



**МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА**  
**МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА РЕРНА**  
**MULTIFUNKCIONALE RERNE**



**FRX 460 B**

**BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

**MK** УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

**SRB** UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**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

**SKOLEKS**

**MK**

Скопије: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, Кавадарци: 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,  
Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, Тетово: 044/ 337 919, ул. Илинденска Б.Б  
Струмица : 034 / 320 551, ул. Гоце Делчев бр.65

**BEOLEKS**

**SRB**

Novi Beograd: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826  
Bul. Arsenija čarnojevića 66

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".

## TEHNIČKI PODACI

Snaga mogućih grejnih elemenata:



(Gornji + Gril) 800 + 1800 W



(Donji) 1000W

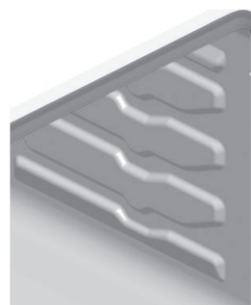
Sijalica:



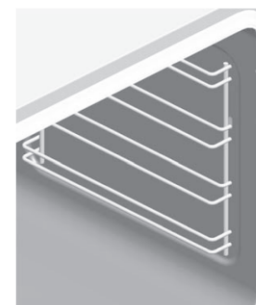
25W (max)

Radni kapacitet rerne:

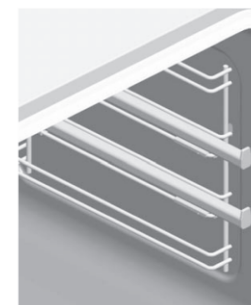
58 l



56 l

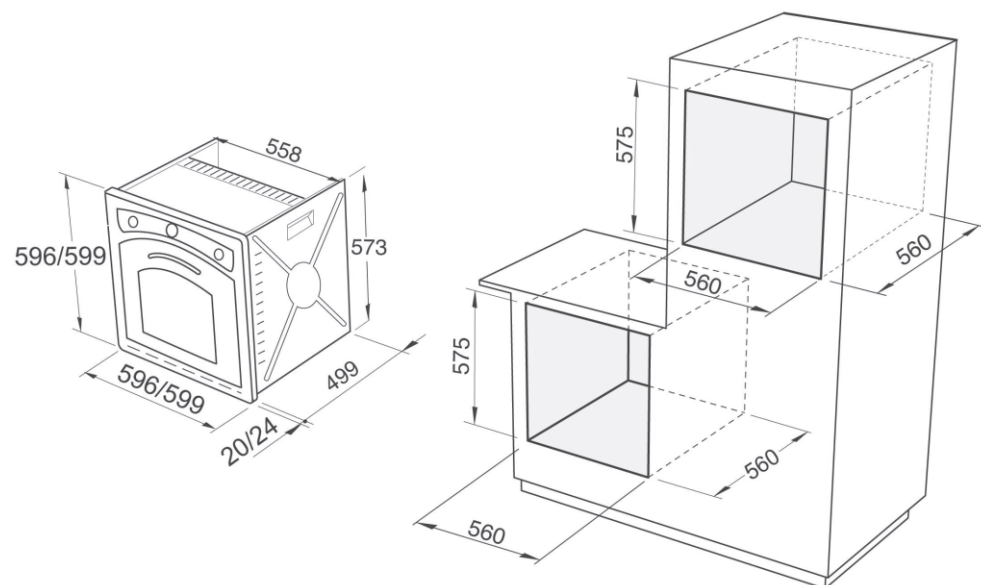


53 l

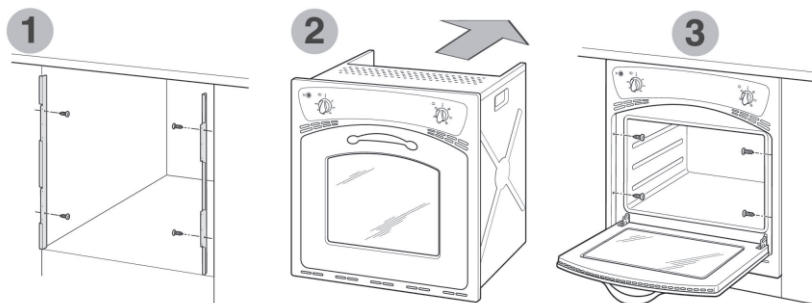


Simbol  na proizvodu, ili na dokumentima koja prate proizvod, označava da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao kućni otpad već se mora odneti na odgovarajuće mesto na kome se vrši reciklaža električne i elektronske opreme. Odlaganje se mora vršiti u skladu sa lokalnim propisima o zaštiti životne sredine koji se tiču odlaganja otpada.

