

BG

**ПОДРОБНИ ИНСТРУКЦИИ
ЗА УПОТРЕБА НА
СВОБОДНОСТОЯЩА
ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА**

gorenje

**E5251WH
EC5241WG
EC5241SG
EC5242WG**

Благодарим ви, че ни се доверихте и закупихте нашия уред.

Това подробно ръководство с инструкции е приложено, за да ви улесни при употребата на продукта. Инструкциите ще ви позволят да опознаете вашия нов уред възможно най-бързо.

Уверете се, че уредът, който сте получили, не е повреден. Ако откриете, че уредът е повреден по време на транспортирането му, се свържете с магазина, откъдето сте закупили продукта или с регионалната складова база, откъдето е бил доставен.

Инструкциите за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

<http://www.gorenje.com>

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



Важна информация



Съвет, забележка

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи и от хора с намалени физически, сензорни и умствени способности или недостатъчно опит и познания, само ако бъдат наблюдавани и инструктирани как да използват уреда безопасно и ако са наясно с опасностите, които могат да възникнат при употребата на уреда. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение от възрастен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и някои от достъпните на допир части могат да се нагорещат много по време на ползването му. Внимавайте да не докосвате нагревателните части на уреда. Дръжте децата под 8 годишна възраст настрана, освен ако не са под постоянно наблюдение.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене на плота без надзор с мазнина или олио може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъците с капак или противопожарно одеяло.

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

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

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



ВНИМАНИЕ: вероятност от накланяне.



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

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

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

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

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

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

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

Преди да го вдигнете, се уверете, че капакът е чист и по него няма разлети течности. Капакът може да е лакиран или от стъкло. Той може да бъде затворен, само когато зоните за готвене са напълно изстинали.

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

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

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

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

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

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

Не поставяйте алуминиево фолио по стените на фурната и не слагайте тави за печене или други съдове за готвене върху дъното на фурната. Алуминиевото фолио ще попречи на циркулацията на въздух във фурната, ще забави процеса на готвене и ще повреди емайлираното покритие.

Вратата на фурната се нагорещява много по време на употреба. За допълнителна защита има монтирано трето стъкло, като по този начин се намалява температурата на външната повърхност (само при някои модели).

Пантите на вратата на фурната може да се повредят, ако я претоварите. Не поставяйте тежки съдове върху отворената врата на фурната и не се облягайте върху вратата, когато почиствате вътрешността на фурната. Никога не се изправяйте върху вратата на фурната и не позволявайте на децата да сядат върху нея.

Винаги се уверявайте, че вентилационните отвори не са покрити или блокирани по някакъв начин.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В случай на счупване на стъклото на готварския уред:

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

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

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

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

ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА



Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да свържете уреда. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба.

КАПАК НА УРЕДА

Преди да го вдигнете, се уверете, че капакът е чист и по него няма разлети течности. Капакът може да е лакиран или от стъкло. Той може да бъде затворен, само когато зоните за готвене са напълно изстинали.

Не затваряйте капака, когато горелката работи!



Символът върху уреда или върху неговата опаковка показва, че стъклението капака могат да се счупят при нагряване. Изключете всички горелки преди да затворите капака.

ЧЕКМЕДЖЕ НА УРЕДА



Не съхранявайте в чекмеджето на фурната запалими, експлозивни, летливи или чувствителни на температура предмети (като хартия, кърпи за съдове, пластмасови торбички, почистващи препарати или контейнери със спрей), защото могат да се запалят в процеса на работа и да причинят пожар.

ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ ЗА ФУРНАТА (в зависимост от модела)

МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

Металните водачи позволяват да пригответе храната на четири нива. (обърнете внимание, че нивата/ водачите се броят отдолу нагоре). Водачи 3 и 4 са предназначени за запичане на храната на грил.

Работата на уреда е безопасна с или без водачи.

ТЕЛЕСКОПИЧНИ ИЗТЕГЛЯЩИ СЕ ВОДАЧИ

Телескопичните изтеглящи се водачи могат да бъдат монтирани на второто, третото и четвъртото ниво. Изтеглящите се водачи могат да се разтягат частично или изцяло.

РЕЛЕФНИ ВОДАЧИ

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

ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

Превключвателят дезактивира загреването на фурната и вентилатора, когато вратата на фурната се отвори по време на готвене. Когато вратата се затвори, превключвателят включва отново нагревателите.

ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

На уреда има монтиран охлаждащ вентилатор, който охлажда корпуса и контролния панел на фурната. Вентилаторът работи, когато работи и фурната.



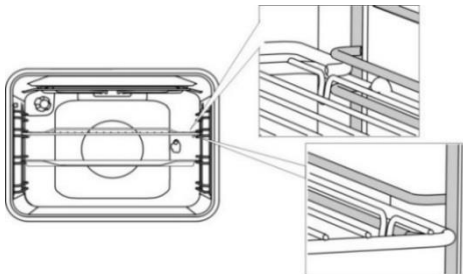
Уредът и някои от достъпните на допир части се загреват по време на готвене. Използвайте ръкохватки.

РЕШЕТКА



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

Решетката или тавата трябва винаги да се поставят в улея между двата метални профила на водача.



Когато използвате телескопичните разтегателни водачи, първо издърпайте водачите от едното ниво и поставете решетката или тавата за печене върху тях. След това ги натиснете с ръка, докъдето стигнат.



Затворете вратата на фурната, когато телескопичните водачи се приберат докрай във фурната.



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

КОПЧЕТА PUSH-PULL

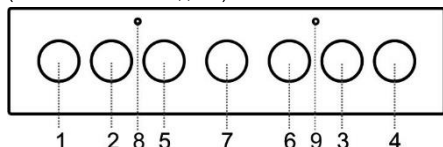
(в зависимост от модела)

Леко натиснете копчето, за да излезе от контролния панел.

