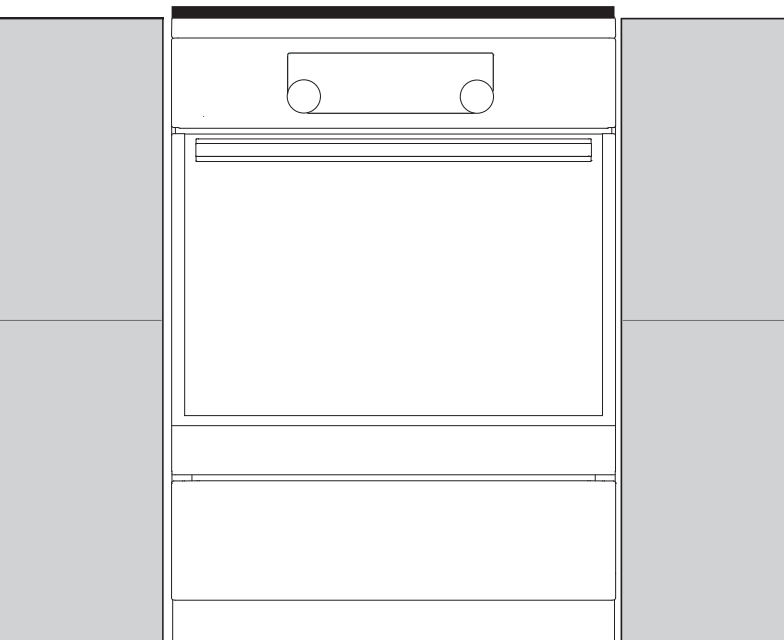
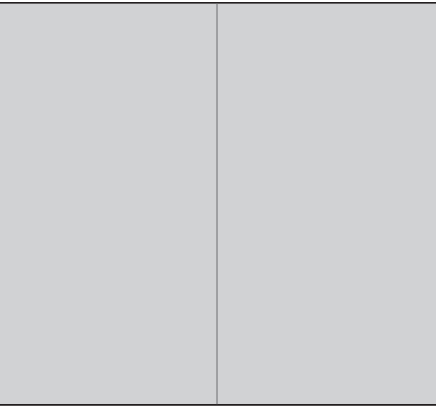


BG

**ПОДРОБНИ
ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
НА СВОБОДНОСТОЯЩА
ГОТВАРСКА ПЕЧКА С
ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ**

gorenje



Благодарим ви за доверието и
покупката на нашия уред.

Това подробно ръководство с инструкции е
приложено, за да ви улесни при употребата
на продукта. Инструкциите ще ви позволят
да опознаете вашия нов уред възможно
най-бързо.

Уверете се, че уредът, който сте получили,
не е повреден. Ако откриете, че уредът е
повреден по време на транспортирането
му, се свържете с магазина, откъдето сте
закупили продукта или с регионалната
складова база, откъдето е бил доставен.
Можете да намерите телефонния им номер
на фактурата или на товарителницата.

Инструкциите за употреба са достъпни и на
нашия интернет сайт:

<http://www.gorenje.com>



Важна информация



Съвет, забележка

СЪДЪРЖАНИЕ

4 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

8 Преди да свържете уреда

9 СВОБОДНОСТОЯЩА ГОТВАРСКА ПЕЧКА С ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

13 Контролен панел

14 Данни на уреда - табелка с производствени данни (в зависимост от модела)

15 ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

15 Преди да използвате уреда за първи път

15 Готварски плот (в зависимост от модела)

16 Стъклокерамична готварска повърхност

17 Индукционни готварски съдове

19 Работа с готварския плот

26 Фурна

29 Избор на настройки

31 Избор на допълнителни функции / екстри

33 Стартиране на процеса на готвене

33 Изключване на фурната

34 Описание на системите (режимите за готвене) и таблици за готвене

49 ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

50 Почистване на стъклокерамичната повърхност

51 Стандартно почистване на фурната

52 Използване на функцията за почистване фурната с вода

53 Изваждане и почистване на телените и телескопичните разтегателни водачи

54 Монтиране на каталитичните приставки

55 Почистване на горната част на фурната

56 Сваляне и поставяне на вратата на фурната

58 Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната

60 Смяна на крушката

61 ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

63 ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

66 ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД

67 ТЕСТ ЗА ГОТВЕНЕ

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст, или по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или без опит и познания за работа с уреда само ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасната му употреба и са наясно с евентуалните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение от възрастен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и прилежащите му части се нагорещават по време на ползването му. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат пазени далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните на допир части на уреда е възможно да се нагорещят по време на употреба. Необходимо е да държите децата далеч от фурната.

Уредът се нагорещява много по време на употреба. Внимавайте да не докосвате нагревателите на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене на плота без надзор с мазнина или олио може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъците с капак или противопожарно одеяло.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван.
Кратък процес на готвене трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да смените крушката на лампичката, се уверете, че уредът е изключен от електрическата мрежа, за да предотвратите опасност от токов удар.

ВНИМАНИЕ: Уредът е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопляване на помещението.

Този уред не е предназначен за управление чрез външен таймер или независима система за дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за плота, които са създадени от производителя на уреда, посочени са от него в инструкциите за употреба като подходящи или са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако плотът е напукан, изключете уреда, за да избегнете опасност от токов удар.

За свързване на уреда използвайте кабел 5x1,5 mm² cord с марка H05VV-F5G1,5 или по-добър. Кабалът трябва да бъде инсталиран от представител на сервиза или друго лице с подобна квалификация.

Уредът е предназначен да бъде поставен директно на пода без подпори или цокли.

Върху плота не трябва да се поставят метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като те могат да се нагорещят.

След ползване изключете плота от контролното копче и не разчитайте на детектора за кухненски съд.

Не използвайте груби, абразивни почистващи препарати или остри метални шпатули за почистване на стъклената врата на фурната или на стъклото на шарнирните капаци на плота (където е приложимо), тъй като те могат да надраскат повърхността, а това да доведе до счупване на стъклото.

Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

Не използвайте парочистачки или почистващи уреди под високо налягане за почистване на готварския плот, тъй като това може да причини токов удар.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов упълномощен сервиз или квалифициран техник, за да се избегне всякаква опасност.



- ВНИМАНИЕ: вероятност от накланяне.



- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да се предотврати накланянето на уреда, трябва да се инсталират стабилизиращи средства. Вижте инструкциите за инсталиране.

Използвайте само сонда за месо, препоръчана за употреба с тази фурна.

Преди да го вдигнете, се уверете, че капакът е чист и по него няма разлети течности. Капакът може да е лакиран или от стъкло. Той може да

бъде отворен само когато зоните за готвене са напълно изстинали. Уредът трябва да бъде свързан с фиксирана инсталация, която е в съответствие с правилата за окабеляване.

Уредът трябва да бъде свързан с фиксирана инсталация, която включва средства за прекъсване на връзката. Фиксираната инсталация трябва да бъде в съответствие с правилата за окабеляване.

Уредът е предназначен за домашна употреба. Не го използвайте за каквито и да е други цели, като например за отопление на стаята, подсушаване на домашни любимци или други животни, изсушаване на хартиени и текстилни изделия, билки и др., тъй като това може да доведе до нараняване или пожар.

Този уред трябва да бъде свързан само от специалист, оторизиран от газоразпределителното дружество или от оторизиран сервиз. Трябва да бъдат спазени всички приложими законодателни и местни технически условия на газоразпределителя за свързване към газоподаването.

Неоторизиран сервиз и поправка може да причини риск от експлозия, токов удар или късо съединение и да доведе до наранявания на хора и повреда на уреда. Такива действия могат да бъдат извършвани само от оторизиран специалист.

Преди инсталиране и свързване на уреда, се уверете, че местните условия на свързване и характеристики (типа газ и налягането), са съвместими с версията на уреда.

Версията на уреда е указана върху табелката с производствени данни.

Този уред не е свързан към устройство за отвеждане на продуктите от горенето. Той трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с текущите стандарти за инсталиране. Специално внимание трябва да бъде отделено на съответните изисквания, свързани с вентилацията.

Този уред е клас 2/1. Уредът може да допира шкафовете от двете страни, когато са подредени в редица. От едната страна може да бъде поставен висок шкаф - по-висок от уреда - на разстояние най-малко 10 см от уреда. От другата страна само шкаф със същата височина може да бъде поставен. Обърнете внимание на правилното разполагане на частите на горелката.

Затворете основния входен вентил, ако не възнамерявате да използвате горелките за по-дълъг период от време (напр. излизате във ваканция).

Ако захранващият кабел е повреден, е необходимо той да бъде сменен от производителя или оторизиран сервизен техник, за да се избегне евентуална опасност.

Ако забележите някаква нередност в газовата инсталация или усетите миризма на газ в помещението:

- незабавно изключете газоподаването или затворете газовата бутилка;
- угасете всякакъв открит пламък и загасете всички тютюневи изделия;
- не включвайте никакви електрически уреди (включително осветление);
- обстойно проветрете помещението - отворете прозорците;
- незабавно уведомете сервизния център или оторизирания доставчик на природен газ.

Не поставяйте алуминиево фолио по стените на фурната и не слагайте тави за печене или други съдове за готвене върху дъното на фурната. Алуминиевото фолио ще попречи на циркулацията на въздух във фурната, ще забави процеса на готвене и ще повреди емайлираното покритие.

Вратата на фурната се нагорещява много по време на употреба. За допълнителна защита има монтирано трето стъкло, като по този начин се намалява температурата на външната повърхност (само при някои модели).

Пантите на вратата на фурната може да се повредят, ако я претоварите. Не поставяйте тежки съдове върху отворената врата на фурната и не се облягайте върху вратата, когато почиствате вътрешността на фурната. Никога не се изправяйте върху вратата на фурната и не позволявайте на децата да сядат върху нея.

Винаги се уверявайте, че вентилационните отвори не са покрити или блокирани по някакъв начин.

ВНИМАНИЕ: Ползването на газова печка може да доведе до излъчване на топлина, влага и продукти от горенето в помещението, в което е инсталирана. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, особено когато устройството се ползва: поддържайте естествените вентилационни отвори свободни или инсталирайте механично устройство за вентилация (механичен абсорбатор).

Продължителното, интензивно използване на уреда изисква допълнителна вентилация, например отваряне на прозорец, или по-ефективна вентилация, например увеличаване на степента на механична вентилация, ако има такава.

Уредът е тежък. За пренасяне на уреда са необходими

ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА

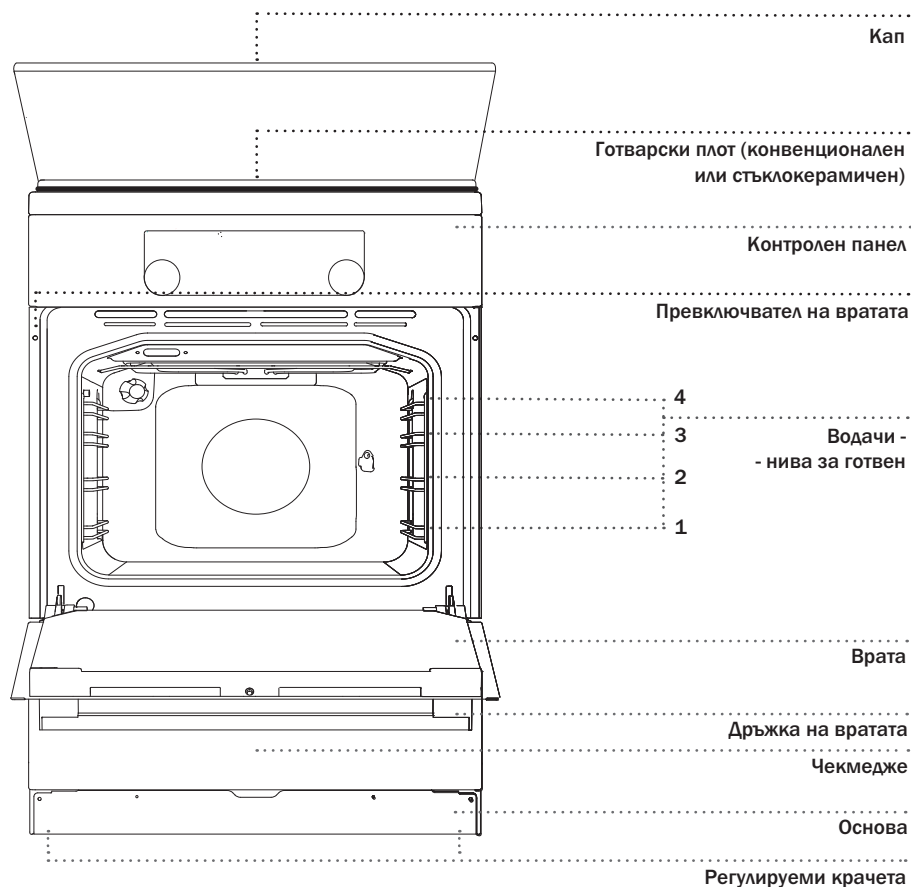


Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да свържете уреда. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба.

