

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И ТАЗИ НА ДРУГИТЕ ХОРА Е МНОГО ВАЖНА

В това ръководство за употреба на уреда е представена важна информация за безопасността, която трябва да се прочете и да се съблюдава винаги.



Това е символът за опасност, отнасящ се до безопасността при работа, който предупреждава потребителите за потенциални рискове за самите тях и за другите.

Всички предупреждения се предхождат от символа за опасност и следните термини:



ОПАСНОСТ

Показва опасна ситуация, която ако не бъде избегната, ще доведе до сериозни наранявания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Показва опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да причини сериозни наранявания.

Всички предупреждения дават конкретни подробности за съществуваща потенциална опасност и посочват как да се намалят рисковете от нараняване, нанасяне на щети или токов удар, произтичащи от неправилна употреба на уреда. Спазвайте внимателно следните инструкции:

- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е работи по монтирането.
- Монтирането и поддръжката трябва да се извършва от специализиран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащите местни норми за безопасност. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя.
- Замяната на захранващия кабел трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Заземяването на уреда е задължително по закон.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързване на уреда към контакта на електрозахранването, след като уредът се постави в неговата ниша.
- За да отговаря монтирането на действащата нормативна уредба за защита, трябва да се постави прекъсвач за всички полюси с минимално разстояние 3мм.
- Не използвайте разклонители и удължители.
- Не дърпайте за кабела, когато изваждате щепсела от контакта.
- След приключване на монтирането електрическите компоненти вече не трябва да са достъпни за потребителя.
- Избягвайте да докосвате уреда с мокра част на тялото и не го използвайте, когато сте с боси крака.
- Този уред е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр.: отопление на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за щети, предизвикани от неправилна употреба или от погрешно зададени команди за управление.
- Този уред може да се използва от деца на и над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.
- Достъпните части на уреда могат да станат много горещи по време на употреба. Малки деца трябва да се пазят далеч от уреда и да се наблюдават, за да се гарантира, че те не играят с него.

- Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Трябва да се внимава за избягване докосването на нагревателите. Децата под 8 години трябва да се държат далеч, освен ако не са под непрекъснат надзор.
- По време на употреба и след това, не докосвайте нагревателните елементи или вътрешните повърхности на уреда – опасност от изгаряния. Не допускайте контакт на кърпи или други запалими материали с уреда, преди всички негови компоненти да са достатъчно изстинали.
- В края на готвенето бъдете внимателни при отваряне на вратата на уреда; оставете топлия въздух или парата да излязат постепенно, преди да отворите самата фурна. Когато вратата на уреда е затворена, от отвора над контролния панел излиза горещ въздух. Не покривайте вентилационните отвори.
- Използвайте ръкавици за фурна при изваждане на съдове и принадлежности, като внимавате да не докосвате нагревателните елементи.
- Не поставяйте запалими материали в уреда или в близост до уреда: може да избухне пожар, ако уредът бъде включен случайно.
- Не затопляйте и не гответе храни в запечатани буркани или кутии в уреда. Налягането, което се акумулира във вътрешността на буркана, може да причини избухването му и така да се нанесат щети на уреда.
- Не използвайте съдове от синтетични материали.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни с високо съдържание на мазнини и олио.
- Не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни.
- Ако използвате алкохолни напитки, когато готвите (напр. ром, коняк, вино), не забравяйте, че при високи температури алкохолът се изпарява. Вследствие на това, съществува опасност от възпламеняване на отделените от алкохола пари при влизане в контакт с електрическия нагревателен елемент.
- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Не докосвайте фурната по време на цикъл на пиролиза. Дръжте децата далеч от фурната по време на цикъл на пиролиза (само за фурни с функция за пиролиза).
- Използвайте само термометъра, препоръчван за тази фурна.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.

Изхвърляне на излезли от употреба домакински уреди

- Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. Преди изхвърляне, отрежете захранващия кабел.
- За допълнително информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, от където сте закупили уреда.

МОНТИРАНЕ

След като разопаковате фурната, проверете дали не е била повредена по време на транспортирането и дали вратата ѝ се затваря плътно. В случай на проблеми, свържете се с дистрибутора или най-близкия отдел за следпродажбено обслужване. За да предотвратите каквато и да е повреда, извадете фурната от нейната полистироловата пяна само по време на монтирането.

ПОДГОТОВКА НА МЯСТОТО ЗА ВГРАЖДАНЕ

- Шкафовете, които са в директен контакт с фурната, трябва да са устойчиви на топлина (мин. 90°C).
- Извършете всичката работа свързана с рязането на шкафа, преди да поставите фурната в нишата и внимателно отстранете всички дървени парченца и стърготини.
- След монтирането долната част на фурната не трябва да бъде повече достъпна.
- За правилна работа на уреда, не покривайте предвиденото минимално пространство между работният плот и горния ръб на фурната.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Уверете се, че захранващото напрежение, посочено на табелката с данни на уреда, е същото като напрежението на мрежата. Табелката с данни е поставена на предния край на фурната (видима, когато вратата е отворена).