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

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(в зависимост от модела)



1. Копче за зона за готвене, предна лява
2. Копче за зона за готвене, задна лява
3. Копче за зона за готвене, задна дясна
4. Копче за зона за готвене, предна дясна
5. Копче за избор на система на готвене
6. Копче за температура на фурната
7. Копче към механичния таймер
8. Светлин индикатор за работа (свети в жълто). Указва, че фурната или една от зоните за готвене работят.
9. Светлин индикатор за работа на фурната (свети в червено). Светлинният индикатор се включва, когато фурната нагрява; когато бъде достигната избраната температура, индикаторът угасва.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

След като получите уреда, извадете от фурната всички части, включително всички опаковъчни материали за транспортиране.

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

Ако плотът ви има стъклокерамична повърхност, я почистете с влажна кърпа и малко препарат за миене на съдове. Не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати, които могат да надраскат повърхността, абразивни гъби или препарати за петна.

Ако печката има котлони, настройте копчетата, които ги управляват на степен 4 и оставете за 30 минути без да поставяте съдове. При загряването на зоните от повърхността им може да се появи пушек. По този начин покритието на зоната за готвене постига максимална устойчивост.

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

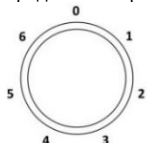
ГОТВАРСКИ ПЛОТ

СТАНДАРТНИ ПЛОТОВЕ

- Уверете се, че зоната за готвене и дъното на съда са чисти и сухи. Това ще осигури по-добра топлопроводимост и ще предотврати повреда на нагревателната повърхност.
- Прекалено сгорещената мазнина или олио, оставени върху зоните за готвене, могат да се запалят. Затова внимавайте, когато готвите с

мазнина или олио и контролирайте процеса на готвене непрекъснато.

- Не поставяйте върху зоните за готвене мокри съдове или капаци, покрити с пара. Влагата може да повреди зоните за готвене.
- Не охлаждайте горещи съдове, като ги поставяте върху неизползвани зони за готвене, защото кондензацията, която се получава под дъното на съда може да предизвика корозия.



Завъртете копчето, за да включите зоната за готвене. Мощността на зоната за готвене може да бъде зададена на стъпки от 1 до 6.



Изключете зоната за готвене 3-5 минути преди края на готвенето, за да се възползвате от остатъчната топлина и да спестите електроенергия.

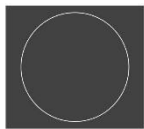
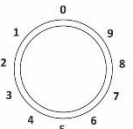
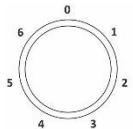


Бързите зони за готвене (само при някои модели) могат да работят с по-голяма мощност от стандартните зони, което означава, че те могат да се загряват по-бързо. Тези зони за готвене са указани с червена точка в средата. След продължително нагряване и почистване, тази точка може да изчезне.



След продължителна употреба на чугунените плочи контурите на зоните за готвене и плочите могат да се обезцветят. Ремонтът в тези случаи не се покрива от гаранцията.

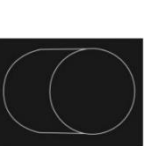
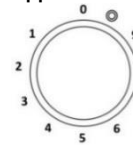
СТЪКЛЕНОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ



Нивото на мощност може да бъде зададено последователно (1-9) или стъпковидно (1-6).

Защитата от прегряване на повърхността под стъклокерамичния панел се осъществява от ограничителя на температурата.

УПРАВЛЕНИЕ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ С ДВОЕН ПРЪСТЕН



Площта на зоната за готвене с двоен пръстен може да се адаптира към размера и формата на вашия съд.

За да активирате по-голямата нагревателна зона, завъртете копчето на зоната докрай (ще се чуе щракване), после задайте желаната степен на мощност.

ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ HI-LIGHT

Зоните за готвене Hi-Light се различават от обикновените по бързото си нагряване: затова процесът на готвене започва много бързо.

ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА



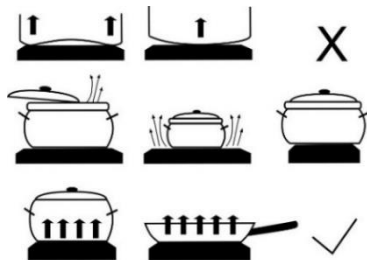
Всяка зона за готвене има светлинен индикатор, който остава включен и след изключване на зоната, ако тя все още е гореща. Когато зоната се охлади, светлинният индикатор угасва. Индикаторът за остатъчна топлина свети и когато горещ съд бъде поставен върху студена зона за готвене.

СТЪКЛОКЕРАМИЧНА ГОТВАРСКА ПОВЪРХНОСТ

- Плътът е устойчив на температурни промени.
- Стъклокерамичната плоча е много здрава, но не е нечуплива. Тя може да се счупи, ако върху нея падне предмет, чийто ръб я удари. Такава повреда се вижда веднага или след известно време. Изключете незабавно повредената плоча от електрическата мрежа и не я използвайте.
- Използването на стъклокерамичния плот като място за съхранение може да доведе до надраскване и други повреди.
- Повърхността на плота е напълно равна и гладка без ръбове, които да акумулират замърсяване.
- Не използвайте алуминиеви или пластмасови съдове върху горещите повърхности за готвене. Не поставяйте фолио или пластмасови предмети върху стъклокерамичната плоча.
- Уверете се, че зоната за готвене и дъното на съда са чисти и сухи. Това ще осигури добра топлопроводимост и ще предотврати повреда на нагревателната повърхност. Не поставяйте празни съдове върху зоните за готвене.

