

6118IE2.376eHTaDpXx / 6118IE2.376HTaDp(Xx)

(BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ,,

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник.

Преди да бъде пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.

Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.

Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

Производителят си запазва правото да извършва изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

СЪДЪРЖАНИЕ

Инструкции за сигурност.....	3
Описание на уреда.....	8
Инсталиране.....	11
ИЗползване.....	13
Приготвяне във фурната – практически съвети	30
Ястия за тест.....	33
Почистване и поддръжка.....	35
Действие в аварийни ситуации.....	40
Технически данни.....	42

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Внимание. Пърженето на харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.

НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхността за готвене.

Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.

Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

Когато се използва достъпните части са нагрят. Препоръчва се да държите на разстояние децата от фурната.

Внимание. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.

Внимание. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- Не оставяйте децата близо до печката ко печката функционира, директния контакт с нея може да предизвика изгаряния!
- Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за захранване, не допират нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.
- Не оставяйте печката без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагряване, или ако се разлеят в огъня.
- Не оставяйте печката мръсна и избягвайте разливането на течности върху повърхността на печката. Захарта въздейства върху керамичната повърхност на плочата и може да предизвика непоправима повреда. Всяко замърсяване трябва да се почисти веднага.
- Не слагайте върху зоните за нагриване съдове с мокро дъно, тъй като могат да предизвикат непоправима повреда на печката (петна, които не могат да се отстранят).
- Използвайте само съдове посочени от производителя или които са предназначени за керамични плочи.
- Ако се появят пукнатини върху повърхността на печката, прекъснете всякакви действия и се обърнете към упълномощен сервизен техник.
- Не включвайте печката ако не сте поставили съд върху нея
- Не ползвайте съдове с остра повърхност, понеже можете да повредите печката.
- Не гледайте директно в зоната за приготвяне с халоген (тогава когато не са покрити със съд) тогава когато се нагрива.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната и съдове по тежки от 25 кг. върху печката.
- Не ползвайте твърди агенти за почистване или остри метални предмети за почистване на вратата, тъй като може да се издраска повърхността и, а прозореца може да се налука.
- Не ползвайте продукта при техническа авария, изключете го от източника на захранване с ел. енергия и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.
- В случай на повреда предизвикана от технически дефект, извадете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.
- **Хората с имплантируеми уреди, които поддържат жизнените им функции (например, сърдечен стимулатор, помпа инсулин или слухови апарати) трябва да проверят, дали работата на тези устройства не се нарушава от сензорния панел за управление на плота (честотата на индукция на плота е 20-50 kHz).**
- Правилата от инструкциите за употреба трябва да се спазват много стриктно. Не оставяйте човек да ползва уреда ако не знае да работи с него.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- **Използвайте подходящи съдове.**

Съдовете с плоско и дебело дъно, могат да спестят 1/3 от използваната ел. енергия. Покрийте с капак съда ако е възможно, по този начин ще спестите енергия 4 пъти повече.

- **Изберете подходящия размер на съда, който да съвпада с размера на зоната за приготвяне.**

Съда не трябва да бъде по-малък от диаметъра на зоната за приготвяне.

- **Осигурете се, че зоната за приготвяне и основата на съда са чисти.**

Мърсотията не позволява отделянето на необходимата топлина а изгорялото може да се отстрани с помоща на продукти, които вредят на околната среда.

- **Не отваряйте вратата прекалено често.**

Не отваряйте вратата на фурната само когато е необходимо.

Спрете фурната на време и използвайте акумулираната топлина.

Тогава когато приготвяте храна по продължително време, спрете зоната за нагряване с 5 до 10 минути преди да завърши процеса за приготвяне на храна. Ще се спести към 20% енергия.

Използвайте фурната тогава когато приготвяте голямо количество храна.

Месо до един килограм може да се пригот-

ви по-икономично в един съд въху плочата.

- **Използвайте остатъчната топлина на фурната**

Ако времето за приготвяне е по-голямо от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди да завършите.

Важно!

Тогава когато използвате един хронометър, настройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

- **Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.**

- **Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.**

- **Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера.**

Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.

РАЗОПАКОВАНЕ



По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не

посягат върху околната среда.

Всички материали, използвани като опаковки могат да се рециклират; те могат да се рециклират 100% и са маркирани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на децата!

РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА



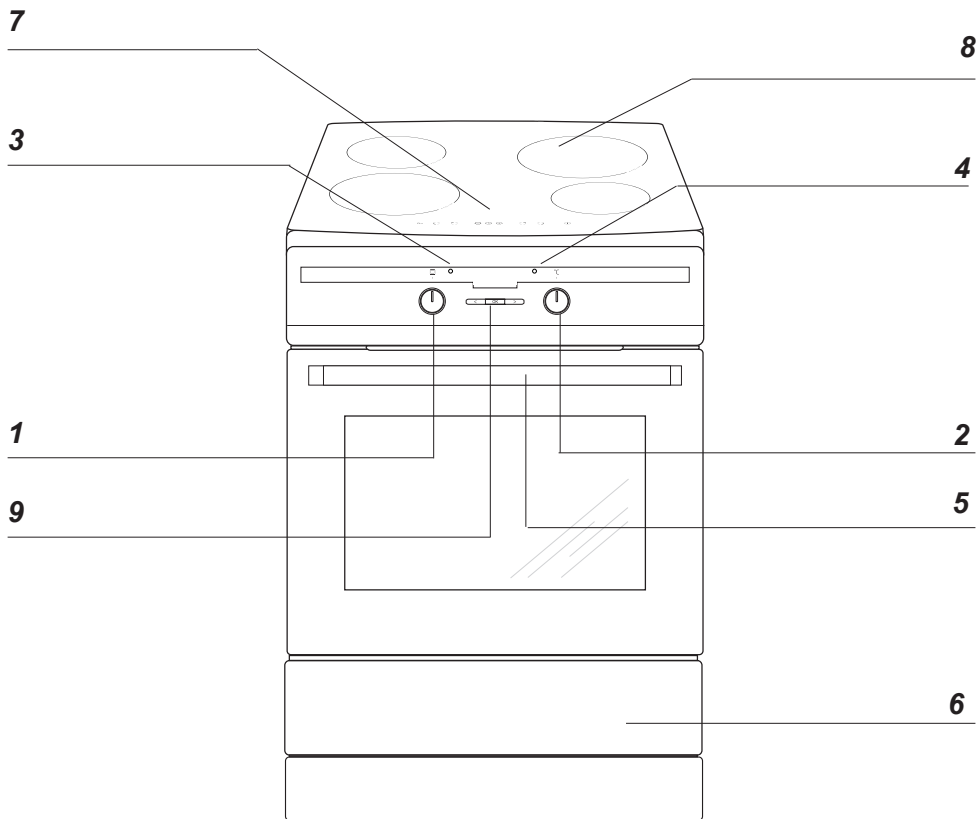
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

Изписаният на продукта символ, на наръчника за използване или на опаковката посочва факта, че този продукт може да се рециклира.

