

BG

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

gorenje

**EIT5355XPD
EIT5351XD**

Благодарим ви, че ни се доверихте и закупихте 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.

Инструкциите за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.d.
Partizanska cesta 12,
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Важна информация



Съвет, забележка



ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи и от хора с намалени физически, сензорни и умствени способности или недостатъчно опит и познания, само ако бъдат наблюдавани и инструктирани как да използват уреда безопасно и ако са наясно с опасностите, които могат да възникнат при употребата на уреда. 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 някои от достъпните на допир части могат да се нагорещят много по време на ползването му. Внимавайте да не докосвате нагревателните части на уреда. Дръжте децата под 8 годишна възраст настрана, освен ако не са под постоянно наблюдение.

ВНИМАНИЕ: Достъпните части на уреда могат да станат горещи по време на употреба. Малки деца не бива да стоят близо до 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.

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

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене и краткият процес на готвене трябва да бъдат наблюдавани непрекъснато.

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



ВНИМАНИЕ: вероятност от накланяне.



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

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

Не поставяйте върху индукционната зона за готвене предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци, тъй като те могат силно да се нагорещат.

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

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

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

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

Уредът не е предназначен за управление с външни таймери или система за дистанционно управление.

ВНИМАНИЕ: Използвайте единствено предпазители, направени от производителя на уреда или описани от производителя като подходящи. Употребата на неподходящи предпазители може да доведе до наранявания.

Ако захранващият кабел е наранен, трябва да бъде подменен от производителя, неговия оторизиран сервиз или други квалифицирани лица, за да се избегне опасност.

ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен само за готвене. Не бива да се използва за други цели, като например отопление на стая.

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

Не монтирайте уреда в близост до мощни източници на топлина, като камини и печки с твърдо гориво, тъй като високата температура около тях може да го повреди.

Уредът може да бъде свързан с електрическата мрежа само от оторизиран сервизен техник или специалист. Клеми (вместо свързващ кабел) трябва да бъдат обезопасени с капак (вижте допълнително оборудване). Самостоятелното ремонтиране на уреда или непрофесионалният ремонт може да доведе до опасност от сериозни наранявания или повреда на продукта.

Ако близо до този уред има разположени други електрически уреди и захранващите им кабели бъдат притиснати с вратата на фурната, е възможно те да се повредят, което може да причини късо съединение. Ето защо, дръжте захранващите кабели на другите уреди на безопасно разстояние от фурната.

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.

Уредът е оборудван със стъклена или стъклокерамична готварска повърхност. В случай на счупване:

- Изключете всички електрически нагревателни елементи и изключете уреда от електрическата мрежа.
- Не докосвайте повърхността на уреда.
- Не използвайте уреда.

При свързване на уреда използвайте кабел 5x1,5 мм² с маркировка H05VV-F5G1,5 или по-висока. Кабелът трябва да бъде инсталиран от сервизен техник или друго квалифицирано лице.

Уредът трябва да бъде свързан с твърда връзка според действащите правила на свързване.

Уредът трябва да бъде свързан с твърда връзка, която има способности за разкачане. Твърдата връзка трябва да бъде направена съгласно правилата за свързване.

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.

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.

ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ ЗА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

Металните 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.

Работата на уреда е безопасна с или без водачи.

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.

РЕЛЕФНИ ВОДАЧИ

Фурната има щамповани странични прорези на четири нива за поставяне на решетката и тавите за печене.

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.

Вентилаторът работи, когато работи и фурната.



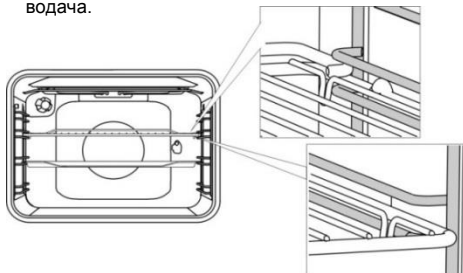
Уредът и някои от достъпните на допир части се загряват по време на готвене. Използвайте ръкохватки.

РЕШЕТКА



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

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.

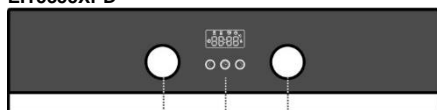


При нагряване формата на аксесоарите за готвене може да се промени. Това не влияе върху тяхната функционалност, а първоначалната им форма ще се възвърне при охлаждане.

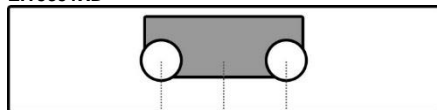
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(в зависимост от модела)

EIT5355XPD



EIT5351XD



1. Копче за избор на система на готвене
2. Копче за температура на фурната
3. Електронен таймер

КОПЧЕТА PUSH-PULL

(в зависимост от модела)

Леко натиснете копчето, за да излезе от контролния панел.

Копчетата могат да бъдат прибрани обратно в контролния панел само когато са в позиция "нула".

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.

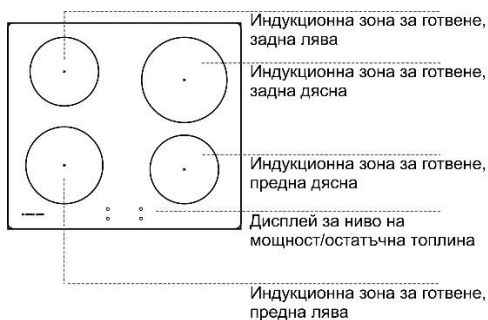
Почистете всички аксесоари и прибори с топла вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати.

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.

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

ИНДУКЦИОННА ГОТВАРСКА ПОВЪРХНОСТ

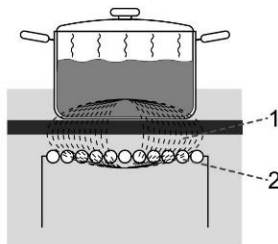
(в зависимост от модела)



СТЪКЛОКЕРАМИЧНА ГОТВАРСКА ПОВЪРХНОСТ

- Плотът е устойчив на температурни промени.
- Стъклокерамичната плоча е много здрава, но не е нечуплива. Тя може да се счупи, ако върху нея падне предмет, чийто ръб я удари. Такава повреда се вижда веднага или след известно време. Изключете незабавно повредената плоча от електрическата мрежа и не я използвайте.
- Използването на стъклокерамичния плот като място за съхранение може да доведе до надраскване и други повреди.
- Повърхността на плота е напълно равна и гладка без ръбове, които да акумулират замърсяване.
- 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



1. магнитно поле
2. индукционни тръби

- 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), което на свой ред нагрява 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 миесици или други почистващи препарати за почистване на горещ стъклокерамичен плот, тъй като това може да повреди повърхността.

