

GB ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUEL "

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКА МИДИ ФУРНА. "

GB ELECTRIC OVEN USER'S MANUAL.....	3
BG РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКА МИДИ ФУРНА.	16"

Dear customer,

Thank you for relying on products. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the mini oven and keep it permanently so that the features of the mini oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time and serve in an optimum efficient way.

NOTE:

This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

"Complies with AEE Regulation."

Warnings.....	5
Electrical Connection and Safety	8
Explanation of the Oven and the Control Panel Technical Specifications	9
Cooking Chart	10
Operation of the Oven.....	10
If Your Oven is not Working.....	11
Oven lamp	11
Maintenance and Cleaning.....	11
Yogurt fermentation and the use of steam cleaning Function	12
Digital clock usage (*)......	13
Compliance with AEEE regulations and Waste Disposal	15
Package Information.....	15

(*) option

WARNINGS

This appliance is manufactured in accordance with the safety regulations. Operation against the rules cause harm both to the person and the appliance.

Do not put any flammable, ignitable materials or material that may melt or deform due to the heat inside the oven against possible risks even when your appliance is not operated.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

Door surface may reach high temperatures when the appliance is operated.

Do not pour cold water to the tray or inside the oven while the surface of the appliance is still hot. Surface of the appliance may get damaged as a result of the sudden change in the temperature, and it may cause scaldings.

Long term intense use of the appliance may require extra ventilation, for example, opening a window, or a better ventilation, such as increasing the mechanical ventilation level. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

Keep an eye on the children in the vicinity of the appliance.

This appliance is not intended to be used by people with physical, sensory and mental disabilities (including children) or those who have not adequate experience and knowledge regarding its use, unless they are under the supervision of a person responsible for the safety of the appliance.

Appliance may be used by children above age of 8, persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with a lack of experience and knowledge if they are supervised or given instructions on the operation of the appliance and any relevant risks they may be encountered.

Children should not tamper with the appliance.

Cleaning and user maintenance of the appliance shall not be performed by unattended children.

Appliance shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and let children to touch these surfaces.

Keep the appliance and cord away from children under 8. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

Do not apply pressure on the oven door with heavy objects when the door is open; do not lean, place heavy objects on the door or handle the appliance by holding its door.

Use your appliance for cooking and heating your meal only. Do not use your appliance for unintended purposes (heating the room, for commercial purposes etc.).

Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp of your appliance to prevent a risk of electric shock.

CAUTION!

The surfaces of the areas with this label are hot.
Do not touch.



ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

Your appliance requires a current of 13 Amperes. Have the appliance installed by qualified persons, if required.

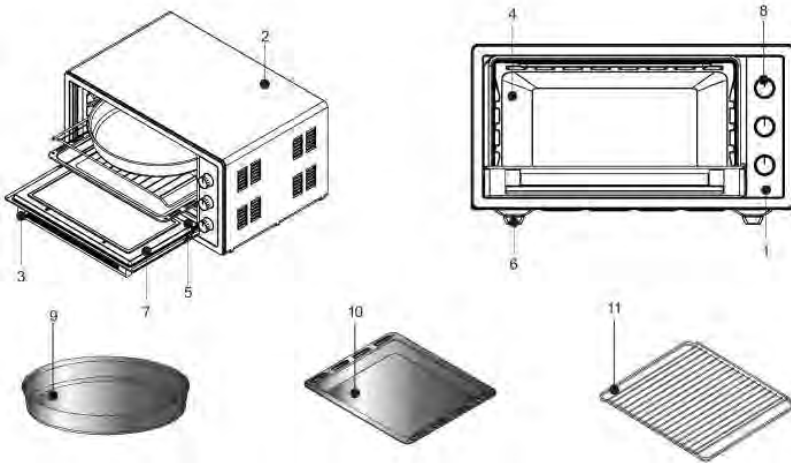
Your appliance is designed for a power supply of 220-240V, ~ 50/60Hz. If your mains supply specifications are different from the specified values, contact qualified persons.

