



**МУЛТИФИНКЦИОНАЛНА ФУРНА
FEA 293**



**МУЛТИФИНКЦИОНАЛНА ФУРНА
FEA 493**


ПРЕДСТАВИТЕЛСТВА:

София: 02/723 584, 870 11 24, бул. Драган Цанков 23, 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

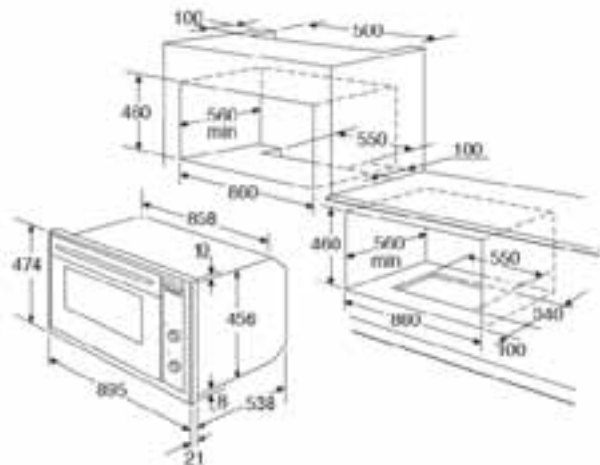
Уважаеми Клиенти,

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".

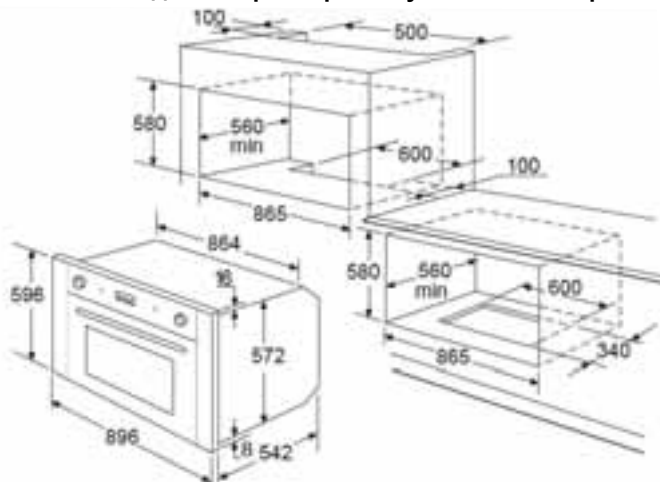


Символът  върху продукта или върху документа придружаващ продукта показва, че този уред не трябва да се третира като домакински отпадъци. Вместо това той трябва да се предаде на подходящия сборен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Унищожаването трябва да се извърши в съответствие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

Технически данни и размери на кухненския шкаф за FEA 493



Технически данни и размери на кухненския шкаф за FEA 293



Работен обем на фурната:

Електрически хар-ки:

Мощност на грила:	2400 W
Мощност на горния нагревател:	1100 W
Мощност на долния нагревател:	1500W
Мощност на кръговия нагревател:	2600W
Крушка:	макс. 25 W (x2)



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 фурната. Предните достъпни части могат да се нагорещат по време на работа.

Наглеждайте децата и хората с увреждания, когато използвате уреда да не докосват горещите повърхности и да не са в близост до уреда, когато той работи.

Не доскосвайте 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.

Не покривайте никога фурната с алуминиеви листа, тъй като отворите предвидени за бързия топлообмен може да се закрият, увреждайки по този начин емайла.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : достъпните части могат да се нагорещат по време на работа. Малките деца трябва да се пазят 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.

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 на уреда. 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:

електромерът, предпазителят, захранващата линия и контактът са подходящи да издържат максималното изисквано натоварване (вж. табелката с данните)

захранващата система е правилно заземена, в съответствие с действащите правила

щепселът или еднополюсният 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 редутори или адаптори, които могат да предизвикат пренагряване или запалване



ВГРАЖДАНЕ И СПЛОБЯВАНЕ

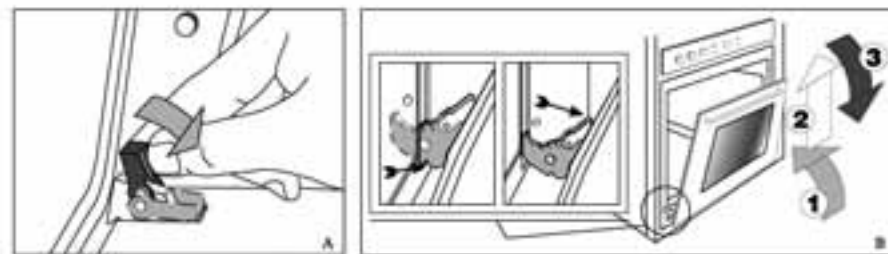
Вмъкнете фурната в отвора на кухненския шкаф, като я положите върху основата и и придвижете навътре, докато ръба на страничните и колони прилегнат към рамото на кухненския шкаф. За размерите на фурната и отвора погледнете таблицата с техническите характеристики.

