

Работен обем на фурната 55 л

#### Електрически характеристики

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Нагревател на грила | 2000 W |
| Горен нагревател    | 700 W  |
| Долен нагревател    | 1100 W |
| Осветителна лампа   | 25 W   |
| Моторен вентилатор  | 35 W   |
| Охлаждащ вентилатор | 35 W   |

Символът  върху продукта или върху документа придружаващ продукта показва, че този уред не трябва да се третира като домакински отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в подходящ сборен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди.

Унищожаването трябва да се извърши в съответствие с местните закони за опазване на околната среда и унищожаване на отпадъци.

#### LEKS GROUP

BG

София: 02/963 33 20, 963 33 80, бул. Арсеналски 105, Пловдив: тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 30, Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, Бургас: тел.: 056/841 475, ул. Фердинандова 77  
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Борисова 84, Плевен: тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4,  
Велико Търново: тел.: 062/603 883, бул. България 26, Благоевград: тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,  
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

 **nardi**

## ПИРОЛИТИЧНА ФУРНА

**FEP 07C36 XS**



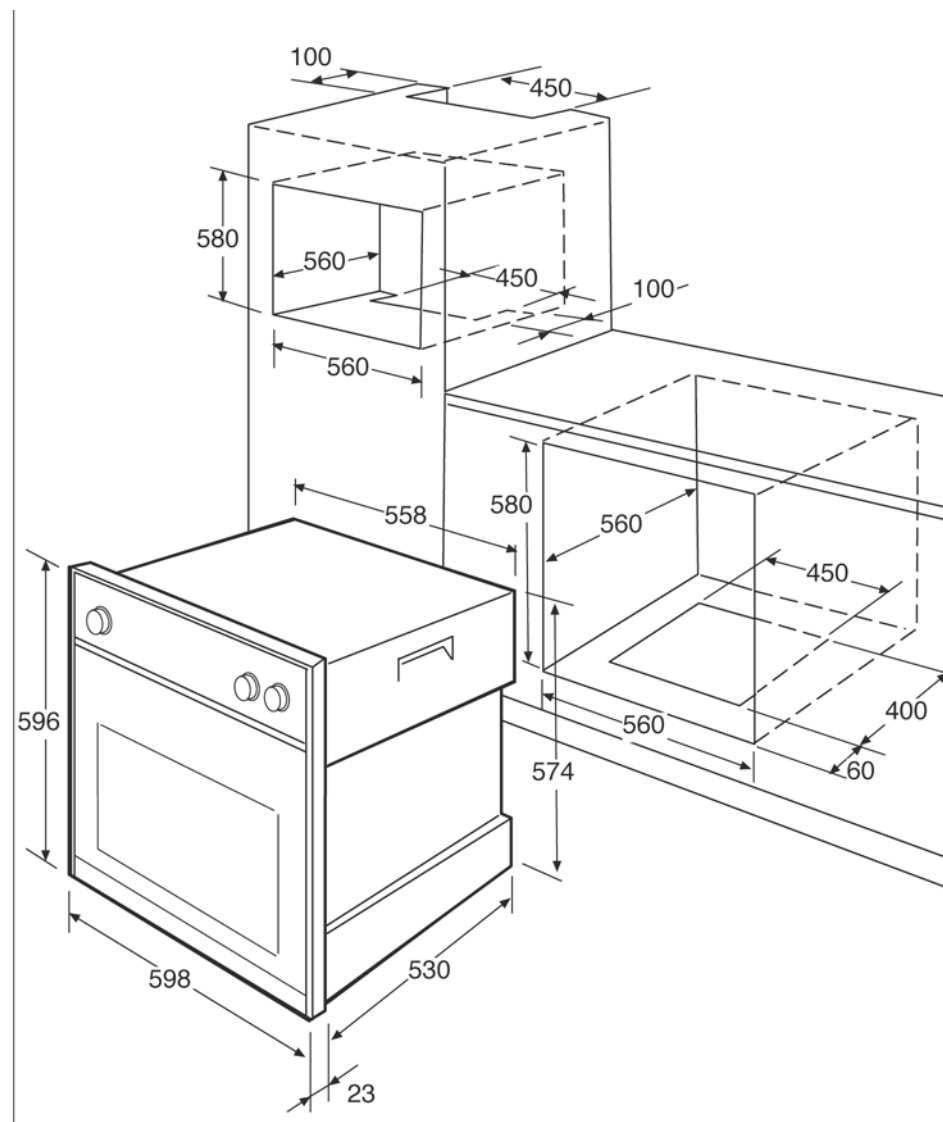
FEP 07C 36 XS

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Уважаеми Клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания. Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно. Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудним при нужда и за да Ви даваме полезна информация за всички продукти с марката "NARDI".

