
SNAIGÉ

МОДЕЛИ

SN-4237HP

SNO-4237

SNO-7058

GB ELECTRIC MINI OVEN USER'S MANUEL

**BG РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ ЗА
ЕЛЕКТРИЧЕСКА МИНИ ПЕЧКА/ФУРНА.**

GB ELECTRIC OVEN USER'S MANUAL.....	3
BG РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКА МИНИ ПЕЧКА/ФУРНА.....	16

Dear customer,

Thank you for relying on products. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the mini oven and keep it permanently so that the features of the mini oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time and serve in an optimum efficient way.

NOTE:

This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

"Complies with AEE Regulation."

Warnings.....	5
Electrical Connection and Safety	8
Explanation of the Oven and the Control Panel Technical Specifications	9
Cooking Chart	10
Operation of the Oven	10
If Your Oven is not Working	11
Oven lamp	11
Maintenance and Cleaning.....	11
Yogurt fermentation and the use of steam cleaning Function.....	12
Digital clock usage (*).....	13
Compliance with AEEE regulations and Waste Disposal	15
Package Information	15

WARNINGS

This appliance is manufactured in accordance with the safety regulations. Operation against the rules cause harm both to the person and the appliance.

Do not put any flammable, ignitable materials or material that may melt or deform due to the heat inside the oven against possible risks even when your appliance is not operated.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

Door surface may reach high temperatures when the appliance is operated.

Do not pour cold water to the tray or inside the oven while the surface of the appliance is still hot. Surface of the appliance may get damaged as a result of the sudden change in the temperature, and it may cause scaldings.

Long term intense use of the appliance may require extra ventilation, for example, opening a window, or a better ventilation, such as increasing the mechanical ventilation level. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

Keep an eye on the children in the vicinity of the appliance.

This appliance is not intended to be used by people with physical, sensory and mental disabilities (including children) or those who have not adequate experience and knowledge regarding its use, unless they are under the supervision of a person responsible for the safety of the appliance.

Appliance may be used by children above age of 8, persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with a lack of experience and knowledge if they are supervised or given instructions on the operation of the appliance and any relevant risks they may be encountered.

Children should not tamper with the appliance.

Cleaning and user maintenance of the appliance shall not be performed by unattended children.

Appliance shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and let children to touch these surfaces.

Keep the appliance and cord away from children under 8. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

Do not apply pressure on the oven door with heavy objects when the door is open; do not lean, place heavy objects on the door or handle the appliance by holding its door.

Use your appliance for cooking and heating your meal only. Do not use your appliance for unintended purposes (heating the room, for commercial purposes etc.).

Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp of your appliance to prevent a risk of electric shock.

CAUTION!

The surfaces of the areas with this label are hot.
Do not touch.



ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

Your appliance requires a current of 13 Amperes. Have the appliance installed by qualified persons, if required.

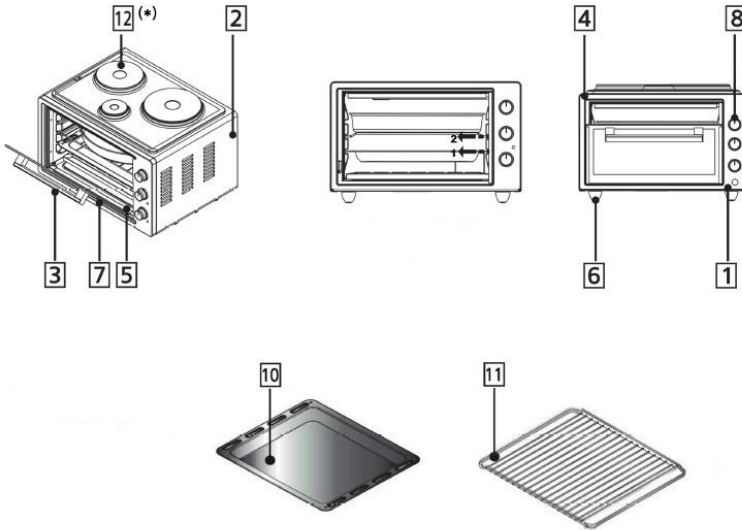
Your appliance is designed for a power supply of 220-240V, ~ 50/60Hz. If your mains supply specifications are different from the specified values, contact qualified persons.

Electrical connection of your appliance shall only be performed with earthed outlets installed as per the regulations. Contact authorized service if an earthed outlet is not available where the appliance shall be placed. Manufacturer is not responsible for damages caused by unearthed outlets.

