



Вградена фурна
Ръководство за употреба



BBIM17300BPSEA

385443106_1/ BG/ R.AA/ 06/09/23 00:45
7731686346



Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Веко Благодарим Ви, че избрахте този продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предложи най-добрата ефективност. Тогава, прочетете внимателно това ръководство и всяка друга предоставена документация, преди да използвате продукта.

Следвайте инструкциите, като вземете предвид цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и продукта си от опасностите, които могат да възникнат. Съхранявайте ръководството за употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Гаранционните условия, използването и методите за отстраняване на неизправности за вашия продукт са предоставени в това ръководство.

Ръководството за употреба съдържа следните символи:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за употреба.



Опасност поради контакт с горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да предотвратите всякакви рискове от телесни наранявания или материални щети.
- Ако продуктът се прехвърли на друго лице или се използва втора употреба, ръководството за експлоатация, етикетите на продукта, други подходящи документи и аксесоари трябва да бъдат доставени заедно с продукта.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които могат да възникнат в резултат на неспазване на тези инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции води до недействителност на гаранцията.
- Винаги инсталационните и ремонтни дейности да се извършват от производителя, упълномощения сервиз или от лице, посочено от вносителя.
- Използвайте само оригинални резервни части и аксесоари.
- Не се опитвайте да поправяте или заменяте компоненти на продукта, освен ако това не е ясно посочено в ръководството за експлоатация.
- Не извършвайте технически модификации на продукта.



1.1 Цел на употреба

- Този уред е предназначен за домашна употреба. Не е подходящ за използване с търговска цел.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или друга външна среда. Уредът е предназначен за използване в кухненски и домакински кухни в магазини, офиси и друга работна среда.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като загревяне на стаята.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и приготвяне на храна на скара.
- Този продукт; не трябва да се използва за отопление, отопление на плочи, сушене на дрехи или висящи кърпи.



1.2 Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора, които са със слабо развити физически, сензорни или умствени умения или им липсват опит и знания, стига да бъдат наблюдавани или обучени за безопасната употреба и опасностите на продукта.

- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако не са под наблюдението на възрастен.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под надзор или не са получили необходимите инструкции.
- Децата трябва да се наблюдават за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят с продукта, да се катерят или да влизат в него.
- Не поставяйте предмети върху продукта, които могат да бъдат достигнати от деца.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Пазете децата далеч от продукта.
- Дръжте опаковъчния материал далеч от достъпа на деца. Има опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да седат върху нея. Така можете да обърнете фурната или да повредите пантите на вратите.
- За безопасността на децата, изрежете щепсела и извадете продукта от строя, преди да го изхвърлите.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен от предпазител, който съответства на текущите оценки, посочени на типа етикет. Инсталацията за заземяване трябва да бъде направена от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните / национални разпоредби.
- Щепселът или електрическата връзка на продукта трябва да бъдат на лесно достъпно място (където няма да бъде засегнат от пламъкът на печката). Ако това не е възможно, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател и т.н.) на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, в съответствие с електрическите разпоредби и да отделя всички полюси от мрежата.
- Продуктът не трябва да е включен в контакта по време на монтаж, ремонт и транспортиране.

- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на етикета.
- Ако продуктът ви няма захранващ кабел, използвайте само свързващия кабел, посочен в раздел "Технически спецификации".
- Не притискайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да бъде огънат, притиснат и да не влиза в контакт с който и да е източник на топлина.
- Докато фурната работи, задната ѝ повърхност също се нагрива. Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност, връзките могат да бъдат повредени.
- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. Може да предизвикате късо съединение на фурната и да се запалите в резултат на топенето на кабела.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте нарязани, повредени кабели или удължителни кабели.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производител, оторизиран сервиз или лице, което да бъде посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от захранването, за да избегнете риск от токов удар. Изключете продукта от мрежата или изключете предпазителя от кутията с предпазители. Ако вашият продукт има щепсел:
- Не включвайте продукта в контакт, който е разхлабен, излязъл е от гнездото си или е счупен, мръсен, мазен, с риск от контакт с вода (например вода, която може да изтече от плота).
- Никога не пипайте щепсела с мокри ръце! За да изключите, не дръжте кабела, винаги дръжте щепсела.
- Уверете се, че щепселът на продукта е здраво включен в контакта, за да избегнете поява на искри.



1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да транспортирате продукта.
- Продуктът е тежък, носете продукта с най-малко двама души.
- Не използвайте вратата и / или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.

- Не поставяйте други елементи върху продукта и носете продукта изправен.
- Когато трябва да транспортирате продукта, го увийте с опаковъчен материал аерофолио или дебел картон и го залепете плътно. Закрепете продукта плътно с тиксо, за да предотвратите повреда на отстраняемите или подвижните части на продукта.
- Проверете цялостния външен вид на продукта за евентуални повреди, които може да са възникнали по време на транспортиране.



1.5 Безопасност при монтаж

- Преди да монтирате продукта, проверете дали няма повреди. Ако продуктът е повреден, не го монтирайте.
- Не монтирайте продукта в близост до източници на топлина (радиатори, печки и др.)
- Дръжте всички вентилационни канали около продукта отворени.
- За да предотвратите прегряване, продуктът не трябва да се монтира зад декоративни врати.
- Ако не използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Не използвайте дефектен или повреден продукт. Ако има такъв, изключете електрическите и газовите връзки на продукта и се обадете на оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта с отстранено или счупено стъкло на предната врата.
- Не се качвайте върху продукта, за да достигнете до нещо или по друга причина.
- Не използвайте продукта в ситуации, които могат да повлияят на преценката ви, като прием на наркотици и / или употреба на алкохол.
- Запалими предмети, съхранявани в зоната за готвене, могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в зоната за готвене.
- Дръжката на фурната не е сушилни за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобен текстил.
- Пантите на вратата на продукта се движат и затягат при отваряне и затваряне на вратата. Когато отваряте / затваряте вратата, не докосвайте частта с пантите.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.



1.7 Предупреждения за температура

- **ВНИМАНИЕ:** Докато продуктът работи, откритите части ще бъдат горещи. Не докосвайте продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се приближават до продукта без да са придружавани от възрастен.
- Не поставяйте запалими / експлозивни материали в близост до продукта, тъй като краищата ще са горещи, докато работи.
- Тъй като може да излиза пара, стойте далеч, докато отваряте вратата на фурната. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви.
- Продуктът може да е горещ по време на употреба. Не докосвайте горещите отделения, вътрешните части на фурната, нагревателните елементи и т.н.
- Когато поставяте храна в горещата фурна, изваждате храната и т.н., винаги използвайте термоустойчиви ръкавици.



1.8 Използване на аксесоари

- Важно е решетката и тавата да бъдат поставени правилно в улеите на фурната. За подробна информация вижте раздела "**Употреба на аксесоари**"

- Аксесоарите могат да повредят стъклото на вратата при затваряне на вратата на продукта. Винаги поставяйте аксесоарите плътно до края на зоната за готвене.



1.9 Безопасност при готвене

- Внимавайте, когато използвате алкохол в храната си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да се запали при излагане на горещи повърхности, причинявайки пожар.
- Хранителните отпадъци, маслото и т.н. в зоната за готвене могат да се запалят. Преди готвене отстранете такива груби замърсявания.
- Опасност от отравяне с храна: Не съхранявайте храната във фурната повече от час преди и след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или заболявания.
- Не загрявайте затворени калаени кутии и стъклени буркани. Натрупаното налягане може да доведе до спукване на буркана.
- Поставяйте хартия устойчива на мазнина в съдове за готвене или върху аксесоари на фурната (тава, телена скара и т.н.) с храна и я поставете в предварително загрятата фурна. Премахнете излишните парчета хартия, висящи от аксесоара или

съда, за да избегнете риск от докосване на нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия при температура на фурната, по-висока от максималната температура на използване, посочена на хартията, която използвате. Никога не поставяйте хартия върху основата на фурната.

- Не поставяйте тави, чинии или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди основата на фурната.
- Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.

1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не мийте уреда чрез пръскане или обливане с вода върху него! Има опасност от токов удар!

- Не почиствайте продукта с парни почистващи препарати, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на входната врата на фурната / (ако има) стъклото на горната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклени повърхности.
- Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Влажната и мръсна повърхност може да причини проблеми при работата с функциите.



1.11 Самопочистване с висока температура (Пиролиза)

- По време на самопочистване повърхностите стават погорещи, отколкото при стандартна употреба. Пазете децата далеч от тях.
- Горещите повърхности причиняват изгаряния! Не докосвайте продукта по време на самопочистване и дръжте децата далеч от продукта. Изчакайте поне 30 минути, преди да отстраните остатъците.
- По време на самопочистване ще се отделя дим поради изгарянето на остатъци от храна. Проветрете добре кухнята си по време на процеса на почистване.

- Преди да започнете почистването, почистете външните повърхности на фурната и остатъците от храната вътре във фурната със сапунена кърпа. Извадете всички аксесоари и прибори за готвене от фурната. Ако вашият продукт има пирозоляционен аксесоар

(устойчив на самопочистване при високи температури), не е необходимо да изваждате тези аксесоари от фурната.

