Руководство по установке и эксплуатации

RU

Независимый комбинированный духовой шкаф

Nardi FR 4 MB

nardi

Данное изделие было протестировано на заводе Производителя с целью проверки качества. В случае неисправности, рекомендуем Вам обращаться только в авторизированные сервисные центры (список АСЦ указан на прилагаемом к изделию гарантийном сертификате). Только в АСЦ осуществляется поставка оригинальных запчастей к данному оборудованию. При обращении в АСЦ необходимо передать следующую информацию: номер гарантийного сертификата, модель духового шкафа и его серийный номер, описать неисправность.

Указанный на изделии и его упаковке символ , указывает, что при утилизации это оборудование не должно помещаться в общий, городской неотсортированный поток отходов. Изделие должно быть доставлено в пункт сбора электрических и электронных приборов для повторной переработки в целях снижения негативного воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

Для получения дополнительной информации о правильной утилизации такого оборудования обращайтесь в местные органы управления или в компанию Поставщик.

СОДЕРЖАНИЕ:

Предупреждения и рекомендации 5
Инструкции по эксплуатации: 7
• панель управления 7
• включение газовой горелки 8
• работа гриля и вертела 8
• инструкции по приготовлению 10
• обслуживание и уход 12
Инструкции по установке: 14
• установка и подключение газа 14
• настройка духовки на различные типы газа 15
• регулировка минимума для горелки духовки 16
• подключение к электросети 18
• инструкции по монтажу 19

Уважаемый Покупатель,

благодарим Вас за выбор нашей продукции. Перед установкой и подключением изделия внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержаться важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию.

- В случае передачи духового шкафа для использования другому лицу, данное руководство необходимо передать вместе с изделием.

- Духовой шкаф предназначен для непрофессионального использования в домашних условиях и должен использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи в соответствии с инструкциями данного руководства. Не позволяйте детям играть с оборудованием.

- Во время работы нагревательные элементы и некоторые части изделия сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей и инвалидов на безопасном расстоянии. Внешние части изделия особенно подвержены нагреву во время работы гриля, когда дверца духовки на половину приоткрыта. **МЫ НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕМ ДЕРЖАТЬ ДЕТЕЙ НА БЕЗОПАСНОМ РАССТОЯНИИ.**

- Не трогайте нагревательные элементы внутри духового шкафа.

- Установка изделия должна осуществляться компетентными специалистами в соответствии с действующими нормами.

- Перед включением убедитесь в правильной настройке оборудования к соответствующему типу газа (см. параграф «настройка духовки на различные типы газа» данной инструкции).

- Перед любыми работами по очистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от сети и дождитесь его полного охлаждения.

- В соответствии с нормами по технике безопасности, изделие снабжено устройством, препятствующим использованию гриля во время работы газовой горелки.

- Не производите замену электрического сетевого кабеля самостоятельно.

- Использовать газовое оборудование рекомендуется в хорошо проветриваемых помещениях с регулярной циркуляцией воздуха. Убедитесь, что установка оборудования была произведена в соответствие с параграфом «установка и подключение газа» данной инструкции.

- Продолжительное использование газового оборудования может потребовать дополнительного проветривания помещения.

- Перед началом использования необходимо удалить защитную пленку с дверцы, прокалить пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре в течение 45 минут. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства. После прокаливания необходимо промыть мыльной водой внутреннюю часть духовки, затем смыть пену и просушить.

- Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, это может привести к нарушению вентиляции, и как результат, повреждению эмали внутри духового шкафа.

- В случае неисправности всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр, в противном случае изделии лишается гарантийного обслуживания. Любой ремонт вне АСЦ может привести к неисправной поломке.

Данное оборудование отвечает требованиям Европейского электротехнического комитета CEE:

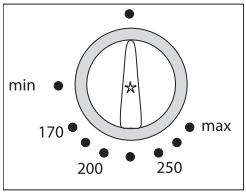
-73/23 + 93/68	(оборудование с низким напряжением)
-89/336	(электромагнитная совместимость)
-89/109	(материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
-2002/96	(WEEE)

На передней панели духового шкафа расположены ручки управления работой оборудования.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Ручка управления термостатом:

используется для установки нужной температуры приготовления. Включение одного из температурных режимов автоматически выключает работу гриля.

