

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy



# Haier

Инструкции за потребителя

BG

4

---

# Обобщение

---

- 5** Важни индикации за безопасността
- 11** Описание на продукта
- 13** Как работи продуктът
- 14** Използване на уреда
- 17** Почистване и поддръжка
- 18** Защита на околната среда и изхвърляне
- 64** Инсталиране

---

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За най-добри резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство и го запазете за справки в бъдеще. Преди инсталиране на фурната си запишете серийния номер, който може Ви е необходим в случай на необходимост от ремонт. Проверете дали фурната не е повредена по време на транспортиране. Ако имате съмнения, консултирайте се с квалифициран техник преди да използвате фурната. Дръжте всички опаковъчни материали далеч от досега на деца. Когато включите фурната за пръв път, може да се усети силна миризма.

Това се дължи на нагряването за първи път на лепилото по изолиращите панелите. Ако това се случи, не се тревожете, просто изчакайте димът да се разсее преди да поставите храна във фурната. Производителят не поема отговорност в случаите, когато инструкциите в настоящия не са спазени.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Функциите, свойствата и принадлежностите на фурната, посочени в настоящото ръководство, ще са различни в зависимост от модела, който сте закупили.

# Важни индикации за безопасността

---

## ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Децата не трябва да играят с уреда.
- Уредът може да се използва от лица на 8 и повече години и от лица с ограничени физически, сензорни или умствени възможности, без опит или познания за продукта, само ако са наблюдавани или получават инструкции при работа с уреда по безопасен начин, при осъзнаване на възможните рискове.
- Почистване и поддръжка не трябва да се извършва от ненаблюдавани деца.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: по време на употреба уредът и принадлежностите му се нагорещават. Внимавайте да не докосвате горещи части.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: по време на употреба достъпните части може да се нагорещят. Малки деца трябва да се държат на разстояние.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да избегнете опасност, причинена от случайно нулирано топлинното прекъсващо устройство, уредът не трябва да се захранва от външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която периодично се включва и изключва.
- Деца под 8 години трябва да се държат на безопасно разстояние от уреда, ако не са наблюдавани непрекъснато.
- Не използвайте парен почистващ уред или уред за пръскане под високо налягане за операции по почистване.
- Разединете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по нея.

## ПРЕПОРЪКИ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

- Производителят няма задължение да извършва това. Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали от неправилно инсталиране, такова съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за инсталиране за професионален квалифициран персонал. Неправилното инсталиране може да причини щети или наранявания на хора, животни или принадлежности. Производителят не може да бъде отговорен за такива щети или

наранявания.

- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Фурната може да бъде разположена на високо, в колона или под работен плот. Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, според типа на крепежните елементи.

## **ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

### **• Ако фурната е предоставена от производителя без куплунг:**

УРЕДЪТ НЕ ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЗВА КЪМ ИЗТОЧНИК НА ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕ С КУПЛУНГ ИЛИ ГНЕЗДА, А ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЖЕ ДИРЕКТНО КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. За да съответства инсталацията на текущото законодателство за безопасност, фурната трябва да се свърже само чрез поставяне на омниполярен прекъсвач, с отделяне на контактите, съвместимо с изискванията за свръхнапрежение от категория III между уреда и източника на захранване. Омниполярният прекъсвач трябва да може да издържа максималния свързан товар и да отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Използваният за свързване омниполярен прекъсвач трябва лесно да се достига, когато се инсталира уредът. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист, като се има предвид полярността на фурната и източника на захранване. Разединяването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване, съгласно правилата за окабеляване.

### **• Ако фурната е предоставена от производителя с куплунг:**

Гнездото трябва да е подходящо за указания на етиката товар и трябва да има свързан и работещ заземяващ контакт. Заземителният проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. В

случай на несъвместимост между гнездото и куплунга на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени гнездото с друг, подходящ тип. Куплунгът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на инсталиране. Връзката към източник на захранване също може да се осъществи чрез поставяне на омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Гнездото или омниполярният прекъсвач трябва лесно да се достигат когато се инсталира уредът. Разединяването може да се постига чрез осигуряване на достъпност на куплунга или вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.