- Ако във вашата фурна има плот, не работете с плота по време на самопочистване

2 Инструкции за околната среда

2.1 Регулиране на отпадъците

2.1.1 Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти

Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и

електронно оборудване (WEEE).

Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот.



Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Подходящото изхвърляне на използвания уред помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съвместимост с директивата RoHS:

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

2.2 Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта. Следните предложения ще ви помогнат да използвате продукта си по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразявайте замразена храна преди готвене.

- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават по-добре топлината.

- Изключете продукта 5 до 10 минути преди края на времето за готвене за продължително готвене. Сега можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате топлината.

- Ако е посочено в рецептата или ръководството за употреба, винаги предварително загрявайте фурната. Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.

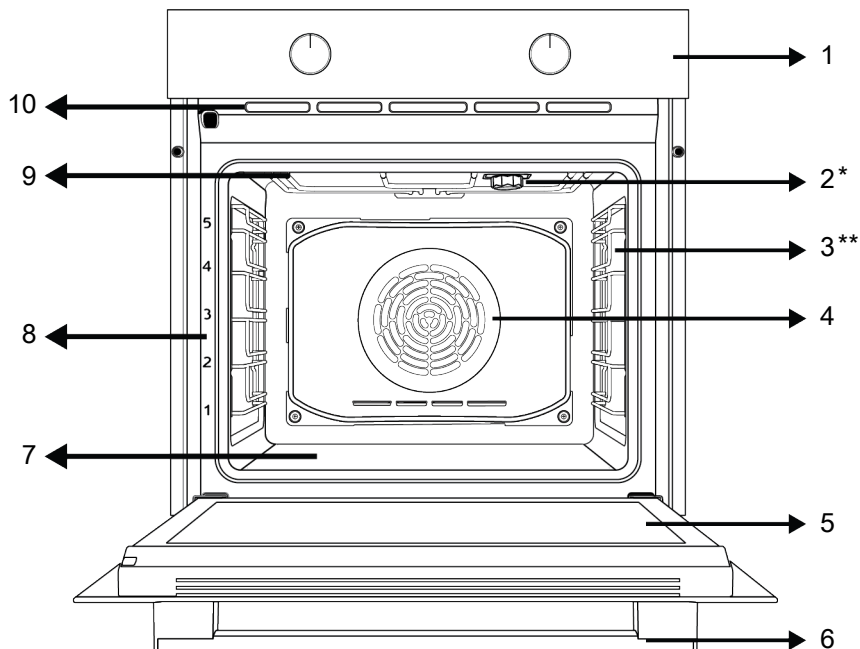
- Не отваряйте вратата на фурната при готвене във "Нагревател с еко вентилатор" функция на работа. Ако вратата не се отвори, вътрешната температура е оптимизирана, за

да спести енергия в "Нагревател с еко вентилатор" работната функция и тази температура може да се различава от показаната на екрана.

Опитайте се да готвите повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите два съда за готвене върху решетката. Освен това, ако готвите ястия едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да загуби топлината си.

3 Вашият продукт

3.1 Въведение на продукта



1 Панел за управление

3 Телени стелажи

5 Врата

6 Дръжка

8 Положение на рафта

9 Горен нагревател

2 Лампа

4 Двигател на вентилатора (зад стоманена плоча)

7 Долен нагревател (дънна стоманена плоча)

10 Вентилационни отвори

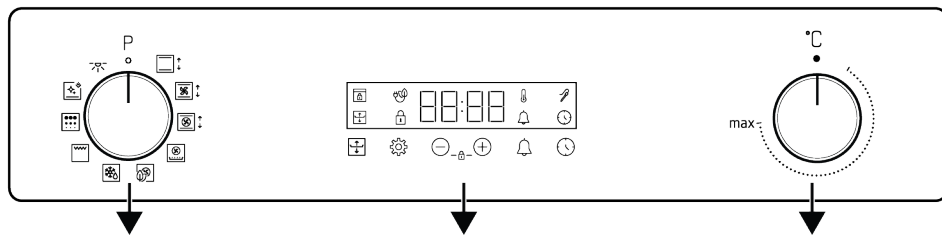
* В зависимост от модела Вашият продукт може да няма лампа или видът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

** В зависимост от модела Вашият продукт може да е без телени рафтове. На илюстрацията, телените рафтове са показани като примери.

3.2 Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

3.2.1 Контролен панел



- 1
 - 2
 - 3
- 1 Бутон за избор на функция
 2 Таймер

3 Бутон за температурата
 Ако има бутони, които контролират вашия продукт, тези бутони може да се поставят обратно на панела, които излизат при натискане на някои модели. За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете отново и сменете бутона.

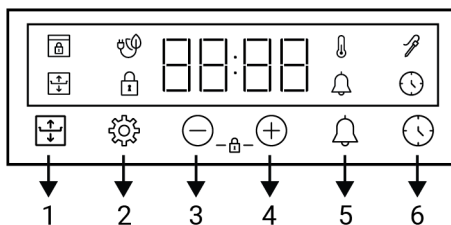
3.2.2 Бутон за избор на функция

Можете да изберете функциите за работа на фурната с бутона за избор на функция. Завъртете наляво / надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Бутон за температурата Можете да изберете температурата, на която искате да готвите с бутона за управление на фурната. Завъртете по посока на часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Температурен индикатор Можете да видите вътрешната температура на фурната на екрана на таймера. Фурната се загрива, докато достигне зададената температура и поддържа тази температура, а 3-линейната анимация за нагриване мига вдясно. Когато температурата на фурната достигне зададената стойност, тази анимация спира и символът "C" се появява постоянно до зададената стойност на температурата.

Таймер



- 1 Гъвкав бутон за готвене
- 2 Бутон за настройки
- 3 Бутон за намаляване
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за аларма
- 6 Бутон за задаване на време

Показване на символи

- : Символ за крайно време за готвене
- : Символ за гъвкаво готвене
- : Символ Аларма
- : Символ на сондата за месо*
- : Символ за заключване
- : Символ за температура
- : Символ на печене с еко вентилатор
- : Символ за заключване на вратата *

* Варира в зависимост от модела на продукта.
 Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

3.3 Работни функции на фурната

На функционалната таблица; са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции

Редът на показаните тук режими на работа може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функцион. символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Лампа на фурната:	-	Във фурната не работи нагревател. Светва само лампата във фурната. Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, сготвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при зърнени храни.
	Работа с вентилатор	-	Храната се загрява отгоре и отдолу по едно и също време. Подходящ за торти и яхнии във форми за печене или торти и сладкиши. Готвенето става с <u>една тава</u> .
	Горно и долно отопление	40-280	Включен е само долния нагревател. Подходящ храни, които имат нужда от загар на <u>дъното</u> .
	Долно отопление	40-220	Горещият въздух, нагряван от горните и долните нагреватели, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Готвенето става с една тава.
	Отопление с вентилатор / Пържене на въздух	40-280	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходящ е за готвене в няколко тави на различни нива на рафта. Благодарение на бързо разпределения въздух, чрез тази функция, можете да правите плитко пържене или без масло. За подробна информация вижте раздела "Пържене на въздух".
	Отопление с вентилатор / Airfry	40-280	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция, вместо да използвате 160-220 „Нагревател с вентилатор“ в диапазона 160-220 ° C. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго.
	Еко вентилаторно отопление	160-220	Горният нагревател, долният нагревател и вентилаторния нагревател работят. Всички части на продукта се готвят еднакво равномерно и бързо. Готвенето става с една тава.
	"3D" функция	40-280	Големият грил в горната част на фурната работи. Подходящ е за печене на по-големи количества.
	Пълен грил	40-280	Използва се за самопочистване на фурната при висока температура. Прочетете обясненията в раздела за поддръжка и почистване за тази функция.
	Пиролиза	-	

3.4 Продуктови аксесоари

Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване.

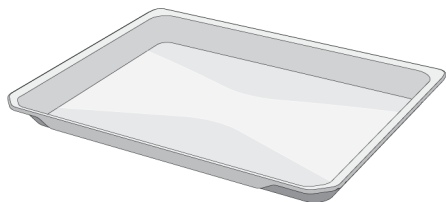
В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



Тавите във вашия продукт може да се деформират от ефекта на температурата. Това не оказва влияние върху работата на уреда. Деформацията изчезва, когато тавата изстине.

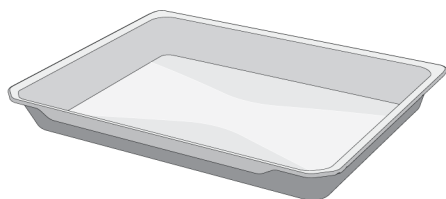
Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



Дълбока тава

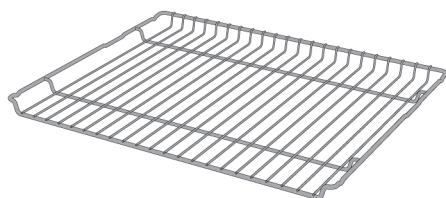
Използва се за сладкиши, пържене на големи парчета, сочна храна или за събиране на течаси масла при използване на скарата.



