Руководство по установке и эксплуатации

RU

Независимый электрический духовой шкаф

Nardi FEX 27D 50 XN5
Nardi FEX 47D 50 DB5 /W5 /N5

nardi

Данное изделие было протестировано на заводе Производителя с целью проверки качества. В случае неисправности, рекомендуем Вам обращаться только в авторизированные 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.

Данное оборудование отвечает следующим требованиям:

- 2006/95/EC (оборудование с низким напряжением)
- 2004/108/EC (электромагнитная совместимость)
- 89/109/EC (материалы для контакта с пищевыми продуктами)
- 2002/96/EC (WEEE)
- 2005/32/CE (EuP)

СОДЕРЖАНИЕ:

Предупреждения и рекомендации 5
Инструкции по эксплуатации 7
Инструкции по приготовлению 9
Обслуживание и уход 16
Инструкции по установке.....20
Технические характеристики 21

Уважаемый Покупатель,

Благодарим Вас за выбор нашей продукции. Перед установкой и подключением изделия внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержаться важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию.

Духовой шкаф предназначен для приготовления пищи. Не используйте его в в других целях.

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.

Установка изделия должна осуществляться компетентными специалистами в соответствии с действующими нормами.

Не производите замену сетевого кабеля самостоятельно, обращайтесь только к специалистам.

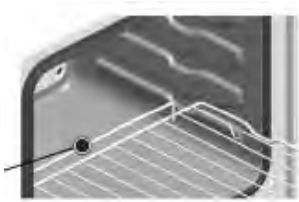
Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, это может привести к нарушению вентиляции, и как результат, повреждению эмали внутри духового шкафа.

ВАЖНО: некоторые внешние части духового шкафа подвержены нагреву во время работы, держите детей на безопасном расстоянии.

ВАЖНО: будте внимательны, фронтальная панель может нагреваться под действием горячего воздуха и пара

Перед началом использования духового шкафа необходимо снять защитную пленку с дверцы духовки, затем прогреть пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре в течение 45 минут. Перед выключением и открытием дверцы духовки, убедитесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства. Затем промойте мыльной водой внутреннюю часть духовки, смойте пену и просушите.

Решетки гриля
Важно: для правильной работы гриля установите решетки так, как показано на рисунке.



Любой ремонт духового шкафа должен осуществляться только в Аторизированном сервисном центре. Адреса и телефоны АСЦ указаны на гарантийном талоне изделия.

Дверца духовки должна быть обязательно закрыта во время приготовления.

Духовой шкаф оснащен двумя сенсорными панелями управления. Для активации программ и функций духового шкафа необходимо лишь прикоснуться пальцем до соответствующего символа.

В центре расположен дисплей, отображающий информацию о режиме приготовления, температуре и пр.

Установка времени

После подключения оборудования к электросети, на дисплее появится время. Что бы установить текущее время:
• нажмите 3 раза на символ , цифры, указывающие на час, начнут мерцать. Установите час, используя «+» и «-».
• нажмите снова, что бы установить минуты.
• нажмите , что бы подтвердить установленное время.
Если в течение 20 секунд не нажимать на символы, система выйдет из режима.

Освещение внутри духового шкафа

Что бы включить освещение нажмите , либо любой другой символ.
Что бы выключить – нажмите . В любом случае, освещение выключается автоматически через 30 секунд.

Настройка контрастности дисплея
В зависимости от угла обзора и Ваших персональных предпочтений Вы можете настроить контрастность дисплея:
• Нажмите на одновременно на "+" и "-" на 5 сек.. Дисплей выведет все используемые символы.
• Нажмите на «+» или «-», что бы настроить контрастность.
• После того как Вы установите нужный уровень контрастности, дождитесь перехода к отображению текущего времени и автосохранению.
Настройка не возможна при активной программе приготовления и в случае, когда на дисплее отображается END.

Блокировка панели управления

Блокировка панели управления используется для предотвращения включения духового шкафа детьми или внесения случайных изменений в установленные параметры во время мытья дисплея.