ИНДУКЦИОННИ ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ

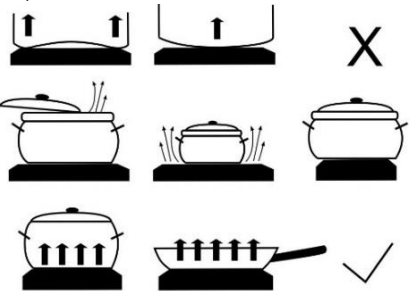
СЪДОВЕ, ПОДХОДЯЩИ ЗА ГОТВЕНЕ С ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ

- 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 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.
- Използвайте само съдове с равно дъно! Вдлъбнати или изпъкнали дъна могат да попречат на функцията за защита от прегряване и готварският плот може да стане твърде горещ. Това може да доведе до

пукнатини в стъклената повърхност и разтопяване на дъното на съда. В случай на повреда в резултат на ползването на неподходящи съдове или прегряването на празни, пресъхнали съдове (с нищо в тях), гаранцията е невалидна.



Използвайте само съдове подходящи за електрическо и индукционно готвене с:

- дебело дъно (най-малко 2,25 мм)
- равно дъно.

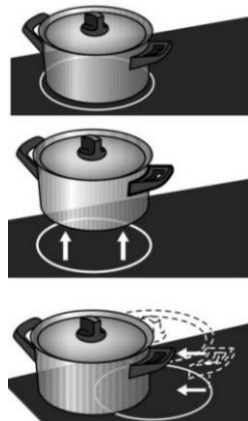
Зона за готвене	Минимален диаметър на дъното на съда
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm



ВНИМАНИЕ!

Когато използвате индукционни вградени плотове, не прибавяйте допълнително оборудване (например т.нар. редукионни пръстени или индукционна основа, които позволяват използването на съдове с немагнитно дъно) между основата на готварския съд и повърхността на стъклокерамичния плот. Прибавянето на такова оборудване може да повреди уреда и има висок риск от изгаряне.

РАЗПОЗНАВАНЕ НА СЪДОВЕ

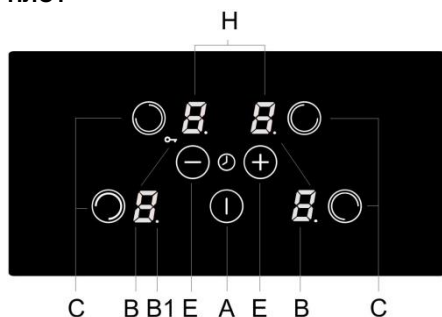


- Дори ако няма съд върху зоната за готвене или ако използваният съд е с диаметър по-малък от диаметъра на зоната за готвене, няма да има загуба на енергия. Ако съдът е много по-малък от зоната за готвене, той може да не бъде разпознат от зоната. Когато зоната за готвене е активна, знакът "Ц" се появява 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 подходящ размер. Използвайте съдове, подходящи за количеството храна, което готвите. Готвенето в голям, частично пълен съд консумира повече енергия.

РАБОТА С ИНДУКЦИОННИЯ ГОТВАРСКИ 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.

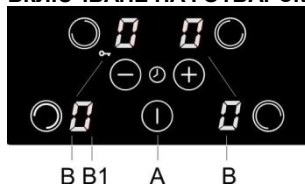
Таблицата изрежда някои примерни употреби за всяка степен.

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.


УПРАВЛЕНИЕ НА ПЛОТА

- 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 звук от сигнал.
- Не поставяйте никакви предмети върху повърхността на сензорите. Поддържайте повърхността на бутоните винаги чиста.

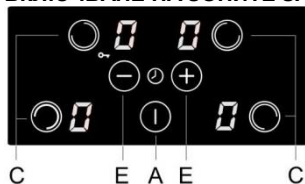
ВКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ



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



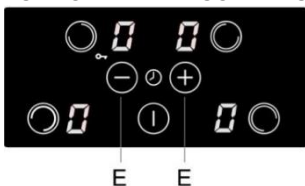
След като сте включили плота с бутона за включване/изключване (A), можете да активирате желаната зона за готвене в следващите 10 секунди.

- 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 "+" и "-" (E) можете да зададете степеня на мощност (1-9-P). Ако докоснете първо бутона "-", ще бъде зададена степен на мощност 9.



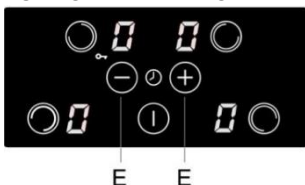
С продължително натискане на бутоните "+" или "-" (E) се увеличава или намалява автоматично степеня на мощност. Можете също да промените мощността на стъпки чрез натискане с прекъсване на съответните бутони.

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.

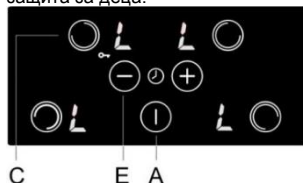
ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ



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 ЗАЩИТАТА ЗА ДЕЦА

- Плътът трябва да бъде изключен.
- Натиснете бутона (A), за да включите готварския плот. 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



Стъклокерамичният 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!

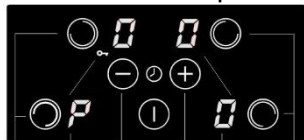
УСИЛВАНЕ НА МОЩНОСТТА (POWER BOOST)

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.



При зона за готвене с такава функция се активира допълнителна мощност за 5 минути; след това зоната преминава на ниво 9.

АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА УСИЛВАНЕ НА МОЩНОСТТА



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

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

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

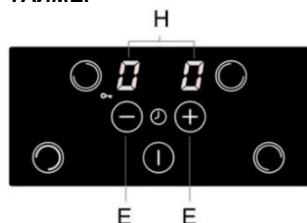
Максималното непрекъснато използване на дадена зона за готвене е ограничено и продължителността е показана в горната таблица. Когато зоната за готвене бъде изключена от механизма за безопасност, индикаторът извежда символите „0” или „H”, ако има някаква остатъчна топлина.

Например: 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

- Всеки плот 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 работи на няколко нива. Когато температурата на зоната за готвене се увеличи значително, мощността за готвене намалява автоматично. Ако това не е достатъчно, мощността на нагрявата зона за готвене намалява още или се изключва. В този случай на дисплея се извежда „E2”. Когато плотът се охладя, пълната мощност на зоната за готвене отново е достъпна.

ТАЙМЕР

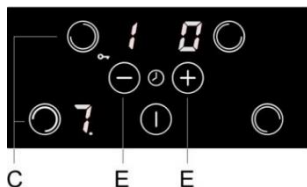


- Изберете таймера, като натиснете едновременно бутоните “-” и “+” (E). Настройките на таймера се извеждат на двата горни дисплея (H), през което време двата долни дисплея са изключени.
- Настройката на таймера се извежда само за 10 секунди, след което се извежда отново степента на мощност.

МОЖЕТЕ ДА ИЗБЕРЕТЕ ДВА РЕЖИМА НА РАБОТА

а) **Таймер с изключване** – функцията таймер е свързана с избраната зона за готвене. Когато времето изтече, зоната за готвене ще се изключи автоматично.

б) **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 предупредени за нещо различно от процеса на готвене. Активирането на таймера (или брояча на минути) ще бъде показано с две мигащи десетични точки до дисплея.

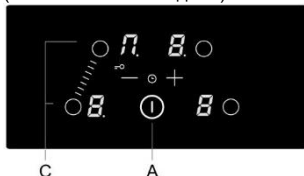
Задайте времето за готвене, като натиснете бутона "-" или "+" (E). (Първоначално натискане на бутона "-" ще зададе таймера на 30 минути. Ако натиснете и задържите бутона, настройката на дисплея постепенно ще се увеличава.) Стойността може да бъде зададена в диапазона от 01 до 99 минути. За всяка зона за готвене може да бъде настроен таймер с изключване.

За да проверите оставащото време, изберете съответната зона за готвене и активирайте функцията таймер. Натиснете "-" 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 потвърдите и изключите звуковия сигнал, натиснете произволен бутон; след 2 минути той ще се изключи автоматично.

BRIDGE ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

(в зависимост от модела)



- Някои модели позволяват да свържете двете леви зони за готвене, за да направите една обща голяма зона, където да поставите голяма овална тава. Тя трябва да бъде достатъчно голяма, за да покрие средите на двете зони за готвене.
- Максимална повърхност за готвене: 40 x 25 см. Препоръчваме употребата на тава с дебело дъно. По време на готвене, тавата се нагрива. Внимавайте да не се изгорите.
- Уверете се, че не покривате панела за управление, когато поставяте тавата на плота.

АКТИВИРАНЕ НА BRIDGE ЗОНИТЕ

- Включете плота с натискане на сензора OFF/ON (A).
- Едновременно натиснете сензорите за двете зони за готвене в лявата страна на плота (C). Дисплеят показва символ Π за задната лява зона, указвайки, че двете зони са вече свързани.

- Задайте желаната мощност за свързаната зона.
- За по-нататъчна промяна на нивото на готвене, първо натиснете сензора за предната лява зона.



Няма възможност за повишаване на мощността с функцията Power Boost, когато двете зони са свързани. Максималната мощност е на ниво 9.

ДЕАКТИВИРАНЕ НА BRIDGE ЗОНИТЕ

- Едновременно натиснете сензорите за двете леви зони на плота. Символът Π изчезва и плътът се изключва.
- Двете зони за готвене ще работят поотделно.

ФУНКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ДИСПЛЕЙ ЗА ГРЕШКА

Готварският плот е снабден със сензори за защита от прегряване. Ако температурата се покачи твърде много, отделни зони за готвене или дори целият плот може автоматично да се изключи временно.

Грешка, възможна причина, решение

Непрекъснат звуков сигнал и индикация E03 мига на дисплея.

- Разлята вода върху повърхността на сензорите или предмет, поставен върху тях.

Забършете повърхността на сензорите.

Мигаща индикация E2

- Зоната за готвене е прегряла. Изчакайте, докато се охлади.

Мигаща индикация E3

- Неподходящи съдове за готвене, без феромагнитни свойства. Използвайте друг съд за готвене.



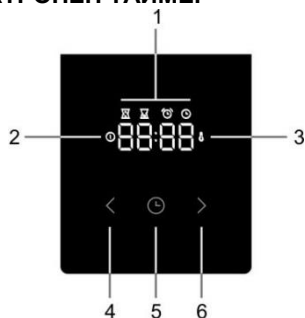
Ако възникне грешка или ако дисплеят за грешка не изчезва, изключете готварския плот от електрическата мрежа за няколко минути (свалете предпазителя или изключете основния прекъсвач); после свържете плота към захранването и включете основния прекъсвач.

Ако проблемът продължава, обадете се на сервизен техник.

ШУМОВЕ И ЗВУЦИ ПО ВРЕМЕ НА ИНДУКЦИОННО ГОТВЕНЕ

Шумове и звуци	Причина
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.
Решение: 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.
Решение: 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.
Решение: 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.
Решение: Вентилаторът може да работи дори и след като готварският плот е изключен, ако температурата остане твърде висока.	

ЕЛЕКТРОНЕН ТАЙМЕР



Потребителски интерфейс

1. Дисплей за функцията за таймера
2. Светлинен индикатор за включен уред
3. Светлинен индикатор за температурата
4. Бутон "Намаляване"
5. Бутон за таймер/ настройка на програма
6. Бутон "Увеличаване"

Задаване на текущо време



Когато свържете уреда към електрическата мрежа за първи път, дисплеят светва. След три секунди символът за часовник и "12:00" ще започнат да мигат на дисплея.