## UPUTSTVO ZA UGRADNJU



1. Fiksirajte dva metalna podupirača sa strana jedinice pomoću obezbeđenih šrafova. Vodite računa da je donji deo podupirača poravnjana sa bazom šina.
2. Stavite rernu u udubljenje polažući je na osnovu i gurajte sve dok bočni dovratci ne dodirnu stranice jedinice.
3. Otvorite vrata i pričvrstite rernu sa četiri drvena šrafa koji moraju biti učvršćeni kroz rupe na bočnim dovracima rerne.



Преди напускане завода-производител, тази фурна е проверена и регулирана 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. Не забравяйте, че оригиналните резервни части могат да се намерят единствено в нашите технически сервизни центрове. Не оставяйте опаковката на уреда незащитена, както с оглед на детската безопасност, така и по отношение на околната среда, а я занесете в центъра за разделно събиране на отпадъци.

Този уред отговаря на следните 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/EC (обезвреждане на електрическо и електронно оборудване)
- 2005/32/CE (енергоемки продукти)

## СЪДЪРЖАНИЕ

Основни предупреждения  
Инструкции за експлоатация  
Инструкции за готвене  
Почистване и поддръжка  
Инструкции за монтаж  
Технически характеристики

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.

Тази фурна е предназначена за готвене и загряване на храна. Не я използвайте за никакви други цели.

⚠ Много е важно да пазите това ръководство с инструкции заедно с уреда, в случай, че го предадете на някой друг.

⚠ Тази фурна е предвидена за непрофесионална домашна употреба. Тя трябва да се използва от възрастни и поради това децата трябва да се пазят далече и да не им се позволява да играят с нея. Предните достъпни части могат да се нагорещат по време на употреба. Нагледжайте децата и хората с увреждания, когато фурната работи, да не докосват горещите повърхнини и да не са в близост с фурната, когато тя работи.

⚠ Монтажът на фурната трябва да се извърши от компетентни и квалифицирани монтажници, които са запознати с действащите нормативни разпоредения за монтажа.

Потребителят не трябва сам да подменя хранящия кабел на фурната. За подмяна на кабела се свържете само с квалифициран персонал.

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.

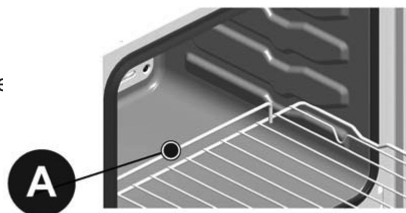
⚠ ВАЖНО: Достъпните части могат да се нагорещат по време на употреба. Децата трябва да се пазят далече от тези елементи. Вземете мерки да не докосват нагревателните елементи на фурната.

⚠ ВАЖНО: Бъдете внимателни с предната част на фурната; от нея могат да бъдат изпуснати горещ въздух и пара.

Преди използване на фурната за пръв път, всякакво защитно фолио от вратата на фурната трябва да бъде отстранено, а самата фурна да се загрее празна до максимална температура за около 45 минути (отстраняване на миризма и дим, предизвикани от производствени остатъци). След това почистете муфела грижливо със сапунена вода и изплакнете добре, без да използвате голямо количество вода, която би проникнала и повредила вътрешните компоненти.

⚠ **Решетки**  
Важно: за да работят стоперите добре, вкарайте първо предната част „А“, държейки я да сочи нагоре, както е показано на фигурата

Фиг. А



За какъвто и да е ремонт, винаги се свързвайте с оторизиран технически сервизен център и изисквайте оригинални резервни части. Ремонти, извършени от некомпетентни лица, могат да причинят повреда на уреда.

## ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE

⚠ Isključite uređaj pre bilo kakve operacije.

