерната.

- 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 е го спроведете електричното поврзување,  
вклучете ја рерната на волтажно напојување единствено  
откако е ја инсталирате.

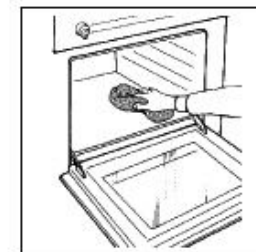
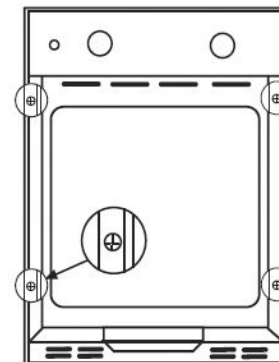
Пред да ја користите рерната, Ви предлагаме:

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

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

- внимателно исчистете ја рерната со сапуноста вода и  
исплакнете.

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



## 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 готви. 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.



### ТРАДИЦИОНАЛНО ПЕЧЕЊЕ

Горните и долните грејни елементи работат; температурата се подесува од 50°C до MAX на термостатот.



### КОНВЕКЦИОНО ПЕЧЕЊЕ

Горните и долните грејни елементи и моторниот вентилатор работат; температурата се подесува од 50°C до MAX на термостатот.



### РЕШЕТКА ЗА СКАРА

Работат елементите на решетката за скара; вклучете го термостатот на 200°C.



Работат елементите за скара и моторниот вентилатор; вклучете го термостатот на 200°C

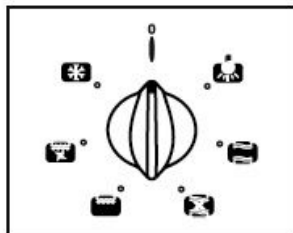


### ОДМРЗНУВАЊЕ

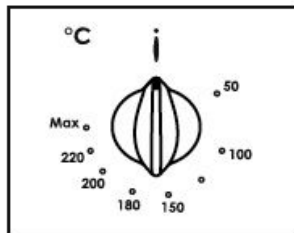
Моторниот вентилатор; со предизвикување на ладниот воздух внатре во рерната, се овозможува брзо одмрзнување на замрзнатите продукти. Не работат грејните елементи.

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

A



B



## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

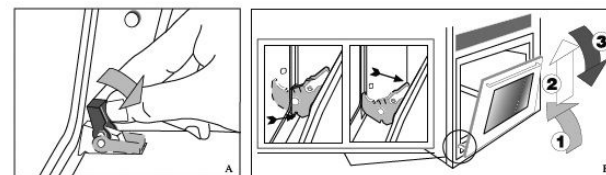
**Предупредување:** пред да работите било што, исклучете ја рерната од струја.

### Генерално чистење

За да се задржи сјајносна на емајлираните делови подоцна 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 со време пожелтуваат поради испарувањето на маснотиите. По употреба, исплакнете ги со вода деловите со нерѓосувачки 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 пареа за чистење."**

1. Сите хемикалии од чистењето и водата од решетката за скара.
2. Внимателно подигнете го предниот дел во позиција и прицврстете ги навртките. Чистење на вратата на рерната



### Одвртување на вратата

1. Оставете ја широко отворена вратата
2. Подигнете ги ментежите со палецот и показалецот, и свртете ги целосно на надвор до крај. (сл.А).
3. 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.

### Закачување на вратата

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

ТАБЕЛА ЗА ВРЕМЕТО НА ПЕЧЕЊЕ



Видови храна	Број на делови	Темп. на рерна °С	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 °С	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

ИНДИКАТОРСКО СВЕТЛО НА ТЕРМОСТАТОТ (°С)

Се вклучува секогаш кога на термостаот се подесува температурата на печење во рерната и се исклучува кога е постигната подесената температура.

**БЕЗБЕДНОСЕН ТЕРМОСТАТ**

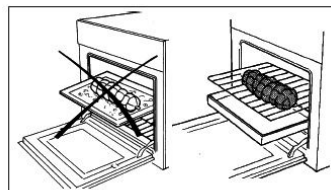
Го прекинува електричното напојување за да спречи можно прегрејување кога апаратот не правилно се користи. Во овој случај, почекајте рерната да се излади пред повторно да ја користите. Од друга страна, ако грешката е на некои од компонентите на апаратот, Ви советуваме да ја повикате техничката служба за помош.

**МОТОР ЗА ЛАДЕЊЕ**

Опремата има мотор за ладење на внатрешните елементи. Моторот автоматски се вклучува кога работи рерната.

## 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 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).

### Општи совети

Рерната нуди разни видови на греење:

- Традиционално греење за печење на посебни меса
- Вентилационо греење за печење на торти, колачи и слично.

Ако сте одбрале вентилационо греење, се препорачува да го искористите за печење на месо на повеќе полици или за подготовка на комплетно мени, со заштедување на време и енергија.



### Вентилационо греење

Со оваа функција се создава постојано циркулирање на топол воздух, потребен за печење на повеќе полици. Температурата е послаба од традиционалното печење.



### Традиционално греење

Посебно одговара за печење на дивеч како и леб и пандишпан.

Се препорачува да го ставите јадењето да се пече кога рерната е ја достигне температурата на печење, то ест кога индикаторскиот светло на термостатот е исклучи.

## 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.

## ПЕЧЕЊЕ НА ТЕСТО

Кружењето на воздухот во рерната обезбедува постојано и еднакво распределување на топлина. Не е потребно предзагревање на рерната. Сепак за некои поделикатни теста потребно е предзагревање. Повеќе тавчиња можат да се внесат во рерната заедно со тестото, и внимавајте да не ја користите првата решетка од горе. Заедно со тестото можат да се печат повеќе јадења од различна природа во истовреме (риба, месо итн.) без да се мешаат мирисите и вкусовите. Ваквото печење може да се примени и покрај различното време на печење само ако ја имаат истата температура на печење.



## ГРАТИНИРАЊЕ

Ова значи измена на површината на јадењето односно потпечено малку, и има кафеано-златна боја и крцкав вкус. “Њоки ала романа, ориз, лазањи, тестенини и зеленчук прелиени со бешамел сос се типична подготовка за ваков вид на печење.



## ОДМРЗНУВАЊЕ

Одмрзнувањето се случува на истиот начин како и на собна температура, но овде предност е тоа што е побрза постапката. Десет часа во фрижидер се намалени на еден час за еден килограм месо. Ставете го месото во своето пакување во сад и потоа во рерната.

## ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ

Табелата покажува некои примери на подесување на термостатот и на 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.

ЗАБЕЛЕШКА:

- За говедско, телешко, свинско и мисиркино месо, со коска или роловано, додадете околу 20 минути на времето прикажано на табелата.
- Предложениот знак на табелата за чекорите одговара само за печење на неколку јадења.
- Времето наведено во табелата се однесува на печење само на едно јадење; за повеќе јадења, времето треба да се зголеми на 5-10 минути.