

Инструкции за потребителя

Фурни за вграждане
серии HSB / HSB P / HSB E / HBB / HCB / HCB P



Информация

Преди да използвате уреда за първи път, моля консултирайте се с инструкциите описани в това ръководство.

В зависимост от модела, аксесоарите включени към комплекта на вашата фурна могат да се различават от тези описани тук.

Съдържание

Инструкции за безопасност	4
Електрическо свързване	4
Предпазни мерки за деца	4
Предпазни мерки при употреба на фурната	4
Предпазни мерки при почистване и поддръжка на уреда	5
Предпазни мерки при пиролитичното почистване	5
Инсталация	6
Преди инсталацията	6
Инсталация в колона	6
Инсталация под кухненски плот	6
Електрическо свързване	6
Инсталация на уреда	7
Грижа за околната среда	7
Изхвърляне на опаковъчните материали	7
Изхвърляне на уреда	7
Енергийна информация	7
Преди първоначалната употреба	8
Други важни инструкции	8
Акcesoари	8
Поставяне на телескопичните водачи	8
Телескопични водачи с подвижна клипс система	8
Телескопични водачи с вградена клипс система	9
Описание на уреда	9
Контролен панел	10
Символи на функциите	10
Функции	11
Електронен часовник/таймер	11
Други функции	12
Настройка на часовника	12
Употреба на фурната	13
Ръчна настройка	13
Настройка на алармата	13
Настройка на времето за готвене	14
Настройка на времето за приключване	14
Старт и край на готвене	15
Блокировка за безопасност	15
Ръчно заключване на вратата	16
Функция Hudsoclean	16
Функция Пиролитично почистване	18
Описание на функциите	20
Други Функции	21
Съвети за пестене на енергия	21
Ръководство за готвене	21
Размразяване	22

Таблицы за приготвяне на храна	23
Птици	23
Меса	23
Риба	26
Хляб	27
Предястия и паста	28
Сладкиши	29
Размразяване	31
Почистване и поддръжка	31
Почистване на екстериора и аксесоарите	31
Почистване на интериора	32
Сваляне на страничните държачи	32
Сваляне на държачите	32
Отстраняване на долния панел	32
Фурна със съгваем грил	32
Почистване на вратата на фурната	33
Сваляне/поставяне на вратата с панта на корпуса	33
Сваляне/поставяне на вратата с панта на вратата	33
Сваляне/поставяне на стъклото на вратата	33
Смяна на крушката	34
Смяна на горната крушка	34
Смяна на страничната крушка	34
Смяна на LED лампата	34
Ако нещо не работи	35
Технически спецификации	36
Схеми и диаграми	37

Инструкции за безопасност

Моля, прочетете внимателно тези инструкции заради вашата безопасност и правилното използване на уреда. Пазете ръководството с инструкции на сигурно място за бъдеща употреба.

Електрическо свързване

- Ако към комплекта на уреда няма включен захранващ кабел, трябва да се снабдите с такъв.
За фурни, които нямат функцията Пиролиза подходящите кабели са: H05RR-F / H05VV-F / H05V2V2-F / H07RN-F / H05SS-F / .
За фурни с пиролитично почистване подходящия кабел е: H05SS-F.
Диаграмата на електрическото свързване е показана на фигура 1.
- Щепселът на захранващия кабел трябва да бъде включен към правилно инсталиран и заземен контакт.
- Уредът може да се използва на максимална надморска височина от 2,000 m.
- При директно свързване към електрическата мрежа трябва да бъде използван еднополюсен прекъсвач с минимално разстояние между клемите от 3 mm, който да бъде лесно достъпен. Имайте предвид, че заземителния кабел не трябва да се засича с прекъсвача. Като алтернативно решение, електрическата връзка може да бъде защитена от диференциален прекъсвач с висока чувствителност.
Строго препоръчително е да поставите жълто-зеления заземителен проводник към заземителната система.
- Всички дейности свързани с ремонта или поправката на уреда, както и смяната на захранващия кабел, трябва да бъдат извършвани от квалифицирани специалисти използващи единствено оригинални резервни части. Поправката на уреда от неоторизирано лице може да доведе до повреда в уреда или до възникване на опасни ситуации.
- Ако забележите някаква повреда, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа.

Предпазни мерки за деца

- Не позволявайте на децата да се доближават до уреда по време на пиролитичното почистване, тъй като се достига изключително висока температура.
- Дръжте децата под 8 годишна възраст далеч от фурната, освен ако те не са под постоянно наблюдение. На децата трябва да бъде обяснено, че не бива да си играят с уреда.
- Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на опит и знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират съответните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на плота не трябва да се извършва от деца, освен ако не са над 8 годишна възраст и са под постоянен надзор.

Предпазни мерки при употреба на фурната

- Фурната винаги трябва да бъде използвана при затворена врата.
- Използвайте фурната само когато вече е инсталирана в кухненската мебел (вж секцията Инсталация на уреда).
- Производителят не носи отговорност при употреба на фурната за други цели различни от приготвянето на храна.

- Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио, тъй като това може да повлияе върху процеса на готвене и да увреди интериорния емайл на фурната.
- Не съхранявайте масла, мазнини или възпламенителни материали вътре във фурната, тъй като има опасност от запалване при включването на фурната.
- Не трябва да се облягате или седате върху отворената врата на фурната.
- За да използвате фурната, поставете тавите и решетъчните скари върху страничните водачи (никога не поставяйте тавите и скарите директно върху емайла на фурната). Тавите и решетъчните скари са снабдени със система улесняваща тяхното вадене от фурната и правеща тяхното захващане по-лесно.
- В процеса на готвене не отваряйте често вратата на фурната за да спестите разход на електроенергия. Задължително използвайте предпазни ръкавици при необходимост.
- Използвайте само температурната проба, препоръчана за тази фурна (само за модели с температурна сензорна проба).

Предпазни мерки при почистване и поддръжка на уреда

- Изключете уреда от електрическото захранване преди неговото почистване.
- Не почиствайте фурната с пароструйка.
- Не използвайте абразивни, обезцветяващи и груби почистващи препарати, които могат да направят драскотини или да причинят напукване по стъклокерамичната повърхност.
- Почистването на уреда не трябва да става от деца, освен ако те не са под постоянно наблюдение.
- Преди да смените крушката се уверете, че уреда е изключен от електрическото захранване за да избегнете възникването на токов удар.
- При почистването, отстранете всички аксесоари и съдове от фурната, включително страничните държачи и телескопичните водачи.
- Почистете всякаква течност или мръсотия преди да активирате функцията пиролитично почистване, тъй като те могат да причинят възпламеняване или риск от пожар.
- Заради вашата собствена безопасност, никога не включвайте уреда ако не сте поставили задния панел, който предпазва вентилатора.

Предпазни мерки при пиролитичното почистване

Преди да стартирате пиролитичното почистване:

- **Внимание:** отстранете всички аксесоари и съдове от фурната, включително страничните държачи и телескопичните водачи.
- Почистете всякаква течност или мръсотия преди да активирате функцията пиролитично почистване, тъй като те могат да причинят възпламеняване или риск от пожар.
- Отстранете всякаква натрупана мръсотия по уплътнението на фурната.
- Спазвайте стриктно инструкциите за програмиране на пиролитичното почистване.

По време на пиролитичното почистване:

- Не оставяйте никакви парцали или кърпи да висят върху дръжката на вратата на фурната.
- Ако фурната е инсталирана под кухненски плот за готвене, докато пиролитичното почистване е в действие, плота трябва да остане изключен.

- Вътрешното осветление във фурната ще остане изключено по време на пиролитичното почистване и няма да може да бъде включено.
- Този уред е снабден със заключващ механизъм, който не позволява отварянето на вратата по време на пиролитичното почистване. Не се опитвайте да отваряте вратата.



Ръководството с инструкции описва основните характеристики на фурната, като те могат да не съвпадат напълно с вашия модел. Производителят си запазва правото да прави промени в своите електроуреди, винаги когато това е необходимо или полезно, без това да засяга техния начин на работа.

Инсталация

Информацията в тази секция се отнася до лицето, което ще бъде отговорно за инсталацията и електрическото свързване на уреда. Производителят не носи отговорност за щети причинени от неправилна инсталация.

Преди инсталацията

- Извадете фурната като я държите за страничните дръжки, а не за дръжката на вратата.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна стена. Това може да причини прегряване.
- Когато инсталирате уреда под кухненски плот, спазвайте инструкциите за инсталация. Задната част на фурната не трябва да влиза в контакт с тръби, фасунги, подсилващи материали.
- Фигура 2 показва къде трябва да бъде позициониран контакта (в тъмната площ на фигура 2), ако след инсталацията на уреда, той остане в нейната задна част.
- Лепилата използвани за пластмасовото покритие на кухненската мебел трябва да бъдат устойчиви на температура над 85°C.
- Спазвайте стриктно инструкциите за инсталация. Неправилната инсталация може да доведе до повреда в уреда.
- Размерът на отвора, в който ще се вгражда уреда трябва да бъде съобразен с размера на самата фурна.

Инсталация на уреда в колона

За 60 сантиметрова фурна: Фигура 7

За 45 сантиметрова фурна: Фигура 8



Внимание:

Когато инсталирате пиролитична фурна, **НЕ ПРОБИВАЙТЕ** никакви дупки.

Инсталация на уреда под кухненски плот

За 60 сантиметрова фурна: Фигура 9

За 45 сантиметрова фурна: Фигура 10



Внимание:

Когато инсталирате пиролитична фурна, **НЕ ПРОБИВАЙТЕ** никакви дупки

Електрическо свързване

- Преди да включите фурната се уверете, че волтажа и честотата отговарят на тези посочени в стикера с техническите данни.
- Свържете фурната към контакт със стандартно напрежение, който да отговаря на съответните изисквания.

- След електрическото свързване, проверете дали всички електрически части на фурната работят.

Инсталация на уреда

1. Поставете фурната в прореза на кухненската мебел или колоната като внимавате да не заклещите захранващия кабел.
2. Проверете дали корпуса на фурната не влиза в контакт със страните на плота или колоната. Трябва да има минимално разстояние от 2 mm между уреда и съседните страни.
3. Центрирайте фурната така, че да има минимално разстояние от 5 mm между нея и вратите на мебелите, които я заобикалят (вж фиг. 3).
4. Отворете вратата и поставете пластмасовите тапи в техните гнезда (вж фиг. 11).
5. Фиксирайте фурната за плота или колоната с помощта на винтовете намиращи се в комплекта към уреда.



Внимание:

Не се облягайте на отворената врата, докато извършвате стъпки 4 и 5 от инструкциите за инсталация.

Грижа за околната среда


Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчните материали на уреда са изработени от напълно рециклируеми материали. Ето защо те трябва да бъдат изхвърлени на специално обозначените за това места.

