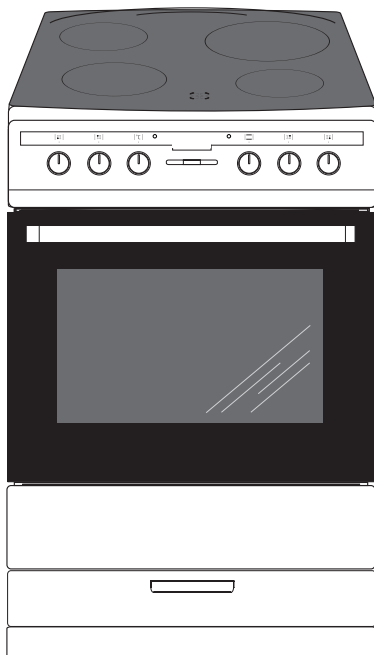


Amica



6018CE3.332EHTaQW

(BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА.....2

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	9
Инсталиране	11
Употреба.....	14
Приготвяне във фурната – практически съвети	25
Почистване и поддръжка	27
Как се действа в спешни случаи.....	31
Технически данни	32

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат награвателните 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.

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.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

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 спрял преди да смените лампата.

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

Опасност от изгаряне! При отваряне на вратата на фурната може да излиза гореща пара. По време на готвене или след завършване на готвенето трябва внимателно да отваряте вратата на фурната. При отваряне на вратата не се навеждайте над нея. Не бива да забравяте, че в зависимост от температурата парата може да бъде невидима.

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 пренагриване, 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 напука.
- 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.
- 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 при-

готви 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



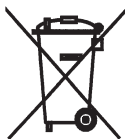
По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не

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



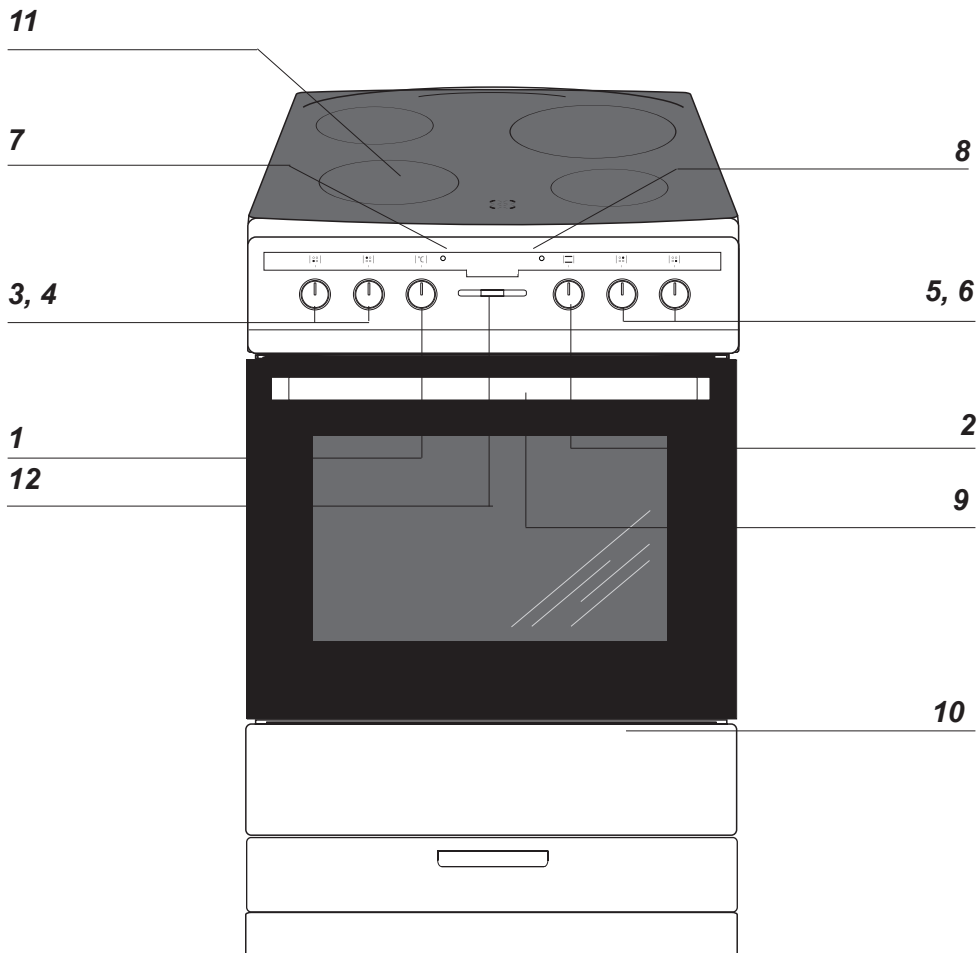
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