Для включения/выключения блокировки нажмите на "+", символ должен появится на дисплее.

Неисправности

Если дисплей выводит сообщение ERR, сопровождаемое звуковыми сигналами, это означает что оборудование неисправно. В данном случае рекомендуется обратиться в АСЦ.

Экономия электроэнергии

Система экономии электроэнергии включается автоматически, если запрограммированное время приготовления более часа. Система выключает нагревательные элементы за несколько минут конца времени приготовления, что не отражается на качестве приготовления и экономит электроэнергию. Активация системы отображается на дисплее выводом сообщения Eco.

Прекращение подачи электроэнергии

В случае если произойдет прекращение подачи электроэнергии на 10 секунд, система сможет самостоятельно восстановить веденные установки. При продолжительном отсутствии электричества после включения духовки время будет сброшено на «0.00». В этом случае, Вам придется заново установить время, а так же все раннее установленные программы.

Термостат безопасности

Отключает электропитание в целях предотвращения возможного перегрева при неправильном использовании оборудования. В этом случае, перед повторным включением духовки, необходимо подождать пока она не остынет. В случае если возникнут какие либо неполадки, необходимо обратиться за помощью в АСЦ.

Система охлаждения

Прибор оборудован вентилятором для охлаждения внутренних частей духовки. Вентилятор включается автоматически во время приготовления.

ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Включены гриль и вентилятор. Программа подходит для жарки больших кусков мяса на верхних уровнях духовки. Обязательно разместите внизу духовки поддон для сбора жира.

ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Включены верхний и нижний нагревательные элементы.
Программа подходит для приготовление жаркое, мяса, лазаньи, пр.

НИЖНИЙ НАГРЕВ

Включен нижний нагревательный элемент.
Программа подходит для продуктов с продолжительным временем приготовления.

ГРИЛЬ

Включен гриль. Программа подходит для приготовления колбасок, мяса и рыбы на решетке гриля. Решетка должна быть расположена на верхних уровнях духовки (в зависимости от толщины продуктов). Обязательно разместите внизу духовки поддон для сбора жира.

ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Включены верхний и нижний нагревательные элементы, а так же вентилятор. Программа подходит как для выпечки мучных изделий, так и для приготовления жаркое. Программа позволяет одновременно готовить разные блюда (при условии, что их приготовление требует одинаковой температуры).

РАЗМОРОЗКА

Включен только вентилятор. Задний нагревательный элемент поддерживает температуру около 45 градусов.

ЦЫПЛЕНОК

Автоматическая программа для зажаривания цыпленка.

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА
Программа позволяет поддерживать приготовленную еду теплой.

ПИЦЦА
Автоматическая программа для приготовления пиццы.

ТОСТ
Автоматическая программа для приготовления тостов.

Вы можете использовать разные функции духового шкафа в процессе приготовления:
• без программирования, но с использованием звукового сигнала таймера (если установлен);
• с программированием времени завершения приготовления;
• с программированием продолжительности и времени завершения приготовления;
• с использованием автоматических программ.

РЕЖИМ РУЧНОГО УПРАВЛЕНИЯ (БЕЗ ПРОГРАММИРОВАНИЯ)
Разместите продукты внутри духового шкафа. Выберите нужную программу и активируйте ее нажатием соответствующего символа на панели управления:

Температура будет установлена автоматически. Ее можно отрегулировать в ручную при помощи символов «+» и «-» с интервалом 5 градусов.
Затем необходимо подтвердить заданные установки, нажав на символ «start/stop».Символ программы и температура отобразятся на дисплее. Приготовление начнется незамедлительно. Во время приготовления можно изменить температуру. Когда температура достигнет заданного уровня, на дисплее появятся сообщение «Pre Heat» и мерцающий символ программы. Для завершения приготовления нажмите на символ «start/stop». Духовой шкаф запрограммирован на автоматическое выключение спустя 199 минут с момента начала приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА ТАЙМЕРА
В режиме ручного управления можно установить звуковой сигнал таймера.Сигнал выключается автоматически после 30 секунд либо нажатием на любой символ.
Установка таймера:
• нажмите на символ ⏱ ,на дисплее появятся минуты в мерцающем режиме.
• установите нужное время (макс. 199 мин.), используя символы «+» и «-».