Можете да зададете часа, като натискате иконките напред ">" и назад "<". След 10 секунди дисплеят автоматично потвърждава настройките и уредът е готов за употреба.


Текущият час може да се зададе:


- когато включите уреда към електрическата мрежа за първи път
- в режим готовност, чрез повторно натискане на бутона за сверяване на часа.
- след прекъсване на захранването

Задаване на време за приготвяне




Изберете функция на фурната чрез копчето за избор на функция и задайте температурата.

Натиснете бутона за таймера, за да изберете функцията "Време за приготвяне" .


Символът за времето за приготвяне ще светне на дисплея . Натиснете бутона за увеличаване ">" или намаляване "<", за да зададете време за приготвяне.

Настройките се потвърждават автоматично след 10 секунди.

Настройките могат да се потвърдят и с натискане на бутона "настройка на програма" .

Изминалото време за приготвяне се извежда.



След включване на фурната с помощта на бутона "включване/изключване на фурната", електронният таймер автоматично (след 3 секунди) предлага опцията избор на време за печене. Дисплеят мига и символът "време за печене"  светва. Ако времето за печене не бъде зададено в рамките на 5 секунди, таймерът превключва в режим на готовност и времето за печене не се контролира от таймер. Извежда се текущият час.

След изтичане на зададеното време за печене прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва. Фурната може да бъде изключена с помощта на бутона "включване/изключване на фурната". За да прекратите звуковия сигнал, натиснете произволен бутон на таймера.





Ако фурната не бъде изключена и звуковият сигнал е прекратен с натискане на произволен бутон, фурната се включва отново и печенето продължава.


Задаване на време за приготвяне и край




Изберете функция на фурната чрез копчето за избор на функция и задайте температурата.

Натиснете бутона за таймера, за да изберете функцията "Време за приготвяне" .

Символът за времето за приготвяне ще светне на дисплея . Натиснете бутона за увеличаване ">" или намаляване "<", за да зададете време за приготвяне.


Натиснете бутона за таймера, за да запазите зададеното време .




Натиснете бутона за таймера отново два пъти .

. Символът за край на времето за приготвяне ще светне на дисплея .

Натиснете бутона за увеличаване ">" или намаляване "<", за да зададете край на времето за приготвяне.

Настройките се потвърждават автоматично след 10 секунди.

Настройките могат да се потвърдят и с натискане на бутона "настройка на програма" .

Фурната започва да работи преди да изтече планирания "край на времето за печене"  в зависимост от желаното "време за печене" . Фурната се изключва при достигане на зададения "край на времето за печене" .

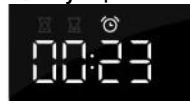
Например: зададеното "време за печене" е 30 минути. Краят на времето за печене е в 12:00

Фурната започва да работи в 11:30 и оставащото време се извежда на екрана. В 12:00 фурната се изключва автоматично.

След изтичане на зададеното време за печене прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва. Фурната може да бъде изключена с помощта на бутона за избор на режим на фурната. За да прекратите звуковия сигнал, натиснете произволен бутон на таймера.



Функция "ТАЙМЕР"



Функцията "Таймер" може да се използва отделно от фурната. Най-дългата възможна настройка е 23 часа и 59 минути.

Последната минута от зададеното време се извежда в секунди.

След изтичане на зададеното време за печене прозвучава звуков сигнал. За да прекратите звуковия сигнал, натиснете произволен бутон на таймера.

Таймерът превключва в режим готовност и на дисплея се извежда текущия час.

Можете да отмените всички функции за таймер, като зададете времето на "0".


Ако уредът не е работил няколко минути, той ще премина в режим на готовност. Извежда се текущият час и избраната функция за таймер ще светне.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Защита за деца



Със защитата за деца можете да заключите фурната, докато работи. Можете също да заключите таймера, докато е включена избрана програма за печене и така да предотвратите нежелано ползване на фурната.

Защитата за деца се активира чрез натискане на бутона "настройки на програма"  за 5 секунди. На дисплея ще се изведе "Loc" за 5 секунди. Това индикира, че всички функции са заключени. За да дезактивирате защитата за деца, натиснете бутона отново в продължение на няколко секунди.

Предупреждение

Щом се активира защитата за деца и не е зададена функция за таймер (само часовникът е изведен), фурната няма да работи. Ако защитата за деца е активирана, след като е зададена функция за таймер, то фурната ще работи

нормално; но няма да можете да промените настройките.

Докато е активирана защитата за деца, функциите на фурната или допълнителните функции не могат да бъдат променяни. Процесът на готвене може да бъде завършен, като завъртите копчето на фурната в положение "0". Защитата за деца остава активирана дори след изключването на фурната. Защитата за деца трябва да бъде дезактивирана преди да изберете нова програма.

Звук сигнал




Нивото на звуковия сигнал може да бъде зададено, ако не е била активирана функция за таймер. Уредът е в режим на готовност и се извежда само текущият час.

Натиснете "◀" и задръжте бутона за намаляване в продължение на 5 секунди.

На дисплея ще се появи "Vol", последвано от няколко чертички, които са изцяло осветени.

Натиснете бутона за увеличаване "▶" или намаляване "◀", за да изберете едно от трите нива на звука (една, две или три чертички) или никакъв звук (OFF).

Настройките се потвърждават автоматично след 5 секунди и се извежда текущият час.

Настройките могат да се потвърдят и с натискане на бутона "настройка на програма" .

Намаляване на контраста на дисплея




Натиснете "▶" и задръжте бутона за увеличаване в продължение на 5 секунди.

На дисплея ще се появи "bri", последвано от няколко чертички, които са изцяло осветени.

Натиснете бутона за увеличаване "▶" или намаляване "◀", за да изберете нивото на затъмнение (една, две или три чертички).

Настройките се потвърждават автоматично след 5 секунди и се извежда текущият час.

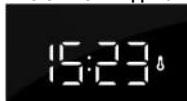
Настройките могат да се потвърдят и с натискане на бутона "настройка на програма" .

Светлинен индикатор за включен уред



Лампата във фурната светва, когато се избере функция на фурната с бутона за избор на режим на фурната.