Electrical connection of your appliance shall only be performed with earthed outlets installed as per the regulations. Contact authorized service if an earthed outlet is not available where the appliance shall be placed. Manufacturer is not responsible for damages caused by unearthed outlets.

If the mains cord (plugged cord is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

Power cord of your appliance shall not come into contact with the hot components of the appliance.

EXPLANATION OF THE OVEN AND THE CONTROL PANEL



1- Control panel

2- Oven body

3- Handle

4- Cooker

5- Heaters

6- Oven pedestals

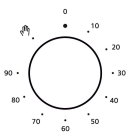
7- Oven glass door

8- Control buttons

9- Circular tray (Option)

10- Rectangular tray

11- Wire grill




Timer



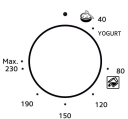
Top heater

Bottom heater

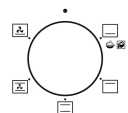
Bottom and top heater

Bottom heater and Turbo Fan


Bottom and Top heater
and Turbo fan




Thermostat




Programmer

Timer: Set the timer to the recommended cooking time at the desired thermostat degree. When the set time has expired, timer shall cut off the power of the heaters and provide a warning with a tingling sound. Set the timer, programmer and thermostat buttons to zero position to turn off your device. When the timer is set to  position, it will be working independent of the time.

Thermostat: Thermostat ensures a temperature from 40 to 240 °C inside the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Features	M45	M70
External width	590 mm	632 mm
External depth	470 mm	485 mm
External height	330 mm	418 mm
Internal width	440 mm	466 mm
Internal depth	420 mm	390 mm
Internal height	240 mm	283 mm
Thermostat	40 - 240°C	
Timer (*)	0 to 90 min.	
Bottom heater	800 W	1000 W
Top heater	600 W	800 W
Supply voltage	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbo fan (*)	13 - 15 W	
Oven lamp (*)	15 - 25 W	

(*): This feature is only available on some models.

COOKING CHART

Below you may find the information about the food we have tested in our laboratories to determine their cooking times. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

Food	Thermostat setting (°C)	Cooking time (min.)	Shelf order
Cookie	170-180	25-30	Center shelf
Cake	170-190	30-40	Center shelf
Pie	180-220	40-50	Center shelf
Muffin	160-180	30-40	Center shelf
Pasta (baked)	190-210	20-30	Center shelf
Fish	220-MAX	30-40	Center shelf
Lamb	220-MAX	90-120	Center shelf
Mutton	220-MAX	90-120	Center shelf
Veal	220-MAX	90-120	Center shelf
Turkey	220-MAX	45-55	Center shelf
Poultry	220-MAX	75-100	Center shelf
Defrost	60-120	55-60	Center shelf

"Pre-heat your oven before cooking.

You may consider the time required until the temperature light is turned off for the first time as the pre-heating time."

OPERATION OF THE OVEN

Connect the plug to the earthed outlet. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to a proper temperature as per the values in the cooking chart. If you have set the timer to manual, you shall hear a warning sound at the end of cooking.

Some smoke and odour may occur while the protective materials on the heaters harden during the first operation of your oven. This is normal and not a manufacturing fault.

In order to make yoghurt: Boil the unpasteurised milk. Cure the boiled milk after it is cooled. Set the oven temperature to 40 - 50 °C, and operate the fan. Cook the cured milk in the oven for 3 to 3.5 hours in a pan with a lid.

Thawing: Remove the food to be thawed from its container and place it on the grill. Slide the rectangular tray under the grill to collect dripping water. Thus, thawed food shall not be kept inside its thawed water. Do not use thawed water (for health purposes) and discharge it.

You may use thawing feature as specified in the cooking chart,

It is recommended that you use top and bottom heaters and the turbo fan (☒) while thawing. As the thawing times vary as per the weight of the food, check it once in a while.

Do not cook using the rectangular and circular trays at the same time in the oven.

We recommend you to pre-heat your oven 8 to 10 minutes before cooking.

This oven is intended for household cooking only. Do not use for other purposes.

