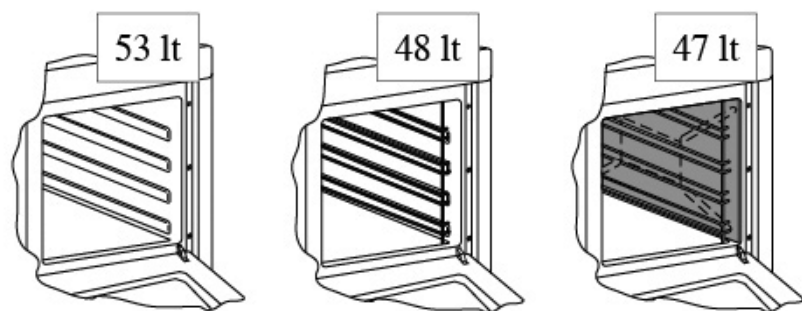
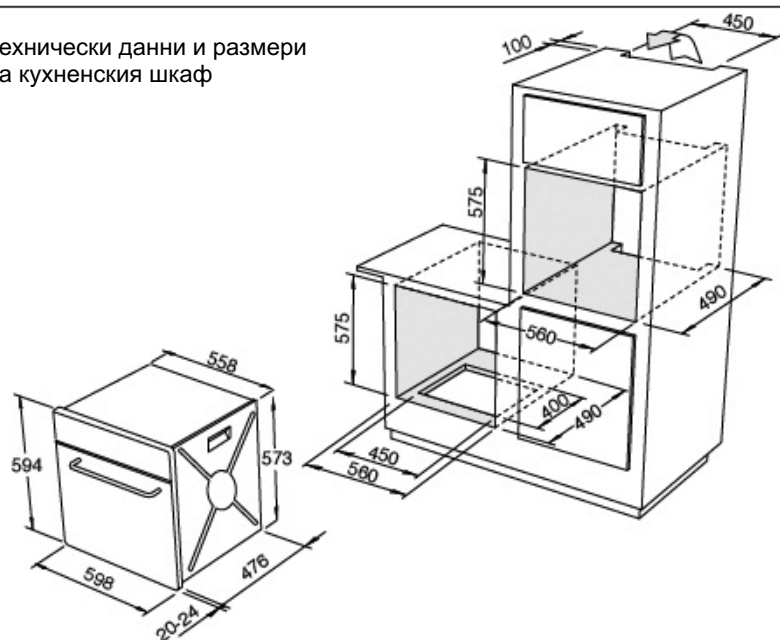


Технически данни и размери
на кухненския шкаф



LEKS GROUP

BG

София: 02/963 33 20, 963 33 80, бул. Арсеналски 105, Пловдив: тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 30, Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, Бургас: тел.: 056/841 475, ул. Фердинандова 77, Русе: тел.: 082/872 717, ул. Борисова 84, Плевен: тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4, Велико Търново: тел.: 062/603 883, бул. България 26, Благоевград: тел.: 073/832 782, к-с Парангалица, Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

 nardi



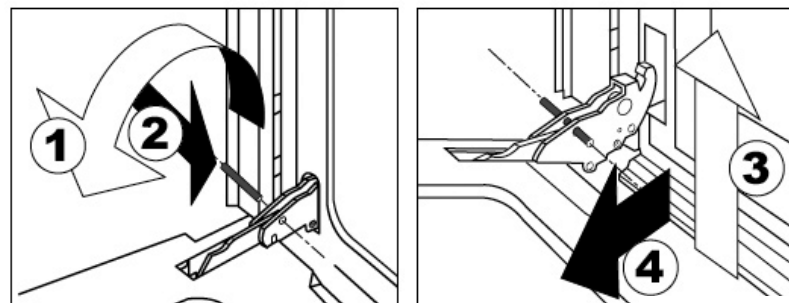
СТАТИЧНА ФУРНА
FEA 077

 ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Уважаеми Клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания. Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно. Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудним при нужда и за да Ви даваме полезна информация за всички продукти с марката "NARDI".

ПОЧИСТВАНЕ НА ВРАТАТА НА



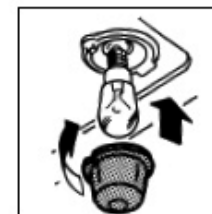
Отворете напълно вратата на фурната (1)

Вкарайте малка ос в съответния отвор на всяка панта (2)

Завъртете вратата в посока на затваряне на пантите, след това извадете пантите от носачите на фурната (3 / 4).

