

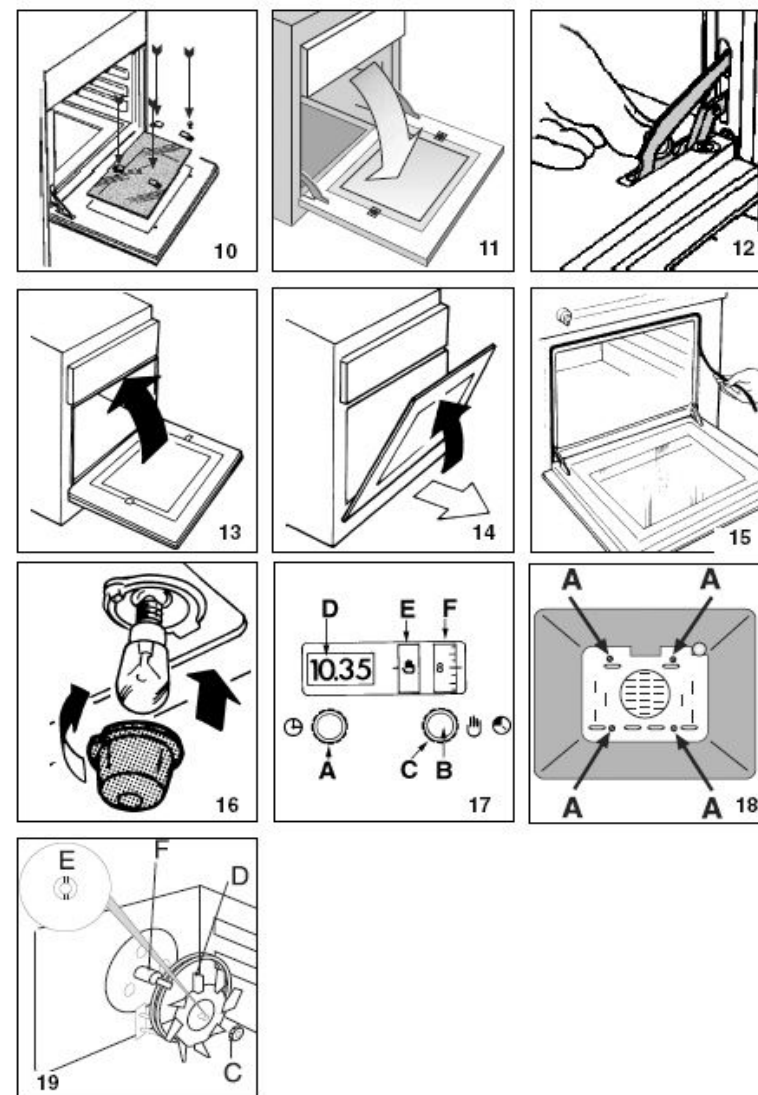



ЕЛЕКТРИЧНА ПЕРНА FEA 793

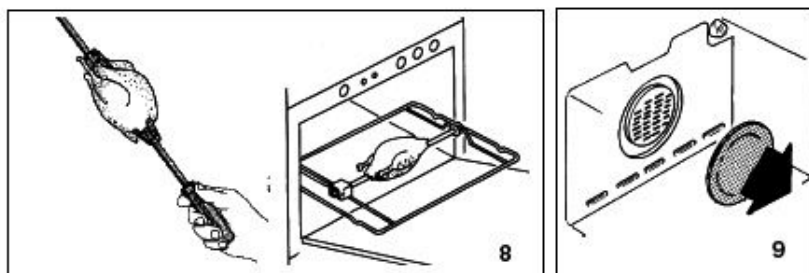
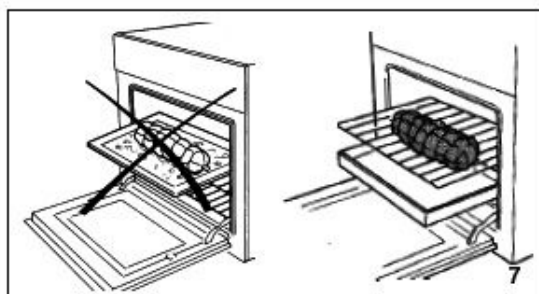
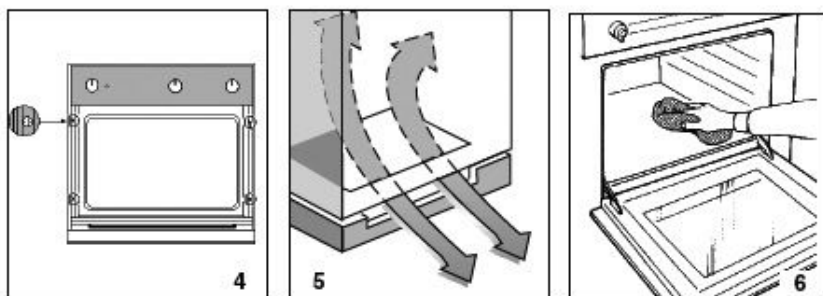
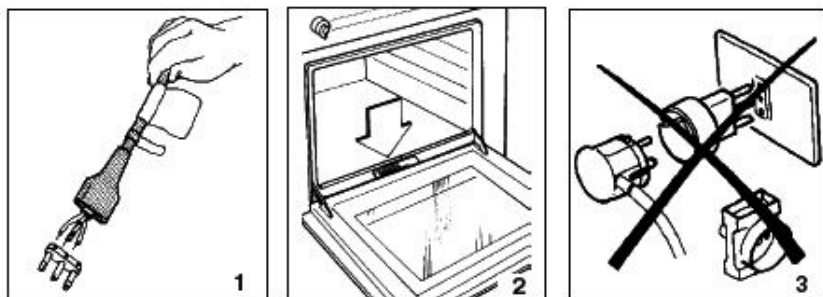
Скопије: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, **Кавадарци:** 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б.,
Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, **Тетово:** 044/ 337 919, ул. Илинденска Б.Б

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**.



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.



ГЕНЕРАЛНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- **Внимание:** е најдете гарантен лист во пакувањето на уредот. Тој мора да биде вратен правилно пополнет, за 8 дена.

- 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.

- 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.

- 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 ПРИ ИНСТАЛИРАЊЕТО

ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

Апаратите имаат три-полен кабел за напојување и работат на наизменична струја и монофазна волтажа од 230 V -50 Hz.. 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 (слика 1 и 2). 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 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 (слика 3).

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 се ги навртите во дупките на страничните носачи на рерната (слика4). Потоа ставете ги затворачите за дупките.

- Страните и основата каде треба да се инсталира рерната треба да бидат обработени како што е прикажано на слика 5 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 опесни предното отворање на рерната.

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

ЧИСТЕЊЕ НА ВЕНТИЛАТОРОТ (МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН МОДЕЛ)

Периодично (на секои 8-10 готвења) вентилаторот треба да се чисти со топла вода и соодветни детергенти:

- Почekaјте да се излади рерната
- Одвртете ги четирите навртки А (слика18)
- Одврте ја централната единица С
- Извадете го вентилаторот D и исчистете го.