Изхвърляне на уреда



Внимание

Символът  (отбелязан върху уреда или върху опаковъчните материали) обозначава, че този уред не може да бъде третиран като обикновен битов отпадък. Необходимо е той да бъде предаден в пункт за събиране на електрически и електронни уреди. Коректното унищожаване на този продукт ще предотврати възможните негативни последици както за околната страна, така и за здравето на човека. За да получите подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля, обърнете се към местните власти, към компания за сметоизвозване на такива уреди или към магазина, откъдето сте закупили уреда.

Енергийна информация





Този уред отговаря на изискванията на европейските регламенти за екологичен дизайн 65/2014 и 66/2014 в съответствие със стандарт EN 60350-1.

Разходът на енергия зависи от различни фактори, ето защо стойностите може да са различни от тези описани във вашия уред.

Моля, консултирайте се с ръководството с инструкции относно енергопотреблението на вашата фурна.

Преди първоначалната употреба

В резултат на производствения процес по уреда може да има следи от машинно масло или друга субстанция. За да ги отстраните следвайте инструкциите описани по-долу:

1. Отстранете всички опаковъчни материали, включително защитното пластмасово покритие, ако има такова.
2. Включете фурната на функция  /  за период от време 1 час и температура 200°C. Ако тези функции не са налични, включете фурната на:  / . Консултирайте се с ръководството с инструкции за да разберете как става включването на уреда респективно избора на температура, време и функция.
3. След приключване на функцията, отворете вратата за да охладите уреда по-бързо и за да елиминирате остатъчната неприятна миризма.
4. Веднъж щом фурната се охлади, почистете вътрешността и аксесоарите.

При първоначалната употреба на уреда е възможна появата на дим и миризма. Това е нормално явление. Проветрете помещението добре след първоначалното използване на уреда.

Други важни инструкции

Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио, тъй като това може да окаже ефект върху качеството на работа и да доведе до повреда на емайла във вътрешността на уреда.

Не изливайте вода в долната част на фурната, докато тя е в процес на употреба. Това може да доведе до повреда на емайлираното покритие.

Нормално е да се появи кондензация по вратата на уреда ако пригответе храна с високо съдържание на течност.

Когато затваряте вратата по време на готвене, звука на въздуха от вътрешността на фурната може да бъде чул. Това е нормално явление породено от образуването се налягане при отварянето и затварянето на вратата.

Аксесоари

Не слагайте тави за печене или други съдове за готвене върху дъното на фурната.

Само когато пригответе йогурт, може да поставите съда на дъното.

При всички останали случаи, поставяйте тавите и решетъчните скари върху телескопичните водачи.

1. Поставете тавата между двете странични релси на телескопичните водачи.
2. Някои от телескопичните водачи имат стопери, които предотвратяват инцидентното измъкване. Поставете стоперите срещу гърба на фурната, с лицевата част надолу (така както е показано на фигура 4).
3. Решетъчната скара трябва да бъде поставена между двете релси така както е показано на фигура 5.
4. Тавата трябва да бъде поставена между двете релси така както е показано на фигура 6.

Поставяне на телескопичните водачи

При някои модели в комплекта към уреда има телескопични водачи.

За да ги монтирате върху хромираните държачи следвайте инструкциите описани по-долу:

Телескопични водачи с подвижна клипс система



Внимание:

Водачите трябва да бъдат поставени на ниво 2, като се брои отдолу нагоре (фигура 12).

1. Махнете защитната лента.
2. Закачете горната част на водача върху държачите. Натиснете долната част на водача към държачите (фигура 12).

3. Ако сте поставили правилно телескопичния водач ще чуете щракване (вж фиг. 13).

Телескопични водачи с вградена клипс система



Внимание:

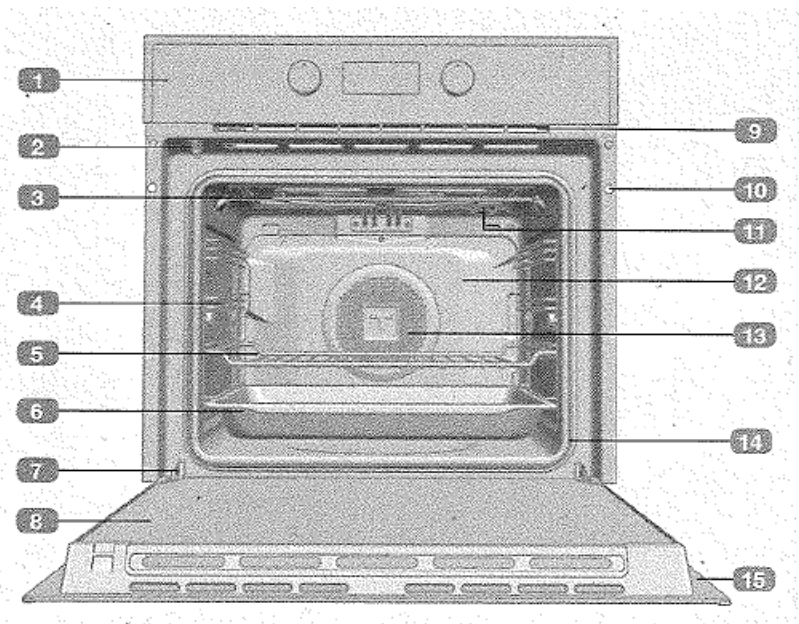
Ако използвате само един телескопичен водач (ляв или десен), той трябва да бъде поставен на ниво 1, 2, 3 или 5, като се брои отдолу нагоре (вж фиг. 14).

Ако използвате два телескопични водача (за всяка една от страните), те трябва да бъдат поставени на ниво 1, 2 или 3, като се брои отдолу нагоре (вж фиг. 15).

За 45 сантиметрова фурна, телескопичните водачи трябва да бъдат поставени на ниво 1 (фигура 16).

1. Закачете горната част на водача върху държачите на желаното от вас ниво. Натиснете долната част на водача към държачите (фигура 17).
2. Ако сте поставили правилно телескопичния водач ще чуете щракване (фигура 18).

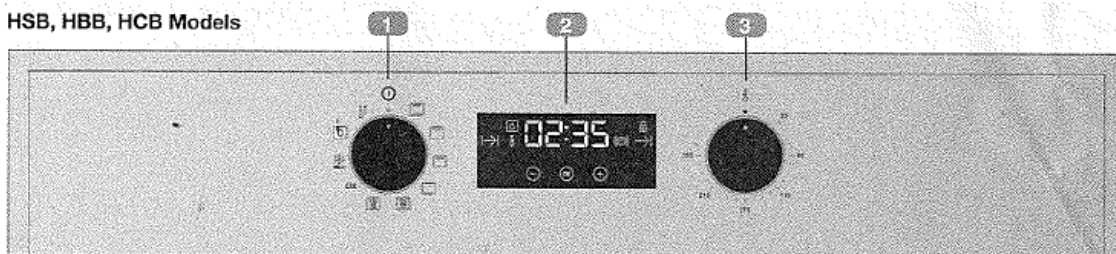
Описание на уреда



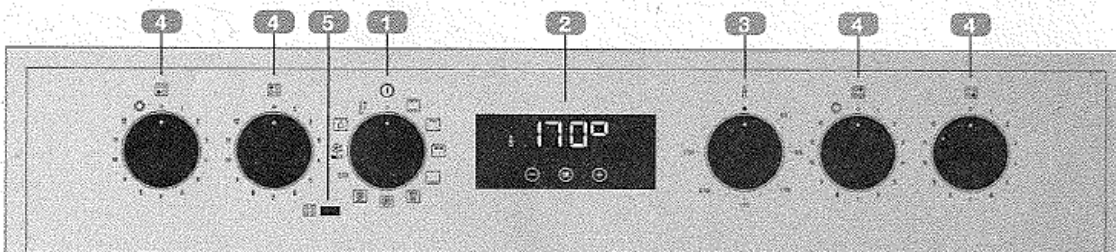
1. Контролен панел
2. Ключалка на вратата (само за пиролитични фурни)
3. Грил
4. Държачи
5. Решетъчна скара
6. Тава за печене
7. Панта
8. Интериорно стъкло
9. Отдушник
10. Фиксиращ елемент
11. Лампа
12. Заден панел
13. Вентилатор
14. Уплътнение
15. Врата

Контролен панел

HSB, HBB, HCB Models

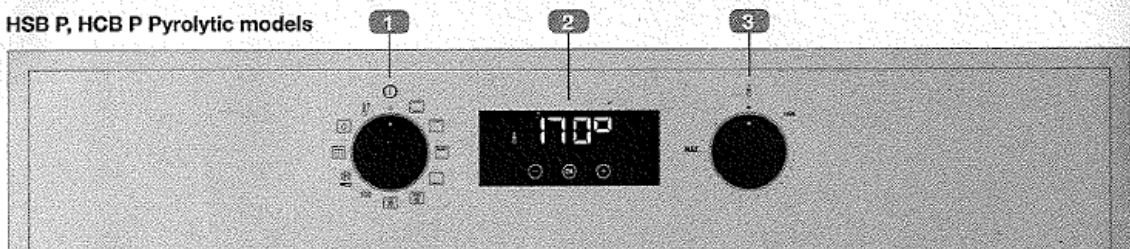


HSB E Models



1. Бутон за избор на функция
2. Електронен часовник/таймер
3. Бутон за избор на температура
4. Контролни бутони на плота
5. Индикаторна лампа. Тя показва, че една или повече зони за готвене са включени.

HSB P, HCB P Pyrolytic models

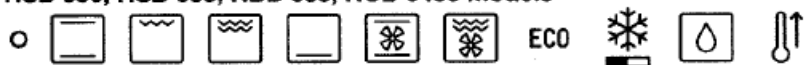


1. Бутон за избор на функция
2. Електронен часовник/таймер
3. Бутон за избор на температура

Символи на функциите на фурната



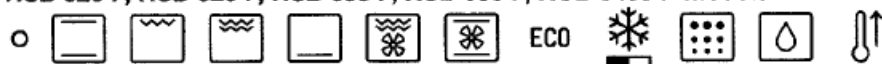
HSB 630, HSB 635, HBB 635, HCB 6435 Models



HSB 645, HSB 644, HSB 640, HSB 645 E, HCB 6545 Models



HSB 625 P, HSB 620 P, HSB 635 P, HSB 630 P, HCB 6435 P Models



HSB 638 Models



Функции на фурната



Информация

Ръководството с инструкции ще ви помогне да добиете представа как да използвате правилно всяка една от функциите на вашата фурна. То може да бъде намерено в комплекта към уреда.