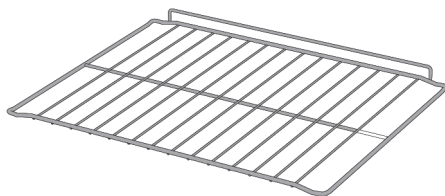
Телен грил

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушавана на желания рафт.

Модели с телени рафтове:

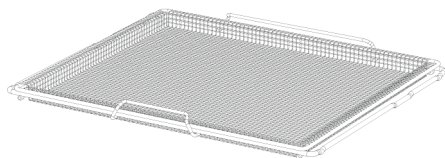


Модели без телени рафтове:



Скара за пържене (Пържене на въздух)

Използва се за плитко или без масло пържене на храни.

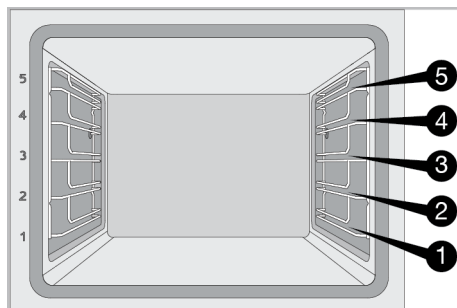


3.5 Използване на продуктите аксесоари

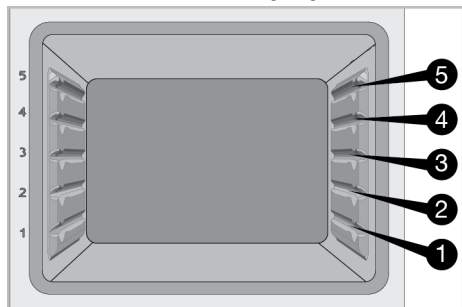
Рафтове за готвене

Има 5 нива на положение на рафта в зоната за готвене. Можете също да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

Модели с телени рафтове:



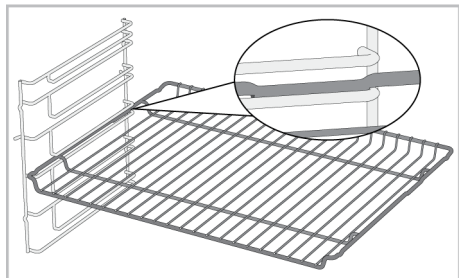
Модели без телени рафтове:



Поставяне на решетката за грил върху рафтовете за готвене

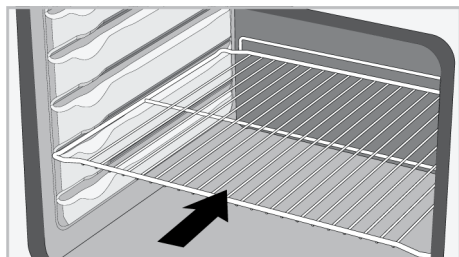
Моделите с телени рафтове:

Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна. За по-добро готвене телената скара трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



Моделите без телени рафтове:

Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Телената решетка има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна.

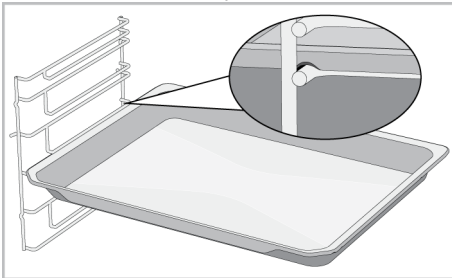


Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

Моделите с телени рафтове:

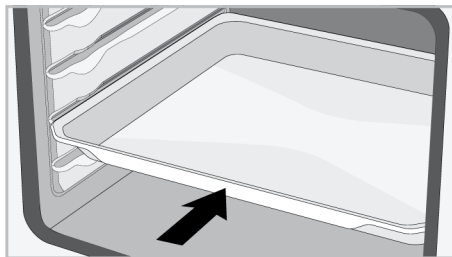
Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред.

За по-добро готвене тавата трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



Моделите без телени рафтове:

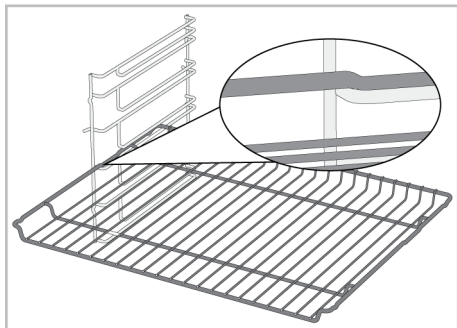
Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Тавата има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред.



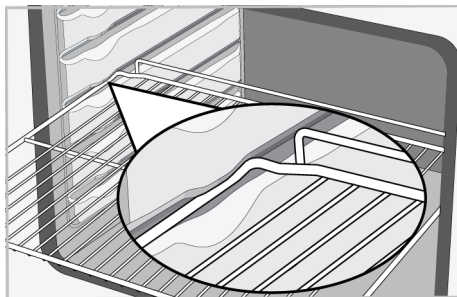
Функция за стопиране на решетката за грил

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на решетката на грил а от рафта. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато изваждате решетката на грила, можете да я издърпате напред, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.

Модели с телени рафтове

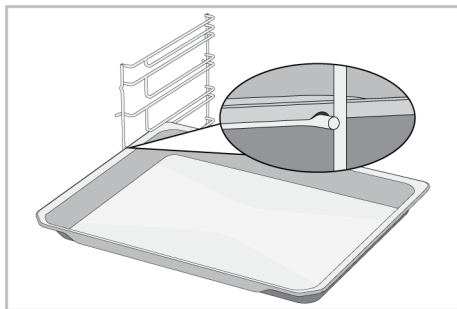


Модели без телени рафтове:



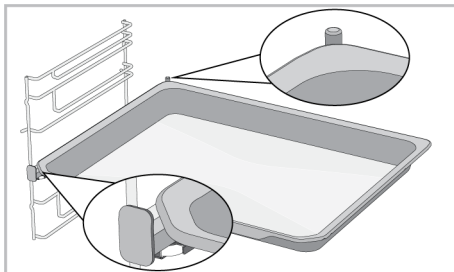
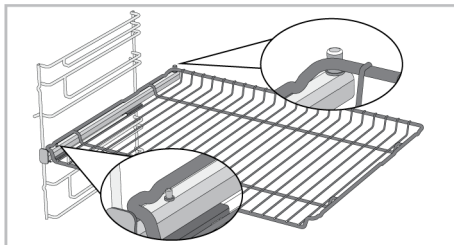
Функция за стопиране на решетката за грил - Модели с телени рафтове

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на тавата от рафта. Докато изваждате тавата, освободете я от задната ключалка и я издърпайте към себе си, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.



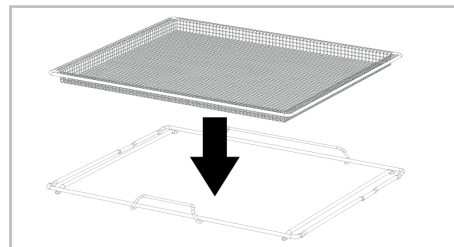
Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси - Модели с телени рафтове и телескопични релси

Благодарение на телескопични релси, тави или телената решетка могат лесно да се поставят и отстраняват. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да се опират в краищата на решетката и тавата (показано на схемата).

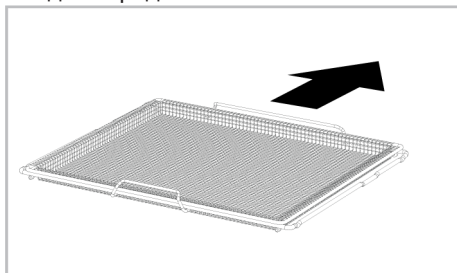


Скара за пържене (Пържене на въздух) употреба

Скарата за пържене се състои от две части като телена кошница и телена рамка, където ще бъде поставена кошницата. Телената кошница се поставя върху телената рамка в преплетен начин. След като поставите задната част, поставете телената кошница в дръжките на телената рамка, като опънете леко предната част. И извадете телената кошница, като разтегнете предната дръжка на телената рамка.



Поставете скарата за пържене във фурната така, че късата дръжка да гледа отпред.



3.6 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (в / ш / д) (mm)	595 / 594 / 567
Размери за монтаж на фурна (височина / ширина / дълбочина) (mm)	590 - 600 / 560 / min. 550
Напрежение / Честота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип на кабела и напречно сечение, използвани / подходящи за използване в продукта	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Общо потребление на енергия (kW)	3,3
Тип фурна	Многофункционална фурна

Основи: Информацията на енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с нагревател отдолу нагоре или с подгряване на вентилатора (ако има) такива функции. Функции за отопление отдолу/отгоре с вентилатор със стандартно натоварване. Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват при продукта или не: 1-Нагревател с еко вентилатор, 2-Нагревател с вентилатор 3- Нисък грил подпомаган от вентилатор, 4-Горен и долен нагревател.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предварително уведомление, за да се подобри качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съответстват точно на Вашия продукт.