#### Технически данни за кухненския шкаф и на фурната



### Стартиране на почистващия цикъл:

- затворете вратата
- поставете копчето за избиране на функциите на функция „почистване“ 

Програматорът автоматично настройва минимално време за почистване от 1 час и 30 минути. Възможно е това време да се завиши до 3 часа чрез натискане на бутон (+), в зависимост от степента на действителното замърсяване на фурната.

### По-нататъшна информация:

- По причини на безопасност, фурната е съоръжена с блокиращо устройство, което се задейства по време на почистващия цикъл (сигнална светлина със символ "ключ" ) преди температурата вътре във фурната да достигне 350С . Освен това, ако вратата се отвори преди да се включи блокиращото устройство, друго устройство се активира, което изключва нагревателните елементи, докато вратата не се затвори отново.
- По време на почистващия цикъл, когато температурата вътре във фурната достигне приблизително 500С, могат да се наблюдават светлинни лъчи, които се дължат на карбонизацията на замърсяването, влизащо в контакт с нагревателните елементи. Това е природен феномен, а не е проява на каквато и да е аномалия.
- По време на почистващия цикъл може да излиза дим от предните изрези; в този случай явлението е естествено последствие на изгаряне на замърсяването вътре във фурната (ние препоръчваме да проветрявате помещението, където се намират фурната).

### Край на почистващия цикъл:

- След като изтече времето, фурната се изключва автоматично без да прозвучи звуков сигнал, а върху дисплея мигат „0.00“
- Моля върнете копчето за избиране на функциите на позиция „0“.
- Вратата на фурната може да се отвори само когато температурата вътре достигне по-малко от 350С (сигналната светлина, изобразяваща символа „ключ“ угасва).
- Сега стените на фурната ще бъдат покрити с бял прах, който може лесно да се отстрани с мокра гъба след като фурната напълно изстине.
- Охлаждащият вентилатор ще продължи да работи, докато температурата на фурната достигне стойност, подобна на стайната температура (за да защити вътрешните компоненти, този вентилатор може също да започне да работи при изключена фурна в случай, че над нея е монтиран готварски плот и той е включен).

Преди напускане завода-производител, тази фурна е проверена и подготвена от експерти и специализиран персонал, за да се получат най-добри експлоатационни резултати. Всички ремонти или настройки, които могат да се наложат, трябва да се извършат с най-голямо внимание. Поради тази причина, ние Ви препоръчваме да се обръщате винаги към търговеца, който Ви е продал тази фурна или най-близкия сервизен център за клиенти, описвайки вида на проблема и модела на Вашия уред.

Моля запомнете, че оригиналните резервни части могат да се намерят единствено в нашите сервизни центрове за клиенти.

Не оставяйте опаковката на уреда незащитена, както с оглед на детската безопасност, така и по отношение на околната среда.

### СЪДЪРЖАНИЕ

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Основни предупреждения              | 4  |
| Бележки за монтажа                  | 5  |
| Инструкции за употреба              | 7  |
| Инструкции за готвене               | 12 |
| Почистване и поддръжка              | 16 |
| Кухненски мебели и технически данни | 19 |

## ОСНОВНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Уважаеми Клиент,

**Благодариме Ви за избора на нашето изделие. Тази фурна е лесна за използване; прочетете това ръководство внимателно обаче, преди да монтирате и използвате уреда. Ще намерите точни упътвания за най-добър монтаж, експлоатация и поддръжка на фурната.**

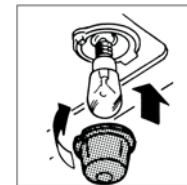
- Този продукт е предназначен за приготвяне и затопляне на храна. Не го използвайте за други цели.
- Много важно: пазете това ръководство с инструкции заедно с уреда, в случай, че го предадете на някой друг.
- Тази фурна е предвидена за непрофесионална употреба от частни лица в домашни условия. Тя трябва да се използва от възрастни, не позволявайте на деца да играят с нея. Предните достъпни части могат да се нагорещат по време на употреба.
- Наглеждайте децата и хората с увреждания, когато фурната работи, така че да не докоснат горещите повърхнини и да са не в близост с включената фурна.
- Не докосвайте нагревателите вътре във фурната.
- Монтажът на фурната трябва да се извърши от компетентни и квалифицирани монтажници, които са запознати с действащите нормативни разпоредения за монтажа.
- Преди поддръжка или почистване изключете фурната от главното захранване и изчакайте, докато изстине.
- Потребителят не трябва да сменя захранващия кабел на фурната. За подмяна на кабела се свържете само с квалифициран инженер.
- Не покривайте никога фурната с алуминиеви листа, тъй като отворите предвидени да поддържат бързата топлинна обмяна могат да се задръстят, повреждайки по този начин емайла.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещат по време на употреба. Малките деца трябва да се пазят далече от тези елементи.
- За какъвто и да е ремонт, винаги се обръщайте към оторизиран Технически сервизен център за клиенти и изисквайте оригинални резервни части. Ремонти, извършени от необучени лица, могат да доведат до повреда.

