



ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА FEA 793


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

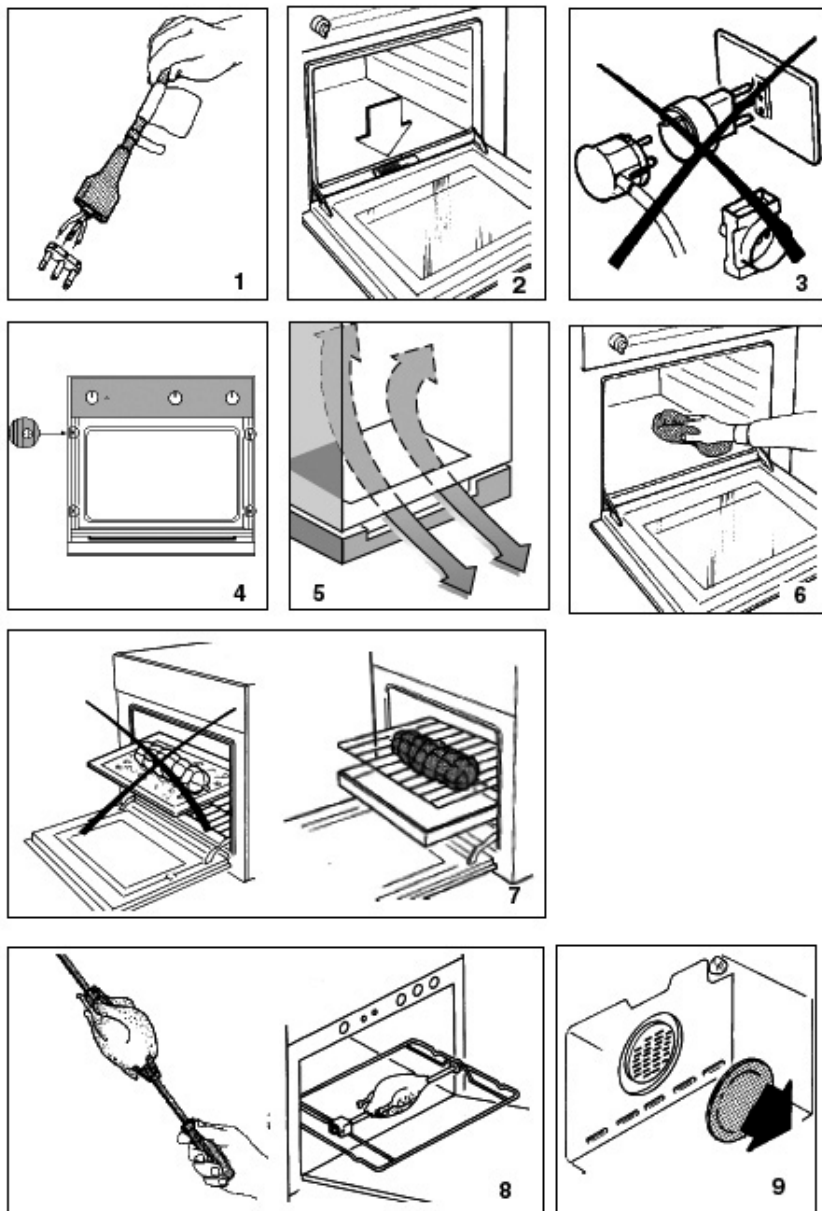
Уважаеми Клиенти,

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



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

Инсталирането на уреда, трябва да бъде осъществено от компетентни и квалифицирани монтажници, които са в течение на действащите инсталационни изисквания.

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.

Когато е включен грилния нагревател, всички достъпни части се нагряват, поради което пазете децата далече от тези елементи.

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 (фиг.1 и 2). 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 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 (фиг. 3)

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 СПЛОБЯВАНЕ

Вмъкнете фурната в отвора на кухненския шкаф, като я положите върху основата и я 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 (фиг. 4). След това поставете затварящите тапи на отворите.

Повърхността на стените и основата на шкафа, където ще се монтира фурната, трябва да са отфрезовани така, както е показано на фиг. 5, 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 шкафове, 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.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЕНТИЛАТОРА (МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН МОДЕЛ)

Периодично (на всеки 8 - 10 готвения) вентилаторът трябва да се почиства с топла вода и подходящи препарати:

- Изчакайте фурната да изстине
- Развийте 4 винта А (фиг. 18)
- Развийте централната гайка С
- Извадете вентилатора D и го почистете

Монтирайте го в обратна последователност, внимавайки централното гнездо E да съвпадне с фиксатора F, разположен върху вала на мотора (фиг. 19).

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 с 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 поистват 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.