Стойностите, посочени на етикетите на продукта или в придружаващата го документация, се получават в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от експлоатационните и екологичните условия на продукта, тези стойности могат да варират.

4 Първоначална употреба

Преди да започнете да използвате продукта, се препоръчва да направите следното в следващите раздели.

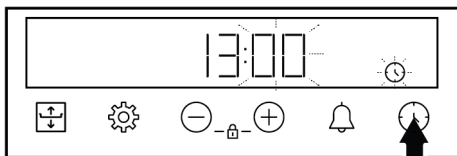
4.1 Първоначална настройка

i Винаги задавайте времето на деня, преди да използвате вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурна.

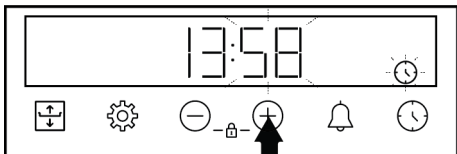
1. Когато фурната се включва за първи път, полето "12:00" и ⌚ символът ще мигат на дисплея.
2. Задайте времето на деня, като докоснете ⊕ / ⊖.



3. Докоснете ⌚ или ⚙️ бутон, за да активирате минутното поле.



4. Задайте минутите на деня, като докоснете ⊕ ⊖



5. Потвърдете настройката, като докоснете ⌚ бутон.

⇒ Времето на деня е зададено и ⌚ символът изчезва на екрана.

i Ако първият път не е зададен, "12:00" и ⌚ символите продължават да мигат и фурната ви няма да стартира. За да работи фурната ви, трябва да потвърдите часа на деня, като зададете часа на деня или докоснете ⌚ бутон, когато е на. Можете да промените настройката на деня по-късно, както е описано в секцията „Настройки“.

i Настройките на текущото време се отменят в случай на прекъсване на захранването. Трябва да се настрои отново.

4.2 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Извадете всички принадлежности от фурната, предоставени в продукта.
3. Включете продукта за 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, с която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната". Можете да научите как да работите с фурната в следния раздел.
5. Изчакайте фурната да се охлади.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите;

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода и препарат и мека гъба за почистване.

БЕЛЕЖКА: Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

БЕЛЕЖКА: По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизация пушек и миризма.

5 Как да работите с фурната

5.1 Обща информация за

използването на фурната

(It varies depending on the product model. **Вентилатор (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)**

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично, когато е необходимо, и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за готвене вентилаторът за охлаждане се изключва с всички функции. Времето на работа на вентилатора за охлаждане не може да бъде определено от потребителя. Той се включва и изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната


Лампата на фурната се включва, когато фурната започне да готви.

При някои модели лампата се включва по време на готвене, докато при някои модели тя се изключва след определено време.

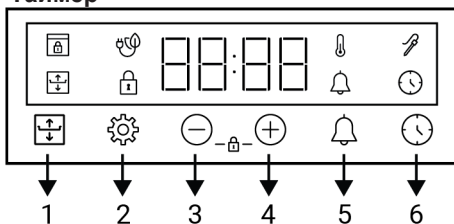
При някои работни функции лампата не свети поради икономия на енергия. Ако искате лампата на фурната да свети непрекъснато, изберете работната функция "Лампа на фурната:" с копчето за избор на функция.

5.2 Работа на контролната единица за управление на фурната

Общи предупреждения за устройството за управление на фурната



- Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути. Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.
- Докато правите някакви настройки, на дисплея мигат съответните символи. Моля, изчакайте кратко време, за да бъдат запазени настройките.
- Ако е направена настройка за готвене, времето на деня не може да се регулира.
- Ако времето за готвене е зададено при започване на готвене, оставащото време се показва на екрана.
- В случаите, когато е зададено времето за готвене; можете да отмените автоматично, като докоснете дълго  бутона.







Таймер



- 1 Гъвкав бутон за готвене
- 2 Символ за настройки
- 3 Бутон за намаляне
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за аларма
- 6 Бутон за настройване на времето

Символи на дисплея

-  Символ на времето за готвене
-  Символ за гъвкаво готвене

-  : Символ аларма
-  : Символ на сондата за месо *
-  : Символ за заключване
-  : Символ за температура
-  : Символ на печене с еко вентилатор
-  : Символ за заключване на вратата*

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Включете фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

Изключете фурната



Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Ръчно готвене за избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като направите ръчен контрол (по ваш контрол), без да задавате времето за готвене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.





1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

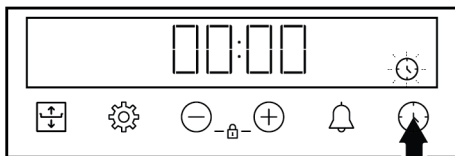
⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и  ще се появи на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът  изчезва. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното готвене се извършва без да се задава времето за готвене.




Трябва сами да контролирате готвенето и да я изключите. Когато готвенето завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.


Готвене чрез задаване на времето за готвене;

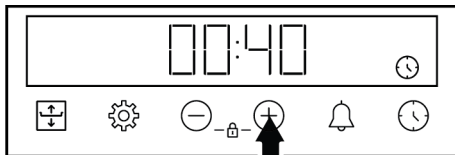
Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за готвене на таймера.


1. Изберете работната функция за готвене.
2. Докоснете  докато  символът се появи на дисплея за времето за готвене.





 След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете  директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с  бутони.


3. Задайте времето за готвене, като докоснете  бутони.



 Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.


4. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.


⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното време за готвене започва да отброява  и се появява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът  изчезва.

- След приключване на зададеното време за готвене на екрана, "End" се появява,  символът мига и таймерът издава сигнал.
- Предупреждението звучи две минути. Натиснете произволен клавиш за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на екрана

Гъвкаво готвене (Flexi Crisp)


В случаите, когато искате горната или долната част да покафенее повече при готвене във фурната, можете да постигнете по-добро готвене, като използвате функцията „Гъвкаво готвене (Flexi Crisp)“. С тази функция се настройва да дава повече топлина на горната или долната повърхност по време на готвене.

 Можете да използвате функцията за гъвкаво готвене при горно и долно нагряване, функцията "3D" и работните функции за долно/горно нагряване с вентилатор, между температури от 150°C-250°C.

 Ако се направят промени в температурата и функцията, докато функцията за гъвкаво готвене е активна, функцията за гъвкаво готвене ще бъде отменена автоматично.

Препоръчително време за гъвкаво готвене

Предложените гъвкави времена за готвене според времето за готвене, което ще зададете за функцията за гъвкаво готвене, са дадени в таблицата по-долу.

 Ако функцията за гъвкаво готвене не е приключила, тя ще бъде отменена автоматично след 15 минути.

Време за готвене (мин.)

0 - 15
15 - 45
45 - above

Време за използване на гъвкава функция за готвене (мин.)


last 5
last 10
last 15

За да използвате гъвкавата функция за готвене:

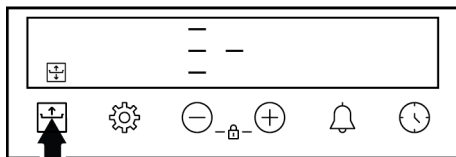
- Започнете готвенето, като изберете работната функция и температурата, при които гъвкавата функция за готвене е активна.




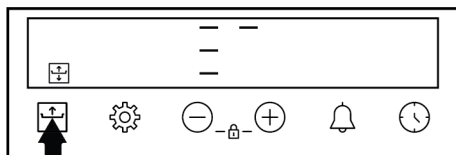
Можете да използвате гъвкавата функция за готвене, без да задавате времето за готвене, като я контролирате ръчно или като зададете времето за готвене.


- За повърхността, която искате да печете, първо докоснете ключа  веднъж.

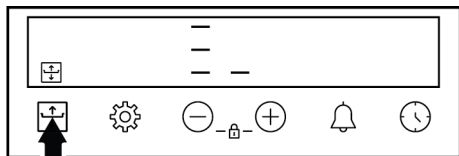
⇒ При първото докосване фурната продължава да работи нормално и една средна линия се появява на дисплея и в продължение се появяват до 3 линии.






⇒ Повторното докосване на бутона  активира нивото на пържене на горната повърхност и една линия в горно ниво се появява на дисплея и в продължение се появяват до 3 линии.




⇒ Повторното докосване на бутона  активира нивото на пържене на долната повърхност и една линия в долното ниво се появява на дисплея и в продължение се появяват до 3 линии.



3. Символът  остава да свети, с изтеклото или оставащото време за готвене приблизително 5 секунди след извършване на настройката.



 За да отмените ръчно функцията за гъвкаво готвене, натиснете клавиша , за да преместите линията на нивото до 3-те линии на дисплея до средното ниво.

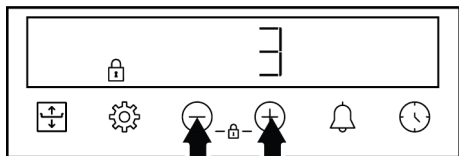
 По отношение на безопасността при готвене, функция за гъвкаво готвене е активна за максимум 15 минути. Тогава уредът автоматично се връща към нормалното готвене и символът изчезва от дисплея.