## Закачване на вратите.

1. Монтирайте вратата, като закачите пантите в отворите за свързване върху предната част на печта на фурната.
2. Отворете вратата изцяло, когато я монтирате, след това натиснете и завъртете напречните свръзки, които натягат пружините до краен предел, по посока на фурната.
3. Затворете вратата и проверете дали функционира правилно.

## Подмяна на лампата на фурната

След като фурната се изключи от електрическото захранване, развийте плафониерата и лампата, заменяйки я с друга, подходяща за високи температури (500° C/ E14). Монтирайте отново плафониерата и свържете фурната към електрическото захранване.



## ИНСТРУКЦИИ ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

Фурната е съоръжена с функция за автоматично почистване, която използвайки достиганата висока температура изгаря и разлага всички остатъци от готвенето. Инструкциите за задействане на тази функция, специално препоръчвана след готвене на тлъста, мазна храна, са дадени тук по-долу.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРЕДНИТЕ ПОВЪРХНОСТИ НА ФУРНАТА МОГАТ ДА СЕ НАГРЕЯТ ПРЕКОМЕРНО ПО ВРЕМЕ НА АВТОМАТИЧНОТО ПОЧИСТВАНЕ . ПРЕЗ ТОВА ВРЕМЕ ПАЗЕТЕ ДЕЦАТА ДАЛЕЧЕ ОТ ФУРНАТА.**

**ЦИКЪЛЪТ ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НЕ МОЖЕ ДА СЕ АКТИВИРА, КОГАТО ТАЙМЕРЪТ Е В РЪЧЕН РЕЖИМ НА РАБОТА.**

**ПО ВРЕМЕ НА ПОЧИСТВАЩИЯ ЦИКЪЛ, ОСВЕТЛЕНИЕТО НА ФУРНАТА Е ИЗКЛЮЧЕНО.**

**Преди стартирането на почистващия цикъл, изпълнете следните операции:**

- Отстранете всякакви хранителни остатъци с обикновена мокра гъба, докато фурната е топла (без да използвате миещи препарати или киселини, известни на пазара).
- Извадете всички аксесоари (решетки, тавички и др., които могат ръчно да се измият или в съдомиялна), които не са направени от материал, устойчив на висока температура, получаваща се по време на цикъла, и които могат да възпрепятстват дифузията на топлина към всички стени на фурната.
- Не окачвайте чувствителни на топлина или възпламеняеми предмети върху ръкохватката на вратата (такива като кърпи, парцали и др.)
- Уверете се, че вратата на фурната е добре затворена.
- Поставете термостата на „0“.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

**Предупреждение:** преди каквато и да е процедура, изключете фурната от електрическото захранване

### ОСНОВНО ПОЧИСТВАНЕ

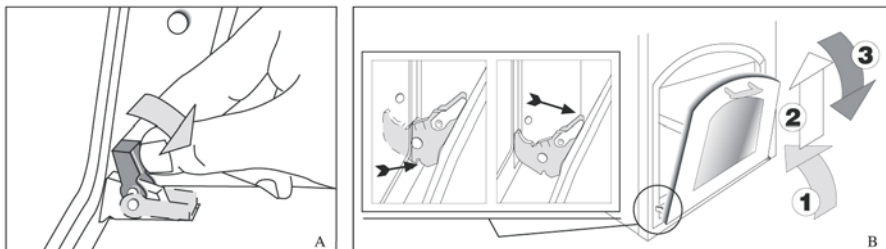
За да поддържате яркостта на емайлираните части за продължителен период от време е необходимо да почиствате фурната след всяко готвене. След като изстине фурната Вие ще бъдете в състояние лесно да изчистите мазните отлагания посредством гъба или тъкан, напоена с топла сапунена вода и евентуално миеш препарат, който се намира на пазара. Не използвайте никога абразивни тъкани или гъби, които могат да увредат непоправимо емайла. При белите фурни, дори елементите на контролното табло, такива като врътки и бутони, трябва да се почистват всеки път, защото могат да пожълтеят от отделянето на мазни изпарения. След използване на фурната, изплакнете грижливо с вода частите от неръждаема стомана и ги подсушете с мека тъкан или с велур. В случай, че останат петна, използвайте обикновени не-абразивни почистващи средства или специални такива продукти за неръждаема стомана или малко затоплен винен оцет. Почистете стъклото на вратата на фурната само с топла вода, избягвайки използването на груби тъкани.