If the mains cord (plugged cord is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

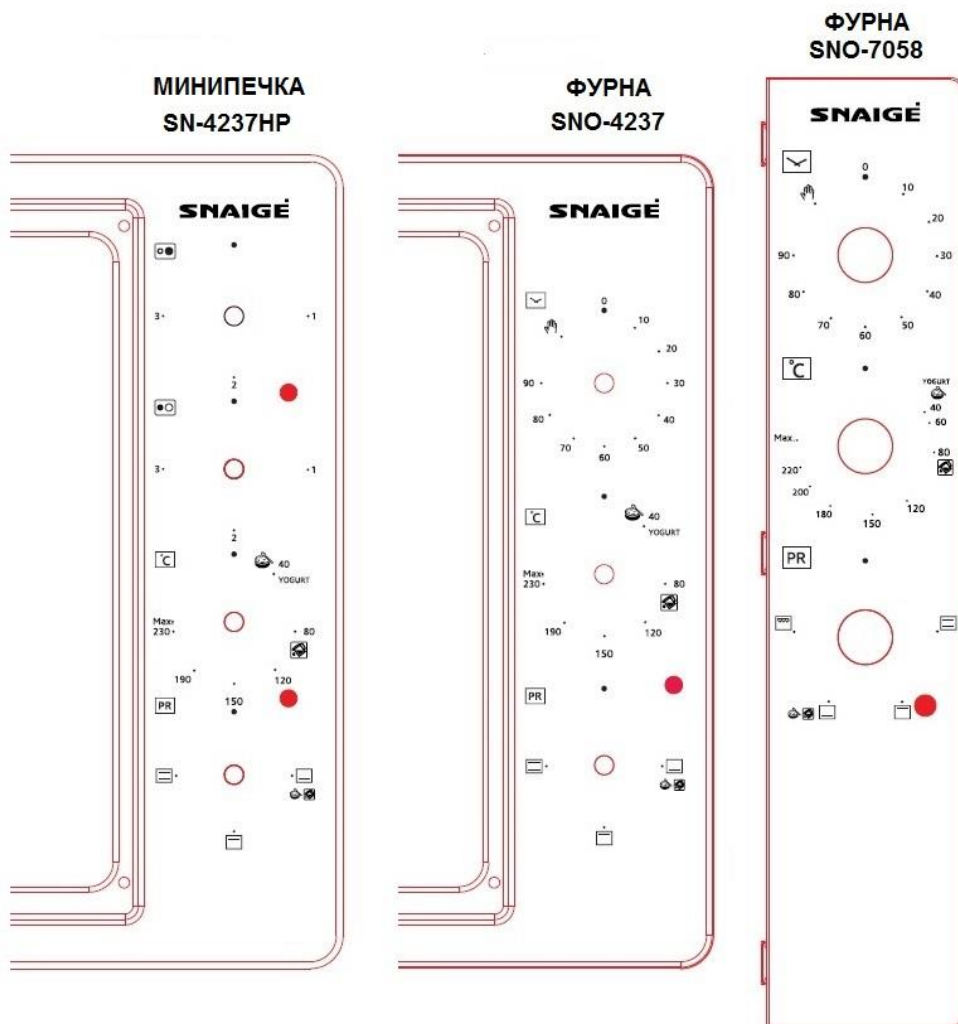
Power cord of your appliance shall not come into contact with the hot components of the appliance.

EXPLANATION OF THE OVEN AND THE CONTROL PANEL



- 1- Control panel
- 2- Oven body
- 3- Handle
- 4- Cooker
- 5- Heaters

- 6- Oven pedestals
- 7- Oven glass door
- 8- Control buttons
- 9- Circular tray (Option)
- 10- Rectangular tray
- 11- Wire grill
- 12 – Hot plates



Before using the appliance for the first time

Packings (nylon bags, polysterene parts and others) have to be preserved out of the children's reach, because these are potentially dangerous. The packing can be recycled and it is marked with the recycling symbol.

Before connecting of the appliance to the contact clean all enameled surfaces, the oven, the tray, and the roasting grate with hot water.

Read carefully the User's manual of the appliance, so you can feel comfortable, when you use it.

First turning on – turn on the oven at 200°C without any food inside, on a ventilated place for 30 minutes.

When you are operating with the oven for the first time, you will notice a specific smell.

This is caused by the isolation material and will stop soon.