След почистването монтирайте отново вратата към фурната в обратната последователност на операциите.

Смяна на крушката на фурната



След като фурната се изключи от електрическото захранване, развийте предпазната капачка и крушката, заменяйки я с друга подходяща за високи температури. (300 °C / E14). Монтирайте отново предпазната капачка и свържете отново фурната към електрическото захранване.

Самопочистващи се каталитични панели.

Каталитични самопочистващи се панели, покриващи стените на фурната, могат да се монтират във всички наши фурни. Тези специални панели, които се фиксират към страничните и задна стени на фурната, са покрити със специален микропорест емайл, който постепенно окислява и изпарява капките мазнина по време на готвене при температури над 200°C . Ако след готвене на много мазна храна фурната не е достатъчно чиста, можете да я оставите да работи на най-висока температура за времето, необходимо да се изчисти (макс. 1 час). Самопочистващите панели не трябва да се измиват или почистват с абразивни продукти, съдържащи киселини или основи, а само редовно да се изтъркват с тъкан, напоена с вода. Тези панели могат да се закупят при най-близкия търговец или Сервизен Център.

Символът  върху продукта или върху документа придружаващ продукта показва, че този уред не трябва да се третира като домакински отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в подходящ сборен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Унищожаването трябва да се извърши в съответствие с местните закони за опазване на околната среда и унищожаване на отпадъци.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Внимание: Преди каквато и да почистваща процедура, изключете уреда от електричеството.

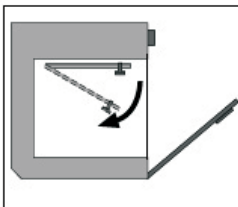
Основно почистване

За да запазите характеристиките и блясъка на емайлираните части е необходимо да почиствате фурната след всяко ползване. След като изстине, лесно ще отстраните отлаганията от мазнини с гъба или влажна кърпа и хладка сапунена вода и евентуално измиващ препарат, който може да се намери на пазара. Никога не използвайте абразивни кърпи или гъби, които могат да повредят непоправимо емайла. При белите фурни трябва да се почистват частите на командния панел, такива като врътки и ръкохватка всеки път след всяко готвене, защото иначе ще пожълтеят вследствие отделянето на мазни изпарения.. След употреба изплаквайте грижливо с вода частите от неръждаема стомана и ги подсушете с мека кърпа или с вълнена тъкан. За упорити петна използвайте обикновени, неабразивни препарати или един от специалните продукти за неръждаема стомана или малко горещ оцет. Почиствайте стъклото на вратата само с топла вода, като избягвате използването на груби кърпи за изтриване.

“Не използвайте пароструйни устройства за почистване “

Фурни, с възможност за снижаване на грила за целите на почистването

1. Внимание : уверете се, че всички контролни врътки са на позиция “изключено” и изчакайте докато грилният елемент изстине.
2. Поддържайте в предната част грилния нагревател докато развие винта с накатена глава, поддържащ нагревателя.
3. Внимателно спуснете предната част на нагревателя до крайно положение.
4. При почистване на фурната внимавайте да не прилагате натиск към нагревателя.
5. Когато почистването приключи, внимателно отстранете всички почистващи химикали и вода от нагревателя.
6. Внимателно повдигнете предната част на нагревателя и го фиксирайте в първоначалното му положение с винта с накатена глава.



НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗУВАЙТЕ ФУРНТА СЪС СПУСНАТ ГРИЛЕН НАГРЕВАТЕЛ !

ОСНОВНИ ПОЛОЖЕНИЯ

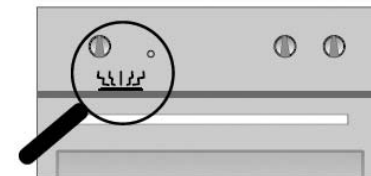
Уважаеми Клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте нашето изделие. Този уред е лесен за използване; прочетете това ръководство внимателно преди да го инсталирате и използвате. Ще откриете правилното упътване за най-добро инсталиране, експлоатация и поддръжка на изделието.

