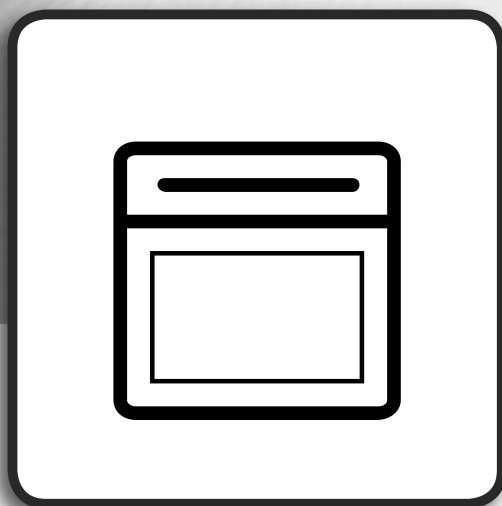


Hotpoint

ARISTON



Ръководство за употреба и поддръжка



www.hotpoint.eu/register



БЪЛГАРСКИ 3

БЪЛГАРСКИ

РЪКОВОДСТВО ЗА ЗДРАВЕ И БЕЗОПАСНОСТ ПРИ РАБОТА, УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА И РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ИЗДЕЛИЕ НА HOTPOINT - ARISTON

За по-пълно съдействие и поддръжка, моля, регистрирайте закупеното изделие на **www.hotpoint.eu/register**

Индекс

Ръководство за здраве и безопасност при работа

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 4

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА 6

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ 6

Ръководство за употреба и поддръжка

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА 7

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ 8

ОПИСАНИЕ НА ДИСПЛЕЯ 8

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 9

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 9

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ 10

ДЕМОНТАЖ И МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЩИТЕ ВОДАЧИ 10

ФУНКЦИИ 11

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА 12

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА 17

ИЗПИТАНИ РЕЦЕПТИ 19

ПОЧИСТВАНЕ 20

ПОДДРЪЖКА 21

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ 25

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА 26

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ 26

Ръководство за монтаж 27

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасността. Запазете ги за бъдещи справки.

В тези инструкции и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Много малки (0-3 год.) и малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите открити части се нагорещават по време на употреба. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Избягвайте да докосвате нагревателните елементи или вътрешните повърхности

– опасност от изгаряния. Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни.

Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна. Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно. Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Винаги бъдете особено внимателни при готвене на храни, богати на мазнини, олио или при добавяне на алкохол (напр. ром, коняк, вино) - опасност от възникване на пожар.

Използвайте ръкавици за фурна при изваждане на съдове и принадлежности, като внимавате да не докосвате нагревателните елементи.

В края на готвенето бъдете внимателни при отваряне на вратичката; оставете топлия въздух или парата да излязат постепенно, преди да боравите с уреда.

Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

Този уред е предназначен само за домашна, непрофесионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

Не съхранявайте избухливи или запалими вещества, напр. кутии с аерозол, и не поставяйте бензин или други възпламеними материали във или в близост до уреда: може

да избухне пожар, ако уредът бъде включен случайно.

Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).

МОНТИРАНЕ

Боравенето и монтирането на уреда трябва да се извършва от две или повече лица.

Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда.

Всички монтажни и ремонтни дейности трябва да се извършват от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на

производителя и местните изисквания за безопасност. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя.

Монтажът не трябва да се извършва от деца. По време на монтажа децата трябва да стоят далеч от уреда. По време на и след монтажа

съхранявайте опаковъчните материали (полиетиленови пликове, части от полистирол и др.) далеч от обсега на деца. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на

транспортирането. В случай на проблеми се обърнете към доставчика или към най-близкия сервиз за поддръжка. Уредът трябва да е изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било монтажни дейности.

По време на монтирането се уверете, че уредът не поврежда хранящия кабел. Активирайте уреда едва след завършване на монтажа.

След монтирането долната част на уреда не трябва да бъде повече достъпна.

Извършете всичката работа по рязането на шкафа, преди да

поставите уреда в нишата, и внимателно отстранете всички дървени парченца и стърготини.

Не покривайте предвиденото минимално пространство между работния плот и горния ръб на фурната.

Извадете фурната от нейната основа от полистиролова пяна едва по време на монтирането. Не монтирайте уреда зад декоративна врата - опасност от пожар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

За да отговаря монтирането на действащата нормативна уредба за безопасността, трябва да се постави многополюсен прекъсвач с минимална контактна междина от 3 mm, а уредът трябва да е заземен.

Ако захранващият кабел е повреден, заменете го с идентичен такъв. Смяната на захранващия кабел трябва да се извърши от квалифициран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и местните изисквания за безопасност. Свържете се с оторизиран сервизен център. Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез

достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност. Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

Ако е необходима смяната на захранващия кабел, се свържете с оторизиран сервизен център.

Ако поставеният щепсел не е подходящ за контакт, свържете се с квалифициран електротехник.

Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързване на уреда към контакта на електрозахранването, след като уредът се постави на мястото му. Не дърпайте захранващия кабел.

Не използвайте удължители, разклонители или адаптери. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени, ако уредът не работи правилно или ако е повреден или е падал. Пазете кабела далеч от горещи повърхности.

След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя.

Не докосвайте уреда с която и да било влажна част на тялото и не работете с него, когато сте с боси крака.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Никога не използвайте уреди за почистване с пара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката на уреда, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

При почистване и поддръжка слагайте предпазни ръкавици. Уредът трябва да е изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по поддръжката.

Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате дейности по почистване или поддръжка.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране . Затова различните части на опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните органи, отговорни за събиране на отпадъците.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИ ОТ УПОТРЕБА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

Когато изхвърляте уреда, го направете неизползваем, като отрежете захранващия кабел и отстраните вратите и рафтовете (ако има) така, че децата да не могат лесно да се качват вътре и да остават затворени. Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране  или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци.

За повече информация относно третирането, възстановяването и рециклирането на домакински уреди се обърнете към съответната градска управа, към службата за събиране на битови отпадъци или към магазина, от който сте закупили уреда.

Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Като се погрижите за правилното изхвърляне на този продукт, вие ще помогнете да се избегнат евентуални отрицателни последици за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при 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

Загривайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта.

Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.

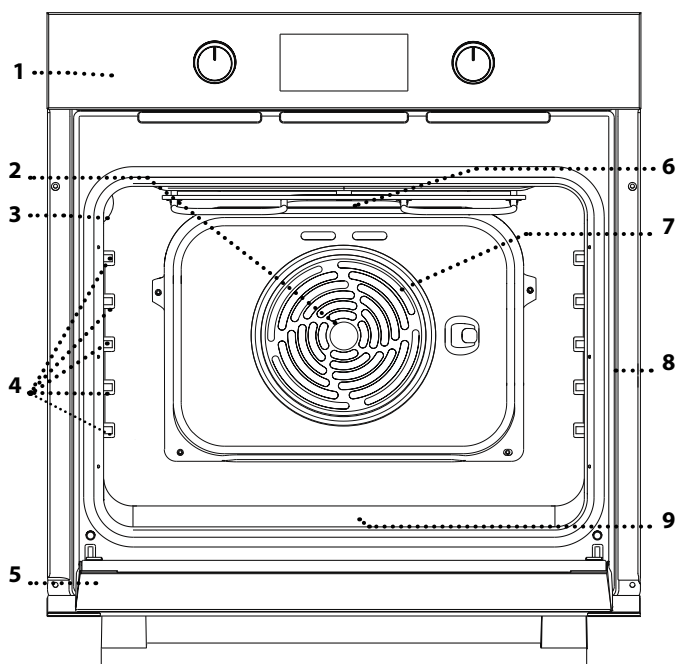
ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред е проектиран, конструиран и предлаган на пазара в съответствие с изискванията на Европейските Директиви: Директива за ниско напрежение (LVD) 2014/35/ЕО, Директива за електромагнитна съвместимост (EMC) 2014/30/ЕО и Директива RoHS 2011/65/ЕО.

Този уред е предназначен за съприкосновение с хранителни продукти и съответства на Европейска разпоредба **CE** №1935/2004.

