

# Независимый электрический духовой шкаф

FEA 2551



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 ваточной поверхности и её 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.

## СОДЕРЖАНИЕ:

Предупреждения и рекомендации .....	4
Инструкции по установке .....	5
Инструкции по эксплуатации .....	7
Инструкции по приготовлению .....	11
Обслуживание и уход .....	14
Технические характеристики.....	16

Уважаемый Покупатель,

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

- 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. Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Во время работы нагревательные элементы и некоторые части изделия сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей и инвалидов на безопасном расстоянии.
- Не трогайте нагревательные элементы внутри шкафа.
- Установка изделия должна осуществляться компетентными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- Перед любыми работами по очистке и обслуживанию обязательно отключите его от сети и дождитесь его полного охлаждения.
- Не производите замену электрического сетевого кабеля самостоятельно.
- Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, это может привести к нарушению вентиляции, и, как результат, повреждению эмали внутри духового шкафа.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во время работы некоторые внешние части изделия сильно нагреваются, держите детей на безопасном расстоянии.
- В случае неисправности всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр, в противном случае изделие лишается гарантийного обслуживания. Любой ремонт вне АСЦ может привести к неисправной поломке.

### Подключение к электросети

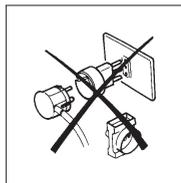
Духовой шкаф оснащен трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны в таблице технических характеристик оборудования в конце брошюры. Провод заземления обозначен желто-зеленым цветом.

### 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.
- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.
- Питающий кабель не подвержен нагреванию.
- В соединении не используются переходники, шунты и адаптеры. Их использование может привести к нагреву и перегоранию оборудования.



**Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного подключения с нарушением указанных мер безопасности.**

Данное оборудование отвечает следующим требованиям:

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

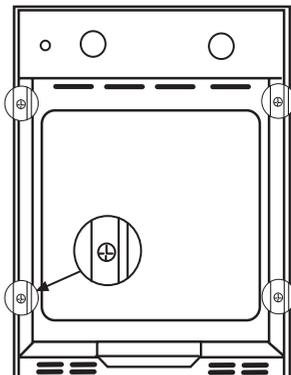
### Монтаж

Вставьте духовой шкаф в мебельный модуль, аккуратно 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.

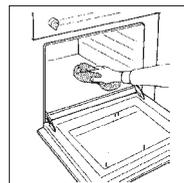
Духовка должна быть надежно установлена в мебельном модуле. Используемый в производстве мебели клей должен выдерживать нагрев температуры до 90 градусов для избежания деформации внешнего покрытия.

После подключения к электросети и встраивания духового шкафа в мебельный модуль можно подать электричество в сети.



Перед началом использования необходимо:

- Снять защитную пленку с дверцы духового шкафа (при наличии защитной пленки);
- Прокалить пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре в течение 45 минут. Прежде чем выключить оборудование и открыть дверцу, убедитесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившейся во время прокалывания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства.
- Промыть мыльной водой внутреннюю часть духовки, смыть пену, просушить.



**ВАЖНО:** в процессе использования передняя часть оборудования подвергается нагреву, держите детей на безопасном расстоянии.

Ручки управления переключателями программ «А» и термостата «В» дают возможность выбора различных функций и температурных режимов, наиболее подходящих для приготовления разных типов продуктов. В процессе приготовления обеспечивается постоянное освещение внутри духовки.



Включено освещение внутри духового шкафа.

**ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



Включены верхний и нижний нагревательные элементы. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной.

**КОНВЕКЦИЯ (НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ)**



Включены верхний и нижний нагревательные элементы, а так же вентилятор. Диапазон температур от 50 градусов до максимально возможной.

**ГРИЛЬ**



Включен гриль. Температурный режим – 200 градусов.



Включены гриль и вентилятор. Температурный режим – 200 градусов.

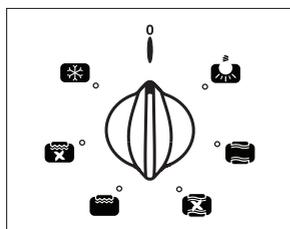
**РАЗМОРОЗКА**



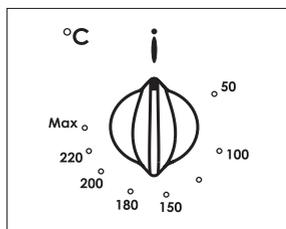
Включен вентилятор. Циркуляция воздуха внутри духовки позволяет эффективно размораживать продукты.