Вратете го назад во обратен редослед, внимавајте централното седиште E да одговара со делот F поставен на моторот (слика 19).

Каталитички само-чистечки панел плочи (изборни)

Каталитичките само-чистечки панел плочи кои ги покриваат сидовит на рерната може да се монтираат во сите наши рерни. Овие специјални панел плочи кои се фиксираат на страните и на задните сидови 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 најјаката 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.

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) која ги има следниве карактеристики:

Волтажа: 220-240 V

Mo : 15 W

Штекер: E14

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 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 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." ЧИСТЕЊЕ НА ВРАТАТА НА РЕРНАТА

Внатрешното стакло на рерната лесно може да се извади за да го исчистите со одвртување на четирите навртки кои се фиксирани од внатрешната страна на вратата (слика 10).

За подлабинско чистење на вратата, се препорачува да ја извадите вратата на следниов начин:

- отворете ја вратата целосно (слика 11);
- свртете ги потпирачите на долните ментежи и загачете ги горните (слика 12);
- затворете ја вратата малку и подигнете ја малку за да може долните ментежи да излезат од нивните лежишта (слика 13).
- На крај извадете ја (слика 14) и внимавајте да излезат двата горни ментежи од нивните лежишта. Откако е завршило со чистењето, вратете ја вратата.

Внимание: при чистењето никогаш не отстранувајте го од вратата духтунгот за запечатување (слика 15).

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 сапунеста вода и исплакнете (слика 6).

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) |

УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

ПОДЕСУВАЊЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА И ПОЗИЦИЈАТА ПРИ ЗАГРЕВАЊЕТО (МУЛТИ ФУНКЦИОНАЛЕН МОДЕЛ)

Копчето за бирање и термостатот се користат да одберете од разните функции на рерната и да ја одберете температурата на печење која најмногу одговара на храната која се пече.