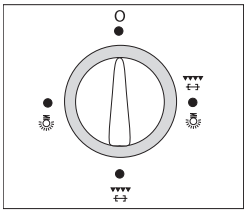


Ручка переключения программ:

Включено освящение внутри духовки.

Включены гриль и вертел.

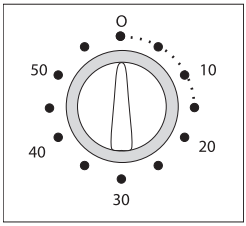
Включены освещение, гриль и вертел.



Две последние программы не могут быть включены во время работы газовой горелки.

Ручка таймера:

Поверните ручку на один полный оборот по часовой стрелке, затем вращением ручки в обратную сторону установите желаемое время приготовления (макс. 60 мин.). По истечении времени включается звуковой сигнал, работа духового шкафа не прерывается.



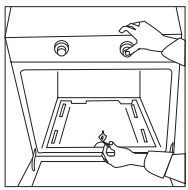
На передней панели духовки расположен световой индикатор работы гриля и вертела.

Изделие оснащено системой вентиляции, которая автоматически включается во время использования духовки, и может работать после выключения изделия для обеспечения полного охлаждения.

ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКИ

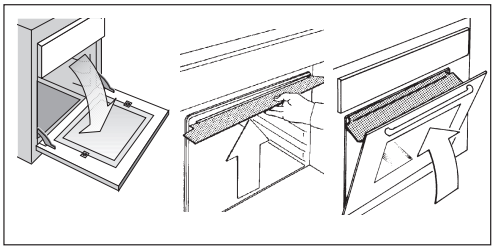
Для правильного включения газовой горелки необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

- Откройте дверцу духовки.
- Нажмите и поверните ручку термостата против часовой стрелки до положения максимальной температуры. Придерживайте ручку в нажатом положении в течение 10 секунд для включения автоподжига газовой горелки.
- В случае если горелка не включилась, повторите нажатие спустя минуту после предыдущей попытки.
- При отсутствии электроэнергии, включить горелку можно, поднеся огонь к фронтальной щели у основания духовки (см. Рис.1).
- После включения горелки установите ручку термостата на желаемую температуру.
- После завершения приготовления выключите горелку, повернув ручку термостата по часовой стрелке в исходное положение.



РАБОТА ГРИЛЯ И ВЕРТЕЛА

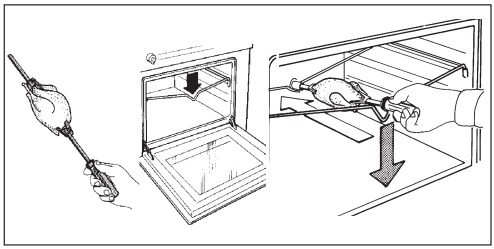
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ТОЛЬКО С ПОЛУОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ И С ИСПОЛЬЗОВАИЕМ СПЕЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ РУЧЕК ОТ ПЕРЕГРЕВА



С целью избежания перегрева ручек управления, вставьте специальную защиту между духовкой и дверцей (см. Рис.2).Установите поддон для сбора жира на на 1-й уровень духовки.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ГРИЛЯ НЕКОТОРЫЕ ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВОГО ШКАФА ОСОБО ПОДВЕРЖЕНЫ НАГРЕВАНИЮ. ДЕРЖИТЕ ДЕТЕЙ НА БЕЗОПАСНОМ РАССТОЯНИИ. ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СНИМАЙТЕ ЗАЩИТУ ОТ ПЕРЕГРЕВА ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЕЕ ПОЛНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ.