**Дверца духовки должна быть закрытой при всех режимах приготовления.**

A



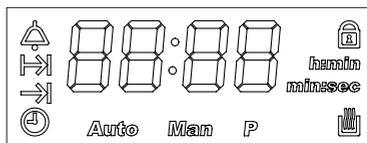
B



## ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

### Установка времени

После подключения к электричеству, на дисплее появятся символы «12:00» и  в мерцающем режиме. Нажав на любую кнопку (+ или SELECT), на дисплее появится символ **MAN**, в течение 5 секунд вы можете установить время при помощи кнопок – и +.



Впоследствии можно установить время, нажимая несколько раз на кнопку SELECT пока не появится символ  в мерцающем режиме. Затем установите время при помощи кнопок – и +.



### Замечания:

- Если текущее время было изменено во время работы автоматической программы, то данное изменение будет отменено.
- Вы можете установить громкость таймера, нажимая несколько раз на кнопку **SELECT** пока не появятся символы установки тона звукового сигнала (**L1**, **L2** и **L3**). Затем установите громкость при помощи кнопок – и +.
- Звуковой сигнал выключается автоматически спустя 7 минут.
- Максимальное время программирования составляет 23 часа 59 минут.
- При отключении электричества все установки вернуться к заводским настройкам. Вам придется заново устанавливать время и программы.

### Таймер

Что бы использовать функцию таймера, нажмите несколько раз кнопку **SELECT**, пока не появится символ  в мерцающем режиме. Установите желаемое время при помощи кнопок – и +. После примерно 5 секунд символ  перестанет мерцать, и начнется обратный отсчет времени. Что бы изменить установленное время таймера, нажмите на кнопки – или +. Что бы отключить таймер нажмите на любую кнопку. Максимально время установки – 99 минут.

### Установка окончания времени приготовления

Что бы установить окончание времени приготовления проделайте следующее:

- положите продукты в духовку, выберите режим приготовления и температуру;
- нажмите несколько раз на кнопку **SELECT**, пока не появится символ  в мерцающем режиме, затем, в течение 5 секунд, установите время окончания приготовления при помощи кнопок – и +.

После примерно 5 секунд на дисплее появятся текущее время, символы .

### AUTO.

Установленное время можно проверить, нажимая несколько раз на кнопку **SELECT**, пока не появится символ . Время окончания приготовления можно изменить или обнулить при помощи кнопок – и +.

По завершении установленного времени окончания приготовления, раздастся звуковой сигнал, духовой шкаф выключится автоматически. На дисплее появятся символы «0.00» и **MAN** в мерцающем режиме. Что бы выключить сигнал, нажмите на любую кнопку. Нажмите **SELECT**, что бы заново установить время, символ **MAN** перестанет мерцать.

### Установка начала и окончания времени приготовления

Что бы установить начало и окончание времени приготовления проделайте следующее:

- нажмите несколько раз на кнопку **SELECT**, пока не появится символ , в течение 5 секунд установите продолжительность приготовления при помощи кнопок **-** и **+**;
- нажмите на кнопку **SELECT**, пока не появится символ , что бы установить время окончания приготовления;
- положите продукты в духовку, выберите режим приготовления и температуру.

Программатор автоматически высчитает время начала приготовления. В течение 5 секунд после последнего нажатия кнопки, на дисплее появится текущее время и символ **AUTO**. После автоматического включения духового шкафа появится символ .

По завершении установленного времени окончания приготовления, раздастся звуковой сигнал, духовой шкаф выключится автоматически. Что бы выключить сигнал, нажмите на любую кнопку. Нажмите **SELECT**, что бы заново установить время, символ **MAN** перестанет мерцать.

Что бы отменить запрограммированное время, обнулите продолжительность приготовления.

### БЛОКИРОВКА

У электронного программатора есть функция блокировки управления.

Блокировка не работает в время работы таймера.

**Включение:** нажмите и удерживайте 5 секунд кнопку **+**, на дисплее появится символ .

#### Замечания:

– если функция блокировки активирована, то дисплей отображает текущее время, ни одна программа не запущена, духовой шкаф заблокирован.

– если функция блокировки активирована во время запущенной программы, то приготовление будет прервано.

**Выключение:** нажмите и удерживайте 5 секунд кнопку **+**.

**ЗАМЕЧАНИЕ:** при отключении от электросети функция блокировки активируется при последующем включении.

### ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Включается всякий раз, когда задается новый температурный режим, и выключается, когда температура достигает заданного значения.

**ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ**

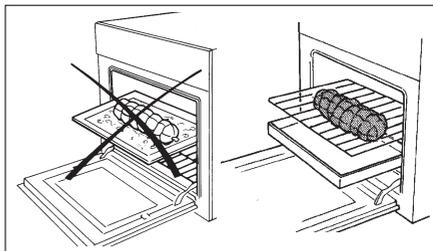
Прерывает подачу электроэнергии с целью избежания возможного перегрева оборудования в случае неправильного использования. В этом случае необходимо дождаться полного охлаждения духового шкафа перед тем, как начать его использовать. Если подача электроэнергии прервана по причине не исправности, то необходимо обратиться в АСЦ.

**ВЕНТИЛЯЦИЯ**

Изделие оснащено системой вентиляции. Включается автоматически во время использования духового шкафа.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для достижения наилучших результатов, перед приготовлением необходимо прогреть духовку до нужной температуры. В холодной духовке можно готовить только жирное мясо. Для приготовления жаркое не используйте емкости с низкими бортами, что бы предотвратить загрязнение стенок и образование дыма. Предпочтительнее запекать мясо в высоких емкостях из обожженной глины на решетке, расположенной в центре по высоте духовки. В таблице времени выпекания приведены несколько примеров зависимости времени выпекания различных продуктов от температурного режима.



### Советы по экономии электроэнергии:

Духовку можно выключить за несколько минут до готовности продукта, так как остаточного тепла будет достаточно для завершения процесса приготовления. Как можно реже открывайте дверцу духовки. За процессом приготовления можно наблюдать через стекло дверцы (в процессе приготовления осуществляется постоянное освещение внутри духовки).

### Практические советы:

Духовой шкаф обладает разными режимами приготовления:

- Традиционный режим для приготовления мяса.
- Режим нагрева с вентилятором для выпечки мучных изделий.

Используя режим нагрева с вентилятором, вы экономите время и энергию. Выпекая несколько блюд на разных решетках.

### НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ



Режим позволяет одновременно готовить несколько блюд на разных уровнях духовки, поскольку тепло внутри духового шкафа распределяется вентилятором равномерно.

### ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ



Подходит, как для приготовления мяса, так и для выпечки мучных изделий (тортов, пирогов, бисквитов).

Рекомендуется перед приготовлением прогреть духовку до нужной температуры.

## ГРИЛЬ



Перед началом приготовления рекомендуется прогреть духовку в течение 5 минут. Высокое и направленное тепло гриля позволяет запекать мясо небольшой толщины и прожаривать его, сохраняя сочным и мягким. Мясо или рыбу следует слегка смазать растительным маслом и разместить на решетке. Удаленность решетки от нагревательного элемента гриля и время приготовления зависит от объема и вида запекаемых продуктов (см. таблицу времени выпекания).

## ВЫПЕЧКА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Циркуляция воздуха внутри духовки обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Вам больше не придется по долгу нагревать вашу духовку, если только речь не идет об особенных рецептах приготовления.

## ЗАПЕКАНИЕ



Режим позволяет запечь продукты до появления желто-коричневой хрустящей корочки. Подходит для приготовления риса, вермишели, овощей под соусом бешамель.

## РАЗМОРОЗКА



Разморозка происходит при такой же температуре, как в помещении, но с преимуществом по времени. Достаточно одного часа, чтобы разморозить один килограмм мяса.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице времени выпекания приведены несколько примеров зависимости времени приготовления различных продуктов от температурного режима. Время приготовления продуктов зависит от их типа, однородности и объема.

## ЗАМЕЧАНИЯ

- Для приготовления говядины, телятины, жаркое на ребрышках добавьте около 20 минут ко времени, указанному в таблице.
- Время, указанное в таблице, рассчитано на приготовление одного блюда, если блюд несколько, нужно добавить еще 5-10 минут.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ВЫПЕКАНИЯ

Блюдо:	№ направляющей поддона:	Температура, С:	Время, мин:
<b>Мясо и рыба:</b>			
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
<b>Мучные изделия:</b>			
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 мяса	—	—	—	—	12-15
телячье сердце	—	—	—	—	12-15
½ курицы	—	—	—	—	20-25
рыбное филе	—	—	—	—	12-15
фарширов. 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. Трудноудаляемые 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.**

### Замена лампы духовки

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

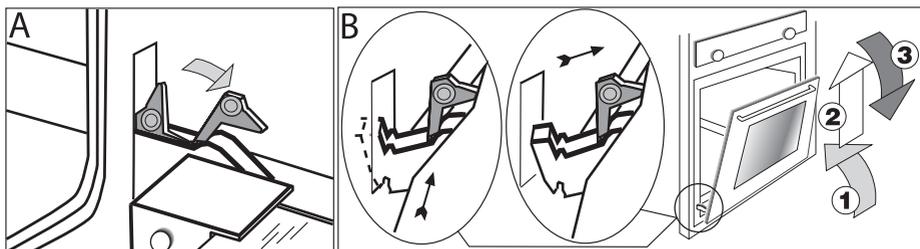


### Уход за дверцей духовки

Снятие дверцы с петель:

1. Откройте дверцу духовки
2. Большим и указательными пальцами поднимите и поверните карабины петель, как показано на рисунке А.
3. Закройте дверцу до ее упора в карабины. Во время закрытия дверцы снимите петли с пазов креплений. Последовательность действий см. на рисунке В.