Този уред отговаря на изискванията за екологичен дизайн на Европейския регламенти № 65/2014 и №. 66/2014, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



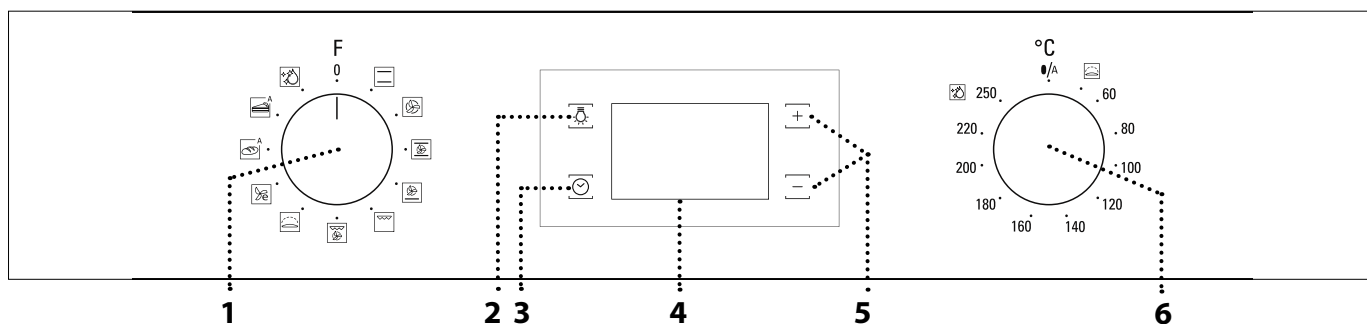
1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Осветление
4. Носачи
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревател/грил
7. Кръгъл нагревател
(не се вижда)
8. Заводска табелка
(не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент
(не е видим)

Моля, имайте предвид:

По време на готвене вентилаторът за охлаждане може да се включи на определени интервали, за да се намали потреблението на енергия.

След изключване на фурната в края на готвенето охлаждащият вентилатор може да продължи да работи за известно време.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете, за да включите или изключите отделението на фурната.

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

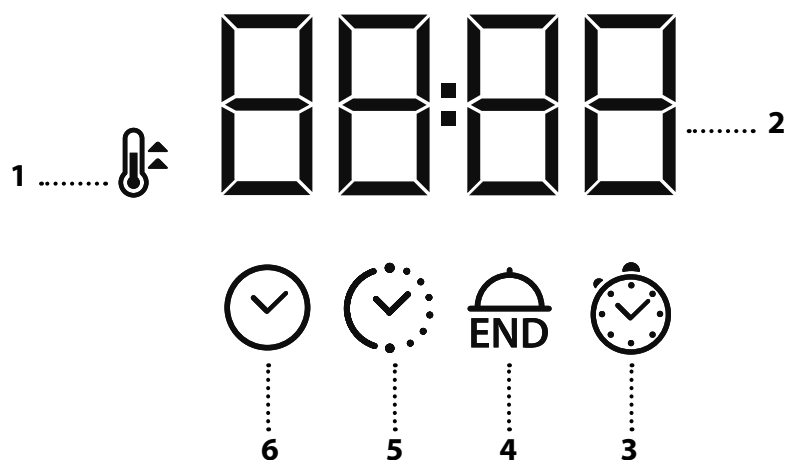
5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

За промяна на настройките на време за готвене.

6. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции. Използване на автоматичните функции /A.

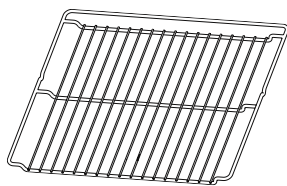
ОПИСАНИЕ НА ДИСПЛЕЯ



1. Символ за предварително загряване
2. Часовник; информация и продължителност на функцията
3. Кухненски таймер
4. Край на времето на готвене
5. Продължителност
6. Часовник

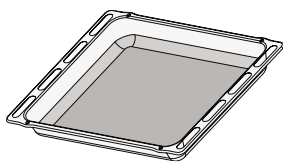
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



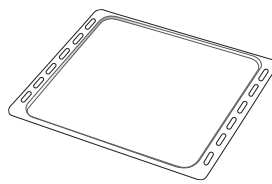
Може да се използва за печене на храни или като поставка за тави, форми за кейкове и други огнеупорни съдове за готвене. Подходящо за изпичане на хляб, месо, риба и зеленчуци.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



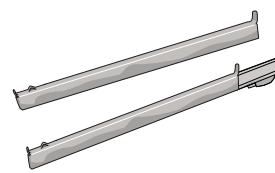
Използвайте като тава на фурната за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокача и др. или позиционирайте под решетъчния рафт за събиране на соковете от готвенето.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени месо, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ



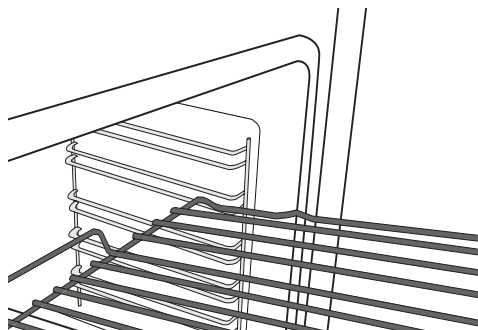
Плъзгачите улесняват поставянето и изваждането на принадлежности във и от фурната.

Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

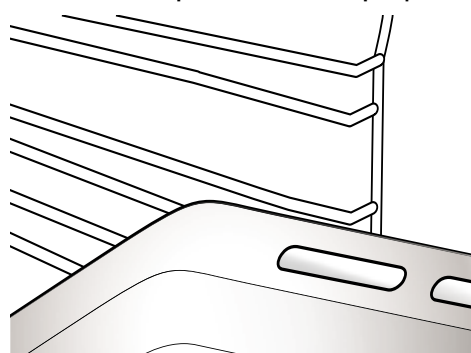
ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ: Други принадлежности, които не са приложени, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Вкарайте решетъчния рафт в носачите, като внимавате повдигнатия страничен ръб да е нагоре и го плъзнете навътре.

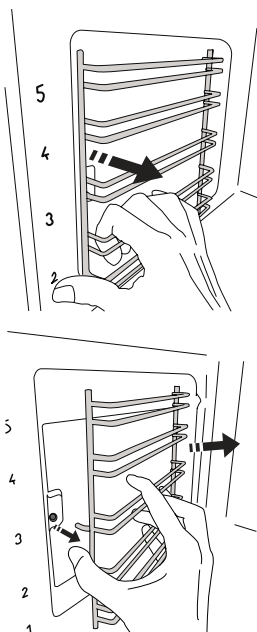


- Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

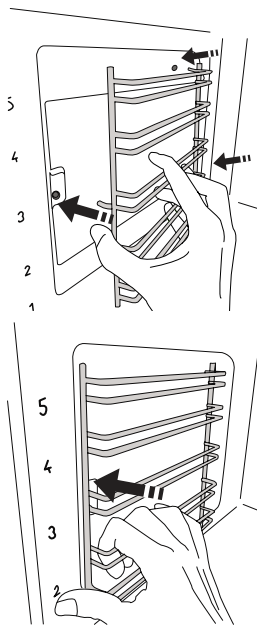


СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА НОСАЧИТЕ

• **За да свалите носачите**, хванете здраво носача за външната му част и го издърпайте към себе си, за да извадите опората и двата вътрешни палеца от мястото им.

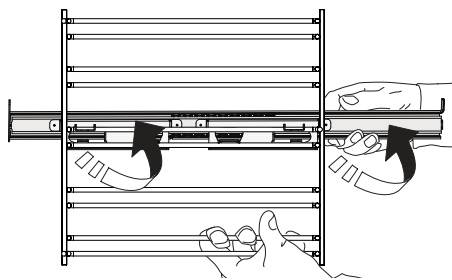


• **За да поставите носачите обратно**, позиционирайте ги близо до вътрешността на фурната и първо вкарайте двата палеца на местата им. След това позиционирайте външната част близо до мястото ѝ, поставете опората и натиснете здраво към стената на вътрешността на фурната, за да е сигурно, че носачът е добре закрепен.