Connect the appliance to the power contact. Leave the hot plates to operate on position 3 without any utensils on them for about 3 minutes. In this way the protective greasing layer will be burned out, which will have as a result a longer life cycle of the hot plates.

After finishing the operation of the hot plates turn the switch back to position 0.

After finishing the operation of the oven turn the thermostat back to position 0.

Operation of the minicooker and the minioven

Operation of the hot plates – only for model SN-4237HP

The appliance is equipped with 2 hot plates. 1500 W hot plate (diameter 180 mm) и 1000 W hot plate (diameter 145 mm). Each hot plate is controlled by 4-position rotating switch. By the switch each hot plate can be turned on (the indicator light is turned on) or turned off. The use of the 4-position switch is easy: the heating of the hot plate corresponds to the position of the switch

0	1	2	3
Switch turned off	Keeping of the food hot	Warming up of the the food	Cooking
<i>No light</i>	<i>Indication light turned on hot plate</i>		

Each hot plate can operate for long only when the oven does not operate. When the oven is turned on the hot plates are turned off automatically, even when the indicator lamp of the hot plate is turned on. The hot plate will start to operate again only when the oven reaches the set temperature or switches off.

Operation of the oven

The oven can be used in the following way:

- upper + lower resistance together;
- only upper resistance,
- only lower resistance,
- grill – only for model SNO-7058

You can choose the mode for using of the oven through the key on the control panel.

So you can operate the oven, choose a position of the key and turn the timer and the thermostate up to the wished temperature:

Thermostat 0 - the oven is turned off


Thermostat 40 - 230° C – the oven operates at the chosen temperature (the indicator lamp is turned on).

Warm up for about 5 minutes before putting food, so condense on the glasses of the oven can not be formed.

Turn the thermostate back to position 0 when the cooking is finished.

Timer: Set the timer to the recommended cooking time

at the desired thermostat degree. When the set time has expired, timer shall cut off the power of the heaters and provide a warning with a tingling sound.

Set the timer, programmer and thermostat buttons to zero position to turn off your device. When the timer is set to  position, it will be working independent of the time.

Thermostat: Thermostat ensures a temperature from 40 to 240 °C inside the oven.

Technical features of the appliance

Features	SN-4237HP	SNO-4237	SNO-7058
External width of the appliance	520 mm	520 mm	632 mm
External depth of the appliance	440 mm	440 mm	485 mm
External height of the appliance	330 mm	330 mm	418 mm
Oven volume	37 liters	37 liters	58 liters
Internal width of the oven	397 mm	397 mm	466 mm
Internal depth of the oven	385 mm	385 mm	390 mm
Internal height of the oven	240 mm	240 mm	283 mm
Lamp oven lightening	no	no	15-25 W
Thermostat with temperature range	40 - 240 °C	40 - 240 °C	40 - 240 °C
Timer	-	0-90 min	0-90 min
Lower resistance	650 W	650 W	1000 W
Upper resistance	650 W	650 W	800 W
Grill	-	-	1400 W
Oven door	Double glass	Double glass	Double glass
Cable and plug	yes	yes	yes
Type of the hot plates	Solid hot plates	Solid hot plates	Solid hot plates
Heating zone Ø145 mm	1000 W	-	-
Heating zone Ø180 mm	1500 W	-	-
Power supply	230V/400V AC, 50–60 Hz		
Accessories	Grate Dinner tray	Grate Dinner tray	Grate Dinner tray

COOKING CHART

Below you may find the information about the food we have tested in our laboratories to determine their cooking times. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

Food	Thermostat setting (°C)	Cooking time (min.)	Shelf order
Cookie	170-180	25-30	Centre shelf
Cake	170-190	30-40	Centre shelf
Pie	180-220	40-50	Centre shelf
Muffin	160-180	30-40	Centre shelf
Pasta (baked)	190-210	20-30	Centre shelf
Fish	220-MAX	30-40	Centre shelf
Lamb	220-MAX	90-120	Centre shelf
Mutton	220-MAX	90-120	Centre shelf
Veal	220-MAX	90-120	Centre shelf
Turkey	220-MAX	45-55	Centre shelf
Poultry	220-MAX	75-100	Centre shelf
Defrost	60-120	55-60	Centre shelf

"Pre-heat your oven before cooking.

You may consider the time required until the temperature light is turned off for the first time as the pre-heating time."

OPERATION OF THE OVEN


Connect the plug to the earthed outlet. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to a proper temperature as per the values in the cooking chart. If you have set the timer to manual, you shall hear a warning sound at the end of cooking.