5.3 Настройки



Активиране на заключването на бутоните


Можете да предотвратите намесата на устройството за управление чрез активиране на функцията за заключване на бутоните.

1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.







⇒ Символът  се появява и на дисплея започва отброяването 3-2-1. Когато отброяването приключи, заключването на бутоните се активира. При докосване на който и да е бутон при заключване на бутоните, таймерът издава звуков сигнал и  символ мига.

 Ако пуснете клавишите  преди края на обратното броене, заключването на клавишите не се активира.


 Клавишите на таймера не могат да се използват, когато заключването на клавишите е включено. Заключването на клавишите няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.



Деактивиране на заключването на клавишите

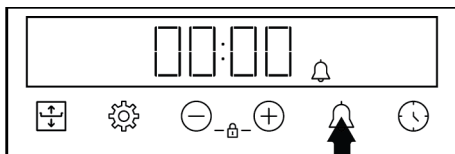
1. Докоснете едновременно бутоните  , докато символът  изчезне от дисплея.
- ⇒ Символът  изчезва от дисплея и заключването на клавишите е деактивирано.



Настройка на алармата

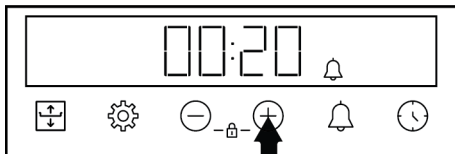
Можете също така да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от готвене. Будилникът не оказва влияние върху функциите на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да завъртите храната във фурната в определено време. Веднага след като времето, което сте задали, изтече, часовникът ви издава звуково предупреждение.


 Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.

1. Докоснете  докато символът на ключ  се появи на дисплея.



2. Настройте часа на алармата с бутоните  .



⇒ След като настроите часа на алармата, символът  остава да свети и времето на алармата започва обратно отброяване на дисплея. Ако времето за аларма и времето за печене са зададени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.

3. След като времето за алармата изтече, символът започва да мига и ви дава звуково предупреждение.

Изключване на алармата

1. В края на периода на алармата, предупреждението звучи в продължение на две минути. Докоснете произволно клавиш за спиране на звуковото предупреждение.

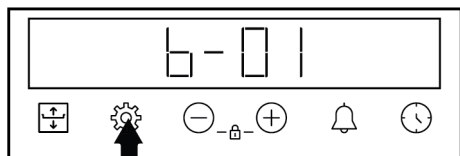
⇒ Предупреждението спира и на дисплея се появява часът.

Ако искате да отмените алармата;

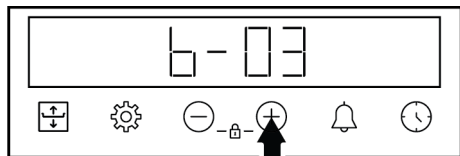
1. Докоснете 🔔 бутона, докато символът 🔔 се появи на дисплея, за да нулирате часа на алармата. Докоснете бутона ⊖, докато на дисплея се появи "00:00".
2. Можете също да отмените алармата, като докоснете бутона 🔔 за дълго време.

Регулиране на силата на звука

1. Докоснете бутона ⚙️ докато една от стойностите b-01-b-02-b-03 се появи на дисплея.



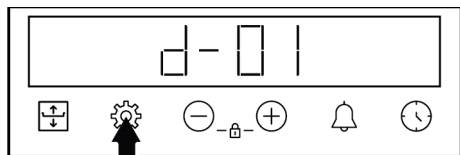
2. Задайте желаното ниво с бутоните ⊕ ⊖ (b-01-b-02-b-03)



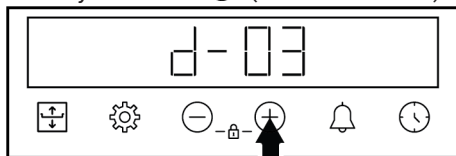
Докоснете клавиша ⚙️ за потвърждение или изчакайте, без да докосвате нито един клавиш. Настройката за сила на звука става активна след известно време.

Настройка на яркостта на дисплея

1. Докоснете бутона ⚙️ до една от стойностите d-01-d-02-d-03 се появява на дисплея.



2. Задайте желаната яркост с бутоните ⊖/⊕. (d-01-d-02-d-03)



⇒ Докоснете клавиша ⚙️ за потвърждение или изчакайте, без да докосвате нито един клавиш. Настройката за яркост става активна след известно време.

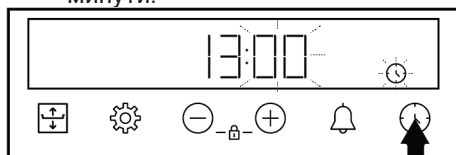
Смяна на времето от деня

На вашата фурна, за да промените часа от деня, който предварително сте задали:

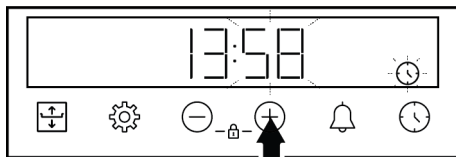
1. Докоснете бутона ⚙️, докато символът ⌚ се появи на дисплея.
2. Задайте часа, като докоснете бутоните ⊖/⊕.



3. Докоснете ⚙️ или ⌚ клавиш, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните ⊕/⊖, за да зададете минутите.



5. Потвърдете настройката, като докоснете бутона ⌚

⇒ Часът е настроен и символът ⌚ изчезва от дисплея.

6 Обща информация за готвене

Този раздел описва съвети за приготвяне и готвене на храната. Освен това можете да намерите някои от тестваните храни като производители и най-подходящите условия за тези храни. Подходящите настройки на фурната и аксесоарите за тези храни също са посочени.

6.1 Общи предупреждения за готвене във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след готвене, може да се появи гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на готвене, може да образува кондензирани водни капки по вътрешната и външната страна на фурната и върху горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално физическо явление.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги изваждайте неизползваните аксесоари от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, могат да попречат на храната да се готви в правилните стойности.
- За храни, които ще готвите според вашата собствена рецепта, можете да ползвате напътствия от подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на предоставените аксесоари гарантира най-доброто качество на готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставени от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезете хартията, предпазваща от мазнината, която ще използвате при готвенето, в подходящи размери, в съда, в който ще готвите. Масленоустойчивите хартии, които излизат от съда, могат да създадат риск от изгаряне и да повлияят на качеството на готвенето. Използвайте устойчива на мазнини хартия, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро изпълнение на готвенето поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на рафта по време на готвене.

6.1.1 Сладкиши и храна на фурна Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външни съдове за готвене, предпочитайте тъмни, не залепващи и топлоустойчиви съдове.
- Ако в таблицата за готвене се препоръчва предварително нагряване, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварително загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съдове за готвене върху решетката за грил, поставете я в средата на решетката за грил, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани при приготвянето на сладкиши, трябва да са свежи и на стайна температура.
- Състоянието на готвене на продуктите може да варира в зависимост от количеството храна и размера на съдовете за готвене.
- Металните, керамичните и стъклени форми удължават времето за готвене и долната повърхност на сладкарските храни не се зачервява равномерно.
- Ако използвате готварска хартия по време на готвене, може да се наблюдава малко потъмняване на долната повърхност на храната. В този случай може да се наложи да удължите времето си за готвене с около 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, се определят в резултат на тестовите, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Вземете в предвид долния рафт на фурната като рафт 1.

Съвети за печене на торти

- Ако тортата е прекалено суха, увеличете температурата с 10 °C и съкратете времето за печене.

- Ако тортата е влажна, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10 ° С.
- Ако горната част на тортата е изгоряла, сложете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако е изпечена добре отвътре, но отвън е сурова, използвайте по-малко количество течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за готвене на сладкиши

- Ако сладкиша е прекалено сух, увеличете температурата с 10 ° С и съкратете времето за печене. Намокрете листовите тесто със сос, състоящ се от мляко, олио, яйца и кисело мляко.

