

1 Инструкции	42
1.1 Общи инструкции за безопасност	42
1.2 Предназначение на уреда	45
1.3 Отговорност на производителя	45
1.4 Това ръководство за потребителя	46
1.5 Идентификационна табела	46
1.6 Изхвърляне като отпадък	46
1.7 Как да четем това ръководство за потребителя	47
2 Описание	48
2.1 Общо описание	48
2.2 Контролно табло	50
2.3 Други части	51
2.4 Налични аксесоари	52
3 Използване	54
3.1 Инструкции	54
3.2 Първо използване	54
3.3 Използване на аксесоарите	55
3.4 Използване на фурната	56
3.5 Програмасторен часовник	58
3.6 Готварски съвети	62
4 Почистване и поддръжка	65
4.1 Инструкция	65
4.2 Почистване на уреда	65
4.3 Отстраняване на вратата	65
4.4 Почистване на остъклението на вратата	66
4.5 Почистване с пара: Асистирано почистване на фурната	70
4.6 Извънредна поддръжка	71
5 Монтаж	73
5.1 Електрическо свързване	73
5.2 Подмяна на кабел	73
5.3 Позициониране	74
5.4 Инструкция за инсталация	78

Превод на оригиналните инструкции

Съветваме ви внимателно да прочетете това ръководство, което съдържа всички инструкции за поддръжка на естетическите и функционални качества на уреда.

За повече информация: www.smeg.com

Инструкции

1 Инструкции

1.1 Общи инструкции за безопасност

Риск от лично нараняване

- При използване, уредът и достъпните му части стават много горещи. Никога не докосвайте нагревателните елементи при използване на уреда.
- Предпазвайте ръцете си с ръкавици за фурна, когато поставяте храна във фурната.
- Никога не се опитвайте да гасите пожар или пламък с вода: Изключете уреда и задушете пламъците с пожарно одеяло или друго подходящо покритие.
- Този уред може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от хора с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит в използването на електрически уреди, при условие че те са под надзора или инструктирани от възрастни, които отговарят за тяхната безопасност.
- Децата не трябва да играят с уреда.
- Дръжте децата под осемгодишна възраст на безопасно разстояние, освен ако не са под постоянен надзор.
- Дръжте децата на възраст под 8 години далеч от уреда, когато той се използва.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Процесът на готвене трябва винаги да се контролира. Краткият процес на готвене трябва да се следи непрекъснато.
- Никога не оставяйте уреда без надзор по време на готвене, при което могат да се отделят мазнини или масла, тъй като те могат да се нагряят и запалят. Внимавайте.
- Не изливайте вода директно върху много горещи тави.
- Дръжте вратата на фурната затворена по време на готвене.
- Ако трябва да преместите храната или в края на готвенето, отворете вратата на 5 см за няколко секунди, оставете парата да излезе, след което я отворете напълно.
- Не поставяйте заострени метални предмети (прибори за хранене или съдове) в отворите на уреда.
- Изключете уреда веднага след употреба.

Инструкции

- НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ И НЕ СЪХРАНЯВАЙТЕ ЗАПАЛИМИ МАТЕРИАЛИ В БЛИЗОСТ ДО УРЕДА.
- НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АЕРОЗОЛИ В БЛИЗОСТ ДО ТОЗИ УРЕД, ДОКАТО ТОЙ СЕ ИЗПОЛЗВА.
- НЕ МОДИФИЦИРАЙТЕ ТОЗИ УРЕД.
- Квалифициран персонал трябва да извърши монтаж и помощни интервенции в съответствие с действащите стандарти.
- Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами или без намесата на квалифициран техник.
- Не дърпайте кабела, за да извадите щепсела.
- Изключете горелките или електрическите котлони на котлона, монтиран над уреда, по време на пиролитичния процес (когато има такъв).
- Не сядайте върху уреда.
- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи хлор, амоняк или белина, върху части, изработени от стомана или с метални повърхности (напр. анодиране, никелиране или хромиране).
- Рафтовете и тавите трябва да се вкарват дотолкова, доколкото могат да влязат в страничните водачи. Механичните предпазни ключалки, които предотвратяват изваждането им, трябва да са насочени надолу и към задната част на вътрешността на фурната.
- Не използвайте струи пара за почистване на уреда.

Риск от повреда на уреда

- Не използвайте абразивни или корозивни почистващи препарати (напр. прахове за почистване, препарати за отстраняване на петна и метални гъби) върху стъклени части. Използвайте дървени или пластмасови прибори.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални стъргалки.
- Не разпръсквайте никакви спрейове в близост до уреда.
- Не запушвайте вентилационните отвори и отворите за разпръскване на топлина.
- Никога не оставяйте предмети върху повърхността за готвене.
- **ПО НИКАКВА ПРИЧИНА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УРЕДА КАТО ОТОПЛИТЕЛНО ТЯЛО.**

Инструкции

- Не използвайте пластмасови съдове или контейнери когато готвите храна.
 - Не поставяйте запечатани кутии или контейнери във фурната.
 - Отстранете всички тави и решетки, които не са необходими по време на готвене.
 - Не покривайте дъното на вътрешността на фурната с листово алуминиево или калаено фолио.
 - Не поставяйте тигани или тави директно върху дъното на вътрешността на фурната
 - Ако желаете да използвате маслоустойчива хартия, поставете я така, че да не пречи на циркулацията на горещия въздух във фурната.
 - Не използвайте отворената врата, за да поставяте тигани или тави върху вътрешния стъклен панел.
 - Никога не използвайте вратичката на фурната, за да притискате уреда на място при монтиране.
 - Не упражнявайте прекалено голям натиск върху отворената врата на фурната.
 - Не използвайте дръжката, за да повдигате или премествате уреда.
- ### Монтаж и поддръжка
- **ТОЗИ УРЕД НЕ ТРЯБВА ДА СЕ МОНТИРА В ЛОДКИ ИЛИ КАРАВАНИ.**
 - Уредът не трябва да се монтира на пиедестал.
 - Поставете уреда в изреза на шкафа с помощта на втори човек.
 - За да се избегне потенциално прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата или панел.
 - Възложете на квалифициран персонал да извърши монтаж и помощни интервенции в според действащите стандарти.
 - Електрическото свързване трябва да се извърши от оторизиран технически персонал.
 - Уредът трябва да бъде свързан към земя в съответствие със стандартите за безопасност на електрическата система.
 - Използвайте кабели, издържащи на температура от поне 90 °C.
 - Моментът на затягане на винтовете на захранващите кабели на клемите трябва да бъде 1,5 - 2 Nm.

Инструкции

- Ако захранващият кабел е повреден, незабавно се свържете с техниците по поддръжка и те ще го заменят.
- Винаги използвайте всички необходими лични предпазни средства (ЛПС), преди да извършвате каквато и да е работа по уреда (монтаж, поддръжка, позициониране или преместване).
- Преди да извършвате каквато и да е работа по уреда, изключете захранването.
- Този уред може да се използва на максимална надморска височина до 4000 метра.

За този уред

- Внимавайте, защото при определени температури парата може да не се вижда.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда по време на или след готвене.
- Съдовете трябва да са устойчиви на топлина и пара.
- Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените крушката.
- Не поставяйте тежест или не сядайте върху отворената врата на уреда.
- Внимавайте във вратичките да не се

заклепват никакви предмети.

- Не инсталирайте/не използвайте уреда на открито

1.2 Предназначение на уреда

- Този уред е предназначен за приготвяне на храна в домашни условия. Всяка друга употреба се счита за неправилна.
- Уредът не е предназначен за работа с външни таймери или със системи за дистанционно управление.

1.3 Отговорност на производителя

Производителят отказва всякаква отговорност за щети на хора или имущество, причинени от:

- Използване на уреда по начин, различен от посочения
- Неспазване на инструкциите в ръководството за употреба
- Манипулиране на която и да е част на уреда
- Използване на неоригинални резервни части.

Инструкции

1.4 Това ръководство на потребителя

Това ръководство за употреба е неразделна част от уреда и затова трябва да се съхранява в неговата цялост и да бъде на разположение на потребителя през целия експлоатационен период на уреда.

Прочетете внимателно това ръководство за потребителя, преди да използвате уреда.

1.5 Идентификационна табела

На идентификационната табела са посочени техническите данни, серийният номер и търговската марка на уреда. Не премахвайте идентификационната табела по никаква причина.

1.6 Изхвърляне



Този уред се изхвърля отделно от другите отпадъци (Директиви 2003/95/ЕО, 2002/96/ЕО, 2003/108/ЕО). Уредът не съдържа вещества в количества, достатъчни, за да се считат за опасни за здравето и околната среда, в съответствие с действащите европейски директиви. За да изхвърлите уреда:

- Отрежете захранващия кабел и го отстранете заедно с щепсела.



**Захранващо напрежение
Опасност от токов удар**

Изключете захранването от електрическата мрежа.

Изключете уреда от електрическата мрежа.