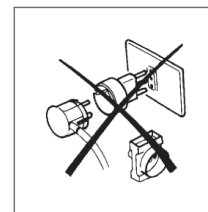
Ovaj uređaj ima trolni kabal za napajanje el. energijom, i spreman je za rad na naizmeničnu struju, napon je prikazan na pločici sa podacima, koja je na kraju brošure i na proizvodu. Provodnik za uzemljenje je žuto/ zelene boje.

### Priključivanje kabla na izvor napajanja

Povežite utikač odgovarajućeg opterećenja prikazanog na pločici s podacima na proizvodu. U slučaju direktnog priključivanja na izvor napajanja (kabal bez u utikača) omnipolarni prekidač odgovarajućeg opterećenja mora biti ubačen u smeru do aparata, sa minimalnim razmakom između kontakta u otvorenom položaju od 3 mm (provodnik za uzemljenje ne sme biti prekinut ovim prekidačem).

Pre no što nastavite sa priključivanjem na izvor napajanja, proverite da li:

- Električno brojilo, zaštitni ventil, dalekovodi i utičnica su adekvatni da bi podržali maksimalno potrebno opterećenje (pogledati pločicu s podacima).
- Elektroenergetski sistem ima uzemljenje u skladu sa važećim propisima.
- Utičnica ili omnipolarni prekidač su lako dostupni nakon što je rena montirana.
- Nakon električnog priključivanja proverite da li kabal za napajanje ne dolazi u kontakt sa delovima koji se zagrevaju.
- Nemojte koristiti adaptere, šentove, pošto oni mogu da se zagreju i zapale.



U slučajevima kada je ploča za kuvanje takođe montirana, ploča i rena moraju biti povezane odvojeno i zbog bezbedonosnih razloga i da bi vađenje rerne bilo lakše.

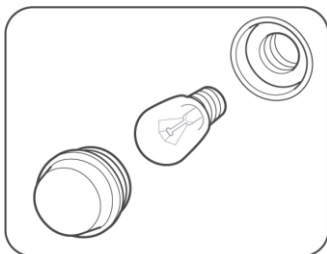
Nakon povezivanja, priključite uređaj na napajanje tek pošto uređaj smestite u kuhinjsku jedinicu.

**Proizvođač ne snosi odgovornost za direktnu ili indirektnu štetu prouzrokovanu nepravilnim montiranjem ili povezivanjem. Svi postupci koji se odnose na instalaciju i električno povezivanje moraju biti sprovedeni od strane obučenog kadra i to u skladu sa lokalnim i opštim propisima koji su na snazi.**

### Zamena sijalice u rerni

Nakon što ste izvadili utikač iz štekera, odšrafite stakleni zaštitni poklopac sijalice, potom pregorelu sijalicu zamenite novom, sledećih specifikacija: grlo E14, izdržljivost na temperaturi od 300°C.

Učvrstite poklopac i priključite renu na izvor napajanja.

