



**КОНВЕНЦИОНАЛНА ФУРНА
FEA 2525**

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".

Много важно: Пазете това ръководство за експлоатация 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 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 облицовайте никога уреда с алуминиеви листа, тъй като отворите предназначени за задържане на бързата топлинна обмяна могат да се затиснат, което ще причини увреждане на емайла.

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 повреда.

БЕЛЕЖКИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕТО

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

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:

електромерът, предпазителят, 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 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 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.

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 ел. оборудване)



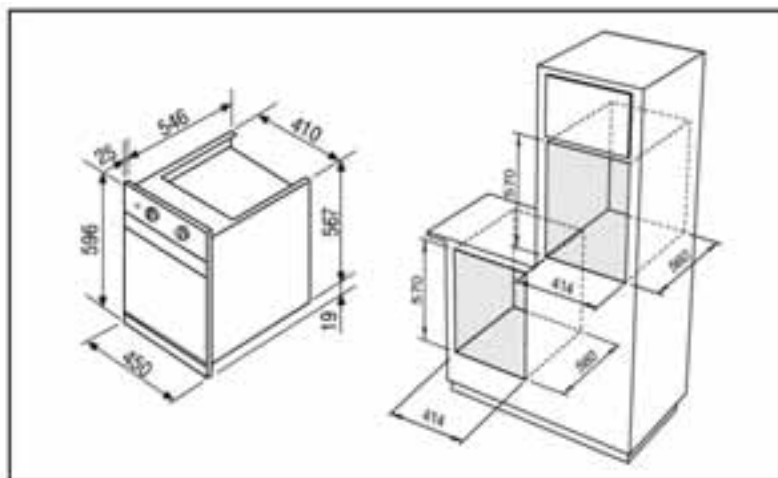
Символът  върху продукта или върху документа придружаващ продукта показва, че този уред не трябва да се третира като домакински отпадъци. Вместо това той трябва да се предаде на подходящия сборен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Унищожаването трябва да се извърши в съответствие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

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.



Технически данни и размери на кухненския шкаф



Работен обем на фурната:

Електрически характеристики:

Осветителна крушка	макс. 25 W
Мощност на горния нагревател:	600 W
Мощност на долния нагревател:	800 W
Мощност на грила:	1400 W

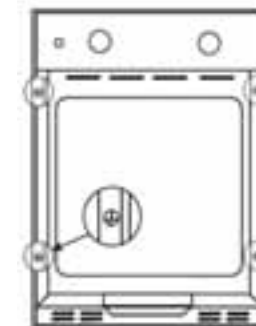


ВГРАЖДАНЕ И СПЛОБЯВАНЕ

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.

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, лепилото за залепване на кръглите профили към частта от кухненския шкаф трябва да издържа температури не по-ниски от 90°C, за да се избегне деформацията и разлепване на покритието. В случай, че се монтира готварски котлон, електрическото свързване на котлона и това на фурната трябва да се направи поотделно, както поради електрически причини, така и за улесняване на предното изтегляне на фурната.

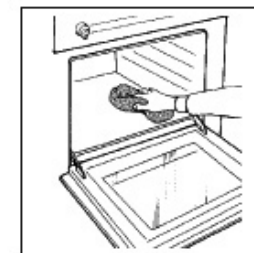
След като е било изпълнено електрическото свързване, включвайте напрежение към фурната само след като е монтирана на мястото си.

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 близо.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Избирателният ключ А и термостагът 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 на фурната е включена, без да са включени нагреватели.
По време на работа на фурната лампата ще остава винаги включена.



ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ

Включени горен и долен нагреватели, температурата може да бъде настроена от 50°C до MAX с копчето на термостата.



КОНВЕКЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

Работят горен и долен нагревател и моторния вентилатор; температурата може да бъде настроена от 50°C до MAX с копчето на термостата.



ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

Работи грилния нагревател; поставете копчето на термостата на позиция 200°C.



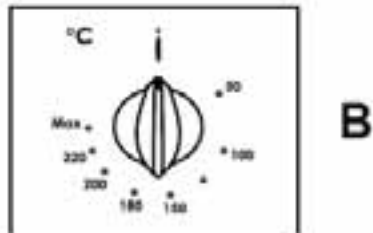
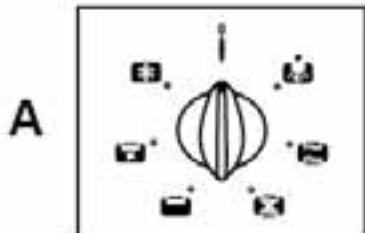
Включен грилен нагревател и моторни вентилатор; поставете копчето на термостата на позиция 200°C



РАЗМРАЗЯВАНЕ

Работи моторния вентилатор; чрез циркулация на студения въздух вътре във фурната се ускорява размразяването на замразени храни. При тази функция не работят никакви нагреватели.