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

Please check if the power cord is plugged to the outlet securely. Check the mains supply.

Check the fuse.

Check for any damage to the power cord. Contact the authorized dealership if the issue is not resolved.

OVEN LAMP (*)



WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp. (Open circuit means that the power is cut-off.)

Cut off the power supply of your appliance first, and ensure that the it is cooled down.

Remove the glass protector by rotating as shown in the figure.



Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Lamp specifications shall be as follows:

220-240 V , 50/60Hz.

15 W

Type G9

Finally, install the glass protector to its original position.

MAINTENANCE AND CLEANING



Unplug your appliance.

Appliance may be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated.


In this case, do not touch hot parts.

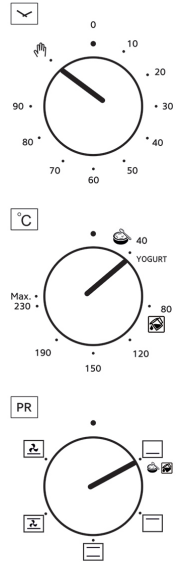
Do not clean the interior parts, door, tray and other parts of the oven with tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching detergents.

CURING YOGHURT

Select  yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start curing at somewhere else.

For curing, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for minutes, and then cool it down to 43-45°C (curing temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the milk added with yeast to the 1st shelf of the pre-


heated oven without closing its lid and close the oven door  and set the timer to manual. After 5 hours, remove the cured yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite.




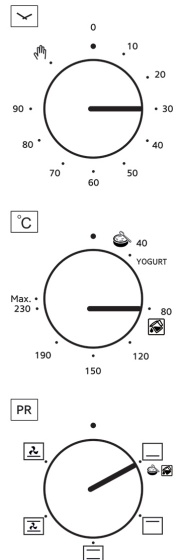
STEAM CLEANING

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.

Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf.

Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch  to lower resistance mode. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.



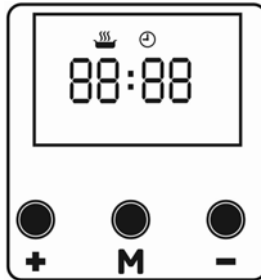
Digital clock usage

SUMMARY:

When the power is turned on for the first time, the timer's logo is displayed together with 00:00, and the time setting section flashes (the minutes section remains constant 00). The time can be set with the +, - buttons. Pressing the "M" button once, directs you to the minute setting section and the relevant section starts to flash (this time the hour section remains constant). Minutes setting can be done with the +, - buttons. Pressing the "M" button once again switches to automatic cooking mode. The automatic cooking logo and the time section flash (the automatic cooking minutes section remains constant). With the +, - buttons, cooking hour time can be adjusted. Pressing the "M" button once again shall cause the auto-cooking logo and minute section to flash.

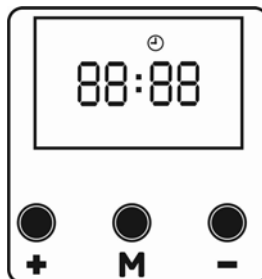
With the +, - buttons, cooking time can be set in minutes. If the cooking time has been set, the remaining cooking time is displayed when the "M" button is pressed again. If the cooking time is not set, the current time is displayed if the "M" button is pressed again. If the "M" key is not pressed during the cases that require confirmation, the automatic confirmation is given within 20 seconds.

GENERAL OUTLOOK



WHEN THE POWER IS ON

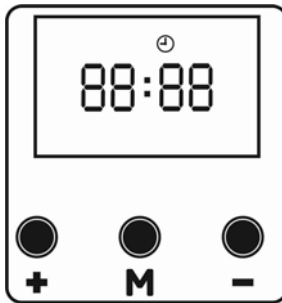
When the power is on for the first time, the oven is off. The timer and the timer's logo are flashing on the screen. The time displayed on the screen is not correct and must be set (see Time setting).



TIME SETTING

Press 'M' button first and then you can adjust the time forward by pressing button + and backwards by pressing button -. Long press on these buttons will change the time faster.