- Замяната на захранващия кабел (тип H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран сервизен център.

ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Преди употреба:

- Свалете защитните картони, защитния филм и залепващите етикети от принадлежностите.
- Извадете принадлежностите от фурната и я загрейте при 200°C за около час, за да елиминирате миризмата и пушека от изолиращите материали и защитните смазки.

По време на употреба:

- Не поставяйте тежки предмети на вратата, тъй като те може да я повредят.
- Не се дръжте за вратата и не закачвайте нищо на дръжката.
- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Не наливайте вода във вътрешността на гореща фурна; това може да повреди покритието от емайл.
- Никога не влачете тенджерки или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Уверете се, че електрически кабели на други уреди не влизат в контакт с части на фурната и не се заплитат във вратата.
- Не излагайте фурната на атмосферни агенти.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчният материал може да се рециклира 100% и е маркиран със символа за рециклиране (). Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

Изхвърляне на продукта

- Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE).
- Като осигурите правилното изхвърляне на този продукт, ще помогнете да се избегнат отрицателните последици за околната среда и здравето на хората, които биха възникнали при едно неподходящо третиране на този продукт като отпадък.
- Символът  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

Съвети за икономия на енергия

- Загрявайте предварително фурната само ако това е указано в таблицата за готвене или рецептите.
- Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.
- Изключете фурната 10/15 минути преди изтичане на зададеното време за готвене. Храните, нуждаещи се от продължително готвене, ще продължат да се готвят дори след изключването на фурната.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

- Тази фурна, която е предназначена за съприкосновение с хранителни продукти е в съответствие с Европейския регламент ( ) № 1935/2004 и е проектирана, произведена и продавана в съответствие с изискванията за безопасност на Директива „Ниско напрежение“ 2006/95/ЕО, (която заменя Директива 73/23/ЕО и последващите изменения и допълнения), както и изискванията за защита на Директива „ЕМС“ 2004/108/ЕО.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Фурната не работи:

- Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е с включено електрозахранване.
- Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

Вратата не се отваря:

- Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
- **IMPORTANT:** по време на самопочистване, вратата на фурната не се отваря. Изчакайте докато тя се деблокира автоматично (вж. параграфа „Цикъл на почистване на фурни с функция за пиролиза“).

Електронният програматор не работи:

- Ако на дисплея се покаже буквата „F“, последвана от число, трябва да се свържете с най-близкия отдел за следпродажбено обслужване. В този случай укажете номера, който е посочен след буквата „F“.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Преди да се обадите на отдела за следпродажбено обслужване:

1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела „Отстраняване на неизправности“.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

Ако след извършване на горепосочените проверки неизправността все още не е отстранена, свържете се с най-близкия отдел за следпродажбено обслужване.

Винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- типа и модела на фурната;
- сервизния номер (числото след думата „Service“ на табелката с данни), разположен на десния ръб на отвора на фурната (вижда се, когато вратата на фурната е отворена). Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;
- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

SERVICE



0000 000 00000

Ако се налагат някакви поправки, моля, свържете се с оторизиран **отдел за следпродажбено обслужване** (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени правилно).

ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Почиствайте фурната само след като е изстинала.
- Изключете електрозахранването, преди да предприемете действия по поддръжката.

Външна част на фурната

ВАЖНО: Да не се използват детергенти, които съдържат корозивни химикали или абразивни почистващи препарати. Ако някой от тези продукти влезе случайно в контакт с уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако повърхността е много мръсна, прибавете няколко капки почистващ препарат към водата. Подсушете със суха кърпа.

Вътрешност на фурната

ВАЖНО: не използвайте абразивни гъби или метални стъргалки или тел за търкане. С времето, те могат да разрушат емайлираната повърхност и стъклото на вратата на фурната.

- След всяка употреба оставете фурната да се охлади, след това я почистете, за предпочитане, докато е все още топла, за да отстраните наслоената мръсотия и петна причинени от остатъци от храна (напр. храна с високо съдържание на захар).
- Използвайте маркови продукти за почистване на фурна и следвайте точно инструкциите на производителя.
- Почистете стъклото на вратата с подходящ течен препарат за почистване. Вратичката на фурната може се сваля, за да се улесни почистването ѝ (вж. „ПОДДРЪЖКА“).
- Горният нагревател на грила (вж. „ПОДДРЪЖКА“), може да бъде свален надолу (само при някои модели), за да почистите тавана на фурната.

Забележка: по време на продължително готвене на храни с високо съдържание на вода (напр. пица, зеленчуци и т.н.), може да се образува кондензат отвътре на вратата и около уплътнението. Когато вратата е студена, подсушете вътрешната страна с кърпа или гъба.