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.

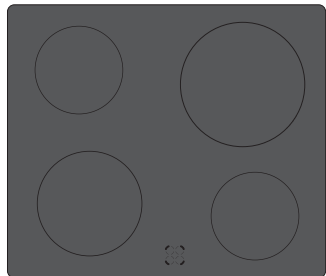
Информации относно центрoвете за рециклиране можете да получите от местните власти.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

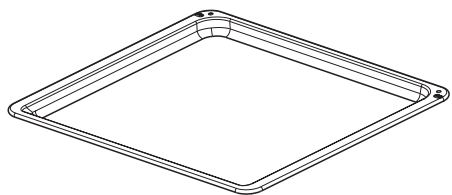


- 1 Бутон за контрол на температурата
- 2 Бутон за избиране на функцията на фурната
- 3, 4, 5, 6 Бутон за контрол на зоните за нагряване
- 7 Индикатора за регулиране на температурата свети в **L**
- 8 Индикатора за функциониране на печката свети в **R**
- 9 Дръжка за вратата на фурната
- 10 Шкаф
- 11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

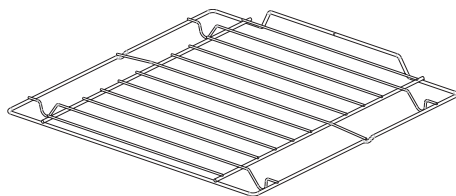
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



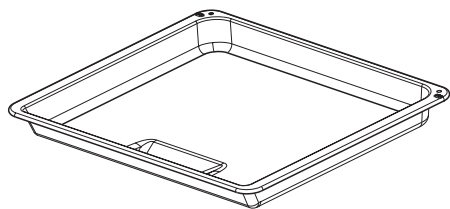
Принадлежности към печката – комплект:



*Тава за хлебни изделия**



Скара за грил (решетка за сушене)



*Тава за печене**

* по избор

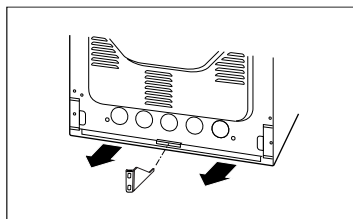
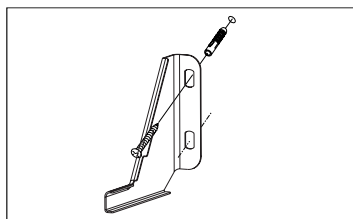
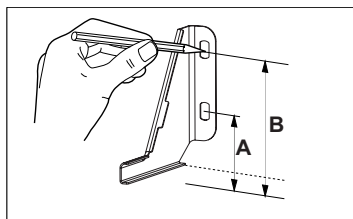
ИНСТАЛИРАНЕ

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 вис. 850 mm
A = 60 mm
B = 103 mm

Печка вис. 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

ИНСТАЛИРАНЕ

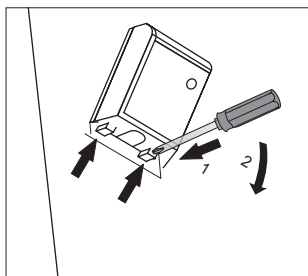
Електрически връзки

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.