СЪВЕТИ ОТНОСНО ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ

- Използвайте висококачествени готварски съдове с равно и стабилно дъно.
- Диаметрите на дъното на съда и зоната за готвене трябва да са еднакви.
- Съд от закалено стъкло със специално матово дъно може да се използва върху зоните за готвене, ако диаметърът му е същият. Съдове за готвене с по-голям диаметър може да се счупят заради температурен стрес.
- Уверете се, че съдът е по средата на зоната за готвене.



- Когато използвате тенджерата за готвене под налягане, не я оставяйте без надзор, докато се достигне желаното налягане. Първо задайте максимална мощност на зоната за готвене; после следвайки указанията на производителя на тенджерата под налягане, използвайте съответния сензорен бутон, за да намалите мощността на готвене в точния момент.
- Винаги се уверявайте, че има достатъчно течност в тенджерата под налягане или който и да е друг съд. Поради прегряване използването на празен съд върху зоната за готвене може да повреди както съда, така и готварския плот.
- Когато използвате други специални съдове, следвайте инструкциите на производителя им.

СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

- Диаметърът на дъното на готварския съд трябва да отговаря на диаметъра на зоната за готвене. Ако съдът е прекалено малък, част от топлината ще се загуби, а зоната за готвене може да се повреди.
- Ако процесът на готвене го позволява, използвайте капак.
- Размерът на готварския съд трябва да е съобразен с количеството на храната. Когато готвите малко количество храна в голям съд, се губи повече енергия.
- Ако ястието отнема много време, използвайте тенджерата под налягане.
- Различни зеленчуци, картофи и др. могат да се готвят с по-малко количество вода. Храната ще се сготви също толкова добре, стига тенджерата да е плътно затворена с капак. След като водата заври, намалете температурата до ниво, което е достатъчно само да поддържа къкрене.



Ако захар или храна с високо съдържание на захар бъде разсипана върху горещ стъклокерамичен плот, незабавно забършете плота или отстранете захарта с шпатула, въпреки че зоната за готвене може да е още гореща. Това ще предотврати повреда на стъклокерамичната повърхност.



Не използвайте миещи или други почистващи препарати за почистване на горещ стъклокерамичен плот, тъй като това може да повреди повърхността.

ФУРНА

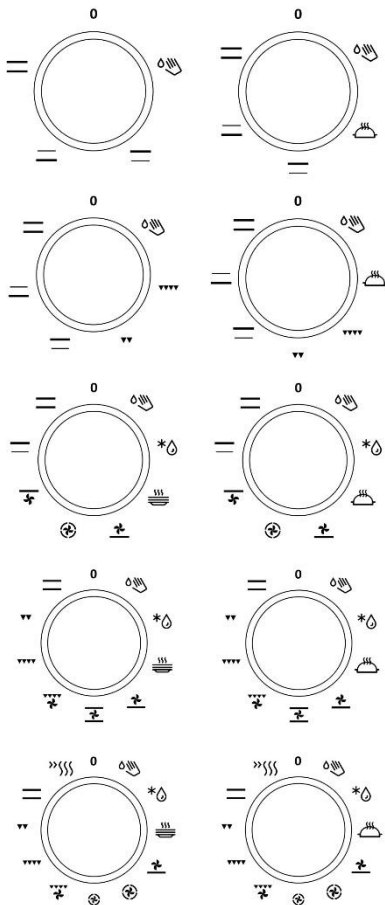
РАБОТА С ФУРНАТА

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

Завъртете копчето (наляво и надясно), за да изберете системата на готвене (вж. таблицата с програмите).



Настройките могат да бъдат променени и по време на готвене.



РАБОТА НА ФУРНАТА

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



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

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

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

Система	Описание
Препоръчителна температура °C	
Система за готвене	
»»»»	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене на храна. Когато фурната се нагрее до желаната температура, процесът на загревяне е завършен.
50-275	
==	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Нагревателите в горната и долната част на фурната нагряват равномерно вътрешността ѝ. Сладкиши или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната.
200	
==	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят в горната част на фурната ще нагрява храната. Използвайте го да запечете ястието отгоре (финално запичане).
180	
==	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят в долната част на фурната ще нагрява. Използвайте този нагревател за запичане на ястието отдолу.
180	

Система	Описание
Препоръчителна температура °C	
Система за готвене	
▼▼	ГРИЛ При тази функция ще работи само нагревателят за грила, който е част от големия комплект за грил. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.
230	
▼▼▼▼	ГОЛЯМ ГРИЛ При тази функция ще работят горният нагревател и нагревателят за грила. Топлината се излъчва директно от нагревателя за грила, монтиран в горната част на фурната. За да се увеличи ефектът от нагряването, се активира и горният нагревател. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.
230	
▼▼▼	ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят нагревателят за грила и вентилаторът. Тази комбинация се използва за печене на месо на грил или за приготвяне на големи парчета месо или птици на едно ниво на фурната. Тя е подходяща и за приготвяне на ястия огретен или за запичане на ястия с хрупкава коричка.
170	
↻	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Работят горният нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Използвайте тази функция за печене на големи парчета месо и птици. Подходяща е също и за огретени.
170	
↻	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Тази система се използва за печене на пица, сладкиши от рядко тесто, сладкиши с плодове, изделия от тесто с мая и пайове едновременно на няколко нива на фурната.
200	