Инструкции

- Предайте уреда в съответния център за рециклиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване или го върнете на търговеца на дребно при закупуване на еквивалентен продукт на принципа "един за един".

Нашите уреди са опаковани в материали, които не замърсяват околната среда и могат да се рециклират.

- Предайте опаковъчните материали в съответния център за рециклиране.

Пластмасова опаковка



Опасност от задушаване

- Не оставяйте опаковката или която и да е част от нея без надзор.
- Не позволявайте на деца да си играят с пластмасовите торбички.

1.7 Как да четете ръководството за потребителя

Това ръководство за потребителя използва следните конвенции за четене:

BG



Инструкции

Обща информация в това ръководство за потребителя, за безопасност и изхвърляне.



Описание

Описание на уреда и неговите аксесоари.



Употреба

Информация за използването на уреда и аксесоарите му, готварски съвети



Почистване и поддръжка

Информация за правилното почистване и поддръжка на уреда.



Монтаж

Информация за квалифицирания техник: Монтаж, работа и

инспектиране



Инструкции за безопасност



Информация



Съвет

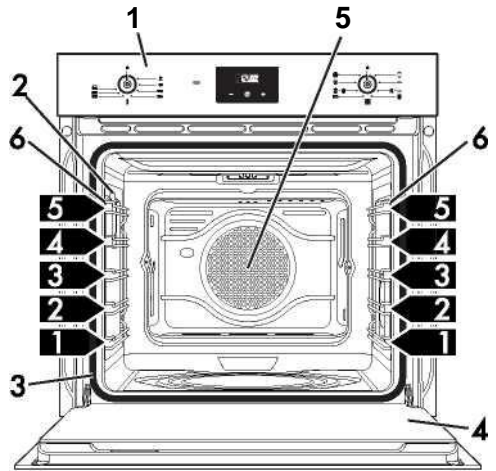
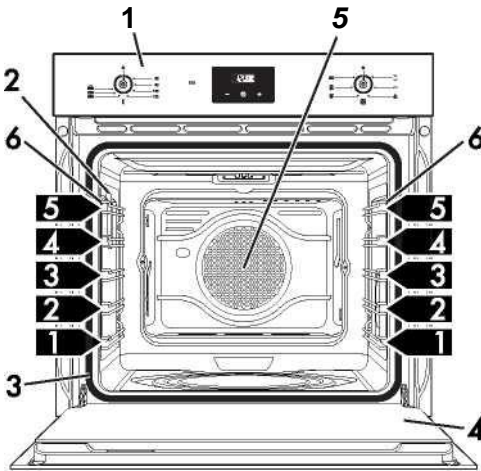
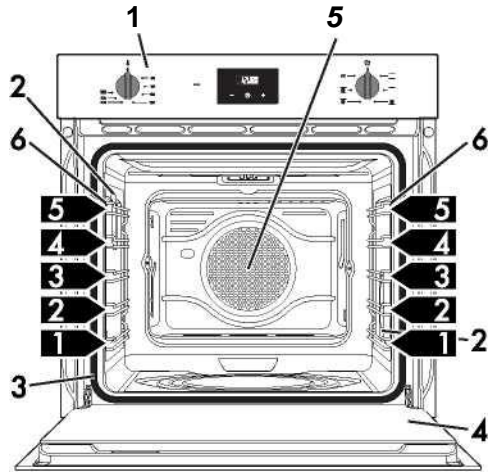
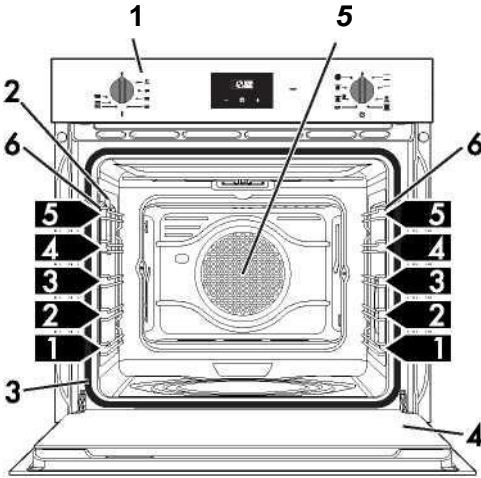
1. Последователност на инструкциите за употреба.

- Стандартни инструкции.

Описание

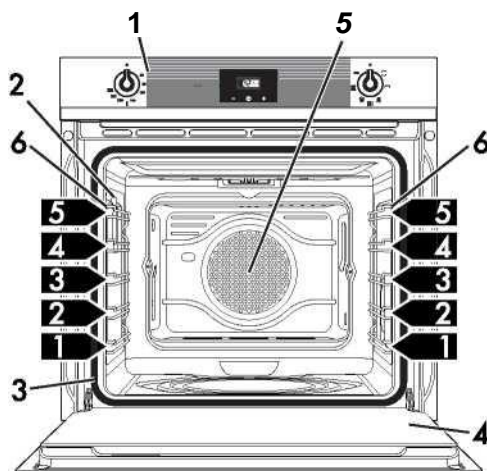
2 Описание

2.1 Общо описание

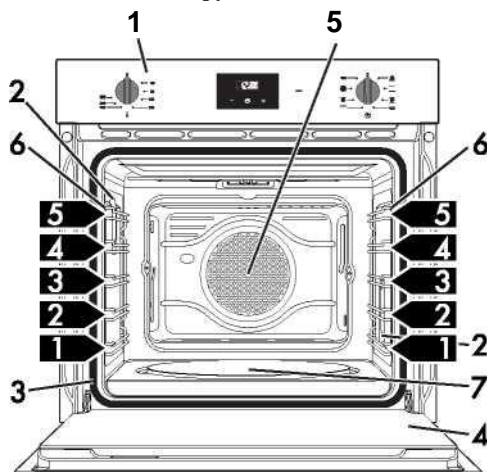


Многофункционални модели

Описание



Многофункционални модели



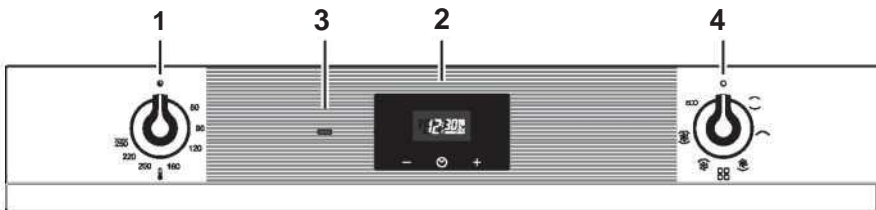
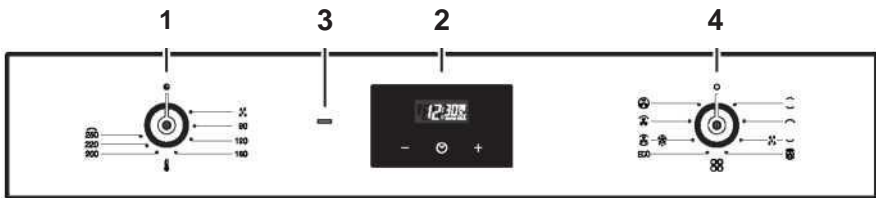
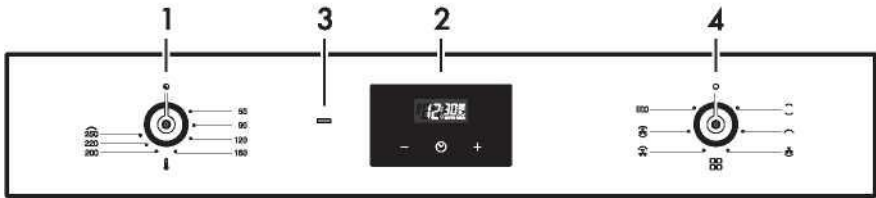
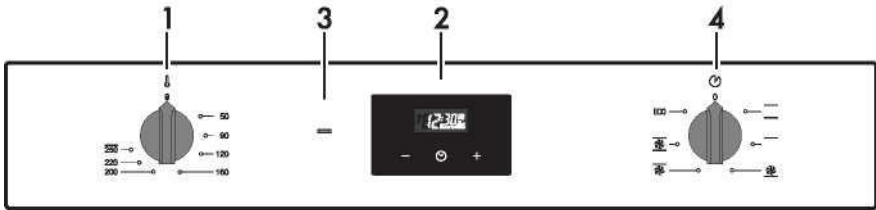
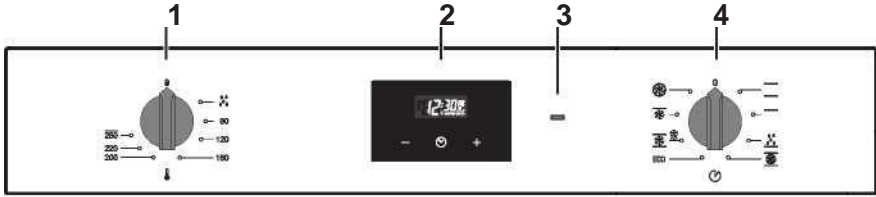
Модели с плоча за пица

- 1 Контролно табло
- 2 Лампа на фурната
- 3 Уплътнение
- 4 Врата

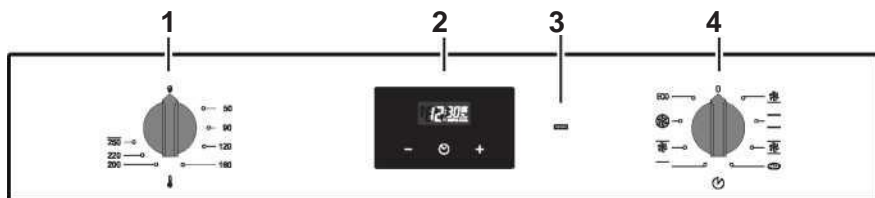
- 5 Вентилатор
- 6 Поддържащи водачи за решетки/тави
- 7 Плоча за пица
- 1, 2, 3... Рамка за рафтовете

Описание

2.2 Контрольно табло



Multifunction models



Модел с плоча за пица



1 Копче за температура

Това копче може да се използва за избор на температурата на готвене.

Завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка до необходимата стойност между минималната и максималната.

2 Програмируем часовник

Полезен за показване на текущото време, задаване на програмирани операции за готвене и програмиране на минутния таймер.

3 Индикаторна лампа на термостата

Тя се включва, за да покаже, че фурната се нагрява. Изключва се, когато температурата е достигната. Когато се включва и изключва редовно, това показва, че температурата на фурната се поддържа постоянна.

4 Копче за функциите

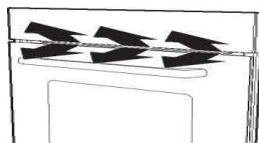
Различните функции на фурната са подходящи за различни режими на готвене. След като изберете необходимата функция, използвайте копчето за температура, за да зададете температурата на готвене.

2.3 Други части

Рафтове

Уредът разполага с рафтове за поставяне на тави и стелажи (решетки) на различна височина. Височините за поставяне са посочени отдолу нагоре (вж. 2.1 Общо описание).

Охлаждащ вентилатор



Вентилаторът охлажда уреда и се задейства по време на готвене.

Вентилаторът предизвиква постоянно изтичане на въздух от горната част на вратата, което може да продължи за кратък период от време дори след изключване на уреда.

Вътрешно осветление

Вътрешното осветление на уреда се включва:

- Когато вратата се отвори (само при някои модели).
- Когато е избрана някоя функция, освен функцията ECO (когато има такава).



За някои модели, когато вратата е отворена, лампата на фурната не може да се изключи.

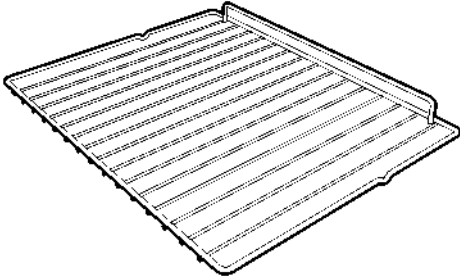
Описание

2.4 Налични аксесоари



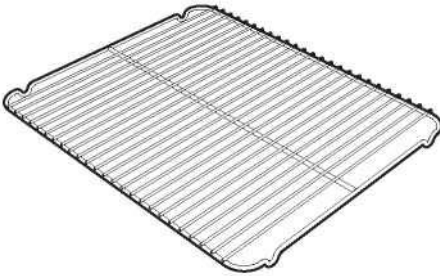
Някои модели не са снабдени с всички аксесоари.

Решетка



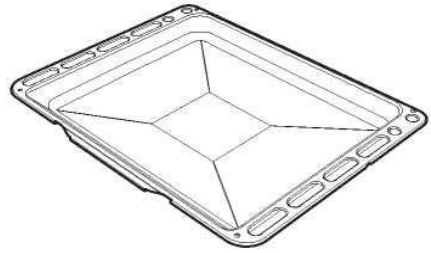
Полезна за поддържане на съдове с храна по време на готвене.

Стелаж за тави



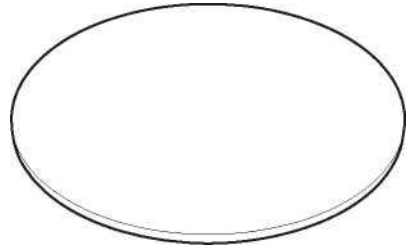
За поставяне върху горната част на тавата на фурната; за готвене на храни, които могат да капят.

Дълбока тава



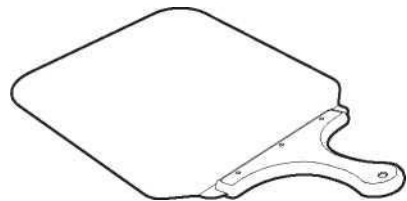
Полезна за събиране на мазнината от храните, поставени върху горната решетка, и за приготвяне на пайове, пици и печени десерти.

Плоча за пица (само за някои модели)



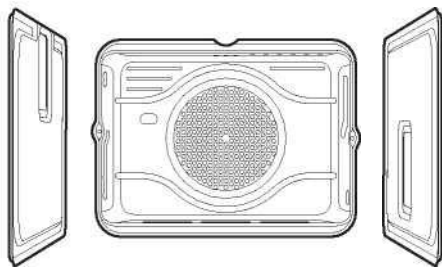
Специално проектирана за приготвяне на пица и подобни ястия.

Шпатула за пица (само за някои модели)



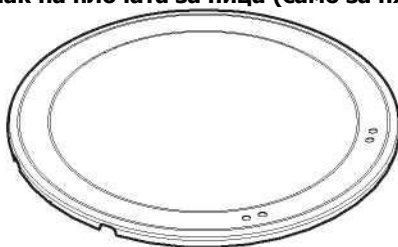
За лесно поставяне на пицата върху плочата за пици.

Самопочистващи се панели (само за някои модели) only)



Полезно за абсорбиране на малки остатъци от мазнини

Капак на плочата за пица (само за някои модели)



Поставя се в корпуса на основата на фурната вместо плочата за пица, когато тя не се използва.



Акcesoарите на уреда, предназначени за контакт с храни, са изработени от материали, които отговарят на разпоредбите на действащото законодателство.



Оригиналните доставени и допълнителни акcesoари могат да бъдат заявени в оторизирани центрове за съдействие.

Използвайте само оригинални акcesoари, доставени от производителя.



3 Използване

3.1 Инструкции



Висока температура във фурната по време на работа.

Опасност от изгаряния

- Дръжте вратата на фурната затворена по време на готвене.
- Защитете ръцете си, като носите ръкавици, когато премествате храната във фурната.
- Не докосвайте нагревателните елементи във фурната.
- Не изливайте вода директно върху много горещи тави.
- Не позволявайте на деца да се доближават до уреда, когато той работи.

Неправилно използване



Риск от повреда на повърхностите

- Не покривайте дъното на вътрешността на фурната с алуминиево или калаено фолио.
- Ако желаете да използвате маслоустойчива хартия, поставете я така, че да не пречи на циркулацията на горещия въздух във фурната.
- Не поставяйте тигани или тави директно върху дъното на вътрешността на фурната.
- Не изливайте вода директно върху много горещи тави.



Висока температура във фурната по време на употреба

Опасност от пожар или експлозия

- Не разпръсквайте никакви препарати в близост до уреда.
- Не използвайте и не оставяйте запалими материали в близост до уреда.
- Не използвайте пластмасови съдове или контейнери, когато готвите храна.
- Не поставяйте запечатани кутии или контейнери във фурната.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене, при което може да се отделят мазнини или масла.
- Отстранете всички тави и рафтове, които не са необходими по време на готвене.

3.2 Първа употреба

1. Отстранете всички защитни фолиа от външната или вътрешната страна на уреда, включително аксесоарите.
2. Отстранете всички етикети (с изключение на табелата с технически данни) от аксесоарите и от вътрешността на фурната.
3. Извадете и измийте всички аксесоари на уреда (вж. 4 Почистване и поддръжка).
4. Загрейте празната фурна на максимална температура, за да изгорят всички остатъци, останали от производствения процес.

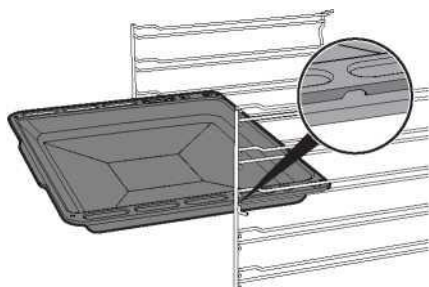
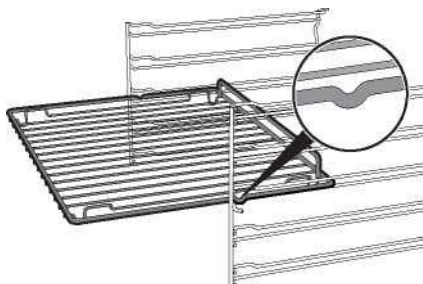
Употреба

3.3 Използване на аксесоарите

Решетки и тави

Решетките и тавите трябва да се вмъкнат в страничните водачи, докато стигнат до край.