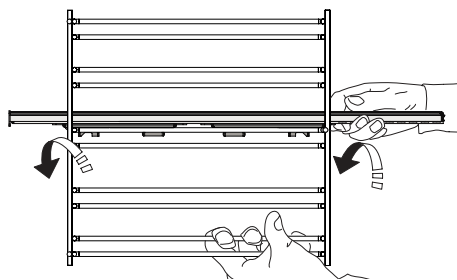


ДЕМОНТАЖ И МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЩИТЕ ВОДАЧИ

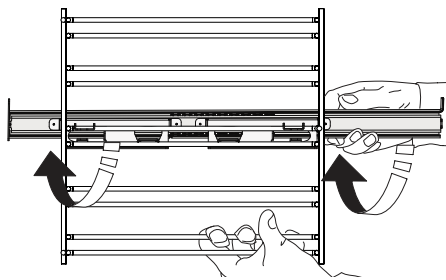
1. Свалете носачите на рафта.
2. Отстранете закрепващите щипки на водача от носача, като започнете от долната част.



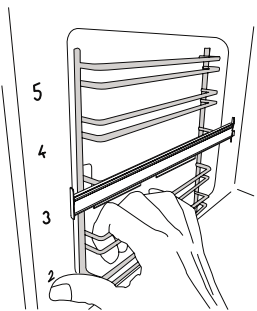
3. За да монтирате отново плъзгащите водачи, закрепете здраво горната щипка на водача за носача, след това смъкнете другата щипка към мястото ѝ.



4. За да закрепите носача, натиснете долната част на щипката здраво към носача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно.



5. Поставете отново носачите на рафта.



ФУНКЦИИ

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво. Използвайте 3-тия рафт. Ако запичате късове место или пригответе печена паста, използвайте 2-ро ниво. Загрейте предварително фурната, преди да поставите храната.

ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За едновременно приготвяне на храни, дори от различен тип, които изискват еднаква температура на готвене, на няколко рафта (максимум три), (напр.: риба, зеленчуци, кейкове). Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата. Използвайте 3-то ниво за готвене само на един рафт; 2-ро и 4-то ниво за готвене на два рафта; и 1-во, 3-то и 5-о ниво за готвене на три рафта. Загрейте предварително фурната, преди да поставите храната.

МАКСИ ГОТВЕНЕ

За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Използвайте 1-вия или 2-рия рафт в зависимост от размера на парчето месо. Препоръчваме да обръщате месото по време на готвене, за да постигнете равномерно запичане от двете страни. Препоръчително е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне прекомерно изсушаване. Загрейте фурната предварително, преди да поставите храната във фурната.

ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуци на скара и препичане на хляб. Препоръчваме Ви да поставите храната на 5-ия рафт. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове. Поставете я на 4-тия рафт и добавете припл. 200 ml питейна вода. Загрейте предварително фурната за 3-5 мин. По време на готвенето вратичката на фурната трябва да остане затворена.

ТУРБО ГРИЛ

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Сложете храната на 2-рия рафт. Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове. Поставете я на 1-вия рафт и добавете припл. 200 ml питейна вода. По време на готвенето вратичката на фурната трябва да остане затворена.

ВТАСВАНЕ

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. Поставете тестото на второто ниво и завъртете бутона на термостата към съответния символ, за да активирате функцията. Не е необходимо предварително загряване на фурната; температурата е автоматично настроена на 40° C. Ако температурата във фурната е по-висока от 60° C, на дисплея се изписва "Hot" ("Гореща") и функцията не може да бъде активирана; Ще трябва да изчакате, докато фурната се охлади.

ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ*

За приготвяне на (пълнени) печени късове само на един рафт. Тази функция създава слаба, периодично прекъсваща циркулация на въздуха, която предотвратява прекомерното изсъхване на храната. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона . За максимизиране на енергийната ефективност не е препоръчително да отваряте вратичката по време на готвене. Препоръчително е да използвате 3-тия рафт. Препоръчително е да "запечатате" месото в тиган, преди да го поставите във фурната. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

А ХЛЯБ - АВТОМАТИЧНА

Използвайте тази функция за печене на хляб. За най-добри резултати спазвайте внимателно рецептата. Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на хляб. Готвенето ще спре автоматично и фурната ще издаде звуков сигнал, когато храната е готова. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Ако температурата вътре във фурната е по-висока от зададената, на дисплея ще се изпише "Hot" ("Гореща") и няма да можете да започнете готвенето. Ще трябва да изчакате, докато фурната се охлади.

* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) 65/2014



ДЕСЕРТ - АВТОМАТИЧНА

Използвайте тази функция за изпичане на кейкове със или без изкуствени закваски. Поставете храната във фурната, докато тя е студена. Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на сладкиши. Готвенето ще спре автоматично и фурната ще издаде звуков сигнал, когато храната е готова. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Ако температурата вътре във фурната е по-висока от зададената, на дисплея ще се изпише "Hot" ("Гореща") и няма да можете да започнете готвенето. Ще трябва да изчакате, докато фурната се охлади.



DIAMOND CLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 ml вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

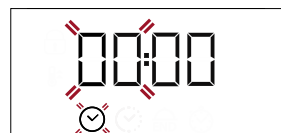


Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността, преди да използвате уреда

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте  , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  сверете часа и потвърдете с  . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез  или  сверете минутите и потвърдете с  .

Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

2. НАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство. Това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

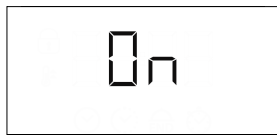
Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея приспособления.

Нагрейте фурната до 250° C за около час, за предпочитане с функцията "Макси готвене". По това време фурната трябва да е празна. Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функцията, завъртете *ключа за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплей светва.



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната функция, завъртете *ключа на термостата* за задаване на необходимата температура.



Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *ключа за избор* или да регулирате температурата, като завъртите *ключа на термостата*.

Функцията няма да стартира, ако ключът на термостата е на 0°C. Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната автоматична функция ("Хляб" или "Десерт"), дръжте *ключа на термостата* в позицията за автоматични функции 0/A.

За да завършите готвенето, завъртете *ключа за избор* на позиция 0.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете крайния час за готвене и таймер.

ВТАСВАНЕ

За да стартирате функцията "Втасване", завъртете *ключа на термостата* на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на подгряване е активирана. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  изберете необходимото време за готвене и след това натиснете  за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Забележки: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  нулирайте времето за готвене до „00:00“.

Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

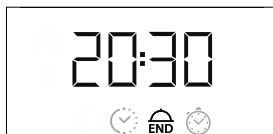
ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с .

За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.



Забележки: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *ключа за избор* до позиция "0".

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.



Завъртете *ключа за избор*, за да изберете друга позиция, или на позиция "0", за да изключите фурната.

Моля, имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.

. ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА

Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

. ФУНКЦИЯ DIAMOND CLEAN

За да активирате функцията за почистване "Diamond Clean", налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете ключа за избиране и ключа на термостата до иконата . Функцията се активира автоматично: на дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с DC.



Моля, имайте предвид: За тази функция може да се програмира само крайният час. Продължителността е зададена автоматично на 35 минути.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

Таблицата показва най-подходящата функция за използване за всяка посочена храна, която се пече на един или повече рафтове 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 използвания аксесоар. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За оптимални резултати следвайте внимателно препоръките в готварската таблица, когато избирате кои от предоставените принадлежности на кой рафт да поставите.

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

Посредством функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

ДЕСЕРТИ

- Пригответе вкусни десерти с функцията за стандартно готвене само на едно ниво. Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух „Форсиран въздух“ и разположете формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.

- Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт.

- За да проверите дали кейк с мая е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.

- Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

- Ако печивото се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

- За сладкиши с течна плънка (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията за форсиран въздух „Форсиран въздух“. Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

МЕСО

- Можете да използвате какъвто и да е вид тави за фурна или съдове от огнеупорно стъкло, подходящи за размера на парчето месо, което печете. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на съда, като поливате със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Имайте предвид, че по време на тази операция ще се появи пара. Когато месото се опече, оставете го във фурната за около 10—15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.