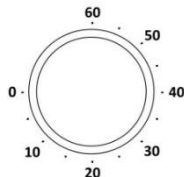
Система	Описание
Препоръчителна температура °C	
Система за готвене	
↻	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ При тази функция ще работят едновременно кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия на няколко нива едновременно.
180	
↻	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на плодове и зеленчуци.
180	
↻	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят двата нагревателя и вентилаторът. Вентилаторът осигурява равномерна циркулация на горещия въздух във вътрешността на фурната. Тази функция се използва за печене на тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци.
180	
☼	ЗАТОПЛЯНЕ НА СЪДОВЕ Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете за сервиране (чинии, чаши), преди да сервирате храната в тях, което ще позволи да я съхраните по-дълго време топла.
60	
☼	ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ * Тази функция позволява деликатно, бавно и равномерно изпичане, което запазва храната мека и сочна. Подходяща е за печене на месо, готвене на риба и печене на сладкиши едновременно.
180	

Система	Описание
Препоръчителна температура °C	
Система за готвене	
* 	РАЗМРАЗЯВАНЕ Въздухът циркулира без да се включва никой от нагревателите. Ще бъде активен само вентилаторът. Това се използва за бавно размразяване на замразена храна.
	ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА (AQUA CLEAN) Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрява. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути.
70	

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

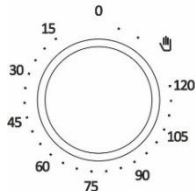
НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

БРОЯЧ НА МИНУТИ



Завъртете копчето в посока на часовниковата стрелка, за да зададете времето. След това прецизирайте настройката, като завъртите копчето в обратната посока. Най-дългата възможна настройка е 60 минути. След като зададеното време изтече, ще прозвучи звуков сигнал за около 5 секунди.

ТАЙМЕР С ИЗКЛЮЧВАНЕ (таймер)



Първо изберете системата на готвене и температурата.

Задайте времето, като завъртите копчето в посока на часовниковата стрелка. Когато времето изтече, ще се чуе звуков сигнал и избраната програма ще спре.



Ако не искате да използвате таймера или ако времето е под 15 минути или над 120 минути, ви препоръчваме ръчната настройка. Завъртете копчето наляво до символа . В позиция "0" фурната няма да работи.

ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ

Загряването на празна фурна води до консумация на много електроенергия. Печенето на няколко вида тестени изделия или няколко пици последователно ще спести много електроенергия, тъй като фурната вече ще е загрята.

Използвайте тъмни или черни силиконови или емайлирани тави за печене, тъй като те са много добър проводник на топлината.

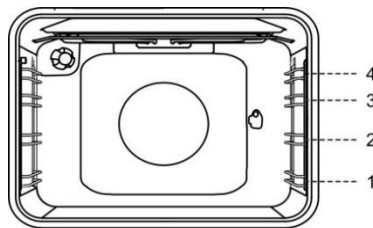
Когато използвате пергаментова хартия за печене, се уверете, че тя е устойчива на високи температури.

При приготвяне на храна, във фурната се образува много пара, която се оттича през комина в задната част на уреда. Парата може да кондензира по вратата и капака на уреда (в зависимост от модела). Това е стандартно явление, което не влияе на работата на уреда. След края на процеса на готвене, забършете конденза с кърпа.

Изключвайте фурната около 10 минути преди края на готвенето, за да спестите електроенергия, като използвате акумулираната топлина.

Не оставяйте храната да се охлажда в затворената фурна, за да предотвратите кондензацията (образуването на капчици вода).

Система за готвене



СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

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

»»» БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

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

– Завъртете ключа на фурната в позиция "Бързо предварително загряване".

– Задайте желаната температура с помощта на копчето за настройка на температурата.

ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ

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

Печене на месо

Използвайте съдове или тави с емайлирано покритие, съдове от закалено стъкло, глина или чугунени съдове. Тавите от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като те силно отразяват топлината.

Печене на тестени изделия

Използвайте само едно ниво на фурната и тъмни тави за печене. Ако използвате по-светли тави, запичането на тестените изделия ще стане по-бавно, тъй като тези съдове отразяват топлината. Винаги поставяйте тавите за печене върху решетката. Ако използвате приложената тава за печене, извадете решетката. Времето за готвене ще бъде по-кратко, ако фурната е предварително загрята.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ГОЛЯМ ГРИЛ, ГРИЛ

Когато печете храна с големия грил, ще се включат горният нагревател и нагревателят на грила, монтирани в горната част на фурната.

Когато печете храна с грила, ще се включат горният нагревател и нагревателят на грила, монтирани в горната част на фурната.

Включете предварително инфрачервения нагревател (грила) за 5 минути.

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

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

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

Когато печете директно върху решетката, я намажете с олио, за да не се залепи месото за нея и я поставете на 4-тия водач на фурната. Поставете тавичката за оттичане на мазнината на първия или втория водач. Когато печете в тава, се уверете, че има достатъчно течност в нея, за да не загори месото. По време на печенето, обръщайте месото.

След гриловане почистете фурната, аксесоарите и приборите.

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

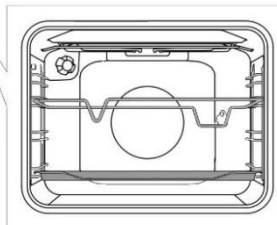
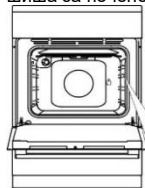


Грилът ще работи, само когато вратата на фурната е затворена.

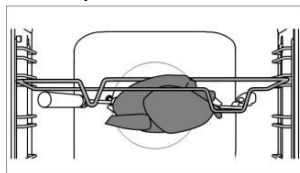
Нагревателят на грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагряват много по време на печенето. Затова използвайте ръкохватки и щипки за месо.

ГОТВЕНЕ С ПРИСТАВКАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ (в зависимост от модела)

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



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



Нанижете месото на шиша и затегнете с винтовете.