- Механичните предпазни ключалки, които предотвратяват случайното изваждане на решетката, трябва да са насочени надолу и към задната част на вътрешността на фурната.



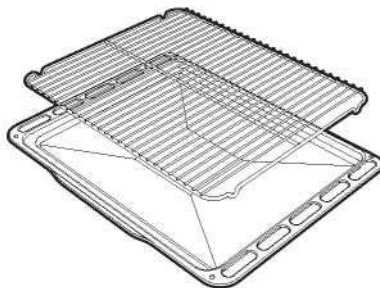
Внимателно поставете решетките и тавите във фурната, докато спрат.



Почистете тавите, преди да ги използвате за първи път, за да отстраните остатъците от производството.

Стелаж за тавата

Стелажът за тавата трябва да се постави в тавата. По този начин мазнината може да се събира отделно от приготвяната храна.



Капак и плоча за пица (само при някои модели)




Неправилна употреба

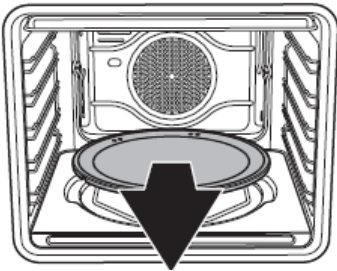
Опасност от изгаряния и увреждане на повърхности

- Плочата остава гореща в продължение на много минути след края на готвенето. Уверете се, че с нея се борави с необходимото внимание.
- Не използвайте плочата за пица по начин, различен от описания, например не я използвайте върху газови или стъклокерамични котлони или във фурни, които не са предназначени за тази цел.
- Ако обичате да намазвате пицата си с масло, най-добре е да го добавите след изваждане от фурната, тъй като петната от масло върху плочата за пица са грозни и могат да намалят нейната ефективност.
- Ако плочата за пица не се използва, извадете я от фурната и покрийте дъното на фурната с предоставения капак

Употреба

Когато уредът е студен, отстранете капака от дъното и поставете плочата за пица. Уверете се, че плочата е поставена правилно в предвидената за целта вдлъбнатина.

За готвене, използвайте специалната функция за пица 



Шпатула за пица (само на някои модели)

Винаги дръжте шпатулата за пица за дръжката, когато премествате храната, за да избегнете риска от изгаряне. Препоръчва се стоманената повърхност да се поръси леко с брашно, за да се улесни плъзгането на пресни продукти върху нея, тъй като те могат да залепнат за стоманата поради съдържанието на влага.



3.4 Използване на фурната

Списък на готварските функции

Еко Тази функция е особено подходяща за готвене на един рафт с ниска консумация на енергия.

Препоръчва се за всички видове храни с изключение на тези, които могат да отделят голямо количество влага (напр. зеленчуци).

За да се постигне максимална икономия на енергия и да се намали времето за готвене, се препоръчва храната да се поставя във фурната без предварително загряване.



Когато използвате функцията ECO, не отваряйте вратата по време на готвене.



Времето за готвене (и предварително загряване) е по-дълго с функцията ECO и може да зависи от количеството храна в вътрешността на фурната.



Функцията ECO е деликатна функция за готвене и се препоръчва за готвене, което не изисква температура, по-висока от 210°C. За готвене при по-високи температури е препоръчително да изберете друга функция



Статично

Тъй като топлината идва едновременно отгоре и отдолу, тази система е особено подходяща за някои видове храни. Традиционното готвене, известно още като статично готвене, е подходящо за приготвяне само на едно ястие в даден момент. Перфектно за всички видове печени ястия, хляб и сладкиши и във всеки случай особено подходящо за мазни меса като гъски и патици.



Грил

Топлината, излъчвана от грил елемента, осигурява перфектни резултати при печене на тънко и средно дебело месо, а в комбинация с въртящия се съд (когато е монтиран) осигурява равномерно покафеняване на храната в края на готвенето. Перфектно за наденички, ребра и бекон. Тази функция дава възможност за равномерно изпичане на големи количества храна, особено на месо.



Долен нагревател (само на някои модели)

Топлината, идваща само от дъното, ви позволява да довършите готвенето на храни, които изискват по-висока температура на дъното, без това да се отрази на покафеняването им. Перфектно за кексове, пайове, торти и пици.



С помощта на вентилатор

Работата на вентилатора, съчетана с традиционното готвене, осигурява постоянно готвене дори при сложни рецепти. Перфектна за бисквити и сладкиши, дори когато се готвят едновременно на няколко нива. (За готвене на няколко нива препоръчваме да използвате 2-ри и 4-ти рафт).



Вентилатор с грил

Въздухът, произвеждан от вентилатора, омекотява силната топлинна вълна, генерирана от грила, като осигурява перфектно изпичане дори на много дебели храни. Перфектно за големи парчета месо (напр. свински джолан).



Вентилатор + долен нагревател (само на някои модели)

Комбинацията на вентилатора с долния нагревателен елемент позволява по-бързото завършване на готвенето. Тази система се препоръчва за стерилизиране или за довършване на готвенето на храни, които вече са добре сготвени на повърхността, но не и вътре, поради което се нуждаят от малко повече топлина.



Идеално за всякакъв вид храна.

При пиролитичните модели специалните функции за размразяване и втасване са обединени в една и съща функция.

Употреба



Турбо (само при някои модели)
Комбинацията от готвене с вентилатор и традиционно готвене позволява изключително бързо и ефективно готвене на различни храни на няколко нива, без да се смесват миризми и вкусове. Идеална за големи обеми, които изискват интензивно готвене. (За готвене на няколко нива препоръчваме да използвате 1-ви и 4-ти рафт)



Вентилатор с циркулационна система (само при някои модели)



Комбинацията от вентилатор и нагревателен елемент с циркулация (вграден в задната част на фурната) ви позволява да пригответе различни храни на няколко нива, стига те да се нуждаят от еднакви температури и един и същ вид готвене. Циркулацията на горещия въздух осигурява незабавно и равномерно разпределение на топлината. Ще бъде възможно например да готвите едновременно риба, зеленчуци и бисквити (на различни нива), без да се смесват миризми и вкусове.

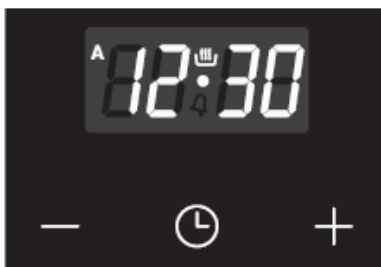


Пица (само при някои модели)
Работата на вентилатора в комбинация със скарата и долния нагревателен елемент осигурява равномерно готвене дори при сложни рецепти. Перфектно не само за пици, но и за бисквити и сладкиши.



Размразяване (само при някои модели)
Бързото размразяване се подпомага от активирането на вентилатора и горния нагревателен елемент, които осигуряват равномерно разпределение на нискотемпературния въздух във фурната.

3.5 Програматорен часовник



Бутон за намаляване на стойността



Бутон за часовника




Бутон за увеличаване на стойността



Уверете се, че часовникът на програматора показва символа



за продължителност на готвенето, в противен случай няма да е възможно да включите фурната.

Натиснете бутона , за да нулирате часовника на програматора.

Употреба

Настройка на времето/часа



Ако времето не е настроено, фурната няма да се включи. При първо използване или след

спиране на тока, цифрите , ще мигат на дисплея на уреда.

1. Задръжте натиснат бутона за часовника две секунди. Точката между часовете и минутите мига.
2. Времето може да се зададе чрез бутона за увеличаване на стойността и бутона за намаляване на стойността . Задръжте бутона натиснат, за да увеличите или намалите бързо.
3. Изчакайте 7 секунди. Точката между часовете и минутите спира да мига.
4. Символът на дисплея показва, че уредът е готов да започне готвенето.



За да промените времето, задръжте едновременно натиснати за 2 секунди бутона за увеличаване на стойността и бутона за намаляване на стойността, после задайте времето

Timed cooking



Готвене по време е функция, която позволява стартиране на операция по готвене и нейното приключване след определен период от време, зададен от потребителя.

BG

1. Задръжте бутона за часовника натиснат, докато се появи символът .
2. Натиснете отново бутона за часовника. На дисплея се появява символът и текст редуващи се с текущото време
3. Използвайте бутоните за увеличаване и намаляване за да зададете необходимите минути за готвенето.
4. Изберете фуннция и температура за готвене.
5. Изчакайте около 5 секунди без да натискате бутони, за да може функцията да се активира. Текущото време и символите и ще се появят на дисплея.

В края на готвенето, нагревателните елементи ще се деактивират. На дисплея символът , символът мига, и звучи зумерът.

6. За да изключите зумера, просто натиснете един от бутоните на програматорния часовник.