Принадлежности:

- Накиснете принадлежностите във вода с миялен препарат веднага след употреба, като ги хващате с ръкавици за фурна, ако са все още горещи.
- Остатъци от храна могат да се премахнат лесно, като използвате четка или гъба.

Почистете задната стена на каталитичните странични панели на фурната (ако има такива):

ВАЖНО: не използвайте корозивни или абразивни детергенти, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, които могат да повредят каталитичната повърхност и да разрушат самопочистващите се свойства.

- Включете фурната празна с активирана функция за готвене с вентилатор при 200°C за около един час
- След това оставете уреда да се охлади, преди да отстраните с гъба, какъвто и да е остатък от храна.

Цикъл на почистване на фурни с функция за пиролиза (ако има такава):

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Не докосвайте фурната по време на цикъл на пиролиза.

- Децата трябва да се държат далеч от фурната по време на цикъл на пиролиза.

При тази функция се изгарят замърсяванията, получени вътре във фурната по време на готвене при температура около 500°C. При тази висока температура остатъците се превръщат в лек прах, който лесно може да се изчисти с влажна кърпа, когато фурната се охлади. Не избирайте функцията за пиролиза след всяка употреба; избирайте я само когато фурната е много замърсена или се отделя пушек или дим при предварително загряване или готвене.

- Ако фурната е монтирана под плоча за готвене, се уверете, че горелките или котлоните са изключени по време на функцията за самопочистване (пиролиза).

- Преди включване на функцията за пиролиза извадете всички принадлежности.

Уредът разполага с 2 функции за пиролиза:

1. Енергоспестяващ цикъл (PYRO EXPRESS/ECO): консумира около 25% по-малко енергия от стандартния цикъл. Избирайте го на редовни интервали (след като готвите месо 2 или 3 последователни пъти).
 2. Стандартен цикъл (PYRO): подходящ за почистване на силно замърсена фурна.
- Независимо от това, след определен брой пъти на използване и в зависимост от степента за замърсяване на фурната, на дисплея се показва съобщение с препоръка за изпълнение на цикъла на самопочистване.

Забележка: по време на функцията за пиролиза вратата на фурната не може да се отвори; тя ще остане заключена, докато температурата във фурната спадне до допустимо безопасно ниво.

ПОДДРЪЖКА

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Използвайте предпазни ръкавици.

- Уверете се, че фурната е студена, преди извършването на следните операции.

- Изключете електрозахранването, преди да предприемете действия по поддръжката.

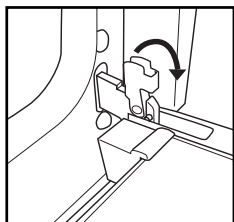
СВАЛЯНЕ НА ВРАТАТА

За да свалите вратата:

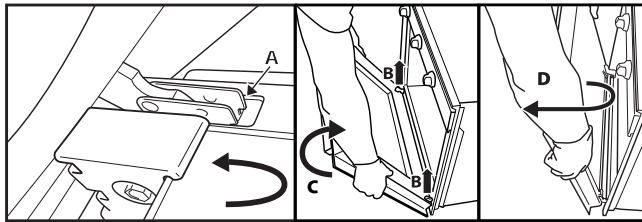
1. Отворете напълно вратата.
2. Повдигнете застопоряващите елементи и ги избутайте напред, докъдето те се движат (фиг. 1).
3. Затворете вратата докъдето се движи (A), повдигнете я нагоре (B) и я завъртете (C), докато тя се освободи (D) (фиг. 2).

За да поставите отново вратата:

1. Поставете пантите на техните места.
2. Отворете напълно вратата.
3. Свалете надолу двата застопоряващи елементи.
4. Затворете вратата.



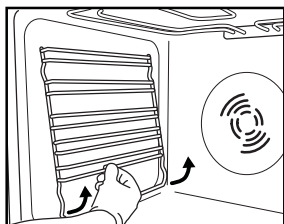
Фиг. 1



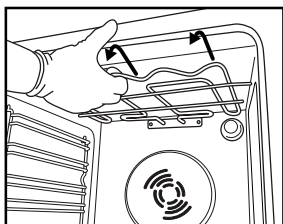
Фиг. 2

ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ (САМО ЗА НЯКОИ МОДЕЛИ)

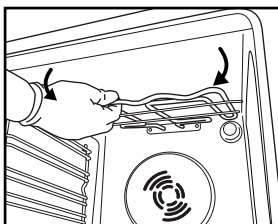
1. Свалете решетките на държачите на страничните принадлежности (фиг. 3).
2. Издърпайте нагревателя малко (фиг. 4) и го свалете надолу (фиг. 5).
3. За да поставите нагревателния елемент отново, повдигнете го и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.