- Ако сладкишът се приготвя бавно, уверете се, че дебелината на приготвения сладкиш не прелива от тавата.
- Ако сладкишът е покафенял на повърхността, но дъното не е опечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно покафеняване опитайте да разпределите соса равномерно между листата на тестото и сладкиша.
- Изпечете сладкиша в положение и температура, отговарящи на таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долния рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и храна на фурна Предложения за готвене с една тава

Храна	Работна функция	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин)	Препоръчително
Торта на тава	Стандартна тава *	Горно и долно отопление	3	180	30 ... 40
Торта във формата	Форма за торта на решетка**	Отопление с вентилатор	2	180	30 ... 40
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горно и долно отопление	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Отопление с вентилатор	При модели с телени рафтове:3	150	25 ... 35
			При модели без тел.рафтове: 2		
Пандишпан	Кръгла пружинна форма, 26 см в диаметър върху телена скара*** **	Горно и долно отопление	2	150	30 ... 40
Пандишпан	Кръгла пружинна форма, 26 см в диаметър върху телена скара*** **	Отопление с вентилатор	2	155	30 ... 40
Бисквитка	Тава за сладкиши	Горно и долно отопление	3	170	25 ... 35
Бисквитка	Тава за сладкиши	Отопление с вентилатор	3	170	20 ... 30
Сладкиш	Стандартна тава *	Горно и долно отопление	2	200	30 ... 40
Сладкиш	Стандартна тава *	Отопление с вентилатор	2	180	30 ... 40
Кифла	Стандартна тава *	Горно и долно отопление	2	200	20 ... 30
Кифла	Стандартна тава *	Отопление с вентилатор	3	180	20 ... 30
Цял хляб	Стандартна тава *	Горно и долно отопление	3	200	30 ... 40

Храна	Работна функция	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин)	Препоръчително
Цял хляб	Стандартна тава *	Отопление с вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазаня	Стъклен / метален правоъгълен съд върху телена скара **	Горно и долно отопление	2 или 3	200	30 ... 40
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горно и долно отопление	2	180	50 ... 65
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Отопление с вентилатор	3	170	50 ... 65
Pizza	Стандартна тава*	Горно и долно отопление	2	200 ... 220	10 ... 20

Предложения за готвене с две тапи

Храна	Работна функция	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин)	Препоръчително
Дребни сладки	2-Стандартна тава * 4-Тава за сладкиши *	Отопление с вентилатор	2 - 4	При модели с телени рафтове:150 При модели без тел.рафтове: 140	При модели с телени рафтове:25...45 При модели без тел.рафтове: 30...45
Бисквитка	2-Стандартна тава * 4-Тава за сладкиши *	Отопление с вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Сладкиши	1-Стандартна тава * 4-Тава за сладкиши *	Отопление с вентилатор	1 - 4	180	35 ... 45
Кифла	2-Стандартна тава * 4-Тава за сладкиши *	Отопление с вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези аксесоари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези аксесоари не са включени към вашия продукт. Те са аксесоари достъпни в търговската мрежа.

Готварска таблица за Нагревател с еко вентилатор - работна функция

- Не променяйте температурата на готвене, след като готвенето започне в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция.

- Не отваряйте вратата по време на готвене в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия и може да се различава от дисплея.
- Не загрявайте предварително в режим Нагревател с еко вентилатор.

Храна	Работна функция	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин)
Small cakes	Стандартна тава*	3	160	25 ...35
Cookie	Стандартна тава *	3	180	25... 35
Pastry	Стандартна тава *	3	200	45 ... 55
Bun	Стандартна тава *	3	200	35 ...45

* Тези аксесоари може да не са включени към вашия продукт.

6.1.2 Месо, риба и домашни птици

Ключовите моменти при печенето

- Подправайки го с лимонов сок и черен пипер, преди да готвите цялото пилешко, пуешко и големи парчета месо, ще увеличите ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.
- След като изтече времето за готвене, оставете месото във фурната за около 10 минути. Сосът от месото се разпределя по-добре към пърженото месо и не излиза, когато месото се нарязва.
- Рибата трябва да бъде поставена на рафт със средно или ниско ниво в устойчива на топлина тава.
- Гответе храните, препоръчани в масата за готвене, с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Работна функция	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин)	Препоръчително
Roast (1 kg)	Стандартна тава *	Долно/горно отопление с вентилатор	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Steak (whole) /		Долно/горно отопление с вентилатор	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Агнешки бут (1,5-2 kg)	Стандартна т. *	Долно/горно отопление с вентилатор	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Пържено пиле (1,8-2 kg)	Телена скара * Поставете една тава на долен рафт	Долно/горно отопление с вентилатор	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 kg)	Телена скара * Поставете една тава на долен рафт	"3D" функция	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Пуешко (5,5 кг)	Стандартна тава *	Долно/горно отопление с вентилатор	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Пуешко (5,5 кг)	Стандартна тава *	"3D" функция	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долен рафт	Долно/горно отопление с вентилатор	3	200	20 ... 30
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долен рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези аксесоари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези аксесоари не са включени към вашия продукт. Те са аксесоари достъпни в търговската мрежа.

6.1.3 Грил

При приготвяне на скара червеното месо, рибата и птичето месо бързо се опичат до златисто, получават хубава коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.

- **Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Никога недейте да печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности причиняват изгаряния!**

Grill table

Храна	Акcesoар за ползване	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	4 - 5	250/max	20 ... 25
Пилешки парчета	Телена скара	4 - 5	250/max	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 ком	Телена скара	4	250/макс.	20 ... 30
Агнешка пържола	Телена скара	4 - 5	250/макс.	20 ... 25
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара	4 - 5	250/макс.	25 ... 30
Телешка пържола	Телена скара	4 - 5	250/макс.	25 ... 30
Грил със зеленчуци	Телена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост хляб	Телена скара	4	250/макс.	1 ... 3

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

6.1.4 Функция за плитко пържене или пържене без масло

С функцията "Airfry" можете да направите плитко пържене или пържене без масло с горещ въздух във фурната.

Общи предупреждения

- Моля, обърнете се към препоръчаното печене в таблица за функцията "Airfry".
- Използвайте скарата за пържене (Airfry), предоставена с продукта, за тази функция.

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще пригответе на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата на фурната, която ще поставите, трябва да бъде оразмерена така, че да покрие цялата зона на грила. Тази тава може да не е включена към вашия продукт. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

- За добър резултат от пържене, поставете храните върху кошницата за пържене по начин, по който не го припокриват.
- Поставете тава на фурната на долния рафт за събиране на маслото при пържене. Поставете топлоустойчива хартия за печене или подобен материал, препоръчан за използване във фурна, вътре в поставената тава.
- Ако не се използва тава на долния рафт, всяко капещо масло или други вещества от храната може да предизвика силен дим и дори пламъци.

Маса за пържене за функция "Airfry".

Храна	Работна функция	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)	Препоръчително количество
Домашни картофи*	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Замразени картофи**	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Пилешко бутче/крило	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Пилешки гърди	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Цяло пиле	Airfry	3	15 minutes 250/ max then 190	60 ... 80	1800-2000 g
Замразени хапки**	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Кюфтета	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 pieces
Цяла риба	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 pieces
Замразена хрупкава риба **(рибни пръсти)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g 200-800 g
Замразени сладкиши**	Airfry	3	220	25 ... 35	(10-40 pieces)
Замразена пица**	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 pieces
Колбаси	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 pieces
Микс зеленчуци	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 pieces
Пълнена чушка	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 pieces

* Задръжте картофите във вода за 30 минути, подсушете и добавете ¼ до 1 супена лъжица масло.

** Загрейте предварително.

6.1.5 Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Таблица за готвене на тестови храни

Предложения за готвене с една тава

Храна	Работна функция	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин)	Препоръчително количество
Блат (сладка бисквитка)	Стандартна тава	* Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Блат (сладка бисквитка)	Стандартна тава	* Отопление с вентилатор	При модели с телени рафтове :3	140	15 .. 25
Дребни сладки	Стандартна тава	* Горна и долна	При модели без without телени рафтове :2	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава	* Вентилаторно отопление	При модели стелени рафтове:3	150	25 ... 35
			При модели без тел.рафтове : 2		

Храна	Работна функция	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин)	Препоръчително количество
Пандишпан	Кръгла пружинна форма, 26 см в диаметър върху телена скара** **	Горно и долно отопление	2	150	30 ... 40
Пандишпан	Кръгла пружинна форма, 26 см в диаметър върху телена скара**	Отопление с вентилатор	2	155	30 ... 40
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горно и долно отопление	2	180	50 ... 65
ябълков пай	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Отопление с вентилатор	3	170	50 ... 65

Предложения за готвене с две тави

Храна	Работна функция	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин)	Препоръчително количество
Дребни сладки	2-Стандартна тава *	Отопление с вентилатор	2 - 4	При модели с телени рафтове: 150	При модели с телени рафтове: 25 ... 40
	4-Тава за сладкиши *			При модели без телени рафтове: 140	При модели без телени рафтове: 30 ... 45
пясъчно тесто (сладка бисквитка)	2-Стандартна тава * Тава за сладкиши *	Отопление с вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени във вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа аксесоари.

Grill

Храна	Работна функция	Позиция на рафта	Температура (°C)	Време за печене (мин)
Кюфте (телешко)- 12	Телена скара	4	250/max	20 ... 30
Тост хляб	Телена скара	4	250/max	1 ... 3

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

7 Поддържане и грижа

7.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!

- Не нанасяйте препаратите директно върху горещите повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Уредът трябва да се почиства старателно и да се изсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се

почистват лесно и тези остатъци ще се предпазят от изгаряне, когато уредът се използва отново по-късно. По този начин експлоатационният живот на уреда се удължава и често срещаните проблеми намаляват.

- Не използвайте препарати за почистване с пара.
- Някои почистващи препарати могат да повредят повърхността.

Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове, почистващи кремове, обезмаслителни или остри предмети по време на почистване.

- Не е необходимо специално почистващо средство за почистване след всяка употреба. Почистете уреда със сапун, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа от микрофибър.
- Не забравяйте напълно да изтриете останалата течност след почистване и незабавно да почистите всяка пръскаща храна по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти от вашия уред в съдомиялна машина.