**“Не използвайте никога пароструйни устройства за почистване”**

### Почистване вратата на фурната

#### Откачване на вратата.

1. Отворете широко вратата на фурната
2. Повдигнете езичетата на пантите с помощта на палеца и показалеца, след това ги обърнете изцяло навън до края на свободния ход (фиг.А).
3. Повдигнете вратата до затворена позиция и я оставете да лежи върху езичетата: по този начин пружините на пантите остават като блокирани. С пълното затваряне на вратата пантите се откачват от отворите за свързване, които са неразделна част от пещта на фурната ( последователност 1,2,3 от фиг.В ).



## БЕЛЕЖКИ ЗА МОНТАЖА

### ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

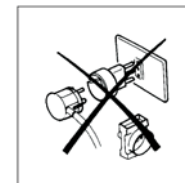
Тази фурна е съоръжена с трижичен захранващ кабел и работи с променлив ток и еднофазно напрежение, обозначено върху табелката с данните за уреда в края на книжката с инструкции и върху уреда. Замасяващият проводник е маркиран със жълто/зелен цвят.

### СВЪРЗВАНЕ НА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ

Свържете захранващия кабел на фурната към щепсел, подходящ за товара, обозначен на табелата с данните на фурната. В случай на директно свързване към мрежата (кабел без щепсел) е необходимо да монтирате подходящ електропрекъсвач преди уреда, с минимално разстояние между контактите от 3 мм ( замасяващият проводник не трябва да се прекъсва от ключа )

Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали:

- електромерът, предпазителят, захранващата линия и клемите са подходящи да понесат изисквания товар (вижте табелата с данните).
- захранващата система е правилно заземена съгласно действащите нормативи.
- контактът или електропрекъсвачът могат лесно да се достигнат след инсталирането на фурната.
- след извършване на свързването към мрежата проверете захранващия кабел да не е в допир с частите, които се нагряват.
- не използвайте никога редуцири, шунтове, адаптери, които могат да предизвикат презагряване или горене.



**Производителят не отговаря за никаква директна или непряка повреда, причинена от неправилно инсталиране или свързване. Поради това е необходимо всички операции по монтажа и свързването да се извършват от квалифициран персонал, в съответствие с действащите местни и общи нормативи.**

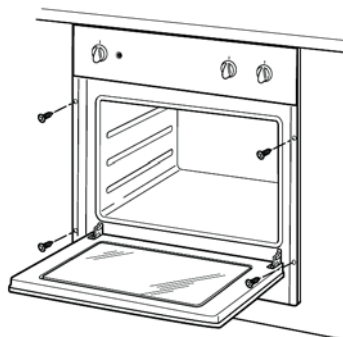
Този уред отговаря на Директивите на ЕС :

- |                    |                                                          |
|--------------------|----------------------------------------------------------|
| - 2006/95/EC       | ( ниско волтово оборудване )                             |
| - 2004/108/EC      | ( електромагнитна съвместимост )                         |
| - 89/109/EC        | ( компоненти, влизащи в контакт с хранителни продукти )  |
| - 2002/96          | ( обезвреждане на електрическо и електронно оборудване ) |
| - 2005/32/CE (EuP) |                                                          |

## ВГРАЖДАНЕ И МОНТАЖ

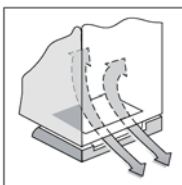
Вкарайте фурната в отвора на кухненския шкаф, опирайки я на основата и бутайки я, докато ръбът на страничните колони опре срещу опорното чело на шкафа. За размерите на фурната и на отвора в шкафа, вижте данните в края на това ръководство.

Отворете вратата и фиксирайте фурната с четири винта за дърво, които се завиват през отворите в страничните колони на фурната.



Обърнете внимание на абсолютно стабилното фиксиране на фурната, както е обозначено по-горе и на доброто изолиране на електрическите елементи, за да се избегне евентуалния контакт с металните части.

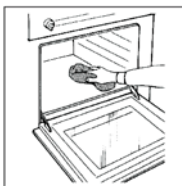
Страничните и опорната повърхност на шкафа, където ще се монтира фурната трябва да са отфрезирани, както е показано на фигурата, за да се позволи надежден приток на въздух и свободна въздушна циркулация около фурната, гарантирайки по такъв начин нейната добра работа и избягвайки увреждането на кухненския шкаф.



Освен това, слепващият агент, свързващ кръглите профили към повърхността на кухненския шкаф, трябва да издържа на температури не по-ниски от 90°С за избягване на деформациите и разлепване на покритието. В случай, че се вгради електрически котлон, електрическото свързване на котлона и това на фурната трябва да се изпълнят по отделно, както по електрически причини, така и за улесняване предното изтегляне на фурната.

