


**Независимый электрический
духовой шкаф**

Nardi FEA 2513

 **nardi**



Данное изделие было протестировано на заводе Производителя с целью проверки качества. В случае неисправности, рекомендуем Вам обращаться только в авторизованные 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..... | 4 |
| Установка | 5 |
| Инструкции по эксплуатации | 7 |
| Инструкции по приготовлению | 9 |
| Обслуживание и уход | 12 |
| Технические характеристики | 14 |

Уважаемый Покупатель, благодарим Вас за выбор нашей продукции. Перед установкой и подключением изделия внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся 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.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри духового шкафа.
- Установка изделия должна осуществляться компетентными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- Перед любыми работами по очистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от сети и дождитесь его полного охлаждения.
- Не производите замену электрического сетевого кабеля самостоятельно.
- 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 изделие лишается гарантийного обслуживания. Любой ремонт вне АСЦ может привести к неисправной поломке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время работы некоторые внешние части изделия сильно нагреваются, держите детей на безопасном расстоянии.

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 цветами желтый/зеленый.

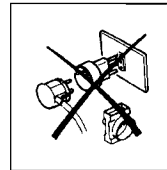
Подсоединение питающего кабеля к сети

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, подверженным нагреванию.
- В соединении не используются переходники, шунты и адаптеры. Их использование может привести к нагреванию и перегоранию.



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.

Данное оборудование отвечает требованиям Европейского электротехнического комитета СЕЕ:

- 2006/95/CE (оборудование с низким напряжением)
- 2004/108/CE (электромагнитная совместимость)
- 89/109/CE (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
- 2002/96/CE (WEEE)

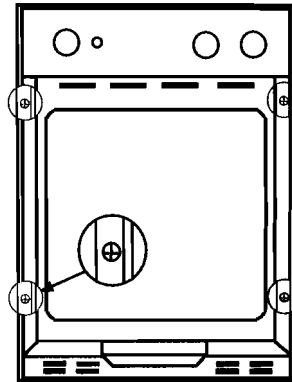
Монтаж

Вставьте духовой шкаф в мебельный модуль, осторожно поставив его на основание и протолкнув до задней стенки модуля. Размеры духовки и проема мебели смотрите в разделе «Технические характеристики».

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

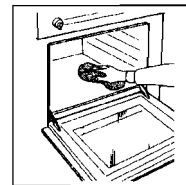
Духовка должна быть надежно установлена в мебельном модуле. Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев температуры до 90 градусов для избежания деформации внешнего покрытия.

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



Перед началом использования необходимо:

- Снять защитную пленку с дверцы духовки (при наличии защитной пленки).
- Прокалить пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре в течение 45 минут. Прежде чем выключить оборудование и открыть дверцу, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства.
- Промыть мыльной водой внутреннюю часть духовки, смыть пену, просушить.



ВАЖНО: в процессе использования передняя часть оборудования подвергается нагреву, держите детей на безопасном расстоянии.

Ручки управления переключателями программ «А» и термостата «В» дают возможность выбора различных функций и температурных режимов, наиболее подходящих для приготовления разных типов продуктов.

В процессе приготовления обеспечивается постоянное освещение внутри духовки.



Включено освещение внутри духовки.



ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной.



КОНВЕКЦИЯ

Включены верхний и нижний нагревательные элементы, а так же вентилятор. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной.



ГРИЛЬ

Включен нагревательный элемент гриля. Температурный режим - 200 градусов.



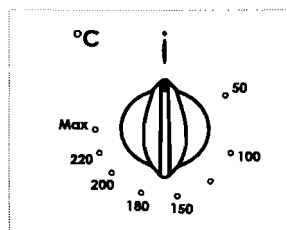
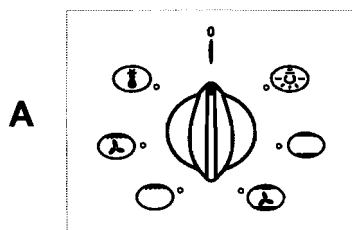
Включен нагревательный элемент гриля и вентилятор. Температурный режим - 200 градусов.