- Ако захранващият кабел се повреди, трябва да се смени с кабел или специален комплект, предлаган от производителя или трябва да се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Типът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. Заземяващият проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително с 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Неспазването на посоченото по-горе може да застраши безопасността на уреда и да направи гаранцията невалидна.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** достъпните части може да се нагорещат когато се използва грилът. Децата трябва да се държат на разстояние.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални предмети за изстъргване при почистване на стъклата на вратите, тъй като те може да надраскат повърхността и да причинят натрошаване на стъклото.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** уверете се, че уредът е изключен преди да смените крушката, за да избегнете електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобяващите се части. След почистване сглобете отново съгласно инструкциите.

- Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всяка друга употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилна и поради това – опасна. Производителят не може да носи отговорност за щети в резултат на неподходяща, неправилна или неразумна употреба.
- Употребата на електрическия уред предполага спазването на някои основополагащи правила:
- Не дърпайте кабела, за да прекъснете електрозахранването на продукта;
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
- По принцип използването на адаптори, няколко куплунга или удължителни кабели не се препоръчва;
- В случай на неизправност и/или влошена работа изключете уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.
- **УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ СВЪРЗВАНИЯ СЕ ИЗВЪРШВАТ ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИКИ ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК.** Електрозахранването, към което е свързана фурната, трябва да отговаря на изисквания на действащите закони в страната на инсталиране. Производителят не поема отговорност за щети, причинени от неспазването на тези инструкции. Фурната трябва да се свърже с електрозахранването към заземен стенов извод или прекъсвач с няколко полюса, в зависимост от действащите закони в страната на инсталиране. Електрозахранването трябва да е защитено с подходящи предпазители и използваните кабели трябва да имат напречно сечение, което да осигурява правилното захранване на фурната.
- **СВЪРЗВАНЕ.** Фурната трябва да се захранва със захранващ кабел, който да се свързва само с електрозахранване 220-240 V AC между фазите или между фазата и неутралния полюс. Преди да свържете фурната към електрозахранването е важно да се провери захранващото напрежение, указано на прибора, и настройката на прекъсвача. Заземяващият кабел, свързан със заземяващата клемна на фурната, трябва да се свърже към заземяващата клемна на електрозахранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Преди свързване на фурната към електрозахранването поискайте от квалифициран електротехник да провери непрекъснатостта на заземяващата клемна на електрозахранването. Производителят няма да поема



отговорност за инциденти или други проблеми, причинени от неуспешно свързване на фурната към заземителната клема или от заземителна връзка, която има дефектна непрекъснатост.

- **ЗАБЕЛЕЖКА:** тъй като фурната изисква работа по поддръжка, препоръчва се да имате и друг свободен стенен контакт, така че да може да се свърже фурната към него, ако бъде извадена от пространството, в което е инсталирана. Захранващият кабел трябва да се заменя само от технически сервизен персонал или от техник с еквивалентна квалификация.

## **ПРЕПОРЪКИ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА УПОТРЕБА**

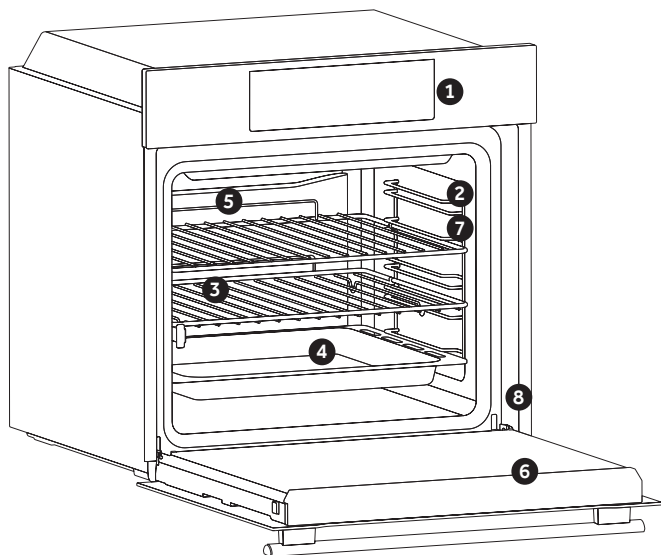
- По време на готвене влага вътре във фурната може да кондензира по стъклото на вратичката. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10-15 минути след включване на захранването, преди да поставите храната вътре във фурната. При всички случаи кондензът изчезва когато фурната достигне температура за готвене.
- Пригответе зеленчуците в съд с капак вместо в отворена тава.
- Избягвайте да оставяте храна във фурната след приготвянето за повече от 15/20 минути.
- Дълги прекъсвания на захранващата мрежа, възникнали във фазата на готвене, могат да причинят неизправност на електромотора. В такъв случа се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- Когато поставяте решетката вътре се уверете, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на камерата. Решетката трябва да влезе докрай в камерата.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или защита за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. Алуминиевото фолио или друга защита в пряк контакт с горещия емайл създават риск от разтопяване и влошаване на функционирането на емайла от вътрешната страна.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не отстранявайте уплътнението на вратичката.
- **ВНИМАНИЕ:** Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- Когато поставяте тавичката на решетките обръщайте внимание дали обезопасените срещу плъзгане ръбове са позиционирани назад и нагоре