Употреба

7. Натиснете бутона  за да нулирате програматорния часовник



Не е възможно да се зададе време за готвене повече от 10 часа.




За да анулирате програмирането, натиснете и задръжте натиснати бутоните за увеличаване  и намаляване  на стойността едновременно и след това изключете фурната ръчно.

Програмирано готвене



Програмирано готвене е функция, която позволява започване на готвене в определено време и прекратяване след определен период от време, зададен от потребителя.

1. Задайте времето за готвене, както е описано в предишната точка "Готвене по време".

2. Натиснете бутона за меню  и задръжте 2 секунди.

3. Натиснете отново бутона за меню



. Дисплеят ще покаже цифрите






и текста 


последователно, докато символът






мига (например, текущото време е 17:30ч)

4. Натиснете бутона  или  за да зададете необходимите минути  (например 1 час).





5. Натиснете бутона за меню .

Текстът  ще се появи на дисплея последователно с предварително зададената продължителност на готвенето, добавена към текущото време (напр. показаното време за края на готвенето е 18:30ч).

6. Натиснете бутон  или  за да зададете часа за край на готвенето (напр. 19:30ч).





Имайте предвид, че към времето за готвене трябва да се добавят няколко минути за предварително загряване на фурната.

7. Изчакайте ок. 7 секунди без да натискате бутони, за да може функцията да се активира. Появява се текущото време и  и  светват на дисплея



8. Изберете готварска температура и функция.

9. В края на готвенето, нагревателните елементи ще се деактивират. На

дисплея, символът  изгасва,

символът  мига, и зумерът звучи.

Употреба


10. Върнете бутоните за функция и температура на 0.
11. За да изключите зумера, просто натиснете някой бутон на програматорния часовник
12. Натиснете бутоните  и  едновременно, за да нулирате зададената програма





Не е възможно да се зададе време за готвене повече от 10 часа.



Не е възможно да се зададе програмирано време за готвене за повече от 24 часа.

След настройката, задръжте бутона за меню  за 2 сек., за да видите оставащото време за готвене.

Натиснете отново бутона за меню . Дисплеят ще покаже последователно текста

 и оставащото време за готвене

Минутен таймер

Минутният таймер не спира операцията по готвене, а по-скоро информира потребителя кога е изтекло зададеното време.




Минутният таймер може да се активира по всяко време

1. Задръжте натиснат бутона за часовника няколко секунди. . Дисплеят показва цифрите  и символа  мигащ между часовете и минутите.
2. Използвайте бутоните за увеличаване  и намаляване  на стойността за да зададете броя на необходимите минути.
3. Изчакайте около 5 секунди преди да натискате други клавиши, за да завършите с настройката на минутния таймер. На дисплея се появява текущото време и символите  и . Когато времето бъде достигнато, започва да звучи зумер.
4. Натиснете бутона  за намаляване на стойността за да изключите зумера.




Таймерът за отчитане на минутите може да се настройва от 1 минута до максимум 23 часа и 59 минути.

Употреба

Модифициране на зададените данни





1. Натиснете бутона за часовника .
2. Използвайте бутона  за увеличаване и бутона  за намаляване на стойността, за да зададете броя на необходимите минути.

Изтриване на зададените данни

1. Натиснете бутона за часовника .
2. Задръжте едновременно натиснати бутоните за увеличаване  и намаляване  на стойността.
3. След това изключете фурната ръчно, ако готвенето продължава.

Избор на сигнал на зумера

Зумерът има 3 тоналности.

1. Задръжте едновременно натиснати бутона за увеличаване  и намаляване  на стойността.
 2. Натиснете бутона за часовника .
- Натиснете бутона  за намаляване на стойността, за да изберете друг тон на зумера.

3.6 Готварски съвети

Общи съвети

- Използвайте функцията с вентилатор, за да постигнете равномерно готвене на няколко нива.
- Не е възможно да се съкрати времето за готвене чрез увеличаване на температурата (храната може да се приготви откън и да се свари недостатъчно отвътре).

Съвети за готвене на месо

- Времето за готвене варира в зависимост от дебелината и качеството на храната, както и от вкуса на потребителя.
- При печене на месо използвайте термометър за месо или просто натиснете печеното месо с лъжица. Ако то е твърдо, значи е готово; ако не е, са необходими още няколко минути готвене.

Съвети за готвене с грила и вентилатор с грил

- Месото може да се пече на грил, дори когато е поставено в студена фурна или в предварително загрята фурна, ако желаете да промените ефекта от готвенето.
- При функцията Вентилатор с грил препоръчваме да загреете предварително фурната, преди да започнете да печете на грил.
- Препоръчваме да поставите храната в центъра на решетката.
- При функцията грил препоръчваме да настроите температурата на максимална стойност, за да оптимизирате готвенето.



Съвети за приготвяне на десерти/сладкиши и бисквити

- Използвайте тъмни метални форми: Те помагат да се абсорбира по-добре топлината.
- Температурата и времето за готвене зависят от качеството и консистенцията на тестото.
- За да проверите дали десертът е готов докрай: В края на времето за готвене поставете клечка за зъби в най-високата точка на десерта. Ако тестото не залепне за клечката за зъби, десертът е готов.
- Ако десертът се срине, когато се извади от фурната, при следващия случай намалете зададената температура с около 10°C, като при необходимост изберете по-дълго време за готвене..

Съвети за размразяване и втасване

- Поставете замразените храни без опаковката им в контейнер без капак на първия рафт на фурната.
- Избягвайте застъпване на храната.
- За размразяване на месо използвайте решетката, поставена на второто ниво, и тава на първото ниво. По този начин течността от размразяващата се храна се оттича далеч от храната.
- Най-деликатните части могат да се покрият с алуминиево фолио.
- За да се получи успешно втасване, на дъното на фурната трябва да се постави съд с вода.

За да спестите енергия

- Спрете готвенето няколко минути преди обичайното време. Готвенето ще продължи през оставащите минути с помощта на топлината, която се е натрупала във фурната.
- Намалете до минимум отварянето на вратата, за да избегнете разпръскването на топлината.
- Поддържайте вътрешността на уреда чиста през цялото време.
- (Когато е монтирана) Когато не се използва, извадете плочата за пица и поставете капака обратно в гнездото му.

**Таблица с информация за готвене**

Храна	Тегло (Kg)	Функция	Рафт	Температура (°C)	Време (минути)	
Лазаня	3 - 4	Статично	1	220 - 230	45 - 50	
Паста на фурна	3 - 4	Статично	1	220 - 230	45 - 50	
Телешко печено	2	Тубро/Вентилатор	2	180 - 190	90 - 100	
Свински бут	2	Тубро/Вентилатор	2	180 - 190	70 - 80	
Наденици	1.5	Вентилатор с грил	4	280	15	
Говеждо печено	1	Тубро/Вентилатор	2	200	40 - 45	
Заек печен	1.5	Циркулация/Вентилатор	2	180 - 190	70 - 80	
Пуешки гърди	3	Тубро/Вентилатор	2	180 - 190	110 - 120	
Свински врат	2 - 3	Тубро/Вентилатор	2	180 - 190	170 - 180	
Пиле печено	1.2	Тубро/Вентилатор	2	180 - 190	65 - 70	
					1 ^{ва} страна	2 ^{ра} страна
Свънски пържоли	1.5	Вентилатор с грил	4	280	15	5
Свински ребра	1.5	Вентилатор с грил	4	280	10	10
Бекон	0.7	Грил	5	280	7	8
Свинско	1.5	Вентилатор с грил	4	280	10	5
Говеждо филе	1	Грил	5	280	10	7
Сьомга, пъстърва	1.2	Тубро/Вентилатор	2	150 - 160	35 - 40	
Морска риба	1.5	Тубро/Вентилатор	2	160	60 - 65	
Калкан	1.5	Тубро/Вентилатор	2	160	45 - 50	
Пица	1	Тубро/Вентилатор	2	280	8 - 9	
Хляб	1	Циркулация/Вентилатор	2	190 - 200	25 - 30	
Фокача	1	Тубро/Вентилатор	2	180 - 190	20 - 25	
Торта „Бундт“	1	Циркулация/Вентилатор	2	160	55 - 60	
Тарт	1	Циркулация/Вентилатор	2	160	35 - 40	
Торта Рикота	1	Циркулация/Вентилатор	2	160 - 170	55 - 60	
Сладкиши с конфитюр	1	Тубро/Вентилатор	2	160	20 - 25	
Райски кекс	1.2	Циркулация/Вентилатор	2	160	55 - 60	
Профитероли	1.2	Тубро/Вентилатор	2	180	80 - 90	
Бисквитена торта	1	Циркулация/Вентилатор	2	150 - 160	55 - 60	
Оризов пудинг	1	Тубро/Вентилатор	2	160	55 - 60	
Бриош	0.6	Циркулация/Вентилатор	2	160	30 - 35	

Времената, посочени в таблицата, не включват времето за предварително загряване и са посочени само като ориентир. 64



4 Почистване и поддръжка

4.1 Инструкции



Неправилно използване

Риск от увреждане на повърхности

- Не използвайте пароструйки за почистване на уреда.
- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи хлор, амониак или белина, върху части, изработени от стомана или с метални повърхности (напр. анодиране, никелиране или хромиране).
- Не използвайте абразивни или корозивни почистващи препарати (напр. прахове за почистване, препарати за отстраняване на петна и метални гъби) върху стъклени части.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални стъргалки..