СВОБОДНОСТОЯЩА ГОТВАРСКА ПЕЧКА С ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА И ОБОРУДВАНЕТО (в зависимост от модела)

Тъй като е възможно уредите, за които са написани тези инструкции, да имат различно оборудване, някои от функциите или оборудването, описани в ръководството, може да не присъстват във вашия уред.



ЧЕКМЕДЖЕ НА УРЕДА



Не съхранявайте в чекмеджето на фурната запалими, експлозивни, летливи или чувствителни на температура предмети (като хартия, кърпи за съдове, пластмасови торбички, почистващи препарати или контейнери със спрей), защото могат да се запалят в процеса на работа и да причинят пожар.

КОПЧЕ PUSH-PULL

Натиснете леко копчето, докато изскочи навън; след това го завъртете.



След всяка употреба, завъртете обратно копчето към позиция "off" (изключено), след това го натиснете навътре. Копчето може да бъде натиснато навътре само когато е в позиция "off" (изключено).

СВЕТЛИННИ ИНДИКАТОРИ

Осветлението на фурната ще се включи автоматично, когато бъде избрана системата за готвене.

МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

Телените водачи позволяват да пригответе храната на четири нива (обърнете внимание, че нивата/водачите се броят отдолу нагоре).

Водачи 3 и 4 са предназначени за запичане на храната на грил.

ТЕЛЕСКОПИЧНИ ИЗТЕГЛЯЩИ СЕ ВОДАЧИ

Телескопичните изтеглящи се водачи могат да бъдат монтирани на второто, третото и четвъртото ниво. Изтеглящите се водачи могат да се разтягат частично или изцяло.

ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

Превключвателят дезактивира загряването на фурната и вентилатора, когато вратата на фурната се отвори по време на готвене. Когато вратата се затвори, превключвателят включва отново нагревателите.

ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

На уреда има монтиран охлаждащ вентилатор, който охлажда корпуса и контролния панел на фурната. След като изключите фурната, охлаждащият вентилатор продължава да работи известно време, за да може тя да се охлади.

ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ ЗА ФУРНАТА (в зависимост от модела)



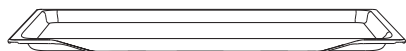
СТЪКЛЕНАТА ТАВА се използва за готвене с всички системи на фурната. Тя може да се използва също като поднос за сервиране.



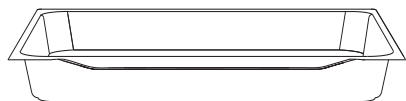
РЕШЕТКАТА се използва за грилове или като поставка за съда или тавата с храната за печене.



На решетката има лостче за обезопасяване. Затова повдигнете решетката леко отпред, когато я издърпвате от фурната.



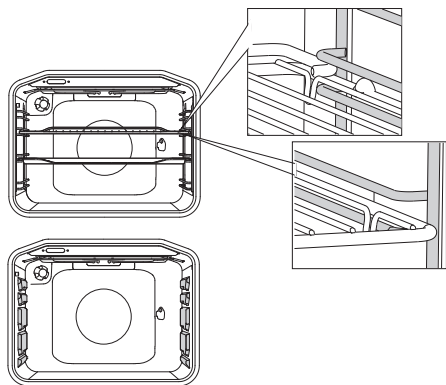
ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на сладки и тестени изделия.



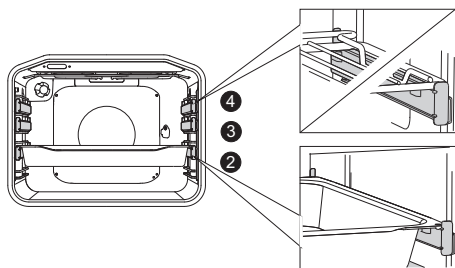
ДЪЛБОКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на месо и сладкиши от рядко тесто. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината.




Никога не поставяйте дълбоката тава на първия водач по време на готвене, освен когато печете на грил или когато използвате шиша за печене и я използвате само като съд за оттичане на мазнината.

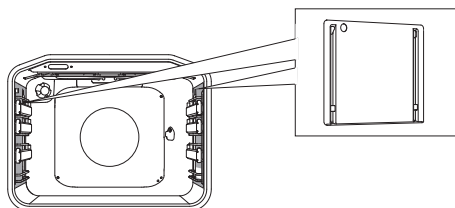


Решетката или тавата трябва винаги да се поставят в улея между двата метални профила на водача.



Когато използвате телескопичните разтегателни водачи, първо издърпайте водачите от едното ниво и поставете решетката или тавата за печене върху тях. След това ги натиснете с ръка, докато стигнат.

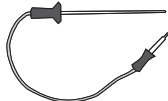
 Затворете вратата на фурната, когато телескопичните водачи се приберат докрай във фурната.



КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ предотвратяват пръските мазнина да полепнат по повърхността на фурната.



ГРИЛЪТ (шишът за месо) се използва за печене на месо. Комплектът се състои от държачи, шиш с винтове и сваляща се дръжка.



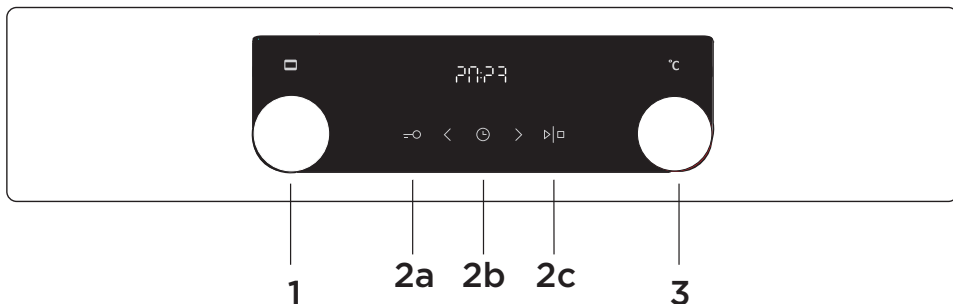
СОНДАТА ЗА МЕСО се използва за измерване на готовността на месото при печене на големи парчета месо.



Уредът и някои от достъпните на допир части се загряват по време на готвене. Използвайте ръкохватки.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(в зависимост от модела)



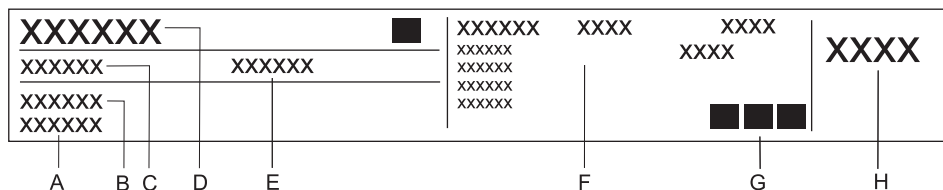
- 1** КОПЧЕ ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ
- 2a** БУТОН ЗА ЗАЩИТА НА ДЕЦА
- 2b** КОПЧЕ ЗА ЧАСОВНИК И ИЗБОР НА ТАЙМЕР
- 2c** БУТОН СТАРТ/ СТОП
- 3** КОПЧЕ ЗА ТЕМПЕРАТУРА

ЗАБЕЛЕЖКА:

Символите на системите на готвене може да са разположени на копчето или на предния панел (в зависимост от модела).

Бутоните ще реагират по-добре, ако ги натискате с по-голяма част от върха на пръста си. Всеки път, когато докоснете бутон, ще прозвучава кратък звуков сигнал.

ДАНИИ НА УРЕДА - ТАБЕЛКА С ПРОИЗВОДСТВЕНИ ДАНИИ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)



- A Сериен номер
- B Модел
- C Тип
- D Търговска марка
- E Код
- F Техническа информация
- G Индикации/символи за съответствие
- H Фабрични настройки за вид газ

Табелката с производствени данни, указваща основна информация за уреда, е разположена на ръба на фурната и може да се види, когато вратата на фурната се отвори.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

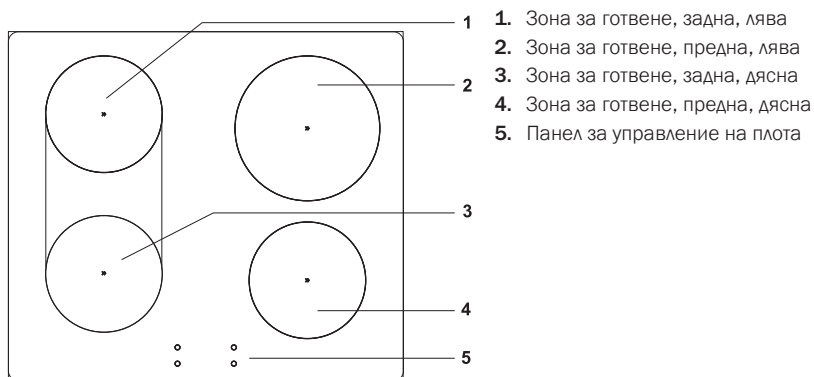
След като получите уреда, извадете от фурната всички части, включително всички опаковъчни материали за транспортиране.

Почистете всички аксесоари и прибори с топла вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати.

Когато фурната се нагрее за първи път, ще се усети характерната миризма на нов уред. Проветрявайте добре помещението при първоначалната употреба на уреда.

Ако плотът ви има стъклокерамична повърхност, я почистете с влажна кърпа и малко препарат за миене на съдове. Не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати, които могат да надраскат повърхността, абразивни гъби или препарати за петна.

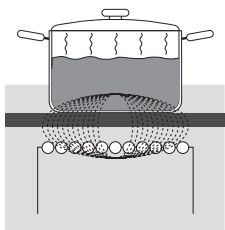
ГОТВАРСКИ ПЛОТ (в зависимост от модела)



СТЪКЛОКЕРАМИЧНА ГОТВАРСКА ПОВЪРХНОСТ

- Плотът е устойчив на температурни промени.
- Плотът е устойчив и на удари. Дори готварският съд да бъде поставен отгоре грубо, плотът няма да се повреди.
- Използването на стъклокерамичния плот като място за съхранение може да доведе до надраскване и други повреди.
- Не ползвайте стъклокерамичния плот, ако е напукан или счупен. Плотът може да се счупи, ако остър предмет падне върху него. Последствията от това са видими веднага или след известно време. Ако се появи видима пукнатина върху плота, веднага изключете уреда от електрическата мрежа.
- Уверете се, че зоната за готвене и дъното на съда са чисти и сухи. Това ще осигури по-добра топлопроводимост и ще предотврати повреда на нагревателната повърхност. Не поставяйте празни съдове върху зоните за готвене.

ПРИНЦИП НА РАБОТА НА ИНДУКЦИОННАТА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ



- Плотът е снабден с високоефективни индукционни зони за готвене. Топлината се генерира директно в дъното на съда, където е най-необходима. Това предотвратява каквито и да било загуби през стъклокерамичната повърхност. Консумацията на енергия е значително по-ниска в сравнение с конвенционалните зони за готвене с разпръскващи топлина нагреватели.
- Стъклокерамичната зона за готвене не се нагрява директно, а само косвено от топлината, която излъчва съда. След като зоната за готвене бъде изключена, тази топлина се обозначава като «остатъчна топлина».
- При индукционните зони за готвене нагряването става възможно чрез индукционната намотка, инсталирана под стъклокерамичната повърхност. Намотката индуцира магнитно поле, което генерира вихрови токове в дъното на феромагнитния съд (тоест съд, към който би прилепнал магнит) и които на свой ред нагряват съда.

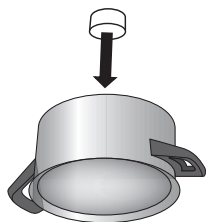


Ако захар или храна с високо съдържание на захар бъде разсипана върху горещ стъклокерамичен плот, незабавно забършете плота или отстранете захарта с шпатула, въпреки че зоната за готвене може да е още гореща. Това ще предотврати повреда на стъклокерамичната повърхност.

Не използвайте миешки или други почистващи препарати за почистване на горещ стъклокерамичен плот, тъй като това може да повреди повърхността.

ИНДУКЦИОННИ ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ

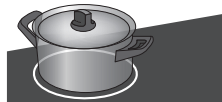
СЪДОВЕ, ПОДХОДЯЩИ ЗА ГОТВЕНЕ С ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ



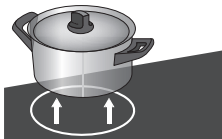
- Индукцията ще работи правилно само ако използвате подходящи съдове.
 - Уверете се, че съдът е по средата на зоната за готвене.
 - Подходящите съдове включват съдове от стомана, емайлирани стоманени съдове или чугунени съдове.
 - Неподходящи съдове: от стоманени сплави с дъно от мед или алуминий, както и стъклени съдове.
 - Магнитен тест: използвайте малък магнит, за да проверите дали съда или дъното на съда е феромагнитно. Ако магнитът залепне за дъното на съда, той е подходящ за индукционна печка.
- Когато използвате тенджерата за готвене под налягане, не я оставяйте без надзор, докато се достигне желаното налягане. Първо задайте максимална мощност на зоната за готвене; после следвайки указанията на производителя на тенджерата под налягане, използвайте съответния сензорен бутон, за да намалите мощността на готвене в точния момент.
- Винаги се уверявайте, че има достатъчно течност в тенджерата под налягане или който и да е друг съд. Поради прегряване използването на празен съд върху зоната за готвене може да повреди както съда, така и готварския плот.
- Когато използвате други специални съдове, следвайте инструкциите на производителя им.