- Изключване на фурната**
- Традиционно готвене**
- Грил**
- Макси грил**
- Долен нагревателен елемент**
- Макси грил с вентилатор**
- Традиционно готвене с вентилатор**
- Турбо**
- Пица**
- ECO Функция ECO**
- Размразяване**
- Функция Hydroclean**
- Функция Пиролиза**
- Бързо претопляне**

Описание на електронния часовник/таймер




1. Бутони



-, OK и + : Чрез тези бутони вие настройвате функциите на електронния часовник/таймер.





: Само за модели с електронен температурен контрол: когато натиснете този бутон може да видите температурата по време на процеса на готвене.



2. Символи

: Този символ светва когато сте избрали часовника/електронния таймер. След като настроеното от вас време за готвене приключи се чува звуков сигнал.

 и  Тези символи светват за да покажат, че уреда е програмиран за работа (време за готвене и край на готвене).

 **Време за готвене:** тази функция ви позволява да настроите определено време на готвене, след което фурната ще се изключи автоматично.



 **Приключване процеса на готвене:** тази функция ви позволява да настроите време, в което процеса на готвене да приключи. След като времето бъде достигнато, уреда ще се изключи автоматично.

  **Старт и Край на готвене:** тази функция ви позволява да настроите време, в което фурната да стартира работа и такова, в което да спре да работи. Уредът ще се включи автоматично щом настроеният час за старт бъде достигнат и ще се изключи автоматично щом крайното време на готвене изтече.

Блокировка за безопасност


С тази функция вие блокирате бутоните на електронния часовник, с цел предотвратяване тяхното случайно натискане от деца.

Други функции

 **Загриване:** По време на процеса на готвене, символа  ще светне за да покаже, че фурната работи и разпределя топлина към храната.

 **Hydroclean:** Този символ светва, когато е избрана функцията Hydroclean.

 **Пиролиза (само за пиролитични фурни):** Този символ светва, когато е избрана функцията пиролитично почистване.

 **Заклучване на вратата (само за пиролитични фурни):** Този символ показва, че вратата е заключена по време на процеса на пиролиза.




ВНИМАНИЕ

Електронният часовник се управлява чрез просто докосване на бутоните.




Чувствителността на сензорите се адаптира автоматично към околните условия. При включване на уреда към електрическото захранване се уверете, че стъклокерамичната повърхност е чиста и няма поставен предмет върху контролния панел.

Ако часовникът не работи коректно когато се опитате да го настроите, изключете уреда от електрическата мрежа, изчакайте няколко минути и го включете отново. По този начин ще дадете възможност на сензорните бутони да се настроят автоматично.

Настройка на часовника

- За да настроите часовника, бутоните за избор на функция и температура трябва да бъдат на позиция  (изключване).
- Когато включите уреда към електрическото захранване, върху часовника ще започне да мига индикацията: 12:00.
- Настройте часа, а после и минутите с помощта на бутоните  или . Ще се чуе двоен звуков сигнал, който ще потвърди настроеното време.



- За да промените часа, натиснете отново бутона  или  , докато времето започне да мига. След това натиснете бутона  и следвайте инструкциите описани в предната точка.



ЗАБЕЛЕЖКА

Часовникът има нощен режим на работа и между 00:00 ч. и 06:00 ч. свети по-слабо.





ВНИМАНИЕ

В случай на прекъсване на електрическото захранване, настройките на електронния часовник ще бъдат изтрети.

Ако това се случи, настройте бутоните на позиция за изключване  .

Индикацията 12:00 ще мига върху дисплея.



Ако вратата е била заключена преди да спре електрическото захранване, символа  ще се покаже върху дисплея.

В зависимост от температурата вътре във фурната може да се наложи да изчакате известно време преди символа  да изчезне.

Веднъж щом вратата се отключи, може да настроите времето отново.

Употреба на фурната

Ръчна настройка

- След като настроите часовника, фурната е готова за употреба. Изберете функция и температура на готвене.
- По време на процеса на готвене, символа  ще светне за да покаже, че фурната работи и разпределя топлина към храната. Този символ ще изгасне щом настроената температура бъде достигната.
- Настройте бутоните на позиция  за да изключите фурната.











Информация

При модели с електронен температурен контрол, когато селекторния бутон е завъртян, върху дисплея на часовника ще се покаже температурата.

За да видите температурата отново при процеса на готвене, натиснете бутона  .

Ако желаете да промените настроената температура, просто завъртете бутона за избор на температура.

Настройка на алармата

1. Натиснете бутона  или  , докато символа  започне да мига. След това натиснете бутона  . Индикацията 00:00 ще се появи върху дисплея.
2. Отново чрез бутоните  или  изберете време, след което желаете алармата да се включи. Ще се чуят два последователни звукови сигнала, които ще потвърдят, че желаното от вас време е настроено. Часовникът ще започне да отброява и символа  ще започне да мига бавно.
3. Когато времето изтече, алармата ще се включи и символа  ще започне да мига бързо.



ЗАБЕЛЕЖКА Ако сте настроили аларма, когато времето изтече фурната няма да се изключи автоматично.



4. Натиснете който и да е сензорен бутон за да спрете алармата. Символът ще изчезне.

Ако желаете да промените времето на алармата, повторете стъпките описани по-горе.



ЗАБЕЛЕЖКА

При функцията Аларма, оставащото време ще се покаже за постоянно върху дисплея. При тази функция не е възможно да видите часа или общото програмирано време на готвене.

Настройка на времето за готвене

1. Натиснете бутона \ominus или \oplus , докато символа \mapsto започне да мига. След това натиснете бутона OK . Индикацията 00:00 ще се появи върху дисплея.
2. Отново чрез бутоните \ominus или \oplus изберете време, след което желаете алармата да се включи. Ще се чуят два последователни звукови сигнала, които ще потвърдят, че желаното от вас време е настроено. Часовникът ще започне да отброява и символа \mapsto ще започне да мига бавно.
3. Изберете функция и температура на готвене.
4. Когато времето изтече, алармата ще се включи и символа \mapsto ще започне да мига бързо.
5. Натиснете който и да е сензорен бутон за да спрете алармата. Символът \mapsto ще изчезне.
6. Настройте бутоните на позиция за изключване \circ .

Вие може да променяте по всяко време оставащото време на готвене като задържите бутона \ominus или \oplus натиснат, докато символа \mapsto започне да мига бързо. След това натиснете бутона OK за да промените времето.



ЗАБЕЛЕЖКА




















При функцията Време за готвене, оставащото време ще се покаже за постоянно върху дисплея. При тази функция не е възможно да видите часа.





Настройка на времето за приключване

1. Натиснете бутона \ominus или \oplus , докато символа \rightarrow започне да мига. След това натиснете бутона OK . Ще видите текущото време върху дисплея.
2. Отново чрез бутоните \ominus или \oplus изберете време, след което желаете алармата да се включи. Ще се чуят два последователни звукови сигнала, които ще потвърдят, че желаното от вас време е настроено. Часовникът ще започне да отброява и символа \rightarrow ще започне да мига бавно.
3. Изберете функция и температура на готвене.
4. Когато времето изтече, алармата ще се включи и символа \rightarrow ще започне да мига бързо.
5. Натиснете който и да е сензорен бутон за да спрете алармата. Символът \rightarrow ще изчезне.
6. Настройте бутоните на позиция за изключване \circ .

Вие може да променяте по всяко време оставащото време на готвене като задържите бутона \ominus или \oplus натиснат, докато символа \rightarrow започне да мига бързо. След това натиснете бутона OK за да промените времето.

Настройка на старт и край на готвене



1. Натиснете бутона  или , докато символа  започне да мига. След това натиснете бутона . Индикацията 00:00 ще се появи върху дисплея.
2. Отново чрез бутоните  или  изберете времето за готвене. Ще се чуят два последователни звукови сигнала, оставащото време ще се появи върху дисплея и символа  ще започне да мига бавно.
3. Натиснете бутона  или , докато символа  започне да мига бързо. След това натиснете бутона .
4. Посредством бутоните  и  настройте времето, в което желаете процеса на готвене да приключи. Ще се чуят два последователни звукови сигнала и оставащото време ще се появи върху дисплея.
5. Изберете функция и температура на готвене. Фурната ще остане изключена, а символите  и  ще светнат. Уредът е настроен.
6. Когато настроеният час за старт бъде достигнат, фурната ще се включи и ще започне работа по зададените параметри.
7. В процеса на готвене, дисплея ще показва оставащото време до края и символа  ще мига бавно.
8. Когато времето изтече, алармата ще се включи и символа  ще започне да мига бързо.
9. Натиснете който и да е сензорен бутон за да спрете алармата. Символът  ще изчезне.
10. Настройте бутоните на позиция за изключване .

Вие може да променяте по всяко време оставащото време на готвене като задържите бутона  или  натиснат, докато символа  започне да мига бързо. След това натиснете бутона  за да промените времето.

Инструкции за безопасност


Функция Блокировка за безопасност

Тази функция може да бъде избрана по всяко време докато фурната работи.

За да я активирате задръжте бутона  натиснат за няколко секунди, докато чуете звуков сигнал и символа  се появи върху дисплея. Електронният часовник/таймер е заключен.

Ако фурната е изключена и вие активирате тази функция, фурната няма да може да бъде включена.

Ако активирате функцията докато фурната е в процес на работа, вие ще заключите единствено бутоните на електронния часовник.

За да деактивирате функцията задръжте отново бутона  натиснат за няколко секунди, докато чуете звуков сигнал.

Ръчно заключване на вратата (само за пиролитични фурни)



ВАЖНО

Тази функция може да бъде избрана единствено когато бутоните са настроени на позиция за изключване 0.

Веднъж щом вратата се заключи, може да стартирате процеса на готвене.

За да активирате/деактивирате функцията, следвайте инструкциите описани по-долу:

1. Натиснете бутона или , докато символа започне да мига върху дисплея. Също така ще се появи и индикацията On, показваща че функцията е активна или индикацията Off, ако не е.
2. Натиснете бутона . Ще се чуе звуков сигнал и блокирането ще започне да се активира, ако е било изключено (Off) или деактивира, ако е било включено (On).



ВНИМАНИЕ

Преди да активирате функцията се уверете, че вратата е правилно затворена. В противен случай ще се чуе звуков сигнал и функцията няма да може да бъде включена. Ако това се случи, изключете алармата като натиснете който й да е сензорен бутон, затворете вратата и спазете отново инструкциите описани по-горе.

3. Веднъж щом вратата бъде заключена/отключена, дисплея ще покаже нейния нов статус.
При активирана функция, върху дисплея ще светне за постоянно символа .



ВАЖНО

За да отключите вратата, докато фурната е в процес на работа, завъртете бутона за избор на функция до режим в готовност (standby) и отключете вратата, като спазите инструкциите описани по-горе.