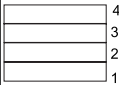
След като се изпълни електрическото свързване, включете напрежение към фурната само след като е инсталирана.

- Преди използването на фурната ние Ви съветваме да:
  - отстраните специалния филм, покриващ стъклото на прозореца на вратата на фурната (когато има такъв)
  - затоплите празната фурна на максимална температура за 45 минути (за премахване на неприятния мирис и дим, предизвикани от работни остатъци и от термичната изолация)
  - грижливо да почистите отвътре фурната със сапунена вода и да я изплакнете.

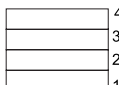


**ВАЖНО:** Когато работи, предната страна на фурната доста се загарява. Нагледжайте да няма деца в близост с фурната.

## ТАБЛИЦА НА ВРЕМЕНАТА НА ГОТВЕНЕ

| Естество на храната                  | Скара N:<br> | Температура на фурната °C<br> | Време Минути           |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>ХРАНА</b>                         |                                                                                                 |                                                                                                                  |                        |
| Продължително готвене на печено месо | 2                                                                                               | 220 – 250                                                                                                        | зависи от количеството |
| Бързо готвене на печено месо         | 2                                                                                               | 225 – 250                                                                                                        | 50 – 60                |
| Птици (кокошка, патица и др.)        | 1                                                                                               | 210 – 250                                                                                                        | 150 – 180              |
| Домашни птици                        | 2                                                                                               | 225 – 250                                                                                                        | 50 – 60                |
| Дивеч                                | 1                                                                                               | 200 – 225                                                                                                        | зависи от количеството |
| Риба                                 | 1                                                                                               | 180 - 200                                                                                                        | 20 – 25                |
| <b>СЛАДКИШИ</b>                      |                                                                                                 |                                                                                                                  |                        |
| Коледен кейк                         | най-долна                                                                                       | 160 – 200                                                                                                        | 60 – 70                |
| Кекс със сливи                       | най-долна                                                                                       | 170 – 180                                                                                                        | 90 – 100               |
| Кекс с портокали                     | най-долна                                                                                       | 170 – 180                                                                                                        | 80 – 100               |
| Бисквити "Савоя"                     | 2                                                                                               | 200                                                                                                              | 40 – 45                |
| Бриочи                               | 2                                                                                               | 215 – 230                                                                                                        | 35 – 40                |
| Пасти от хилядолистно тесто          | 2                                                                                               | 215                                                                                                              | 30 – 40                |
| Пандишпанова торта (кекс)            | 2                                                                                               | 200 – 215                                                                                                        | 30 – 35                |
| Целувки                              | 1                                                                                               | 140                                                                                                              | 60 – 80                |
| Пасти от хилядолистно тесто с крем   | 2                                                                                               | 215 – 230                                                                                                        | 30                     |
| Флодов кекс (сладкиш без мая)        | 2                                                                                               | 250                                                                                                              | 30 – 35                |
| Флодов кекс (сладкиш с мая)          | 2                                                                                               | 230                                                                                                              | 20 – 30                |

## ТАБЛИЦА НА ВРЕМЕНАТА ЗА ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

| Естество на храната | Кол-во кг | Скара N:<br> | Температура на фурната °C | Предв. загаряване в минути | Време Минути |
|---------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------|
| Телешки котлет      | 1         | 3                                                                                                 | 250                       | 5                          | 8 - 10       |
| Агнешки котлет      | 1         | 3                                                                                                 | 250                       | 5                          | 12 - 15      |
| Черен дроб          | 1         | 3                                                                                                 | 250                       | 5                          | 10 - 12      |
| Ролаци кълцано месо | 1         | 3                                                                                                 | 250                       | 5                          | 12 - 15      |
| Телешки сърца       | 1         | 3                                                                                                 | 250                       | 5                          | 12 - 15      |
| Печено в мрежа      | 1         | 3                                                                                                 | 250                       | 5                          | 20 - 25      |
| Половина пиле       | -         | 3                                                                                                 | 250                       | 5                          | 20 - 25      |
| Рибно филе          | -         | 3                                                                                                 | 250                       | 5                          | 12 - 15      |
| Пълнени домати      | -         | 3                                                                                                 | 250                       | 5                          | 10 - 12      |

## ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата показва някои примери за настройка на терморегулатора и на времето за готвене.

Времената на готвене могат да варират в зависимост от типа на храната, нейната хомогенност и обем.