- Много важно: Пазете тази инструкционна брошура заедно с уреда, в случай че го предоставите за ползване на друго лице.
- Този уред е предназначен за непрофесионално използване в бита от частни лица. Той следва да бъде използван само от възрастни хора. Не позволявайте на децата да играят с него. По време на експлоатация предните достъпни части на уреда могат да се нагорещат.
- Наблюдавайте децата и хора с увреждания, когато се използва уреда, да не докосват горещите повърхности и да не са в близост с него.
- Не докосвайте нагревателите вътре във фурната.
- Инсталирането на уреда, трябва да бъде осъществено от компетентни и квалифицирани монтажници, които са в течение на инсталационните изисквания, които са в сила.
- Преди поддръжка или почистване изключете уреда от захранването и изчакайте той да изстине.
- Потребителят не трябва да подменя захранващия кабел на уреда. За такава подмяна следва да се обърнете към квалифициран специалист.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните части могат да се нагорещат по време на експлоатация. Малките деца трябва да се държат далече от уреда.
- За всякакви ремонти, винаги се свързвайте с Центъра за техническо съдействие на клиентите и изисквайте оригинални резервни части. Ремонти, провеждани от некомпетентни лица, могат до доведат до повреди.

ВАЖНО !

Гореща зона (изход на пара) Бъдете внимателни



БЕЛЕЖКИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕТО

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСТВОТО

Уредите са снабдени с три-полюсов захранващ кабел и работят с променлив ток и еднофазово напрежение, указано на табелката с данните, показана на последната страница на това ръководство и на уреда. Заземяващият проводник на захранващия кабел е жълто-зелен.

СВЪРЗВАНЕ НА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ

Свържете захранващия кабел на фурната към контакт, подходящ за натоварването, обозначено на табелката с данните В случай на директно свързване към мрежата (кабел без щепсел), е необходимо да се свърже подходящ еднополюсен ключ с минимален отвор между контактите от 3 мм (заземяващата жица не трябва да бъде прекъсвана от този ключ).

Преди да направите електрическото свързване, проверете дали:

- електромера, предпазителя, захранващата линия и клемата са подходящи да издържат максималното изискуемото натоварване (вж. табелката с данните)
- захранващата система е правилно заземена, в съответствие с действащите правила
- щепсела или еднополюсния ключ са лесно достъпни, след окончателното инсталиране на уреда
- след свързването към главното захранване, проверете захранващият кабел да не е в контакт с части, които подлежат на нагряване
- никога не използвайте редуктори или адаптори, които могат да предизвикат пренагряване или запалване

Производителят не поема никаква отговорност за понесени директни или индиректни щети, причинени от неправилно инсталиране или свързване. Поради това е необходимо всички операции по монтажа и свързването да бъдат осъществени от квалифициран персонал, в съответствие с действащите местни и основни нормативи.

ВГРАЖДАНЕ И СГЛОБЯВАНЕ

Вмъкнете фурната в отвора на кухненския шкаф, като я положите върху основата и и придвижете навътре, докато ръба на страничните и колони прилегнат към рамото на кухненския шкаф. За размерите на фурната и отвора погледнете таблицата с техническите характеристики.

- Отворете вратата и фиксирайте фурната с 4 винта з: дърво, които да се завият през отворите в страничните колони на фурната.

- Обърнете внимание да фиксирате фурната достатъчно здраво, както е обозначено по-горе и да изолирате електрическите елементи, за да предотвратите евентуалния контакт с метални части.

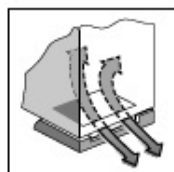
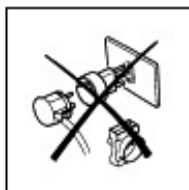
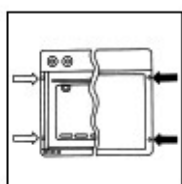


Таблица на времето за готвене



Вид храна	Ниво 	Температура °C	Време минути
ОСНОВНИ ХРАНИ			
Бавно изпичащи се	2	220-250	в завис.от кол-во
Бързо изпичащи се	2	225-250	50-60
Диви птици	1	210-250	150-180
Домашни птици	2	225-250	50-60
Дивеч	1	200-225	в завис.от кол-во
Риба	1	180-200	20-25
СЛАДКИШИ			
Коледна торта	Само на основа	160-200	60-70
Сливов сладкиш	"	170-180	90-100
Само основа	"	170-180	80-100
Портокалов сладкиш	2	200	40-45
Само основа	2	215-230	35-40
Бисквити – Савой	2	215	30-40
Бриочи	2	200-215	30-35
Пасти	1	140	60-80
"Дунапренен" кейк	2	215-230	30
Меринги	2	250	30-35
Пасти с крем	2	230	20-30
Плодов кейк - без мая			
Плодов кейк - с мая			