Зони за готвене	Минимален диаметър на съда
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

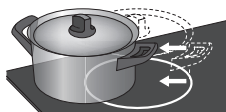
РАЗПОЗНАВАНЕ НА СЪДОВЕ



- Дори ако няма съд върху зоната за готвене или ако използваният съд е с диаметър по-малък от диаметъра на зоната за готвене, няма да има загуба на енергия.



- Ако съдът е много по-малък от зоната за готвене, той може да не бъде разпознат от зоната. Когато зоната за готвене е активна, знакът „U“ се появява на дисплея с мощността за готвене. Ако съдът бъде поставен върху индукционната зона за готвене в следващите десет минути, плотът го разпознава и включва избраната мощност за готвене. Веднага щом съдът бъде свален от зоната за готвене, захранването на зоната прекъсва.

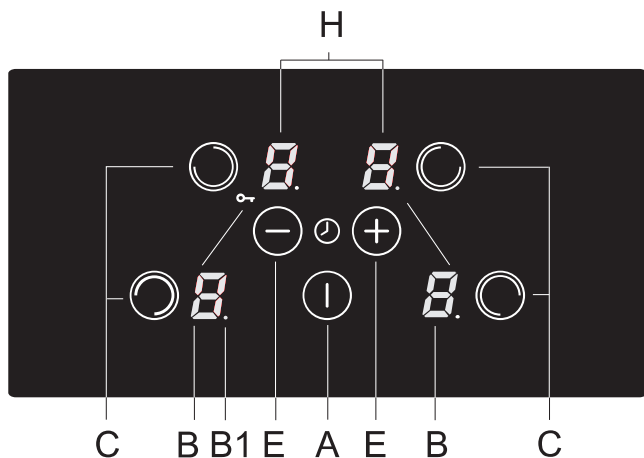


- Ако върху зоната бъде поставен по-малък съд и той бъде разпознат, плотът използва само толкова енергия, колкото е необходима спрямо размера на съда.

СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

- Когато купувате съд за готвене, обърнете внимание, че указаният диаметър обикновено се отнася за горния ръб на капака, който обикновено е по-голям от диаметъра на съда.
- Ако ястието отнема много време, използвайте тенджерата под налягане. Уверете се, че в тенджерата под налягане има достатъчно вода през цялото време. Ако празна тенджерата бъде поставена върху готварския плот, тя може да прегрее и това на свой ред да доведе до повреда както на съда, така и на зоната за готвене.
- Когато е възможно, затваряйте съда с капак с подходящия размер. Използвайте съдове, подходящи за количеството храна, което готвите. Готвенето в голям, частично пълен съд консумира повече енергия.

РАБОТА С ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ



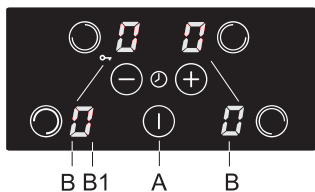
- A Сензорен бутон за включване/изключване на плота
- B Степен на мощност/остатъчна топлина
- B1 Десетичната точка указва активирана функция таймер
- C Сензорни бутони за избор на зона за готвене
- E Сензорни бутони (-) и (+)
- H Часовник

РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА

Мощността на зоната за готвене може да бъде зададена на десет различни степени. Таблицата изрежда някои примерни употреби за всяка степен.

Настройка на мощност	Цел
0	Изкл., използване на остатъчната топлина
1 - 2	Поддържане на храната топла, къкрене на малки количества храна (най-ниска настройка)
3	Къкрене (продължение на готвенето след начало с висока мощност)
4 - 5	Бавно готвене (продължение) на по-големи количества, печене на по-големи парчета
6	Печене, запичане
7 - 8	Печене
9	Готвене на големи количества, изсушаване/задушаване
P	Настройка Усилване на мощността за начало на готвенето; подходяща също за много големи количества храна

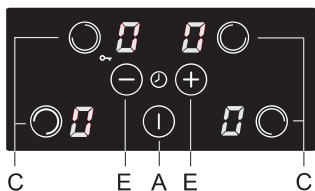
- След свързване на стъклокерамичния плот към захранването, всички символи на дисплеите ще светнат за кратко. Готварският плот е готов за работа.
- Готварският плот е оборудван с електронни сензорни бутони, които се активират чрез докосване с пръст на съответната повърхност за поне една секунда.
- Активирането на бутона се потвърждава от звуков сигнал.
- Не поставяйте никакви предмети върху повърхността на сензорите. Поддържайте повърхността на бутоните винаги чиста.



ВКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

Докоснете бутона за включване/изключване (A) и задръжте поне една секунда. При включване на готварския плот на всички дисплеи за степен на мощност (B) се появява индикация "0" и десетичните точки (B1) мигат.

⚠ В следващите десет секунди трябва да се зададе следната настройка; в противен случай готварският плот ще се изключи.

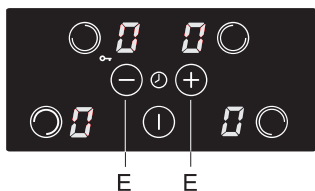


ВКЛЮЧВАНЕ НА ЗОНИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Ако сте включили плота с бутон за включване/изключване (A), можете да активирате желаната зона за готвене в следващите 10 секунди.

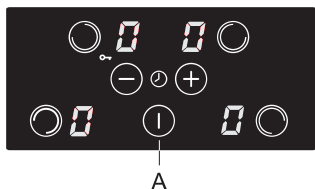
- Ако докоснете бутона за желаната зона за готвене (C), на съответния дисплей за степен на мощност ще свети по-силно индикацията "0".
- С докосване на бутоните »+« (E) и »-« (E) можете да зададете степента на мощност (1-9-P). Ако докоснете първо бутона »-«, ще бъде зададена степен на мощност 9.

⚠ С продължително натискане на бутоните „+“ (C) или „-“ (E) се увеличава или намалява автоматично степента на мощност. Можете също да промените мощността на стъпки чрез натискане с прекъсване на съответните бутони.



ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗОНИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ

- Първо изберете зоната за готвене, която искате да изключите.
- Докоснете бутона „-“ (E), за да зададете степен на мощност „0“. Ако за всички зони за готвене бъде зададена степен на мощност „0“, плотът ще се изключи след 20 секунди.

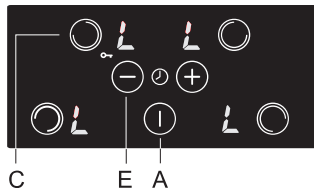


ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

- Готварският плот може да бъде изключен по всяко време, като натиснете бутона за включване / изключване (A). Всички настройки ще бъдат изтрети с изключение на брояча на минути (вижте в раздел „Таймер“).

ЗАДЕЙСТВАНЕ НА ЗАКЛЮЧВАНЕТО НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ/ ЗАЩИТАТА ЗА ДЕЦА

Чрез активиране на заключването на контролния панел, можете да предотвратите работа или ползване на зоните за готвене. По този начин заключването на контролния панел работи като защита за деца.

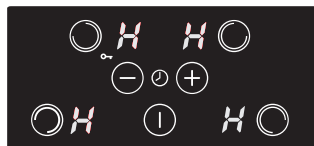


ВКЛЮЧВАНЕ НА ЗАЩИТА ЗА ДЕЦА

- Плътът трябва да бъде изключен.
- Натиснете сензора (A), за да включите плота. На всички дисплеи ще се изведе настройка »0«.
- Натиснете едновременно и задръжте за около 3 секунди бутон (C) за задна лява зона за готвене и бутон (E). След звуков сигнал на всички дисплеи ще се появи индикация „L“ за няколко секунди. Функцията Защита за деца вече е активирана.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗАЩИТАТА ЗА ДЕЦА

- Натиснете бутона (A), за да включите готварския плот. „L“ ще се появи на всички дисплеи.
- Натиснете едновременно и задръжте за около 3 секунди бутон (C) за задна зона за готвене и бутон (E). На всички дисплеи ще се изведе настройка „0“. Функцията Защита за деца вече е дезактивирана.



ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

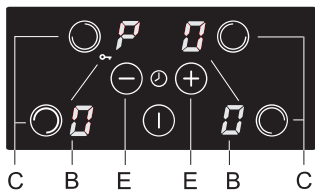
Съклокерамичният плот е снабден също с индикатор за остатъчна топлина „H“. Зоните за готвене не се нагряват директно, а чрез топлината, която отдава съдът за готвене. Докато символът „H“ свети след като зоната за готвене е била изключена, остатъчната топлина може да се използва за претопляне или за разтопяване. Дори когато символът „H“ е изчезнал, зоната за готвене може още да е гореща. Пазете се от изгаряния!

УСИЛВАНЕ НА МОЩНОСТТА POWER BOOST

За бързо готвене, функцията Усилване на мощността може да бъде включена за всяка зона за готвене. Това ви позволява бързо да сготвите големи количества храна с допълнителна мощност.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Предната лява зона за готвене има функция супер мощност. При зона за готвене с такава функция се активира допълнителна мощност за пет минути; след това зоната преминава на ниво 9.



АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА УСИЛВАНЕ НА МОЩНОСТТА POWER BOOST

- Натиснете съответния бутон (C), за да изберете зоната за готвене. Използвайте бутоните „-“ или „+“ (E), за да изберете степен на мощност 9. Веднага след това натиснете „+“.
- „P“ ще се появи на дисплея за мощността.

ДЕЗАКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА УСИЛВАНЕ НА МОЩНОСТТА POWER BOOST

- Натиснете бутона за избраната зона за готвене (C); веднага след това натиснете бутона „-“ (E). Символът „P“ ще изчезне и зоната за готвене ще се върне на степен на мощност 9.

ОГРАНИЧЕНИЕ НА ВРЕМЕТО ЗА РАБОТА

БЕЗОПАСНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Настройка на мощност	Изтекли часове преди безопасно изключване
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Максималното непрекъснато използване на дадена зона за готвене е ограничено и продължителността е показана в горната таблица. Когато зоната за готвене бъде изключена от механизма за безопасност, индикаторът извежда символите „O“ или „H“, ако има някаква остатъчна топлина.

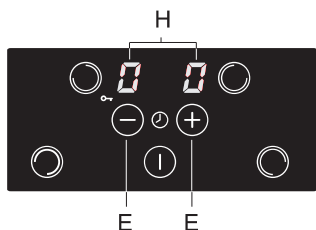
Пример:

Задайте зоната за готвене на степен 6 и я оставете да работи известно време. Ако настройката на зоната за готвене не се промени, механизмът за безопасност ще изключи зоната след час и половина.

Защита от прегряване

- Плотът е снабден с охлаждащ вентилатор, който охлажда електронните компоненти по време на готвене. Вентилаторът може да работи известно време дори след края на готвенето.

- Индукционният готварски плот е снабден също с вградена защита от прегряване, която предпазва електронните части от повреда. Защитата действа на няколко нива. Когато температурата на зоната за готвене се увеличи значително, мощността за готвене намалява автоматично. Ако това не е достатъчно, мощността на нагрятата зона за готвене намалява още или се изключва. В този случай на дисплея се извежда „E2“. Когато плотът се охлади, пълната мощност на зоната за готвене отново е достъпна.

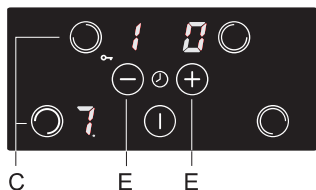


ТАЙМЕР

- Изберете таймера, като натиснете едновременно бутоните „-“ и „+“ (E). Настройките на таймера се извеждат на двата горни дисплея (H), през което време двата долни дисплея са изключени.
- Настройката на таймера се извежда само за 10 секунди, след което се извежда отново степента на мощност.

Можете да изберете два режима на работа:

- Таймер с изключване** – функцията таймер е свързана с избраната зона за готвене. Когато времето изтече, зоната за готвене ще се изключи автоматично.
- Брояч на минути** – тази функция включва само предупреждение/аларма. Когато времето изтече, се чува само звуков сигнал.

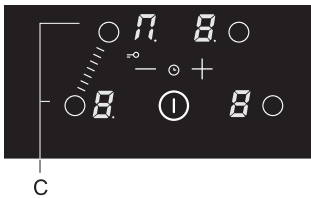


• Активиране и настройване на таймера

Изберете таймера, като натиснете едновременно бутоните „-“ и „+“ (E).

- Ако преди това сте избрали зона за готвене и съответният дисплей свети по-интензивно, таймерът ще бъде настроен за тази зона. Десетичната точка до степента на мощност показва, че таймерът е активиран.
- Таймерът (броячът на минути) може също да се зададе, когато не е избрана зона за готвене, ако желаете да бъдете предупреждени за нещо различно от процеса на готвене. Активирането на таймера (брояча на минути) ще бъде указано с две мигащи десетични точки до дисплея.
- Задайте времето за готвене, като натиснете бутона „-“ или „+“ (E). (Първоначално натискане на бутона „-“ ще зададе таймера на 30 минути. Ако натиснете и задържите бутона, настройката на дисплея постепенно ще се увеличава.)