- Когато печете парчета месо, избирайте такива с еднаква дебелина, за да постигнете равномерно готвене. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене. Внимавайте при отваряне на вратичката, защото ще излезе гореща пара.

За събиране на соковете от готвенето препоръчваме да поставите тавата за отцеждане с 200 ml питейна вода в нея непосредствено под решетъчния рафт, на който е поставена храната. Долейте, когато е необходимо.

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.

АВТОМАТИЧНА ФУНКЦИЯ ЗА ХЛЯБ

Използвайте тази функция за печене на хляб: За най-добри резултати спазвайте внимателно рецептата.

Рецепта за 1000 g тесто:

600 g брашно, 360 g вода, 11 g сол, 25 g прясна мая (или две пакетчета мая на прах).

Начин на приготвяне:

- Смесете брашното и солта в голяма купа.

Размийте маята във вода, която трябва да бъде топла (около 35°C).

- Направете кладенче в брашното и добавете сместа от вода и мая, след това направете гладко и леко лепкаво тесто. Омесете тестото с ръце, като го разпъвате и сгъвате в продължение на 10 минути. Оформете тестото на топка и го оставете да втасва в купа, покрита с прозрачен капак, за да не изсъхва повърхността на тестото.

- Изчакайте, докато тестото удвои обема си: За оптимално втасване оставете за около 90 минути на стайна температура или за 60 минути във фурната с функцията „Втасване“.

- Разделете тестото на едно или две рула, поръсете с брашно и направете малки разрези на повърхността. След това поставете хляба в тавата за печене, покрита с хартия за печене. Поставете тестото във фурната (студена), налейте 100 ml студена питейна вода на дъното на фурната и активирайте автоматичната функция за хляб “Хляб - автоматична”. След готвене оставете тестото да престои върху решетъчен рафт, докато се охлади напълно.

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1  
Пайове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2 
		Да	160-200	40-90	4 2  
Бисквити/тарталети		Да	160-180	20-45	3 
		Да	150 – 170	20 - 45	4 2  
		Да	150 – 170	20-45	5 3 1   
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30-40	3 
		Да	180-200	35-45	4 2  
		Да	180-200	35-45	5 3 1   
Целувки		Да	90	150 - 200	3 
		Да	90	140 - 200	4 2  
		Да	90	140 - 200	5 3 1   
Пица/хляб		Да	190-250	15-50	1 / 2 
		Да	190-250	20-50	4 2  
Хляб		-	-	60	2 
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3 
		Да	230 - 250	10 -25	4 2  
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40-55	3 
		Да	180-200	45 - 60	4 2  
		Да	180-200	45 - 60	5 3 1   
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 2  
		-	180-190	20-40	5 3 1   
Лазаня/печена паста/ канелони/плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 Kg		Да	190 - 200	80 - 110	3 

ФУНКЦИИ	 Конвенционално готвене	 Грил	 Турбо грил	 Циркулация на въздуха	 Макси готвене	 Хляб - автоматична	 Еко форсиран въздух
---------	--	--	--	---	---	--	---

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	2
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Пуешко/Гъше 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филе, цяла)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжан)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Препечен хляб		-	250	2 - 6	5
Рибни филета / филийки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Наденици/Кебап/Ребра/Хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Говеждо печено алаангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190-200	45 - 100***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100***	4 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Печено месо/ пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	2

Моля, имайте предвид:

*Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

**Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

***Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕШЕТЪЧЕН РАФТ	Съд или тава за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане/ Съд за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с 200 ml вода	ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ
----------------	----------------	--	--	-------------------	---------------------------------	----------------

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	PRE ПРЕТОПЛЯНЕ	LEV	ТЕМПЕ- РАТУРА (°C)	ВРЕМЕ- ТРАЕНЕ (МИН.)	АКСЕСОАРИ* И БЕЛЕЖКИ
Маслени сладки		Да	3	150	30 - 40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	3	150	45 - 55	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	2 - 4	150	35 - 45	Рафт 4: тава за печене
						Рафт 2: тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 3 - 5	150	40 - 50	Рафт 5: Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт
						Рафт 3: тава за печене
						Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Дребни сладки		Да	3	160	25 - 35	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	3	160	25 - 35	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	2 - 4	150	35 - 45	Рафт 4: тава за печене
						Рафт 2: тава за отцеждане/тава за печене
Обезмаслен пандишпан		Да	3	170	35 - 45	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	2	160	35 - 45	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	160	45 - 55	Рафт 4: форма за кейк на скарата
						Рафт 1: Тиган за печене на решетъчния рафт
2 Ябълкови пая		-	2	185	70 - 90	форма за кейк на решетъчния рафт
		-	2	175	70 - 90	форма за кейк на решетъчния рафт
		-	1 - 4	175	75 - 95	Рафт 4: Тиган за печене на решетъчния рафт
						Рафт 1: форма за кейк на скарата
Препечен хляб		5 минути	5	250	2 - 5	РЕШЕТЪЧЕН РАФТ
Бургери		5 минути	5	250	18 - 30	Рафт 5: скара (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 4: тава за отцеждане с вода

* Можете да се сдобиете с всички принадлежности, които не са доставени, от отдела за следпродажбено обслужване.

Клас на енергийна ефективност (в съответствие със стандарт IEC 60350-1): Вижте съответната таблица, за да проведете теста.

Насоките в таблицата не са предназначени за използване с плъзгащите водачи. Ще трябва да изпробвате различните температури, времена на приготвяне и др. без плъзгащите водачи.

ФУНКЦИИ	 Конвенционално готвене	 Грил	 Турбо грил	 Циркулация на въздуха	 Макси готвене	 Хляб - автоматична	 Еко форсиран въздух
---------	--	--	--	---	---	--	---

ПОЧИСТВАНЕ

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.

Изпълнявайте необходимите операции, когато фурната е студена.

Изключете фурната от електрозахранването.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален рН. Подсушете със суха кърпа.

• Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

• Активирайте функцията "Diamond Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
• Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото.
• Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
• Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетте принадлежности във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи.

Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

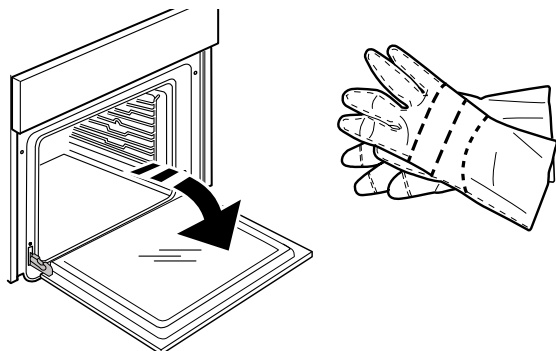
Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.

Изпълнявайте необходимите операции, когато фурната е студена.

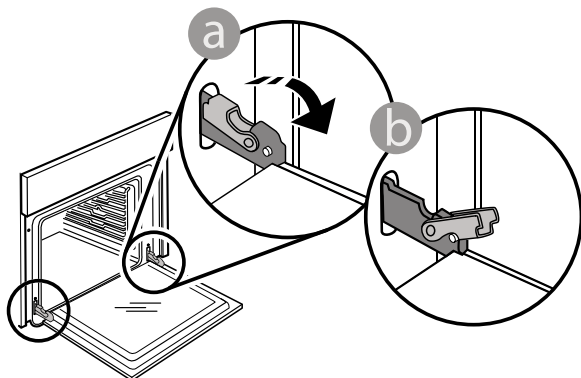
Изключете фурната от електрозахранването.

СВАЛЯНЕ НА ВРАТКАТА

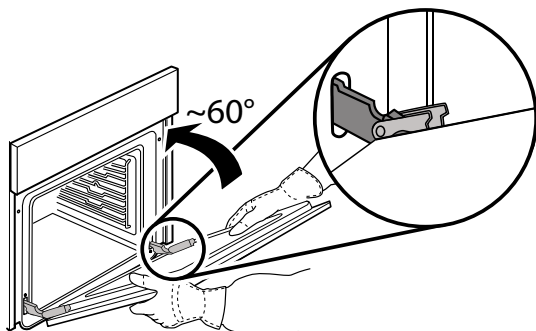
1. Отворете напълно вратичката.