- За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с полиците и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.
- Тавичката за отцеждане събира остатъците, които капят по време на готвене.

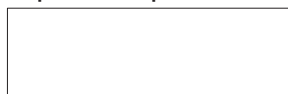
## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

- Всеки излишен разлят материал трябва да се отстрани преди почистване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** преди инициране на автоматичен цикъл на почистване:
  1. Почистете вратичката на фурната;
  2. Отстранете големите и груби остатъци от храна от вътрешната страна на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте препарати;
  3. Отстранете всички принадлежности от комплекта плъзгащи се страници (където има);
  4. Не поставяйте кърпи за съдове.
- Във фурни със сонда за месо е необходимо преди да изпълните цикъл за почистване да затворите отвора с предоставената гайка. Винаги затваряйте отвора с гайката когато не се използва сондата за месо.
- По време на пиролитичния процес на почистване (ако е наличен) повърхностите може да се нагреят повече от обикновено, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
- Ако над фурната има монтирани котлони, никога не използвайте котлоните докато работи пиролизатора, така няма да се допусне прегряване на котлоните.
- Когато пълните резервоара за вода, нивото на водата не трябва да превишава максималното ниво, указано на резервоара.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от изгаряне и повреждане на уреда: използването на функцията за пара освобождава пара, която може да причини изгаряния: След използване на функция с пара отваряйте внимателно вратичката, за да избегнете нараняване.
- Използвайте само питейна вода за пълнене на резервоара.
- Използвайте само питейна вода за пълнене на дъното на камерата за функция с пара.
- Използвайте само сонда за месо, която се препоръчва за тази фурна.

# Описание на продукта



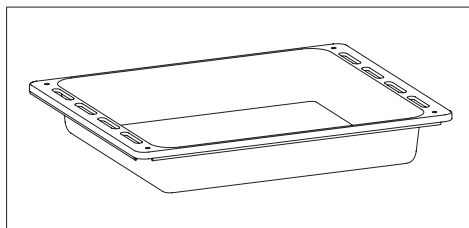
1. Панел за управление
2. Позиции на решетката (телена страница, ако е включена)
3. Скери
4. Тава
5. Вентилатор (ако има)
6. Вратичка на фурната
7. Телени страници (ако има: само за плоски камери)
8. **Сериен номер**



Запишете тук серийния номер за справки в бъдеще

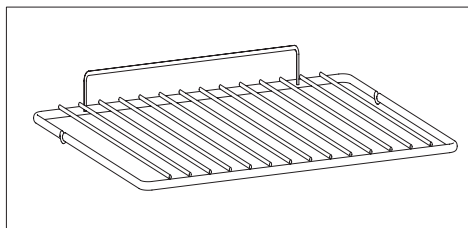
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### Тава за отцеждане



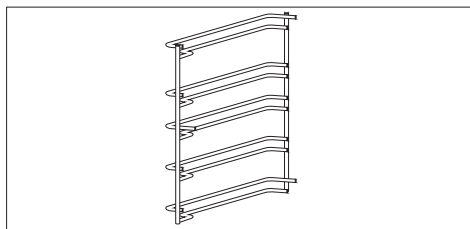
Събира остатъци, които прокапват при готвена на храна на гриловете.