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

Развийте дръжката на шиша и затворете вратата на фурната.

Включете фурната и изберете система ГОЛЯМ ГРИЛ.



Не използвайте грила в позиция 4.

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



ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

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



ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ

При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.



ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия.

Печене на месо

Използвайте съдове или тави с емайлирано покритие, съдове от закалено стъкло, глина или чугуни съдове. Тавите от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като те силно отразяват топлината.

По време на готвене напълнете тавата с достатъчно течност, за да не загорят месото. Обръщайте месото, докато се пече. Месото ще стане по-сочно, ако го покриете по време на печене.

Печене на тестени изделия

Препоръчва се предварително загряване на фурната.

Бисквити и сладки могат да се пекат в плитки тави на няколко нива едновременно (2-ро и 3-то). Отбележете, че времето за печене може да варира, дори и ако използваните тави за печене са едни и същи. Бисквитите в тавата на горното ниво може да са готови по-бързо от тези на долното ниво.

Винаги поставяйте тавите за печене върху решетката. Ако използвате приложената тава за печене, извадете решетката.

За равномерен загар, се уверете, че бисквитите са с еднаква дебелина.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.



ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР

Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на

плодове и зеленчуци. Използвайте втория водач отдолу нагоре и сравнително плитка тава за печене, за да може горещият въздух да циркулира през цялата горна част на ястието.

Консервиране

Пригответе храната, която ще консервирате и подходящи буркани. Използвайте буркани с гумено уплътнение и стъклен капак. Не използвайте буркани с капачки на винт, метални капачки или тенекени кутии. Уверете се, че бурканите са еднакви по размер, напълнете ги с едни и същи продукти и ги затворете здраво.

Налейте 1 литър гореща вода (прибл. 70°C) в дълбоката тава на фурната и поставете 6 еднолитрови буркана в тавата. Сложете тавата на втория водач на фурната.

По време на консервирането наблюдавайте храната и продължете процеса, докато течността в бурканите заври - когато се появят балончета в първия буркан.



ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР

Тази функция се използва за печене на всякакви тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци. Преди да сложите храната в предварително загрята фурна, изчакайте светлинният индикатор да угасне за първи път. За най-добри резултати печете само на един рафт (ниво).

Фурната трябва да бъде загрята предварително. Използвайте втория или четвъртия водач отдолу нагоре.



РАЗМРАЗЯВАНЕ

При този режим ще циркулира само въздух, без да се включва никой от нагревателите.

Храната, подходяща за размразяване, включва: торта с тежък крем или маслен крем, сладкиши и тестени изделия, хляб, кифлички и дълбоко замразени плодове.

В повечето случаи е препоръчително да извадите храната от опаковката ѝ (не забравяйте да свалите всички метални щипки или телчета). Когато изтече половината от времето за размразяване, е необходимо да обърнете парчетата храна, да ги разбъркате и да ги разделите, ако са залепнали едно за друго при замразяването.



ЗАТОПЛЯНЕ НА СЪДОВЕ

Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете за сервиране (чинии, чаши), преди да сервирате храната в тях, което ще позволи да я съхраните по-дълго време топла.



ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ (GENTLEBAKE)

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



ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА (AQUA CLEAN)

Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрява. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади.

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

Предна част на корпуса от неръждаема стомана (в зависимост от модела)

Почиствайте тази повърхност само с мек почистващ препарат (сапунена вода) и мека гъба, която няма да надраска покритието. Не използвайте абразивни почистващи препарати или препарати, съдържащи разтворители, тъй като е възможно да надраскат повърхността на корпуса.

Лакирани повърхности и пластмасови части (в зависимост от модела)

Не почиствайте копчетата и бутоните, дръжките на вратата, стикерите и заводските табелки с абразивни почистващи препарати или груби почистващи материали, почистващи препарати на спиртна основа или със спирт. Избърсвайте веднага всички петна с мека, неабразивна кърпа, навлажнена с вода, за да не се повреди повърхността.

Можете да използвате също и почистващи препарати и почистващи материали, предназначени за подобни повърхности, по начина, указан от техните производители.

Емайлирани повърхности

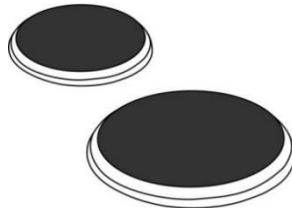
(фурна, готварски плот)

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

Стъклени повърхности

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

ПОЧИСТВАНЕ НА ГОТВАРСКИТЕ ПЛОТОВЕ



Почистете около зоните за готвене с гореща вода и малко препарат за миене на съдове.

За упорити петна използвайте гъбички с покритие от стоманена вълна, напоени с почистващ препарат; после изплакнете плота и го подсушете.

Течностите, съдържащи сол, врящите течности и влагата имат неблагоприятно въздействие върху зоните за готвене. Винаги почиствайте зоните за готвене.

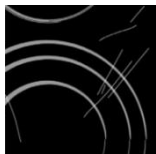
Използвайте обикновени почистващи препарати, налични в търговската мрежа, за поддръжка на зоните за готвене. Ако зоната за готвене е леко топла, почистващият препарат ще проникне в порите по-лесно.

Пръстените на зоните за готвене са направени от неръждаема стомана. Заради излагането на топлина, те може да добият жълтеникав оттенък след известен период от време. Това е нормално физично явление. Жълтеникавите петна могат да бъдат премахнати с обикновени почистващи препарати за метал. Агресивните аксесоари за почистване на съдове не са подходящи за тези пръстени, тъй като може да направят драскотини.

ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОКЕРАМИЧНАТА ПОВЪРХНОСТ

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

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



Преди всяко ползване на стъклокерамичната повърхност забършете праха или други замърсявания, които могат да надраскат повърхността, както от плота така и от дъното на съда.

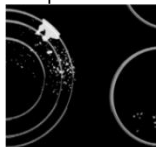


Стоманена вълна, абразивни гъби или препарати могат да надраскат повърхността на плота. Тя може да се повреди и от агресивни спрейове и неподходящи течни препарати.



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

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



Отстранете петната от вода с мек разтвор с оцет. Но не използвайте този разтвор за почистване на рамката (само при някои модели), тъй като може да загуби блясъка си. Не използвайте агресивни спрейове или препарати за премахване на варовика.

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



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



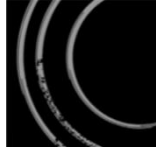
Използвайте шпатулата, само когато замърсеното не може да бъде отстранено с

влажна кърпа или специални почистващи препарати за стъклокерамичен плот.

Дръжте стъргалката под правилен ъгъл (45° до 60°). Нежно притискайте шпатулата към стъклото и я плъзгайте над обозначенията, за да отстраните замърсяванията. Уверете се, че пластмасовата дръжка на шпатулата (при някои модели) не влиза в контакт с гореща зона за готвене.



Не натискайте стъргалката перпендикулярно на стъклото и не драскайте повърхността на плота с нейното острие.



Незабавно отстранете всяка захар или храна с високо съдържание на захар от стъклокерамичния плот, като използвате шпатулата, дори ако плотът е още горещ, тъй като захарта може трайно да увреди стъклокерамичната повърхност.



Обезцветяването на стъклокерамичната повърхност не влияе върху работата или стабилността на повърхността. Такова обезцветяване в повечето случаи е следствие от остатъци храна, загорели на повърхността, или може да бъде причинено от някои материали за готварски съдове (като алуминий или мед). Такова обезцветяване е много трудно да бъде премахнато напълно.

Забележка: Обезцветяването и други подобни недостатъци влияят само върху външния вид на плота и не се отразяват върху неговата функционалност. Отстраняването на такива недостатъци не се покрива от гаранцията.

ФУРНА

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



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

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

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

След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



Използвайте Функцията за почистване с вода, само когато фурната се охлади напълно.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА ТЕЛЕНИТЕ И ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ РАЗТЕГАТЕЛНИ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.

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

Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.



Не почиствайте разтегателните водачи в съдомиялна машина.

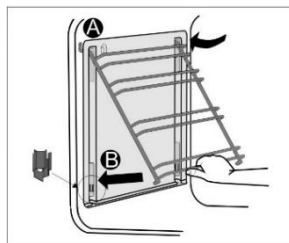
МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.

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



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



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

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



Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

СМЯНА НА КРУШКАТА

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

Изключете уреда от електрическата мрежа!

Развийте капачето на крушката и извадете или развийте крушката.

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



Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА COMFORT

(в зависимост от модела)

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



Ако приложената сила при затваряне на вратата е прекалено голяма, ефектът от системата ще се намали или системата няма да проработи с оглед съображения за безопасност.

КЛЮЧАЛКА НА ВРАТАТА

(в зависимост от модела)

Отворете ключалката на вратата внимателно, като я натиснете надясно с палец и едновременно с това дръпнете вратата навън.

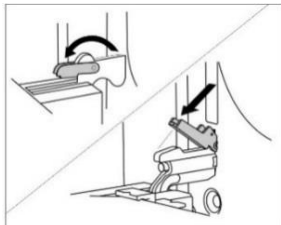


Когато вратата на фурната бъде затворена, ключалката на вратата автоматично се връща в първоначална позиция.

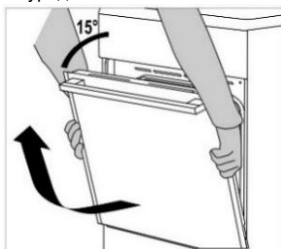
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

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



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

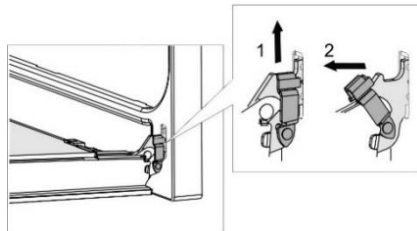


Преди да поставите вратата отново, винаги проверявайте дали подвижните части на пантите са позиционирани правилно в страничните лайстни на вратата. По този начин ще предотвратите внезапното затваряне на пантата, която е свързана със силна пружина. Освобождаването на подвижната част може да доведе до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

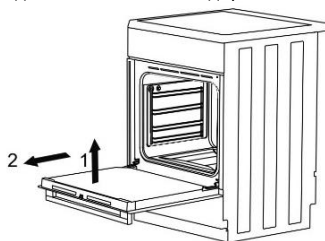


Сваляне и поставяне на вратата на фурната (в зависимост от модела)

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



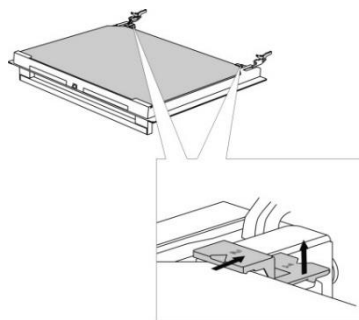
3. Бавно затворете вратата на фурната, повдигнете я леко и я издърпайте от пантите.