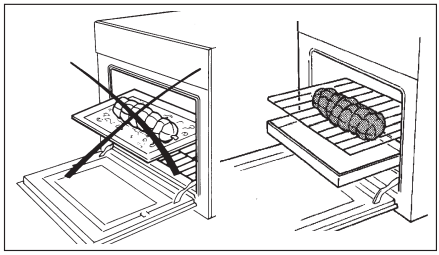
При использовании вертела, действуйте следующим образом:



Поместите поддон для сбора жира на 1-ый уровень духовки. (См. Рис.3) Вставьте рамку вертела на 3-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке, вытащите пластиковую рукоятку (применяется для облегчения извлечения продуктов после приготовления).

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Использование духового шкафа



Для достижения наилучших результатов, перед приготовлением необходимо прогреть духовку до нужной температуры. В холодной духовке можно готовить только жирное мясо. Для приготовления жаркое не используйте емкости с низкими бортами, что бы предотвратить загрязнение стенок и образование дыма.

Предпочтительнее запекать мясо в высоких емкостях из обожженной глины на решетке, расположенной в центре по высоте духовки. В таблице времени выпекания приведены несколько примеров зависимости времени выпекания различных продуктов от температурного режима.

Советы по экономии электроэнергии:

Духовку можно выключить за несколько минут до готовности продукта, так как остаточного тепла будет достаточно для завершения приготовления. Как можно меньше открывайте дверцу духовки. За процессом приготовления можно наблюдать через стекло дверцы (в процессе приготовления осуществляется постоянное освещение внутри духовки).

Приготовление на гриле

Перед началом приготовления рекомендуется прогреть духовку в течение 5 минут. Высокое и прямое тепло гриля позволяет запекать мясо небольшой толщины и прожаривать его, сохраняя сочным и мягким. Мясо или рыбу следует слегка смазать растительным маслом и разместить на решетке. Удаленность решетки от нагревательного элемента гриля и время приготовления зависит от объема и вида запекаемых продуктов (см. таблицу времени выпекания).

Таблица времени выпекания

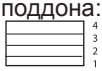
Блюдо:	№ направляющей поддона: 	Температура, С: 	Время, мин:
Мясо и рыба:			
жаркое длительного выпекания	2	220-250	зависит от кол-ва
жаркое быстрого выпекания	2	225-250	50-60
птица (цесарка, утка, пр.)	1	210-250	150-180
домашняя птица	2	225-250	50-60
Дичь	1	200-225	зависит от кол-ва
рыба	1	180-200	20-25
Мучные изделия:			
пирог	на дне	160-200	60-70
круассаны	2	215-230	35-40
слоеное тесто	2	215	30-40
бисквит	2	200-215	30-35
пирожные	1	140	60-80
заварные пирожные	2	215-230	30
пироги (сдобное тесто)	2	230	30-35
пироги (дрожжевое тесто)	2	230	20-30

Таблица времени выпекания на гриле

Блюдо:	Вес, кг:	№ направляющей поддона: 	Время предварит. нагрева, мин: 	Время, мин:
Шницель из телятины	1	3	5	8-10
Шницель из ягненка	-	-	-	12-15
Печень	-	-	-	10-12
Зразы из мелкорубленого мяса	-	-	-	12-15
Телячье сердце	-	-	-	12-15
1/2 курицы	-	-	-	20-25
Рыбное филе	-	-	-	12-15
Фаршированные помидоры	-	-	-	10-12

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключите его от электросети.