Some smoke and odour may occur while the protective materials on the heaters harden during the first operation of your oven. This is normal and not a manufacturing fault.

In order to make yoghurt: Boil the unpasteurised milk. Cure the boiled milk after it is cooled. Set the oven temperature to 40 - 50 °C, and operate the fan. Cook the cured milk in the oven for 3 to 3.5 hours in a pan with a lid.

Thawing: Remove the food to be thawed from its container and place it on the grill. Slide the rectangular tray under the grill to collect dripping water. Thus, thawed food shall not be kept inside its thawed water. Do not use thawed water (for health purposes) and discharge it.

You may use thawing feature as specified in the cooking chart,

It is recommended that you use top and bottom heaters and the turbo fan () while thawing. As the thawing times vary as per the weight of the food, check it once in a while.

Do not cook using the rectangular and circular trays at the same time in the oven.

We recommend you to pre-heat your oven 8 to 10 minutes before cooking.

This oven is intended for household cooking only. Do not use for other purposes.

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

Please check if the power cord is plugged to the outlet securely.

Check the mains supply.

Check the fuse.

Check for any damage to the power cord. Contact the authorized dealership if the issue is not resolved.

OVEN LAMP (*)



WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp. (Open circuit means that the power is cut-off.)

Cut off the power supply of your appliance first, and ensure that the it is cooled down.

Remove the glass protector by rotating as shown in the figure.

Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Lamp specifications shall be as follows:

220-240 V , 50/60Hz.

15 W

Type G9

Finally, install the glass protector to its original position.



MAINTENANCE AND CLEANING



Unplug your appliance.

Appliance may be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated.


In this case, do not touch hot parts.

Do not clean the interior parts, door, tray and other parts of the oven with tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching detergents.

CURING YOGHURT

Select  yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start curing at somewhere else.

For curing, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for minutes, and then cool it down to 43-45°C (curing temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the milk added with yeast to the 1st shelf of the pre-


heated oven without closing its lid and close the oven door  and set the timer to manual. After 5 hours, remove the cured yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite.




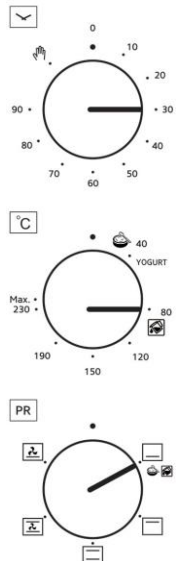
STEAM CLEANING

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.

Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf.


Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch  to lower resistance mode. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.



COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND WASTE DISPOSAL

1- This product does not contain the dangerous and prohibited materials indicated in "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation" published by Ministry of Environment and Urbanisation of Republic of Turkey. Complies with AEEE Regulation.

- 2-  This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points.

You can help protect the environment and natural resources by delivering the used products for recycling. Before disposing of the product, cut the power cord and render it non-functional for children's safety.

PACKAGE INFORMATION

The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with the National Legislation. Do not dispose the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че предпочитате нашите продукти. Нашата цел е да Ви дадем да използвате оптимално и ефективно този екологично чист продукт, произведен от нашите модерни съоръжения при точно определени условия по отношение на общия смисъл за качество.

Съветваме Ви, преди да използвате миди фурната, да прочетете внимателно това ръководство за работа, и да поддържате фурната в такъв вид, че нейните функции да се запазят такива, както когато сте я закупили, и дълго време да Ви служи по оптимално ефективен начин.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Ръководството за работа се отнася за много модели. Вашият уред може да не притежава някои от функциите, описани в ръководството.

Изображенията на продукта са схематични.

Този продукт е произведен в модерни екосъобразни съоръжения, които не влияят върху среда.

„Отговаря на изискванията от Директивата за Изхвърляне на отпадъците от електрическо и електронно оборудване.“

СЪДЪРЖАНИЕ

Предупреждения	18
Електрическо свързване и безопасност	21
Техническо описание на фурната и контролния панел	21
Спецификации	22
Таблица за готвене	23
Работа с фурната	23
В случай, че Вашата фурна не работи	24
Осветление на фурната	24
Поддръжка и почистване	24
Кисело мляко ферментация и използването на почистване с пара функция	25
В съответствие с Директивата за Изхвърляне на отпадъците от електрическо и електронно оборудване	28
Информация за опаковката	

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Този уред е произведен в съответствие с правилата за безопасност. Работата с него, против правилата за безопасност, води до нараняване на оператора и повреждане на уреда. Не поставяйте във фурната запалими, възпламеняващи се материали или материали, които могат да се разтопят или деформират, вследствие на топлината и да създадат риск, дори когато уредът не работи.