Веднъж щом вратата е отключена, завъртете отново бутона за избор на функция в неговата предишна позиция за да продължите процеса на готвене.

Функция Hydroclean®

Тази функция се използва за отстраняване на мазнина и други хранителни остатъци от вътрешността на фурната.

За по-лесното почистване на вашия уред, не позволявайте натрупването на мръсотия. Почиствайте фурната редовно.

Активиране на функцията



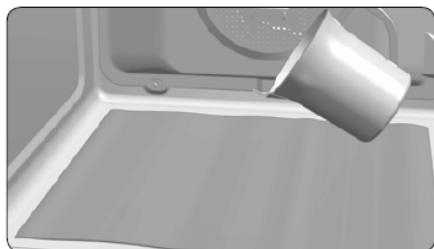
ВНИМАНИЕ



Не изливаште вода докато фурната е гореща, тъй като това може да увреди нейното емайлирано покритие.

Винаги стартирайте тази функция при студена фурна.

Първо отстранете тавите и всички аксесоари от вътрешността на фурната, включителни държачите и телескопичните водачи. **За да направите това се консултирайте с инструкциите за инсталация и употреба, които може да намерите в комплекта към уреда.**

1. При студена фурна, поставете кърпа или парцал върху дъното на фурната.
2. Излейте 200 ml вода. За по-добър резултат добавете чаена лъжица от препарат за миене на съдове в чашата с вода преди да я излеете на дъното на уреда.




3. Завъртете бутона за избор на функция на позиция .
4. Ще чуете звуков сигнал, който показва, че функцията е стартирала. Символът  ще мига бавно върху дисплея и оставащото време до приключване на цикъла също ще се появи.



ВАЖНО


Времетраенето на тази функция не може да бъде променяно. За да спрете цикъла преди да е приключил, настройте бутона на позиция за изключване O.

5. Когато времето изтече, фурната ще се изключи автоматично, ще се чуе звуков сигнал и символа  ще мига бързо върху дисплея.



ВАЖНО

Не отваряйте вратата, докато функцията не приключи напълно. Цикълът на охлаждане е необходим за правилната работа на функцията.

6. Натиснете който и да е сензорен бутон за да спрете алармата. Символът  ще изчезне.
7. Настройте бутона на позиция за изключване O.
8. Сега всички остатъци от мръсотия могат да бъдат лесно премахнати от фурната с помощта на мокър парцал или кърпа.

Функцията Hydroclean® се осъществява при ниска температура. Въпреки това, времето за охлаждане ще зависи от температура в помещението.



ВНИМАНИЕ

Преди да почистите вътрешността на фурната се уверете, че тя се е охладила.

Ако се изисква по-сериозно почистване след функцията, използвайте неутрален почистващ препарат и неабразивна гъба.

Функция пиролитично самопочистване

ВНИМАНИЕ


Преди да стартирате функцията, прочете внимателно инструкциите към ръководството за инсталация и употреба на уреда.

Тази функция ви позволява да извършите пиролитично почистване, по време на което се достига изключително висока температура.

Препоръчително е да активирате тази функция на всеки 4-5 използвания на уреда, като изберете най-подходящата програма в зависимост от степента на замърсеност. Щом фурната е силно замърсена, то логично и програмата трябва да бъде с по-дълго времетраене.

По време на пиролизата, осветлението във вътрешността на фурната ще остане изключено.

Следвайте инструкциите описани по-долу за правилното използване на функцията пиролитично почистване:






 **ВАЖНО:** Отстранете всички аксесоари (тави, решетъчни скари, странични държачи за поддържане на тавите, телескопични водачи) от вътрешността на фурната.

ВНИМАНИЕ

Почистете всички мазнини и хранителни остатъци от вътрешността на фурната, тъй като те могат да се запалят при следващото използване на уреда.


ВНИМАНИЕ


Преди да стартирате процеса на пиролиза се уверете, че вратата на фурната е правилно затворена.



1. Завъртете бутона за избор на функция на позиция .
2. След няколко секунди, символа P2 (пиролитична програма 2) ще се появи върху дисплея, а символа  също ще остане да свети.
3. Вие може да промените пиролитичната програма на P1, P2 или P3 посредством бутоните  и :
P1: Кратка програма - продължителност 1 час.
P2: Стандартна програма – продължителност 1 час и 30 минути.
P3: Дълга програма: продължителност 2 часа.
4. Веднъж щом настроите желаната от вас програма, натиснете бутона . Вратата ще се заключи моментално.

ВНИМАНИЕ

Преди да активирате функцията се уверете, че вратата е правилно затворена. В противен случай ще се чуе звуков сигнал и функцията няма да може да бъде включена. Ако това се случи, изключете алармата като натиснете който й да е сензорен бутон, затворете вратата и спазете отново инструкциите описани по-горе.


5. Веднъж щом вратата се заключи, символа  ще светне и оставащото време до края на програмата ще се появи върху дисплея.


 **ВАЖНО:** След като извършите горепосочените операции, фурната ще започне пиролитичното почистване. По време на процеса, нито една от функциите няма да може да бъде избрана с изключение на функцията блокировка за безопасност. Не се опитвайте да отворите вратата, тъй като може да прекъснете процеса на пиролиза.

6. Когато пиролитично почистване приключи, ще се чуе звуков сигнал и символа  ще започне да мига. Също така върху дисплея ще се появи индикацията 0:00.
7. Натиснете който и да е сензорен бутон за да спрете алармата.
8. Настройте бутона на позиция за изключване .
9. Въпреки, че пиролитичния процес е завършил, фурната ще е все още доста гореща и няма да може да бъде използвана. Охлаждащият мотор на уреда ще работи докато фурната се охлади и индикатора  ще остане включен.

 **ВАЖНО:**

Процесът на охлаждане може да продължи до два часа, тъй като температурата вътре във фурната ще бъде много висока.

10. Когато фурната се охлади, символа  ще се изключи автоматично.
11. Отворете вратата и подсушете фурната с парцал или мека кърпа. Почистете изгорените остатъци останали след пиролизата. Онези части на фурната, които са труднодостъпни за почистване трябва да бъдат почистени с помощта на неметална домакинска шпатула.
12. Веднъж щом фурната е почистена, не забравяйте да поставите отново нейните аксесоари.
13. Сега вече фурната е готова за употреба.

 **Важно: Ако забележите някакви инциденти по време на пиролитичното почистване, консултирайте се с инструкциите за инсталация и употреба.**

Отказване на пиролитичната функция

Пиролизата е автоматична функция и може да бъде активирана само от контролния бутон (бутона за избор на функция). За да откажете тази функция следвайте инструкциите описани по-долу:

1. Настройте бутона на позиция за изключване .
2. В зависимост от вътрешната температура на фурната, са възможни два сценария:
 - a) Опасно висока вътрешна температура: в този случай, вратата ще остане заключена докато фурната се охлади.
 - b) Безопасна вътрешна температура: в този случай, вратата ще се отключи незабавно.
3. Веднъж щом вратата се отключи и може да бъде отворена, времето ще се покаже още веднъж върху дисплея.

Описание на функциите за готвене



ВНИМАНИЕ

Моля, имайте предвид, че описаните по-долу функции зависят от модела на уреда. Съществува вероятност някои от тях да не съвпадат с вашия уред.



Традиционно готвене

Тази функция е подходяща за сладкиши и торти, където топлината трябва да бъде равномерна и постоянна за да се постигне добър резултат.



Традиционно готвене с вентилатор

Подходящо за печива и сладкиши. Вентилаторът разпръсква въздуха равномерно вътре във фурната.



Грил и долен нагревател

Специално за печене. Може да бъде използван за различни разфасовки, независимо от големината.



МаксиГрил

Подходящ за приготвяне на по-големи ястия. Грилът заедно с по-високата температура правят по-бързо изпичането на храната.



Грил

За приготвяне на ястия със запичане. Тази функция позволява запичането на повърхността на ястието без това да повлияе върху вътрешността му. Идеален за пържоли, ребърца, риба, препечени филийки.



Грил/МаксиГрил с вентилатор

Идеален за печене на птици (пиле, патица, гъска, пуйка). Препоръчително е ястието да се сложи върху решетъчната скара като под нея се постави съда за събиране на мазнини.



Долен нагревател

Подходящ за печене на сладкиши и затопляне на храна. При тази функция топлината идва от долната част на фурната.



Турбо + долен нагревател (Пица)

Идеален за приготвяне на пица или за печене на пай, тарт или кекс.



Турбо

Вентилаторът разпространява топлината произведена от елемента разположен в задната част на фурната. Благодарение на постоянното и равномерно топлинно разпространяване е възможно печенето по едно и също време на два различни етажа (две различни нива) на фурната.



Бавно готвене

Тази функция е специално предназначена за приготвяне на традиционни гювечи и яхнии, както и за ястия изискващи ниска температура и дълъг период на готвене. За да постигнете най-добри резултати, ви препоръчваме да поставяте похлупаци върху съдовете и да се уверите, че те са подходящи за използване във фурни.

ЕСО ЕСО

Тази функция ви позволява да пригответе храна с минимален разход на енергия.

Фурната ще се изключи няколко минути преди приключване процеса на готвене и ястието ще използва остатъчната топлина. Подходяща за приготвяне на риба и печене на месо.



Размразяване

Тази функция позволява размразяването на замразени продукти. Размразяването може да се използва и за специални храни, които се консумират студени: кремове, плодове, сладкиши и т.н.



Набухване на тесто

Тази функция е специално проектирана за оптимално набухване на сладко или солено тесто.



Бързо претопляне

Тази функция позволява да загреете бързо фурната на избрана от вас температура. Използвайте тази функция, когато вашето ястие изисква предварително загряване на фурната.

Други функции

Функция Hydroclean®

Тази функция се използва за отстраняване на мазнина и други хранителни остатъци от вътрешността на фурната.

При процеса, осветлението във вътрешността на фурната ще остане изключено.

Функция пиролитично самопочистване

Тази функция ви позволява да извършите пиролитично почистване, по време на което се достига изключително висока температура.

По време на пиролизата, осветлението във вътрешността на фурната ще остане изключено.

Съвети за пестене на енергия

- Махнете всички аксесоари, които няма да ползвате от фурната.
- Използвайте единствено съдове подходящи за употреба във фурни.
- Не отваряйте често вратата на уреда.
- Избягвайте предварителното затопляне на фурната без да има поставен съд в нея. Винаги когато е възможно (в зависимост от рецептата), започнете приготвянето на ястието в студена фурна.
- Ако вашата фурна има ECO функция, използвайте я винаги когато това е възможно.
- За рецепти изискващи по-дълъг период на приготвяне, изключете фурната 5-10 минути преди края и използвайте остатъчната топлина на уреда.