Фиг. 3



Фиг. 4



Фиг. 5

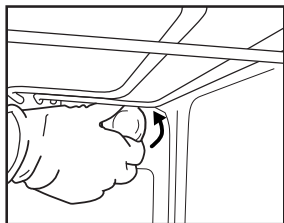
СМЯНА НА КРУШКАТА НА ФУРНАТА

За да смените задната крушка (ако има такава):

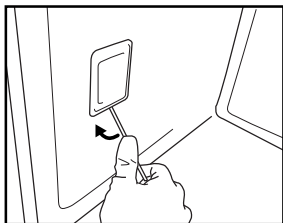
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капака на крушката (фиг.6), сменете крушката (виж забележка за типа на крушката) и завийте обратно на място капака на крушката (фиг.7).
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

За да смените страничната крушка (ако има такава):

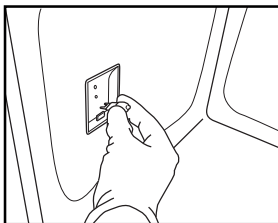
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Свалете решетките на страничните държачи за принадлежности, ако има такива (фиг. 3).
3. Използвайте отвертка, за да отстраните капачето на лампата (фиг. 7).
4. Сменете крушката (вижте забележката за типа на крушката) (фиг. 8).
5. Поставете капачето на лампата, като го натиснете силно, докато влезе на място с щракване (фиг. 9).
6. Поставете обратно решетките на страничните държачи за принадлежности.
7. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



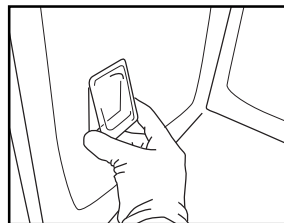
Фиг. 6



Фиг. 7



Фиг. 8



Фиг. 9

Забележка:

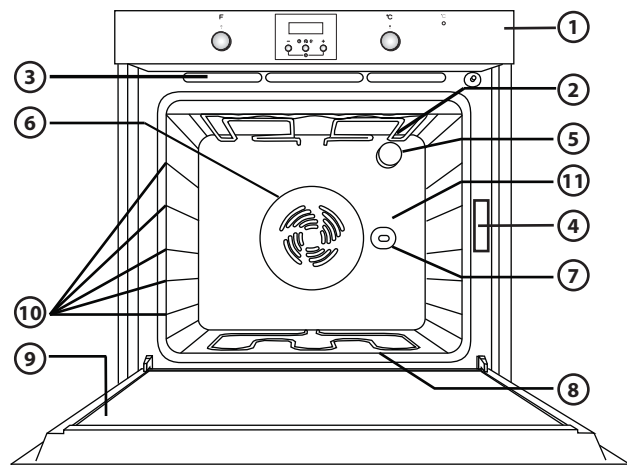
- Използвайте само крушки с нажежаема жичка 25-40W/230V тип E-14, T300°C или халогенни крушки 20-40W/230 V тип G9, T300°C (в зависимост от модела).
- Лампата, използвана в уреда, е специално проектирана за електрически уреди и не е подходяща за осветление на домашни помещения (Регламент на Комисията (ЕО) № 244/2009).
- Крушките могат да се вземат от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

ВАЖНО:

- Ако използвате халогенни лампи, не ги пипайте с голи ръце, тъй като отпечатъците от пръсти може да ги повредят.
- Не използвайте фурната, без да сте поставили на място капачето на крушката.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО СВЪРЗВАНЕ ВИЖТЕ ПАРАГРАФА ЗА МОНТИРАНЕТО



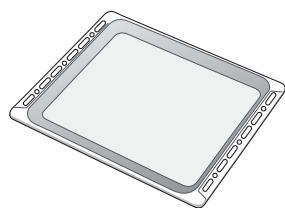
1. Контролен панел
2. Горен нагревател/грил
3. Охладителна система (ако има такава)
4. Табелка с данни (да не се сваля)
5. Осветление
6. Вентилационна система, използвана при печене (ако има такава)
7. Въртящ се шиш (ако има такъв)
8. Долен нагревател (не се вижда)
9. Врата
10. Позиция на рафтовете
11. Задна стена

Забележка:

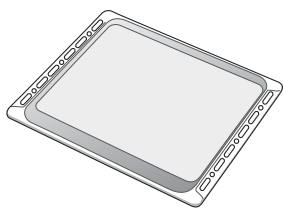
- След изключване на фурната в края на печенето, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи за известно време.
- Вашият продукт може да изглежда малко по-различен от илюстрацията.

СЪВМЕСТИМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

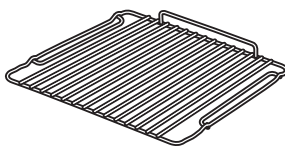
(за принадлежностите, доставени с фурната, вижте техническата карта на изделието)



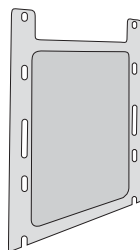
Фиг. 1



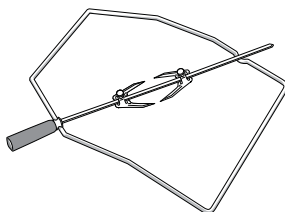
Фиг. 2



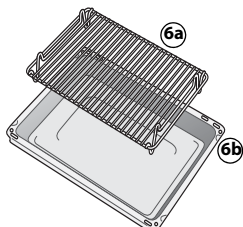
Фиг. 3



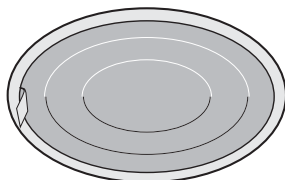
Фиг. 4



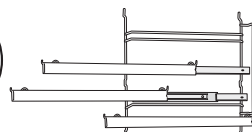
Фиг. 5



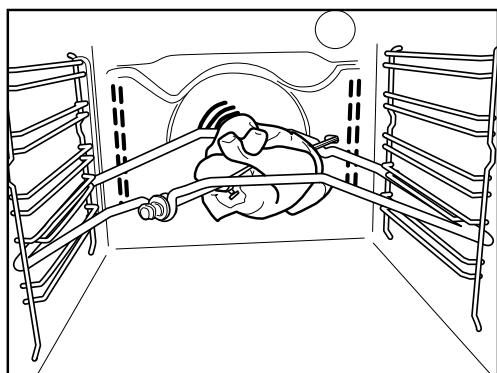
Фиг. 6



Фиг. 7



Фиг. 8



Фиг. 9

Тава за отцеждане (фиг. 1)

За събиране на мазнина и парченца от храна, когато е поставена под скарата, или като тава за печене на месо, пиле и риба и т.н., със или без зеленчуци. Налейте малко вода в тавата за отцеждане, за да избегнете образуване на дим и пръски мазнина.

Тава за печене (фиг. 2)

За печене на бисквити, торти и пици.

Скара (фиг. 3)

За печене на скара или като рафт за тенджери и тигани, форми за торти/кейкове и други готварски съдове. Скарата може да бъде поставена на което и да е наличното ниво. Скарата може също да бъде поставена с нейната извивка, насочена нагоре или надолу.

Каталитични странични панели (фиг. 4)

Тези панели имат микропоресто покритие, което поглъща пръските мазнина. Препоръчва се извършване на автоматичен цикъл на почистване, след печене на особено мазна храна (вж. „ПОЧИСТВАНЕ“).

Въртящ се шиш (фиг. 5)

Използвайте въртящия се шиш, както е показано на фиг. 9. Също прегледайте за съвет раздела „Препоръчано използване и съвети“.

Комплект за грил (фиг. 6)

Този комплект включва скара (6a) и емайлиран съд (6b). Този комплект трябва да бъде поставен на скарата (3) и използван с функцията за грил/скара.

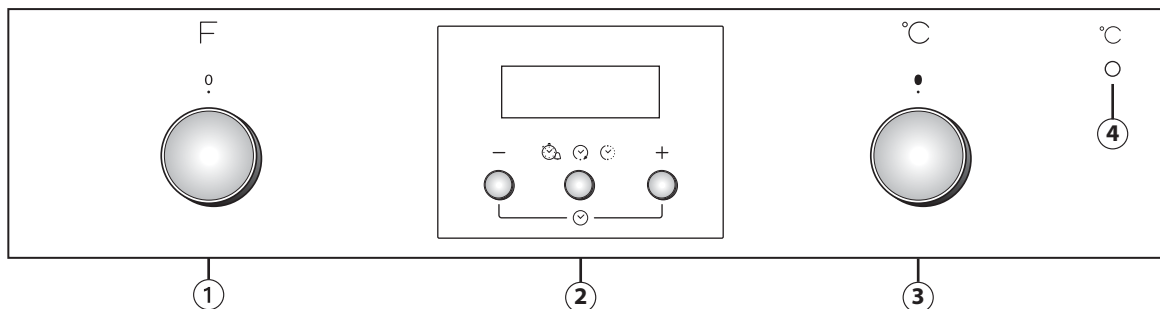
Филтър за мазнини (фиг. 7)

Използвайте **само** за особено мазно готвене. Закачете го на задната стена на отделениято на фурната, противоположно на вентилатора. Той може да бъде почистен в съдомиялна машина и използван с функцията за готвене с вентилатор.

Плъзгащи се рафтове (фиг. 8)

Това позволява на скарите и тавите за отцеждане да бъдат изтеглени наполовина навън по време на готвене. Подходящи за всички принадлежности, те могат да бъдат почиствени в съдомиялна машина.