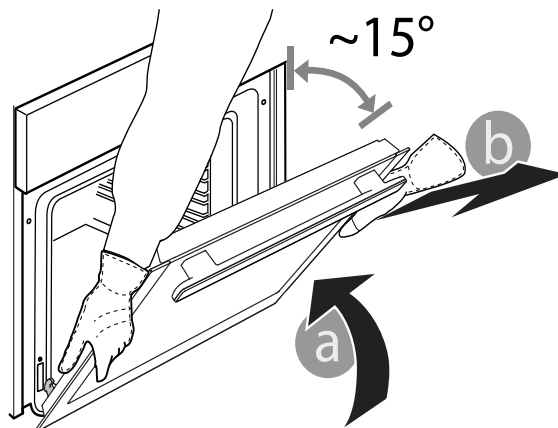
2. Смъкнете езичетата до крайно положение.



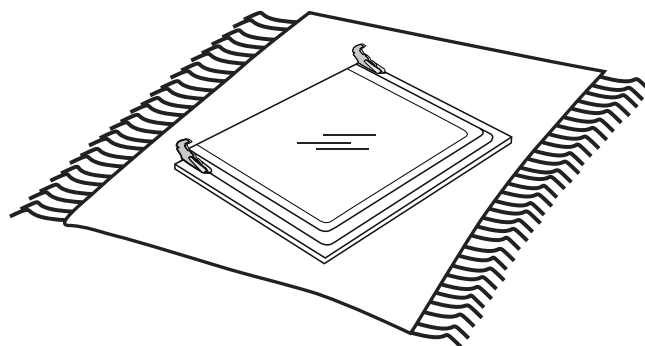
3. Затворете вратичката доколкото е възможно.



4. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата.

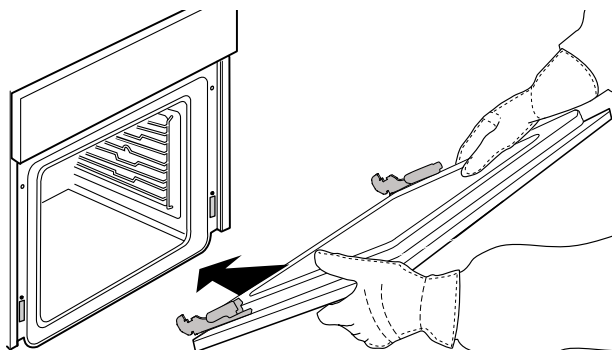


5. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

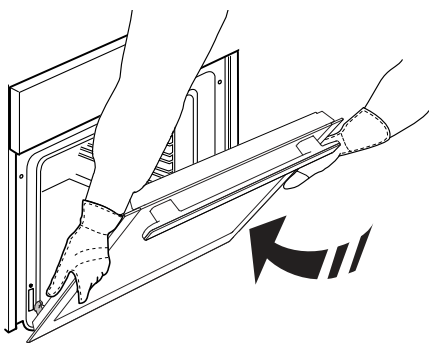


ПОВТОРНО ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

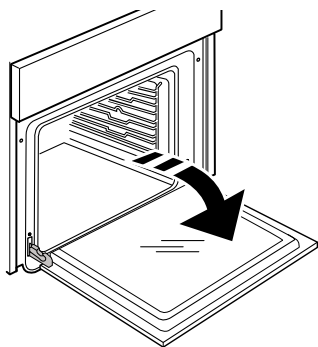
1. Придвижете вратичката към фурната, като изравните куките на пантите с местата им.



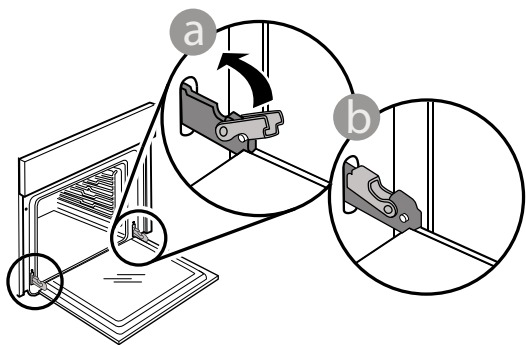
2. Закрепете горната част на мястото ѝ.



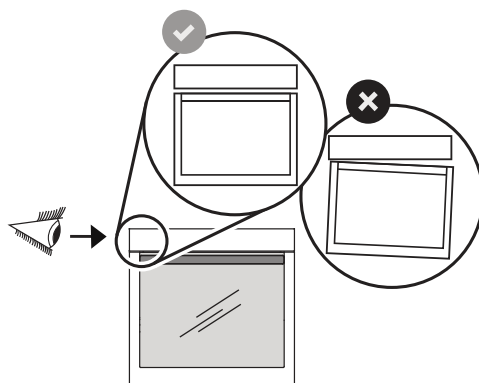
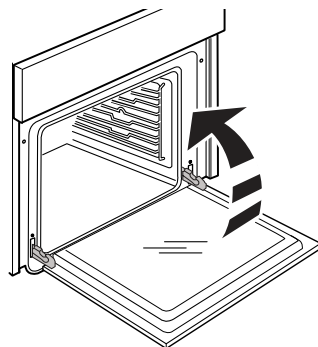
3. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай.



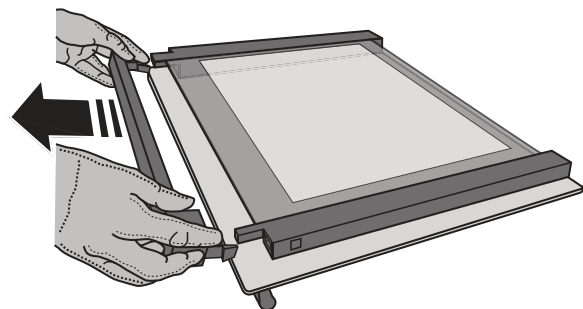
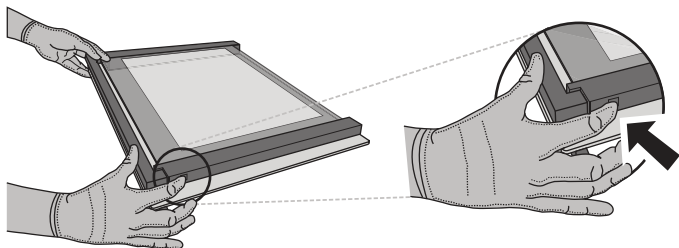
4. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение. Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.



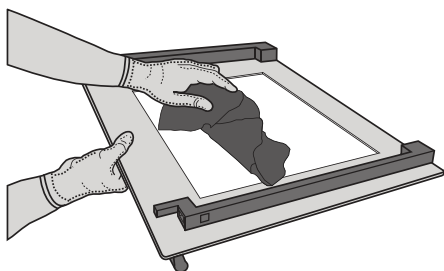
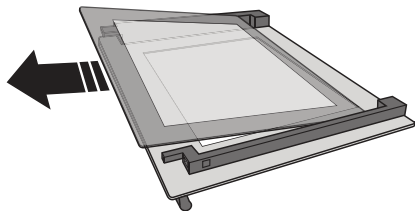
5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.



1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.