Ръководство за готвене

Функциите зависят от модела на уреда. Консултирайте се с таблиците по-долу за да видите необходимото време за приготвяне на дадено ястие.

Времената и температурите в тези таблици са ориентировъчни. Те зависят от различни фактори и стойностите им могат да не бъдат абсолютно точни. Проверявайте храната и увеличете или намалете параметрите при необходимост.

За 45 сантиметрови фурни: Времето за приготвяне на храната е по-кратко отколкото при 60 сантиметровите фурни. Винаги използвайте по-ниските температурни стойности дадени в таблиците.

Времето за приготвяне на храната описано в таблиците е изчислено при поставяне на ястието в студена фурна.

При някои модели има функция **Бързо претопляне**. Тя намалява времето необходимо за приготвяне на ястието описано в таблиците. Когато използвате тази функция, изчакайте докато настроената температура бъде достигната преди да поставите храната във фурната.

Нива за готвене:

1. Ниско
2. Средно
3. Високо

Нива 4 и 5 са подходящи за печене или препичане на храна.

За 45 сантиметрови фурни: За тях най-подходящото ниво за готвене е 1. Нива 2 и 3 са подходящи за печене или препичане.

Поставете съда в центъра на решетъчната скара за да постигнете най-добри резултати.

Размразяване



















Когато размразявате храна, запомнете:

- Храната трябва да бъде предварително разопакована и тогава да бъде поставена в съда или върху решетъчната скара.
- Размразявайте големи парчета месо или риба като ги поставите директно върху решетъчната скара. Задължително под скарата поставете съд за събиране на течности.
- Месото и рибата няма нужда да бъдат напълно размразени преди да се приготвят.
- Храната задължително трябва да бъде приготвена след размразяването ѝ. Не замразявайте повторно вече размразена храна.



















Времената показани в таблиците по-долу са ориентировъчни. Те зависят от околната температура, теглото на храната и колко дълбоко замразена е тя.

























Таблицы с температури и време за приготвяне на храната

Птици















	Тегло (kg)	Позиция във фурната	Функция	Температура (°C)	Време за печене (min.)	Съд за приготвяне
Патица	1,50	Долна		190-210	55-60	Тава за печене
			 	170-190	45-55	
Патешки гърди	0,40	Висока		180-190	10-12	Решетъчна скара
			 	200-210	8-10	
Патешки бутчета	2 броя	Средна		170-190	45-50	Тава за печене
			 	160-180	55-60	
Пиле	1,20	Долна		190-210	55-60	Тава за печене
			 	170-190	50-55	
Пилешки гърди	4 броя	Средна		190-210	25-30	Тава за печене
			 	190-200	20-25	
Пуйка	4,00	Долна		190-200	70-75	Тава за печене
			 	180-200	65-70	

Месо

	Тегло (kg)	Позиция във фурната	Функция	Температура (°C)	Време за печене (min.)	Съд за приготвяне
Телешко печено	2,00	Долна		190-210	85-90	Тава за печене
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Печено говеждо	0,60	Средна		190-210	45-50	Тава за печене
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
Пълнено печено месо	1,00	Средна		175-180	45-50	Тава за печене
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Говеждо месо котлет	0,50	Средна		220	15	Решетъчна скара
Пържола от говеждо месо	1,00	Средна		220	15	Решетъчна скара
				220	25-30	
Говежда флейка	1,00	Средна		180-200	33-45	Тава за печене
				180-200	25-30	
Свинско печено	1,00	Средна		180-190	50-55	Тава за печене
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свински пържоли	0,50	Средна		200-220	15	Решетъчна скара

	Тегло (kg)	Позиция във фурната	Функция	Температура (°C)	Време за печене (min.)	Съд за приготвяне
Свинско рамо	1.50	Средна		190-200	55-60	Тава за печене
				190-200	40-50	
						
Прасе сукалче	1,40	Средна		190-210	60-70	Тава за печене
				170-190	70-75	
						
Свински ребра	0,50	Средна		190-210	25-30	Тава за печене
				190-210	30	
						
Джолан	1,00	Средна		190-210	50-55	Тава за печене
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Диво прасе	2 парчета	Средна		180	15	Решетъчна скара
				190-200	12-15	
						
Агнешко	1,00	Средна		190-210	35-40	Тава за печене
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Обезкостен бут	0,60	Средна		170-190	45-55	Тава за печене
				180-190	35-40	
						
Месо от кенгуру	2,00	Долна		190-210	55-60	Тава за печене
				180-200	45-55	
						

Риба

	Тегло (kg)	Позиция във фурната	Функция	Температура (°C)	Време за печене (min.)	Съд за приготвяне
Печен лаврак	1,00	Средна		180-200	20-25	Тава за печене
				190-200	18-20	
Ципура	1,00	Средна		190-200	20-25	Тава за печене
				190-200	10-15	
						
Хек	1,10	Средна		190-210	15-20	Тава за печене
				180-200	10-12	
						
Сьомга	1,10	Средна		190-200	15-20	Тава за печене
				200-210	10-15	
						
Рибен пастет	2,00	Долна		160	50	Плитка тава
				150-160	60-65	
Воловани с риба	0,50	Средна		180-190*	18-20	Тава за печене


* За този ястие загрейте предварително фурната и когато настроената температура бъде достигната тогава поставете храната.

Пица

	Тегло (kg)	Позиция във фурната	Функция	Температура (°C)	Време за печене (min.)	Съд за приготвяне
Пица с дебела коричка	0,60	Средна		190-210	30-35	Решетъчна скара
			 	190-200	20-25	
Пица с тънка коричка	0,60	Средна		190-200	15-20	Решетъчна скара
			 	200-210	10-15	

Хляб


















	Тегло (kg)	Позиция във фурната	Функция	Температура (°C)	Време за печене (min.)	Съд за приготвяне
Бял хляб	0,50	Средна		200-220	20-25**	Тава за печене
Ръжен хляб	0,15	Средна		200-220	10-15**	Тава за печене
Пълнозърнест хляб	0,15	Средна		200-220	10-30**	Тава за печене

**Предварително загрейте фурната като я включите на функция  и настроите температура от 100°C за период от време 30 минути.











Предястия и паста

	Тегло (kg)	Позиция във фурната	Функция	Температура (°C)	Време за печене (min.)	Съд за приготвяне
Печени картофи	1,00	Долна		180-190	55-60	Тава за печене
			 	180-200	40-45	
Гриловани зеленчуци	1,00	Средна		190-210	30-45	Решетъчна скара
Гъби	0,50	Средна		200-210	13	Решетъчна скара
Лазаня		Средна		200-210	35-40	Тава за печене

Сладкиши

	Тегло (kg)	Позиция във фурната	Функция	Температура (°C)	Време за печене (min.)	Съд за приготвяне
Пандишпан	0,50	Средна		180-200*	25-30	Плитка тава
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Сладкиш с квас	0,50	Средна		170-190*	20-25	Плитка тава
				170-180*	25-30	
						
Тестен десерт	0,50	Средна		180-190*	15-20	Плитка тава
				170-180*	15-20	
						
Сладки	0,30	Средна		180-190*	20-22	Тава за печене
				180-190*	18-20	
						
Сладкиш с бутер тесто	0,50	Средна		180-190*	18-20	Тава за печене
Пай с котидж сирене	0,40	Средна		180*	24	Тава за печене
				180-190*	20	
						
Еклери	0,50	Средна		190	30	Плитка тава

* За това ястие загрейте предварително фурната и когато настроената температура бъде достигната тогава поставете храната.

	Тегло (kg)	Позиция във фурната	Функция	Температура (°C)	Време за печене (min.)	Съд за приготвяне
Чийзкейк	0,80	Средна		180	30-35	Тава за печене
			 	180-290	25-30	
Меденки	0,60	Средна		170-190*	40-45	Плитка тава
				180-190*	35-40	
Целувки		Средна		100-110	190	Тава за печене
			 	100-110	170-180	
Бадемови сладки	0,50	Висока		110-120*	15-20	Тава за печене
Йогурт	1 литър	***		45-50	8 часа	Купички
Конфитюр	1,00	Средна		100-110	18-20	Подходящ съд

* За това ястие загрейте предварително фурната и когато настроената температура бъде достигната тогава поставете храната.

*** Поставете купичките директно върху дъното на фурната.

	Тегло (kg)	Позиция във фурната	Функция	Температура (°C)	Време за печене (min.)	Съд за приготвяне
Мъфини	0,40	Средна		200-210*	30	Форми за мъфини
				200*	30	
Бишкоти	0,60	Средна		170-180*	50-55	Плитка тава
				165-170*	45	
Компот от ябълки	0,50	Долна		160-170	35	Тава за печене
Крем карамел	1 литър	Средна		100	60-70	Форми за крем карамел

* За това ястие загрейте предварително фурната и когато настроената температура бъде достигната тогава поставете храната.

Размразяване

Храна	Ниско ниво за готвене (долна позиция)		Високо ниво за готвене (горна позиция)	
	Тегло	Време за приготвяне	Тегло	Време за приготвяне
Хляб	½ kg	35 min.		
Сладкиши	½ kg	25 min.		
Риба	½ kg	30 min.		
Риба	1 kg	40 min.		
Пиле			1 kg	75 min.
Пиле			1,5 kg	90 min.
Т-бон стек			½ kg	40 min.
Кайма			½ kg	60 min.
Кайма			1 kg	120 min.

Почистване и поддръжка



Внимание

Преди да започнете почистването, изключете уреда от електрическото захранване.

Почистване на екстериора и аксесоарите

Екстериорът и аксесоарите на уреда могат да бъдат почистени с топла сапунена вода или умерен почистващ препарат.

Бъдете изключително внимателни когато почиствате части от неръждаема стомана. Използвайте само меки кърпи или гъби за да избегнете надраскване на повърхността.



Внимание

Телескопичните водачи не трябва да бъдат мити в съдомиялна машина. Това действие ще отнеме смазката благодарение на която те се плъзгат и самите водачи ще останат блокирани, а оттам и негодни за работа.

Почистване на интериора

Почиствайте интериора на фурната редовно за да отстраните остатъците от мазнина и храна.

Използвайте мека четка или гъба и топла сапунена вода за да почистите емайлираните повърхности като например дъното на фурната. Изчакайте уреда да се охлади преди да започнете процеса на почистване. Използвайте почистващи препарати специално предназначени за емайлирани повърхности и винаги спазвайте инструкциите на производителя.



Внимание

Не използвайте абразивни почистващи препарати или метални стъргалки, тъй като те могат да причинят надраскване на емайлираните повърхности.