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



Бутоните са с възможност за прибиране. Натиснете бутоните в средата и те ще излязат нагоре.

Вашият продукт може да изглежда малко по-различен от илюстрацията.

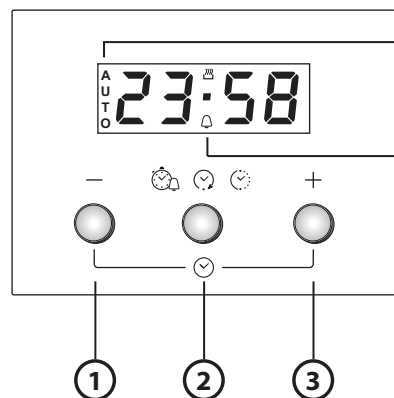
1. Бутон за избор на функция
2. Електронен програматор
3. Бутон на термостата
4. Червена лампичка на термостата.

РАБОТА С ФУРНАТА

- Завъртете бутона на селектора на желаната функция.
Лампичката на фурната светва.
- Завъртете бутона на термостата по посока на часовниковата стрелка на желаната температура.
Индикаторната лампичка на термостата светва и се изключва при достигане на избраната температура.

В края на готвенето, завъртете копчетата на „0“.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРОНИЯ ПРОГРАМАТОР



1. Бутон „-“: за намаляване на стойността, показана на дисплея
2. Бутон „🕒🕒🕒“: за избиране на различните настройки:
а. Таймер
б. Времетраене на готвенето
в. Настройка за часа на завършване на готвенето
3. Бутон „+“: за увеличаване на стойността, показана на дисплея

- A.** Символът „🔔“ посочва, че функцията за таймер е включена
B. Символът „AUTO“ потвърждава, че настройката е зададена

Използване на фурната за първи път

Настройване на текущия час и тона на звуковия сигнал.

При свързването на фурната към мрежовото захранване на дисплея премигват „AUTO“ и „0.00“. За да настроите текущия час, натиснете едновременно бутоните „+“ и „-“: точката в средата премигва. Настройте текущия час, като използвате бутоните „+“ и „-“. След като изберете необходимата стойност, натиснете средния бутон. На дисплея се показва „ton 1“. За да изберете желанния тон, натиснете бутон „-“. След като изберете предпочитания тон, натиснете средния бутон. За да промените текущия час, процедирайте, както е описано по-горе.

Програмиране на таймера 🔔

За да програмирате таймера, натиснете продължително средния бутон: на дисплея се показва „0.00“ и символът камбанка премигва. Програмирайте таймера с бутон „+“ (максималната стойност, която може да се програмира, е 23 часа и 59 минути). Отброяването започва след няколко секунди. На дисплея се показва текущият час и камбанката остава осветена, с което се потвърждава, че таймерът е настроен. За да видите отброяването и да го промените, ако е необходимо, натиснете отново средния бутон.

Програмиране на времето на готвене

След като изберете режима и температурата на готвене с бутоните, натиснете средния бутон: на дисплея се показва „0.00“ и символът камбанка премигва. Натиснете отново средния бутон: на дисплея се показват последователно „dur“ и „0.00“ и „AUTO“ премигва. Програмирайте времетраенето на готвенето с бутоните „+“ и „-“ (максималната стойност, която може да се програмира, е 10 часа). След няколко секунди на дисплея се показва текущият час и „AUTO“ остава осветено, с което се потвърждава настройката. За да видите оставащото време на готвене и да го промените, ако е необходимо, натиснете средния бутон за 2 секунди и след това го натиснете отново втори път. В края на зададеното време символът „🔔“ изгасва, алармата прозвучава и на дисплея премигва „AUTO“. Натиснете произволен бутон, за да деактивирате алармата. Върнете бутоните за функциите и температурата на нула и натиснете средния бутон за две секунди, за да завършите готвенето.

Отлагане на времето на завършване на готвенето

След като изберете времетраенето на готвенето, натиснете средния бутон: на дисплея се показват премигващи последователно **End**, времето на завършване на готвенето и **„АУТО“**. Натиснете бутона „+“, за да видите желаното време на завършване на готвенето (готвенето може да се отложи максимално с 23 часа и 59 минути). След няколко секунди на дисплея се показва текущият час, символът „“ изгасва и **„АУТО“** остава осветено, с което се потвърждава настройката. За да видите времето на завършване на готвенето и да го промените, ако е необходимо, натиснете средния бутон и след това го натиснете отново два пъти. В края на отброяването, символът „“ светва и фурната преминава към избрания режим на готвене.

ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИЯТА

БУТОН ЗА ФУНКЦИИ		
	ИЗКЛ.	За спиране на готвенето и изключване на фурната.
	ЛАМПИЧКА	За включване/изключване на лампичката на фурната.
	КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ	За приготвяне на всякакъв вид ястия само на един рафт. Използвайте 2-рия рафт. Загрейте предварително фурната до необходимата температура. Индикаторната лампичка на термостата се изключва, когато фурната е готова и храната може да се постави в нея.
	КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ	За печене на кейкове с течна пълнка (сладки или солени) на един рафт. Тази функция може също да се използва за готвене на два рафта. Сменете позициите на съдовете за по-равномерно изпичане. Използвайте 2-рия рафт, за да готвите само на едно ниво, и 2-рия и 4-тия рафт за готвене на две нива. Загрейте предварително фурната преди готвене.
	ГРИЛ	За приготвяне на пържоли, кебапи и наденици, зеленчукови огретени и препичане на хляб. Сложете храната на 4-тия рафт. Когато печете месо, използвайте тавата за отцеждане за събиране на отделените при готвенето сокове. Поставете я на 3-тия рафт, като налеете около половин литър вода. Загрейте предварително фурната за 3-5 мин. По време на готвенето вратата на фурната трябва да остане затворена.
	ТУРБО ГРИЛ	За печене на големи парчета месо (крака, печено говеждо, пилета). Поставете храната на средните рафтове. Използвайте тавата за отцеждане за събиране на отделените при готвенето сокове. Поставете я на 1-вия/2-рия рафт, като налеете около половин литър вода. Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане. Не е необходимо предварително загревяне на фурната. По време на готвене, вратата на фурната трябва да остане затворена.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ	За ускоряване на размразяването на храни. Поставете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.
	ТУРБО ВЕНТИЛАТОР	За приготвяне на плодове, кейкове, зеленчуци, пица, птици и др. на едно ниво.
	ФОРСИРАН ВЪЗДУХ	Също за готвене на различни видове храни, които изискват еднаква температура на готвене (напр. риба, зеленчуци, кейкове), на най-много две нива по едно и също време. Тази функция позволява готвене без преминаване на миризмите от едната храна към другата. Препоръчва се използване на 2-ро ниво за готвене на един рафт. За готвене на два рафта се препоръчва използване на 1-вото и 3-тото ниво и предварително загревяне на фурната.
	ДОЛНО НАГРЕВАНЕ	Използвайте тази функция след готвенето за запичане на долната част на ястието. Препоръчва се поставяне на храната на 1-вото/2-ро ниво за готвене. Тази функция може да се използва и за бавно готвене, като приготвяне на задушени ястия със зеленчуци и месо; в този случай използвайте 2-ро ниво за готвене. Не е необходимо предварително загревяне на фурната.

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (от дъното)	Температура (°C)	Време (мин.)	Принадлежности
Кейкове, замесени с мая		Да	2	150-175	35-90	Форма за кейк на скарата
		Да	1-3	150-170	30-90	Рафт 3: форма за кейк на скарата
						Рафт 1: форма за кейк на скарата
Пълнени пайове (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	2	150-190	30-85	Тава за отцеждане/тава за печене или форма за кейк на скарата
		Да	1-3	150-190	35-90	Рафт 3: форма за кейк на скарата
						Рафт 1: форма за кейк на скарата
Бисквити/тарталети		Да	2	160-175	20-45	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	150-175	20-45	Рафт 3: скара
						Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Сладкиши от парено тесто		Да	2	175-200	30-40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	170-190	35-45	Рафт 3: тава за фурна на скарата
						Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Целувки		Да	2	100	110-150	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	100	130-150	Рафт 3: тава за фурна на скарата
						Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Хляб/пица/фокача		Да	2	190-250	12-50	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	190-250	25-50	Рафт 1: тава за фурна на скарата
						Рафт 3: тава за отцеждане/тава за печене
Замразена пица		Да	2	250	10-15	Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене или скарата
		Да	1-3	250	10-20	Рафт 3: тава за фурна на скарата
						Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	2	175-200	40-50	Форма за кейк на скарата
		Да	1-3	175-190	55-65	Рафт 3: форма за кейк на скарата
						Рафт 1: форма за кейк на скарата

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (от дъното)	Температура (°C)	Време (мин.)	Принадлежности
Волован/соленки от многолистно тесто		Да	2	175-200	20-30	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	175-200	25-45	Рафт 3: тава за фурна на скарата
						Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Лазаня/паста на фурна/канелони/фланове		Да	2	200	45-55	Тава за фурна на скарата
Агнешко/телешко/говеждо/свинско 1 кг		Да	2	200	80-110	Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Пиле/заек/патица 1 кг		Да	2	200	50-100	Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Пуйка/гъска 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Риба на фурна/риба обвита в хартия за фурна (филе, цяла)		Да	2	175-200	40-60	Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжан)		Да	2	175-200	50-60	Тава за фурна на скарата
Препечен хляб		Да	4	200	2-5	грил
Риба филе/на парчета		Да	4	200	20-30	Рафт 4: скара (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 3: тава за отцеждане с вода
Наденица/кебапи/ребърца/хамбургери		Да	4	200	30-40	Рафт 4: скара (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 3: тава за отцеждане с вода
Печено пиле 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Рафт 2: скара (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
						Рафт 1: тава за отцеждане с вода
Печено пиле 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Рафт 2: въртящ се шиш
						Рафт 1: тава за отцеждане с вода
Печено говеждо алангле 1 кг		-	2	200	35-45	Тава за фурна на скарата (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
Агнешки бутчета/крака		-	2	200	60-90	Тава за отцеждане или за фурна на скарата (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
Картофи на фурна		-	2	200	45-55	Тава за отцеждане/тава за печене (ако е необходимо, обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене)