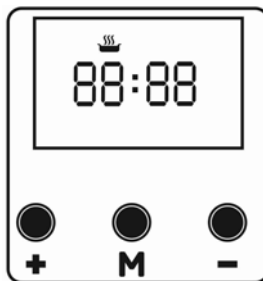
Note: If the - or + key is not pressed for 20 seconds, the time setting mode ends automatically. You can terminate the time setting mode immediately by pressing the 'M' key.



AUTOMATIC COOKING PROGRAM


Cooking time must be set in order to cook in the oven.

Press "M" button to set cooking time mode. First, the hour section flashes and is set with the - or + button. Then press again the "M" button and the minutes setting part flashes and is set in the same way with the -or + key. If the button "M" is pressed again, or if no button is pressed for 20 seconds, the counter starts counting. An audible buzzer will notify when the time is over. The "M" button can be used to switch off the buzzer.



COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND WASTE DISPOSAL

1- This product does not contain the dangerous and prohibited materials indicated in "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation" published by Ministry of Environment and Urbanisation of Republic of Turkey. Complies with AEEE Regulation.

2-  This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points.

You can help protect the environment and natural resources by delivering the used products for recycling. Before disposing of the product, cut the power cord and render it non-functional for children's safety.

PACKAGE INFORMATION

The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with the National Legislation. Do not dispose the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че предпочитате нашите продукти. Нашата цел е да Ви дадем да използвате оптимално и ефективно този екологично чист продукт, произведен от нашите модерни съоръжения при точно определени условия по отношение на общия смисъл за качество.

Съветваме Ви, преди да използвате миди фурната, да прочетете внимателно това ръководство за работа, и да поддържате фурната в такъв вид, че нейните да се запазят такива, както когато сте я закупили, и дълго време да Ви служи по оптимално ефективен начин.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Ръководството за работа се отнася за много модели. Вашият уред може да не някои от функциите, описани в ръководството.

Изображенията на продукта са схематични.

Този продукт е произведен в модерни екосъобразни съоръжения, които не влияят върху среда.

„Отговаря на изискванията от Директивата за Изхвърляне на отпадъците от електрическо и електронно оборудване.“

СЪДЪРЖАНИЕ

Предупреждения	18
Електрическо свързване и безопасност	21
Техническо описание на фурната и контролния панел	21
Спецификации	22
Таблица за готвене	23
Работа с фурната	23
В случай, че Вашата фурна не работи	24
Осветление на фурната	24
Поддръжка и почистване	24
Кисело мляко ферментация и използването на почистване с пара функция	25
Използване на цифровия таймер (*)	26
В съответствие с Директивата за Изхвърляне на отпадъците от електрическо и електронно оборудване	28
Информация за опаковката	

(*) варианти

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Този уред е произведен в съответствие с правилата за безопасност. Работата с него, против правилата за безопасност, води до нараняване на оператора и повреждане на уреда. Не поставяйте във фурната запалими, възпламеняващи се материали или материали, които могат да се разтопят или деформират, вследствие на топлината и да създадат риск, дори когато уредът не работи.

Уредът не е предназначен да се настройва или управлява с дистанционно управление.

Когато уредът работи, повърхността на вратата може да се нагрее до висока температура.

Не изливайте студена вода по тавата или вътре във фурната докато уредът още е горещ.

Повърхността на уреда може да се повреди в резултат на внезапната промяна в температурата, и това може да доведе нарушаване на повърхността.

Продължителното интензивно използване на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например, отваряне на прозорец, или по-добра вентилация, като например увеличаване на нивото на механичната вентилация. Преместете завеси, фини пердета, хартия или други запалим (възпламеняващи се) материали далеч от уреда, преди да започнете да го използвате.

Не поставяйте върху или в уреда запалими или възпламеняващи се материали.

Наблюдавайте децата когато са в близост до уреда.