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

FEA 293



FEA 493

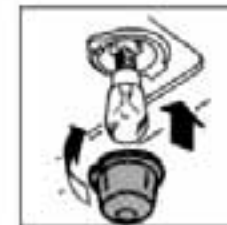


Окачване на вратата

1. Вкарайте вратата като окачите пантите в свързващите прорези, намиращи се на предната част на муфела.
2. Отворете напълно вратата, когато е окачена, след това натиснете и завъртете напречните свръзки, които натягат пружините в пълна степен.
3. Затворете вратата и проверете нейната правилна работа.

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 / опция /

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 с със специален микропорест емал, 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.

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.

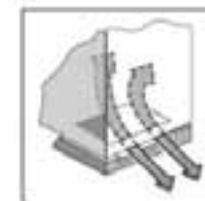
“Не използвайте пароструйни устройства за почистване “

ПОЧИСТВАНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

Изваждане на вратата от пантите

1. Отворете напълно вратата на фурната
2. Повдигнете плъзгачите на пантите с палец и показалец, след това ги завъртете изцяло напред (фиг. А)
3. Завъртете вратата към положение за затваряне и я оставете да лежи върху плъзгачите; по този начин се натяга пружината на пантата. При пълното затваряне на вратата пантите се откъсват от свързващите прорези , които са неразделна част от муфела на фурната (последователност 1,2 3 на фиг. В)

Повърхността на стените и основата на шкафа, където ще се монтира фурната, трябва да са отфрезирани така, както е показано на фигурата, 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.



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.

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 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 такава)

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 (обезвреждане на електронно и електрическо оборудване)

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.

 Лампата свети, но нагревателите не работят . По време на работа на фурната лампата ще остава винаги включена.


РАЗМРАЗЯВАНЕ


 Работи моторния вентилатор; посредством циркулацията на студен въздух вътре във фурната се улеснява бързото размразяване на замразени продукти. Не работи нито един нагревател.


ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ

 Работят горните и долните нагреватели ; температурата може да бъде настроена от 50С до MAX с термостата.

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ


 Работят горния и долния нагревател и моторния вентилатор; температурата може да бъде настроена от 50°С до MAX с термостата

 Работи долният нагревател и моторния вентилатор ; температурата може да бъде настроена от 50°С до MAX с термостата

 Работи задния нагревател и моторния вентилатор; температурата може да бъде настроена от 50°С до MAX с термостата

ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

 Работят грила и въртящия се шиш. Поставете копчето на термостата на 250°С.

 Работят грила и моторния вентилатор. Поставете копчето на термостата на 250°С.

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

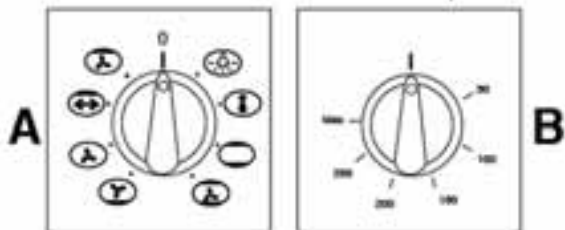


ТАБЛИЦА НА ВРЕМЕНАТА НА ГОТВЕНЕ

Вид храна	Ниво 	Температура °С	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 основата	160-200	60-70
Сливов сладкиш	"	170-180	90-100
Портокалов сладкиш	"	170-180	80-100
Бисквити – Савой	2	200	40-45
Бриochи	2	215-230	35-40
Пасти	2	215	30-40
"Дунаренен" кейк	2	200-215	30-35
Меринги	1	140	60-80
Пасти с крем	2	215-230	30
Плодов кейк - без мая	2	230	30-35
Плодов кейк - с мая	2	230	20-30

Таблица на времето за готвене на грил

Вид храна	К-во	Ниво 	Темп-ра °С	Време за предварително загр. в мин.	Време в мин.
Телешки котлет	1	3	250	5	8-10
Агнешки котлет	"	"	"	"	12-15
Черен дроб	"	"	"	"	10-12
Смляно месо	"	"	"	"	12-15
Телешко сърце	"	"	"	"	12-15
Печено в плък	"	"	"	"	20-25
Разфасовано пиле	"	"	"	"	20-25
Рибени филета	"	"	"	"	12-15
Пълнени домати	"	"	"	"	10-12

Подпрете шиша върху носещата стойка посредством втулката в близост до ръкохватката. Извадете пластмасовата ръкохватка (тя се използва само за изваждане на сготвената храна). Натиснете носещата стойка за вкарване на шиша в отвора на вала на мотора на стената на фурната. Поставете тавичка за събиране на мазнината върху най-долната решетка.

ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДКИШИ

Въздушната циркулация във фурната позволява непрекъснато и равномерно разпределение на топлината. Повече не е необходимо предварително затопляне на фурната. Обаче за финни деликатни сладкиши фурната трябва да се загрее предварително. Могат да се използват повече тавички заедно със сладкишите, като се погрижите да използвате решетките, избягвайки най-горната. Заедно със сладкишите може едновременно да се готвят и други храни (риба, месо и др.) без никакво придаване на миризма и вкус. Това множество готвене може да се изпълни само, ако въпреки разнородния си характер, храните трябва да се готвят при еднаква температура.