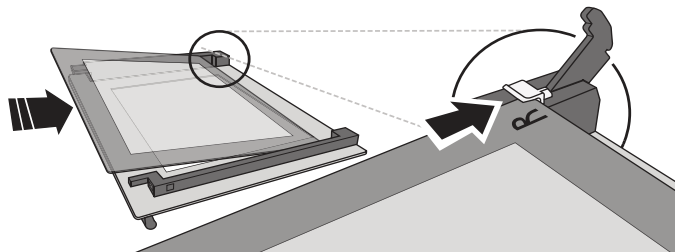


2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

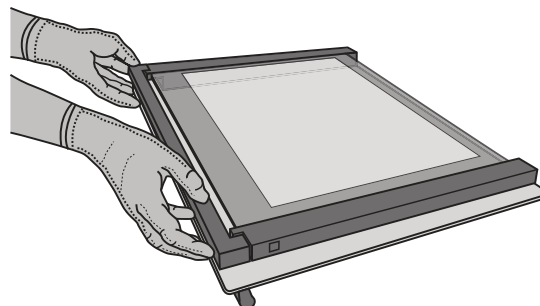
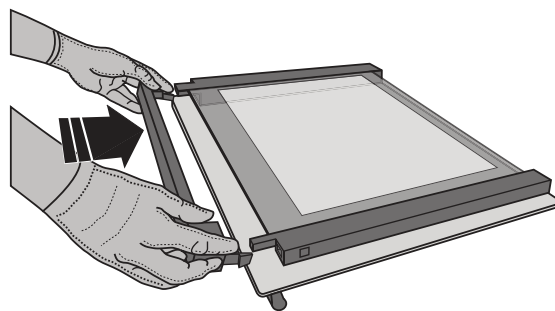


3. За да поставите вътрешното стъкло **правилно**, се уверете че "R" е видимо в десния ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре.

Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.

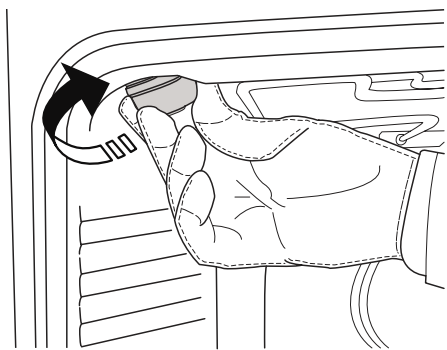


4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.



СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.



3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 25 W / 230 V, тип G9, T300 °C.

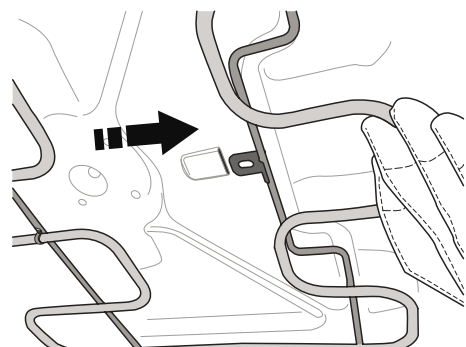
Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009).

Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

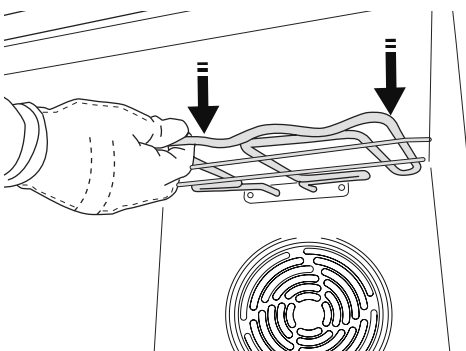
- Не пипайте балона на лампата, тъй като оставащите по него отпечатащи могат да я повредят. Не използвайте фурната преди да поставите на място капачката на лампата.

СМЪКВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ

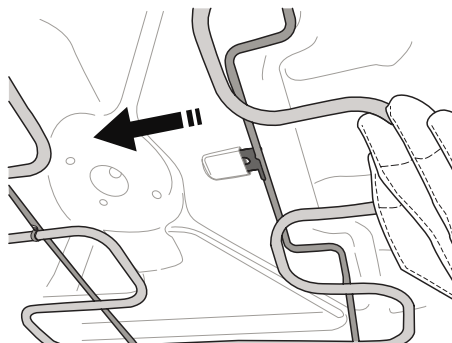
1. Махнете нагревателя от мястото му.



2. Свалете долния нагревател.



3. За да върнете нагревателя на мястото му, го повдигнете, дръпнете го леко към себе си, като се уверите, че стойката на клемата е на мястото си.



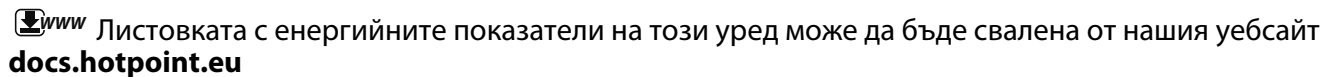
Проблемите и неизправностите, които е възможно да възникнат, често се разрешават лесно. Преди да се свързвате със Сервиза за следпродажбено обслужване, проверете следната таблица, за да видите дали можете да разрешите проблема самостоятелно. Ако проблемът продължава да възниква, свържете се с най-близкия Сервиз за следпродажбено обслужване.



Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността преди да изпълнявате следните дейности

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА
Фурната не работи.	Уредът е изключен от мрежата. Неизправност.	Уверете се, че фурната е включена към захранването. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва "Hot" ("Гореща") и функцията няма да се активира.	Температурата е твърде висока.	Оставете фурната да се охлади, преди да активирате функцията. Изберете различна функция.
Готвенето няма да започне.	Температурата не е зададена/ <i>ключът на термостата</i> е в грешна позиция.	За да стартирате избраната функция, завъртете <i>ключа на термостата</i> до необходимата температура или позиция.
Времето мига.	Няма захранване с електроенергия.	Трябва да нулирате времето: Следвайте инструкциите в раздела „Използване на уреда за пръв път“.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Софтуерна неизправност.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
Осветлението не работи.	Фурната е изключена. Крушката е изгоряла.	Завъртете <i>ключа за избиране</i> , за да изберете функция, и включете фурната. Ако проблемът не бъде отстранен, следвайте инструкциите за смяна на крушката в раздела „Поддръжка“.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА



СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

**ПРЕДИ СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА
СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ**

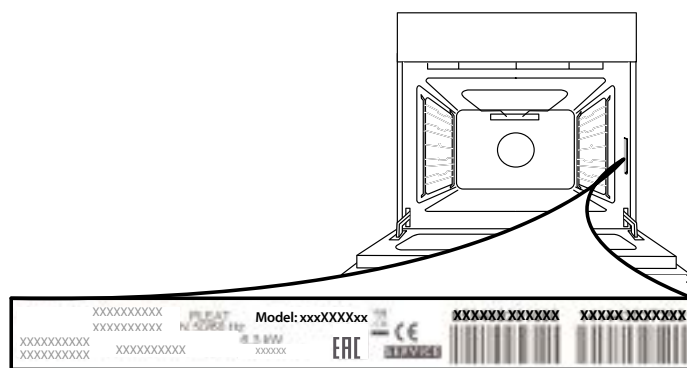
1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на мерките, посочени в раздела „Отстраняване на неизправности“.

2. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

АКО ПРОБЛЕМЪТ ПРОДЪЛЖАВА ДА ВЪЗНИКВА, СЛЕД КАТО СТЕ ИЗПЪЛНИЛИ ВСИЧКИ НЕОБХОДИМИ ПРОВЕРКИ, СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАЙ-БЛИЗКИЯ ЦЕНТЪР ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ.