4.2 Почистване на уреда



Препоръчваме използването на продукти за почистване, разпространявани от производителя.

Препоръки за почистване на вътрешността на фурната

За да поддържате фурната си във възможно най-добро състояние, почиствайте я редовно, след като я оставите да изстине.

Избягвайте да оставяте остатъци от храна да засъхват в вътрешността на фурната, тъй като това може да повреди емайла.

Преди почистване, извадете всички подвижни части.

За по-лесно почистване, препоръчваме да отстраните:

- Вратата
- Носещите рамки на стелажите и тавите.
- Уплътнението (освен на пиролитичните модели).



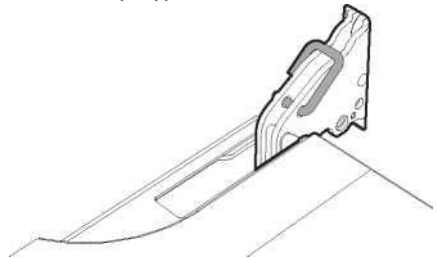
Ако използвате специфични почистващи препарати, препоръчваме да пуснете фурната на максимална температура за 15-20 минути, за да отстраните остатъците.

4.3 Сваляне на вратата

За по-лесно почистване е препоръчително да извадите вратата и да я поставите върху кухненска кърпа.

За да свалите вратата, процедирайте по следния начин:

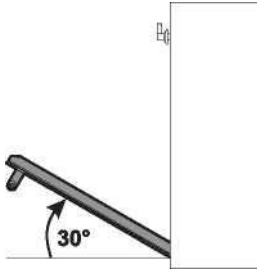
1. Отворете напълно вратата и поставете два щифта в отворите на пантите, посочени на фигурата.



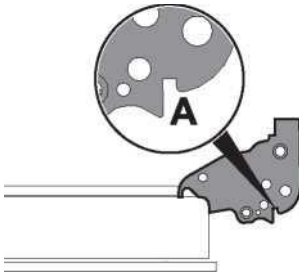


Почистване и поддръжка

2. Хванете вратата от двете страни с двете си ръце, повдигнете я под ъгъл от около 30° и я извадете.



3. За да сглобите отново вратата, поставете пантите в съответните отвори във фурната, като се уверите, че жлебовидните части **A** са напълно положени в отворите. Спуснете вратата и след като тя е на мястото си, извадете щифтовете от отворите в пантите.



4.4 Почистване на остъкляването на вратата

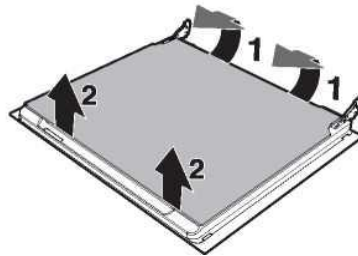
Стъклото на вратата трябва винаги да се поддържа добре почиствено. Използвайте абсорбиращо кухненско руло. В случай на упорити замърсявания, измийте с влажна гъба и обикновен препарат.

Изваждане на вътрешните стъкла

For За по-лесно почистване, вътрешните стъкла на вратата могат да се свалят.

1. Извадете вътрешния стъклен панел, като издърпате задната част леко нагоре, следвайки движението, указано със стрелките (1).

2. След това издърпайте предната част нагоре (2). По този начин 4-те щифта, прикрепени към стъклото, се отделят от корпусите си във вратата на фурната door.



3. Някои модели са оборудвани с щифт междинни стъкла. Сваляте междинните стъкла, като ги повдигнете нагоре.





4. Почистете външното стъкло и свалените преди това стъкла. Използвайте абсорбиращо кухненско руло. В случай на упорити замърсявания, измийте с влажна гъба и неутрален почистващ препарат.



Демонтиране на носещите рамки на стелажите/тавите

Изваждането на носещите рамки на стелажите/тавите позволява по-лесно почистване на страните. Тази операция трябва да се извършва всеки път, когато се използва цикълът за автоматично почистване (само при някои модели).

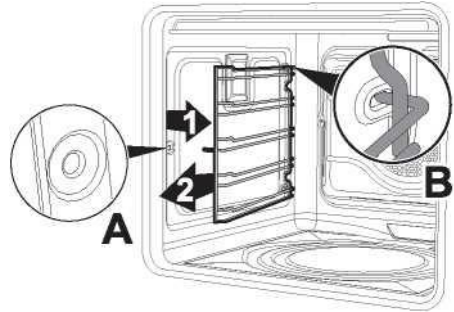
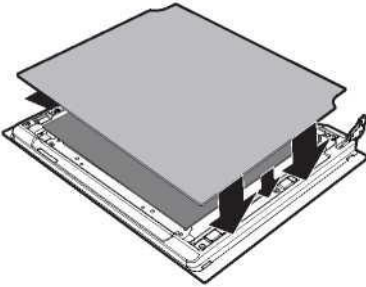
BG

За да отстраните опорните рамки на рафтовете/тавите:

1. Издърпайте рамката към вътрешността на вътрешността на фурната, за да я откачите от жлеб **A**.
2. След това я измъкнете от местата в задната част **B**.

5. Поставете отново стъклата в обратен ред на демонтирането им.

6. Поставете отново вътрешния стъклен панел. Внимавайте да центрирате и да поставите 4-те щифта в корпусите им във вратата на фурната, като приложите лек натиск.



3. След приключване на почистването повторете горните процедури, за да поставите обратно опорните рамки на стелаж/тавата.



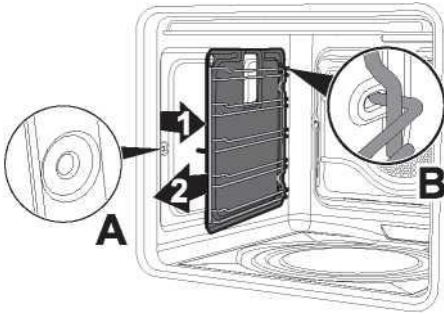
Почистване и поддръжка

Сваляне на панелите за самопочистване и опорните рамки на рафтовете/тавите (монтирани само при някои модели)

Демонтирането на направляващите рамки позволява по-лесно почистване на страните. Тази операция трябва да се извършва всеки път, когато се използва цикълът за автоматично почистване (само при някои модели).

За да отстраните направляващите рамки: Издърпайте рамката към вътрешността на фурната, за да я откачите от жлеба А, след което я измъкнете от гнездата В отзад.

When Когато почистването приключи, повторете горните процедури, за да поставите обратно направляващите рамки.



Регенериране на самопочистващите се панели (каталитичен цикъл) (само при някои модели)

Цикълът на регенерация на самопочистващите се панели е метод за почистване чрез нагряване, подходящ за отстраняване на малки остатъци от мазнини, а не на захарна основа.

1. Почистете първо основата и горния панел с микрофибърна кърпа, напоена с вода и неутрална течност за миене. Изплакнете обилно.
2. Задайте цикъл на регенериране, като изберете функция с вентилатор при максимална температура за един час.
3. Ако панелите са особено замърсени след цикъла на регенериране, извадете ги и ги измийте с неутрална течност за пране. Изплакнете ги и ги подсушете.
4. Поставете панелите обратно във фурната и задайте функция с вентилатор при температура 180°C за един час, за да се уверите, че са напълно сухи.

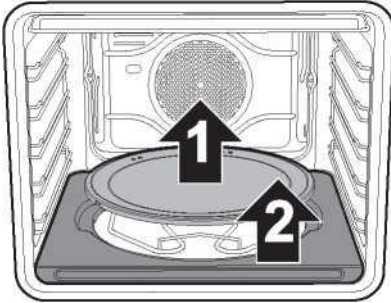


Препоръчваме да извършвате цикъл на регенерация на самопочистващия се панел на всеки 15 дни.

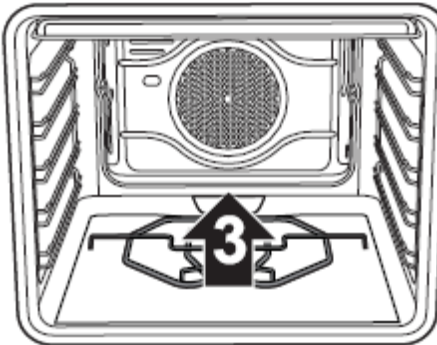


Само за модели с плоча за пица:

Отстранете последователно капака на плочата за пица (1) и основата (2), върху която е поставена. Основата трябва да се повдигне с няколко милиметра, след което да се издърпа навън.



Повдигнете края на долния нагревателен елемент (3) на няколко сантиметра и почистете основата на фурната.