Иноке и неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на неръждаеми или инокс повърхности и дръжки.
- Неръждаемата или инокс повърхност може да промени цвета си във времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаемата или инокс повърхността.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (не надраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като се стараете да чистите в една посока.
- Отстранете петна от варовик, олио, нишесте, мляко и протеини върху неръждаемите-иноксови и стъклени повърхности незабавно, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

Емайлирани повърхности

- След всяка употреба почиствайте емайловите повърхности с препарат

за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.

- Ако вашият продукт има лесна функция за почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте раздела "Лесно почистване с пара")
- За трайни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата марка на продукт, и подложка за почистване, която не се надрасква. Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.
- Фурната трябва да се охлади за почистване в зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности ще създаде както опасност от пожар, така и щети по повърхността на емайла.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела.
- Каталитичните стени имат лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата му структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да се заменят частите.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с помощта на препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специфична за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако след почистване има остатъчен препарат, избършете го със студена вода и подсушете с чиста и суха кърпа от микрофибър. Остатъците от почистващия препарат могат да повредят стъклената повърхност следващия път.
- В никакъв случай изсъхналите остатъци върху стъклената

повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.

- Можете да премахнете калциевите петна (жълти петна) върху стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа обезмасляващ агент, с отстраняване на котлен камък, като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващото средство върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства правилно. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални и не са дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални скрепери и абразивни почистващи препарати. Може да повреди повърхностите.
- Уверете се, че фугите на компонентите на уреда не са останали влажни и с препарат. В противен случай върху тези фуги може да възникне корозия.

7.2 Почистване на аксесоарите

Освен ако не е посочено друго в ръководството за употреба, не мийте аксесоарите на продукта в съдомиялната машина

Почистване на скара за пържене (Airfry)

Можете да измиете кошничката на скарата за пържене в съдомиялната машина. За кошницата се препоръчва интензивно измиване в долната кошница на съдомиялната. Телената рамка, в която е поставена кошницата, не е подходяща за миене в съдомиялна машина. Почистете телената рамка с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и я подсушете със суха кърпа. След като използвате Airfry, можете да използвате функцията за лесно почистване с пара, ако е налична, за лесно почистване на пръски масло върху.

7.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с управление на копчето, избършете панела и копчетата с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите контролния панел. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате панелите от иноке с контрол на копчетата, не използвайте препарати за почистване на инокс около копчетата. Индикаторите около копчетата могат да бъдат изтрити.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и изсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване, задайте настройките на заключване, преди да извършите почистването на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно използване на копчетата.

7.4 Почистване на вътрешността на фурната(зона за готвене)

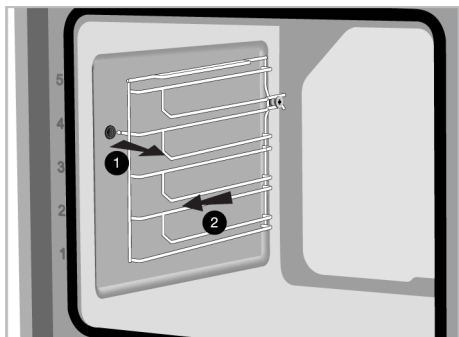
Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване", според типове повърхности във вашата фурна.

Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела "Каталитични стени" за информация. Ако вашият продукт е модел с телени скари, отстранете телените скари, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в зависимост от типа на повърхността на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Извадете предната част на теления рафт, като го издърпате върху страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте теления рафт, за да го извадите напълно.

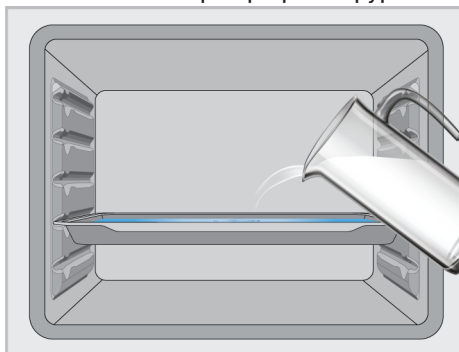


3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

7.5 Лесно почистване с пара

Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Добавете 500 мл вода в тавата и поставете на втория рафт на фурната..



3. Настройте фурната на режим на лесно почистване с пара и я включете на 100°C за 15 минути. Незабавно отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще се освободи пара. Това може да създаде риск от изгаряния. Бъдете внимателни, когато отваряте вратата.

За упорити замърсявания почистете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.



При функцията за лесно почистване с пара се очаква добавената вода да се изпари и кондензира от вътрешната страна на фурната и вратата на фурната, за да омекоти леките замърсявания, образувани във вашата фурна. Кондензът, образуван върху вратата на фурната, може да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратата на фурната, избършете конденза. (Това варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е налично във вашия продукт.) След кондензацията във фурната може да се появи локва или влага в канала на басейна под фурната. Избършете този канал за басейна с влажна кърпа след употреба и подсушете то.



7.6 Пиролитно почистване

Фурната е оборудвана с функция за пиролиза. Фурната се загрева до температура от около 420-480 °C и гори, докато съществуващата мръсотия се превърне в пепел. Може да се генерира силен дим. Осигурете добра вентилация. Почистване при висока температура трябва да се извършва приблизително след всеки 10 използвания на фурната.

Общи предупреждения



Горещите повърхности причиняват изгаряния!



Не докосвайте продукта по време на самопочистване и дръжте децата далеч от продукта. Изчакайте поне 30 минути, преди да отстраните остатъците.

- Преди да използвате функцията за пиролиза, преместете всички аксесоари, телескопичния рафт и страничните рафтове (ако има такива). Ако не бъдат премахнати, аксесоарите и страничните телени рафтове ще се повредят.
- Ако вашият продукт има пироустойчив аксесоар (устойчив на самопочистване при висока температура), не е необходимо да изваждате тези аксесоари от фурната. Дали вашите аксесоари са пироустойчиви или не е посочено в раздела за аксесоари. Ако не е посочено, вашите аксесоари не са устойчиви на високи температури. Трябва да се извадят от фурната преди почистване, за да се избегне повреда.
- Не почиствайте уплътнението на вратата. Уплътнението от стъклени влакна е много деликатно и лесно се поврежда. Ако уплътнението на вратата е повредено, сменете го с ново от оторизиран сервиз.

За да стартирате функцията за

пиролиза:

1. Извадете всички аксесоари от фурната. В модели със телени стелажи; не забравяйте да извадите телените стелажи.
2. Преди цикъла на почистване отстранете замърсяванията от външните повърхности и вътрешността на фурната с влажна кърпа.
3. Изберете функцията „пиролиза“ (Pyrolysis).
- “P2:00” мига на дисплея. Ако вашият уред е оборудван с функция Eсо pyrolysis, съобщението “Pro” се показва на дисплея първо за 2 секунди, след което съобщението P2:00 започва да мига. Съобщенията “Pro” и след това “Eсо” не се показват на дисплея, вашият уред не е оборудван с функция Eсо пиролиза.
4. Задайте копчето за температура на най-високата “max” (максимална) температура.



5. След като стартира функцията за пиролиза, P2:00 ще светне постоянно и ще започне да отброява. Времето за самопочистване (2 часа) се появява на дисплея. Тази продължителност не може да се регулира.
6. Когато фурната достигне определена температура след стартиране на процеса на самопочистване, символът за заключване  се появява на дисплея за време и вратата на фурната не може да се отвори. Не насилвайте ключалката на вратата с дръжка, докато  символът за заключване изчезне.
7. Когато процесът на почистване приключи, на дисплея се появява “Край”.
8. След като на дисплея се появи “Край”, завъртете копчетата за функция и температура на позиция 0 (изключено), за да прекратите процеса.
9. Когато символът изчезне от дисплея, отстранете останалите отлагания с оцетна вода.
10. Докоснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение.




След като функцията за пиролиза приключи, заключването на вратата ще бъде активно, докато фурната се охлади до подходящата температура. Ако искате да готвите в този момент, на дисплея ще се появи “Н” и готвенето няма да е възможно.

Функция за самопочистване с висока температура – Еко пиролиза (Тя варира в зависимост от модела на продукта. Може да не е налична за вашия продукт.)


- ✓ Ако фурната ви не е много замърсена, препоръчваме да използвате “Пиролиза – икономичен режим”. Функцията “Пиролиза - икономичен режим” отнема по-малко време от функцията “Пиролиза”. Ако фурната е много замърсена, функцията “Пиролиза - икономичен режим” може да не е достатъчна. В този случай го почиствайте с функцията “Пиролиза”.