Светлинен индикатор за температурата



Лампата се включва в момента, в който фурната се загрее до зададената температура, и остава включена, докато фурната се изключи, когато времето за печене изтече.

Индикатор за грешка



В случай на грешка на дисплея се извежда текстът "EgE" и номерът на грешката. Моля, свържете се със специализиран сервис.

ФУРНА

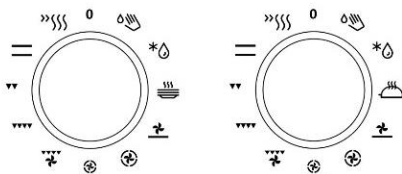
РАБОТА С ФУРНАТА

С бутона за "избор на режим на фурната" можете да изберете функцията, а с бутона за "настройка на температурата" можете да зададете температурата.

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.



РАБОТА НА ФУРНАТА








Температурата на работа се задава чрез селектора за регулиране на температурата в диапазон 50 - 275°C. Чрез завъртане на селектора по посока на часовниковата стрелка се задава висока температура и обратно, чрез завъртане на селектора по посока обратно на часовниковата стрелка се намалява температурата.






Принудителното превъртане на нулевата позиция ще доведе до повреда на термостата!

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ в позиция "0".

Система	Описание
Препоръчителна температура °C	
Система за 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 загряване е завършен.
50-275	
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Нагревателите в горната и долната част на фурната нагряват равномерно вътрешността ѝ. Сладкиши или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната.
200	
	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 преличане на хляб.
230	
	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 преличане на хляб.
230	
	ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят нагревателят 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 огрети или за запичане на ястия с хрупкава коричка.
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 едновременно на няколко нива на фурната.
200	
	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	

Система	Описание
Препоръчителна температура °C	
Система за готвене	
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ При тази функция ще работят едновременно кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. 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 на няколко нива едновременно.
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	
	ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ * Тази функция позволява деликатно, бавно и равномерно изпичане, което запазва храната мека и сочна. Подходяща е за печене на месо, готвене на риба и печене на сладкиши едновременно.
180	
	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 (AQUA CLEAN) Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрява. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути.
70	

* Използва се за определяне на класа на енергийна ефективност съгласно стандарта EN 60350-1.

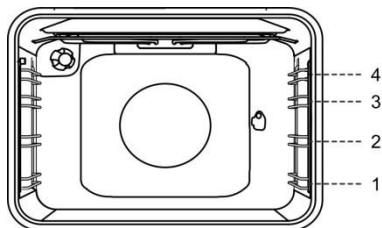
Важни предупреждения

Използвайте тъмни или черни силиконови или емайлирани тави за печене, тъй като те са много добър проводник на топлината. Загряването на празна фурна води до консумация на много електроенергия; затова печенето на няколко вида тестени изделия последователно ще спести много електроенергия, тъй като фурната вече ще е загрята. Около 10 минути преди края на готвенето можете да изключите фурната. По този начин ще спестите електроенергия и ще се възползвате от акумулираната топлина.



Когато готвенето приключи, охлаждащият вентилатор ще спре да работи. Ако оставите ястието във фурната, то може да отдели пара и да причини кондензация върху предния панел и вратата на фурната.

Система за готвене



СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

При всички режими на работа, осветлението се включва автоматично след избор на режим.

»»» БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене.

- Завъртете ключа на фурната в позиция "Бързо предварително загряване".
- Задайте желаната температура с помощта на копчето за настройка на температурата.

— ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ

Нагревателите в горната и долната част на фурната нагреват равномерно вътрешността ѝ. Тестени изделия и месо могат да се приготвят само на едно ниво.

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.

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.

▼▼▼▼ ГОЛЯМ ГРИЛ, ГРИЛ

Когато печете храна с големия грил, ще се включат горният нагревател и нагревателят на 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 (грила) за 5 минути.

Максимална температура при употреба на Грил и Голям грил е 230°C.

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

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

Когато печете директно върху решетката, я намажете с олио, за да не се запели месото за нея и я поставете на 4-тия водач на фурната. Поставете тавичката за оттичане 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.

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



Грилът ще работи, само когато вратата на фурната е затворена).

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

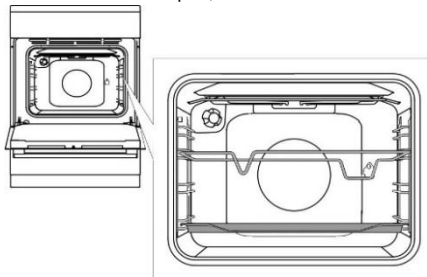


Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

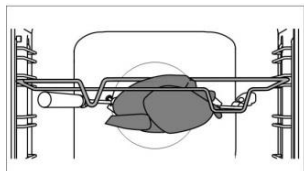
ГОТВЕНЕ С ПРИСТАВКАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

(в зависимост от модела)

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



Поставете подпората на 3-тите водачи отдолу нагоре и поставете плитката тава на най-долните водачи, за да служи като тава за оттичане.



Нанижете месото на шиша и затегнете с винтовете.

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

Развийте дръжката на шиша и затворете вратата на фурната.

Включете фурната и изберете система ГОЛЯМ ГРИЛ.



Не използвайте грила в позиция 4.

Грилът ще работи, само когато вратата на фурната е затворена.



ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

В този режим на работа нагревателят за грила и вентилаторът работят едновременно. Подходящ е за гриловане на месо, риба и зеленчуци. (Вижте описанията и съветите за ГРИЛОВАНЕ.)



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.



ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. 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.

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.



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 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 тенекени 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.

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.


ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ (GENTLEBAKE)

Тази функция позволява деликатно, бавно и равномерно изпичане, което запазва храната мека и сочна. Подходяща е за печене на месо, готвене на риба и печене на сладкиши едновременно.

ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА (AQUA CLEAN)

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.

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

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.

Емайлени повърхности (фурна, готварски плот)

За почистването им използвайте влажна гъба с почистващ препарат. Мазните петна се премахват с топла вода и специален почистващ препарат за емайл. Никого не почиствайте емайлени повърхности с абразивни средства за почистване, тъй като ще доведат до непоправими щети на повърхността.