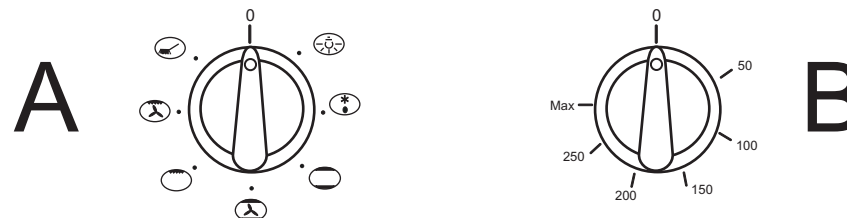
Ние сме сигурни, че след няколко усилия опитът ще Ви подсказва възможните промени на стойностите, показани в таблицата.

### ЗАБЕЛЕЖКА:

- За готвене на говеждо, телешко, свинско и турско печено, с кокал или роле, добавете около 20 минути към времето, показано в таблицата.
- Индикацията, посочена в таблицата за използване на скарите, е препоръчителна в случай на готвене на няколко храни.
- Времената, посочени в таблицата се отнасят до готвене само на една храна; за повече от една храна, времената на готвене трябва да се увеличат с 5-10 минути.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Врътките на **избирателя А** и **терморегулатора В** позволяват да се изберат различни функции и температури за готвене, най-подходящи за храните, които ще се готвят. По време на работа на фурната, лампата остава постоянно светеща.



Осветлението на фурната светва, нагревателите не са включени.



### РАЗМРАЗЯВАНЕ

Включен е моторния вентилатор; посредством размесване на студения въздух във вътрешността на фурната се улеснява размразяването на замразени храни. Нагревателите не се включват.



### ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ

Включени са горните и долните нагреватели; температурата се регулира от 50° C до MAX върху терморегулатора.



### ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ КОНВЕКЦИЯ

Включени са горните и долните нагреватели и моторния вентилатор; температурата се регулира от 50°C до MAX върху терморегулатора.



### ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

Включен е грилният елемент; завъртете терморегулатора на позиция 250 °C.



Включен е грилният нагревател и моторния вентилатор; завъртете терморегулатора на позиция 250°C.

**Вратата на фурната трябва да бъде затворена при всяка една от готварските функции.**



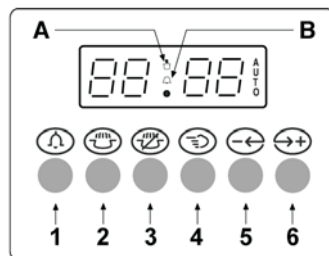
Включени са нагревателите за автоматичното почистване на фурната. Вижте инструкциите в съответния раздел.



## ПРОГРАМИРАНЕ НА ФУРНАТА

Фигурата показва бутоните, контролните светлини за всички функции и дисплея на програматора

- (1)  Настройка и показване на дисплея на минутния брояч – Таймер
- (2)  Настройка и показване на дисплея на времето на готвене – Таймер
- (3)  Настройка и показване на дисплея на времето за края на готвене
- (4)  Ръчен режим на работа
- (5)  Настройка на времето – намаляване
- (6)  Настройка на времето – увеличаване



### Индикаторни светлини за времевите функции

Когато светят индикаторните светлини, фурната работи, както следва:

-  Основна функция
-  Автоматичен режим
-  Минутен таймер

### Настройка на таймера

Когато се инсталира фурната и се включи захранването, дисплеят мига и показва 0.00.

### За настройка на времето на деня

Натиснете бутон (1) и (2) едновременно и настройте точното време чрез натискане на бутоните (-) и (+) в рамките на 4 секунди. Фурната остава в ръчен режим на работа и може да се използва без никакво програмиране.

### Важна информация

- Между 22:00 часа и 6:00 часа яркостта на дисплея автоматично намалява.
- Ако звуковия сигнал не се прекъсне (съгласно последващите инструкции), той се прекратява след 2 минути.

## ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ



За да готвите на грил или на скара, загрейте предварително фурната за около 5 минути. При работата на грила топлината идва отгоре; тя се базира на инфрачервеното излъчване и е подходящо за тънко месо и препичане на хляб. Месото и рибата, които ще се печат на грила трябва да са леко омаслени и винаги да се поставят върху скарата; тя трябва да бъде поставена върху най-близката или върху най-отдалечената от грила скара в съответствие с дебелината на месото, което ще се готви. Таблицата показва някои примери на времена за готвене и на позиции на храната. Времената на готвене варират в съответствие с типа на храната, нейната хомогенност и обем.

## ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДКИШИ

Циркулацията на въздуха във фурната осигурява непрекъснатото и равномерно разпределение на топлината. Повече не е необходимо предварителното подгръване на фурната. Обаче, за специални сладкиши фурната може да се подгръва. Във фурната могат да се поставят повече подноси заедно със сладкишите, внимавайки да не се използва първата скара, броейки от горе. Заедно със сладкишите могат да се готвят едновременно и други храни от различно естество (месо, риба и др.) без придаване на миризми и вкусове.

Това множество готвене може да се изпълни само, ако се осигури щото, въпреки имайки различни времена на готвена, храните, които ще се готвят, да имат едни и същи температури на готвене.

## ГОТВЕНЕ С ОБРАЗУВАНЕ НА КОРИЧКА



Под този термин се разбира, че повърхността на една храна, често предварително сготвена, след като се постави във фурната получава златисто-кафява и хрупкава коричка.

“Тестени топчета по римски”, “бъркан качамак”, ориз, лазаня, юфка и зеленчуци, покрити с бешамел, са типичните ястия за този тип готвене.

## РАЗМРАЗЯВАНЕ



Размразяването се осъществява по същия начин, както при стайна температура, но с предимството, че е много по-бързо. Десетте часа на хладилника се намаляват до един час за 1 кг/ месо. Поставете месото, обвито с опаковката си върху съд. Поставете го във фурната.

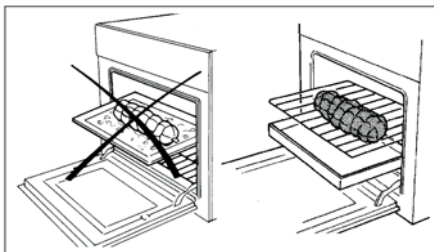


## ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

### ГОТВЕНЕ ВЪВ ФУРНАТА

За перфектно готвене се препоръчва фурната да се загрее предварително до зададената температура за готвене.

Само много тлъсто месо може да се постави в студена фурна. Не използвайте никога плитките тави, нито подноси, като тавичка за печене на меса, за да сведете до минимум зацапването на



стените на фурната, предотвратявайки по такъв начин разливането на мазнина, изгаряне на соса и възникване на пушек. В замяна използвайте дълбоки тави, препоръчително теракотни съдове, поставени на скарата на приблизително една втора от височината на фурната. Някои примери, касаещи регулирането на терморегулатора и времето за готвене са изложени по-нататък в специалната таблица. Времената на готвене варират в зависимост от типа на храната, нейната хомогенност и обем. Ние сме сигурни, че след няколко усилия, опитът ще Ви подсказва възможните промени на стойностите, посочени в таблицата.

### Практически съвети за спестяване на енергия

Фурната може да се изключи няколко минути преди края на готвенето; остатъчната температура е достатъчна за довършване на готвенето. Отваряйте вратата на фурната само когато е абсолютно задължително; за да проверите до къде е стигнало готвенето, погледнете през стъклото (лампата на фурната винаги свети).

### Основни препоръки

Фурната предлага различни видове на загряване:

- Традиционно загряване за готвене на специални меса
  - Вентилационно загряване за прогответяне на кексове (торти), бисквити и подобни
- Ако се избере вентилационното загряване, препоръчително е да се използват възможностите му за готвене на меса върху повече полици или за приготвянето на цялостно меню с икономия на време и енергия.

### Вентилационно загряване



Чрез тази функция се създава непрекъсната циркулация на топъл въздух. Този начин на загряване е специално подходящ за готвене върху повече полици. Температурите са по-ниски от традиционните.

### Традиционно загряване



Тази функция е подходяща специално за готвене на дивечово месо, покрито с кожа, както и за приготвяне на хляб и пандишпанови кексове (торти).

Препоръчва се храните, които ще се готвят, да се поставят във фурната, когато се достигне температурата на готвене, с други думи, когато жълтата сигнална лампа на терморегулатора угасне.

- Всяко програмиране, описано по-долу е активно след приблизително 4 секунди от предварителната настройка.
- 23 часа и 59 минути е максималното време за програмиране. Всички и всякакви програмирани настройки се изтриват, когато спре захранването или има повреда в захранването. Когато захранването се възстанови, дисплеят мига и показва 0.00. За връщане програматора в първоначално положение, настройте отново както точното време, така и програмата.

### Автоматичен режим на работа

Фурната може да се програмира за автоматично включване и изключване.

### За да направите това, процедирайте както следва:

1. Изберете желаната функция и температура за готвене, използвайки копчето за функциите и скалата на терморегулатора.
2. Натиснете бутон (2) и настройте времето за готвене чрез натискане на бутоните (-) и (+) в рамките на следващите 4 секунди.
3. Натиснете бутон (3) и настройте времето за край на готвенето по същия начин.