### Метална скара



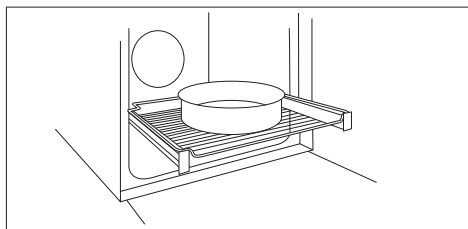
Държи тава и други съдове за печене.

### Телена страница (само ако има)



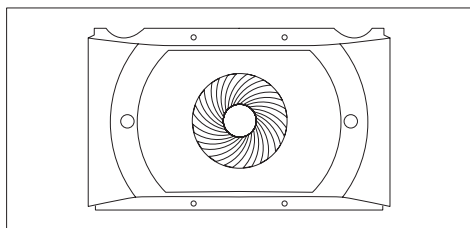
Разположени от двете страни на камерата на фурната, държат метални грилове и тави за отцеждане.

### Телескопични водачи (само ако има)



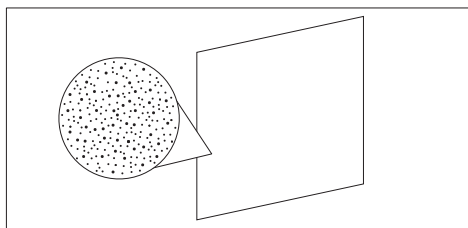
Двете водещи релси, които улесняват проверката на процеса на готвене, като позволяват лесно изваждане и преместване на тави и скари вътре в камерата на фурната.

### Панел за готвене (само ако има)



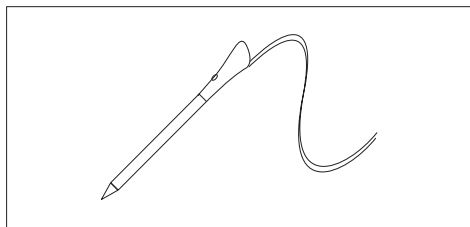
Транспортър на въздух, който улеснява циркулацията на въздух вътре във фурната. Това позволява подобрена ефективност на готвенето, по-равномерно приготвяне на храната при всякакви температури, по-кратки времена за готвене и освен това равномерно разпределяне на температурата вътре във фурната.

### Каталитични панели (само ако има)



Специални, покрити с емайл, панели, произведени с микропореста структура за преобразуване на мазнините в газообразни елементи, които са лесни за отстраняване. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 готварски цикъла на седмица).

### Сонда за месо (само ако има)

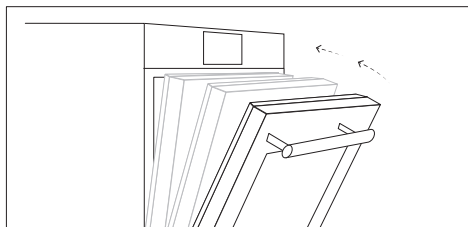


Измерва вътрешната температура на храната по време на готвене. Включва се в отвора в горната част на камерата. Трябва да се включи когато фурната е студена.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:**

- Не подгрявайте или започвайте готвене преди да сте поставили правилно сондата за месо.
- Не опитвайте да поставяте сондата за месо в замразена храна..

### SoftClose (nur, falls vorhanden)



Scharniere, die ein automatisches, sanftes und leichtgängiges Schließen der Backofentür gewährleisten.









# Функционисване на продукта \*

Символ	Функция	Описание
	<b>Ръчен режим</b>	Тази функция позволява да изберете функции за готвене, температура и продължителност.
	<b>Моят вкус</b>	В това меню можете да видите и изберете използвани и предпочитани програми, както и да генерирате персонализирани рецепти според вашия вкус. <ul style="list-style-type: none"><li>• Последно използвани/последно използвани от приложението: вижте последните използвани програми с тяхната продължителност, температура и подгряване (ако е избрано) директно от фурната или чрез приложението.</li><li>• Предпочитани/мои рецепти: вижте списъка с Вашите предпочитани рецепти и/или програми.</li><li>• Вие създавате: създавайте и разглеждайте персонализирани рецепти.</li></ul>
	<b>Рецепти</b>	В това меню имате достъп до рецепти, които вече са интегрирани във фурната.
	<b>WiFi</b>	В този режим можете да свържете фурната с мрежа и да я регистрирате в приложението Haier.
	<b>Настройки</b>	Отворете това меню за настройки за промяна на езика, настройване на часа, регулиране на яркостта, активиране или деактивиране на звуковите сигнали, редактиране на Wi-Fi мрежата и дистанционно управление.
	<b>Дистанционно управление</b>	Когато е включено дистанционното управление, имате достъп и можете да управлявате фурната само от свързаното устройство.
	<b>Заклучване</b>	Тази функция позволява заключване на екрана/вратичката, за да се предотврати нежелана употреба от деца