Уредът не е предназначен да се настройва или управлява с дистанционно управление. Когато уредът работи, повърхността на вратата може да се нагрее до висока температура. Не изливайте студена вода по тавата или вътре във фурната докато уредът още е горещ. Повърхността на уреда може да се повреди в резултат на внезапната промяна в температурата, и това може да доведе нарушаване на повърхността.

Продължителното интензивно използване на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например, отваряне на прозорец, или по-добра вентилация, като например увеличаване на нивото на механичната вентилация. Преместете завеси, фини пердета, хартия или други запалим (възпламеняващи се) материали далеч от уреда, преди да започнете да го използвате.

Не поставяйте върху или в уреда запалими или възпламеняващи се материали.

Наблюдавайте децата когато са в близост до уреда.

Този уред не е предназначен да се използва от хора с физически, сетивни и ментални увреждания (включително и от деца), или от такива, които нямат достатъчно опит и познания за работа с него, освен ако не се наблюдават от лице, отговарящо за безопасността на уреда.

Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, лица с ограничени физически, сетивни или ментални способности или от лица без опит и познания, ако те се наблюдават или са им били дадени инструкции за работа с уреда и са били запознати с всички съответни рискове, които поемат.

Децата не бива да пипат уреда.

Почистването и потребителската поддръжка на уреда не трябва да се извършват от деца без надзор.

Докато уредът работи, той се нагорещява и остава горещ дори и за период от време след като бъде изключен; не докосвайте нагревателните повърхности и не позволявайте на децата да ги докосват също.

Пазете уреда и кабела далече от деца на възраст под 8 години. Наблюдавайте децата, за да си гарантирате, че те не си играят с уреда.

Не натискайте с тежки предмети или не поставяйте тежки предмети върху отворения капак на фурната или не предвижвайте устройството държейки капака на фурната.

Използвайте устройството само за готвене и отопление на храната си. Молим не използвайте устройството за други цели (околно отопление, търговски цели и т.н.).

За да се избегне евентуален токов удар, преди да смените лампата на устройството, се уверете, че е изключен от щепсела.

Продължителността на употреба на това устройство е 10 (десет) години.

ВНИМАНИЕ!

Мястото, където е поставен етикетът е с гореща повърхност. Не докосвайте.



ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И БЕЗОПАСНОСТ

Вашият уред изисква 16 ампера работен ток. Ако се налага, за инсталацията на уреда се обърнете към квалифициран електротехник.

Вашият уред е произведен да работи със захранване на 230V, 50Hz. Ако спецификациите на мрежата на Вашия доставчик са различни от посочените стойности, свържете се с квалифициран специалист.

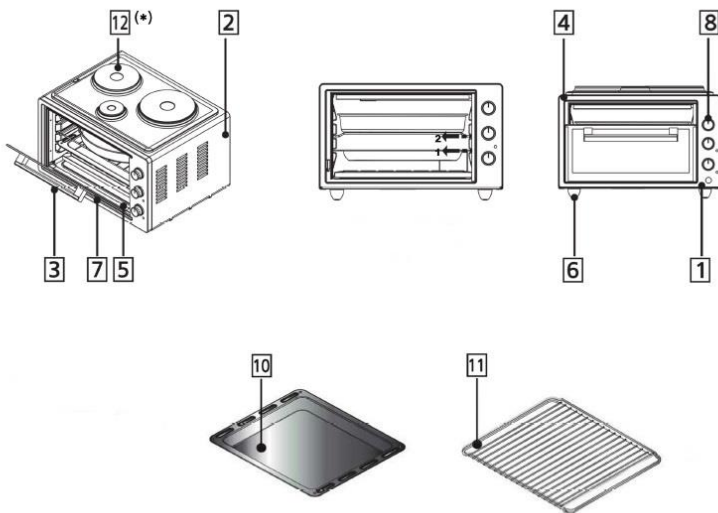
Електрическото свързване на уреда трябва да се извърши само със заземени контакти, монтирани в съответствие с наредбите. Свържете се с оторизиран сервиз, ако не разполагате със заземен контакт, където да включите уреда.

Производителят не носи отговорност за повреди в следствие на незаземени обекти.