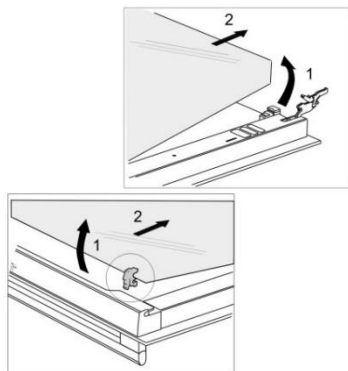
Повторете тези стъпки в обратен ред, за да върнете вратата отново на мястото ѝ. Ако вратата не се отваря или затваря правилно, се уверете, че пантите са разположени правилно на кукичките.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪТЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА (в зависимост от модела)

Сътъкленият панел на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите. Свалете вратата на фурната (вижте глава „Сваляне и поставяне на вратата на фурната“).



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



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

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

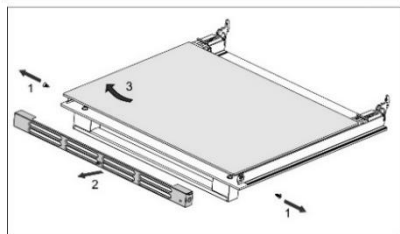
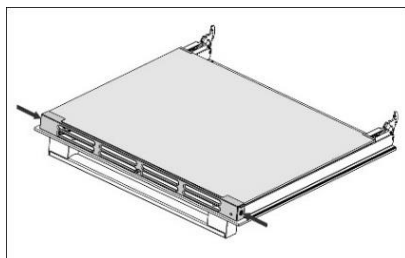


За да поставите обратно стъкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на стъкления панел трябва да се застъпват.

Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната

(в зависимост от модела)

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



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

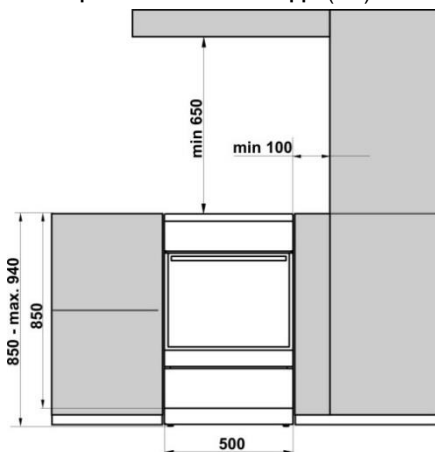
ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем/грешка	Причина
Основният предпазител в дома ви често изключва..	Извикайте сервизен техник. Уверете се, че мощността на всички включени уреди не надвишава капацитета на електрическата мрежа в дома ви.
Осветлението на фурната не работи.	Процесът на смяна на крушката е описан в глава "Почистване и поддръжка".
Ястието е недопечено. . .	Проверете дали сте избрали правилната температура и система на нагряване. Проверете дали вратата на фурната е затворена.

Ако проблемите продължат да се проявяват, независимо че сте изпълнили описаните по-горе съвети, обадете се на оторизиран сервизен техник. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба. В този случай потребителят трябва сам да поеме разходите по ремонта.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

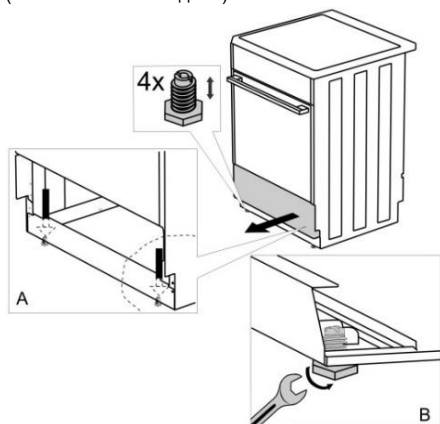
ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА УРЕДА (мм)



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

НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА И ДОПЪЛНИТЕЛНА ОПОРА

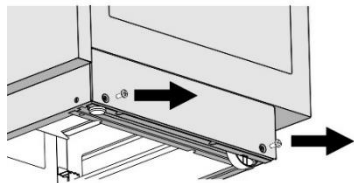
(в зависимост от модела)



НАСТРОЙВАНЕ НА ВИСОЧИНАТА НА ПЕЧКАТА (в зависимост от модела)

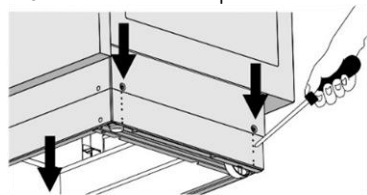
Височината на печката е 900 мм. Можете да настроите височината на уреда между 850 и 940 мм.

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



Torx T20

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

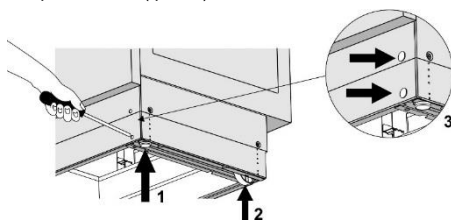


Печката трябва да бъде монтирана хоризонтално!

Следвайте стъпките:

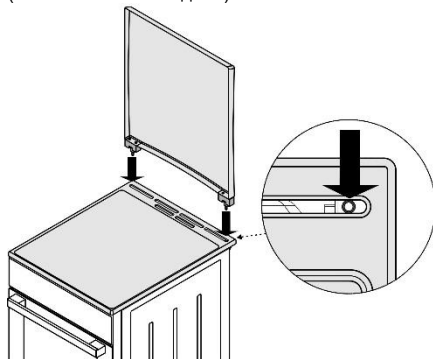
1. Завъртете винтовете (фиг. 1), за да настроите височината на печката в правилна позиция.
2. Настройте колелата (фиг. 2) с навиване на два винта в предната част на престилката. Проверете с нивелир дали позицията е хоризонтална.

3. Поставете тапите в дупките в предната част на престилката (фиг. 3).