\* В зависимост от модела на фурната.

# Използване на уреда

## РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ \*

Символ	Описание	Предложения
	<b>Конвенционална ***</b> <b>160-200°C **</b> <input type="checkbox"/> 2° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: бриош, кроасани, плодови пити, пудинги, кремове. Тази функция използва горния и долния нагревателни елементи. Подгрейте фурната за 10 минути.
	<b>Конвенция + вентилатор</b> <b>240°C **</b> <input type="checkbox"/> 1° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: пица, фокача, лазаня. Тази функция разпределя по-добре топлината поради комбинацията от вентилатор и нагревателни елементи, като осигурява равномерни резултати от печенето.
	<b>Многоетажно готвене</b> <b>180-200°C **</b> <input type="checkbox"/> 2°/4° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: сладкарски изделия, бисквити, торти, пълнени и задушени печива. Използвайте тази функция за готвене на различни храни по едно и също време на една или повече позиции на решетката. Топлината се разпространява и навлиза в храната по-добре, като същевременно се намаляват времената за подгряване и готвене. Ароматите не се смесват. Предвидете около 10 минути допълнително време при готвене на различни храни заедно.
	<b>Грил L3 (мощност) **</b> <input type="checkbox"/> 4° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: огретен, месо на скара, риба, зеленчуци. Тази функция използва само горния нагревателен елемент и нивото на грила може да се регулира. Използвайте със затворена вратичка. Поставете белите меса на разстояние от грила. Червените меса и рибени филета могат да се поставят на решетката като под тях се сложи тавичката за отцеждане. Подгрейте предварително за 5 минути.
	<b>Грил + вентилатор</b> <b>200°C **</b> <input type="checkbox"/> 4° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: цели парчета месо (печено). Използва горния нагревателен елемент с вентилатора за циркулация на въздуха вътре във фурната. Използвайте със затворена вратичка. Плъзнете тавичката за отцеждане под решетката, за да събирате соковете. По време на готвенето завъртайте на половин оборот храната. За червените меса се изисква подгряване, но не и за белите меса.
	<b>Нагряване на дъното</b> <b>160-180°C **</b> <input type="checkbox"/> 2° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: крем карамел, пудинги, баварски крем (на водна баня). Тази функция е идеална за приготвяне на всякакви сладкарски ястия, които трябва да се пекат от долната страна. Може също да се използва като довършителна за приготвяне на храна.
	<b>Нагряване на дъното + вентилатор</b> <b>210°C **</b> <input type="checkbox"/> 1° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: тартове. Използва се долния нагревателен елемент заедно с вентилатора за циркулация на въздуха вътре във фурната. Не позволява храната да изсъхне и подпомага втасването за перфектни резултати.
	<b>Супергрил L3 (мощност) **</b> <input type="checkbox"/> 2°/4°/5° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: огретен, печено месо, месо на скара, риба, зеленчуци. Фурната има пет нива за грил – от L1 до L5. Тази функция е по-мощна от функцията грил и можете да я използвате, за да пригответе барбекю.

\* В зависимост от модела на фурната.

\*\* Идеална температура за предложените храни.

\*\*\* Изпитана в съответствие със CENELEC EN 60350-1, използван за определяне на енергийния клас за вентилираната функция.




## СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ \*

Символ	Описание	Предложения
	<b>Потребителско печене ***</b> <b>180-200°C **</b> <input type="checkbox"/> 2° ниво	Идеална за поддържане на храната мека отвътре и хрупкава отвън. За здравословно готвене, тази функция намалява необходимото количество твърда или течна мазнина. Комбинацията от нагревателните елементи с импулсен цикъл на въздуха осигурява равномерни резултати от печенето.
	<b>Размразяване</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> 2° ниво	Вентилаторът циркулира въздух със стайна температура около замразената храна, за да може тя да се размрази за няколко минути без да изменя вкусовите си качества.
	<b>Омекотяване+</b> <b>180-200°C **</b> <input type="checkbox"/> 2° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: торти, хляб, бисквити, кроасани, бриош. Комбинира първата фаза на традиционно готвене, последвана от цикли при различни обороти на вентилатора.
	<b>Хляб</b> <b>65/100/220°C</b> <input type="checkbox"/> 2° ниво	Тази функция позволява приготвяне на хляб в различни стъпки, осигурявайки идеални резултати от готвенето с помощта на конвекция + цикъл на вентилатора. Предлагаме конкретна рецепта, изпробвана от нашия главен готвач, за приготвяне на перфектен хляб (вижте онлайн).
	<b>Паеля</b> <b>200°C</b> <input type="checkbox"/> 2° ниво	Лесният начин за приготвяне на паеля, като се добавят съставки на различни нива, за да се гарантират най-добри резултати от готвенето за всяка от тях, с конвекция и цикъл на вентилатора. Предлагаме конкретна рецепта, изпробвана от нашия главен готвач (вижте онлайн).
	<b>Втасване</b> <b>40°C</b> <input type="checkbox"/> 2° ниво	ИДЕАЛНА ЗА: тестени изделия. Използва горния и долния нагревателни елементи за много леко затопляне на камерата на фурната, като осигурява надигане на хляба или тестените храни.

## РЕЖИМИ ЗА ФУНКЦИИ ЗА ПАРА \*

Символ	Предложена температура °C	температура °C Функции за пара (в зависимост от модела на фурната)
	210 °C	<b>МЕСО:</b> Тази функция позволява да пригответе месо съвършено дори отвътре, с карамелизирана или хрупкава коричка и сочно месо.
	180 °C	<b>ПАСТА И ПЕЧИВА:</b> Тази функция осигурява перфектно приготвена паста и идеално запечен огретен.
	200 °C	<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ:</b> Тази функция позволява да готвите зеленчуци, като гарантира перфектни резултати и запазва хранителните свойства на продуктите.
	210 °C	<b>РИБА:</b> Тази функция осигурява хомогенно готвене дори на високи части, запазвайки рибата свежа отвън и сочна отвътре.

## ФУНКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ \*

Символ	Функция	Описание
	Почистване с вода	За просто, ефикасно почистване на фурната.
	Еко пиролиза	За идеално, периодично почистване на камерата на фурната.
	Пиролиза+	За изключително щателно почистване и отстраняване на големи количества замърсявания от камерата на фурната.

### РЕЦЕПТА ЗА ПАЕЛЯ

#### Рецепта за приблизително 10 души

##### Поставете в тавичката за отцеждане:

- нарязан лук
- 500 г ориз (за бързо приготвяне)
- 1 пакет от 500 г замразени морски дарове асортти (малки опашки от скариди, почистени миди, малки ивици сегия и т.н.)
- 2 шепи дълбоко замразен грах
- 1/2 червена чушка, нарязана на малки парченца, резенчета чоризо
- 2 супени лъжици рибен бульон (или 1 пакетче разтворима рибена супа) 1 пакетче подправки за паеля, 1 супена лъжица доматиено пюре
- 1 доза шафран на прах, няколко красиви цели миди
- 700 мл вода

Покрийте тавичката за отцеждане с алуминиево фолио и я поставете на първото ниво

##### Поставете в тавата за печене на тестени изделия:

- 10 порции рибни филета (по ваш избор)
- 10 (или 20) красиви опашки от скариди (или скампи)
- Покрийте тавичката за отцеждане с алуминиево фолио и я поставете на трето ниво

##### На скарата на фурната поставете

- форма за пай (или друга форма с по-висок ръб) с 10 горни части от пилешки бутчета, поръсени с подправки за паеля. Поставете формата на скарата на 4-то ниво
- Затворете вратичката на фурната и включете функцията "Паеля".

### РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ

#### • С обикновено брашно за хляб:

килограм брашно за хляб  
18 г сол

\* Je nach Backofenmodell.