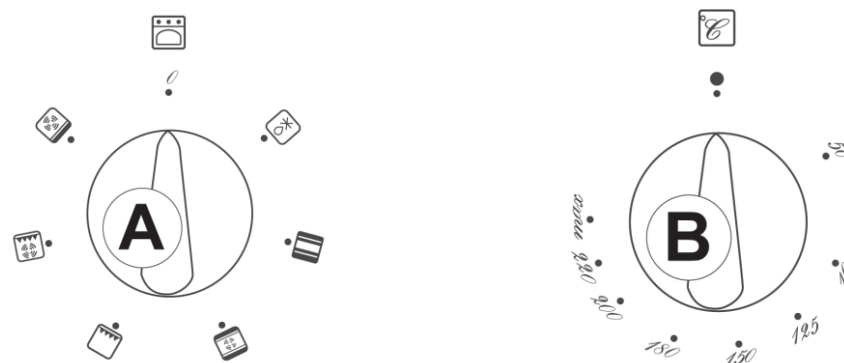


### Samočistive katalitičke ploče (opcione)

Neki modeli rerni mogu imati samočistive katalitičke ploče, koje pokrivaju zidove, montirane su na sredini. Ukoliko ih niste dobili, možete se obratiti Servisnom centru kako biste ih kupili. Ove posebne ploče, koje treba da se montiraju na bočne strane zidova i zadnji zid, su pokrivene posebnim mikro- poroznim katalitičkim emajlom koji postepeno oksidiše i isparava ulja i masti koja prskaju, eliminišući ih tokom pečenja na temperaturi od preko 200 ° C. Ako nakon pečenja vrlo masne hrane i hrane sa salom rena nije čista, uključite je praznu na maksimalnu temperaturu, na potrebno vreme (max. 1 sat) kako bi ponovo bila čista. Samočišćeća ploča se ne sme prati abrazivnim sredstvima ili proizvodima koji sadrže kiseline ili baze, već ih treba redovno brisati krpom natopljenom u vodi.

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. В някои модели, врътките са тип „пуш бутони“; преди да направите избора си, трябва първо да ги натиснете, за да се покажат, а след това да ги натиснете отново, за да се приберат.

Когато фурната работи, осветлението на муфела остава включено.



### РАЗМРАЗЯВАНЕ



Включен е задния вентилатор; посредством размесване на въздуха във вътрешността на фурната се улеснява размразяването на замразени храни. Нагревателите не се включват.

### ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ



Включени са горния и долния нагревател. Температурата може да се настрои по цялата скала на терморегулатора.

### ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ КОНВЕКЦИЯ



Включени са горния и долния нагревател и задния вентилатор. Температурата може да се настрои по цялата скала на терморегулатора.



Включени са долния нагревател и задния вентилатор. Температурата може да се настрои по цялата скала на терморегулатора.

### ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ



Включен е грилният нагревател. Настройте температурата на 200°C върху терморегулатора.



Включен е грилният нагревател и задния вентилатор. Настройте температурата на 200°C върху терморегулатора.

**Вратата на фурната трябва да бъде затворена при всеки вид на готвене.**

## Програмируем часовник

### Настройка на текущото време

Натиснете копчето, докато светещият , символ започне да мига и в рамките на 10 секунди настройте времето като въртите копчето. Натиснете го отново, за да потвърдите настройката.



Фиг.1

### Основни бележки

- Ако звуковият сигнал не се изключи (съгласно инструкциите по-долу), той спира след 1 минута
- За да анулирате настройката, която е била програмирана, задръжте копчето натиснато за около 3 секунди и символите ще угаснат
- Минималното време за програмиране е 2 минути
- Ако има прекъсване на електрическото захранване, всички програмни настройки остават запазени и когато електрическото захранване се възстанови, символът  започва да мига. Натиснете копчето и когато настройката, която е била програмирана приключи, настройте отново текущото време.

### Прозвъняващ таймер (макс. 180 минути)

За да използвате този часовник като обикновен прозвъняващ таймер, натиснете копчето докато светещият символ  започне да мига и настройте желаното време като завъртите копчето в рамките на по-малко от 10 секунди; текущото време ще се появи отново, а символът  ще остане постоянно светещ. За проверка на запазената настройка, натиснете копчето докато символът  започне да мига.

За изключване на звуковия сигнал, натиснете копчето за около 3 секунди (символът  угасва)

### Настройка на края на готвенето

За незабавен и автоматичен старт на готвенето, настройте времето за готвене, следвайки стъпките по-долу:

- Изберете желаната функция и температура на готвене чрез врътките за избор на функции и на термостата
- Натиснете копчето докато светещият символ  започне да мига, завъртете копчето за по-малко от 10 секунди, за да изберете края на времето на готвене.
- Потвърдете чрез натискане на копчето. Текущото време ще се появи отново, а символът  ще остане постоянно светещ.

Краят на времето на готвенето може да бъде проверен чрез натискане на копчето, докато символът  започне да мига.

В края на времето за готвене се чува звуков сигнал и фурната се изключва автоматично; за изключване на звуковия сигнал натиснете копчето, символът  угасва и фурната се връща в ръчен режим за работа.