Ако захранващият кабел (включеният кабел) е повреден, за да се предотврати опасна ситуация, този кабел трябва да бъде подменен от вносителя или неговия сервизен агент или от квалифициран специалист.

Захранващият кабел на уреда не трябва да влизат в контакт с горещите части на уреда.

ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА И КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1- Контролен панел

2- Корпус

3- Дръжка

4- Фурна

5- Нагреватели

6- Крачета

7- Стъклена врата на фурната

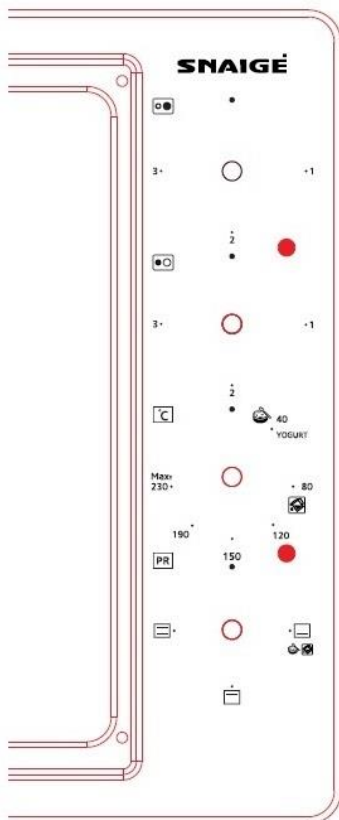
8- Бутони за управление

10- Правоъгълна тава

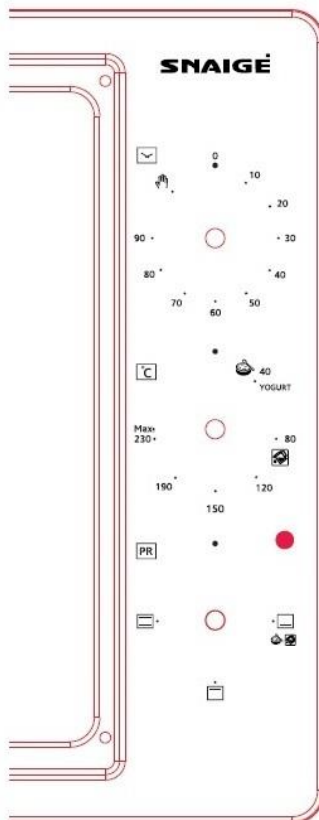
11- Скара

12- Котлони

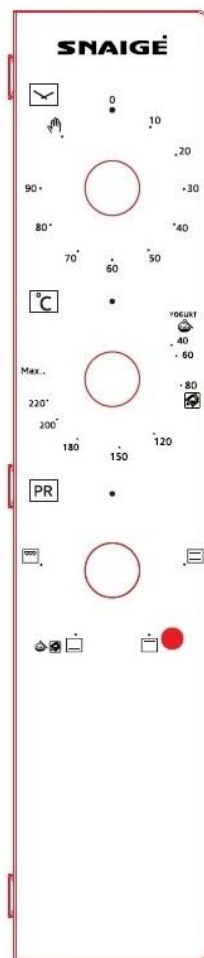
**МИНИПЕЧКА
SN-4237HP**



**ФУРНА
SNO-4237**



**ФУРНА
SNO-7058**



Преди използване на уреда за първи път

Опаковки (найлонови торби, части от полистирен и др.) трябва да бъдат съхранявани далеч от обсега на деца, тъй като те са потенциално опасни. Опаковката може да се рециклира и е маркирана със символа за рециклиране.

Преди свързване на уреда към контакта почистете всички емайлирани повърхности, фурната, тавата, и решетката за печене с топла вода.

Прочетете внимателно ръководството за работа на уреда, така че да се чувствате комфортно, когато го използвате.

Първо включване - включете фурната на 200°C без никаква храна в нея, на вентилирано място за 30 минути.

Когато работите с фурната за първи път, вие ще забележите специфичен мирис.

Това е причинено от изолационният материал и скоро ще спре.

Свържете уреда към хранящия контакт. Оставете котлоните да работят на позиция 3 без никакви съдове върху тях за около 3 минути. По този начин защитният смазочен слой върху котлоните ще бъде изгорен, което ще има като резултат по-дълъг живот на плочите

След приключване на работата на котлоните завъртете превключвателя обратно на позиция 0.

След приключване на работата с фурната завъртете термостата обратно на позиция 0.