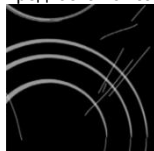
Съглени повърхности

Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални шпатули за почистване на съглената врата на фурната, тъй като могат да доведат до пукнатини в повърхността и счупване на съгълото. Почиствайте съглените повърхности със специални почистващи средства за стъкла, огледала и прозорци.

ПОЧИСТВАНЕ НА СЪГЛОКЕРАМИЧНАТА ПОВЪРХНОСТ

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

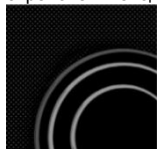
За редовно почистване на съглокерамичния плот използвайте специални продукти за поддръжка, които създават защитен слой по повърхността и предпазват от залепване на замърсяванията.



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.

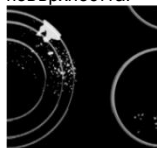


Стоманена вълна, абразивни гъби или препарати могат да надраскат повърхността на плота. Тя може да се повреди и от агресивни спрейове и неподходящи течни препарати.



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

Използвайте мека влажна кърпа за отстраняване на дребни замърсявания. После подсушете повърхността.



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 стъклокерамични плотове. Следвайте инструкциите на производителя. Уверете се, че напълно сте отстранили остатъците от почистващи препарати след почистването, тъй като те могат да повредят стъклокерамичната повърхност, когато зоните за готвене се нагорещат.



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

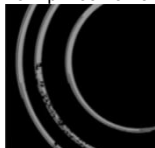


Използвайте шпатулата, само когато замърсеното не може да бъде отстранено с влажна кърпа или специални почистващи препарати за стъклокерамичен плот.

Дръжте стъргалката под правилен ъгъл (45° до 60°). Нежно притискайте шпатулата към стъклото 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 стъргалката перпендикулярно на стъклото 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.

ФУРНА

Почистете стените на фурната с влажна гъба и миещ препарат. За да почистите упоритите петна по стените на фурната, използвайте специален почистващ препарат за емайл. След като почистите фурната внимателно, я подсушете. Почиствайте фурната, само когато е напълно изстинала. Никога не използвайте абразивни почистващи препарати, защото ще надраскат емайлираната повърхност. Измийте приборите на фурната с гъба и препарат. Можете да използвате и специални почистващи препарати, за да премахнете упорити петна или загорели участъци.



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА (AQUA CLEAN)

Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ в позиция ФУНКЦИЯ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА . Задайте КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА в положение 70 °C.

Налейте 0,6 л вода в тава и я поставете на най-долния водач.

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 функцията 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.

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

Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.



Не почиствайте разтегателните водачи в съдомиялна машина.

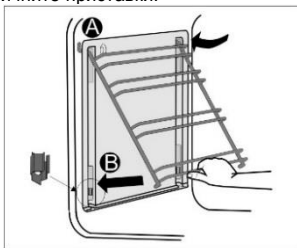
МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.

Свалете телените или разтегателните водачи (в зависимост от модела).



Монтирайте каталитичните приставки върху телените водачи. Горната част на водачите трябва да бъде монтирана в горните отвори "А" в каталитичните приставки.



Поставете телените водачи с каталитичните приставки в горните отвори на страничните стени на фурната "А".

Натиснете ги до заключено положение в долната част "В".



Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

СМЯНА НА КРУШКАТА

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

Изключете уреда от електрическата мрежа!

Развийте капачето на крушката и извадете или развийте крушката.

Халогенна лампа: G9, 230 V, 25 W. (Стандартна крушка E14, 25 W, 230 V - в зависимост от модела)



Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА COMFORT

(в зависимост от модела)

Печките са оборудвани с нови подсигурени панти на вратите COMFORT. Тези специални панти гарантират много тихо и внимателно затваряне на вратата на фурната.



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.

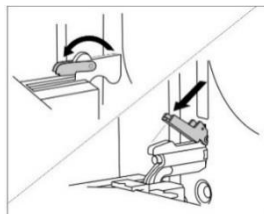


Когато вратата на фурната бъде затворена, ключалката на вратата автоматично се връща в първоначална позиция.

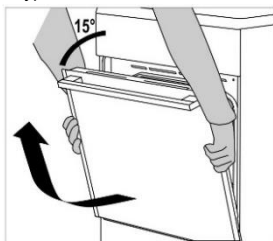
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

1. Отворете вратата на фурната (до крайна позиция).
2. Завъртете подвижните части на пантите на вратата (в случай на стандартно затваряне). В случай на система за меко затваряне COMFORT, завъртете подвижните части на 90°.



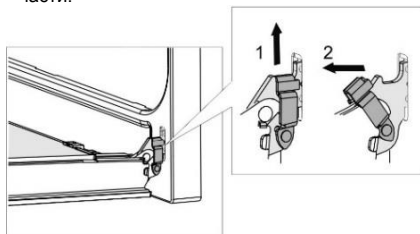
3. Затворете бавно вратата на фурната, докато подвижните части на пантите легнат в страничните лайсни на вратата. Под ъгъл 15° (спрямо позицията на затворената врата) леко затворете вратата и я издърпайте от двете панти на уреда.



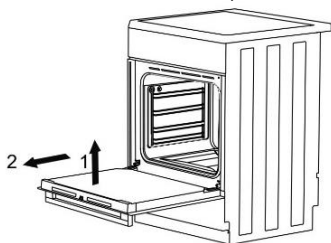
⚠️ Преди да поставите вратата отново, винаги проверявайте дали подвижните части на пантите са позиционирани правилно в страничните лайсни на вратата. По този начин ще предотвратите внезапното затваряне на пантата, която е свързана със силна пружина. Освобождането на подвижната част може да доведе до повреда на уреда и риск от нараняване.

Сваляне и поставяне на вратата на фурната (в зависимост от модела)

1. Отворете вратата на фурната (до крайна позиция).
2. Повдигнете нагоре и обърнете подвижните части.



3. Бавно затворете вратата на фурната, повдигнете я леко и я издърпайте от пантите.