### Настройка на началото и края на готвенето

За да настроите както началото, така и края на времето за готвене, следвайте стъпките по-долу:

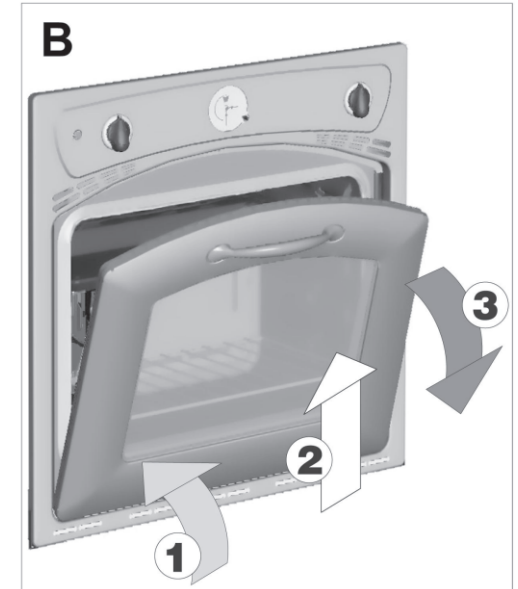
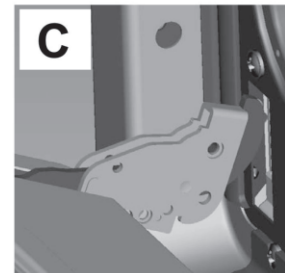
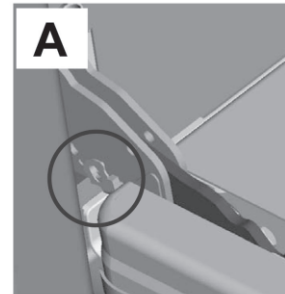
- Изберете желаната функция и температура на готвене чрез врътките за избор на функции и на термостата

## Čišćenje vrata rerne

### Skidanje vrata

1. Otvorite potpuno vrata rerne.
2. Podignite U-vijke na donji deo šarki (slika A). Na ovaj način su opruge šarke blokirane. Zatvaranjem vrata, prateći niz 1, 2, 3 slike B, mogu se ukloniti sa rerne.

Da biste ponovo postavili vrata, postupite po ovim radnjama u obrnutom redosledu.



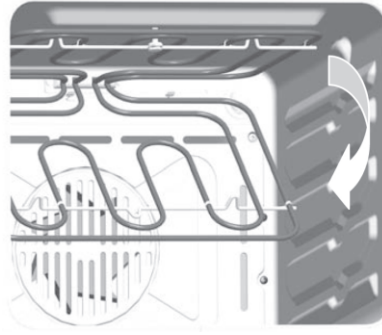
Sva stakla koja se koriste u ovom uređaju su prošla kroz poseban tretman bezbednosti. U slučaju razbijanja stakla, staklo se razbija u male kvadratiće i ravne delove koji nisu opasni jer nisu oštri.

Molimo Vas da vodite računa o izbegavanju toplotnih udara na staklo rerne, naprimer, nikada nemojte početi da ga čistite dok je vruće.



## Рерне sa pomerajućim držačem gornjeg grejača za čišćenje

1. Važno: proverite da su sve komande isključene (u off položaju) i sačekajte da se držač ohladi.
2. Držite prednji deo držača grila dok odšrafljujete valjkasti navrtanj pričvršćenih šrafova.
3. Lagano spustite prednji deo držača dok se ne zaustavi.
4. Tokom čišćenja izbegavajte prekomerno pritiskanje na rešetke (vodilice).
5. Nakon čišćenja pažljivo uklonite sve ostatke deterdženta i vode sa držača.
6. Podignite prednji deo držača i zategnite valjkasti navrtanj fiksirajućih zavrtnja.



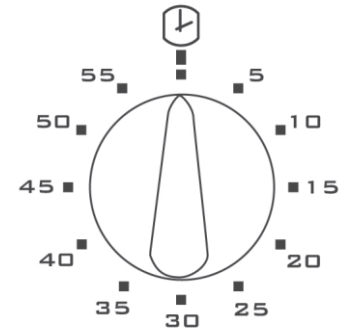
**⚠ Nemojte koristiti rernu sa spušenim držačem gornjeg grejača.**

- Натиснете копчето докато светещият символ  започне да мига, завъртете копчето за по-малко от 10 секунди, за да изберете желаното време за начало на готвенето (максимум 12 часа от текущото време)
- Натиснете копчето отново, докато символът  започне да мига и го завъртете за по-малко от 10 секунди, за да изберете желаното време за края на готвенето; потвърдете чрез натискане на копчето.