Работа на минипечката и минифурната

Работа на котлоните – само за SN-4237HP

Уредът е оборудван с 2 котлона. 1500 W котлон (диаметър 180mm) и 1000W котлон (диаметър 145mm). Всеки котлон се контролира от 4 позиционен въртящ се превключвател. С превключвателя всеки котлон може да бъде включван (индикаторната светлина е включена) или изключван. Използването на 4 позиционния превключвател е лесно: нагряването на котлона съответства на позицията на превключвателя.

0	1	2	3
Превключвател изключено	Поддържане на храната топла	Загряване на храна	Готвене
<i>Няма светлина</i>	<i>Индикаторна светлина включен котлон</i>		

Всеки котлонът може да работи продължително само когато фурната не работи. Когато фурната се включва котлона автоматично се изключва, дори когато индикаторната лампа на котлона е включена. Котлонът ще започне да работи отново само, когато фурната достигне настроената температура или се изключи.

Работа на фурната

Фурната може да се използва по следния начин:

- горен + долен нагревател заедно;
- само горен нагревател,
- само долен нагревател
- грил – само за SNO-7058

Можете да изберете режима за използване на фурната чрез ключа на контролния панел.


За да работите с фурната, изберете положение на ключа и завъртете таймера и термостата до желаната температура:

Термостат 0 - фурната е изключена

Термостат 40 - 230° C - фурната работи на избраната температура (индикаторната лампа е включена).

Подгрейте за около 5 минути преди да поставите храната, за да не се обрадува конденз по стъклата на вратата на фурната.

Завъртете термостата обратно на позиция 0 когато готвенето е приключило.

Таймер: Настройте таймера според препоръчителното време за готвене на желаната температура от термостата. Когато зададеното време изтече, таймерът спира работата на нагревателите и дава предупреждение с дискретен звън. За да изключите уреда, настройте таймера, програматора и термостата на нулева позиция. Когато таймерът е настроен на позиция  той ще работи без да бъде зависим от времето.

Технически характеристики на уреда

СПЕЦИФИКАЦИИ	SN-4237HP	SNO-4237	SNO-7058
Външна ширина на уреда	520 mm	520 mm	632 mm
Външна дълбочина на уреда	440 mm	440 mm	485 mm
Външна височина на уреда	330 mm	330 mm	418 mm
Обем на фурната	37 литра	37 литра	58 литра
Вътрешна ширина на фурната	397 mm	397 mm	466 mm
Вътрешна дълбочина на фурната	385 mm	385 mm	390 mm
Вътрешна височина на фурната	240 mm	240 mm	283 mm
Лампа осветление фурна	не	не	15-25 W
Термостат с темп. диапазон	40 - 240 °C	40 - 240 °C	40 - 240 °C
Таймер	-	0-90 мин.	0-90 мин.
Долен нагревател	650 W	650 W	1000 W
Горен нагревател	650 W	650 W	800 W
Грил	-	-	1400 W
Врата на фурната	Двайно стъкло	Двайно стъкло	Двайно стъкло
Кабел и щепсел	да	да	да
Тип на котлоните	Масивни нагр. плочи	Масивни нагр. плочи	Масивни нагр. плочи
Нагриваща зона Ø145 mm	1000 W	-	-
Нагриваща зона Ø180 mm	1500 W	-	-
Захранване	230V/400V AC, 50–60 Hz		
Аксесиари	Решетка. Тава плитка	Решетка Тава плитка	Решетка Тава плитка

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

По-долу можете да намерите информация за времето за приготвяне на храната. Тестовите за времето за приготвяне на храната са правени в нашите лаборатории. Времето за готвене може да се различава според напрежението мрежата, качеството, количество на съставките, които ще се готвят, и температурата. Храната, която готвите, използвайки тези стойности, може да не е по Вашия вкус. Опитвайки постигане на различни вкусове и резултати, които Ви харесват, можете да намерите различни стойности.

Храна	Настройки на термостата (°C)	Време за готвене (мин.)	Подредба на рафтовете
Бисквити	170-180	25-30	Среден рафт
Кекс	170-190	30-40	Среден рафт
Пай	180-220	40-50	Среден рафт
Мъфини	160-180	30-40	Среден рафт
Макаронени изделия (запечени)	190-210	20-30	Среден рафт
Риба	220-МАКС.	30-40	Среден рафт
Агнешко месо	220-МАКС.	90-120	Среден рафт
Овнешко месо	220-МАКС.	90-120	Среден рафт
Телешко месо	220-МАКС.	90-120	Среден рафт
Пуйка	220-МАКС.	45-55	Среден рафт
Домашни птици	220-МАКС.	75-100	Среден рафт
Размразяване	60-120	55-60	Среден рафт

Преди да започнете да готвите, затоплете фурната предварително.