- Стойността може да бъде зададена в диапазона от 01 до 99 минути. За всяка зона за готвене може да бъде настроен таймер с изключване.
- За да проверите оставащото време, изберете съответната зона за готвене и активирайте функцията таймер. Натиснете бутона „-“ или „+“ (E), за да промените настройката. (Натиснете едновременно и последователно бутоните „-“ и „+“ (E), за да изберете между активните настройки.)
- Когато зададеното време изтече, на дисплея ще мига „00“; освен това, съответната десетична точка ще мига на таймера с изключване. Ще се чуе кратък звуков сигнал. За да спрете звуковия сигнал, натиснете произволен бутон; след 2 минути той ще се изключи автоматично.



ОБЕДИНЕНИ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

- Някои модели позволяват обединяване на двете леви зони за готвене в една голяма обща зона. По този начин върху обединената зона за готвене може да се постави голям овален съд или тиган. Съдът трябва да е достатъчно голям, за да покрива центъра и на двете зони за готвене.
- Максимален размер на съда: 40 cm на 25 cm. Препоръчително е да ползвате съд за печене или тиган с дебело дъно. По време на готвене съдът или тиганът ще се нагорещат. Внимавайте да не получите изгаряне.
- Когато поставяте съда за печене върху плота, внимавайте да не покрие контролния модул.

ВКЛЮЧВАНЕ НА ОБЕДИНЕНИТЕ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Включете плота като натиснете бутона за включване/изключване. (A).
- Едновременно натиснете двата бутона за левите зони за готвене (C). Знакът \mathcal{L} се появява на дисплея за задното ляво поле и показва, че двете зони за готвене са обединени.
- Задайте желаната мощност за обединените зони.
- За да промените мощността впоследствие, първо натиснете бутона за долната лява зона за готвене.

Забележка: обединената зона на позволява ползване на функцията супер мощност. Максималното ниво на мощност е 9.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ОБЕДИНЕНИТЕ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Едновременно натиснете двата сензора за левите зони за готвене. Знакът \mathcal{L} изчезва и плотът се изключва.
- Двете зони за готвене работят самостоятелно.

ШУМОВЕ И ЗВУЦИ ПО ВРЕМЕ НА ИНДУКЦИОННО ГОТВЕНЕ

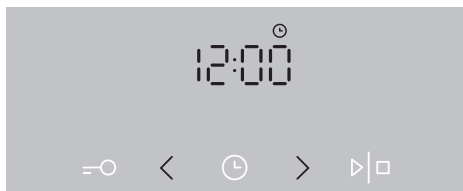
Шумове и звуци	Причина	Решение
Работен шум, генериран от индукцията	Технологията на индукцията е базирана на свойствата на някои метали под електромагнитно въздействие. В резултат на индукцията се получават вихрови токове, които карат молекулите да трептят. Тези трептения (вибрации) се трансформират в топлина. В зависимост от вида метал, това може да доведе до тихи шумове.	Това е нормално и не е резултат от неизправност.
Жужене, наподобяващо звука, издаван от трансформатор	Такова жужене се появява при готвене на висока степен на мощност. Причината за това е количеството енергия, която се предава от готварския плот на съда за готвене.	Този шум ще изчезне или ще отслабне, когато намалите степента на мощност.
Вибрация и пукане на съда за готвене	Този шум се появява при съдове за готвене (тенджери или тигани), направени от различни материали.	Той е вследствие на вибрации по околните повърхности на различните слоеве материали. Този шум зависи от съда за готвене. Той може да варира в зависимост от количеството и вида храна, която се готви.
Шум от вентилатор	Правилното функциониране на индукционните електронни компоненти изисква контрол на температурата. Затова готварският плот е снабден с вентилатор, който работи с различна скорост в зависимост от възприетата температура.	Вентилаторът може да работи дори и след като готварският плот е изключен, ако температурата остане твърде висока.

ФУРНА


ВКЛЮЧВАНЕ И НАСТРОЙКИ

След като свържете уреда към електрическата мрежа или след продължително спиране на захранването, на дисплея ще започне да мига индикация 12:00 и ще светне символът ⌚. Задайте часа.

НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА



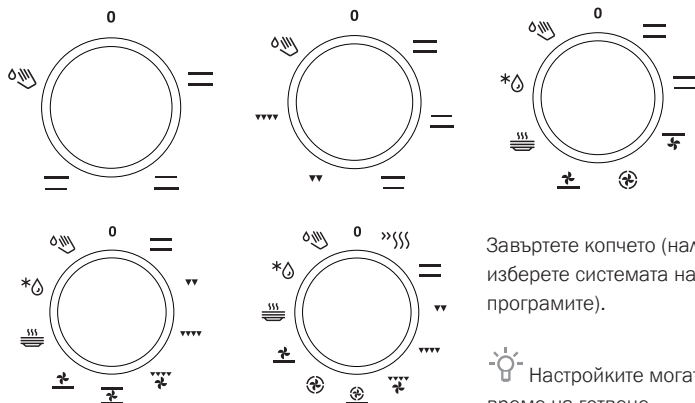
1 Докоснете бутоните < и >, за да зададете текущия час.

 Ако натиснете и задържите бутона за настройване на стойността, скоростта, с която се променя зададената стойност, ще се увеличи.


ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ НА ЧАСОВНИКА







Настройките на часовника могат да бъдат променени, ако не е активирана функцията таймер. За да зададете текущия час (часовник), докоснете CLOCK неколкократно, за да изберете символа ⌚.

ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ (в зависимост от модела)



Завъртете копчето (наляво и надясно), за да изберете системата на готвене (вж. таблицата с програмите).

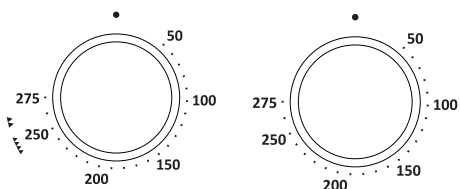
 Настройките могат да бъдат променени и по време на готвене.

СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА °C
СИСТЕМИ НА ГОТВЕНЕ		
	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене на храна. Когато фурната се нагрее до желаната температура, процесът на готвене е завършен.	160
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Нагревателите на в горната и долна част на фурната нагряват равномерно вътрешността ѝ. Сладкиши или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната.	200
	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят в горната част на фурната ще нагрява храната. Използвайте го да запечете ястието отгоре (финално запичане).	180
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят в долната част на фурната ще нагрява. Използвайте този нагревател за запичане на ястието отдолу.	180
	ГРИЛ При тази функция ще работи само нагревателят за грила, който е част от големия комплект за грил. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.	220
	ГОЛЯМ ГРИЛ При тази функция ще работят горният нагревател и нагревателят за грила. Топлината се излъчва директно от нагревателя за грила, монтиран в горната част на фурната. За да се увеличи ефектът от нагряването, се активира и горният нагревател. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.	220

СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА °C
	ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят нагревателя за грила и вентилаторът. Тази комбинация се използва за печене на месо на грил или за приготвяне на големи парчета месо или птици на едно ниво на фурната. Тя е подходяща и за приготвяне на ястия огретени или за запичане на ястия с хрупкава коричка.	170
	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Работят горният нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Използвайте тази функция за печене на големи парчета месо и пилешко. Подходяща е също и за огретени.	170
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Тази система се използва за печене на пица, сладкиши от рядко тесто, сладкиши с плодове, изделия от тесто с мая и пайове.	200
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия.	180
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на плодове и зеленчуци.	180
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят двата нагревателя и вентилаторът. Вентилаторът осигурява равномерна циркулация на горещия въздух във вътрешността на фурната. Тази функция се използва за печене на тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци.	180
	ЗАТОПЛЯНЕ НА СЪДОВЕ Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете за сервиране (чинии, чаши), преди да сервирате храната в тях, което ще позволи да я съхраните по-дълго време топла.	60
	РАЗМРАЗЯВАНЕ Въздухът циркулира без да се включва никой от нагревателите. Ще бъде активен само вентилаторът. Това се използва за бавно размразяване на замразена храна.	-
	ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА Само нагревателя на дъното на фурната ще нагрива. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути.	70

ИЗБОР НА НАСТРОЙКИ

ПРОМЯНА НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГОТВЕНЕ



Когато използвате системата "голям грил" и "грил", задайте копчето за температура в позиция



Завъртете копчето, за да зададете желаната ТЕМПЕРАТУРА.

Когато включите уреда с докосване на бутона СТАРТ, иконката на температурата се извежда на дисплея.



За да включите уреда, натиснете бутона СТАРТ и го задръжте за малко – около 1 секунда.

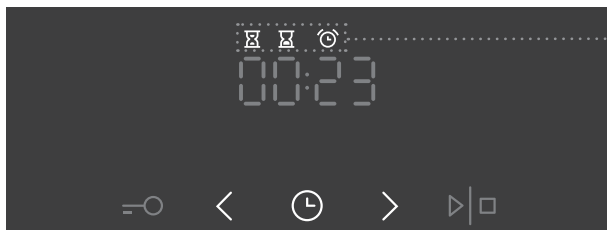
ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА

Първо завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ, след това задайте температурата.

Докоснете неколкратно бутона ТАЙМЕР, за да изберете желаната функция за таймера.

Иконката на избраната функция за таймера ще светне и времето за начало/ край на готвенето ще започне да мига на дисплея.

Натиснете СТАРТ, за да започне процесът на готвене. Ще се изведе ИЗМИНАЛОТО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ.



Дисплей за функцията на таймера



Настройка на времето за готвене

В този режим можете да определите продължителността на работа на фурната (времето за готвене). Задайте желаното време за готвене. Първо задайте минутите, след това и часовете. Иконката и времето за готвене ще се изведат на дисплея.



Задаване на отложен старт

В този режим можете да определите времетраенето на процеса на готвене (времето за готвене) и времето, в което желаете процесът на готвене да приключи (краен час). Уверете се, че часовникът е сверен точно и показва текущото време.

Пример:

Текущо време: 12 часа на обяд

Време за готвене: 2 часа

Край на готвенето: 18:00 часа

Първо задайте времето за готвене (времметраенето), т.е. 2 часа. Сборът от текущия час и времето за готвене автоматично се извежда (14:00 ч.) Докоснете отново бутона на ТАЙМЕРА, за да изберете символа за ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и задайте времето, в което искате готвенето да приключи (18:00 часа).

Натиснете СТАРТ, за да започне процесът на готвене. Таймерът ще изчака времето за начало на процеса на готвене и символът ще светне. Фурната ще се включи автоматично (в 16:00 часа) и ще спре да работи в избрания час (18:00 часа).



Настройване на брояча за минути

Броячът на минути може да се използва независимо от работата на фурната. Най-дългата възможна настройка е 24 часа.

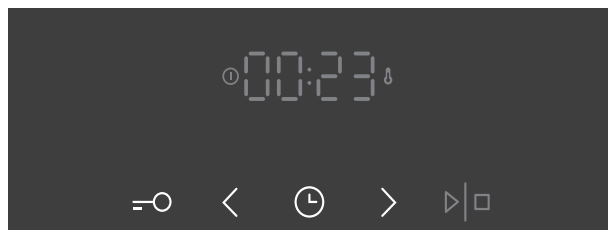
По време на последната минута от оставащото време, броячът на минути се извежда в секунди.



След като зададеното време изтече, фурната автоматично ще спре работа (край на готвенето). Ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите, като натиснете произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

Функциите на таймера могат да бъдат отменени, като зададете часа на „0“. Всяка функция на таймера може да бъде бързо отменена чрез едновременно натискане на бутон > и < и задържането им за кратко.

ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ / ЕКСТРИ



Функциите се активират/дезактивират, като натиснете желаните бутони или комбинацията от бутони.

ЗАЩИТА НА ДЕЦА

Активирайте тази функция, като натиснете бутона ЗАЩИТА НА ДЕЦА. На дисплея ще се изведе индикация „Лос“ (за 5 секунди). Докоснете отново бутона, за да дезактивирате защитата за деца.

Ако функцията Защита на деца е активирана, без да е активирана функцията Таймер (изведен е само часовникът), то фурната няма да работи. Ако функцията Защита на деца е активирана, след като е зададена функцията таймер, то фурната ще работи нормално; въпреки това обаче няма да можете да промените настройките.

Ако функцията Защита на деца е активирана, системите могат да бъдат променени, но не е възможно да се променят допълнителните функции. Процесът на готвене може да бъде завършен, като завъртите копчето на селектора в положение "0".

Защитата на деца ще остане активна, след като фурната бъде изключена. За да изберете нова система, защитата за деца трябва да бъде дезактивирана.

ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

Осветлението на фурната ще се включи автоматично, всеки път когато бъде избрана система на готвене.

5sek < ЗВУКОВ СИГНАЛ

Силата на звуковия сигнал може да бъде настроена, когато не е активирана някоя от функциите на таймера (изведен е само часът).