Чистка оборудования

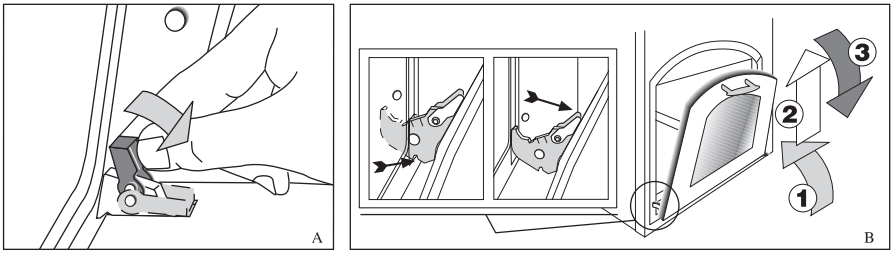
Для длительного сохранения блеска эмалированных частей рекомендуется мыть духовку после каждого использования. Дайте духовке остыть. После чего вы легко можете удалить остатки жира при помощи губки, смоченной в мыльной воде. Не используйте абразивные порошки и средства, которые могут повредить эмаль. У духовых шкафов белого цвета следует чательно промывать ручки дверцы и управления, что бы со временем избежать их пожелтения. Тщательно смойте пену от мыльной воды, вытрите насухо мягкой (не ворсистой) тканью. Трудноудалимые пятна очищайте специальными неабразивными моющими средствами. Стекло дверцы духовки очищайте губкой, смоченной в мыльной, горячей воде.

Никогда не используйте для чистки духовки паровые и пневматические чистящие средства.

Уход за дверцей духовки

Снятие дверцы с петель:

1. Откройте дверцу духовки.
2. Большим и указательным пальцами поднимите и поверните карабины петель, как показано на Рисунке A.
3. Закройте дверцу до ее упора в карабины. Во время закрытия дверцы снимите петли с пазов креплений. Последовательность действий см. на Рисунке B.

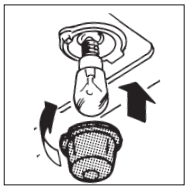


Обратная установка дверцы:

1. Вставьте петли дверцы в пазы креплений, расположенные на фасаде муфеля.
2. Полностью откройте дверцу, поверните карабины петель в исходное положение.
3. Закройте дверцу.

Замена лампы духовки

Обязательно отключите духовку от электросети. Снимите защитный стеклянный колпачок, затем произведите замену лампы на аналогичную. Установите защитный колпачок, восстановите подачу электроэнергии.



УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Ниже приведены инструкции по подключению оборудования к газу, предназначенные квалифицированным специалистам. Подключение должно производиться в соответствии с действующими стандартами.

Расположение

Установка оборудования должна производиться в помещениях с постоянной вентиляцией, в соответствии с нормами UNI-CIG 7129 и 7131. Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка или электрический вентилятор. Сечение вентиляционной трубы должно быть не менее 100 см2. Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух снаружи. Приток воздуха может быть получен из смежных комнат (кроме спален и пожароопасных помещений), если они имеют приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха.

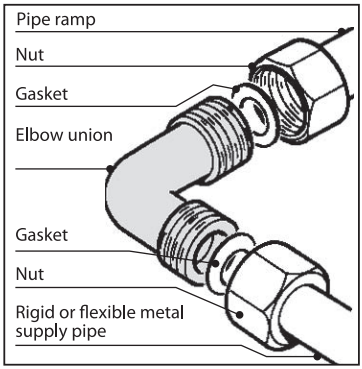
Подключение газа

Подключение духового шкафа к газу должно производится квалифицированным персоналом в соответствии с нормами UNI-CIG 7129 и 7131, и после проверки соответствия типа подключаемого газа, тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям параграфа «настройка духовки на различные типы газа».

Для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. «Характеристики горелок и жиклеров».

Подсоединение может быть выполнено через негибкую (стальную или медную) или гибкую стальную трубы (UNI-CIG 9891). Коленчатый фитинг (прилагается) следует подсоединить к источнику газа через прокладку. Другой конец фитинга так же подсоединяется через прокладку к жесткой или гибкой металлической трубе подвода газа (см. рисунок).

ВАЖНО! После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

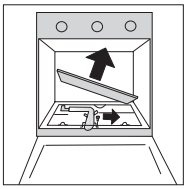


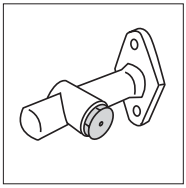
Если над духовым шкафом устанавливается рабочая поверхность, подключение к газу производиться раздельно. И поверхность и духовка должны иметь свой кран подачи.