Можете да прецените времето за готвене, докато индикаторът за температура не свети, преди да включите фурната да се загрева.

АКО ВАШАТА ФУРНА НЕ РАБОТИ

Моля, проверете, дали кабелът с щепсела е включен в контакта.

Проверете електрическото захранване.

Проверете предпазителя.

Проверете кабела за прекъсвания. Ако не успеете да отстраните проблема, се с представител на производителя.

ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА (SNO-7058)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете токов удар, преди да смените лампата във фурната, уверете се, че веригата на уреда е отворена.

(„Отворена верига“ означава, че захранването е прекъснато.)

Първо изключете захранването на уреда и се уверете, че той охладен достатъчно.

Извадете стъклената защита чрез завъртане така, както е показано на фигурата.



След това извадете лампата като я завъртите и поставете нова лампа със същите спецификации. Спецификациите на лампата да бъдат следните:

230 V, AC - 15W - Тип G9

Най-накрая, поставете стъклената защита отново на нейното първоначално място.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Изключете уреда от щепсела.


Докато уредът работи, той се нагорещява и остава горещ дори и за период от време след като бъде изключен.

Поради тази причина, не го докосвайте.

Не почиствайте вътрешните части, вратата, тавата и другите елементи на фурната с абразивни инструменти, кухненска тел или нож. Не използвайте абразивни или изтриващи препарати.

ПОДКВАСВАНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО


Изберете  режим „Кисело мляко“ от термостата, докато фурната е празна, поставете превключвателя  на по-ниско съпротивление, загрейте предварително за 10 минути и започнете подквасването.


За подквасването сваряваме суровото мляко на 90 °C за няколко минути, след това го охлаждаме до 43-45 °C (температура на подквасване). Добавете мая в съотношение 1%-3%, разбъркайте бавно, докато температурата на млякото все още е горепосочената. Поставете млякото с добавената мая на първия рафт на предварително загрятата фурна без да затваряте капака и затворете вратата на фурната  и настройте таймера на ръчен режим на работа. След 5 часа извадете млякото с маята от фурната и го оставете на стайна температура за 15-20 минути, съхранявайте млякото в хладилника без да го разбърквате за 1 ден при 4 °C След 1 ден млякото е готово за консумация Добър



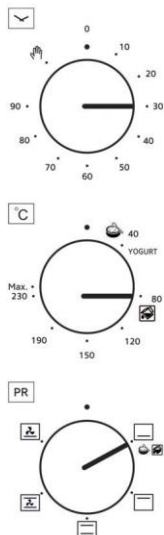
ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА

Това позволява почистване на мръсотията във вътрешността на фурната, размекната от парата, без използване на химикали. Извадете всички аксесоари от фурната. Поставете 2 чаши вода в квадратната тава и поставете тавата на долния рафт.

Поставете термостата в режим на почистване с пара  .
Настройте таймера на 30 минути.

Поставете превключвателя  в режим на по-ниско съпротивление.

След работа на фурната в продължение на 30 минути, отворете вратата и избършете вътрешната повърхност на фурната с влажна кърпа.



В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВАТА ЗА ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ

1- Този продукт не съдържа опасни и забранени отпадъци, посочени в „Директивата за изхвърляне на електрическо и електронно оборудване“, публикуван от Министерство на околната среда и урбанизацията на Република България за опасни и забранени материали. Съответства на ДИРЕКТИВАТА ЗА ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИТЕ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ.

2-



Този продукт е произведен от рециклируеми и повторно използвани висококачествени части и материали. Поради това, не изхвърляйте този продукт с другите битови отпадъци в края на жизнения му цикъл. Отнесете го в пункт за събиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да получите информация от местната администрация за тези пунктове за събиране.

Можете да помогнете за защитата на околната среда и природните ресурси чрез предоставяне на използваните продукти за рециклиране. Преди да изхвърлите уреда, отрежете кабела и го направете неизползваем за безопасност за деца.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАКОВКАТА

Опаковката на продукта е направена от рециклируеми материали и съответства на националните наредби. Не изхвърляйте опаковъчните материали с битовите отпадъци и другите отпадъци, занесете ги на места за събиране на такива, определени от местните власти.