Използваните материали във вътрешността на апарата могат да се рециклират и имат етикети с информации за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

Информации относно центрoвете за рециклиране можете да получите от местните власти.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



- 1 Бутон за контрол на температурата
- 2 Бутон за избиране на функцията на фурната
- 3 Индикатора за регулиране на температурата свети в **L**
- 4 Индикатора за функциониране на печката свети в **R**
- 5 Дръжка за вратата на фурната
- 6 Шкаф
- 7 Бутон за контрол на зоните за нагряване
- 8 Стъклокерамична плоча
- 9 Електронен прогаматор

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО

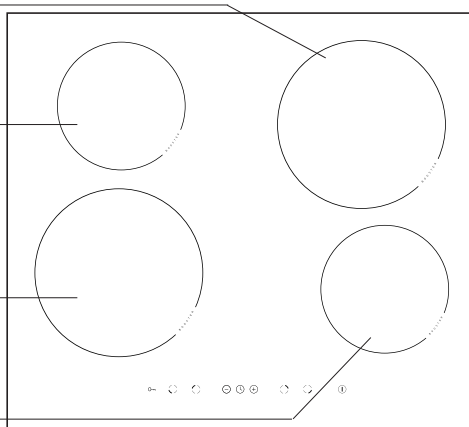
Описание на плочата

Нагревателна индукционна зона **booster**
(задна дясна) Ø 210

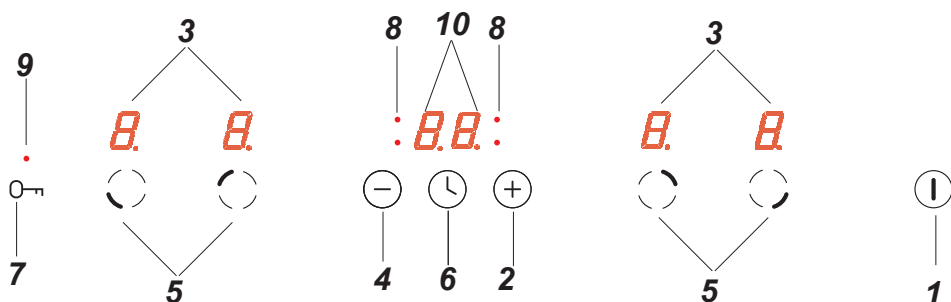
Нагревателна индукционна зона **booster**
(задна лява) Ø 160

Нагревателна индукционна зона **booster**
(предна лява) Ø 210

Нагревателна индукционна зона **booster**
(предна дясна) Ø 160



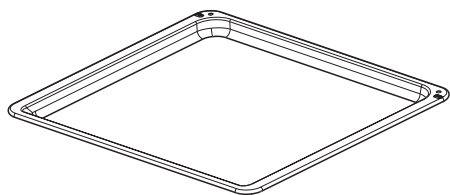
Панел за управление



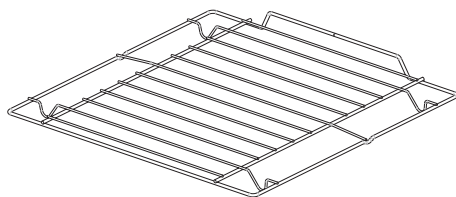
1. Сензор включи/изключи плота
2. Сензор плюс
3. Датчик на нагревателните зони
4. Сензор минус
5. Сензор за избор на нагревателна зона
6. Сензор на часовника
7. Сензор ключ
8. Диоден индикатор на часовника
9. Диоден индикатор на сензора ключ
10. Датчик на часовника

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

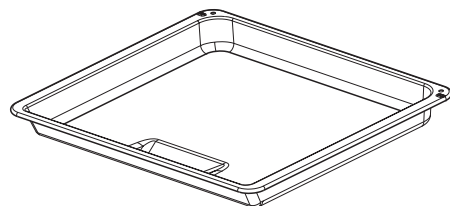
Принадлежности към печката – комплект:



*Тава за хлебни изделия**

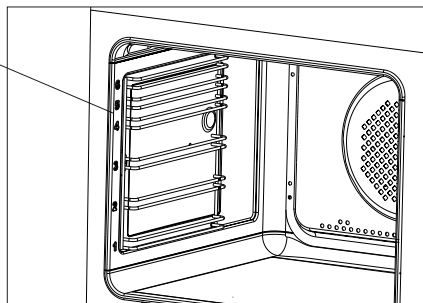


Скара за грил (решетка за сушене)



*Тава за печене**

*Печене лист носител**



* по избор

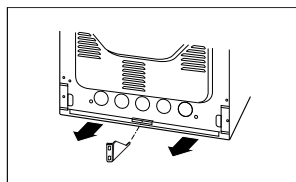
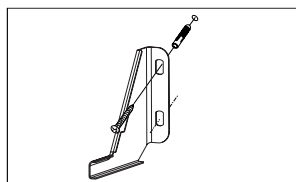
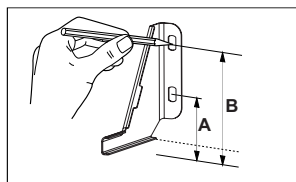
ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на печката

- В кухнята не трябва да има влага и трябва да бъде добре проветрена.
- Помещението трябва да бъде оборудвано със система за проветряване за да изкара пушека. Тази система може да бъде съставена от един вентилатор и един ширм. Ширма трябва да се инсталира като се спазват инструкциите на производителя. Уреда трябва да се инсталира така, че да бъдат достъпни всички елементи за контрол.
- Върху използваната покривна повърхност трябва да се нанесе един прилепващ термоустойчив слой (100°C). Той ще предпази деформирането на повърхността. Ако не сте сигурни за издръжливостта на мебела, оставете разстояние от приблизително 2 см покрай уреда. Стената зад уреда трябва да бъде издръжлива на високи температури. По време на ползване, задната част на уреда се нагрява и достига до 50°C над стайната температура.
- Уреда трябва да се постави върху твърда повърхност, равна (не го поставяйте върху стойка).

Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.*

Блокадата се монтира за да предотврати преобръщане на печката. Благодарение на блокадата предпазваща от преобръщане на печката, детето Ви няма да бъде в състояние, когато например се качи на вратата на фурната, да доведе до преобръщане на печката



Печка шир. 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Печка шир. 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

* по избор

ИНСТАЛИРАНЕ

Електрически връзки

Предупреждение!

Ел. връзки трябва да се осъществят от квалифициран сервизен техник. Не правете промени в системата за захранване с ел. енергия.

Препоръки

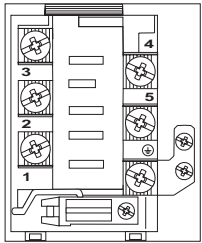
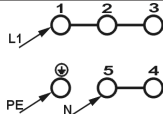
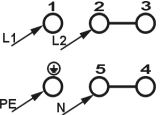
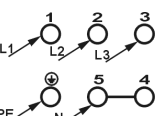
Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравяйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощността посочени върху етикета с технически данни.

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с \oplus . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разстоянието между контактите и защитното устройство трябва да е най-малко 3 мм.

Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с технически данни и диаграмата за свързване.