Този уред не е предназначен да се използва от хора с физически, сетивни и ментални увреждания (включително и от деца), или от такива, които нямат достатъчно опит и познания за работа с него, освен ако не се наблюдават от лице, отговарящо за безопасността на уреда. Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, лица с ограничени физически, сетивни или ментални способности или от лица без опит и познания, ако те се наблюдават или са им били дадени инструкции за работа с уреда и са били запознати с всички съответни рискове, които поемат.

Децата не бива да пипат уреда.

Почистването и потребителската поддръжка на уреда не трябва да се извършват от деца без надзор.

Докато уредът работи, той се нагорещява и остава горещ дори и за период от време след като бъде изключен; не докосвайте нагревателните повърхности и не позволявайте на децата да ги докосват също.

Пазете уреда и кабела далече от деца на възраст под 8 години. Наблюдавайте децата, за да си гарантирате, че те не си играят с уреда.

Не натискайте с тежки предмети или не поставяйте тежки предмети върху отворения капак на фурната или не предвижвайте устройството държейки капака на фурната.

Използвайте устройството само за готвене и отопление на храната си. Молим не използвайте устройството за други цели (околно отопление, търговски цели и т.н.).

За да се избегне евентуален токов удар, преди да смените лампата на устройството, се уверете, че е изключен от щепсела.

Продължителността на употреба на това устройство е 10 (десет) години.

ВНИМАНИЕ!

Мястото, където е поставен етикетът е с гореща повърхност. Не докосвайте.



ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И БЕЗОПАСНОСТ

Вашият уред изисква 16 ампера работен ток. Ако се налага, за инсталацията на уреда се обърнете към квалифициран електротехник.

Вашият уред е произведен да работи със захранване на 230V, 50Hz. Ако спецификациите на мрежата на Вашия доставчик са различни от посочените стойности, свържете се с квалифициран специалист.

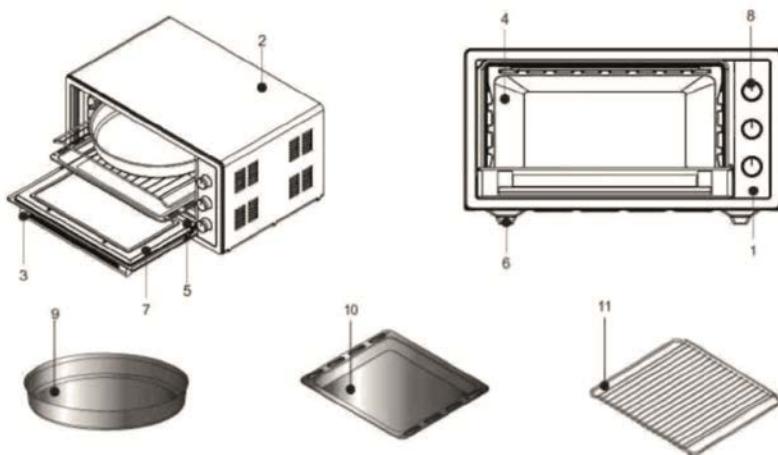
Електрическото свързване на уреда трябва да се извърши само със заземени контакти, монтирани в съответствие с наредбите. Свържете се с оторизиран сервиз, ако не разполагате със заземен контакт, където да включите уреда.

Производителят не носи отговорност за повреди в следствие на незаземени обекти.

Ако захранващият кабел (включеният кабел) е повреден, за да се предотврати опасна ситуация, този кабел трябва да бъде подменен от вносителя или неговия сервизен агент или от квалифициран специалист.

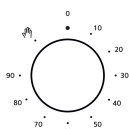
Захранващият кабел на уреда не трябва да влизат в контакт с горещите на уреда.