• нажмите на символ , что бы запустить отсчет времени (отсчет времени запускается автоматически спустя 20 сек. после установки нужного времени);
• на дисплее постоянно отображается оставшееся время;
• что бы прервать работу таймера, нажмите на символ .

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Использование данной функции позволяет установить время завершения приготовления. После выбора программы и температуры (см. параграф «Режим ручного управления»), перед подтверждением установок символом «start/stop», следуйте следующим инструкциям:
• нажмите на символ ; на дисплее в мерцающем режиме появится время «60 минут»;
• уменьшите или увеличьте время (макс. 199 мин.), используя символы «+» и «-»;
• подтвердите установленное время, нажатием на символ «start/stop»;
• на дисплее появится сообщение «cook time» и оставшееся время завершения приготовления «end». Начнется приготовление, на дисплее появятся значение выбранной температуры и время, оставшееся до завершения приготовления.
По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Символ появится на экране в мерцающем режиме.
Что бы обнулить значение дисплея, нажмите на 1 сек. символ «start/stop». Вы можете остановить приготовление до запрограммированного времени, нажав на символ «start/stop».

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ И ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Использование данной функции позволяет установить время продолжительности и завершения приготовления.
После выбора программы и температуры (см. параграф «Режим ручного управления»), перед подтверждением установок символом «start/stop», следуйте следующим инструкциям:
Установка продолжительности времени приготовления:
• нажмите на символ ; на дисплее в мерцающем режиме появится время «60 минут»;
• уменьшите или увеличьте время (макс. 199 мин.), используя символы «+» и «-»;
• подтвердите установленное время, нажатием на символ

Установка времени завершения приготовления:

• нажмите на символ ; на дисплее в мерцающем режиме появится предполагаемое время завершения приготовления (сумма текущего времени и времени которое было установлено);

• установите время завершения приготовления, используя символы «+» и «-», и подтвердите установленное время, нажатием на символ ;

• уменьшите или увеличьте время, используя символы «+» и «-»;

• подтвердите установленное время, нажатием на символ «start/stop».

До начала приготовления символы и отображаются на дисплее в мерцающем режиме. После начала приготовления символы перестанут мерцать, появиться символ «Pre heat». Во время приготовления на дисплее отображаются температура и время окончания приготовления.

Например:

Если Вы запрограммировали время приготовления 40 мин. в 9-00 с окончанием приготовления в 13-00, духовка автоматически включится в 12-20 и выключится в 13-00.

По завершении приготовления раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится в мерцающем режиме символ .

Что бы обнулить значение дисплея, нажмите на 1 сек. символ «start/stop». Вы можете остановить приготовление до запрограммированного времени, нажав на символ «start/stop».

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

ЦЫПЛЕНОК

Эта функция позволяет установить автоматическую программу приготовления цыпленка:

• Выберите соответствующий размер цыпленка, нажимая на окончания символа .

• Программа предполагает температурный режим равный 250 градусам. Вы можете изменить температуру, при помощи символов символы «+» и «-».

• Нажмите на символ «start/stop», что бы начать приготовление.

• Пока духовка не достигнет заданной температуры, на дисплее отображается символ «Pre heat». Продолжайте процесс приготовления в соответствии с таблицей ниже:

Время (минуты)	Маленький цыпленок	Средний цыпленок	Большой цыпленок
0	положите картофель	положите карофель и цыпленка	положите цыпленка
10	сигнал: положите цыпленка		сигнал: положите картофель
25	сигнал: переверните цыпленка и картофель	сигнал: переверните цыпленка и картофель	сигнал: переверните цыпленка и картофель
45	сигнал: переверните цыпленка и картофель	сигнал: переверните цыпленка и картофель	
50			сигнал: переверните цыпленка и картофель
60	сигнал: завершение приготовления	сигнал: завершение приготовления	
70			сигнал: завершение приготовления

ВАЖНО: Температурный режим выставляется в зависимости от личных предпочтений. Установленный программой температурный режим рассчитан на стандартные продукты. После завершения автоматической программы, вы можете продолжить приготовление в режиме ручного управления.
Что бы обнулить значение дисплея, нажмите на 1 сек. символ «start/stop».Вы можете остановить приготовление до запрограммированного времени, нажав на символ «start/stop».