Натиснете бутона < и го задръжте за пет секунди. Най-напред на дисплея ще се появи индикация „Vol“, последвана от две напълно осветени ленти. Докоснете < и >, за да изберете едно от три нива за сила на звука (една, две или три ленти). След три секунди настройката ще бъде запаметена автоматично и ще се появи текущият час.

5sek > НАМАЛЯВАНЕ КОНТРАСТА НА ДИСПЛЕЯ

Селекторът за избор на система на готвене трябва да бъде в позиция "0".

Задръжте бутона > за 5 секунди. След това на дисплея ще се появи индикация „brt“, последвана от две напълно осветени ленти. Докоснете бутоните < и >, за да регулирате яркостта на дисплея (една, две или три ленти за нивото). След три секунди настройката ще бъде запаметена автоматично.

⊖ ⊙ РЕЖИМ ГОТОВНОСТ

Натиснете едновременно и задръжте бутоните „ключ“ и „часовник“ за 5 секунди, за да изключите дисплея. „OFF“ ще се появи за няколко секунди; след това иконката „CLOCK“ ще светне.

За да се активира отново дисплея с часовника, натиснете едновременно тези два бутона, когато няма активна функция на таймера.



В случай на прекъсване на захранването или ако уредът е бил изключен от електрическата мрежа, настройките на допълнителните функции ще се запазят за не повече от няколко минути. След това всички настройки, с изключение на звуковия сигнал, яркостта на дисплея и защитата на деца ще се върнат към техните фабрично зададени стойности.

СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

Стартирайте процеса на готвене, като натиснете и задръжете за известно време бутона СТАРТ/СТОП. Символите за температура и работен процес ще светнат.

Ако не бъде избрана функция на таймера, времетраенето на готвенето и времето за готвене ще се появят на дисплея.




Когато фурната загорява, символът за температура ще мига. Когато фурната достигне зададената температура, символът ще свети и ще прозвучи кратък звуков сигнал.

 По време на работа символът за температура свети и угасва, което указва работата на нагревателите.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

За да спрете процеса на готвене, натиснете и задръжете бутона СТАРТ/СТОП.

Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ и КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА ТЕМПЕРАТУРА в положение "0".

 След приключване на готвенето всички настройки на таймера също влизат в пауза и се отменят, освен броячът на минути. Ще се изведе часът (часовникът). Вентилаторът ще продължи да работи още известно време.

ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ (РЕЖИМИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ) И ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ

Ако не можете да намерите желаната от вас храна в таблицата за готвене, потърсете информация за сходна храна. Описаната информация се отнася за готвене на едно ниво на фурната.

Указан е интервалът на препоръчителната температура. Започнете готвенето при по-ниска температура и я увеличете, ако прецените, че храната не се е запекла достатъчно.

Указаното време за готвене е приблизително и може да се различава в зависимост от условията.

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система на готвене.

Загрявайте фурната предварително, само ако това е необходимо за приготвяне на съответното ястие или ако е указано в таблиците в ръководството за употреба на уреда. Загряването на празна фурна води до консумация на много електроенергия. Печенето на няколко вида тестени изделия или няколко пици последователно ще спести много електроенергия, тъй като фурната вече ще е загрята.

Използвайте тъмни или черни силиконови или емайлирани тави за печене, тъй като те са много добър проводник на топлината.

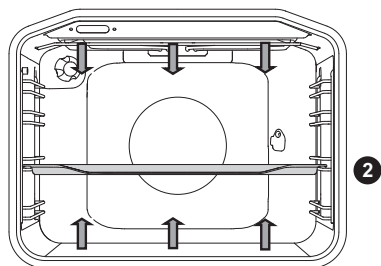
Когато използвате пергаментова хартия за печене, се уверете, че тя е устойчива на високи температури.

Когато готвите големи парчета месо или тестени изделия, във фурната ще се образува много пара, която може да се кондензира по вратата на фурната. Това е нормално явление, което няма да се отрази неблагоприятно върху работата на уреда. След като приключите готвенето, подсушете вратата и стъклото на вратата.

Изключвайте фурната около 10 минути преди края на готвенето, за да спестите електроенергия като използвате акумулираната топлина.

Не оставяйте храната да се охлажда в затворената фурна, за да предотвратите кондензацията (образуването на капчици вода).

ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



Нагревателите в горната и долна част на фурната нагреват равномерно вътрешността ѝ.

Печене на месо:

Използвайте съдове или тави с емайлирано покритие, съдове от закалено стъкло, глина или чугунени съдове. Тавите от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като те силно отразяват топлината.

Използвайте съдове или тави с емайлирано покритие, съдове от закалено стъкло, глина или чугунени съдове. Тавите от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като те силно отразяват топлината.

Храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО				
Свинско печено	1500	2	190–200	120–130
Свинска плешка	1500	2	190–200	120–140
Свинска рулада	1500	2	190–200	120–140
Руло "Стефани"	1500	2	200–210	60–70
Говеждо печено	1500	2	190–210	120–140
Ростбиф, добре изпечен	1000	2	200–210	40–60
Телешка рулада	1500	2	180–200	90–120
Агнешко филе	1500	2	190–200	100–120
Заешко филе	1500	2	190–200	100–120
Еленски бут	1500	2	190–200	100–120
Пица *	/	2	200–220	20–30
Пиле	1500	2	190–210	70–90
РИБА				
Задушена риба	1000	2	210	50–60

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

Използвайте тази система да печете пиле, ако вашият уред няма система .

Използвайте тази система да печете пица, ако вашият уред няма система .

Печене на тестени изделия:

Използвайте само едно ниво на фурната и тъмни тави за печене. Ако използвате по-светли тави, запичането на тестените изделия ще стане по-бавно, тъй като тези съдове отразяват топлината. Винаги поставяйте тавите за печене върху решетката. Ако използвате приложената тава за печене, извадете решетката. Времето за готвене ще бъде по-кратко, ако фурната е предварително загрята.

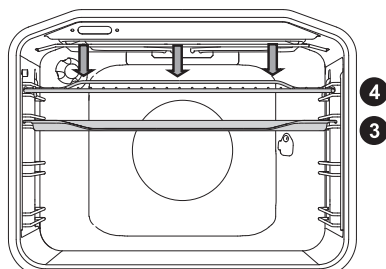
Храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Зеленчуково суфле	2	190–200	30–35
Сладко суфле	2	190–200	30–35
Рульца*	2	200–220	30–40
Бял хляб*	2	180–190	50–60
Хляб от елда*	2	180–190	50–60
Пълнозърнест хляб*	2	180–190	50–60
Ръжен хляб*	2	180–190	50–60
Хляб от лимец*	2	180–190	50–60
Сладкиш с орехи	2	170–180	50–60
Пандишпан *	2	160–170	25–30
Чийзкейк	2	170–180	65–75
Мъфини	2	170–180	25–30
Дребни сладки от тесто с мая	2	200–210	25–30
Пирожки със зеле	2	185–195	25–40
Флодов сладкиш	2	150–160	40–50
Целувки	2	80–90	120–130
Руло с желиран пълнеж	2	170–180	30–35
Пица*	2	275	8

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система на готвене.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ГОЛЯМ ГРИЛ, ГРИЛ



Когато печете храна с големия грил, ще се включат горният нагревател и нагревателят за грила, монтирани в горната част на фурната.

Когато печете храна с грила, ще се включат горният нагревател и нагревателят на грила, монтирани в горната част на фурната.

Включете предварително инфрачервения нагревател (грил) за 5 минути.

Наблюдавайте процеса на готвене през цялото време. Месото може бързо да изгори поради високата температура.

Печенето на грил е подходящо за приготвяне на хрупкаво и без мазнини месо като кренвирши, парчета месо и риба (стекове, шницели, стекове съомга или филе и др.) или за препичане на хляб.

Когато печете директно върху решетката, я намажете с олио, за да не се залепи месото за нея и я поставете на 4-тия водач на фурната. Поставете тавичката за опичане на мазнината на първия или втория водач. Когато печете в тава, се уверете, че има достатъчно течност в нея, за да не загори месото.

По време на печенето обръщайте месото.

След гриловане почистете фурната, аксесоарите и приборите.

Таблица за печене на грил – малък грил

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО				
Бифтек, недопечен	200 g на парче	3	230	18–21
Филе от свински врат	180 g на парче	3	230	18–22
Котлети/ пържоли	200 g на парче	3	230	20–22
Наденички	70 g на парче	3	230	11–14
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
Препечени филийки	/	4	230	3–4
Принцеси	/	4	230	5–7

Таблица за печене на грил - голям грил

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО				
Бифтек, недопечен	200 g на парче	3	230	14–16
Бифтек, добре изпечен	200 g на парче	3	230	18–21
Филе от свински врат	180 g на парче	3	230	19–23
Котлети/ пържоли	200 g на парче	3	230	20–24
Телешки шницел	180 g на парче	3	230	19–22
Наденички	70 g на парче	3	230	11–14
Леберкез	150 g на парче	3	230	9–15
РИБА				
Стекове/филе от сьомга	150 g на парче	3	230	19–22
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
6 филии бял хляб (тост)	/	4	230	1.5–3
Принцеси	/	4	230	3.5–7

Когато печете в тава, се уверете, че има достатъчно течност в нея, за да не заgorи месото. По време на печенето обръщайте месото.

Когато печете пъстърва, подсушете рибата с домакинска хартия. Поставете подправки вътре; намажете рибата с мазнина отвън и я поставете на решетката. Не обръщайте рибата, когато гриловате.



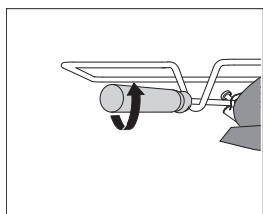
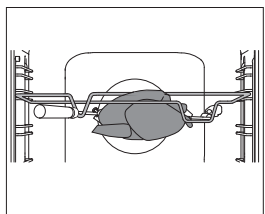
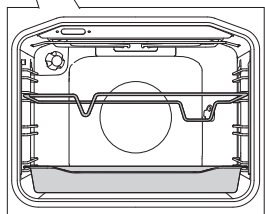
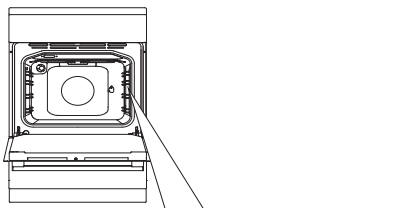
Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате грила (инфрачервения нагревател).

Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещават много по време на печенето. Затова използвайте ръкохватки и щипки за месо.

Готвене с приставката за печене на грил (в зависимост от модела)



Максималната температура, когато използвате приставката за печене на грил, е 230°C.




1 Пъхнете държача за грила на третия водач отдолу нагоре и поставете дълбоката тава на най-долния (първия) водач, която да служи като тава за оптичане на мазнината.

2 Нанижете месото на шиша и затегнете с винтовете.

Поставете държката на шиша върху предния държач на шиша и пъхнете върха в отвора отдясно на задната страна на фурната (отворът е защитен с въртящо се капаче).

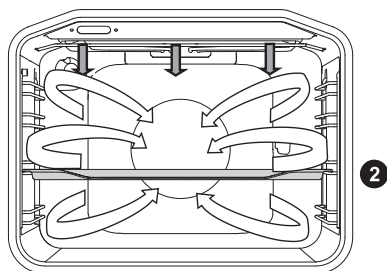
3 Развийте държката на шиша и затворете вратата на фурната.

Включете фурната и изберете система ГОЛЯМ ГРИЛ .



Грилт ще работи само когато вратата на фурната е затворена.

ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР



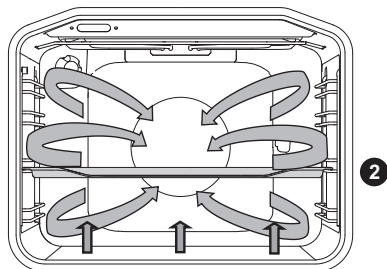
В този режим на работа нагревателя за грила и вентилаторът работят едновременно. Подходящ е за грилове на месо, риба и зеленчуци.

(Вижте описанията и съветите за ГРИЛОВАНЕ.)

Вид храна	Тегло (g)	Ниво на водача (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО				
Патица	2000	2	150–170	80–100
Свинско печено	1500	2	160–170	60–85
Свинска плешка	1500	2	150–160	120–160
Свински бут	1000	2	150–160	120–140
Половин пиле	700	2	180–190	50–70
Пиле*	1500	2	190–210	60–90
РИБА				
Пъстърва	200g/парче	2	170–180	45–50

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система на готвене.

ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

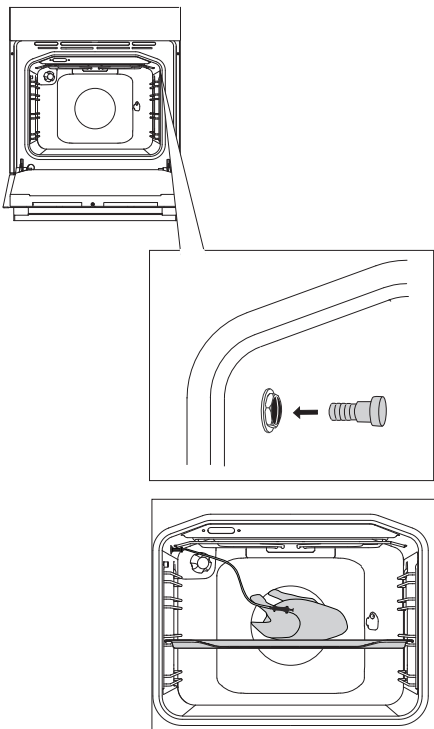
(Вижте описанията и съветите за ГОРЕН и ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ.)

Храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
Чийзкейк, сладкиши от пясъчно тесто	2	150–160	65–80
Пица *	2	200–210	15–20
Киш Лорен, тестени изделия от пясъчно тесто	2	180–200	35–40
Ябълков пай, тесто с мая	2	150–160	35–40
Ябълков шрудел, бутер тесто	2	170–180	45–65

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система на готвене.

Печене със сонда за месо (в зависимост от модела)

Когато печете със сондата за месо, задайте желаната температура за сърцевината на вашето ястие.



1 Свалете металното капаче от гнездото в горния десен ъгъл на дясната стена на фурната.

2 Пъхнете щекера на сондата за месо в гнездото и забийте сондата в месото.

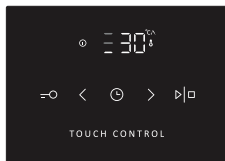


Когато сондата е свързана, на дисплея ще се появи индикацията „Prob“ за 3 секунди. След това иконката (сонда за месо) ще се появи на дисплея и ще остане там, докато сондата е свързана.

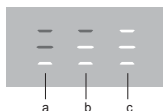
Всички други активни функции ще бъдат отменени или изтрити.



Температурата по подразбиране от 80 °C ще мига на дисплея. Тя може да бъде променена, ако е необходимо, с бутоните < и > в диапазона от 30 °C до 99 °C.



Когато желаната температура е зададена, натиснете СТАРТ/СТОП, за да стартирате програмата. По време на работа на програмата зададената температура и текущата температурна скала ще мигат на дисплея.



- a** начало
- b** среда
- c** край



Когато зададената температура на сърцевината бъде достигната, фурната ще спре процеса на готвене.

Ще прозвучи звуков сигнал и на дисплея ще се появи "End" (Край). Програмата за готвене със сонда за месо е приключила.

След приключване процеса на готвене, върнете обратно капачето.

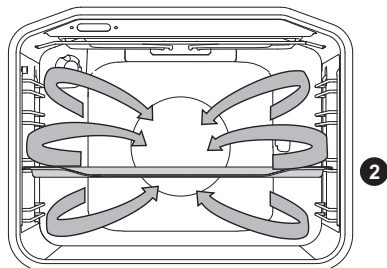


Използвайте само сонда за месо, предназначен за употреба с вашата фурна.

Уверете се, че по време на готвене сондата не се докосва до нагревателя. След като завърши готвенето, сондата ще бъде много гореща.

Внимавайте да не се изгорите.

ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия.

Печене на месо:

Използвайте съдове или тави с емайлирано покритие, съдове от закалено стъкло, глина или чугунени съдове. Тавите от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като те силно отразяват топлината.

По време на готвене, напълнете тавата с достатъчно течност, за да не заgorи месото. Обръщайте месото, докато се пече. Месото ще стане по-сочно, ако го покриете по време на печене.

Храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО				
Свинско печено, включително кожата	1500	2	170–180	140–160
Патица	1700	2	160–170	120–150
Гъска	4000	2	150–160	180–200
Пуйка	5000	2	150–170	180–220
Пилешки гърди	1000	2	180–190	70–85
Пълнено пиле	1500	2	170–180	100–120

Печене на тестени изделия:

Препоръчва се предварително загряване на фурната.

Бисквити и сладки могат да се пекат в плитки тави на няколко нива едновременно (2-ро и 3-то).

Отбележете, че времето за печене може да варира дори и ако използваните тави за печене са едни и същи. Бисквитите в тавата на горното ниво може да са готови по-бързо от тези на долното ниво.

Винаги поставяйте тавите за печене върху решетката. Ако използвате приложената тава за печене, извадете решетката.

За равномерен загар, се уверете, че бисквитите са с еднаква дебелина.

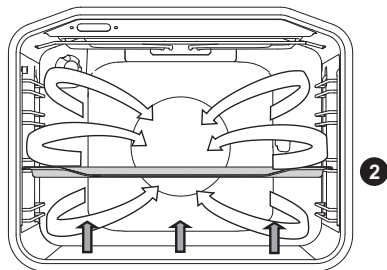
Храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Пандишпан	2	150–160	25–35
Торта/сладкиш от ронливо тесто	2	160–170	25–35
Плодов кейк, пандишпан	2	150–160	45–65
Пандишпанено руло*	2	160–170	15–25
Сладкиш с плодове, пай	2	160–170	50–70
Ябълков щрудел	2	170–180	40–60
Бисквити, сладкиши от пясъчно тесто	2	150–160	15–25
Плоски бисквити	2	150–160	10–20
Сладки, тесто с мая	2	170–180	20–35
Бисквити, бутер тесто	2	170–180	20–30
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ - ЗАМРАЗЕНИ			
Щрудел с ябълки и извара	2	170–180	50–70
Пица	2	170–180	20–30
Пържени картофи, готови за печене на фурна	2	170–180	20–35
Крокети, печени на фурна	2	170–180	20–35

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система на готвене.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР



Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на плодове и зеленчуци. Използвайте втория водач отдолу нагоре спрямо дъното на фурната и сравнително плитка тава за печене, за да може горещият въздух да циркулира през цялата горна част на ястието.

Консервиране:

Пригответе храната, която ще консервирате и подходящи буркани. Използвайте буркани с гумено уплътнение и стъклен капак. Не използвайте буркани с капачки на винт, метални капачки или тенекиени кутии. Уверете се, че бурканите са еднакви по размер, напълнете ги с едни и същи продукти и ги затворете здраво.

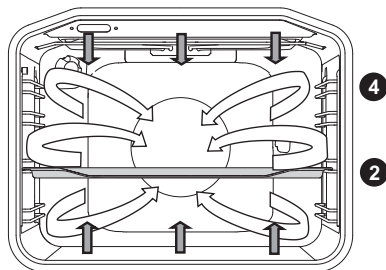
Налейте 1 литър гореща вода (прибл. 70 °C) в дълбоката тава на фурната и поставете 6 еднолитрови буркана в тавата. Сложете тавата на втория водач на фурната.

По време на консервирането наблюдавайте храната и продължете процеса, докато течността в бурканите заври

- когато се появят балончета в първия буркан.

Храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време на консервиране (мин.)	Поява на мехурчета (температура/време)	Време на престой във фурната (мин)	СИСТЕМА
ПЛОДОВЕ						
Ягоди (6×1 l)	2	180	40–60	изключване	20–30	
Плодове с костилки (6×1 l)	2	180	40–60	изключване	20–30	
Пюре (6×1 l)	2	180	40–60	изключване	20–30	
ЗЕЛЕНЧУЦИ						
Туршия (6×1 l)	2	180	40–60	изключване	20–30	
Фасул/моркови (6×1 l)	2	180	40–60	120°C, 60 мин	20–30	

ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР



Тази функция се използва за печене на всякакви тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци. Преди да сложите храната в предварително загрятата фурна, изчакайте светлинният индикатор да угасне. За най-добри резултати печете само на един рафт (ниво). Фурната трябва да бъде загрята предварително. Използвайте втория или четвъртия водач отдолу нагоре.

Тип тестено изделие	Ниво на водача (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
Мраморен кейк	2	140–150	45–55
Правоъгълен кейк	2	130–140	45–55
Чийзкейк	2	130–140	55–65
Плодов кейк - пясъчно тесто	2	140–150	35–45
Пандишпан	2	140–150	25–35
Торта/сладкиш от ронливо тесто	2	140–150	25–35
Плодов кейк, пандишпан	2	130–140	35–45
Пандишпанено руло	2	140–150	18–23
Коледна питка	2	130–140	50–60
Руло с желиран пълнеж	2	150–160	25–35
Домашен кейк	2	130–140	40–50
Бисквити от пясъчно тесто	2	140–150	18–25
Плоски бисквитки*	2	130–140	10–15
Дребни сладки, тесто с мая	2	140–150	15–20
Хляб*	2	170–180	45–55
Киш лорен	2	180–190	13–20
Ябълков щрудел	2	150–160	35–45
Пица*	2	180–190	13–20
Сладкиши от бутер тесто	2	150–160	18–25

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система на готвене.

РАЗМРАЗЯВАНЕ



При този режим ще циркулира само въздух, без да се включва никой от нагревателите. Храната, подходяща за размразяване, включва: торта с тежък крем или маслен крем, сладкиши и тестени изделия, хляб, кифлички и дълбоко замразени плодове.

В повечето случаи е препоръчително да извадите храната от опаковката ѝ (не забравяйте да свалите всички метални щипки или телчета).

Когато изтече половината от времето за размразяване, е необходимо да обърнете парчетата храна, да ги разбъркате и да ги разделите, ако са залепнали едно за друго при замразяването.

ЗАТОПЛЯНЕ НА СЪДОВЕ



Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете за сервиране (чинии, чаши), преди да сервирате храната в тях, което ще позволи да я съхраните по-дълго време топла.

ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА



Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрива. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади.

Децата не трябва да почистват уреда или да извършват поддръжка без съответно наблюдение.

Алуминиеви повърхности

Почиствайте алуминиевите повърхности с неабразивни течни почистващи препарати, предназначени за такива повърхности. Нанесете от препаратата върху мокра кърпа и почистете повърхностите. След това изплакнете с вода. Не нанасяйте почистващия препарат директно върху алуминиевата повърхност. Не използвайте абразивни почистващи препарати или гъби.

Забележка: Повърхността не трябва да влиза в контакт с почистващи спрейове за фурна, тъй като това може да доведе до видими и трайни повреди.

Предна част на корпуса от неръждаема стомана

(в зависимост от модела)

Почиствайте тази повърхност само с мек почистващ препарат (сапунена вода) и мека гъба, която няма да надраска покритието. Не използвайте абразивни почистващи препарати или препарати, съдържащи разтворители, тъй като е възможно да надраскат повърхността на корпуса.

Лакирани повърхности и пластмасови части

(в зависимост от модела)

Не почиствайте копчетата и бутоните, дръжките на вратата, стикерите и заводските табелки с абразивни почистващи препарати или груби почистващи материали, почистващи препарати на спиртна основа или със спирт. Избърсвайте веднага всички петна с мека, неабразивна кърпа, навлажнена с вода, за да не се повреди повърхността.

Можете да използвате също и почистващи препарати и почистващи материали, предназначени за подобни повърхности по начина, указан от техните производители.



Повърхностите с алуминиево покритие не трябва да влизат в контакт с почистващи спрейове за фурна, тъй като това може да доведе до видими и трайни повреди.


ПОЧИСТВАНЕ НА СЪГЛОКЕРАМИЧНАТА ПОВЪРХНОСТ

След всяко ползване изчакайте съглокерамичната повърхност да се охлади и я почистете. В противен случай всички останали замърсявания ще загорят върху горещата повърхност следващия път, когато използвате плота.

За редовно почистване на съглокерамичния плот използвайте продукти за поддръжка, които създават защитен слой по повърхността и предпазват от залепване на замърсяванията.



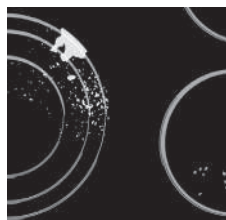
Преди всяко ползване на съглокерамичната повърхност забършете праха или други замърсявания, които могат да надраскат повърхността, както от плота така и от дъното на съда.

 Домакинска тел, абразивни гъби или препарати могат да надраскат повърхността на плота. Тя може да се повреди и от агресивни спрейове и неподходящи течни препарати.



Обозначенията може да се изтъркат, когато използвате агресивни или абразивни почистващи препарати или съдове с наранено дъно.


Отстранете петната от вода с мек разтвор с оцет. Но не използвайте този разтвор за почистване на рамката (само при някои модели), тъй като може да загуби блясъка си. Не използвайте агресивни спрейове или препарати за премахване на варовика.



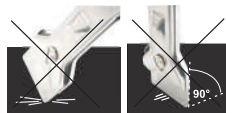
За упоритите замърсявания използвайте специални почистващи препарати за съглокерамични плотове. Следвайте инструкциите на производителя. Уверете се, че напълно сте отстранили остатъците от почистващи препарати след почистването, тъй като те могат да повредят съглокерамичната повърхност, когато зоните за готвене се нагорещат.


Отстранете упоритите или загорели остатъци с шпатула. Внимавайте, когато ползвате шпатулата, за да не се нараните.

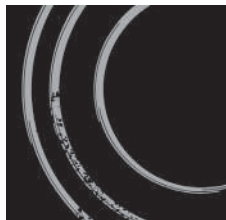


 Използвайте шпатулата, само когато замърсеното не може да бъде отстранено с влажна кърпа или специалните почистващи препарати за съглокерамичен плот.