ДИАГРАМА ЗА СВЪРЗВАНЕ Внимание! Волтаж и елементи за приготвяне 230V Внимание! При свързване, защитната връзка трябва да бъде включена към терминал \oplus PE.				Тип кабел за ел.захранване
1	При еднофазна връзка с заземяване на 230V, връзките свързват терминалите 1 – 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на \oplus .			H05VV-F3G4 3 x 4 mm ²
2	При двуфазна връзка с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на \oplus .			H05VV-F4G2,5 4 x 2,5 mm ²
3	При мрежа от трифазна връзка с с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 4 – 5, фазите 1, 2 и 3 заземяване на 4 - 5, защитната връзка е на \oplus .			H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm ²
L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = терминал заземяване, PE = терминал защитна връзка				

ИЗПОЛЗВАНЕ

► При първоначално ползване

- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа, почистете вътрешната страна на фурната и на печката.
- Извадете и почистете аксесоарите на фурната с топла вода и течен препарат.
- Включете вентилатора или отворете един прозорец.
- Нагрейте фурната (до температура от 250°C за приблизително 30 минути), отстранете петната и мийте я много внимателно; зоните за нагряване на печката трябва да се нагряят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

Важно!

Камерата на фурната мийте само с топла вода и малко количество препарат за миене на домашни съдове.

Важно!

За фурни предвидени с електронен програматор, "0.00" ще започне да свети мигащо, над източника за захранване.

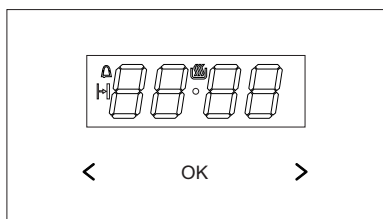
Програматора трябва да бъде настроен в зависимост от необходимото време. (Виж електронен програматор). В случай, че времето не е програмирано, използването на фурната е невъзможно.




Важно!

Електронният програматор притежава сензори, които се управляват с докосване с пръст на обозначените повърхности. Всяка смяна на настройките на сензора се потвърждава със звуков сигнал. Повърхността на сензорите трябва да се поддържа чиста.

ИЗПОЛЗВАНЕ


Действие на панела за управление





- ок - бутон за избор на режима на работа
- > - бутон Плюс
- < - бутон Минус
 - символ за готовност за работа - символ на таймера - символ за продължителност на работата

Настройка на текущото време


След включване към захранващата мрежа или повторно включване след отпадане на напрежението дисплеят показва мигащи цифри 0.00:

- Натиснете и задръжте бутон **ок** (или едновременно бутони **< / >**), докато върху дисплея се появи символ , точката под символа ще мига,
- в рамките на 7 секунди настройте текущото време като използвате бутони **< / >**.

След изтичането на около 7 секунди от завършване на дейностите по настройка на времето, новите данни ще бъдат запазени, а точката под символа  ще спре да мига.

Корекция на времето можете да въведете по-късно с едновременно натискане на бутони **< / >**, по време на мигането на точката под символа  ще можете да коригирате текущото време.





Внимание!

Фурната може да бъде включена след като върху дисплея се появи символ .

Таймер

Таймерът може да бъде включен по всяко време независимо от активността на останалите функции на панела за управление. Обхватът на отмерваното време е от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

С цел настройка на таймера трябва да:


- натиснете бутон **ок**, върху дисплея ще мига символът .
- настройте таймера с помощта на бутоните **< / >**, дисплеят ще показва зададеното време на таймера и активната функция на работа  след изтичане на зададеното време ще се включи звуков сигнал и ще започне да мига символ .
- за да изключите звуковия сигнал, докоснете и задръжте бутон **ок** или докоснете и задръжте едновременно бутоните **< / >**, символът  ще изгасне, а дисплеят ще покаже текущото време.

Внимание!


Ако не изключите ръчно звуковия сигнал, той ще се изключи автоматично след около 7 минути.


Продължителност на работа


Ако фурната трябва да се изключи в определен час, трябва да:

- за да активирате функцията за продължителност на работа, поставете функционалния бутон на фурната на избраната от Вас функция, а копчето за температурата на желаната температура.
- натискайте бутон **ок**, докато върху дисплея се появи за кратко време *dur*, а символът  започне да мига,
- настройте желаното време на работа с бутоните **< / >** в обхват от 1 минута до 10 часа.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Настроеното време ще бъде въведено в паметта след около 7 секунди, дисплеят отново ще покаже текущото време при светещ символ .

След изтичане на зададеното време фурната автоматично ще се изключи, ще се активира звуков сигнал, а символът  ще мига.

- поставете въртящия бутон на функциите на фурната и бутона за регулиране на температурата в позиция изключени,
- за да изключите звуковия сигнал, докоснете и задръжте бутон ок или докоснете и задръжте едновременно бутоните < / >, символът  ще изгасне, а дисплеят ще покаже текущото време.

Изтриване на настройките

По всяко време можете да нулирате настройките на таймера или времето на работа.

- за да нулирате настройките на времето на работа, трябва да докоснете едновременно бутоните < / >.

Изтриване на настройките на таймера:

- с помощта на бутон ок трябва да изберете функция таймер,
- натиснете отново бутон < / > ,

Смяна на тона на звуковия сигнал

Тонът на звуковия сигнал може да се промени по следния начин:

- натиснете едновременно бутони < / > ,
- с помощта на бутон ок изберете функция *ton*, показанията на дисплея ще мигат:
- с помощта на бутони < / > изберете съответен тон:
в обхват от 1 до 3 с бутон >
в обхват от 3 до 1 с бутон < .

Промяна на яркостта на дисплея

Промяна на яркостта на дисплея е възможна в обхват от 1 до 9, където 1 означава най-тъмна настройка, а 9 - най-светла. Въведената стойност се прилага, когато часовникът е неактивен (т.е. Потребителят не е докосвал нито един от бутоните в продължение на минимум 7 секунди).

Яркостта на дисплея може да се променя по следния начин:

- натиснете едновременно бутони < / > ,
- с помощта на ок изберете функция *bri* (с първото натискане ще преминете към функция *ton*, а с второто към функция *bri*).
- с бутоните < / > изберете съответна яркост:
в обхват от 1 до 9 с бутон >
в обхват от 9 до 1 с бутон < .

Внимание!

Когато часовникът е активен (т.е. потребителят е натиснал бутон в рамките на последните 7 секунди), яркостта на дисплея е максимална.

Нощен режим

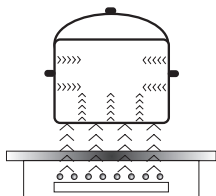
В часовете от 22.00 до 6.00 часовникът автоматично намалява яркостта на показанията на дисплея.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Преди да включите плочата

- Най-напред старателно изчистете индукционния плот. Индукционния плот третирайте като стъклена повърхност,
- При първото използване може да се появи слабо отделяне на миризма, затова включете вентилацията в помещението или отворете прозореца
- Извършвайте обслужващите действия съблюдавайки препоръките за безопасност.

Принципи на действие на индукционното нагряване



Електрическият генератор захранва бобина, разположена вътре в съоръжението.

Тази бобина създава магнитно поле, което се предава към съда.

Под въздействието на магнитното поле съдът се нагрява.

Тази система предвижда използването на съдове, чиито дъна са податливи на въздействието на магнитни полета.

Общо взето индукционната технология се характеризира с две основни предимства:

- топлината се излъчва само и единствено с помощта на съда, използването на топлината е максимално,
- не се наблюдава явлението топлинна инерция, защото готвенето стартира автоматично при поставяне на съда върху плота и завършва със свалянето на съда.

По време на нормална експлоатация на индукционната плоча може да се появят различни звукови ефекти, които не оказват влияние върху правилната работа на плота.