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Эта функция позволяет автоматически сохранять тепло приготовленных продуктов на уровне 80 градусов на 1 час. По истечении часа, духовка автоматически выключается. Для включения этой функции нажмите на соответствующий символ, затем на символ «start/stop».
Что бы обнулить значение дисплея, нажмите на 1 сек. символ «start/stop». Вы можете остановить приготовление до запрограммированного времени, нажав на символ «start/stop».

ПИЦЦА

Эта функция позволяет автоматически приготовить пиццу. Для включения этой функции нажмите на соответствующий символ.
Программа предполагает температурный режим равный 250 градусов. Подтвердите температуру, нажав символ «start/stop».
Пока не достигнута нужная температура, работает задний нагревательный элемент, на дисплее отображается символ «Pre heat».
После достижения заданной температуры, раздаться звуковой сигнал, который оповещает, что нужно положить пиццу в духовку.
Автоматическая 25-ти минутная программа начинает работать по мере достижения 200 градусов (температура может быть изменена). Работают верхний и нижний нагревательные элементы.
По прошествии 18 мин. прозвучит еще один сигнал – положите сыр моцарелла.
Спустя 25 мин прозвучит сигнал и духовка автоматически выключится.
Что бы обнулить значение дисплея, нажмите на 1 сек. символ «start/stop».
Вы можете остановить приготовление до запрограммированного времени, нажав на символ «start/stop».

ТОСТ

Эта функция позволяет автоматически приготовить тосты. Для включения этой функции необходимо:
• выбрать уровень температуры, нажимая на окончания символа ;
• нажать на символ «start/stop», что бы активировать программу;
• через какое то время, в зависимости от выбранного температурного режима, прозвучит звуковой сигнал, информирующий о том, что нужно перевернуть тосты;
• Когда тосты будут готовы, раздастся звуковой сигнал.

Время приготовления тостов в зависимости от выбранного температурного режима:

Температурный режим:	Время (мин.):
низкий	4
средний	6
высокий	8

Что бы обнулить значение дисплея, нажмите на 1 сек. символ «start/stop».
Вы можете остановить приготовление до запрограммированного времени, нажав на символ «start/stop».

Таблица времени приготовления:

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 мелкорубленого 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 тщательно промывать ручки дверцы и управления, что бы со временем избежать их пожелтения. Тщательно смойте пену от мыльной воды, вытрите насухо мягкой (не ворсистой) тканью. Трудноудалимые пятна очищайте специальными неабразивными моющими средствами. Стекло дверцы духовки очищайте губкой, смоченной в мыльной, горячей воде.

Никогда не используйте для чистки духового шкафа паровые и пневматические чистящие средства.

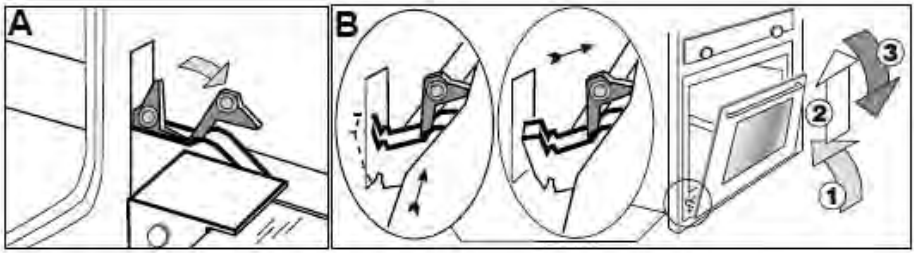
Для духовых шкафов с возможностью опускания решетки гриля:

1. Предупреждение: убедитесь, что духовой шкаф выключен и полностью остыл.
2. Придерживая переднюю часть решетки гриля рукой, отверните фиксирующий винт.
3. Осторожно опустите переднюю часть решетки гриля.
4. Аккуратно вымойте решетку.
5. По завершению мытья тщательно удалите пену от моющего средства и остатки воды.
6. Установите решетку в исходное положение, зафиксировав ее фиксирующим винтом.