ТЕХНИЧЕСКО ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА И КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

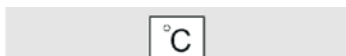
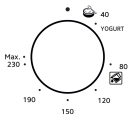


- 1- Контролен панел
- 2- Корпус на фурната
- 3- Дръжка
- 4- Печка
- 5- Нагреватели

- 6- Поставки за готвене
- 7- Стъклена врата на фурната
- 8- Бутони за управление
- 9- Кръгла тава (опция)
- 10- Правоъгълна тава
- 11- Скара на грила



Таймер



Термостат



Програмактор



Горен нагревател



Долен нагревател




Долен и горен нагревател



Долен нагревател и турбо вентилатор



Долен и горен нагревател и турбо нагревател

Таймер: Настройте таймера според препоръчителното време за готвене на желаната степен от термостата. Когато зададеното време изтече, таймерът спира работата на нагревателите и дава предупреждение с дискретен звън. За да изключите уреда, настройте бутоните на таймера, програмактора и термостата на нулева позиция. Когато таймерът е настроен на позиция ,  той ще работи без да бъде зависим от времето.

Термостат: Термостатът осигурява температура във фурната от 40 °C до 240°C.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Характеристики	M45	M70
Външна широчина	590 mm	632 mm
Външна дълбочина	470 mm	485 mm
Външна височина	330 mm	418 mm
Вътрешна широчина	440 mm	466 mm
Вътрешна височина	420 mm	390 mm
Термостат	240 mm	283 mm
Таймер (*)	40 - 240°C	
Долен нагревател	0 to 90 min.	
Горен нагревател	800 W	1000 W
Захранващо напрежение	600 W	800 W
Турбо вентилатор (*)	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Осветление на фурната (*)	13 - 15 W	15 - 25 W

(*): Тази функция се предлага само за някои модели.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

По-долу можете да намерите информация за времето за приготвяне на храната. Тестовите за времето за приготвяне на храната са правени в нашите лаборатории. Времето за готвене може да се различава според напрежението мрежата, качеството, количество на съставките, които ще се готвят, и температурата. Храната, която готвите, използвайте тези стойности, може да не е по Вашия вкус. Опитвайки постигане на различни вкусове и резултати, които Ви харесват, можете да намерите различни стойности.

Храна	Настройки на термостата (°C)	Време за готвене (мин.)	Подредба на рафтовете
Бисквити	170-180	25-30	Среден рафт
Кекс	170-190	30-40	Среден рафт
Пай	180-220	40-50	Среден рафт
Мъфини	160-180	30-40	Среден рафт
Макаронени изделия (запечени)	190-210	20-30	Среден рафт
Риба	220-МАКС.	30-40	Среден рафт
Агнешко месо	220-МАКС.	90-120	Среден рафт
Овнешко месо	220-МАКС.	90-120	Среден рафт
Телешко месо	220-МАКС.	90-120	Среден рафт
Пуйка	220-МАКС.	45-55	Среден рафт
Домашни птици	220-МАКС.	75-100	Среден рафт
Размразяване	60-120	55-60	Среден рафт

„Преди да започнете да готвите, затоплете фурната предварително.

Можете да прецените времето за готвене, докато индикаторът за температура не свети, преди да включите фурната да се загрява.

РАБОТА С ФУРНАТА

Включете щепсела в заземен контакт. Поставете таймера на ръчна или автоматична позиция за готвене. Задайте на термостата точната температура според таблицата за готвене. Ако сте настроили таймера на ръчно готвене, ще чуете предупредителен звук в края на готвенето.

Когато за първи път работите с фурната, докато защитните материали по нагревателите се втвърдяват, може да се отделят дим и миризма. Това е нормално и не е признак за дефект на уреда.

За да пригответе кисело мляко: Сварете непастьоризирано мляко. След като млякото се охлади, поставете му подкваса. Настройте фурната на 40 - 50°C и пуснете вентилатора. Оставете подквасеното мляко във фурната за около 3 до 3,5 часа в съд с капак.

Разтопяване: Извадете от опаковката храната, която трябва да се размразява, и я поставете на скарата.

Плъзнете правоъгълната тава под грила за събиране на капеща вода. Това се прави защото, размразените храни не трябва да се съхраняват в течностите, отделени при тяхното размразяване. Не използвайте течността, отделена при размразяване (от здравна гледна точка) и я изхвърлете.

Можете да използвате функцията за размразяване, както е посочено в таблицата за готвене.