1. Извадете всички аксесоари от фурната. В модели със телени стелажи; не забравяйте да извадите телените стелажи.
2. Преди цикъла на почистване отстранете замърсяванията от външните повърхности и вътрешността на фурната с влажна кърпа.
3. Изберете функцията "Пиролиза" (самопочистване).
 - ⇒ Съобщението "P2:00" и "Pro" се показва на дисплея за припл. 2 секунди и след това съобщението P2:00 започва да мига.
4. Докоснете клавиша ⊕ или ⊖.
 - ⇒ Съобщението "ECO" се показва на дисплея за припл. 2 секунди и след това съобщението P1:30 започва да мига.
5. Задайте копчето за температура на най-високата "max" (максимална) температура.
6. След като стартира функцията за пиролиза, P1:30 ще светне постоянно и ще започне да отброява. Времето за самопочистване (1.5 часа) се появява на дисплея. Тази продължителност не може да се регулира.
7. Когато фурната достигне определена температура след стартиране на процеса на самопочистване, символът  за заключване S се появява на дисплея за време и вратата на фурната не може да се отвори. Не насилвайте ключалката на вратата с дръжка, докато символът  за заключване изчезне.
8. Когато процесът на почистване приключи, на екрана се появява "End".
9. След като се покаже "End"

 След като приключи функцията за пиролиза, ключалката на вратата ще бъде активна, докато фурната се охлади до подходяща температура. Ако искате да спотвите нещо по време на този процес, ще се покаже „H“ и готвенето няма да бъде разрешено.

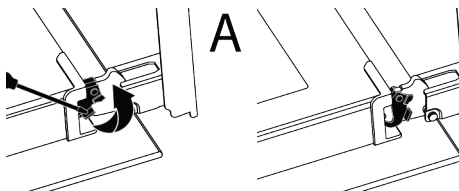
7.7 Почистване на вратата на фурната

Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздели "Премахване на вратата на фурната" и "Премахване на вътрешните стъкла на вратата". След като премахнете вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги изсушете със суха кърпа. При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

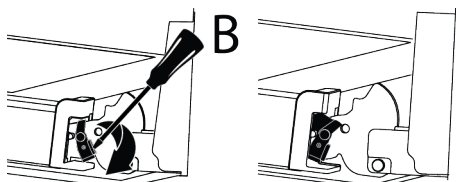
 Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на врата на фурната.

Премахване на вратата на фурната

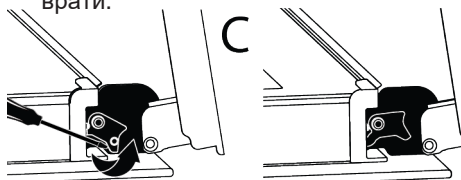
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на входната врата отъясно и отляво, като натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типът панта (A), (B), (C) варира в зависимост от модела на продукта. Фигурите по-долу показват как да отворите всички видове панти.
4. (A) тип панта се предлага при нормални типове врати.



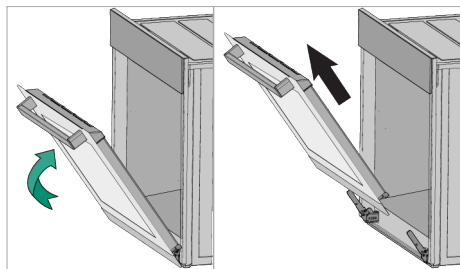
5. (B) тип панта се предлага при типове меко затварящи се врати.



6. Панта тип (C) се предлага при типове меки отварящи / затварящи врати.



7. Поставете вратата на фурната до полуотворена позиция.



8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете

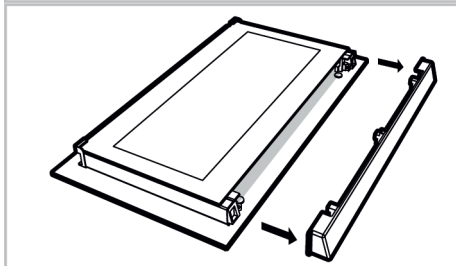
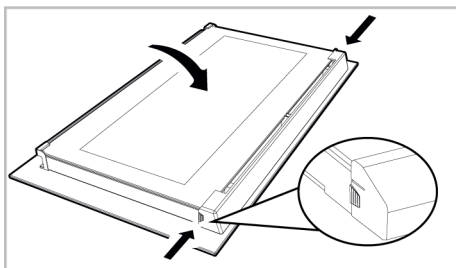


За да поставите отново вратата, процедурите, прилагани при отстраняването ѝ, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на шарнира.

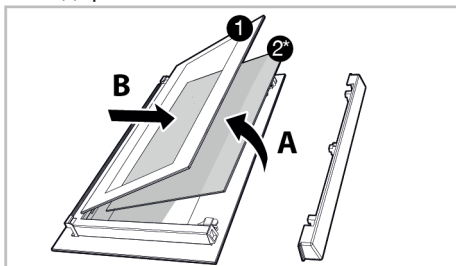
7.8 Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на вратата на продукта може да бъде отстранено за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на вратата, към себе си, като едновременно натискате точките за налягане от двете страни на компонента и го извадете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло към 'A' и след това го извадете, като издърпате към 'B'.



1 Най-вътрешното стъкло

2* Вътрешно стъкло (може да не е налично за вашия продукт)

4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го отделите (2).

5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е повторното сглобяване на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото така, че да срещне скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, който е най-близо до най-вътрешното стъкло (1).

6. Докато прикрепяте най-вътрешното стъкло (1), обърнете внимание да

поставите отпечатаната страна на стъклото върху второто вътрешно стъкло. Важно е да поставите долните ъгли на всички вътрешни стъкла (1), за да отговарят на долните пластмасови прорези.

7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато се чуе звук „щракване“.

7.9 Почистване на лампата във фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или събна и изсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата във фурната, можете да замените лампата във фурната, като следвате следващите съвети.

Подмяна на лампата във фурната

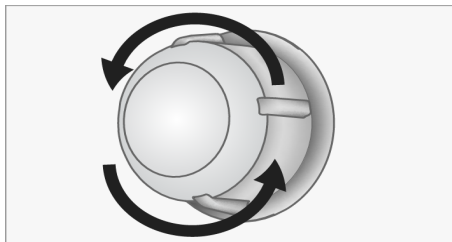
Общи предупреждения

- За да избегнете риск от токов удар, преди да смените лампата във фурната, изключете електрическия конектор и изчакайте фурната да се охлади. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по -малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.
- След почистване всички стъкла трябва да бъдат сглобени отново.
- Използваната в този продукт лампа не е подходяща за осветление на домашни помещения. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да вижда хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия, като температури над 50 ° C.

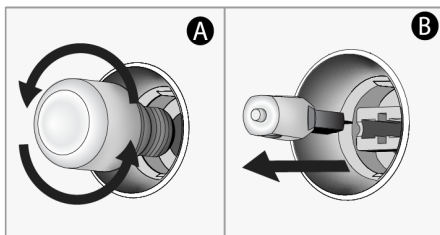
Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа

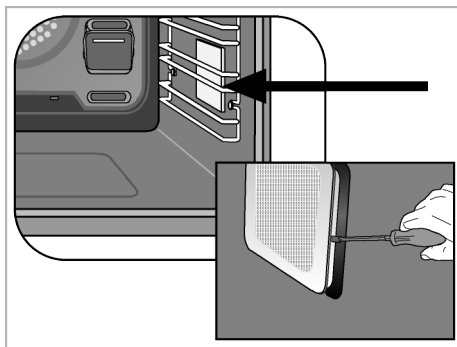
2. Извадете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



3. Ако лампата на вашата фурна е тип (A), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (B), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.

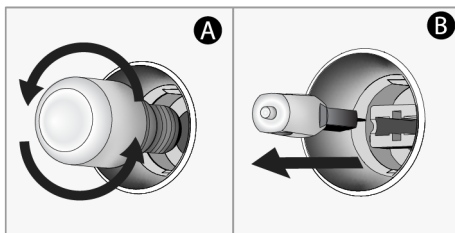


4. Поставете отново стъкления капак. **Ако фурната ви има квадратна лампа,**
 1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
 2. Извадете решетките според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.

4. Ако лампата на вашата фурна е тип (А), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (В), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



5. Поставете отново стъкления капак и решетките.

8 Отстраняване на проблеми

Консултирайте се с оторизиран сервизен агент ако не можете да отстраните проблема, въпреки че сте изпълнили инструкциите в този раздел. Никога не се опитвайте сами да поправяте дефектен продукт.

Фурната излъчва пара, когато се използва.

- Нормално е парата да изтича по време на работа. >>> Това не е неизправност.

Водните капки се появяват по време на готвене.

- Парата, която възниква по време на готвене, може да се кондензира и да образува водни капки, при досег със студентите повърхности на продукта. >>> Това не е неизправност.

Продуктът излъчва метални шумове при нагряване и охлаждане.

- Когато металните части се нагряят, те могат да се разширят и да причинят шум. >>> Това не е неизправност.

Продуктът не работи.

- Главният предпазител е дефектен или се е изключил. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. Ако е необходимо, ги заменете или нулирайте.
- Продуктът не е включен в (заземен) контакт. >>> Проверете връзката на щепсела.
- (При модели с таймер) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на бутоните, заключването на бутоните може да е активирано, деактивирайте заключването на бутоните.

Светлината на фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.

- Захранването е прекъснато. >>> Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.

Фурната не се нагрява.

- Може да не е зададена на определена функция за готвене и / или температура. >>> Задайте фурната на определена функция за готвене и / или температура.
- Захранването е прекъснато. >>> Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.