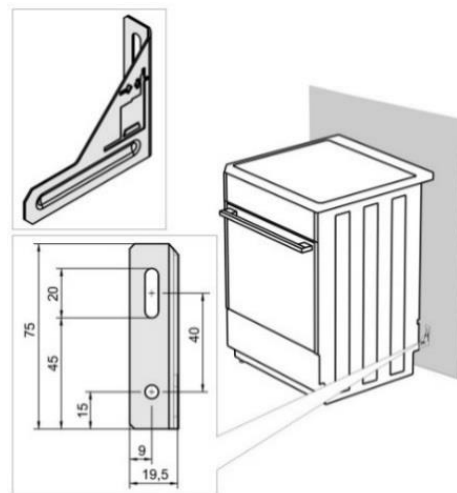


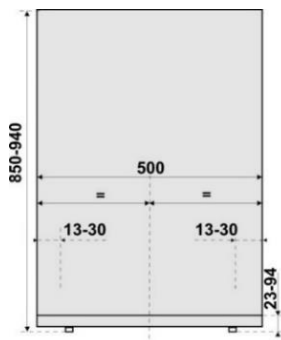
МОНТИРАНЕ НА КАПАКА

(в зависимост от модела)



ПРЕДПАЗВАНЕ ОТ ПРЕОБРЪЩАНЕ (мм)





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

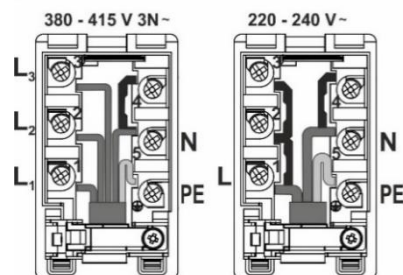
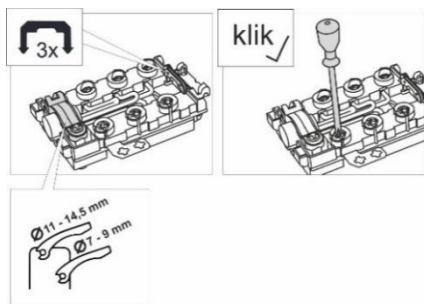
СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

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



Налични са три месингови моста свързване.

1 мост е необходим при трифазно свързване (380 – 415V 3N~). Три моста са необходими при еднофазно свързване (220 – 240 V ~).



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

Единствено оторизирано опитно лице може да монтира уреда. Оторизираното лице е длъжно да постави плочата за готвене на уреда в хоризонтално положение, да я свърже към електрическата мрежа и да провери как работи. Монтажът на уреда трябва да бъде потвърден в гаранцията. Електрическият уред консумира топлина, затова монтажът и местоположението му трябва да отговарят на действащите местни стандарти.

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

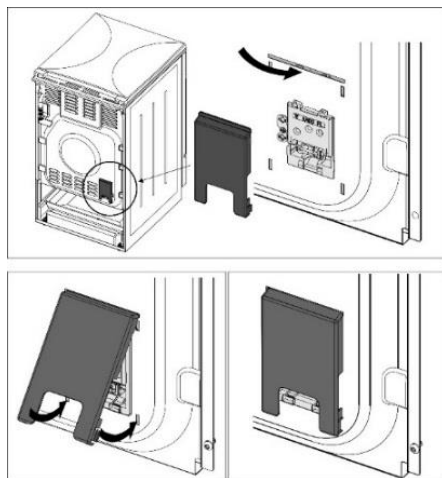
За еднофазно свързване използвайте H05VV-F3G-4 (преди GGLG 3Cx4), (прекъсвач 32 - 40 A в зависимост от типа).

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

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

ОБЕЗОПАСЯВАНЕ НА КЛЕМИТЕ

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



ВАЖНО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

При монтажа на уреда, спазвайте следното:

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД



Опаковките са направени от екологично съобразни материали, които могат да се рециклират, депонират или унищожават без опасност за околната среда. За тази цел опаковъчните материали са обозначени по съответен начин.

Символът върху продукта или върху неговата опаковка означава, че този уред не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Продуктът трябва да бъде отнесен в оторизиран център за събиране и обработка на изхвърлено електрическо и електронно оборудване.

Правилното депониране на продукта ще спомогне за предотвратяване на негативни ефекти върху околната среда и човешкото здраве, които биха могли да възникнат в случай на неправилно изхвърляне. За подробна информация относно изхвърлянето и обработката на продукта, моля, свържете се с местната градска управа, отговорна за управлението на отпадъците, фирмата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

ТЕСТ ЗА ГОТВЕНЕ

Тествано съгласно стандарт EN 60350-1.

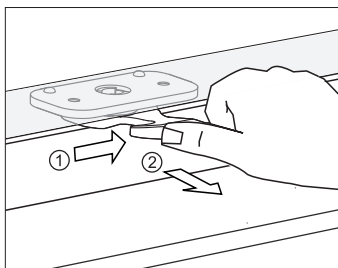
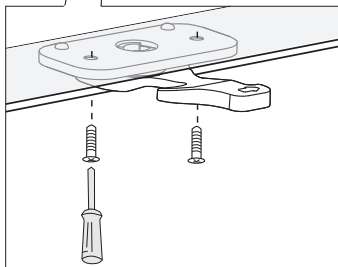
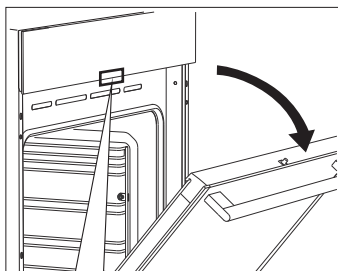
ПЕЧЕНЕ

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

* Загрейте предварително за 10 минути.

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

ID 646989

A**B**