Препоръчва се, докато размразявате, да използвате горния и долния нагревател (☒) и турбо вентилатора. Тъй като времето за размразяване варира според теглото на храната, от време на време проверявайте храната. Не гответе, използвайки правоъгълни и кръгли тави във фурната по едно и също време. Ние Ви препоръчваме, преди да готвите, предварително да загрявате фурната от 8 до 10 минути. Уредът е предназначен само за готвене в домакинството. Не го използвайте за цели.

АКО ВАШАТА ФУРНА НЕ РАБОТИ

Моля, проверете, дали кабелът с щепсела е включен в контакта. Проверете електрическото захранване. Проверете предпазителя. Проверете кабела за прекъсвания. Ако не успеете да отстраните проблема, се с представител на производителя.

ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА (*)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете токов удар, преди да смените лампата във фурната, уверете се, че веригата на уреда е отворена. („Отворена верига“ означава, че захранването е прекъснато.) Първо изключете захранването на уреда и се уверете, че той охладен достатъчно. Извадете стъклената защита чрез завъртане така, както е показано на фигурата.





След това извадете лампата като я завъртите и поставете нова лампа със същите спецификации. Спецификациите на лампата да бъдат следните:
230 V, AC
15W
Тип G9
Най-накрая, поставете стъклената защита отново на нейното първоначално място.


ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

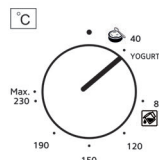
Изключете уреда от щепсела. Докато уредът работи, той се нагорещява и остава горещ дори и за период от време след като бъде изключен. Поради тази причина, не го докосвайте.

Не почиствайте вътрешните части, вратата, тавата и другите елементи на фурната с абразивни инструменти, кухненска тел или нож. Не използвайте абразивни или изтриващи препарати.

ПОДКВАСВАНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО

Изберете  режим „Кисело мляко“ от термостата, докато фурната е празна, поставете превключвателя  на по-ниско съпротивление, загрейте предварително за 10 минути и започнете подквасването.


За подквасването сваряваме суровото мляко на 90 °C за няколко минути, след това го охлаждаме до 43-45 °C (температура на подквасване). Добавете мая в съотношение 1%-3%, разбъркайте бавно, докато температурата на млякото все още е горепосочената. Поставете млякото с добавената мая на първия рафт на предварително загрятата фурна без да затваряте капака и затворете вратата на фурната  и настройте таймера на ръчен режим на работа. След 5 часа извадете млякото с маята от фурната и го оставете на стайна температура за 15-20 минути, съхранявайте млякото в хладилника без да го разбърквате за 1 ден при 4 °C След 1 ден млякото е готово за консумация Добър




ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА

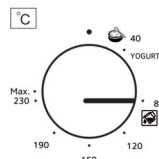
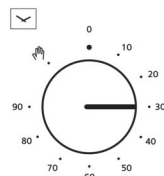
Това позволява почистване на мръсотията във вътрешността на фурната, размекната от парата, без използване на химикали. Извадете всички аксесоари от фурната. Поставете 2 чаши вода

в квадратната тава и поставете тавата на долния рафт.

Поставете термостата в режим на почистване с пара . Настройте таймера на 30 минути.

Поставете превключвателя  в режим на по-ниско съпротивление.

След работа на фурната в продължение на 30 минути, отворете вратата и избършете вътрешната повърхност на фурната с влажна кърпа.

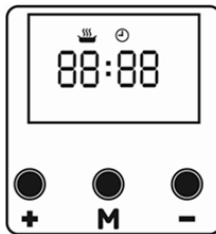


Използване на дигиталния часовник

РЕЗЮМЕ:

След първото въвеждане на ел. енергия заедно с логото за час на екрана се проявява 00:00 и панелът за настройка на часа който започва да премигва (отделението за минути остава постоянно -00 минути). С натиск върху +, - бутоните е възможно да се направи определянето на часовете. С повторен натиск върху бутон "М" настройката преминава върху отделението за минути и лампичката започва да премигва. (този път часовото отделение остава постоянно. С натискане на +, - бутоните може да бъде направено определянето на минутите. С ново натискане върху бутона "М" дигиталният часовник автоматично превключва на режим на готвене. Автоматичното лого за готвене и часовото отделение започват да мигат (отделението за минути на автоматичното готвене остава постоянно). С натиск върху +, - бутоните е възможно да се направи настройката на часовете. С повторен натиск върху бутон "М" настройката преминава върху отделението за минути и започва да премигва лампичката за минути и автоматично готвене. (този път часовото отделение остава постоянно. С натискане на +, - бутоните може да бъде направено определянето на минутите. Ако времето за автоматично готвене предварително е настроено, при повторно натискане на бутона "М" логото започва да показва останалото време за готвене. . Ако времето за готвене не е зададено, с натискане на бутона "М" дигиталният екран показва отново часовника за настройване. В случаите, изискващи одобрение ако бутонът "М" не се натисне, в рамките на 20 секунди се задава автоматично одобрение за работа на фурната.

ОСНОВЕН ПРЕГЛЕД



ПРИ ВКЛЮЧВАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСТВО

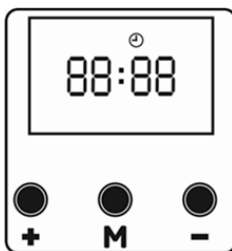
При първо задаване на електричество, фурната е изключена. Дигиталният часовник и логото за час са във флашно състояние. Часът който се проявява на екрана не е верен и трябва да се настрои (виж настройка на време).



НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО

Първо натиснете бутона "М", след което натиснете + - за регулиране на времето надолу и нагоре. Продължителното натискане на тези бутони, спомага за по-бързото регулиране на времето.

Забележка: за 20 секунди ако + или - бутон не е натиснат, режимът за настройване на часовника се прекратява автоматично. Ако желаете чрез повторно натискане на бутона "М" можете да прекратите незабавно започнат режим на настройка на часовника.

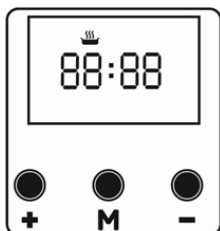


ПРОГРАМА ЗА АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ!

За да се проведе готвене във фурната трябва да се въведе време за готвене.

Натиснете бутона "М", за да влезете в режим на настройка на времето за готвене. Първо започва да премигва отделението за час и с помощта на + или – бутона се регулират желаните часове за готвене. След това с повторно натискане на бутона "М" се преминава на настройката за минути и екранът започва да премигва и по същия начин, с помощта на + или – бутона се регулират желаните минути за готвене.

С ново натискане на бутона "М" или ако не е натиснат нито един бутон в продължение на 20 секунди таймерът започва да брои автоматично определеното време. При приключване на регулираното време на фурната се задава звуково предупреждение. С натискане на бутон "М" може да се изключи звуковото предупреждение.



В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВАТА ЗА ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ

1- Този продукт не съдържа опасни и забранени отпадъци, посочени в „Директивата за изхвърляне на електрическо и електронно оборудване“, публикуван от Министерство на околната среда и урбанизацията на Република България за опасни и забранени материали. Съответства на ДИРЕКТИВАТА ЗА ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ.

2-



Този продукт е произведен от рециклируеми и повторно използвани висококачествени части и материали. Поради това, не изхвърляйте този продукт с другите битови отпадъци в края на жизнения му цикъл. Отнесете го в пункт за събиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да получите информация от местната администрация за тези пунктове за събиране.

Можете да помогнете за защитата на околната среда и природните ресурси чрез предоставяне на използваните продукти за рециклиране. Преди да изхвърлите уреда, отрежете кабела и го направете неизползваем за безопасност за деца.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАКОВКАТА

Опаковката на продукта е направена от рециклируеми материали и съответства на националните наредби. Не изхвърляйте опаковъчните материали с битовите отпадъци и другите отпадъци, занесете ги на места за събиране на такива, определени от местните власти.