- Свирене с ниска честота. Звукът се чува, когато съдът е празен и спира след наливане на вода или поставяне на ястие.
- Свирене с висока честота. Звукът се чува при съдове, които са изработени от много слоеве различни материали и при включване на максимална мощност на загряване. Този звук се усилва и когато едновременно се използват две или повече нагревателни зони с максимална мощност. Звукът изчезва или неговата интензивност намалява след намаляване на мощността.
- Скърцащ звук. Звукът се чува в случай на съдове, които са изработени от много слоеве различни материали. Интензивността на звука зависи от начина на готвене.
- Бръмчене. Звукът се чува по време на работа на вентилатора, охлаждащ електронните системи.

Звучите, които можете да чуете по време на правилната експлоатация, се генерират от охлаждащия вентилатор, размерите на съда, материала, от който е изработен, начина на готвене и избраната мощност на загряване.

Появата на тези звуци е нормално явление и не означава повреда на индукционния плот.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Защитни съоръжения:

Ако плота е правилно монтиран и използван в съответствие с инструкциите, почти няма нужда от защитни съоръжения.

Вентилатор: служи за предпазване и охлаждане на управляващите и хранващите елементи. Може да работи с две скорости, работи в автоматичен режим. Вентилаторът работи тогава, когато нагревателните полета са включени и продължава да действа при изключена плоча, докато електронната система бъде достатъчно охладена.


Транзистор: Температурата на електронната система е непрекъснато измервана с помощта на сонда. Ако топлината расте по опасен начин, тази система автоматично намалява мощността на нагревателните зони или изключва нагревателната зона намираща се най-близко до горещите електронни елементи.

Детектор: детектор за присъствието на тенджерата позволява на работа на плота, т.е. нагряване на зоните. Малки предмети, намиращи се на плота (като лъжици, ножове или пръстен...) не се приемат от детектора като съд за готвене и плота няма да бъде включен.

▶ Детектор за наличието на тенджера в индукционната зона

Детектора за присъствие на тенджера се инсталира в индукционните нагревателни зони. По време на работа на индукционната зона, детектора автоматично започва или спира отделянето топлина в зоната за готвене в зависимост от това дали се поставя там или премахва съд за готвене. По такъв начин се осигурява спестяване на енергия.

- Ако полето за готвене се използва със съответна подходяща тенджера, на дисплея се появява нивото на топлина.
- Индукцията изисква използването на съответните тенджери, имащи дъна от магнитен материал (таблица).

Ако в зоната за нагряване не се намира тенджера или е поставен не съответстващ съд за готвене на дисплея се появява символът . Зоната за нагряване не се включва. Ако в рамките на 10 минути, тенджерата не бъде регистрирана от детектора, операцията включи ще бъдат изтрита.

За да спрете зоната за готвене, трябва да използвате сензора контролер за изключване, а не само да премахнете тенджерата.



Детектора за тенджерата не работи като сензор включване / изключване на плочата.

Индукционният плот е оборудван със сензори, които се управляват чрез докосване с пръстите на маркираната повърхност.

Всяка пренастройка на сензора се потвърждава чрез звуков сигнал.

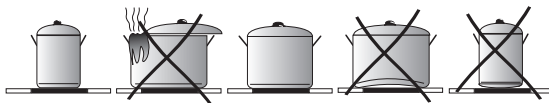
Обърнете внимание, при включването и изключването както и при настройката на степента на мощността на нагряване винаги да натискате само един сензор. В случаите на натискане едновременно на повече сензори (с изключение на часовника и ключа), системата игнорира въведените управляващи сигнали, а при продължително натискане се появява сигнала за повреда.

След завършване на готвенето изключете нагревателната зона със сензора и не разчитайте само на детектора за наличието на тенджера.

ИЗПОЛЗВАНЕ

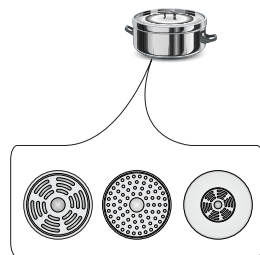
Качеството на съдовете за готвене е изключително важно условие за ефективната работа на плота.

Избор на съдове за готвене в индукционната зона



Характеристика на съдовете.


- Винаги използвайте качествени съдове за готвене, с плоско дъно: използването на съдове от този тип предотвратява появата на точки с прекалено висока температура, където храната по време на готвене може да бъде неравномерно нагряна и да изгори. Тенджери и тигани с дебели метални стени осигуряват най-добро разпределение на топлината.
- Моля, обърнете внимание на това, дали дъното на съда за готвене е сухо: по време на запълване на тенджерата или когато се използват извадени от хладилника съдове, преди да ги поставите върху плота проверете, дали долната повърхност на дъното е напълно суха. Това ще предотврати замърсяването на повърхността на плочата.
- Капакът на тенджерата позволява запазване на топлината, като по този начин намалява времето за нагряване и консумацията на енергия.
- За да проверите, дали съдовете са подходящи, трябва да проверите, дали дъното на съда привлича магнит.
- **За оптимален контрол на температурата от индукционния модул дъното на съда трябва да бъде плоско.**
- **Вдлъбнати дъна на тенджерите или дълбоко релефно лого на производителя могат да имат отрицателен ефект при регулиране на температурата от индукционния модул и това може да доведе до прегряване на съдовете.**
- **Не използвайте повредени съдове, например с деформирани дъна в резултат на прекомерни прегрявания.**
- При използването на големи съдове с феромагнитно дъно, чийто диаметър е по-малък от общия диаметър на съда, загрява се само феромагнитната част на съда. Поради това не е възможно равномерното разпределяне на топлината в съда. Феромагнитната площ на дъното се намалява поради поставените в съда алуминиеви елементи и поради това предаденото количество топлина може да бъде по-малко. Може да се появи проблем с детекцията на съда или съдът изобщо няма да бъде открит. За постигне на оптимален резултат при загряването, диаметърът на феромагнитната част на съда трябва да бъде съобразен с големината на зоната за загряване. В случай, когато няма детекция на съда в зоната за загряване, се препоръчва изпробването на съда в зона със съответно по-малък диаметър.



ИЗПОЛЗВАНЕ

За готвене върху индукционния плот трябва да се използват само съдове с феромагнитно дъно, изработени от материални като:

- емайлирана стомана
- чугун
- специални съдове от неръждаема стомана за индукционно готвене.

Означения на кухненските съдове		Проверете етикета, дали има знак, който показва, че съда е подходящ за индукционни зони
	Използвайте магнитни тенджери (от емайлирани стомана, феритна неръждаема стомана, чугун), за да проверите - приложете магнит към дъното (трябва да се придържа)	
Неръждаема стомана	Nie wykrywa obecności garnka	
	Не разпознава наличието на тенджера	
Алуминий	Не разпознава наличието на тенджера	
Чугун	Висока ефективност	
	Внимание: тенджерите могат да надраскат плочата	
Емайлирана стомана	Висока ефективност	
	Препоръчват се съдове с плоско, дебело и гладко дъно	
Съкло	Не разпознава наличието на тенджера	
Порцелана	Не разпознава наличието на тенджера	
Съдове с медени дъна	Не разпознава наличието на тенджера	

Размери на съдовете.