\*\* Idealtemperatur für empfohlene Lebensmittel.

\*\*Nach CENELEC EN 60350-1 zur Definition der Energieklasse für die Umluftfunktion geprüft.

2 пакетчета суха мая за хляб

Приблизително 550 мл вода с температура 40 °C

#### • С брашно за хляб с добавени мая и сол (препоръчително):

1 килограм брашно

1 пакетче суха мая за хляб (най-добре добавете цялото пакетче)

Приблизително 550 мл вода с температура 40 °C

#### Метод

В купа разтворете маята във вода, добавете брашното, солта (ако е необходимо) и водата. Разбъркайте всичко до получаване на хомогенно тесто. Преместете тестото на плота и с длан го разтеглете и сгънете (целта е да се запази максимално количество въздух в тестото). Повтаряйте това движение в продължение на приблизително 5 минути.

Поставете тестото в купата и го покрийте с фолио. Тестото ще втасва (което доказва функцията на фурната) около 1 ч (трябва да удвои обема си). Извадете тестото, сгънете го 2 или 3 пъти (за да изтласкате въздуха) и оформете хлебчетата (багета, селски хляб, кръгъл самун).

Поставете хляба в предварително покрита с хартия за печене тавата

Поръсете леко хляба с брашно (по избор, за да добие вид на селски хляб)

Направете няколко нареза с острие (или добре заточен нож) отгоре на хляба

Оставете да почине за около десет минути, преди да го поставите във фурната, сложете тавата с хляба на 2-ро ниво (броено от дъното нагоре) на фурната. Измерете точно 100 мл вода и я изсипете директно на дъното на фурната

Затворете вратичката и включете функцията "автоматичен хляб"



# Почистване и поддръжка

---

## **ОБЩИ БЕЛЕЖКИ ОТНОСНО ПОЧИСТВАНЕТО:**

Периодичното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади преди да извършвате ръчно почистване.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не използвайте абразивни почистващи препарати или остри предмети за почистване, тъй като те може необратимо да повредят емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или почистващи препарати на базата на белина (амоняк).

## **СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ**

Почиствайте стъкления прозорец на фурната с абсорбираща кухненска кърпа след всяка употреба. За упорити замърсявания използвайте напоена с препарат гъба, изстискайте я, след това изплакнете с вода.

## **УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА**

Ако е замърсено, уплътнението може да се почисти с влажна гъба.

## **ПРЕПОРЪКИ:**

- След всяка употреба на фурната минимални усилия за почистване ще я поддържат идеално чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или защита за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. Алуминиевото фолио или друга защита в пряк контакт с горещия емайл създават рискове от разтопяване и влошаване на функционирането на емайла от вътрешната страна.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и в резултат на това силни задимяващи миризми, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.

- Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

## **СМЯНА НА ЛАМПАТА:**

- Разединете фурната от захранването.
- Свалете стъкления капак, развийте крушката и я сменете с нова от същия тип.
- След като смените дефектната крушка,

**ЗАБЕЛЕЖКА:** ако фурната е с LED лампа, потърсете съдействие за смяна на крушката.

# Защита на околната среда и изхвърляне

## ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Където е възможно, избягвайте подгриване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате. Отваряйте вратичката на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително пестене на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира. Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате електрически контакт с часово разграничаване на тарифата, програмата „забавено готвене“ опростява пестенето на енергия, като измества процеса на готвене, така че да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.

## УПРАВЛЕНИЕ НА ОТПАДЪЦИ И ЗАЩИТА НА ОКОЛНАТА СРЕДА

- Този уред носи етикет за съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат и замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда) и основни елементи (които могат да се използват повторно). Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали. Отделните граждани могат да изиграят важна роля като гарантират, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда; важно е да се следват някои основни правила:
- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;



- ОЕЕО трябва да се отнесат в зона за специализирано събиране, управлявана от градските власти или регистрирано дружество.

В много страни събирането на битови отпадъци може да предлага и услуги за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

## ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

С поставянето на маркировка **CE** върху уреда потвърждаваме съответствието на всички европейски изисквания за безопасност, здраве и опазване на околната среда, приложими от законодателството за този продукт.