Не включайте духовой шкаф когда решетка гриля опущена вниз.

Уход за дверцей духовки

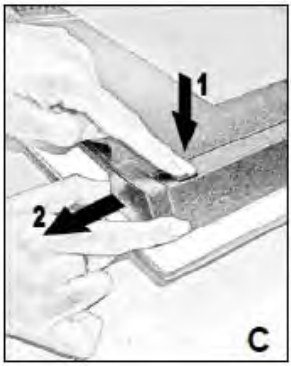
Снятие дверцы с петель:
1. Откройте дверцу духовки.
2. Большим и указательным пальцами поднимите и поверните карабины петель, как показано на Рисунке A.
3. Закройте дверцу до ее упора в карабины. Во время закрытия дверцы снимите петли с пазов креплений. Последовательность действий см. на Рисунке B.



Снятие стекол дверцы:

ВНИМАНИЕ: для ваше безопасности перед снятием стекол снимите дверцу духовки.

Для облегчения мытья дверцы Вы можете снять с нее стекла. Вытащите два верхних блока со внутренней стороны дверцы (рисунок C); аккуратно выдвиньте стекло из основы (рисунок D). После мытья вставьте стекло обратно, зафиксировав блоками, которые нужно установить на прежние места. Убедитесь, что стекло надежно закреплено, перед тем как установить дверцу обратно.

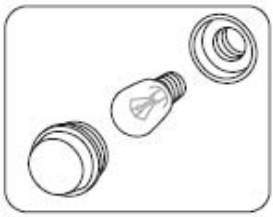


Символ OK должен быть внизу справа

Используемое стекло было подвергнуто тестированию в сфере безопасности. В случае если Вы случайно разобьете его, то для Вас этот инцидент не представит никакой опасности. Стекло бьется на маленькие и неострые кусочки.
Пожалуйста, не подвергайте стекло термическим нагрузкам (например, перед мытьем необходимо дать ему остыть).

Замена лампы духовки

Обязательно отключите духовку от электросети. Снимите защитный стеклянный колпачок, затем произведите замену лампы на аналогичную (300 С /E14. Установите защитный колпачок, восстановите подачу электроэнергии.



Каталитические самоочищающиеся панели (опция)
Каталитические т самоочищающиеся панели могут быть установлены на любой модели духового шкафа. Панели имеют специальное микропористое покрытие, которое окисляет пригоревшие остатки пищи, жира и масла и сжигает их при нагреве до 200 градусов. Панели устанавливаются на заднюю и боковые стенки духового шкафа. В случае сильного загрязнения включите максимальный температурный режим (200 градусов) на время, необходимое для очистки, макс. 1 час. Чистку па-нелей следует производить регулярно при помощи губки смоченной в мыльном растворе воды. Чистка панелей абразивными моющими средствами запрещается. Каталитические панели можно приобрести в точке розничных продаж или АСЦ.

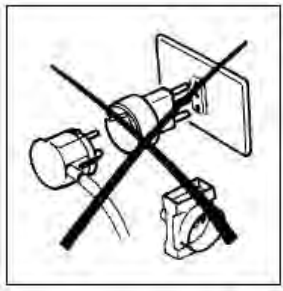
Подключение к электросети

Перед любыми работами отключите оборудование от 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 желто-зеленым цветом.

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).



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 касается с частями духового шкафа, подверженных нагреванию.