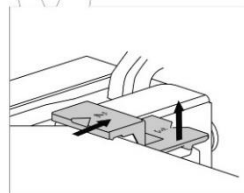
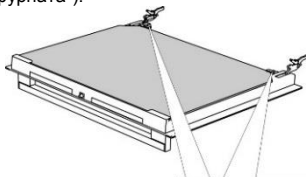
Повторете тези стъпки в обратен ред, за да върнете вратата отново на мястото ѝ. Ако вратата не се отваря или затваря правилно, се

уверете, че пантите са разположени правилно на кукичките.

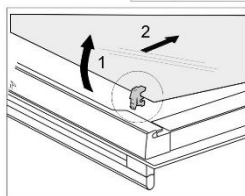
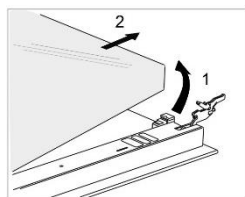
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪТЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

Сътъкленият 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“).



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



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

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

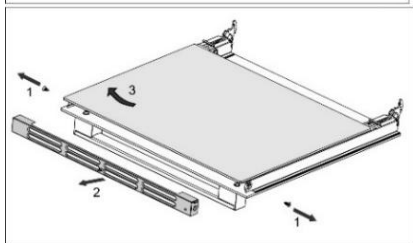
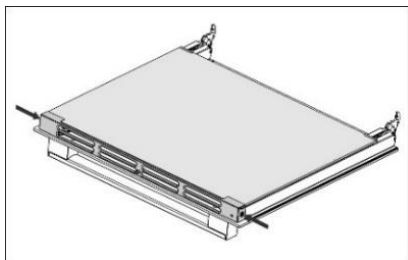


За да поставите обратно стъкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на стъкления панел трябва да се застъпват.

Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната

(в зависимост от модела)

Развийте винтовете в лявата и дясна част на вратата и извадете горната лайстна. Сега можете да извадите стъкления панел на вратата.



Повторете тези стъпки в обратен ред, за да поставите обратно стъкления панел на вратата.

ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

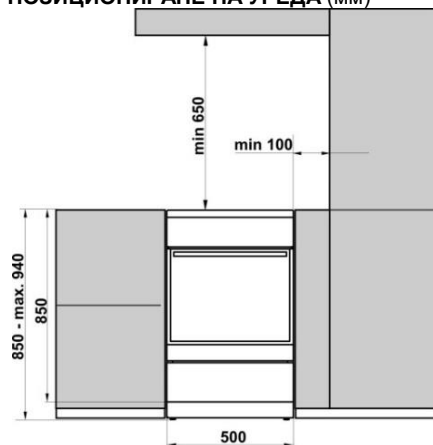
Проблем/грешка	Причина
Основният предпазител в дома ви често изключва..	Извикайте сервизен техник. Уверете се, че мощността на всички включени уреди не надвишава капацитета на електрическата мрежа в дома ви.
Осветлението на фурната не работи.	Процесът на смяна на крушката е описан в глава "Поддръжка и почистване".
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 "u" 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.
Ако след включване на уреда в електрическата мрежа дисплеят не светва, плотът не работи.	Напрежението е твърде високо или уредът не е свързан правилно.	Изключете уреда от електрическата мрежа и проверете свързването.
На дисплея се появява съобщение за грешка "E/2".	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 "E/3".	Неподходящи съдове за готвене, без феромагнитни свойства.	Използвайте друг съд за готвене.
Извеждат се други грешки "E/A" или "E / номер".	Възникнала е грешка в електронната схема.	Изключете уреда от електрическата мрежа за 5 минути, после го свържете отново. Ако грешката се извежда отново, обадете се на 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.

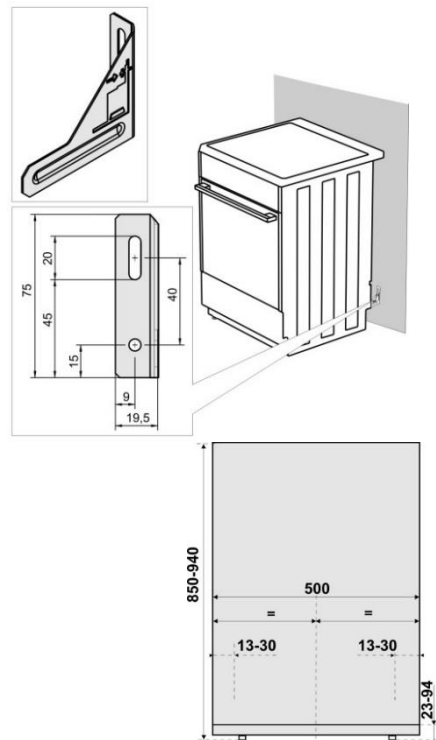
ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА УРЕДА (мм)



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

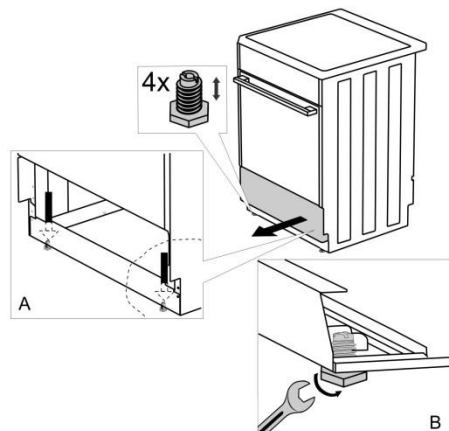
ПРЕДПАЗВАНЕ ОТ ПРЕОБРЪЩАНЕ (mm)



Съгласно инструкциите, фиксирайте държача към стената с приложените винтове и анкери. Ако приложените винтове и анкери не могат да бъдат използвани, използвайте други, които ще осигурят безопасен и сигурен монтаж на стена.

НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА И ДОПЪЛНИТЕЛНА ОПОРА

(в зависимост от модела)

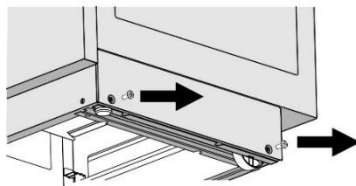


НАСТРОЙВАНЕ НА ВИСОЧИНАТА НА ПЕЧКАТА

(в зависимост от модела)

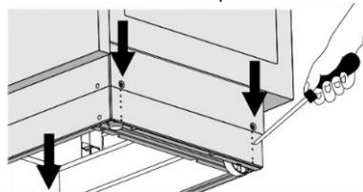
Височината на печката е 900 мм. Можете да настроите височината на уреда между 850 и 940 мм.