Дръжте шпатулата под правилен ъгъл (45° до 60°). Нежно притискайте шпатулата към съглото и я плъзгайте над обозначенията, за да отстраните замърсяванията. Уверете се, че пластмасовата дръжка на шпатулата (при някои модели) не влиза в контакт с гореща зона за готвене.



 Не натискайте шпатулата перпендикулярно на съглото и не драскайте повърхността на плота с нейното острие.



Незабавно отстранете всяка захар или храна с високо съдържание на захар от стъклокерамичния плот, като използвате шпатулата, дори ако плотът е още горещ, тъй като захарта може трайно да увреди стъклокерамичната повърхност.

 Обезцветяването на стъклокерамичната повърхност не влияе върху работата или стабилността на повърхността. Такова обезцветяване в повечето случаи е следствие от остатъци храна, загорели на повърхността, или може да бъде причинено от някои материали за готварски съдове (като алуминий или мед). Такова обезцветяване е много трудно да бъде премахнато напълно. Забележка: Обезцветяването и други подобни недостатъци влияят само върху външния вид на плота и не се отразяват върху неговата функционалност. Отстраняването на такива недостатъци не се покрива от гаранцията.

СТАНДАРТНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

Можете да използвате стандартната процедура за почистване, за да почистите упоритите замърсявания във фурната (като използвате почистващи препарати или спрей за фурна). След такова почистване, изплакнете обилно остатъците от почистващия препарат.

Почиствайте фурната и аксесоарите след всяка употреба, за да не загорят мръсотията по повърхността на фурната. Най-лесният начин да почистите мазнината е като използвате топла сапунена вода, докато фурната е все още топла.

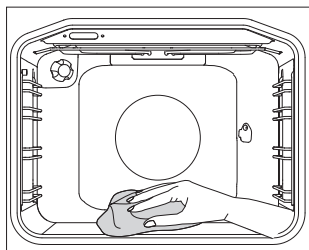
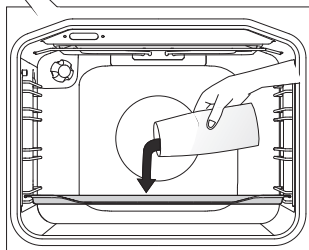
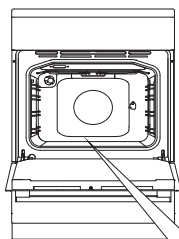
За упорити петна и замърсявания използвайте стандартните почистващи препарати за фурна. Изплакнете добре с чиста вода, за да премахнете остатъците от почистващия препарат.

Никога не използвайте силни почистващи препарати, абразивни почистващи препарати, груби гъбички, препарати за петна и ръжда и др.

Почистете аксесоарите (тави за печене, решетки и др.) с гореща вода и препарат за почистване.

Фурната, вътрешността на фурната и тавите за печене са покрити със специално емайлирано покритие за по-гладка и устойчива повърхност. Това специално покритие прави по-лесно почистването при стайна температура.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ ФУРНАТА С ВОДА



1 Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ в положение за почистване с вода. 2. Задайте КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА в положение 70 °С.

2 Налейте 0,6 л вода в стъклена или плитка тава за печене и я поставете на долния водач.

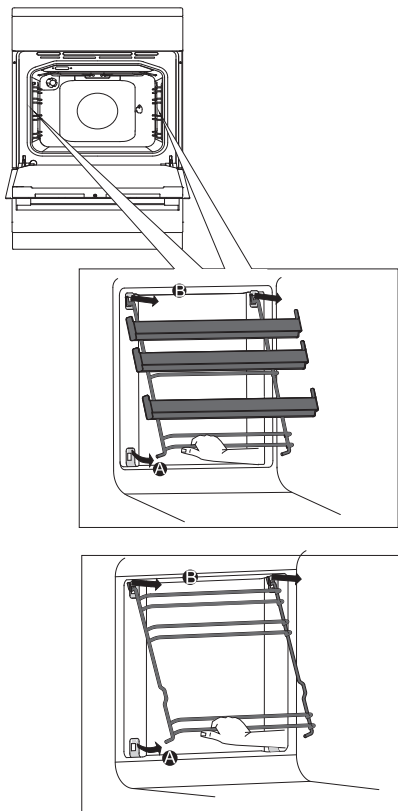
3 След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



Използвайте системата за почистване с вода само когато фурната се охлади напълно.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА ТЕЛЕНИТЕ И ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ РАЗТЕГАТЕЛНИ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



А Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната.

В Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.

За да върнете водачите на мястото им, извършете описаната процедура в обратен ред.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

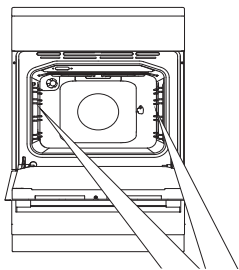
Не отстранявайте скобите, поставени във фурната.



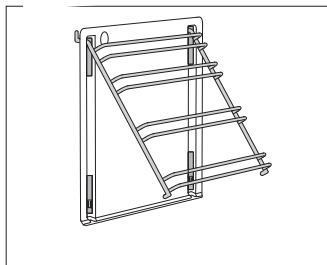
Не почиствайте разтегателните водачи в съдомиялна машина.

МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

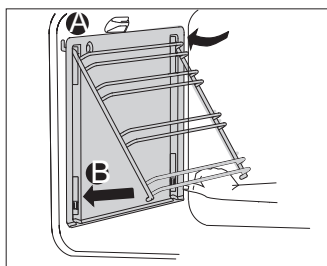
Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



Свалете телените или разтегателните водачи.



1 Монтирайте водачите върху каталитичната приставка.



2 Закачете приставките с приложените водачи, като използвате предвидените за това отвори и ги дръпнете нагоре.

A Поставете релсите на водачите в отвора в горната част.

B Натиснете ги до заключено положение в долната част.

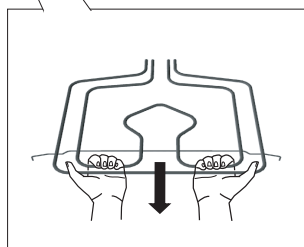
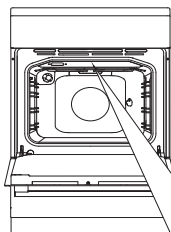


Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

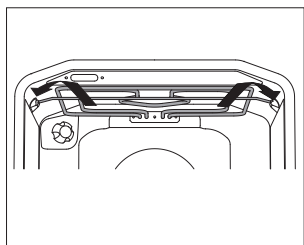
ПОЧИСТВАНЕ НА ГОРНАТА ЧАСТ НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

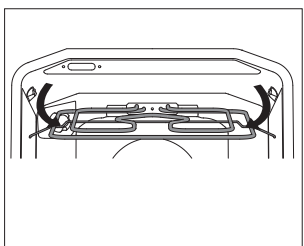
Горният нагревател за грила може да се съгва за по-лесно почистване на горната част на фурната. Преди да почистите фурната, извадете тавите, решетката и водачите.



Издърпайте нагревателя, докато кръстачката се освободи от държачите от лявата и дясната страна на фурната.

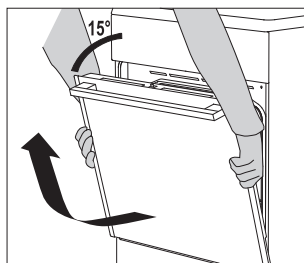
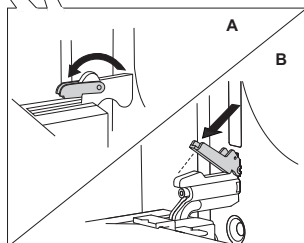
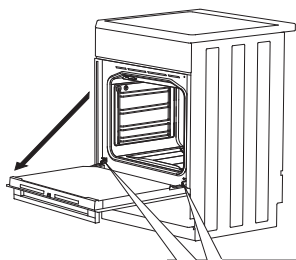


Издърпайте нагревателя, докато кръстачката се освободи от държачите от лявата и дясната страна на фурната.



Изключете уреда от електрическата мрежа.
Необходимо е да изчакате нагревателят да се охлади; в противен случай е възможно да се изгорите.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА



1 Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

2 **A** Завъртете стоперите обратно докрай (в случай на стандартно затваряне).
B При системата за меко затваряне, завъртете стоперите обратно на 90°.

3 Бавно затворете вратата докато стоперите се изравнят с леглата на пантите. Под ъгъл 15° (спрямо позицията на затворената врата) повдигнете леко вратата за я издърпайте от леглата на двете панти на уреда.



За да поставите вратата обратно на мястото ѝ, извършете описаната процедура в обратен ред. Ако вратата не се отваря или затваря правилно, се уверете, че зъбчетата на пантите са влезли в леглата на пантите.

МЕКО ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

Вратата на фурната е оборудвана със система, която омекотява силата на затваряне на вратата под ъгъл 75 градуса. Това позволява просто, тихо и плавно затваряне на вратата. Леко натискане (под ъгъл 15 градуса спрямо позицията на затворената врата) е достатъчно, за да се затвори вратата автоматично и меко.



Ако приложената сила при затваряне на вратата е прекалено голяма, ефектът от системата ще се намали или системата няма да проработи с оглед съображения за безопасност.

КЛЮЧАЛКА НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

Отворете ключалката на вратата внимателно, като я натиснете надясно с палец и едновременно с това дръпнете вратата навън.



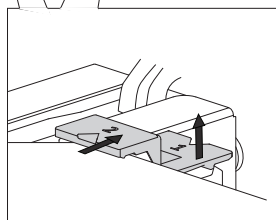
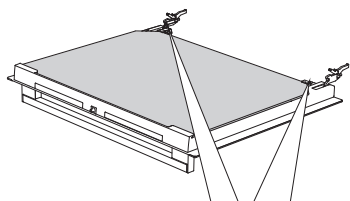
Когато вратата на фурната бъде затворена, ключалката на вратата автоматично се връща в първоначална позиция.



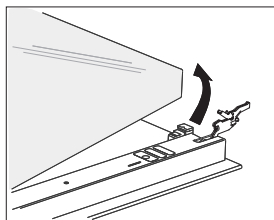
Когато поставяте вратата, винаги се уверявайте, че застопоряващите устройства на пантите са поставени правилно в леглата на пантите, за да предотвратите внезапно затваряне на основната панта, която е свързана със силно натегнатата главна пружина. Ако се задейства главната пружина, съществува риск да се нараните.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

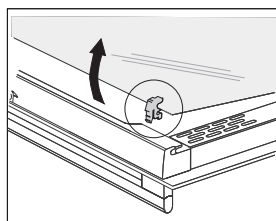
Съкленият панел на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите. Свалете вратата на фурната (вижте глава „Сваляне и поставяне на вратата на фурната“).



1 Повдигнете леко държачите от лявата и дясната страна на вратата (маркировка 1 на държача) и ги издърпайте от съкления панел (маркировка 2 на държача).



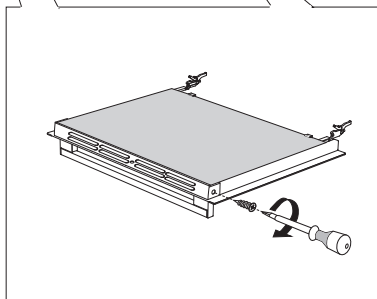
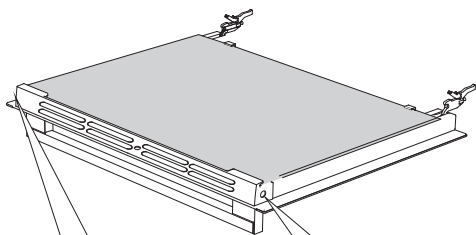
2 Хванете съкления панел на вратата за долния край; повдигнете го леко така, че да се откачи от държача и го свалете.



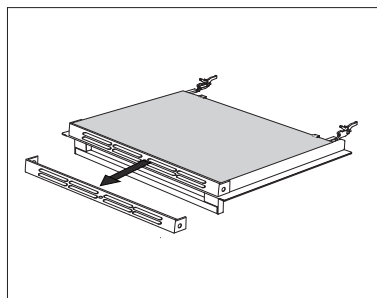
3 За да свалите третия съклен панел (само при някои модели), го повдигнете и свалете. Също така, свалете гумените уплътнители от съкления панел.



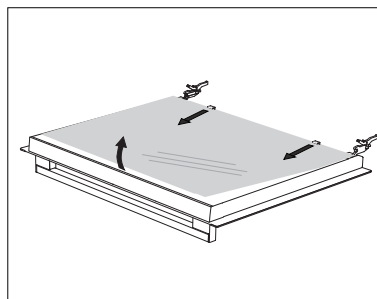
За да поставите обратно съкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на съкления панел трябва да се застъпват.



1 Развийте болтовете на държача от двете страни на вратата.



2 Свалете държача.