Смяна на крушката на фурната

След като фурната се изключи от електрическото захранване, развийте предпазната капачка и крушката (фиг. 16), заменяйки я с друга подходяща за високи температури. (300 € С), имаща следните характеристики:

Напрежение: 220 - 240 V
Мощност : 15 W
Цокъл : E14

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

Вътрешното стъкло на фурната може лесно да се извади за почистване, отвивайки посредством монета или отвертка четирите винта, фиксиращи го в панела на насрещната врата (фиг. 10)

За по-дълбоко почистване на вратата на фурната се препоръчва да извадите вратата, както следва:

- Отворете напълно вратата на фурната (фиг. 11)
- Придвигнете напред скобите на долните панти и окачете горните (фиг. 12);2)
- Затворете малко вратата и леко я повдигнете, за да излезнат долните панти от леглата им. (фиг.13).
- Накрая я изтеглете (фиг. 14) уверявайки се, че двете горни панти са излезли от гнездата си.

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

Предупреждение : По време на почистващите операции никога не сваляйте уплътнителния маншет на стъклото (фиг. 15).

Преди да използвате фурната Ви съветваме:

- да отстраните специалния филм, покриващ стъклото на вратата (когато има такова)
- 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 (фиг. 6).

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

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)

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Положения за загряване и регулиране на температурата

(многофункционален модел)

Избирателният ключ и термостатът се използват за избиране на различни функции на фурната и на работните температури най-добре съответстващи на храната, която ще се приготвя.



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

РАЗМРАЗЯВАНЕ



Работи вентилатора на мотора; посредством циркулацията на студен въздух вътре във фурната се улеснява бързото размразяване на замразени продукти. Врътката на термостата трябва да бъде на позиция (0). Не работи нито един нагревател.



ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ

Работят горните и долните нагреватели ; температурата може да бъде настроена от 50°C до MAX с термостата. Тази функция позволява приготвянето на всякакъв вид храна, благодарение на оптималното ниво на разпределение на температурата



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

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



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



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

ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ



Работят грила и въртящия се шиш.



Работят грила и моторния вентилатор.

Завъртете термостата на позиция 200°C

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 фурната.

ТАБЛИЦА НА ВРЕМЕНАТА НА ГОТВЕНЕ



Вид храна	Ниво	Температура °C	Време минути
ОСНОВНИ ХРАНИ			
Бавно изпичащи се	2	220-250	в зависимост 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 зависимост 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
Брюшци	2	215-230	35-40
Паста	2	215	30-40
"Дунарянан" кейк	2	200-215	30-35
Мфинги	1	140	60-80
Паста с крем	2	215-230	30
Плодов кейк - без мая	2	250	30-35
Плодов кейк - с мая	2	230	20-30

Таблица на времето за готвене на грил



Вид храна	Кол-во	Ниво	Темп-ра °C	Време за предварително завр. 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
Рибена филета	"	"	"	"	12-15
Пълнени домати	"	"	"	"	10-12

ПРИТОПЛЯНЕ НА ХРАНА

Освен притопляне на всякакъв вид храна, тази фурна е специално подходяща за притопляне на хляб, дори и да е престоял три или четири дена. Поставете хляба върху решетката и го оставете във фурната за няколко минути, регулирайки температурата на 220 °C - 250 °C.

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.

Тази функция Ви позволява да стерилизирате буркани за консервиране на приготвена храна.

ЗАЩИТЕН ФИЛТЪР ВЪРХУ ВЕНТИЛАТОРА НА ФУРНАТА (МУЛТИФИНКЦИОНАЛЕН МОДЕЛ)

По време на готвенето на месо, за да се избегне толкова много мазна пара да атакува вентилатора, трябва да се използва филтъра на фурната. Когато готвенето е доведено до край, извадете филтъра и грижливо го измийте.

Монтирайте филтъра, наклоняйки го срещу задната стена на нивото на вентилатора, след това го натиснете надолу. Изпълнете в обратен ред процедурата, за да извадите филтъра (фиг. 9).

ВНИМАНИЕ : Филтърът не трябва да се използва при готвене на други хранителни продукти.

Таблица на времето 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 в 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.

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) / ако има такава /

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 / 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 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

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

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 плитки съдове или подноси като тавички за печене (фиг. 7), 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, 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. Моля помнете, че при използване на функции с вентилиране, предварително настроената температура се достига за по-кратко време, отколкото при статичните функции. Обратно, при същото време ще се достигнат по-високи температури. Времето за готвене варира в зависимост от вида на храната, нейната хомогенност и количество. Сигурни сме, че след няколко усилия опитът ще Ви подсказва 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, така че се пести време и енергия. Фурната има моментален източник на топлина, така че предварително настроената температура се достига за много кратко време. За да се обособи загряване в долната част, включете само долния нагревател.

Традиционно загряване



То е особено подходящо за готвене на меса 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 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 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 вилици и да балансирате месото, за да предотвратите претоварването на мотора на шиша.

Подпрете шиша върху носещата стойка посредством втулката в близост до ръкохватката (вижте фиг. 8). Извадете пластмасовата ръкохватка (тя се използва само за изваждане на сготвената храна). Нагиснете 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 избягвате да използвате решетка, поставена в най-горния водач . 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.