- С цел постигане на най-добри резултати при готвене трябва да използвате съдове с размери на дъното (феромагнитната зона), съответстващи на размера на нагревателната зона.
- Използването на съдове с диаметър на дъното по-малък от нагревателната зона намалява ефективността на нагревателната зона и удължава времето за готвене.
- Нагревателните полета имат долна граница на възможността за детекция на съд, която зависи от диаметъра на феромагнитното дъно на съда и от материала, от който съдът е изработен. Ако използвате съд, който не съответства на указанията, това може да доведе до липса на детекция на съда от нагревателната зона.

ИЗПОЛЗВАНЕ

▶ Панел за управление

- След включването на плота към захранващата мрежа, на дисплея за момент се появяват всички датчици. Плочата е готова за използване.
- Нагревателната плоча е оборудвана с електронни сензори, които се включват като се натиснат с пръст в продължение поне на 1 секунда.
- Всяко включване на сензора се сигнализира чрез звуков сигнал



Не поставяйте никакви предмети върху повърхността на сензорите (това може да предизвика включване на сигнала за грешка), тези повърхности трябва да бъдат постоянно чисти.

Включване на плочата

Сензор за включване / изключване (1) трябва да се задържи натиснат с пръста най-малко 1 секунда. Плочата е активен, когато на всички показатели (3) светва цифрата "0".



Ако в рамките на 10 секунди, не се направи настройка на нито един от сензорите, нагревателната плоча се изключва.

Включване на нагревателната зона

При включване на плочата със сензора (1), в рамките на следващите 10 секунди, изберете съответния котлон (5).

1. След докосване на сензора, съответен за избраната нагревателна зона (5), върху съответния за тази зона индикатор на мощност ще мига цифра „0”.
2. С натискане на сензора „+”(2) или сензора " - "(4) определяте желаната степен на нагряване.



Ако в рамките на 10 секунди след включване на плочата, не се направи никаква настройка, котлона се изключва.



Нагревателните зони са активни само когато на всички дисплеи светят буква или цифра, което означава, че има готовност за извършване на настройка на мощността за нагряване.

Определяне на степента на мощност на нагряване

По време на показване върху индикатора на нагревателната зона (3) на мигаща цифра „0” можете да започнете да настройвате желаната степен на мощността за загряване посредством сензорите „+” (2) и „-” (4).

ИЗПОЛЗВАНЕ

Изключване на нагревателните зони

- Нагревателната зона трябва да е активна. Индикаторът на степента на мощност мига.
- Изключването се извършва с докосване на сензора на плочата включи/изключи или чрез продължително натискане на сензора (5) в продължение на 3 секунди.

Изключване на цялата плоча

- Плочата работи, когато е включена най-малко една зона за нагряване.
- Натискайки сензора включи / изключи (1) изключваме цялата плоча.

Ако нагревателната зона е гореща, на дисплея на зоната (3) свети буквата "H"- символа на остатъчно нагряване.

Функция Booster „P”

Функция Booster се изразява в увеличаване на мощността на нагряване на зоната Ø 210 - от 2000W до 3000W, зона Ø 160 - от 1200W до 1400W.

За да включите функцията Booster изберете зоната за готвене, настойте нивото на готвене на „9” и отново натиснете сензора „+” (2) което се сигнализира с появяването на буквата "P" на дисплея на зоната.

Изключването на функцията Booster става след натискането отново на сензора „-” (4) при активна индукционна зона, или след сваляне на тенджерата от котлона.



За зоните Ø 210 и Ø 160 времето на действие на функцията Booster е ограничено от сензорния панел до 10 минути. След автоматично изключване на функцията Booster, нагревателната зона се нагрява с номинална мощност. Функцията Booster може да бъде отново включена, при условие, че датчиците за температурата в електронната система и намотката позволяват на това. Ако тенджерата бъде свалена от котлона по време на действието на функцията Booster, функцията е все още активна, и отмерването на времето продължава.

Ако температурата бъде превишена (в електронната система или намотката) в зоната за нагряване по време на действието на функцията Booster, функцията Booster автоматично се изключва. Нагревателната зона работи в номинална мощност.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Управление на функцията Booster



Зоните за готвене са свързани по двойки - вертикално или по диагонал в зависимост от модела. Общата мощност е разпределена в рамките на тези двойки.

При опит за включване на функция Booster едновременно за двете зони на готвене ще бъде превишена максималната допустима мощност. В този случай нагревателната мощност на първата активирана нагревателна зона ще бъде намалена до най-високото възможно ниво.

Функция блокиране

Функцията блокиране служи за да се предпази плочата от неумишлено включване от деца, плочата се включва след отблокирането и.

Функцията за блокиране е достъпна при включена и изключена плоча.

Включване и изключване на функцията за блокиране

Включването и изключването на функцията за блокиране на плочата се извършва с помощта на сензор (7), който трябва да се задържи за около 5 секунди. Активирането на функцията за блокиране се сигнализира със светване на диодния индикатор (9).



Плочата е блокирана, докато не бъде отключена, дори ако панела за управление е включен и изключен. Изключването на плочата от захранващата мрежа ще изключи блокирането на плочата.

Индикатор за остатъчна топлина

След като завършите готвенето, в керамичното стъкло остава топлинна енергия, наречена остатъчна топлина. Индикатора за остатъчна топлина се появява на два етапа. След изключването на зоната за нагряване или цялата плоча, когато температурата преминава 60°C, на съответния дисплей се появява буквата „H“. Индикатора за остатъчна топлина се появява по времето когато температурата на зоната за нагряване превишава 60°C. В границите на температурата от 45°C до 60°C на дисплея се появява „h“ символизираща ниска остатъчна топлина. Когато температурата се обнижи под 45°C индикатора за остатъчна топлина се изключва.



По това време не докосвайте нагревателната зона поради възможност за изгаряне както и не поставяйте на зоната чувствителни на топлина предмети!



Когато няма електрически ток Индикатора за остатъчна топлина „H“ не свети. Въпреки това зоните за нагряване могат да бъдат още горещи!



ИЗПОЛЗВАНЕ

Ограничаване на времето на работа

За да се увеличи ефективността на работа, индукционната плоча е снабдена с таймер за работата на всяка една нагревателна зона. Максималното време на работа се настройва в съответствие с последно избраната мощност на нагряване.

Ако не променяме степента на мощност на нагряване през продължителен период (вижте табелата), тогава съответната зона за нагряване ще бъде автоматично изключена и включен символа за остатъчно нагряване. Но във всеки момент можете да включите и използвате нагревателните зони съгласно с инструкцията за употреба.

Степен на мощност на нагряване	Максимално време на работа в часове
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Функция автоматично заграване

- Избраната нагревателна зона трябва да се активира със сензор (5)
- След това с помощта на сензорите „+” (2) и „-” (4) трябва да настроите нивото на мощност в обхват от 1-8 и отново да натиснете сензор (5)
- Върху дисплея ще се мига цифрата на настроеното ниво на мощност с буква А.

След като измине времето през което зоната е засилена с допълнителна мощност, зоната за нагряване автоматично преминава в режим на работа на избраната от Вас сила на нагряване, която ще се появи на дисплея.