Поставете основата на плочата за пица обратно на мястото ѝ, като я вкарате, докато достигне задната част на фурната, и я натиснете надолу, така че плочата с нагревателния елемент да се вгради в самата основа.

Почистване на плочата за пица

Плочата за пица трябва да се мие отделно според следните инструкции:

Плочата трябва да се почиства след всяка употреба. Не я нагрявайте отново, ако има някакви налепи. За да почистите, изсипете 50 куб. см. оцет върху плочата, оставете го да действа 10 минути, след което го отстранете, като избършете с метална мрежа или абразивна гъба. Изплакнете с вода, след което оставете да изсъхне.

- Преди да почистите, отстранете всички загорели остатъци от плочата с помощта на метална шпатула или стъргалка, каквато се използва за почистване на стъклокерамични котлони.
- За да постигнете най-добри резултати, плочата трябва да е още топла; в противен случай я измийте с гореща вода.
- Използвайте метални гъбички или абразивни тампони, потопени в лимонов сок или оцет.
- Никога не използвайте почистващи препарати.
- Никога не мийте в съдомиялна машина.
- Никога не оставяйте плочата да се накуiswa.
- Влажната плоча не трябва да се използва поне 8 часа след приключване на процедурите по почистване.
- С течение на времето по повърхността на плочата могат да се появят леки пукнатини. Това се дължи на нормалното разширяване, причинено от високите температури на емайла, покриващ плочата.



Почистване и поддръжка

4.5 Почистване с пара: Асистирано почистване на фурната (само при някои модели)



Почистване с пара е асистирана процедура за почистване, която улеснява отстраняването на замърсяванията.

Благодарение на този процес вътрешността на фурната може да се почисти много лесно. Остатъците от мръсотията се омекотяват от топлината и водните пари за по-лесно отстраняване след това



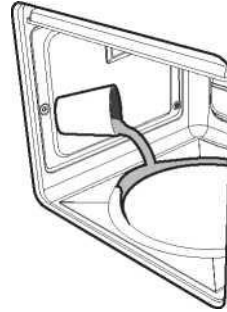
Неправилна употреба
Риск от повреждане на повърхностите

- Отстранете от вътрешността на фурната всички остатъци от храна или големи разливи от предишни готварски операции.
- Извършвайте асистираните операции по почистване на фурната само когато тя е студена.

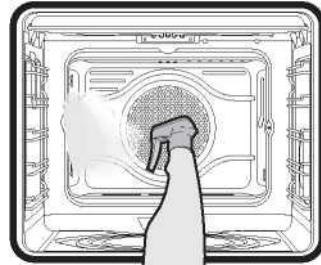
Предварителни операции

Преди да стартирате цикъла Почистване с пара:

- Напълно извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната. Горният панел може да бъде оставен вътре във фурната.
- Свалете панелите за самопочистване (вижте "Сваляне на панелите за самопочистване и опорните рамки на рафтовете/тавите (монтирани само при някои модели)"
- Изсипете около 40 куб. см вода на дъното на фурната. Уверете се, че тя не прелива от вътрешността.



- Напръскайте вътре във фурната разтвор от вода и течност за миене на съдове с помощта на разпръскваща дюза. Насочете струята към страничните стени, нагоре, надолу и към дефлектора (само модели без каталитични панели).





- Затворете вратата.



Препоръчваме да напръскате приблизително 20 пъти, не повече

Задаване на цикъла Почистване с пара

1. Завъртете бутона за функции и бутона за температура на символа   .
2. Задайте време за готвене 18 минути, като използвате копчето за таймера.



3. В края на времето за готвене таймерът ще изключи нагревателните елементи на фурната и звуковият сигнал ще започне да звучи.

Край на цикъла Почистване с пара

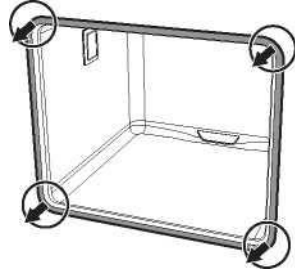
- Отворете вратата и избършете по-малко упоритите замърсявания с кърпа от микрофибър.
- Използвайте недраскаща гъба с месингови нишки за трудно отстраними отлагания.
- В случай на остатъци от мазнини, използвайте специфични продукти за почистване на фурни.
- Отстранете водата, останала във вътрешността на фурната. За подобряване на хигиената и за да се избегне засягането на храната от неприятни миризми, препоръчваме фурната да се суши с помощта на вентилатор при 160°C за около 10 минути.

4.6 Извънредна поддръжка

Монтаж и демонтаж на уплътнението

За да свалите уплътнението:

- Освободете щипките, разположени в 4-те ъгъла, и издърпайте уплътнението навън.

BC

За да поставите уплътнението обратно:

- Закачете щипките в 4-те ъгъла за уплътнението.

Съвети за поддръжка на уплътненията

Уплътнението трябва да е меко и еластично.

- За да поддържате уплътнението чисто, използвайте неабразивна гъба и го измивайте с хладка вода.



Препоръчваме ви да носите гумени ръкавици при тези операции.



Препоръчваме вратата да се махне, за да се улесни ръчното почистване на труднодостъпните части.



Почистване и поддръжка

Подмяна на вътрешната лампа



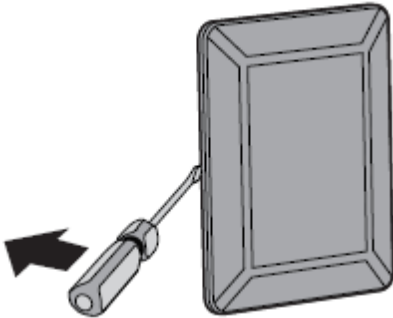
Части под напрежение
Опасност от токов удар

- Изключете уреда чрез кабела.

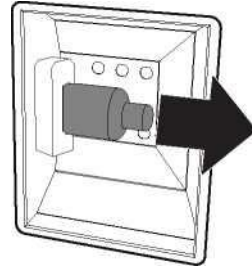
1. Свалете напълно всички аксесоари от вътрешността на фурната.
2. Извадете опорните рамки на решетките/тавите.
3. Свалете капака на лампата с помощта на инструмент (напр. отвертка).



Внимавайте да не надраскате емайла на вътрешността на фурната

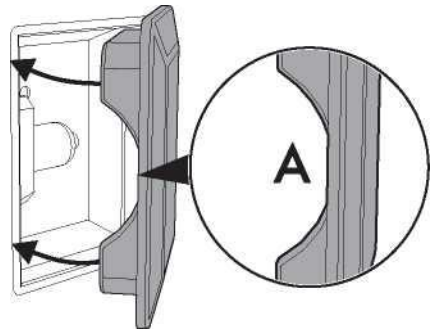


4. Плъзнете навън и извадете лампата.



Не докосвайте халогенната лампа директно с пръсти, а я увийте в изолационен материал.

4. Заменете лампата с такава от същия тип (40W).
5. Поставете отново капака. Уверете се, че оформената част на стъклото (A) е обърната към вратата



5 Монтаж

5.1 Електрическо свързване



Електрическо напрежение
Опасност от токов удар

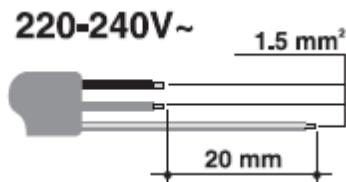
- Възложете електрическото свързване на оторизиран технически персонал.
- Уредът трябва да бъде свързан към земя в съответствие със стандартите за безопасност на електрическата система.
- Изключете захранването от електрическата мрежа.

Обща информация

Проверете характеристиките на мрежата спрямо данните, посочени на табелата.

Идентификационната табела с техническите данни, серийния номер и името на марката е поставена на видимо място върху уреда. Не премахвайте тази табела по никаква причина. Уредът работи с напрежение 220-240 V~. Използвайте трижилен кабел (3 x 1,5 мм вътрешни проводници).

Извършете заземяващата връзка, като използвате проводник, който е с 20 мм по-дълъг от останалите проводници.



Фиксирана връзка

Оборудвайте захранващата линия с многополюсен прекъсвач в съответствие с правилата за монтаж.

Прекъсвачът трябва да бъде разположен в близост до уреда и на леснодостъпно място.

Свързване с щепсел и контакт

Уверете се, че щепселът и контактът са от един и същи тип.

Избягвайте използването на адаптери и шунти, тъй като те могат да причинят прегряване и риск от изгаряния.

5.2 Подмяна на кабела

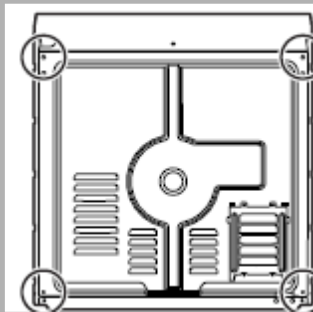


Електрическо напрежение
Опасност от токов удар

Изключете захранването

от електрическата мрежа

1. Развийте задните винтове на корпуса и извадете корпуса, за да имате достъп до терминалната платка.