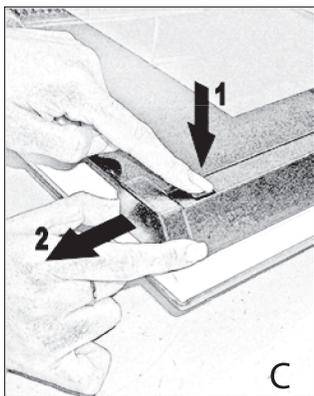
Что бы установить дверцу обратно нужно: вставить петли в пазы креплений, открыть дверцу, повернуть карабины петель в исходное положение, закрыть дверцу.



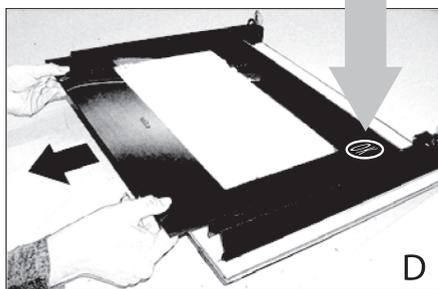
### Снятие стекол дверцы:

**ВНИМАНИЕ:** для вашей безопасности, перед снятием стекол, снимите дверцу духовки.

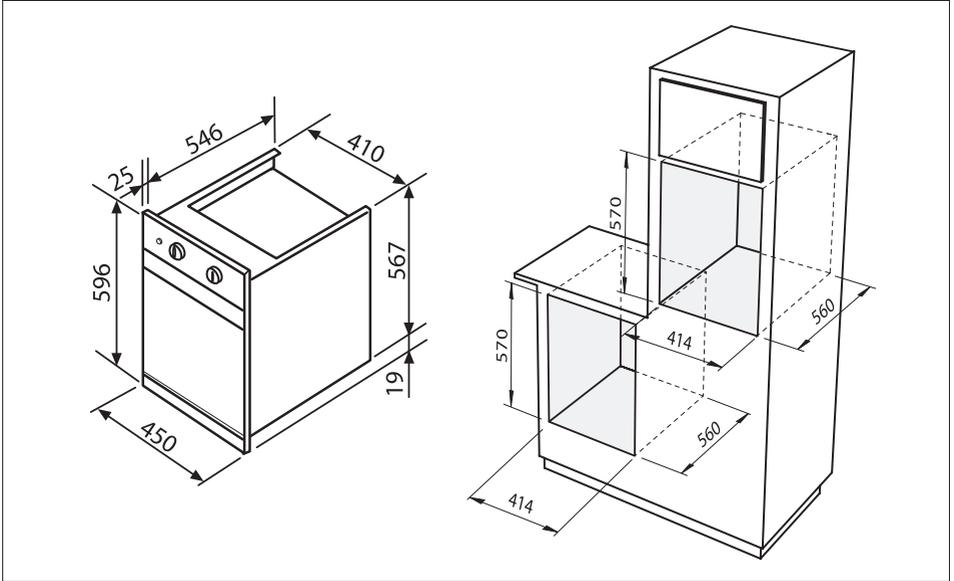
Для облегчения мытья дверцы Вы можете снять с нее стекла. Вытащите два верхних блока со внутренней стороны дверцы (рисунок C); аккуратно выдвиньте стекло из основы (рисунок D). После мытья вставьте стекло обратно, зафиксировав блоками, которые нужно установить на прежние места. Убедитесь, что стекло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



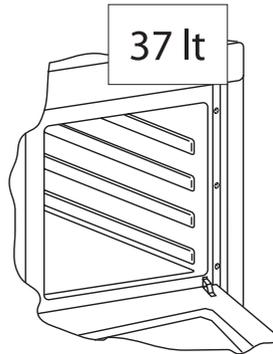
Please keep the (OK) symbol below on the right.



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).



Полезный объем духовки – 37 литров



<b>Электрические параметры:</b>	
Лампочка освещения	макс. 25 W
Верхний нагревательный элемент	600 W
Нижний нагревательный элемент	800 W
Гриль	1400 W

**Для заметок**

**Для заметок**

---

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**

 **nardi**



---

**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](http://www.nardi.info)  
[nardi@nardi.info](mailto:nardi@nardi.info)**