Степен на мощността за заграване	Продължителност на времето на засилване с допълнителна мощност (минути)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Ако тенджерата бъде свалена от нагревателната зона и отново поставена преди да изтече времето за бързо нагряване, заграването с допълнителна мощност ще протече до край.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функция на часовника

Таймера улеснява процеса на готвене благодарение на възможността на програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Може също да послужи като таймер за мерене на времето (аларма).

Включване на Таймера

Таймера улеснява процеса на готвене благодарение на възможността на програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Може също да послужи като таймер за мерене на времето(аларма).

- Със сензора (5) избирате съответната нагревателна зона. Цифрата „0” ще мига.
- С помощта на сензора „+” (2) или „-” (4) настройте исканата мощност 1 - 9.
- След това в рамките на 10 секунди трябва да активирате часовника посредством натискане на сензор (6).
- С помощта на сензора „+” (2) или „-” (4) програмирайте исканото време за готвене (01 до 99 минути).
- При дисплея на часовника свети индикаторният диод (8), съответен за нагревателната зона.



Всички нагревателни зони могат да работят едновременно под управлението на таймера.



В случай, ако е настроено повече от едно време върху дисплея на часовника, показва се само най-краткото настроено време. Допълнително това е сигнализирано с мигащ диод (8).

Промяна на програмираното време за готвене

По всяко време можете да промените програмираното време за готвене

- Със сензора (5) изберете съответната зона за нагряване. Цифрата на нагряващата мощност мига.
- След това в рамките на 10 секунди трябва да активирате часовника посредством натискане на сензор (6).
- С помощта на сензора „+” (2) или сензора „-” (4) настройте новото време на таймера.

Контрол на степента на изтичане на времето за готвене

Във всеки момент можете да проверите времето, което е останало до края на готвенето, като докоснете сензора на часовника (6). Активното време на действие на часовника за съответната нагревателна зона е сигнализирано с мигащ диод (8).

ИЗПОЛЗВАНЕ

Изключване на таймера

След изтичане на предварително зададено време за готвене се чува звуков сигнал, който може да бъде изключена чрез докосване на произволен сензор или алармата автоматично се изключва след 2 минути.

Ако има нужда от по-ранно изключване на таймера:

- Със сензора (5) активирайте нагревателната зона. Цифрата на мощността на нагряване изразително ще се освети.
- След това трябва да натиснете сензор (6), да задържите в продължение на 3 секунди или да смените времето на таймера с помощта на сензорите „+” (2) и „-” (4) до позиция „00”

Таймер за мерене на времето

Часовника за програмиране на времето за готвене може да бъде използван и като допълнителен сигнализатор (аларма), ако не е използван като таймер за управление на времето за готвене.

Включване на таймера

Ако плочата е включена:

- Докоснете сензора включи/изключи на плочата (1), включете плочата.
- След това трябва да активирате таймера посредством сензор (6).
- С помощта на сензора „+” (2) или „-” (4) настройте времето на таймера

Изключване на таймера

След изтичането на определеното време, се включва алармен звуков сигнал, който може да бъде изключен с докосване на произволен сензор или се изключва автоматично след 2 минути.

Ако има нужда от по-рано изключване на таймера:

- Трябва да натиснете сензор (6), да го задържите в продължение на 3 секунди или да смените времето на таймера с помощта на сензорите „+” (2) и „-” (4) до позиция „00”
- Ако таймера е програмиран като аларма, тогава той не може да работи като часовник за програмиране на времето за готвене.



Функцията на таймера ще бъде ресетвана в момента, когато се активира функцията на часовника.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функция подгриване

Тази функция поддържа горещата готова храна на горещата зона за нагриване. Избраният котлон е включен на ниска мощност за нагриване. Мощността на зоната за нагриване се контролира от функцията затопляне на ястия, по такъв начин, че температурата на храната е около 65 ° C. Затова топлатата, готова за консумация храната не променя неблагоприятно вкуса си и не се залепва към дъното на тенджерата. Тази функция може да бъде използвана за топене на масло, шоколад и др.

Важно условие за използването на тази функция е прилагането на подходяща тенджера с плоско дъно, тогава температурата на тенджерата е точно измерена с помощта на сензор, намиращ се в нагривателната зона.

Функцията затопляне на ястия може да бъде включена във всяка зона.

От микробиологична гледна точка не се препоръчва поддържането на храната топла за дълго време, поради което тази функция автоматично се изключва след 2 часа.

Функцията за нагриване на ястията е определена като допълнителна топлинна енергия между "0 1" и се появява на дисплея като символ " L "

Включването на функцията за загриване се извършва по същия начин, който е описан в точка

„Включване на нагривателната зона”

Изключването на функцията за загриване се извършва по същия начин, който е описан в точка

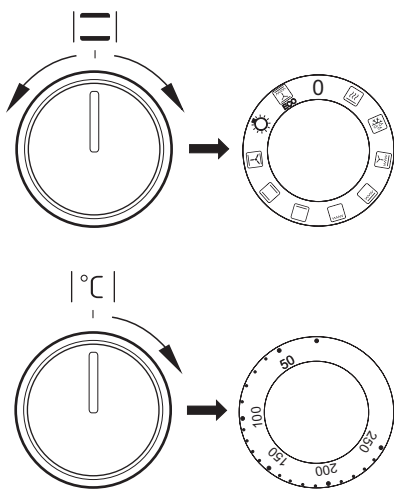
„Изключване на нагривателните зони”.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функциите на фурната и използването им

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помощта на бутон за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутон в желаното положение, както и бутон за регулиране на температурата - за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутон в желаното положение.



Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутона в положение „●”/“0”.

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помощта на бутон за регулиране на температурата.

0 Липса на настройки



Бързо нагряване

Включени горен и долен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Размразяване

Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутон е в това положение, фурната включва функцията комбинира скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.



Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил” дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)

ИЗПОЛЗВАНЕ



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагриване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с пълнка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател

Когато бутоната е в тази позиция фурната се нагрива по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, меса, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагриване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.



Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

Когато бутоната е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутоната е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.



ECO

Функция затопляне ECO

С използването на тази функция се включва оптимизиран начин на затопляне, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията. При тази позиция на бутоната осветлението на фурната е изключено.

Сигналната лампа

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загорята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутоната се намира в положение „вътрешно осветяване на фурна“.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Използване на скарата

Процеса на печене се осъществява с помощта на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:

- Настройте бутона за функции в положение обозначено
- Загрейте фурната приблизително 5 минути (вратата на фурната да е затворена).
- Сложете тавата на подходящо ниво за приготвяне, а ако печете върху скарата сложете на по ниско ниво друга тава за събиране на остатъци (под грила).
- Фиксирайте защитното устройство на бутоните и затворете вратата на фурната.

При печене с помощта на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 220°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната.

Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват. Препоръчва се да не се допускат деца до фурната.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по-добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помощта на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).
- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се осланяте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се пригответ върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- When roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Функция загревяване ECO















- с използване на Функция загревяване ECO се включва оптимизираният начин за загревяване, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията,
- времето за печене не може да се съкрати чрез настройка на по-висока температура, не се препоръчва също така и първоначално затопляне на фурната преди печене,
- не бива да сменяте настройките на температурата по време на процеса на печене, както и да отваряте вратата по време на печене.