След време, определен тип храни или подправки като домати или оцет могат да причинят промяна в цвета на емайла. Това е нормално явление и по никакъв начин няма да окаже ефект върху работата на уреда. Не се опитвайте да премахнете тези петна с агресивен почистващ препарат, тъй като това може да доведе до трайно увреждане на покритието.

Периодично почиствайте уплътнението на фурната за да елиминирате остатъците от мазнина и храна. Това ще предпази уплътнението и ще увеличи живота на вашия уред.

Препоръчително е да почиствате уплътнението без да го сваляте.

Сваляне на страничните държачи

1. Извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната.
2. Изцяло развийте винта разположен в предната част на фиксиращия елемент (А), издърпайте държачите напред (В) и ги свалете (вж фиг. 19).

Поставяне на държачите

1. Фиксирайте винта (С) в предното гнездо на държача (вж фиг. 20).
2. Поставете винта (D) и го завийте докрай (Е) (вж фиг. 20).

Отстраняване на долния панел



Информация

За да отстраните долния панел, първо трябва да свалите страничните държачи като следвате инструкциите описани по-горе в инструкцията.

После:

1. Развийте двата долни винта (А) и след това горния винт (В) (вж фиг. 21).
2. За да поставите отново долния панел, процедирайте в обратен ред.



Внимание

Никога не използвайте фурната без да сте поставили нейния заден панел, тъй като той предпазва вентилатора.

Фурни със сгъваем грил

За да почистите горната част на фурната следвайте инструкциите описани по-долу:

1. Изчакайте докато фурната се охлади.
2. С помощта на двете си ръце бутнете релсата на грил елемента (А) към задната част на фурната за да я освободите от фиксиращия елемент (В) (вж фиг. 22).
3. Свалете сгъваемия грил и почистете горната част на уреда (вж фиг. 23).

4. След това поставете грила отново като спазвате инструкциите описани по-горе в обратен ред.

Фурни Тека с функция Hydroclean®

Моля, консултирайте се с ръководството с инструкции за съответния модел.

Фурни Тека с функция пиролитично самопочистване

Моля, консултирайте се с ръководството с инструкции за съответния модел.

Почистване на вратата на фурната

За по-лесното почистване, вратата може да бъде свалена. За да направите това следвайте инструкциите описани по-долу.

Сваляне/поставяне на врата с панта на корпуса

1. Отворете вратата напълно.
2. Блокирайте пантата като завъртите ключалките (вж фиг. 24).
3. Затворете вратата до позиция за заключване (вж фиг. 25).
4. Задръжте вратата с двете си ръце, повдигнете и издърпайте докато разкачите вратата от пантите (вж фиг. 25).

Поставяне на вратата

5. Като задръжте вратата с двете си ръце, поставете рамената на пантите в техните гнезда. Оставете вратата да падне свободно (вж фиг. 26).
6. Отворете вратата напълно (вж фиг. 26).
7. Завъртете ключалките обратно в тяхната оригинална позиция.



Внимание

Уверете се, че вратата е поставена правилно и не се блокира при опит за затваряне.



Информация

Ако ключалките се завъртат трудно, използвайте подходящ плосък инструмент за да ги завъртите.

Сваляне /поставяне на врата с панта на вратата

1. Отворете вратата напълно.
2. Блокирайте пантата като завъртите ключалките (вж фиг. 27).
3. Затворете вратата до позиция за заключване (вж фиг. 28).
4. Задръжте вратата с двете си ръце, повдигнете и издърпайте докато разкачите вратата от пантите (вж фиг. 28).

За да поставите вратата отново, следвайте стъпките описани по-горе в обратен ред.

Сваляне /поставяне на стъклото на вратата



Внимание

Винаги когато сваляте интериорното стъкло на вратата, поставете пантите в позиция на заключване. В противен случай, вратата може да се затвори, а стъклото да падне и да се счупи.



Информация

Ако решите да сваляте стъклото, махнете първо вратата като следвате инструкциите описани в предишната секция.

В зависимост от модела на вашата фурна, тя може да разполага с 2, 3 или 4 стъкла. Следвайте инструкциите описани по-долу:

1. Като използвате пръстите на ръката си, натиснете бутоните разположени в горната част от двете страни на вратата (вж фиг. 29).
2. След като натиснете бутоните, издърпайте пластмасовото уплътнение над вратата (вж фиг. 30).
3. Отстранете стъклата от вратата. Почистете ги със сапун, топла вода и мека кърпа или със специален почистващ препарат за стъкло.



Внимание

Обърнете внимание в какъв ред са подредени стъклата, тъй като когато ги поставяте обратно трябва да спазите точно реда в който са били подредени.

4. Веднъж щом сте ги почистили, поставете стъкло номер 3 така, че печата TERMOGLASS да бъде с видимата си част към вас (вж фиг. 31).
5. При пиролитични фурни, печата TERMOGLASS върху стъкла 3 и 4 трябва да бъде видим, както е показано на фигура 32.
6. Поставете стъкло номер 2 така, че неговата отпечатана част трябва да гледа към вътрешната страна на вратата.
7. Поставете отново горното уплътнение на вратата.



Внимание

Никога не включвайте уреда без да сте поставили интериорните стъкла.

Смяна на крушката



Внимание

Преди да смените крушката, изключете уреда от електрическата мрежа.

Новата крушка трябва да бъде устойчива на температура до 300°C.

Смяна на горната крушка

1. Развийте стъкленото покритие на крушката (вж фиг. 33).
2. Сменете крушката и поставете покритието отново.

Смяна на страничната крушка

1. Повдигнете капака покриващ крушката с помощта на плосък инструмент (вж фиг. 34).
2. Сменете крушката и поставете капака отново.











Смяна на LED лампата

Свържете се с техническия сервиз на фирмата производител.

Ако нещо не работи

В тази секция са описани най-често срещаните проблеми, заедно с техните решения.

Проблем	Решение
Фурната не работи	Проверете дали фурната е включена в електрическата мрежа. Проверете дали таймерът е на ръчна или програмирана настройка. Проверете дали няма изгорял бушон или не е спряно електрическото захранване Проверете позицията на бутона за избор на функция и температура.
Осветлението вътре във фурната не работи	Сменете крушката. Проверете дали тя е монтирана според инструкциите.
Лампата на топлинния индикатор не работи	Изберете температура. Изберете настройка. Би трябвало лампата на топлинния индикатор да свети докато фурната се загрева до достигане на работната температура.
Излиза пушек докато фурната работи	Това е нормално при първоначална употреба на фурната. Периодично почиствайте фурната. Отстранявайте остатъците от мазнини и храна от тавите. Не използвайте по-висока температурни настройки от посочените в таблиците.
Не се постигат очакваните резултати	Прегледайте таблиците и следвайте точно инструкциите.
Акcesoарите към фурната са повредени	Не сте махнали акcesoарите от вътрешността на фурната по време на пиролитичното почистване. Трябва да купите нови и да ги махнете при следващия процес на пиролиза.
Промяна в цвета на емайлираното покритие или поява на петна	Химичният състав на някои храни може да причини промяна в цвета на емайла. Това е нормално явление и по никакъв начин няма да окаже влияние върху работата на уреда.
Фурната е изключена, символа  светва и вратата не се отваря.	Активирана е функцията заключване на вратата. Деактивирайте функцията като следвате инструкциите описани в ръководството към уреда.
Фурната е включена, символа  светва и вратата не се отваря.	Активирана е функцията заключване на вратата. Завъртете контролния бутон на позиция 0 . Деактивирайте функцията като следвате инструкциите описани в ръководството към уреда. За да продължите, настройте отново желаната от вас функция на готвене.

Проблем	Решение
<p>Поставили сте контролния бутон на позиция , избрали сте пиролитична програма P1, P2 или P3, но символа  мига и се чува звуков сигнал.</p>	<p>Вратата не е правилно затворена и процеса на пиролиза не може да стартира. Проверете и затворете вратата. След това настройте контролния бутон на позиция  и активирайте отново пиролитичната функция.</p>
<p>Поставили сте контролния бутон на позиция , избрали сте пиролитична програма P1, P2 или P3, но символа  не светва и фурната не стартира работа.</p>	<p>Ако вратата е правилно затворена, най-вероятно има дефект в превключвателя. Свържете се с техническия сервиз и го уведомете за повреда при превключвателя на вратата.</p>
<p>Пиролитичната програма е приключила, фурната е изстинала, но вратата е все още заключена и символа , както и индикацията 0:00 мигат</p>	<p>Не сте настроили контролния бутон на позиция  щом пиролитичната програма е приключила. Настройте бутон на позиция .</p>
<p>Контролният бутон е на позиция , но вратата на фурната все още е заключена.</p>	<p>Фурната все още не се е охладила достатъчно. Изчакайте докато фурната се охлади и символа  изгасне.</p>

Технически спецификации



Внимание

Ако все още съществува някакъв проблем, незабавно се свържете с техническия сервиз.

Информирайте техническия сервиз за проблема и им посочете серийния номер (S-No) и модела на уреда (Mod.).

Тази информация се намира върху стикера с техническите данни . Той е разположен върху една от вътрешните страни на фурната и може да го видите при отворена врата.