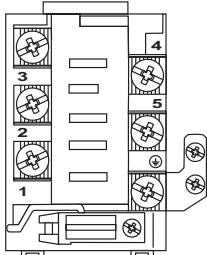
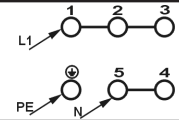
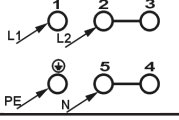

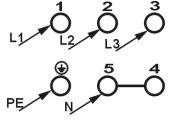
Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с . 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.

ИНСТАЛИРАНЕ

ДИАГРАМА ЗА СВЪРЗВАНЕ Внимание! Волтаж и елементи за приготвяне 230V Внимание! При свързване, защитната връзка трябва да бъде включена към терминал  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  .			H05VV-F3G4
2	При двуфазна връзка с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .			H05VV-F4G2,5
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  .			H05VV-F5G1,5
L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = терминал заземяване, PE = терминал защитна връзка				

УПОТРЕБА

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!

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!

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

УПОТРЕБА

Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка

Избиране на съдовете

Изберете съд с диаметър на основата, най-малко колкото диаметъра на зоната за приготвяне.

За месо има специална зона от 170 x 265. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно. Запомнете, че винаги трябва да слагате капак върху съдовете. Препоръчваме ви да ползвате съдове с дебела равна основа.

В случая, в който зоните за приготвяне или съдовете са мръсни, е невъзможно да използвате цялата топлина.



Избиране на нивото на топлина

Зоните за приготвяне имат различни нива за топлина. Нивото може да се регулира постепенно, чрез завъртане на съответния бутон наляво или надясно. Знаците по края на бутона показват различни нива, достигнати от зоните за нагряване.

- МИН. Нагряване

1 Бавно приготвяне, бавно варене на зеленчуци

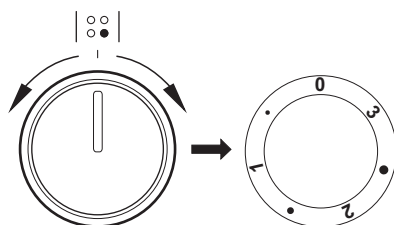
- Супи, съдове по-големи

2 Бавно печене

- Скара, риба

3 МАКС. Бързо нагряване, бързо приготвяне, печене

0 Спиране



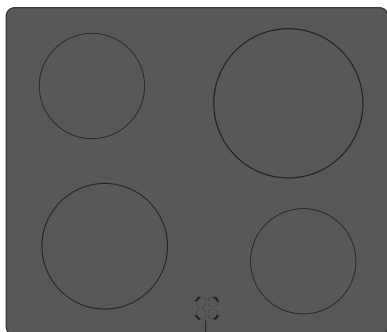
УПОТРЕБА

Индикатор на зоната за приготвяне

Ако температурата на зоната за приготвяне надвиши 50°C , това ще бъде сигнализирано от един индикатор, който ще свети за съответната зона.

Тогава когато индикатора за температура се включи, той ще предупреди ползвателя за нагорещените зони.

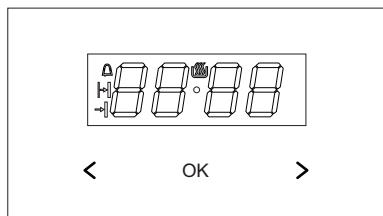
След 5 – 10 минути след спиране на зоната за приготвяне, ще имате нагрята зона, която можете да използвате например за затопляне или да запазите храните топли без да е необходимо да включите друга зона за нагриване.



Индикатор зона за приготвяне

УПОТРЕБА

Електронен програматор*



- 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
- - символ на време за завършване 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 запаметени, 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 ⏰
- натиснете и задръжте бутон **< / >** или меню, за да изключите звуковия сигнал, символът ⏰ ще изгасне, а дисплеят след около 7 секунди ще покаже текущото време.

Внимание!