Точното време се появява отново на дисплея и контролната светлина (AUTO) остава запалена, когато започне процеса на готвене контролната светлина (A) ще светне. Оставащото време за готвене може да се контролира чрез натискане на бутона (2) или времето може да бъде променено чрез повтаряне на същата процедура. Настройте времето за готвене на 0.00, за да изтриете предварително въведената програма, и когато точното време се появи отново на дисплея, натиснете бутона (4), за да въведете ръчен режим на работа. Веднага след като приключи процеса на готвенето, звуковият сигнал се прекъсва и фурната се изключва автоматично. Натиснете един от бутоните от (1) до (4) за връщане на програматора към ръчен режим.

### Полуавтоматичен режим на работа

Фурната може да се програмира да се изключва автоматично.

### За да направите това, процедирайте както следва:

1. Изберете желаната функция и температура, използвайки копчето за избиране на готварските функции и скалата на терморегулатора.
2. Натиснете бутона (2) и настройте времето за готвене чрез натискане на бутоните (-) и (+) в рамките на следващите 4 секунди. Точното време ще се появи на дисплея и контролните светлини (A) и (AUTO) остават запалени.

Оставащото време за готвене може да се контролира чрез натискане на бутона (2) или времето може да бъде променено чрез повтаряне на същата процедура.

Настройте времето за готвене на 0.00, за да изтриете предварително въведената програма, и когато точното време се появи отново на дисплея, натиснете бутона (4), за да въведете ръчен режим на работа.

Веднага след като приключи процеса на готвенето ще се чуе звуковият сигнал и фурната се изключва автоматично. Натиснете един от бутоните от (1) до (4) за изключване на звуковия сигнал. Натиснете бутон (4) за връщане на програматора към ръчен режим.

### Минутен таймер

Когато това устройство се използва като обикновен минутен сигнализатор, натиснете бутон (1) и програмирайте желаното време чрез натискане на бутоните (-) и (+) в рамките на следващите 4 секунди; точното време ще се покаже отново на дисплея и символът (B) се активира. Натиснете един от бутоните от (1) до (4) за изключване на звуковия сигнализатор. Символът (B) също се деактивира.

### Ръчен режим на работа

Фурната може да се използва ръчно без никакво програмиране. Натиснете бутон (4) за ръчен режим на работа (контролната светлина "AUTO" угасва).

### ПРЕДПАЗНО ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА ДЕЦА

Програмирането е осигурено с предпазен ключ, който спира програмирането на готвенето и в последствие работата на фурната.

#### Задействане на заключването:

- Натиснете едновременно бутони (1) и (2) за около 8 секунди.
- На дисплея се показва "ON"; отпуснете бутоните
- Натиснете бутон (+), на дисплея се показва "OFF" и символът ключ

Сега, заключването е задействано и след около 5 секунди дисплеят показва текущото време и символът ключ.

#### Деактивиране на заключването:

- Натиснете едновременно бутони (1) и (2) за около 8 секунди.
- На дисплея се показва "OFF", отпуснете бутоните
- Натиснете бутон (+), на дисплея се показва "ON"

Сега, заключването е деактивирано и след около 5 секунди дисплеят показва текущото време.

### КОНТРОЛНА СВЕТЛИНА НА ТЕРМОРЕГУЛАТОРА (° C)

Тя светва винаги, когато терморегулаторът установява температурата на готвене вътре във фурната и угасва, когато фурната достигне предварително зададената температура.

### ЗЕЛЕНА КОНТРОЛНА СВЕТЛИНА ЗА ФУНКЦИОНИРАНЕТО НА ФУРНАТА (~)

Тя сигнализира, че към уреда е подадено ел.захранване и остава запалена при всички работни условия.

### СИГНАЛНА ЛАМПА ЗА БЛОКИРАНЕ НА ВРАТАТА



Тази лампа светва винаги, когато е задействано автоматичното блокиране на вратата по време на почистване на фурната чрез пиролиза (вижте инструкциите в съответния раздел).

### ПРЕДПАЗЕН ТЕРМОРЕГУЛАТОР

Той прекъсва електрозахранването за предотвратяване на възможно прегряване, когато фурната не се използва правилно. В такъв случай, изчакайте докато фурната изстине преди да я използвате отново. От друга страна, ако се повреди някой от компонентите на фурната, Ви съветваме да позвъните на Сервиза за техническа помощ.

### ОХЛАЖДАЩ МОТОР

Фурната е съоръжена с мотор за охлаждане на вътрешните елементи. Този мотор се включва автоматично, когато фурната се използва.

Охлаждащият вентилатор може да продължи да работи докато фурната достигне температура близка до температурата в помещението (за защита на вътрешните компоненти, този вентилатор може да се започне да работи дори и когато фурната е изключена, в случай, че над фурната е монтиран готварски плот и той е включен).