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (от дъното)	Температура (°C)	Време (мин.)	Принадлежности
Зеленчуков огретен		-	2	200	20-30	Тава за фурна на скарата
Лазаня и месо		Да	1-3	200	50-100	Рафт 3: тава за фурна на скарата
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Месо и картофи		Да	1-3	200	45-100	Рафт 3: тава за фурна на скарата
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Риба и зеленчуци		Да	1-3	175	30-50	Рафт 3: тава за фурна на скарата
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на скарата

Времената за готвене в таблицата са за готвене в режим на отложено стартиране (ако е наличен). Те може да са по-дълги в зависимост от ястието.

Забележка: символите на функциите за готвене може да са малко по-различни от илюстрацията.

Забележка: Температурите и времената на готвене са валидни за припл. 4 порции.

ПРЕПОРЪЧАНО ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ

Как да се чете таблицата за готвене

Таблицата показва най-подходящата функция за използване за всяка посочена храна, която се пече на едно или повече нива по едно и също време.

Времената за готвене започват от момента, в които храната се поставя във фурната, като се изключи предварителното загряване (където се изисква).

Температурите и времената за готвене са само за упътване и ще зависят от количеството на храната и типа на използваната принадлежност. В началото използвайте най-ниските препоръчани стойности, ако храната не е опечена достатъчно, след това преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените принадлежности и за предпочитане са тъмно оцветените метални форми за торти/кейкове и тава за фурна. Можете да използвате също тигани и принадлежности от „Пирекс“ или каменни такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати, следвайте съветите, дадени в таблицата за готвене, за избор на принадлежности (приложени), които могат да бъдат поставени на различни нива. Когато готвите храна, която съдържа много вода, загрейте предварително фурната.

Готвене на различни храни по едно и също време

Използвайки функцията „КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ“ (ако има такава), Вие можете да готвите по едно и също време различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Свалете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

Сладкиши

- Гответе деликатни десерти с конвенционалната функция само на един рафт. Използвайте тъмни метални форми за торти/кейкове и винаги ги поставяйте на доставената скара. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията форсиран въздух и разположете шахматно формите за торти/кейкове на рафтовете, помагайки по такъв начин на оптималната циркулация на горещия въздух.
- За да проверите дали надигащият се кейк се пече, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка/тортата. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейка/тортата е готов/а.
- Ако използвате незалепващи форми за кейкове/торти, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейка/тортата може да не се надигне равномерно около ръбовете.
- Ако кейкът/тортата се „слегне“ по време на печенето, следващият път задайте по-ниска температура; евентуално намалете количеството на течността в сместа и смесвайте по-внимателно.
- За сладкиши с влажни плънки (сметанови или плодови торти), използвайте функцията „КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ“ (ако има такава). Ако долната част на кейка/тортата е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди да прибавите плънката, напръскайте основата на кейка/тортата с галета от хляб или галета от бисквити.

Месо

- Използвайте какъвто и да е вид тава за фурна или тава „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на тигана, поливайки със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Когато месото е опечено, оставете го във фурната за около 10-15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.
- Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите външните части на месото от прегаряне, свалете скарата на по-долно ниво, като държите храната възможно най-далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене.

За да съберете отделените сокове по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода под грила, на който е поставено месото. Долейте, когато е необходимо.

Въртящ се шиш (само при някои модели)

Използвайте тази принадлежност за равномерно печене на големи парчета месо и птици. Месото се поставя на шиша, завързва се с канап, ако е пиле, и се проверява дали е закрепено здраво, преди шишът да се вмъкне в гнездото, разположено на предната стена на фурната и да се облегне на съответната опора. За избягване на дим и събиране на соковете, отделени по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода на първото ниво. Шишът е снабден с пластмасова дръжка, която трябва да се свали преди започване на печенето и да се използва в края на печенето, за да се избегне изгаряне, когато се изважда храната от фурната.

Пица

Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Поставете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

Функция за втасване (налична само при някои специални модели)

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция е намалено с приблизителна една трета в сравнение с втасването при стайна температура (20-25°C). Времето за втасване на 1 кг тесто за пица е около един час.