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


* по избор



УПОТРЕБА



Полуавтоматична работа

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

- поставите въртящия бутон за функции на фурната и бутона за регулиране на температурата на позициите, в които трябва да работи фурната,
- натискайте бутон **OK**, 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.





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 символите  и  ще мигат,



- поставете въртящия бутон на функциите на фурната и бутона за регулиране на температурата в позиция изключени,
- натиснете и задръжте бутон **< / >** или **OK**, за да изключите сигнала, символите  и  ще изгаснат, а дисплеят след около 7 секунди ще покаже текущото време.

Автоматична работа

Ако фурната трябва да се включи за определено време на работа и да се изключи в определен час, тогава трябва да зададете времето на работа и часа на завършване на работата:

- натискайте бутон **OK**, докато върху дисплея за кратко време се появи *dur*, а символът  ще мига,
- настройте желаното време на работа с бутоните **< / >**, както при полуавтоматична работата,
- натискайте бутон **OK**, докато върху дисплея се появи за кратко време *End*, а символът  ще мига,
- задайте часа за изключване (завършване на работата) с бутоните **< / >**, който е ограничен до време 23 часа и 59 минути напред,
- настройте въртящия бутон на функциите на фурната и бутона за регулиране на температурата на желаните позиции, на които трябва да работи фурната. Символите  и  са активни, работата на фурната ще започне от момента, получен от разликата в зададеното време на завършване на работата и зададеното време на работа (напр. зададеното време на работа е 1 час, а времето за завършване на работата е 14.00 часа, фурната ще се включи автоматично в 13.00 часа).

След достигане на часа на завършване на работата фурната ще се изключи автоматично, ще се включи звукова сигнализация при мигащи символи  и .

- поставете въртящия бутон на функциите на фурната и бутона за регулиране на температурата в позиция изключени,
- натиснете и задръжте бутон **< / >** или **OK**, за да изключите сигнала, символите  и  ще изгаснат, а дисплеят след около 7 секунди ще покаже текущото време.

УПОТРЕБА

Изтриване на настройките

По всяко време можете да изтриете настройките на таймера или функцията за автоматична работа.

Изтриване на настройките за автоматична работа:

- натиснете едновременно бутони < / > ,

Изтриване на настройките на таймера:

- с помощта на бутон **ok** 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 **ok** 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 **ok** 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!

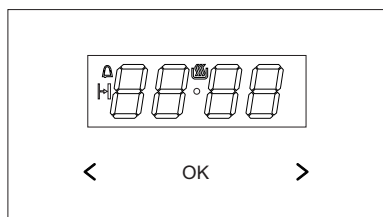
Когато часовникът е активен (т.е. потребителят е натиснал бутон в рамките на последните 7 секунди), яркостта на дисплея е максимална.




Нощен режим

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

УПОТРЕБА


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 .

* по избор

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.

УПОТРЕБА

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

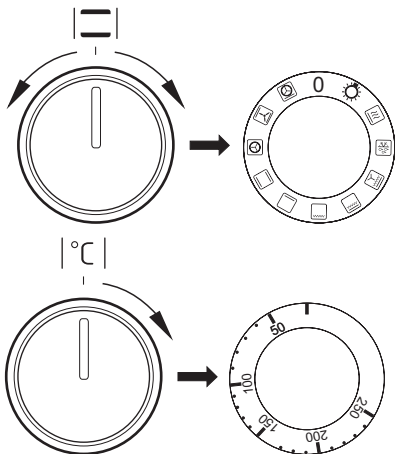
В часовете от 22.00 до 6.00 часовникът автоматично намалява яркостта на показанията на дисплея.

УПОТРЕБА

Функциите на фурната и използването им

Фурна с автоматично въртене на въздуха (включва вентилатор и загреващ елемент с ултра вентилатор)

Фурната може да се загрева с помощта на елементите за загреване на горното и долното ниво, на скара и на загреващия елемент с ултравентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутоната за функции – за настройване на функцията, трябва да въртите бутоната на избраната позиция, и на бутоната за регулиране на температурата – за настройване на желаната функция трябва да въртите бутоната на избраната позиция.