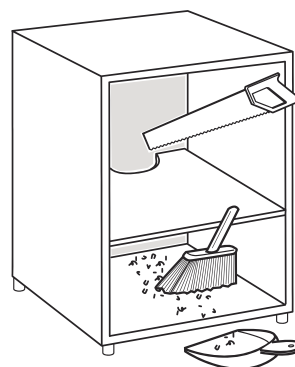
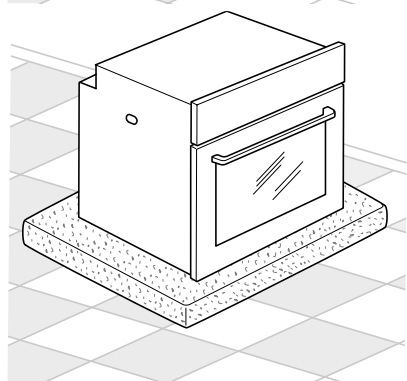
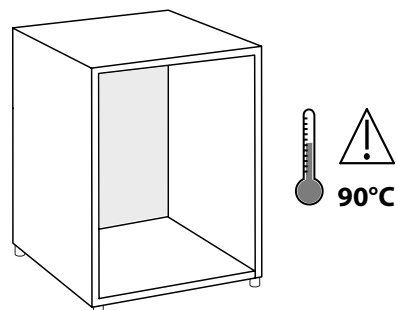
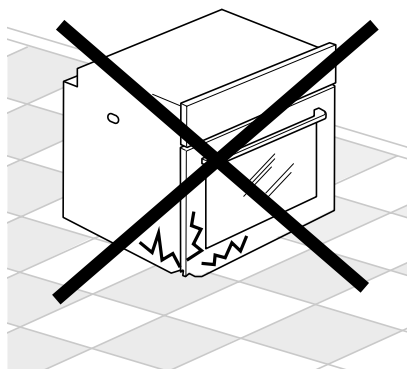
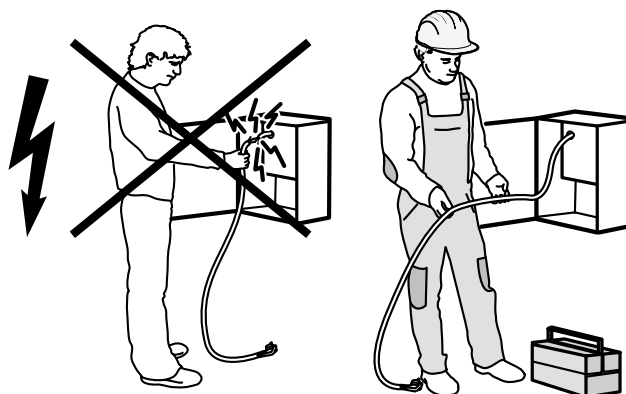
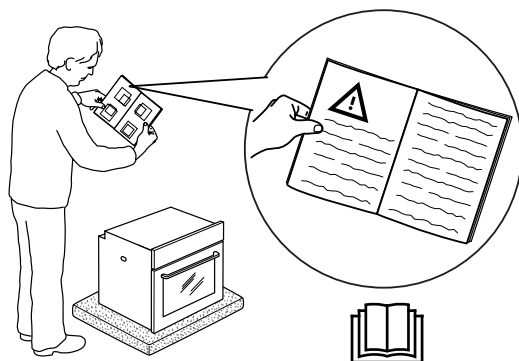
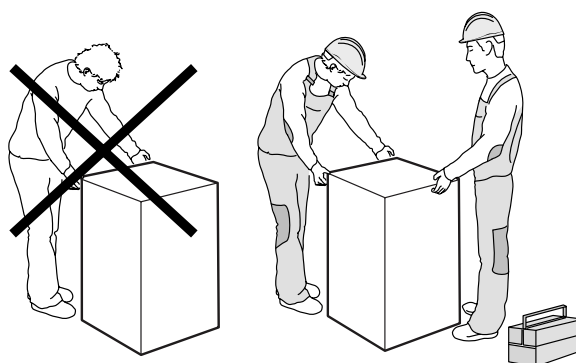
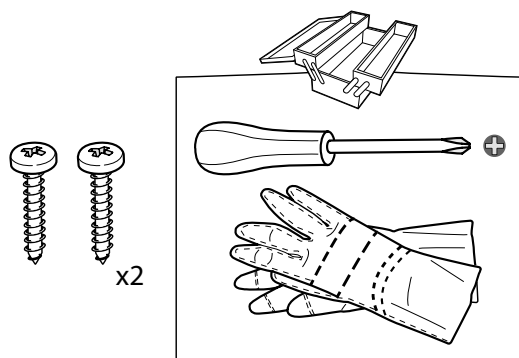
За техническа помощ се обадете на номера, посочен на приложената към продукта гаранционна книжка или следвайте инструкциите в уебсайта ни. Бъдете готови да посочите:

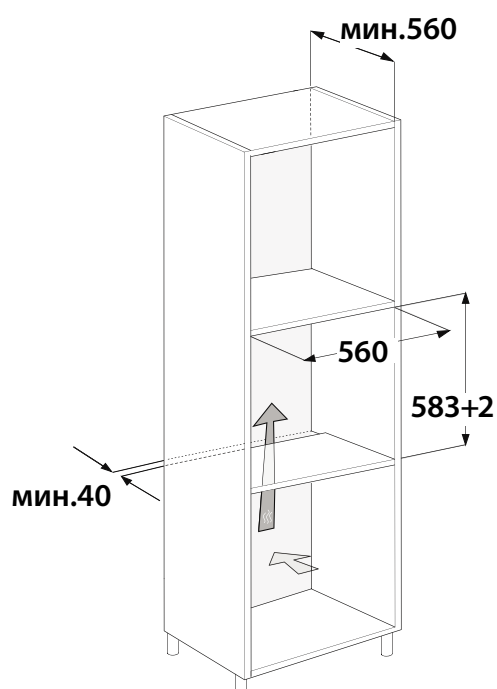
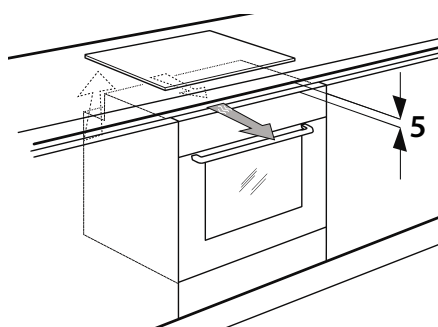
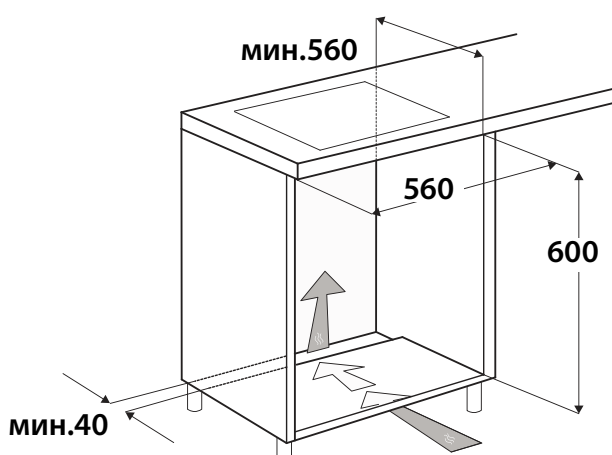
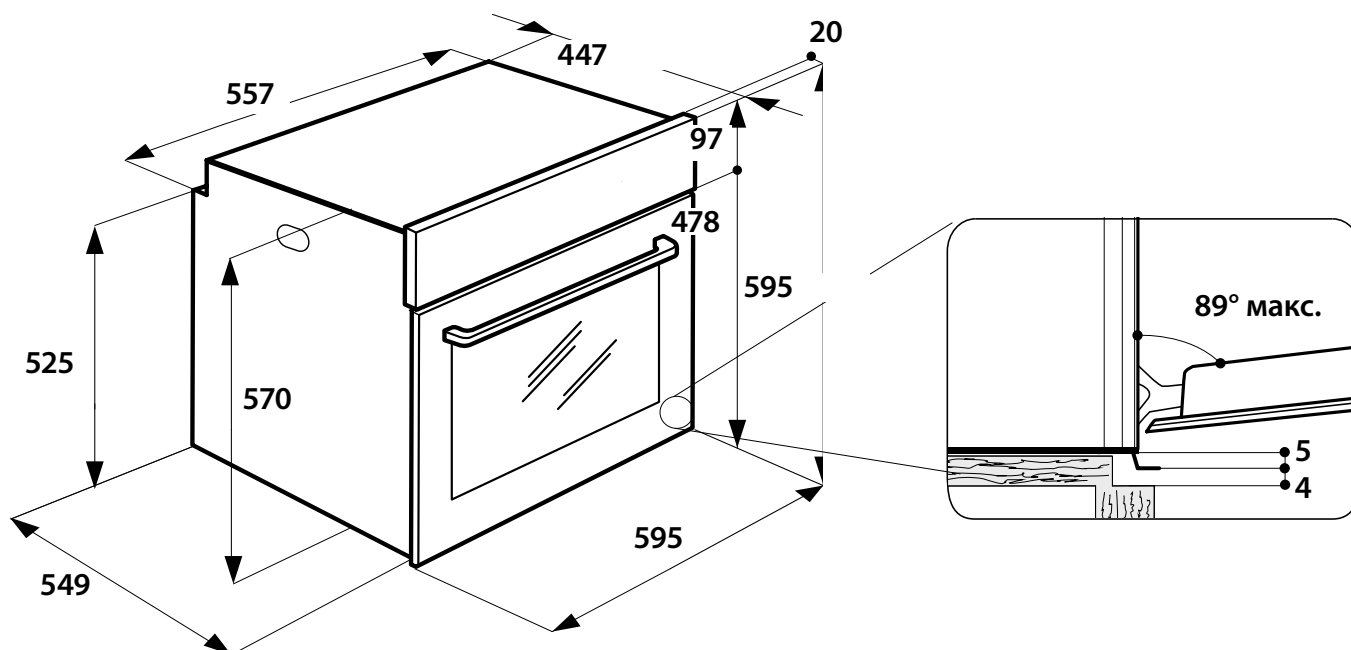
- Кратко описание на възникналата неизправност
- Точния тип и модел на изделието
- Кода за техническо обслужване (номера след думата SERVICE на идентификационната табелка, поставена на изделието; може да се намери на левия ръб на отделението за готвене при отворена вратичка на фурната).
- пълния си адрес
- Телефонен номер за контакт