Препоръчвани параметри при използване на функция ECO

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Кекс с мая/ пясъчен кекс	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Риба	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говеждо	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Свинско	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Пиле	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време (мин.)
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бишкот		150	3	25 - 35
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		220	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера.

За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.











¹⁾Затоплете празната фурна

²⁾Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Печене на сладкиши




Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за загреване	Температура (°C)	Време за печене ²⁾ (мин.)
Малки тестени печива	Тава за печиво	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Крежко тесто (ленти)	Тава за печиво	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бишкотено тесто без мазнина	Скара + форма за печиво с черно покритие Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Сладкиш с ябълки	Скара + две форми за печиво с черно покритие Ø 20 cm	2 форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Затоплете празната фурна, не използвайте функция за бързо затопляне.

²⁾ Стойностите на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.



Гриловане

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за загреване	Температура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скара	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Скара	4		220 ²⁾	2 - 3
Говежди бургери	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скара 3 - тава за печене		220 ¹⁾	1 страна 10 - 15 2 страна 8 - 13

¹⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 5 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

²⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 8 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

Печене

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за загреване	Температура (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	70 - 90
	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	80 - 100

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.

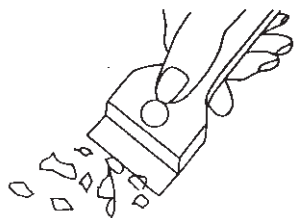
Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна а бутоните да са в положение “●”/“0” . Не почиствайте печката ако не е напълно изтинала.

Стъклокерамична плоча

- Печката трябва да се чисти след всяко използване. Почистете печката докато е топла, ако е възможно (след като индикатора за зона изгасне).

Предотвратете замърсяването на печката и по специално с течности, които са преляли.

- Когато чистите не използвайте абразивни препарати, като пудра за почистване, която съдържа абразиви, абразивни частици, телена четка и т. н. Те могат да издраскат повърхността на плочата, и по този начин да причинят повреда.
- При по големи замърсени участъци, които се почистват много трудно, можете да ползвате специално стъргало; внимавайте да не повредите рамка на плочата..



Специална стъргалка за почистване

Внимание! Металното ножче трябва да се пази като му се сложи капак (бутнете с голения пръст). Можете да се раните тогава когато използвате този предмет – пазете го от децата.

- Препоръчване използването на меки препарати за почистване и течни за отстраняването на мазнини.

По принцип се препоръчват специални препарати за почистване. В случай, че не намерите тези продукти можете да използвате топла вода с течен препарат или препарат за почистване на мивки от нераждаема стомана.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светнете вътрешното осветление, за да виждате по-добре.
 - Вътрешността на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.
 - **Почистване с пара:**
 - Сипете 250мл. Вода (1 чаша) в един съд и го сложете на най-долното ниво.
 - Затворете вратата на фурната
 - Настройте температурата на 50°C а бутона за функции в положение за нагряване на долен нагревател.
 - Загрейте вътрешността на фурната за 30 минути.
 - Отворете вратата на фурната, изтрийте вътрешността с помощта на кърпа или гъба и измийте с топла вода и течен препарат.
- Внимание! Влагата или мръсната вода под печката може да се е образувала при почистването с пара.
- След почистване на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

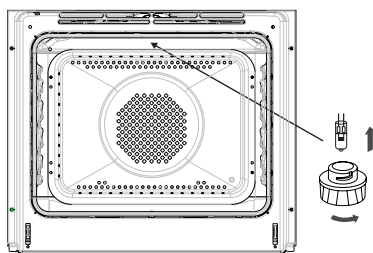
Внимание!

Не трябва да използвате абразивни продукти за почистване и поддръжка на предното стъклено табло.

Смяна на крушка на крушката на фурната

За да намалите риска от токов удар, не забравяйте да изключите оборудването, преди да смените халогенната крушка.

1. Изключете фурната от захранването.
2. Извадете листовите за печене от фурната.
3. Развийте и измийте сенника на лампата и го избършете старателно на сухо.
4. Отстранете халогенната крушка с кърпа или хартия, заменете я с нова G9, ако е необходимо
-напрежение 230V
-мощност 25W
5. Поставете халогенната крушка точно в гнездото.
6. Завийте сенника на лампата.

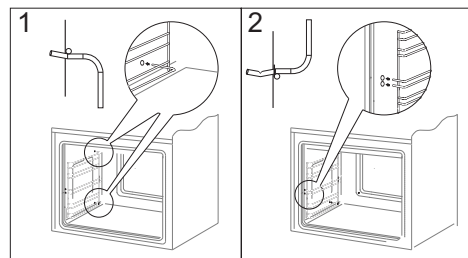
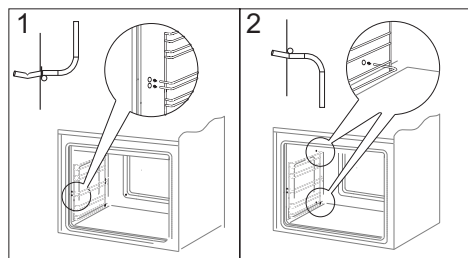


Осветление на фурната

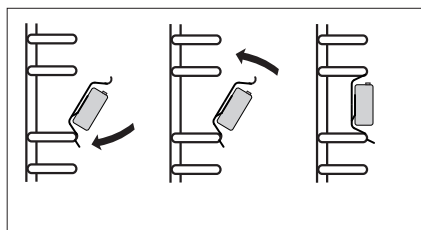
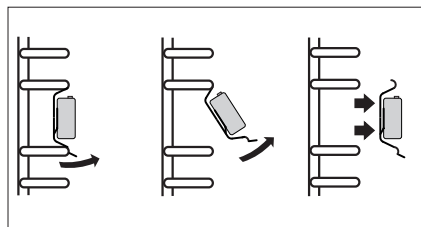
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- **Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите**

Фурните, маркирани с буква **D** са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове). За тяхното отстраняване, дръпнете челното устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.



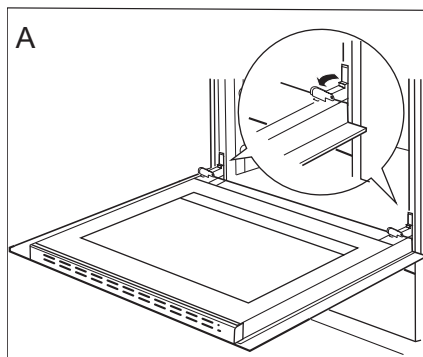
- Видовете фурни, маркирани с буквите **Dp** в номера на модела са предвидени с телескопични релси от неръждаема стомана, които лесно могат да се отстраняват. Релсите трябва да се изваждат и почистват заедно със страничните рафтове. Преди да се поставят тавите на телескопичните релси, те трябва да се извадят (при положение, че фурната е гореща, релсите трябва да се извадят с хващането на задния край на тавата от предната част на телескопичните релси), след това се поставят заедно с тавата.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

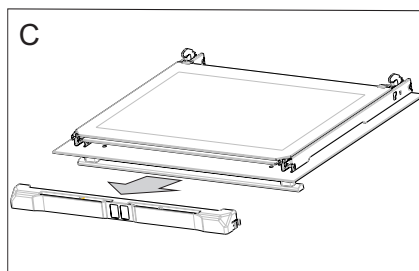
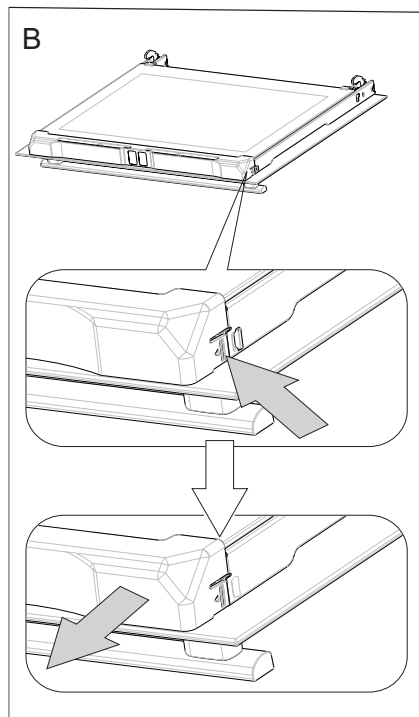
За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за поддръжане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (рис. А). За да сложите вратата на мястото, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се сваля отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.



Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло

1. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.В, С)



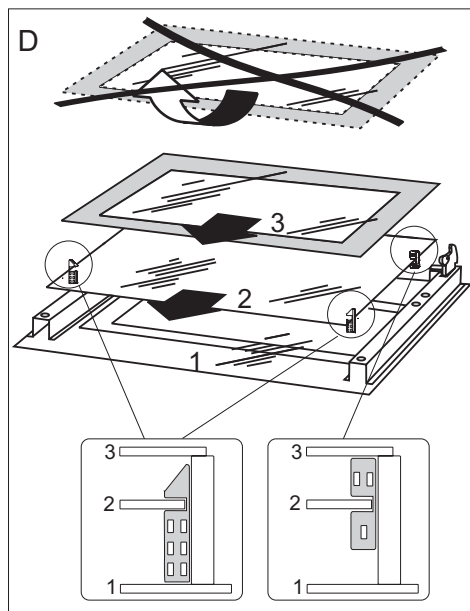
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

2. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата). Рис. D,D1.

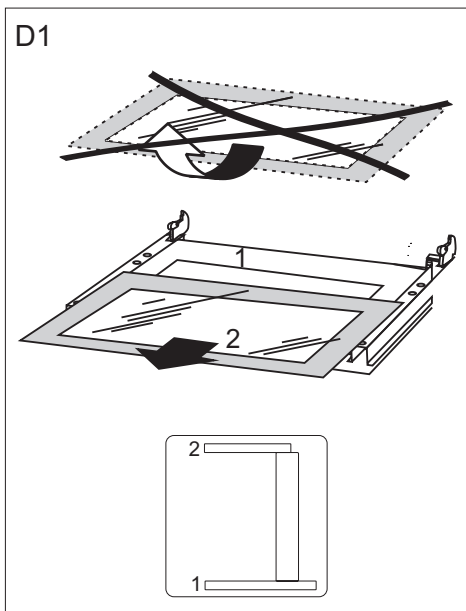
3. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат.

За да монтирате отново стъклото по съплетете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуete "щракване". След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуete "щракване".



Изваждане на вътрешното стъкло.
3 стъкло.



Изваждане на вътрешното стъкло.
2 стъкло.

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на граничния период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършват от упълномощен сервизен техник или сервизен център.


ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

При всяка аварийна ситуация:

- Изключете работещите нагревателни зони
- Изключете електрическото захранване
- Информирайте че имате повреда
- Някои малки повреди могат да бъдат премахнати от потребителя, като използва препоръките посочени по долу; преди да извикате сервизен работник, моля проверете точките изредени по-долу в таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уредът не действа	- няма ток	- проверете бушоните (предпазителите), ако са изгорели – сменете ги
2. Уредът не реагира на въведените стойности	- управляващият панел не е включен	- включете
	- бутон е натиснат прекалено бързо (за по-малко от секунда)	- натиснете бутоните малко по-дълго
	- натиснали сте едновременно повече бутони	- винаги натискайте само един бутон (с изключение когато изключвате нагревателната зона)
3. Уредът не реагира и издава къс звуков сигнал	- включена е блокадата предпазваща от деца (блокада)	- изключете предпазващата блокада от деца (блокада)
4. Уредът не реагира и издава дълъг звуков сигнал	- неправилно обслужване (натиснали сте прекалено бързо или неправилни сензори)	- отново стартирайте уреда
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
5. Целият уред се изключва	- след включването не са въведени никакви данни през време по-дълго от 10 секунди	- отново включете панела за управление и веднага въведете данните
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
6. Една нагревателна зона се изключва, на дисплея свети буквата „Н”	- Ограничаване на времето на работа	- отново включете зоната за нагряване
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
	- прегряване на електронните елементи	

ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
7. Не свети показателя на остатъчното нагряване, въпреки че зоната за нагряване е гореща.	- няма ток, уредът е изключен от захранващата мрежа.	- показателя на остатъчното нагряване ще се задейства след следващото включване и изключване на панела за управление.
8. Пукнатина в керамичната плоча.	 Опасност! Веднага изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервис.	
9. Ако повредата не е ликвидирана.	Изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервис. Важно! Вие сте отговорни за правилното използване и доброто поддържане на уреда. Ако поради грешно обслужване на уреда извикате човек от сервиса, Вие ще заплатите за това посещение, дори в периода на гаранция на уреда. За щети възникнали при неспазване на тази инструкция за употреба не отговаряме.	
10. Индукционната плоча издава звукове.	Това е нормално явление. Работещия вентилатор охлажда електронната система	
11. Плочата издава лек звук, напомнящ свирене.	Това е нормално явление. Съгласно с честотата на работа на намотките по време на използване на няколко зони за нагряване, при максимална мощност плочата издава лек звук.	
12. Символ E2	Прегряване на индукционните намотки	- недостатъчно охлаждане, - проверете дали плочата е вградена съгласно с инструкцията за употреба - проверете тенджерата съгласно със забележката на стр. 16.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ




Волтаж	230V/400V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 10,9 kW
Размерина печката (IxLxA)	85 / 60 / 60 см

Основни информации:

Продуктът изпълнява изискванията на стандарти EN 60335-1, EN 60335-2-6 действащи в Европейския Съюз.

Данните върху етикетите на електрическите фурни са посочени в съответствие с изискванията на стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с действащи функции: долен и горен нагревател (конвенционален режим) и подпомагане на затоплянето с вентилатор (ако такива функции са достъпни).

Класът на енергийна ефективност е определен в зависимост от достъпните функции в продукта съгласно следния приоритет:

Принудителна циркулация на въздуха ECO (нагревател на готвене с вентилатор + вентилатор)	
Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + грил + вентилатор)	
Конвенционален режим ECO (долен нагревател + горен нагревател)	

По време на определяне на разхода на електрическа енергия трябва да се демонтират телескопичните водачи (ако са включени към уреда).

Декларация на производителя

Производителят декларира, че този продукт изпълнява изискванията на европейските директиви изброени по долу:

- Директива за ниско напрежение **2014/35/ЕО**,
- Директива за електромагнитна съвместимост **2014/30/ЕО**,
- Директива евро-проектиране **2009/125/ЕО**,

и затова този продукт е означен с **CE**, както и бе издадена Декларация за съвместимост, достъпна за лицата контролиращи пазара.