2. Подменете кабела
3. Убедете се, че кабелите (за фурната и евентуален котлон) следват най-добрия маршрут, за да се избегне контакт с уреда

Монтаж

5.3 Позициониране



Тежък уред

Опасност от смачкване

- Поставете уреда в изреза на шкафа с помощта на втори човек.

- Натиск върху отворената врата

- Риск от повреда на уреда

- Никога не използвайте вратата на фурната, за да притискате уреда на място при монтажа.

- Избягвайте да упражнявате прекалено голям натиск върху отворената врата на фурната.

- Отделяне на топлина по време на работа на уреда

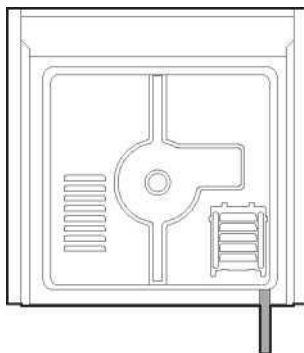
Риск от пожар

- Проверете дали материалът на корпуса е устойчив на топлина.

- Проверете дали корпусът има необходимите отвори.

- Не монтирайте уреда в ниша, която може да се затвори с врата, или в шкаф.

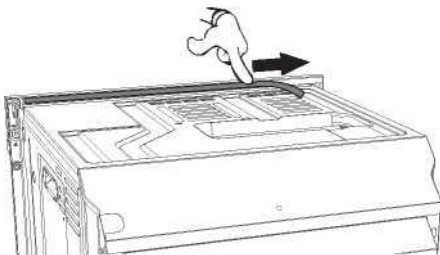
Позиция на захранващия кабел



(rear view)

Уплътнение на предния панел

Залепете доставеното уплътнение към задната част на предния панел, за да избегнете изтичане на вода или други течности.

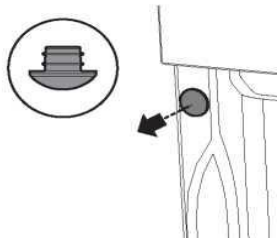


Монтаж

Закрепващи втулки

1. Свалете капачетата на втулките от предния капак на уреда

of the appliance.

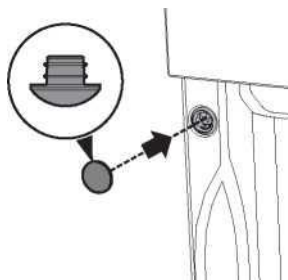


2. Монтирайте уреда в нишата.

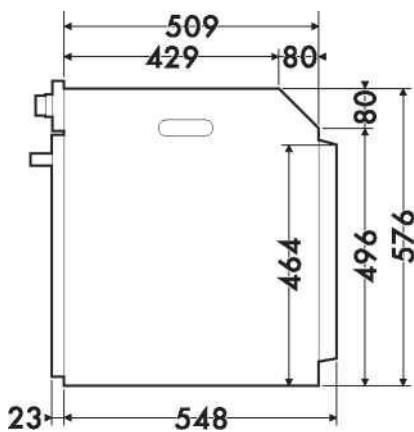
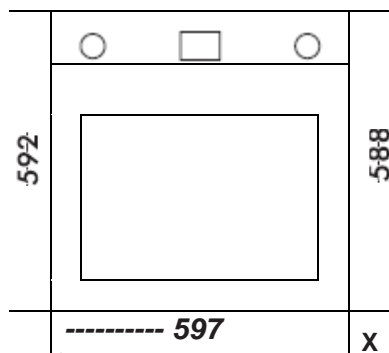
3. Закрепете уреда към корпуса с помощта на винтовете.



4. Покрийте втулките със свалените преди това капачета.



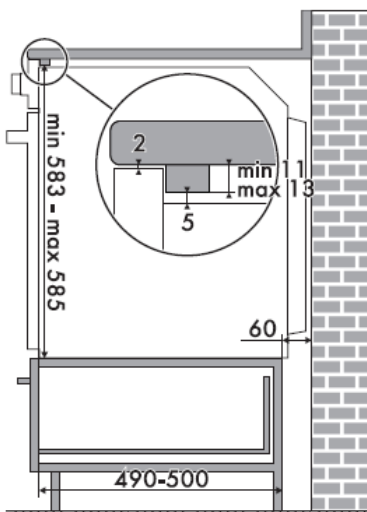
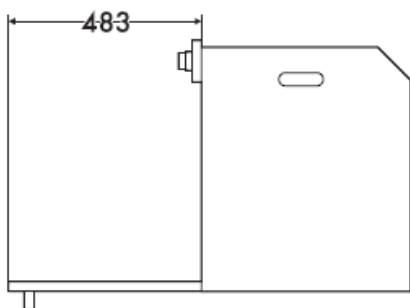
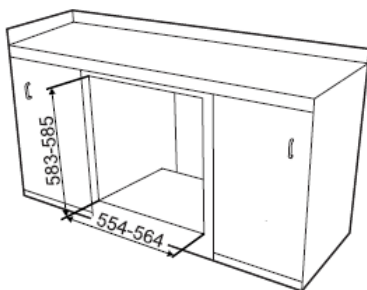
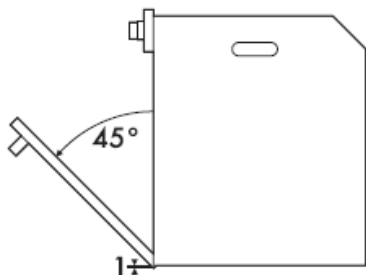
Външни размери на уреда (mm)



BG

Монтаж

Монтаж под работни платове (mm)

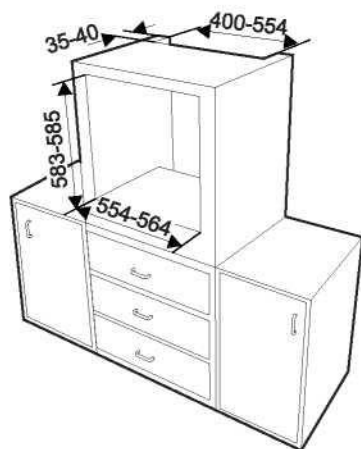


Уверете се, че задната/долната част на корпуса има отвор от прил. 60 mm

Монтаж

Монтаж в колона (mm)

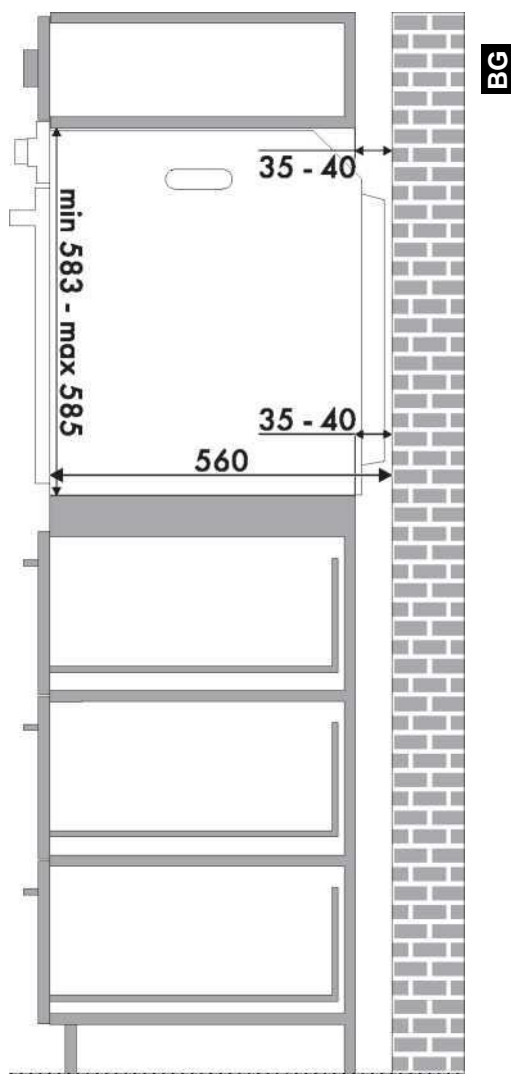
Mounting into a column (mm)



Make sure that the carcass top/
rear section has an opening
approx. 35-40 mm deep.



Уверете се, че горната/задната част
на има отвор с приблизително
35-40 mm дълбочина



5.3 Инструкции за монтажника

- Щепселът трябва да е достъпен след монтажа. Не огъвайте и не захващайте захранващия кабел.
- Уредът трябва да се монтира в съответствие с монтажните схеми.
- Ако уредът не работи правилно, след като сте извършили всички проверки, се обърнете към местния оторизиран сервизен център.
- След като уредът е инсталиран, обяснете на потребителя как да го използва правилно.

Тестване

В края на инсталацията извършете кратък тест за проверка. Ако готварският плот не работи, след като сте проверили дали сте изпълнили правилно инструкциите, изключете уреда от електрическата мрежа и се свържете с отдела за техническа поддръжка.