НАСТРОЙКА ДУХОВКИ НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Для того, что бы подготовить духовку к работе с другим типом газа, отличающимся от заводской настройки (см. маркировку на изделие и упаковке), проделайте следующее:

- Откройте дверцу духовки, освободите духовку от принадлежностей (поддона, решеток и пр.);
- Снимите днище духовки;
- Открутите винты крепления горелки и снимите ее;
- Специальным ключом на 10 мм отвинтите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- Соберите все детали в обратном порядке. Не забудьте заменить маркер с указанием нового типа газа (маркеры прилагаются).



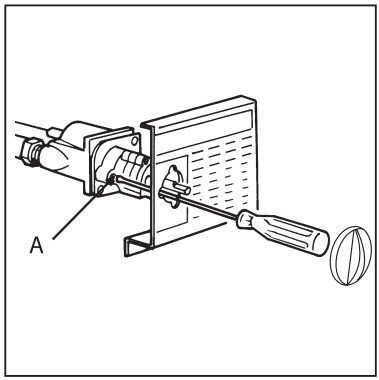


Если давление используемого газа отличается от предусмотренного оборудованием (или является переменным), необходимо установить регулятор давления на входном трубопроводе.

РЕГУЛИРОВКА МИНИМУМА ДЛЯ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

Первоначальная регулировка минимального уровня пламени была выполнена на заводе Производителя. Вследствие замены жиклера для настройки на новый тип газа понадобится заново отрегулировать минимум.

Регулировка минимума осуществляется в следующей последовательности:



- Откройте дверцу духовки, освободите духовку от принадлежностей (поддона, решеток и пр.). Снимите днище;
- Включите горелку духовки (как описано в соответствующем параграфе), установив ручку термостата в позицию максимума примерно на 10 минут. Закройте дверцу;
- Снимите ручку термостата. Винтом шунта термостата , расположенным и слева (позиция A на рисунке) или справа (позиция B на рисунке) от стержня регулятора, отрегулируйте до малого, но устойчивого положения;
- Установите ручку на место. Удостоверьтесь, что пламя не горелки не гаснет при вращении ручки термостата от макс. до мин.
- Выключите горелку. После охлаждения духовки установите днище и принадлежности на место.

В случае с сжиженным газом, регулировочный винт должен быть закручен полностью.

ГОРЕЛКИ ДУХОВОГО ШКАФА НЕ НУЖДАЮТСЯ В КАКИХ ЛИБО ПРЕОБРАЗОВАНИЯХ.

Таблица 1. Характеристики горелок и жиклеров

Горелка	Шунт 1/100 мм	Тепловая мощность, кВт*		Сжиженный газ		Природный газ (метан)	
		Номинал.	Уменьш.	поток л/ч G30-G31	жиклер 1/100 мм	поток л/ч G20	жиклер 1/100 мм
Духовка	44	2,25	0,8	163-161	75	214	110
Номинальное давление (мбар) (1мбар=10,197мм воды)				G30=28-30 G31=37		G20=20	

***Сухой газ при 15С и давлении 1013,25 мбар**

Электрические параметры:

Гриль	– 1800 W
Мотор гриля	– 4 W
Лампочка освещения внутри духовки	– 15 W
Мотор вентиляции	– 25 W

Подключение к электросети

Духовой шкаф оснащен трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны в таблице технических характеристик оборудования в конце брошюры. Провод заземления обозначен желто-зеленым цветом.

Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в таблице технических характеристик изделия в конце брошюры. Оборудование может напрямую подключаться к сети (без вилки). В этом случае должен быть установлен многолинейный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем).

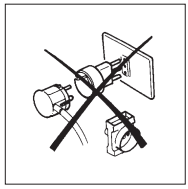
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: установщик должен гарантировать, что электроподключение произведено правильно и отвечает требованиям безопасности.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Электрический счетчик, предохранитель, сеть и розетка могут выдержать максимальную мощность изделия (см. таблицу технических характеристик).
- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.
- Питающий кабель не соприкасается с частями духового шкафа, подверженных нагреванию.
- В соединении не используются переходники, шунты и адаптеры. Их использование может привести к нагреванию и перегоранию.