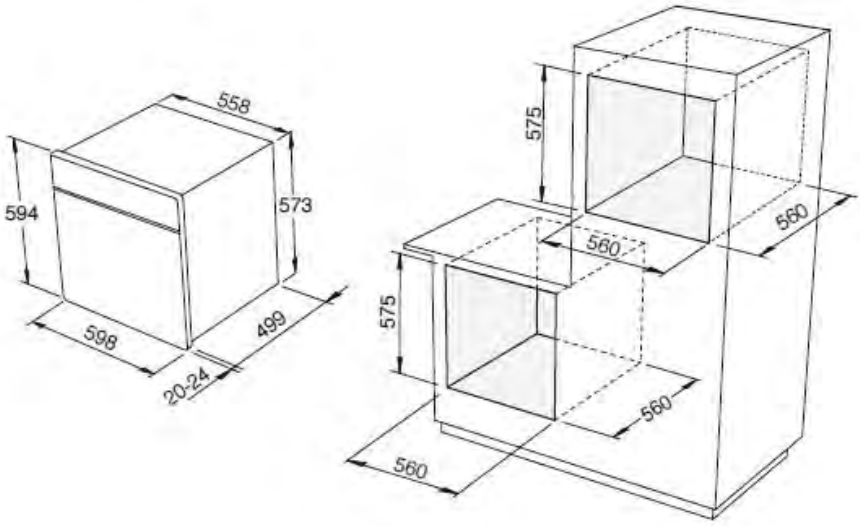
• В соединении не используются переходники, шунты и адаптеры. Их использование может привести к нагреванию и перегоранию.

В случае установки варочной поверхности, подключение к электросети должно быть произведено отдельно от духового шкафа.

Подача электроэнергии производите только тогда, когда духовой шкаф устновлен в мебельный модуль.

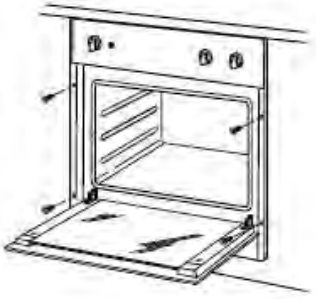
Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного подключения с нарушением указанных мер безопасности. Все действия по установке и подключению изделия к электросети должны быть выполнены квалифицированными специалистами в рамках требований и мер по безопасности.

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. Сетевой кабель не должен соприкасаться с частями оборудования, подверженных нагреву. Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев температуры до 90 градусов для избежания деформации внешнего покрытия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность нагревательных элементов:

Верхний + Гриль 800+1800 W

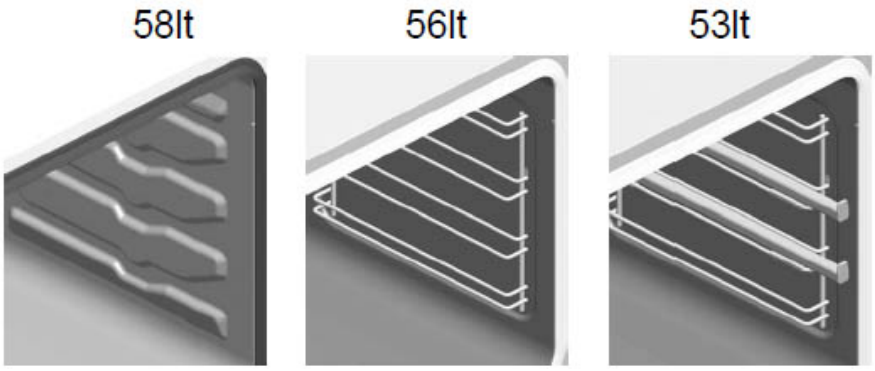
Задний 2100 W

Нижний 1000 W

Мощность лампочки:

25W (max)

Объем духового шкафа:



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.

Продукция сертифицирована

Производитель:
NARDI ELETTRODOMESTICI S.p.A
Via Como 76, 20030
Palazzolo Milanese (MI)
Тел. +7 10 39 02 990331
Факс + 7 10 39 02 99033262/60
www.nardi.info
nardi@nardi.info