Таблица на времето за готвене на грил



Вид храна	К-во	Ниво 	Темп-ра °C	Време за предварително загр. в мин.	Време в мин.
Телешки котлет	1	3	макс.	5	8-10
Агнешки котлет	"	"	"	"	12-15
Черен дроб	"	"	"	"	10-12
Смляно месо	"	"	"	"	12-15
Телешко сърце	"	"	"	"	12-15
Печено в плик	"	"	"	"	20-25
Разфасовано пиле	"	"	"	"	20-25
Рибени филета	"	"	"	"	12-15
Пълнени домати	"	"	"	"	10-12

Практически съвети за пестене на енергия

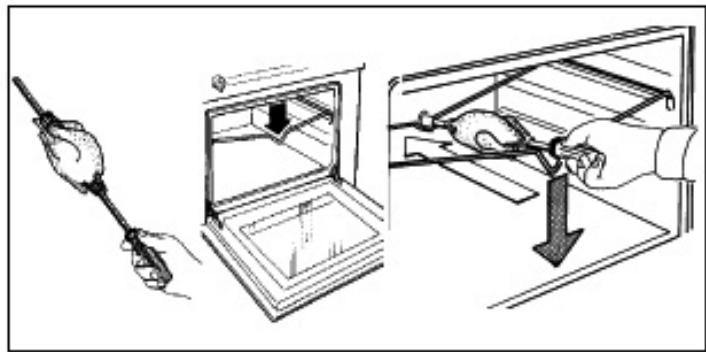
Можете да изключите фурната няколко минути преди края на готвенето; остатъчната топлина ще бъде достатъчна да довърши това. Отваряйте вратата на фурната, само когато това е наистина необходимо; за да проверите етапа на готвене, само погледнете през стъклото (лампата на фурната винаги свети).

Готвене на грил

За да готвите на грил или на скара, предварително затоплете фурната за около 5 мин. По време на работа на грила, топлината идва отгоре; тя е на базата на инфрачервено излъчване и е подходяща за крекки меса и препичане на хляб. Месото и рибата, които ще се пекат трябва предварително леко да се намазнят и винаги да са поставени на решетката, която да се намира най-близо или най-далече от грилния нагревател в зависимост от дебелината на месото, което ще се готви. Таблицата показва някои примери за времена на готвене и позициониране на храната във фурната. Времената за готвене варират в зависимост от вида на храната, нейната хомогенност и количество

Използване на въртящ се шиш

Набодете храната, която ще се пече на шиша, внимавайки да е здраво закрепена между двете вилици, балансирайте храната добре, за да предотвратите ненужните усилия върху мотора на въртящия се шиш. Вкарайте частта от шиша в отвора на задвижващия вал в стената на фурната, будейки сигурни, че е вкарана до край. Положете шиша върху носещата решетка чрез пръстена, намиращ се в близост с ръкохвата. Поставете тавичка на най-долната решетка. Извадете ръкохватката на шиша по време на печенето. Тя служи само за улесняване на изваждането на храната в края на готвенето.



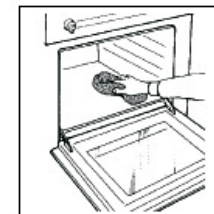
- Повърхността на стените и основата на шкафа, където ще се монтира фурната, трябва да са отфрезирани така, както е показано, за да се позволи влизане на въздух и свободно въздушно циркулиране около фурната, като по този начин се гарантира нормалното и функциониране и се предотвратяват повреди на кухненските мебели.

- Освен това, слепващото вещество, присъединяващо валцованите профили към съответната част на шкафовете, трябва да издържа на температура не по-ниска от 90°C, за да се избегнат деформациите и разлепване на покритието. В случай на монтиране на готварски плот, електрическото свързване свързване на плота и това на фурната трябва да бъдат изпълнени поотделно, както поради електрически причини, така и за улесняване предното изтегляне на фурната.

След като е било извършено електрическото свързване, включвайте напрежение към фурната само след нейното инсталиране.