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



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

Основно почистване

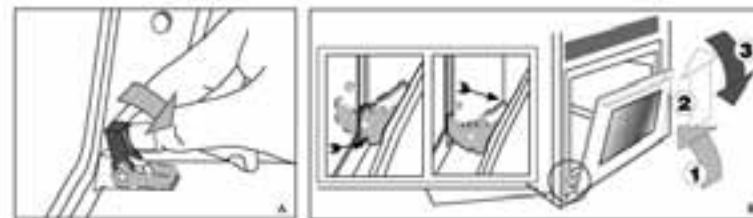
За да запазите характеристиките и блясъка на емайлираните части е необходимо да почиствате фурната след всяко ползване. След като фурната изстине, лесно ще отстраните отлаганията от мазнини с гъба или влажна кърпа и хладка сапунена вода и евентуално измиващ препарат, който може да се намери на пазара. 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

Откачване на вратата на фурната

1. Отворете напълно вратата на фурната
2. Повдигнете затворите на пантите с палеца и показалеца, след това ги завъртете изцяло навън докрай / фиг. А /
3. Завъртете вратата в посока за затваряне и я оставете върху затворите на пантите; по този начин пружината на пантата действа като блокирана. Чрез пълното затваряне на вратата, пантите се откачват от съединителните прорези, които са неразделна част от муфела на фурната (последователност 1,2, 3 от фиг. В).



Окачване на вратата

1. Вкарайте вратата чрез окачване на пантите в съединителните прорези, монтирани отпред на муфела.
2. След като вкарате вратата, отворете я напълно, след това натиснете и завъртете напречните свързки, които натягат пружините напълно по посока на вратата.
3. Затворете вратата и проверете правилната и работа.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- За печива на говеждо, телешко, свинско и патешко месо , с кости или на пържоли, добавете около 20 минути към времето, посочено в таблицата.


- Предложените за използване решетки на фурната в таблицата са преференциални в случай на готвене на няколко храни

- Времената, посочени в таблицата се отнасят за готвене само на една храна; за повече от една храна, времената за готвене трябва да се увеличат с 5- 10 минути.

Таблица на времето за готвене

Вид храна	Ниво 	Температура °C	Време минути
ОСНОВНИ ХРАНИ			
Бавно изпичащи се	2	220-230	в зависимост от кол-во
Бързо изпичащи се	2	225-230	50-60
Диви птици	1	210-230	150-180
Домашни птици	2	225-230	50-60
Дивеч	1	200-225	в зависимост 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
Портокалов сладкиш	"	170-180	80-100
Бисквити - Савой	2	200	40-45
Бриочи	2	215-230	35-40
Пасти	2	215	30-40
"Дунапренен" 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	Кол-во	Ниво 	Темп-ра °C	Време за предварително загр. в мин.	Време в мин.
Телешки котлет	1	3	200	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

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.

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.

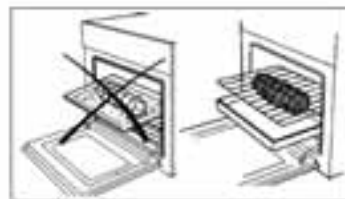
ОХЛАЖДАЩ МОТОР

Уредът се доставя с мотор за охлаждане на вътрешните елементи. Този мотор се включва автоматично, когато се включи фурната.

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 плитски 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 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).

Някои основни съвети

Фурната предлага различни видове на загряване:

- традиционно загряване за приготвяне на специални печива

- вентилирано загряване за приготвяне на кексове, бисквити и подобни

Ако се избере вентилирано загряване, се препоръчва да се използват неговите предимства за готвене на печива върху повече решетки или за приготвяне на комплексно меню, спестявайки време и енергия.

Вентилирано загряване



С тази функция се създава непрекъсната циркулация на горещ въздух, подходяща за готвене на повече решетки. Температурите са по-високи от тези при традиционното загряване.

Традиционно загряване



Тази функция е специално подходяща за приготвяне на ястия от пернат дивеч и месо с кожа, както и за приготвяне на хляб и пандишпан.

Препоръчва се храната, която ще се готви, да се постави във фурната, когато е достигната нужната температура, т.е. когато сигналната лампа на термостата 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.

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 хрупкав 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 примери на регулиране на термостата и на времето за готвене. Времената за готвене могат да варират в зависимост от вида на храната, нейната хомогенност и количество.

Ние сме сигурни, че след няколко усилия опитът ще предложи възможните вариации на стойностите, показани в таблицата.