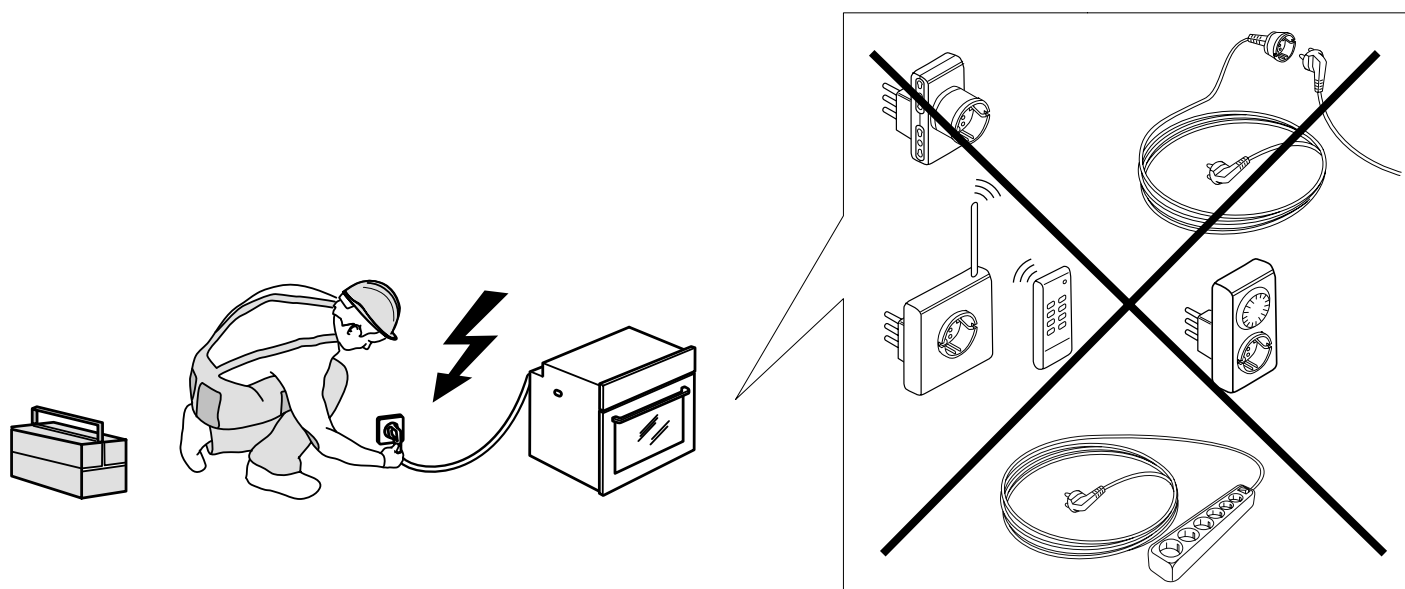
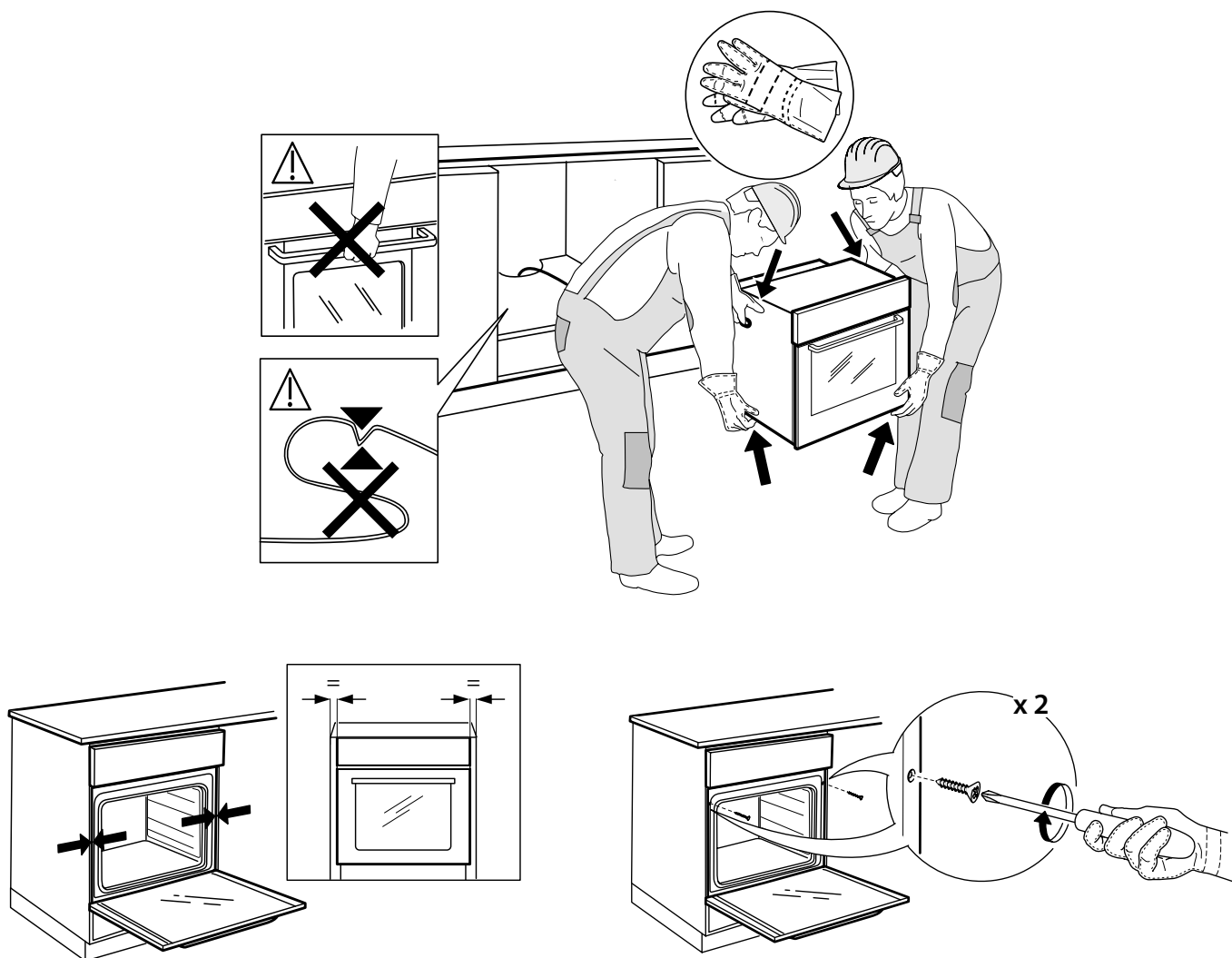


Моля, имайте предвид: Ако е необходим ремонт, свържете се с упълномощен сервизен център, който със сигурност използва оригинални резервни части и изпълнява ремонта правилно.

Моля, направете справка с приложената гаранционна книжка за повече информация относно гаранцията.







400010864252

Отпечатано в Италия