Схеми и диаграми

FIG. / AFB. / EIK. 1

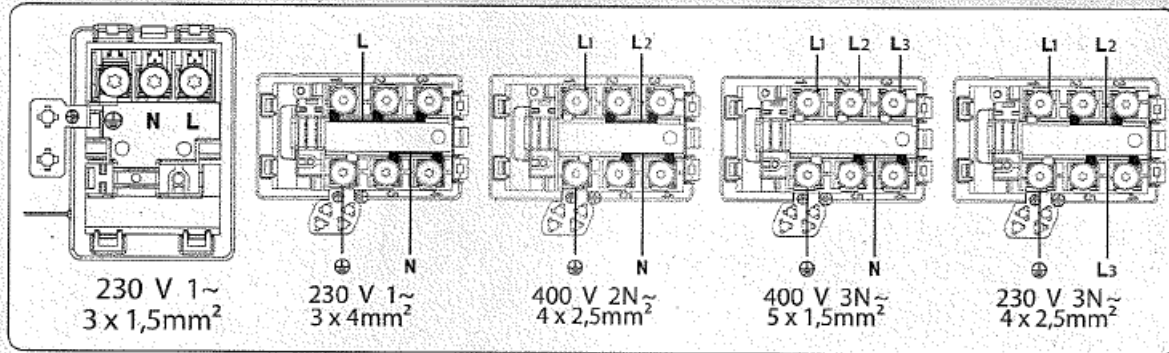


FIG. / AFB. / EIK. 2

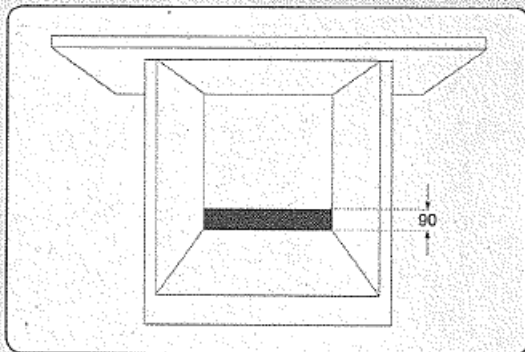


FIG. / AFB. / EIK. 3

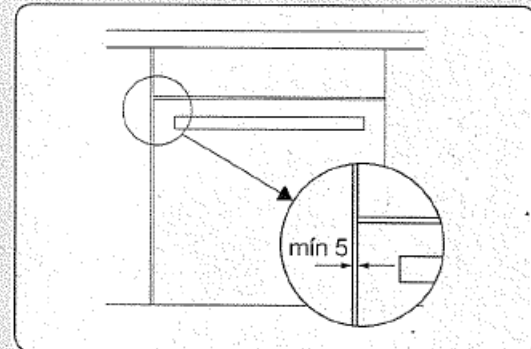


FIG. / AFB. / EIK. 4

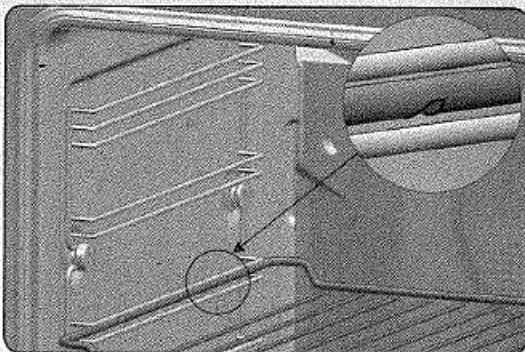


FIG. / AFB. / EIK. 5

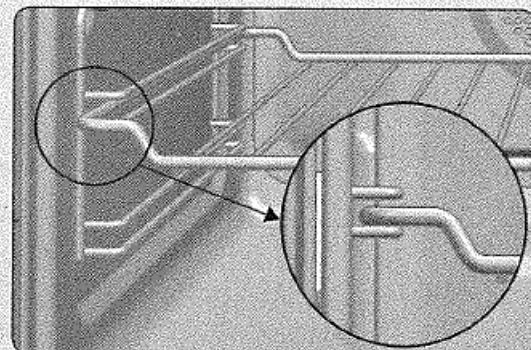


FIG. / AFB. / EIK. 6

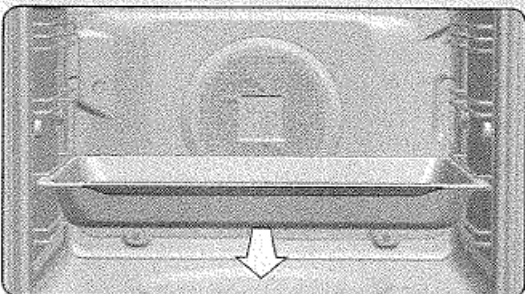


FIG. / AFB. / EIK. 7

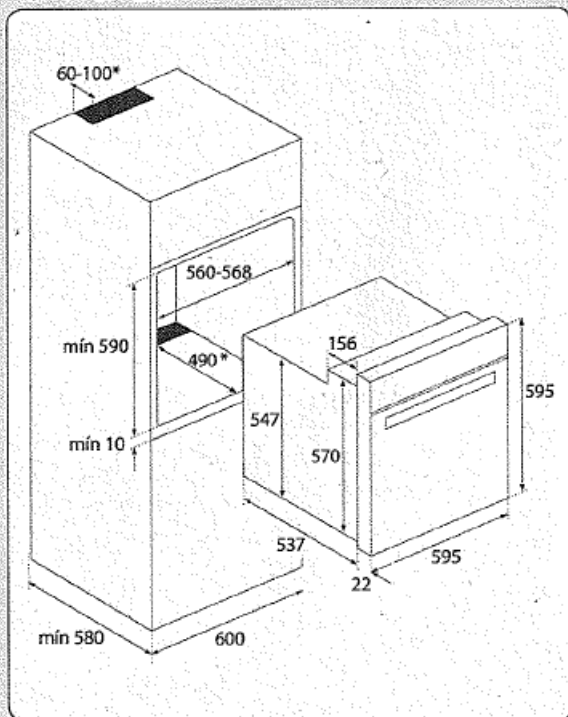


FIG. / AFB. / EIK. 8

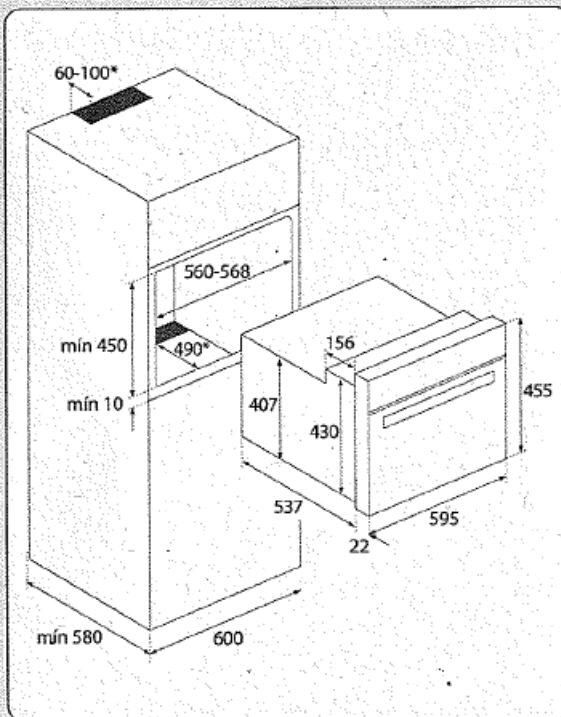


FIG. / AFB. / EIK. 9

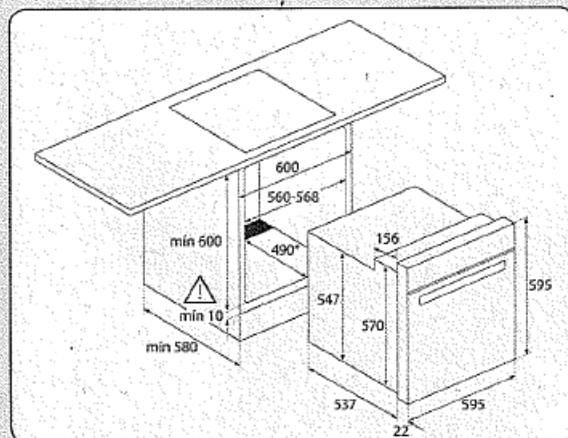
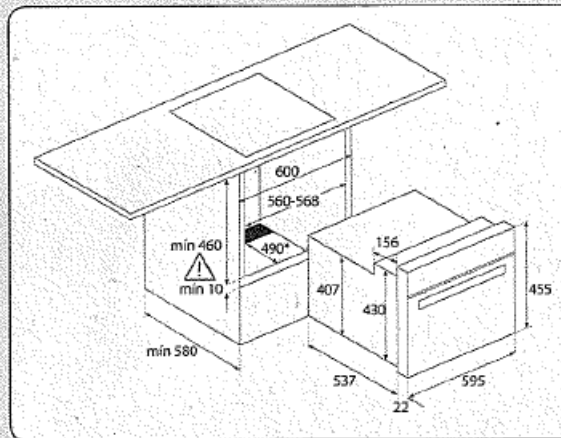


FIG. / AFB. / EIK. 10



За пиролитични фурни, не пробивайте дупки.