Фурната може да бъде изключена с настройването на двата бутоната в позицията „0” / „0”.

Внимание!

Тогавата 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 бутоната за регулиране на температурата.

0 Липса на настройки



Самостоятелно осветление на фурната

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



Бързо нагряване

Включен горен 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

Тогавата когато бутоната 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.

УПОТРЕБА



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)



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 плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател

Когато бутон 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.



Включена циркулация на горещ въздух

При тази позиция на бутон се включва циркулацията на горещия въздух във вътрешността на камерата на фурната. Въздухът се премества благодарение на термо вентилатора разположен на централно място на задната стена на камерата на фурната. В сравнение с конвенционалното печене, при тази функция се използват по-ниски температури за печене.



Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

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



Включен горещ въздух и долен нагревател

При тази позиция на бутон фурната реализира функцията горещ въздух и включен долен нагревател, което води до повишаване на температурата от долната страна на ястието.

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 бутон се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.

УПОТРЕБА

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 250°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

Внимание!

Скарата трябва да се използва само със затворена врата на фурната и с инсталирано устройството за защита на бутоните. Използвайте скарата със затворена врата само тогава когато използвате функцията .

Тогава когато се използва скарата, достъпните части са нагрети. Препоръчва се да държите на разстояние децата от 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 помоща 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

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (нагревател за готвене с вентилатор + вентилатор)

Вид на печено-то ястие	Функция на фурната	Температура	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
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		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		230 - 250	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Говеждо		160 - 180	2	120 - 160
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Свинско		160 - 190	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Пиле		175 - 190	2	60 - 70
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.

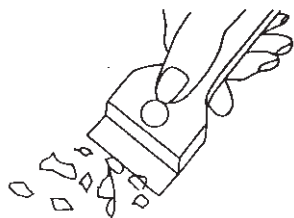
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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.

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 помоща 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.

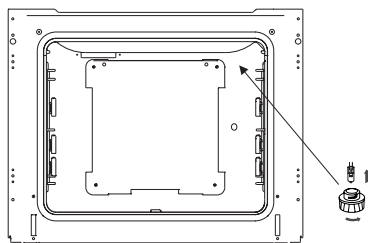
Внимание!

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

Смяна на халогенната лампа на осветлението на фурната

С цел да се предотврати опасността от токов удар, преди смяна на халогенната лампа трябва да се уверите, дали уредът е изключен.

- Настройте всички бутони за контрол в положение "●"/"0" и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Извадете халогенната лампа, като я изтеглите отдолу с помощта на кърпа или хартия, при необходимост халогенната лампа да се смени с нова G9 -напрежение 230V -мощност 25W
- Прецизно поставете халогенната лампа в гнездото.
- Монтирайте плафониерата на лампата