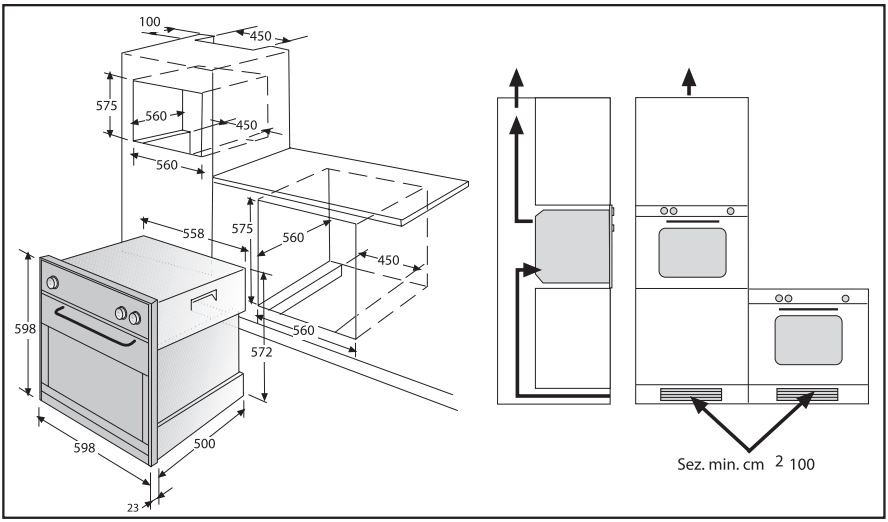
Если над духовым шкафом устанавливается рабочая поверхность, подключение к электросети производиться раздельно.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного подключения с нарушением указанных мер безопасности. Все действия по установке и подключению изделия к электросети должны быть выполнены квалифицированными специалистами в рамках требований и мер по безопасности.



ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

Вставьте духовой шкаф в мебельный модуль, осторожно поставив ее на основание и протолкнув до задней стенки модуля. Размеры духовки и проема мебели смотрите ниже:

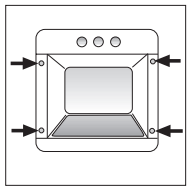


ВНИМАНИЕ:

КОНСТРУКЦИЯ МЕБЕЛЬНОГО МОДУЛЯ ДОЛЖНА ПРЕДУСМАТРИВАТЬ НАЛИЧИЕ ВЕНТИЛЯЦИОННЫХ ОТВЕРСТИЙ, КАК ПОКАЗАНО НА РИСУНКЕ, ОБЕСПИЧИВАЮЩИХ ЦИРКУЛЯЦИЮ ВОЗДУХА С ЦЕЛЬЮ ЗАЩИТЫ ОБОРУДОВАНИЯ ОТ ПЕРЕГРЕВА

Откройте дверцу и зафиксируйте духовку и мебельный модуль четырьмя шурупами, как показано на рисунке.

Духовка должна быть надежно установлена в мебельном модуле. Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев температуры до 90 градусов для избежания деформации внешнего покрытия (EN60335 -2-6).



Избегайте установки оборудования вблизи легко воспламеняемых материалов.

После подключения к электросети и встраивания духового шкафа в мебельный модуль можно подать электричество в сети.

Для заметок

Для заметок

Для заметок

Производитель оставляет за собой право без предупреждения
вносить изменения в конструкцию и комплектацию,
не ухудшающие эффективность работы оборудования.
Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются
приблизительными. Производитель не несет ответственности
за незначительные отклонения от указанных величин.

Продукция сертифицирована

Производитель:
NARDI ELETTRODOMESTICI S.p.A
Via Como 76, 20030
Palazzolo Milanese (MI)
Тел. +7 10 39 02 990331
Факс + 7 10 39 02 99033262/60
www.nardi.info
nardi@nardi.info