FIG. / AFB. / EIK. 11

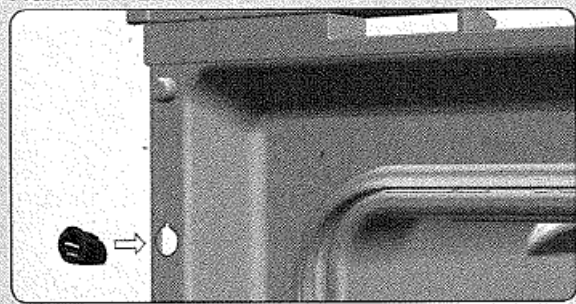


FIG. / AFB. / EIK. 12

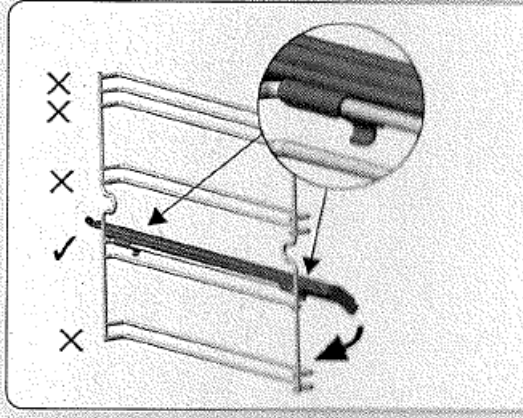


FIG. / AFB. / EIK. 13

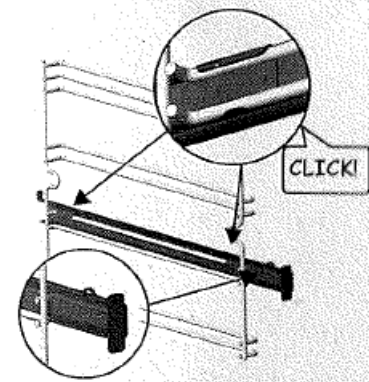


FIG. / AFB. / EIK. 14

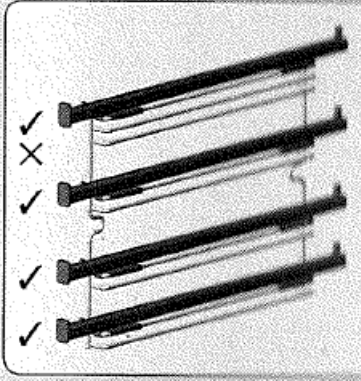


FIG. / AFB. / EIK. 15

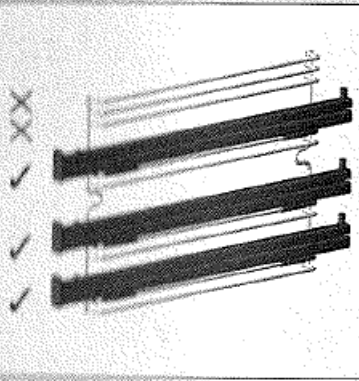


FIG. / AFB. / EIK. 16

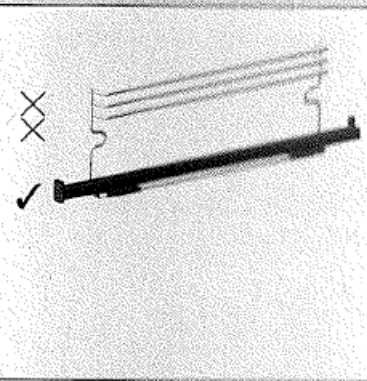


FIG. / AFB. / EIK. 17

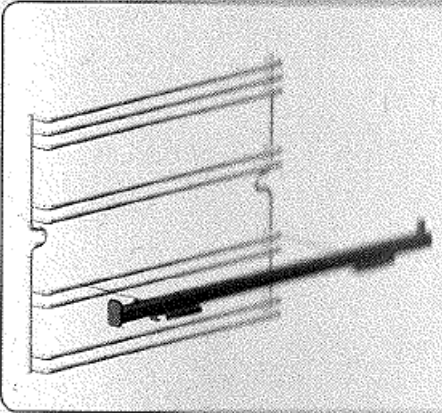


FIG. / AFB. / EIK. 18

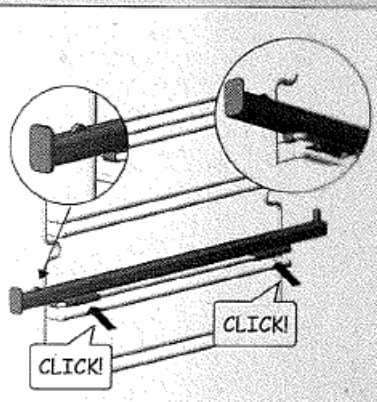


FIG. / AFB. / EIK. 19

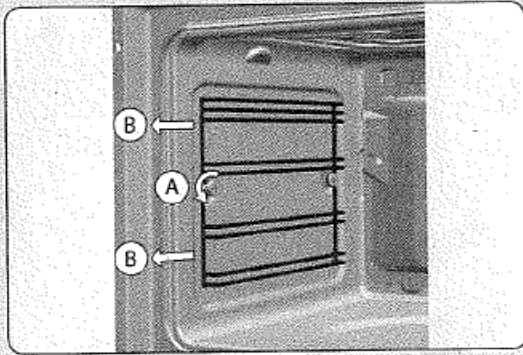


FIG. / AFB. / EIK. 20

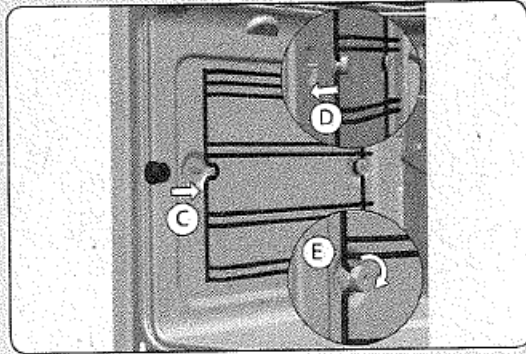


FIG. / AFB. / EIK. 21

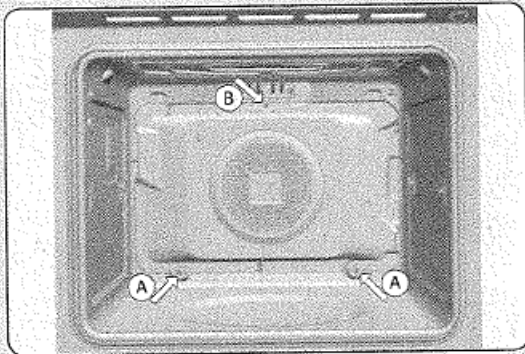


FIG. / AFB. / EIK. 22

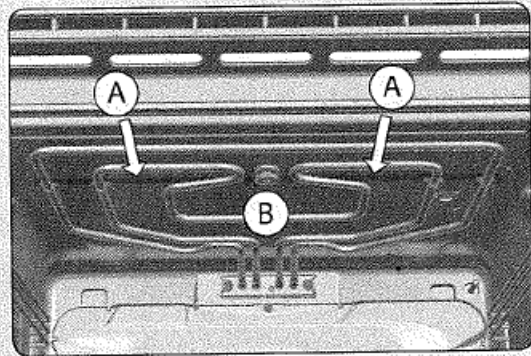


FIG. / AFB. / EIK. 23

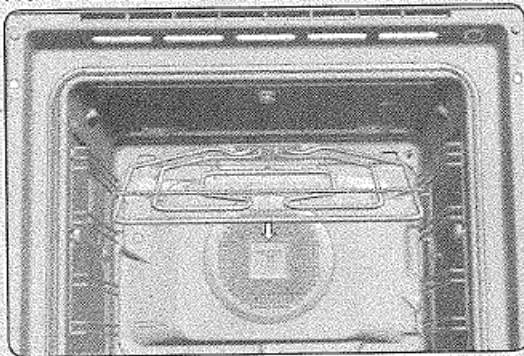


FIG. / AFB. / EIK. 24

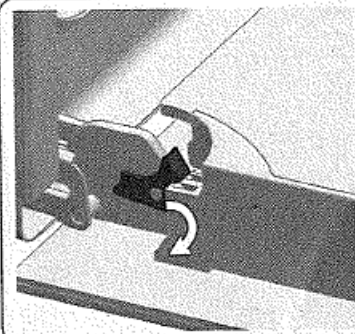


FIG. / AFB. / EIK. 25

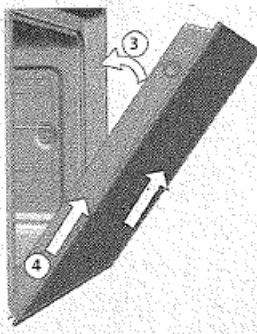


FIG. / AFB. / EIK. 26

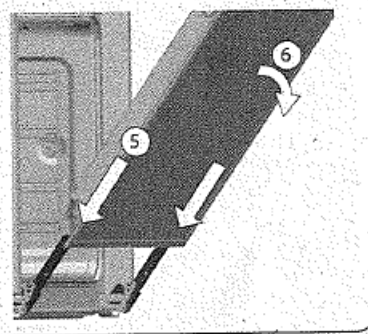


FIG. / AFB. / EIK. 27



FIG. / AFB. / EIK. 28

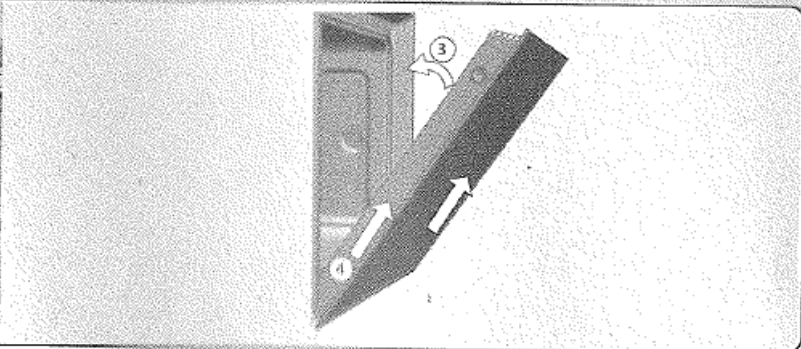


FIG. / AFB. / EIK. 29

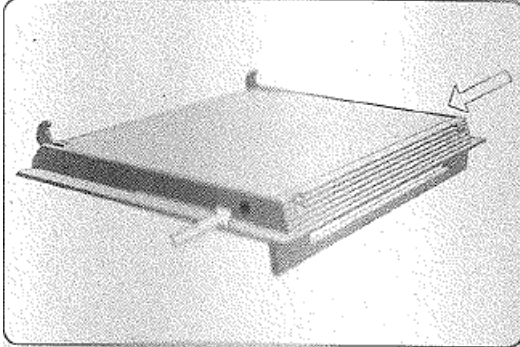


FIG. / AFB. / EIK. 30

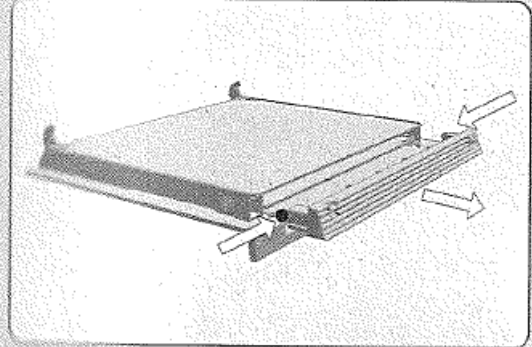


FIG. / AFB. / EIK. 31

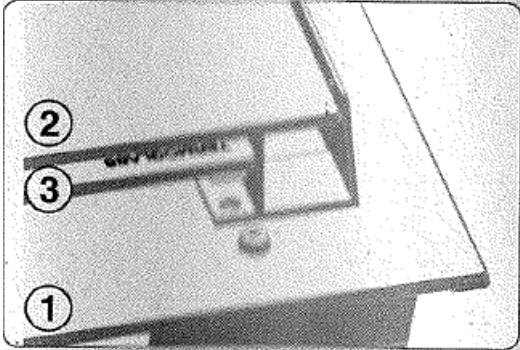


FIG. / AFB. / EIK. 32

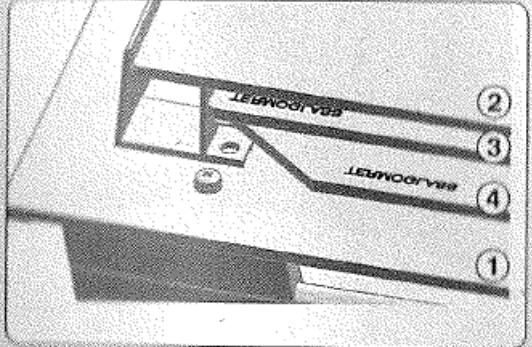
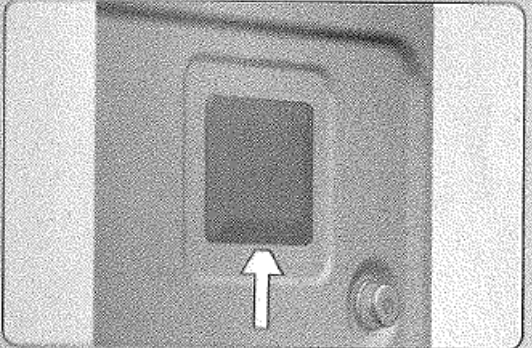


FIG. / AFB. / EIK. 33



FIG. / AFB. / EIK. 34



“ТЕКА България ЕООД” не носи отговорност за преводни и печатни грешки”.

ТЕКА БЪЛГАРИЯ ЕООД

Офис и шоу-рум:

бул. „Цариградско шосе“ № 135

София 1784, България

тел. 02/9768 330; 0895 613 370

URL: <http://www.teka.com>

Facebook: ТЕКА БЪЛГАРИЯ ЕООД