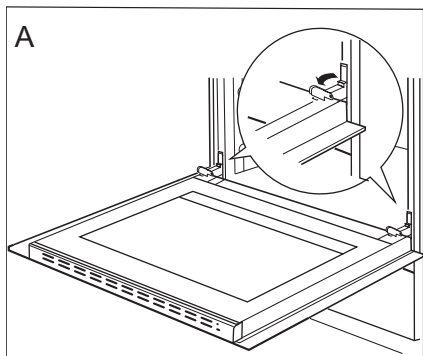
Лампа за фурна

* по избор

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

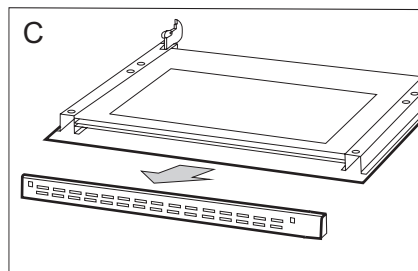
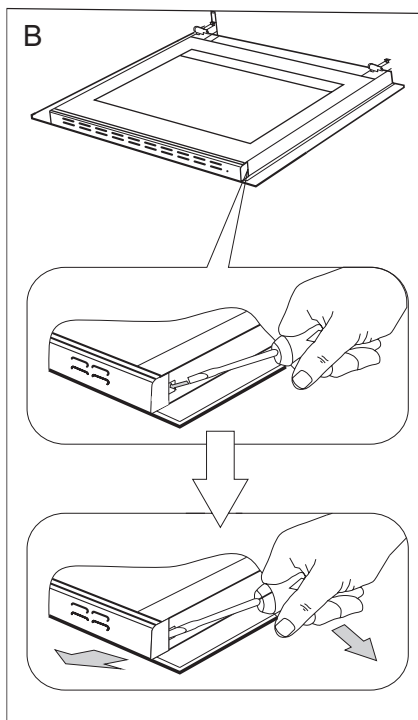
За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за поддръжане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (рис. А). За да сложите вратата на мястото, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите 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. С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. В).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.В, С)



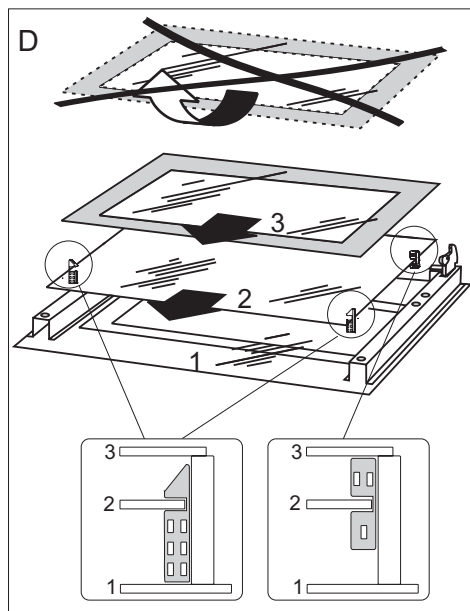
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

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

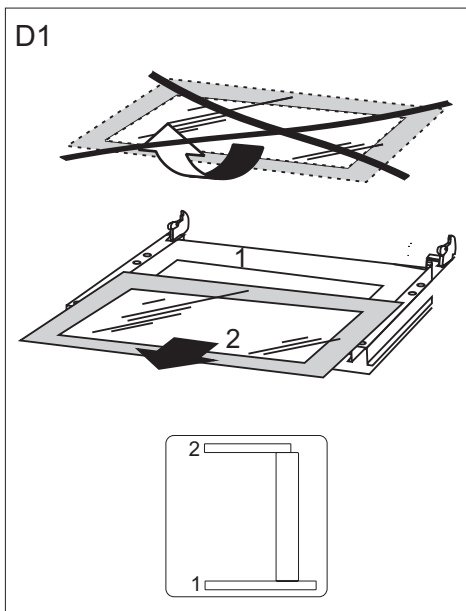
4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат.

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 извършат от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

- Спрете всички функционални зони на печката
- Извадете захранващия кабел от контакта
- Обърнете се към упълномощен сервизен техник
- Малките грешки могат да се остранят, като прегледате инструкциите посочени в долната таблица. Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уреда не работи.	Не се захранва	Проверете защитното табло, ако има изгорял бушон, сменете го.
2. Дисплеят на устройството за програмиране мига "0:00".	Апаратът бе изключен от източник за електрозахранване или стана временно прекъсване на електрозахранването.	Вижте текущото време (вижте Използването на устройството за програмиране)
3. Осветлението във фурната не работи	Лампата е изгоряла или не е затегната добре.	Затегнете лампата или я сменете (Виж "Почистване и поддръжка")

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V/400V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 9,4 kW
Размерина печката (IxLxA)	85/60/60 см
Спазва законите UE	Стандарт EN 60335-1, EN 60335-2-6

Декларация на производителя

Производителят декларира, че този продукт съответства принципно на европейските нормите изредени по долу:

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

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