ОБРАЗУВАНЕ НА ЗЛАТИСТА КОРИЧКА



С това понятие се означава превръщането на горния пласт на храната, често вече сготвена, когато се постави във фурната да придобие златист и хрупква вид. Ориз, лазаня, юфка и зеленчуци, подправени с бешамел са типичните рецепти за приготвяне при такъв вид готвене.

РАЗМРАЗЯВАНЕ



Размразяването се извършва по същия начин, както при стайна температура, но с предимството, че е много по-бързо. Десетте часа на хладилника се намаляват до един час за килограм месо. Поставете плика с месото върху чиния и го пъхнете във фурната.

ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата показва някои някои примери за регулиране на термостата и за времето за готвене.

Времената за готвене могат да варират в зависимост от вида на храната, нейната хомогенност и обем.

Ние сме сигурни, че след няколко готвения опитът ще Ви подсказва възможните вариации в количествата, показани в таблицата.

ЗАБЕЛЕЖКА:



За говеждо, телешко, свинско и пуешко с кокал или роле , добавете 20 минути към времената, показани в таблицата.

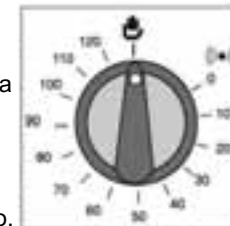
Препоръката в таблицата за използване на различните нива е преференциална случай на готвене на различни хранителни продукти.

Времената, означени в таблицата се отнасят за готвене само на един хранителен продукт; за повече от един продукт, времената за готвене трябва да се увеличат с 5 10 минути.

ДЕЙСТВИЕ НА КОМПОНЕНТИТЕ

ТАЙМЕР ЗА КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Таймерът за край на готвенето, регулируем от 0 до 120 минути, се използва за програмиране края на готвенето и за изключване на фурната. За да го използвате, първо завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка с едно кликване върху позиция  , след това навийте звънеца чрез по-нататъшно завъртане на копчето на почти пълен оборот; накрая завъртайки го обратно настройте желаното време. Веднага след като изтече настроеното време прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва автоматично. За включване на фурната към ръчна настройка, с което се изключва таймера, поставете копчето на първоначалното му положение, като го завъртите по посока обратна на часовниковата стрелка с едно кликване, докато символът  върху контролния панел съвпадне с отметката върху копчето.



СИГНАЛНА 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.

СИГНАЛНА СВЕТЛИНА ЗА ВКЛЮЧЕНА ФУРНА (°)

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, изакайте 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 сервиз за съдействие.

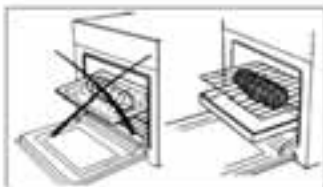
ОХЛАЖДАЩ МОТОР

Този уред идва с мотор за охлаждане на вътрешните елементи. Този мотор се включва автоматично, когато работи фурната.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

Готвене във фурна

За перфектно готвене се препоръчва предварително да загреете фурната до определената температура за готвене. Само много тлъсто месо може да бъде поставено в студена фурна. Никога не използвайте плити 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 дълбоки съдове, за предпочитане контейнери от теракота, поставени на скарата на височина около 1/2 от фурната. Някои примери относно регулирането на термостата и времето за готвене са описани в специалната таблица. 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.



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).

Специални съвети

Фурната предлага различни видове загряване:

- традиционно загряване за приготвяне на специални месни печива
- вентилирано загряване за приготвяне на кексове, бисквити и подобни

Ако се избере вентилирано загряване, препоръчва се да се извлече ползата от него за приготвяне на печива върху повече решетки или за приготвяне на комплектно меню при спестяване на време и енергия.

Вентилирано загряване



При него се създава непрекъсната въздушна циркулация. Този вид загряване е подходящо специално за готвене на повече решетки / скари /. Температурата е по-висока от традиционните. Фурната ще достигне предварително настроената температура за много кратко време.

Традиционно загряване



То е особено подходящо за готвене на месо покрити с кожа или пернат дивеч, както и за печене на хляб и разбити кексове.

Препоръчва се храната, която ще се готви да се постави във фурната, когато се достигне температурата за готвене, т.е. когато жълтата сигнална лампа угасне.

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 крехки месо 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 грила и въртящия се шиш

ТЪЙ КАТО ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕТО НЯКОИ ЧАСТИ НА ФУРНАТА СЕ ЗАГРЯВА МНОГО СИЛНО, НЕ ПОЗВОЛЯВАЙТЕ НА ДЕЦАТА ДА ИГРАЯТ В БЛИЗОСТ ДО УРЕДА

Вкарайте шиша в месото, внимавайки да го разположите между двете вилицы и да балансирате месото, за да предотвратите претоварването на мотора на шиша.