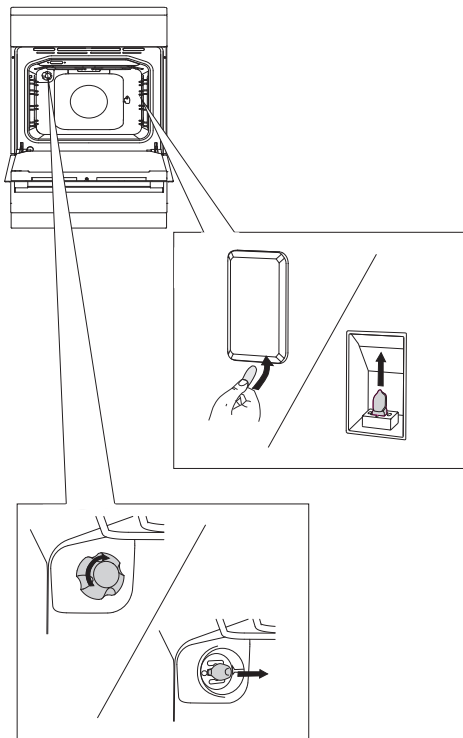
3 Лекo повдигнете стъклото и го откачете от щипките в долната част на вратата.

За да поставите обратно, спазвайте обратната последователност.


СМЯНА НА КРУШКАТА

Крушката на лампичката е консуматив и не се покрива от гаранцията. Преди да смените крушката, извадете тавите, решетката и водачите.

Използвайте (кръстата) отвертка Phillips. (Халогенна лампа: G9, 230 V, 25 W; стандартна крушка E14, 25 W, 230 V)



Използвайте плоска отвертка, за да отворите капачето на крушката и да го свалите. Сменете крушката.

 Внимавайте да не повредите емайла.

Развийте капачето на крушката и свалете крушката.


 Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем/грешка	Причина
Основният предпазител в дома ви често изключва.	Извикайте сервизен техник. Уверете се, че мощността на всички включени уреди не надвишава капацитета на електрическата мрежа в дома ви.
Осветлението на фурната не работи.	Процесът на смяна на крушката на лампичката е описан в главата
Ястието е недопечено. . .	Проверете дали сте избрали правилната температура и система на нагряване. Проверете дали вратата на фурната е затворена.

Индикация за грешка на дисплея на готварския плот	Причина	Решение
Включили сте зоната за готвене, но символът »Ц« продължава да мига.	Съдът не е подходящ за индукционни плотове или диаметърът му е твърде малък. Вероятно съдът е прегрял и е загубил феромагнитните си свойства.	Проверете дали съдът има феромагнитни свойства (дали привлича магнит) Уверете се, че диаметърът на съда е достатъчно голям (обикновено над 12 см). Ако след включване и изключване дисплеят продължава да мига, изключете уреда от електрическата мрежа. Изчакайте пет минути и го свържете отново.
Функцията за бързо нагряване с усилване на мощността се изключва автоматично.	Нормално е тази функция да се изключи автоматично след определен период от време и зоната за готвене да превключи на степен на мощност 9. Ако зоната за готвене е прегряла, механизмът за безопасност ще изключи функцията за допълнителна мощност!	Включете отново функцията за усилване на мощността. Ако е необходимо, изключете зоната за готвене и я включете отново. След това активирайте функцията за усилване на мощността Power Boost. Изчакайте известно време уредът да се охлади.
На дисплея се появява съобщение за грешка "E2".	Зоната за готвене е прегряла.	Изчакайте тя да се охлади. След това използвайте по-ниска степен на мощност.
На дисплея се появява съобщение за грешка "E3".	Неподходящи съдове за готвене, без феромагнитни свойства.	Използвайте друг съд за готвене.

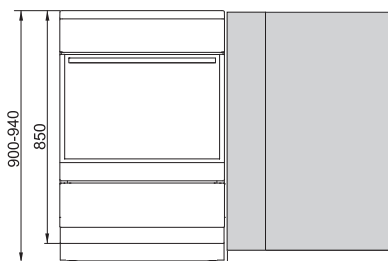
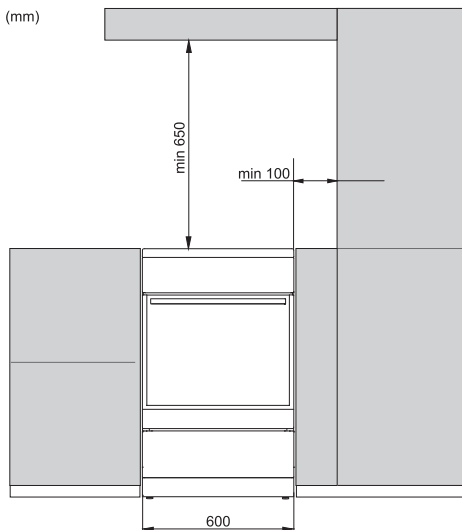
Индикация за грешка на дисплея на готварския плот	Причина	Решение
Извеждат се други индикации за грешки "Er" или "E + number"	Има грешка в от електрическата верига.	Изключете уреда от електрическата мрежа за 5 минути, после го свържете отново. Ако индикацията за грешка се изведе отново, извикайте сервизен техник.

Ако проблемите продължат да се проявяват, независимо че сте изпълнили описаните по-горе съвети, обадете се на оторизиран сервизен техник. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба. В този случай, потребителят трябва сам да поеме разходите по ремонта.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

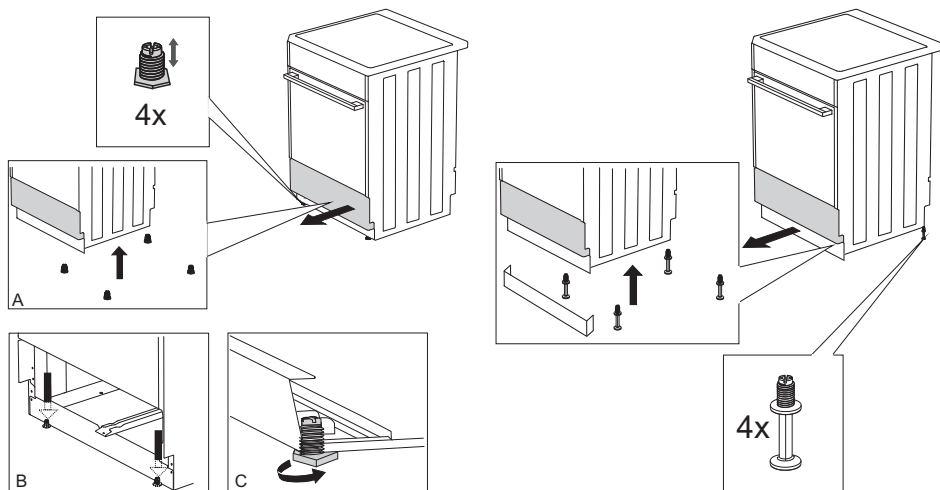
ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА УРЕДА (в зависимост от модела)

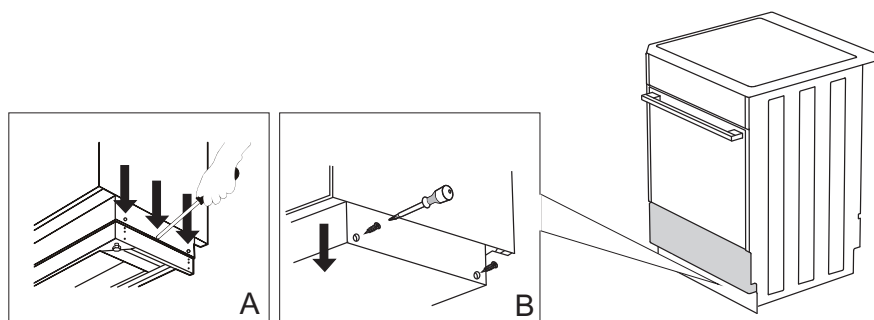
(mm)



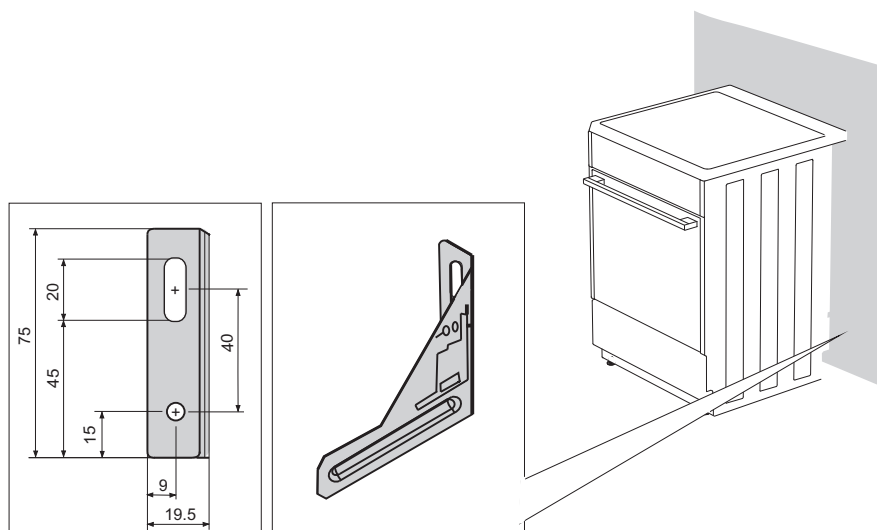
Стените или мебелите в съседство с уреда (под, задна стена на кухнята, странични стени) трябва да бъдат устойчиви на температура от поне 90 °С.

НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА И ДОПЪЛНИТЕЛНА ОПОРА



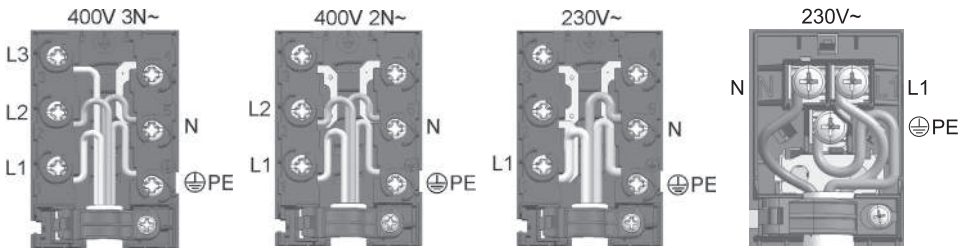
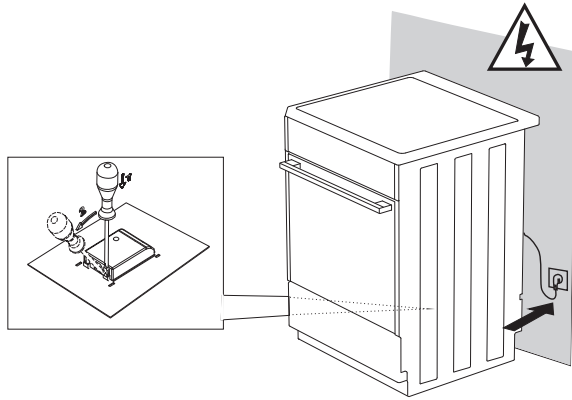


ПРЕДПАЗВАНЕ ОТ ПРЕОБРЪЩАНЕ



💡 Размерите в скоби представляват размерите за вграждане на поддържащата скоба без допълнителна опора. Ако приложеният елемент за защита на уреда от преобръщане не може да бъде закрепен здраво към стената с приложените винтове и дюбели, използвайте други приспособления за закрепване на скобата по такъв начин, че да не може да бъде изтеглена от стената.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА



ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД



Опаковките са направени от екологично съобразни материали, които могат да се рециклират, депонират или унищожават без опасност за околната среда. За тази цел опаковъчните материали са обозначени по съответен начин.

Символът върху продукта или върху неговата опаковка означава, че този уред не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Продуктът трябва да бъде отнесен в оторизиран център за събиране и обработка на изхвърлено електрическо и електронно оборудване.









Правилното депониране на продукта ще спомогне за предотвратяване на негативни ефекти върху околната среда и човешкото здраве, които биха могли да възникнат в случай на неправилно изхвърляне. За подробна информация относно изхвърлянето и обработката на продукта, моля, свържете се с местната градска управа, отговорна за управлението на отпадъците, фирмата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

Запазваме си правото на промени и грешки в инструкциите за употреба.

ТЕСТ ЗА ГОТВЕНЕ

Храната е тествана съгласно стандарт EN 60350-1.

Стандартно печене

Ястие	Оборудване	Водач (от дъното)	Система	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
Сладки - едно ниво*	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	3		140-150	25-30
Сладки - две нива*	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2 и 3		140-150	25-30
Сладки - три нива*	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2, 3, 4		140-150	25-30
Мъфини - едно ниво	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	3		140-150	30-40
Мъфини - две нива	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2 и 3		140-150	30-40
Мъфини - три нива	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2, 3, 4		140-150	30-40
Кейк	Кръгла метална форма/Телен рафт (помощна решетка)	2		160-170	20-25
Ябълков пай	Кръгла метална форма/Телен рафт (помощна решетка)	2		180	45

* Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Грил

Ястие	Оборудване	Водач (от дъното)	Система	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
Тост*	Телен рафт/ решетка	4		220	0:30-2:30
Кюфтета от кайма (плескавица)*	Телен рафт (помощна решетка) + плитка тава за печене за отпичане на мазнината	4		220	20-25

* Загрейте фурната предварително за 6 минути.