1. Поставете печката по гръб на пода.
2. Отвийте винтовете, вижте стрелките.



Torx T20

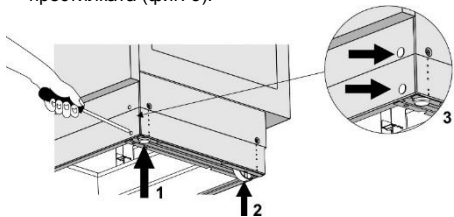
3. Настройте желаната височина.
4. Завийте винтовете обратно.



Печката трябва да бъде монтирана хоризонтално!

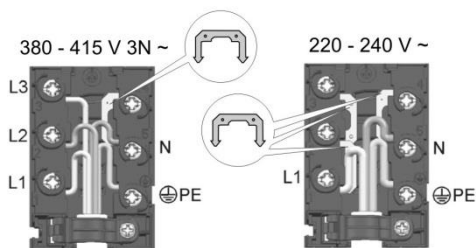
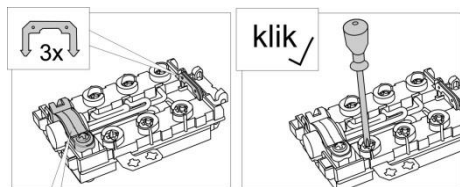
Следвайте стъпките:

1. Завъртете винтовете (фиг. 1), за да настроите височината на печката в правилна позиция.
2. Настройте колелата (фиг. 2) с навиване на два винта в предната част на престилката. Проверете с нивелир дали позицията е хоризонтална.
3. Поставете тапите в дупките в предната част на престилката (фиг. 3).



СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Електрическият уред консумира топлина, затова монтажа и местоположението му трябва да отговарят на действащите местни стандарти.



Устройство, изключващо уреда от електрическата мрежа, чиито контакти за изключване на всички полюси са на минимално разстояние 3 мм, трябва да бъде вградено в електрическата мрежа преди уреда.

Единствено оторизирано опитно лице може да монтира уреда. Оторизираното лице е длъжно да постави плочата за готвене на уреда в хоризонтално положение, да я свърже към електрическата мрежа и да провери как работи.

Монтажът на уреда трябва да бъде потвърден в гаранцията. Електрическият уред консумира топлина, затова монтажът и местоположението му трябва да отговарят на действащите местни стандарти.

Препоръчително е да използвате трифазно свързване на уреда с помощта на кабел тип H05VV-F5G-1,5 (преди CGLG 5Cx1,5), (прекъсвач 3x16 A).

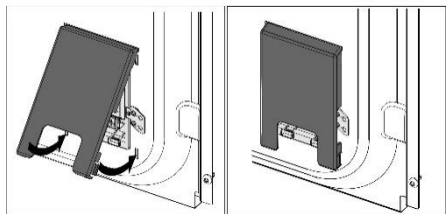
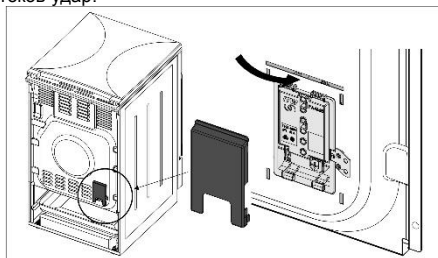
За еднофазно свързване използвайте H05VV-F3G-4 (преди GGLG 3Cx4), (прекъсвач 32 - 40 A в зависимост от типа).

Необходимо е да се захванат краищата на проводниците с притискащи клеми, за да не се протрият.

След захващане на краищата на проводниците под винтовете на клемното табло, поставете кабел в клемното табло и го обезопасете със скоба срещу скъсване. Накрая затворете капака на клемното табло.

ОБЕЗОПАСЯВАНЕ НА КЛЕМИТЕ

Клемите трябва да бъдат обезопасени от капак, вижте допълнителното оборудване. Опасност от токов удар.



ВАЖНО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При всяко разглобяване или сглобяване на уреда, различно от настоящата му употреба, е необходимо той да се изключи от електрическата мрежа и да не се включва.

При монтажа на уреда, спазвайте следното:

- Проверка на правилното свързване към мрежата.
- Проверка на работата на нагревателите и контролните елементи.
- Представяне на клиента на всички функции на уреда и запознаване с неговата работа и поддръжка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Уредът е от клас I по скалата за предотвратяване на наранявания от електрически ток и трябва да се свърже със защитния проводник на 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.

ТЕСТ ЗА ГОТВЕНЕ

Тествано съгласно стандарт EN 60350-1.

ПЕЧЕНЕ

Ястие	Оборудване	Водач (от дъното)	Система	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
Бисквитки едно ниво	плитка тава за печене с емайлирано покритие	3	==	140-150*	25-40
Бисквитки едно ниво		3		140-150*	25-40
Бисквитки две нива		2, 3		140-150*	30-45
Бисквитки три нива		2, 3, 4		130-140*	35-55
Мъфини едно ниво	плитка тава за печене с емайлирано покритие	3	==	150-160	25-40
Мъфини едно ниво		3		150-160	25-40
Мъфини две нива		1,3		140-150	30-45
Мъфини три нива		2, 3, 4		140-150	35-50
Кейк	кръгла метална форма ø26/телен рафт (помощна решетка)	1	==	160-170*	20-35
Кейк		2		160-170*	20-35
Ябълков пай	2x кръгла метална форма ø20/телен рафт (помощна решетка)	2	==	170-180	55-75
Ябълков пай		2		170-180	45-65
Препечени филийки	г телен рафт/решетка	4	▼▼▼▼	230	1-4
Кюфтета от кайма	телен рафт (помощна решетка) + плитка тава за печене за оттичане на мазнината	4	▼▼▼▼	230	20-35

* Загрейте предварително за 10 минути.

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

ID603374