РАЗМОРОЗКА

Включен только вентилятор. Циркуляция холодного воздуха внутри духовки позволяет эффективно размораживать продукты.

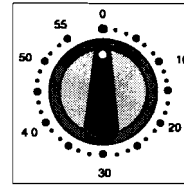
Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.



РАБОТА КОМПЛЕКТУЮЩИХ УСТРОЙСТВ

СЧЕТЧИК МИНУТ

Поверните ручку на 360 градусов по часовой стрелке. Затем верните ее назад до отметки с необходимым временем (от 0 до 60 мин.). По истечении установленного времени включится звуковой сигнал, при этом работа духовки не прерывается.



ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Включается всякий раз, когда задается новый температурный режим, и выключается, когда температура достигает нужного уровня.

ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ

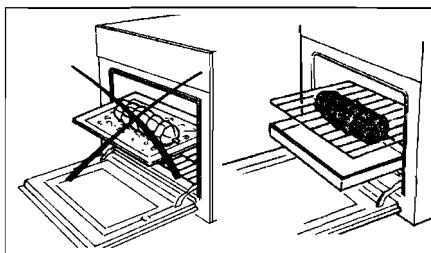
Прерывает подачу электроэнергии с целью избежания возможного перегрева оборудования в случае неправильного использования. В этом случае необходимо дождаться полного охлаждения духового шкафа перед тем, как начать его использовать. Если подача электроэнергии прервана по причине не исправности, то необходимо обратиться в АСЦ.

ВЕНТИЛЯЦИЯ

Изделие оснащено системой вентиляции. Включается автоматически во время использования духовки.

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).

Практические советы:

Духовой шкаф обладает разными режимами приготовления:

- Традиционный режим для приготовления мяса.
- Режим нагрева с вентилятором для выпечки мучных изделий.

Используя режим нагрева с вентилятором, вы экономите время и энергию, выпекая несколько блюд на разных решетках.

НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Режим позволяет одновременно готовить несколько блюд на разных уровнях духовки, поскольку тепло внутри духовки распределяется вентилятором равномерно.

ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Подходит как для приготовления мяса, так и для выпечки мучных изделий (пирогов, бисквитов).

Рекомендуется перед приготовлением прогреть духовку до нужной температуры.

ГРИЛЬ  

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).

ВЫПЕЧКА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Циркуляция воздуха внутри духовки обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Вам больше не придется по долгу нагревать вашу духовку, если только речь не идет об особенных рецептах приготовления. Теперь вы можете одновременно готовить на нескольких поддонах. Так вы можете одновременно печь пироги и жарить мясо, абсолютно не беспокоясь о смешении вкусовых качеств. Не забывайте, что у разных продуктов будет разное время приготовления.

ЗАПЕКАНИЕ 

Режим позволяет запечь продукты до появления желто-коричневой хрустящей корочки. Подходит для приготовления риса, вермишели, овощей под соусом бешамель.

РАЗМОРОЗКА 

Разморозка происходит при такой же температуре, как в помещении, но с преимуществом по времени. Достаточно одного часа, что бы разморозить один килограмм мяса.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице времени выпекания приведены несколько примеров зависимости времени приготовления различных продуктов от температурного режима. Время приготовления продуктов зависит от их типа, однородности и объема.