Сијаличката на рерната свети и кога не се вклучени грејните елементи (електричните потрошувачи). Додека работи рерната сијаличката постојано свети

ОДМРЗНУВАЊЕ



Моторниот вентилатор; со предизвикување на ладниот воздух внатре во рерната, се овозможува брзо одмрзнување на замрзнатите продукти. Рачката на термосатот е на позиција (0). Не работат грејните елементи.



ТРАДИЦИОНАЛНО ПЕЧЕЊЕ

Горните и долните грејни елементи работат; температурата се подесува од 50°C до MAX на термостатот. Оваа функција овозможува печење на било каков вид на храна благодарение на оптималното распределување на температурата.



КОНВЕКЦИОНО ПЕЧЕЊЕ

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



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



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



РЕШЕТКА ЗА СКАРА

Работи решетката за скара и раженот;



Работат елементите за скара и моторниот вентилатор;

вклучете го термостатот на 250°C

РАБОТА НА ЕЛЕМЕНТИТЕ

БРОЈАЧ НА МИНУТИ

За да го користите минутниот бројач, навијте го ѕвончето 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.

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			
Божиќна 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

ЗАШТИТЕН ФИЛТЕР НА ВЕНТИЛАТОРОТ НА РЕРНАТА (МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН МОДЕЛ)

Додека готвите месо, за да не дојде до затнување на вентилаторот поради мрсното испарување, треба да се користи филтерот на рерната. Кога е заврши печењето, извадете го филтерот и измијте го внимателно.

Ставете го филтерот на задниот ѕид на исто ниво на вентилаторот, а потоа притиснете го остриот дел надолу. Операцијата спроведете ја во обратен редослед да го извадите филтерот (слика 9).

ВНИМАНИЕ: филтерот не треба да се користи за готвење на друга храна

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

ТАЈМЕР ЗА КРАЈ НА ПЕЧЕЊЕТО

Тајмерот за прекинување на печењето, кој се подесува од 0 до 120 минути, се користи да се програмира за прекин на печењето и да се исклучи рерната. За да активирате, прво свртете го копчето во насока на стрелките на часовникот со еден клик на позицијата  потоа, навијте го своето со вртење на копчето за речиси една ротација; и на крај свртете го назад, и подесете го посакуваното време. Штом е истече времето, звучен сигнал се активира и рерната автоматски се исклучува. За да ја вратите рерната на рачно работење, и да го исклучите тајмерот, свртете го копчето на почетната положба со ротирање во спротивна насока од стрелките на часовникот со еден клик се додека симболот  на контролната табла не се совпадне со референцата на копчето.

ИНДИКАТОРСКО СВЕТЛО НА ТЕРМОСТАТОТ (°C) (ако постои)

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

ИНДИКАТОРСКО СВЕТЛО ЗА РАБОТЕЊЕ (r) (ако постои)

Покажува дека апаратот е вклучен и свети додека работи рерната во сите позиции.

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

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

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 (Слика 7), за да не се извалкаат многу ѕидовите 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 е полицы или за подготовка на комплетно мени, со заштедување на време и енергија.



Вентилационо греење

Со оваа функција се создава постојано циркулирање на топол воздух.

Ваквото загревање одговара за печење на повеќе е полицы.

Температурата е послаба од традиционалното печење, и заштедува време и енергија.

Рерната има моментален извор на топлина, и затоа температурата се постугнува за кратко време. За да имате различно греење во долниот дел, вклучете го само долниот грејач.



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 жолтото светло за предупредување е се 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.

Работа на решетката за скара и раженот

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

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 шипката на потпорната решетка со помош на обрачот близу до рачката.

Тргнете ја пластичната рачка (се користи за отстрани печената храна). Турнете ја потпорната решетка, ставај ја шипката во дупката на отворот на моторот во сидот на рерната. Ставете ја тавата за капење на долниот ред.

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 е 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 е 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.



РЕГЕНЕРИРАЊЕ

Освен обновување на било кои други производи, оваа рерна е посебно назначена да обновува леб кој е дури стар итри или четири дена. Ставете го лебот на решетката, навлажнете го лебот со капки вода и нека постои неколку минути во вода, а температурата подесете ја на 220°C-250°C.



РЕГЕНЕРИРАЊЕ

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.

Оваа функција Ви овозможува да стерилизирате тепли за зимница.