Преди да използвате фурната Ви съветваме:

- да отстраните специалния филм, покриващ стъклото на вратата (когато има такъв)
- да загреете празната фурна до максимална температура за 45 мин. (за да отстраните неприятните миризми и дим, причинени от остатъци при производството и от термичната изолация)
- да почистите внимателно вътрешността на фурната със сапунена вода и да я изплакнете



ВАЖНО: При употреба, предната част на уреда се нагрява значително. Наблюдавайте децата да не стоят наблизо.

Този уред съответства на Европейските нормативи

- 73/23 + 93/68 (нисковолтово оборудване)
- 89/336 (електромагнитна съвместимост)
- 89/109 (компоненти, влизащи в контакт с хранителни продукти)
- 2002/96 (WEEE)

Електрически характеристики:

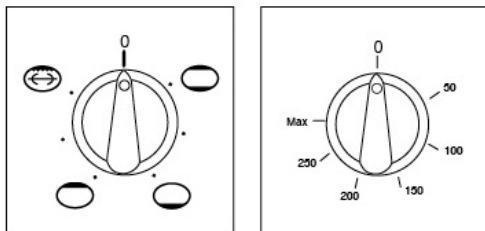
Мощност на грила:	1800 W
Мощност на горния нагревател:	800 W
Мощност на долния нагревател:	1000W
Крушка:	макс. 25 W

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Избирателният ключ А и термостатът В се използват за избиране на различни функции на фурната и на работните температури най-добре съответстващи на храната, която ще се приготвя. По време на работа на фурната лампата ще остава винаги включена.

-  Горните и долните нагреватели работят, температурата може да бъде настроена от 50C до MAX с термостата.
-  Работи само долният нагревател; положението на термостата може да се настрои между 50C до MAX .
-  Работи само горният нагревател; положението на термостата може да се настрои между 50C до MAX .
-  Работят грила и шиша за печене; завъртете термостата на позиция 200C. При този тип на експлоатация когато термостатът прекъсва съпротивлението (когато е достигната предварително настроената температура), моторът на шиша за печене спира също да се върти и ще се рестартира при свързване на съпротивлението.

Вратата на фурната трябва да бъде затворена при всички методи на готвене



A

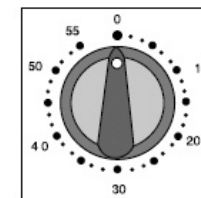
B

ДЕЙСТВИЕ НА КОМПОНЕНТИТЕ

МИНУТЕН ТАЙМЕР

За да използвате този минутен таймер, навийте звънеца, като завъртите копчето по посока на часовниковата стрелка на един пълен оборот. След това го върнете обратно, докато стигне до желаното време (макс. 60 минути).

Когато предварително настроеното време изтече, се включва звуков сигнал. При звуковия сигнал, таймерът не прекъсва функционирането на печката.



ПИЛОТНА СВЕТЛИНА НА ТЕРМОСТАТА (C)

Тя се включва всеки път, когато термостатът коригира температурата вътре във фурната и се изключва, след като предварително зададената температура е достигната.

ЗЕЛЕНА ПИЛОТНА СВЕТЛИНА ЗА ДЕЙСТВИЕ (□) ако има такава

Тя сигнализира, че уредът е включен и остава да свети във всички режими на работа.

ПРЕДПАЗЕН ТЕРМОСТАТ

Той прекъсва електрическото захранване, за да предотврати евентуално пренагряване при неправилна употреба на уреда. В такъв случай, изчакайте уреда да изстине преди да го включите отново. От друга страна, ако един от компонентите на уреда се развали, ние Ви съветваме да позвъните на Техническия сервис за съдействие

ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

Готвене във фурна

За перфектно готвене е необходимо предварително да загреете фурната до определената температура. Само много тлъсто месо може да бъде поставено в студена фурна. Никога не използвайте плитките съдове или подноси като тавички за печене, за да предотвратите изтичане на сосове, пръскане или образуване на дим, които повреждат вътрешните повърхности. Вместо това използвайте по-дълбоки съдове, за предпочитане контейнери от теракота, на височина около 1/2 от фурната (при поставяне на скарата). На таблицата ще видите някои примери как да настроите термостата и времето за готвене. Времето за готвене варира в зависимост от вида на храната, нейната хомогенност и количество. Сигурни сме, че след няколко усилия опитът ще Ви подскаже възможните вариации на величините, посочени в таблицата.