ЗАМЕЧАНИЯ:

- Для приготовления говядины, телятины, жаркое на ребрышках добавьте около 20 минут ко времени, указанному в таблице.
- Время, указанное в таблицы, рассчитано на приготовление одного блюда, если блюд несколько нужно прибавить 5-10 минут.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ВЫПЕКАНИЯ

| Блюдо: | № направляющей поддона: | Температура, С: | Время, мин: |
|------------------------------|-------------------------|-----------------|-------------------|
| Мясо и рыба: | | | |
| жаркое длительного выпекания | 2 | 220-230 | зависит от кол-ва |
| жаркое быстрого выпекания | 2 | 225-230 | 50-60 |
| птица (цесарка, утка, пр.) | 1 | 210-230 | 150-180 |
| домашняя птица | 2 | 225-230 | 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: | Температура, С: | Время предварит. нагрева, мин: | Время, мин: |
|-------------------------------|----------|-------------------------|-----------------|--------------------------------|-------------|
| Шницель из телятины | 1 | 3 | 200 | 5 | 8-10 |
| Шницель из ягненка | - | - | - | - | 12-15 |
| Печень | - | - | - | - | 10-12 |
| Зразы из мелкорубленного мяса | - | - | - | - | 12-15 |
| Телячье сердце | - | - | - | - | 12-15 |
| 1/2 курицы | - | - | - | - | 20-25 |
| Рыбное филе | - | - | - | - | 12-15 |
| Фаршированные помидоры | - | - | - | - | 10-12 |

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

Чистка оборудования

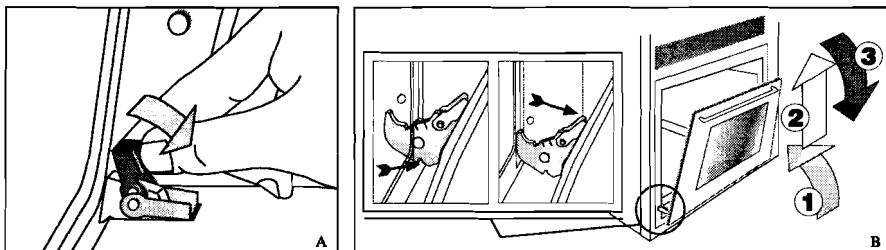
Для длительного сохранения блеска эмалированных частей рекомендуется мыть духовку после каждого использования. Дайте духовке остыть. После чего вы легко можете удалить остатки жира при помощи губки, смоченной в мыльной воде. Не используйте абразивные порошки и средства, которые могут повредить эмаль. 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. Трудноудаляемые 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 А.
3. Закройте дверцу до ее упора в карабины. Во время закрытия дверцы снимите петли с пазов креплений. Последовательность действий см. на Рисунке В.

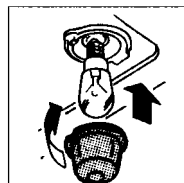


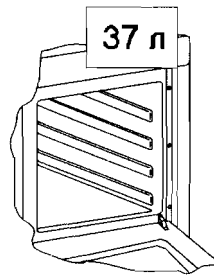
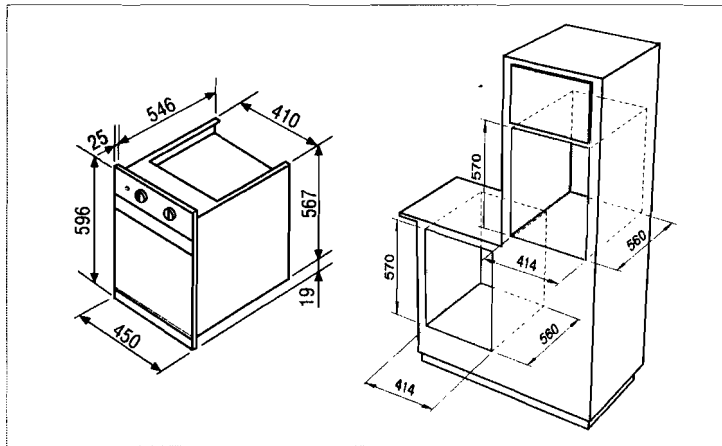
Обратная установка дверцы:

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.





Полезный объем духовки – 37 литров.

| Электрические параметры: | |
|-----------------------------------|------------|
| Лампочка освещения внутри духовки | макс. 25 W |
| Верхний нагревательный элемент | 600 W |
| Нижний нагревательный элемент | 800 W |
| Гриль | 1400 W |

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.

www.nardi-bt.ru