Текущото време ще се появи отново, а символите  и  ще остане постоянно светещ. За да проверите запаменените настройки, натиснете еднократно копчето. Със старта на готвенето, символът  угасва; в края на готвенето ще се чуе звуков сигнал и фурната ще се изключи автоматично. За изключване на звуковия сигнал, натиснете копчето, символът  угасва и фурната се връща към ръчен режим на работа. Максималното програмируемо време, т.е. общия брой часове на отлагане на старта плюс времето за готвене, е 15 часа (напр.настройка на отложения старт 12 часа, максималното време за готвене е 3 часа).

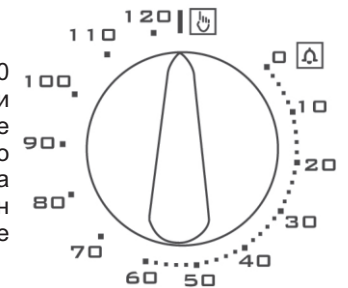
### Таймер

За използване на минутния брояч, навийте звънеца, въртейки копчето по посока на часовниковата стрелка на един пълен оборот. След това я върнете обратно като я позиционирате на избраното време ( макс. 60 минути ). Когато изтече предварително зададеното време се чува звуков сигнал. При звуковия сигнал, минутният брояч не изключва функционирането на фурната.



### Таймер за край на готвенето

Таймерът за край на готвенето, регулируем от 0 до 120 минути, се използва за програмиране края на готвенето и изключването на фурната. За да го използвате, завъртете първо копчето по посока на часовниковата стрелка до позиция , след това продължавайки, навийте звънеца чрез по-нататъшно въртене на копчето до почти един пълен оборот; накрая въртейки в обратна посока, настройте желаното време

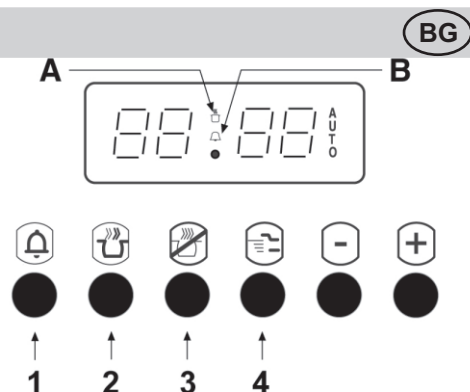


Когато изтече времето, което е било програмирано, се чува звуков сигнал и в същото време фурната се изключва автоматично. За да се използва фурната в ръчен режим, изключвайки таймера, върнете копчето в първоначалното му положение, завъртайки го в посока обратна на часовниковата стрелка, докато маркировката върху копчето съвпадне със символа  върху контролния панел.

## 6 бутонен електронен програматор

### Настройване на текущото време

Когато уредът е свързан към захранването, дисплеят мига, показвайки **0.00**. Натиснете едновременно бутоните (1) и (2) и настройте текущото време, натискайки бутоните (-) и (+) в течение на 4 секунди; фурната ще продължи да функционира в ръчен режим и може да бъде използвана без всякакво програмиране.



### Основни бележки

- между 22:00 ч и 06:00 ч яркостта на дисплея се намалява автоматично.
- ако не се изключи (съгласно инструкциите по-долу), звуковият сигнал спира след 2 минути
- всяко програмиране, описано по-долу, се активира 4 секунди след настройката му.
- максималното време за програмиране е 23 часа и 59 минути
- ако има прекъсване на електрическото захранване, всички програмни настройки се анулират; когато се възстанови електрическото захранване, дисплеят мига, показвайки 0.00. За да се възстанови работата на фурната, въведете отново текущото време и програмата.

### Прозвъняващ таймер

За да използвате прозвъняващия таймер като просто звънящо устройство, натиснете бутон (1) и програмирайте желаното време, натискайки бутоните (-) и (+) в рамките на 4 секунди; текущото време ще се появи и символа (B) ще се активира. За деактивиране на прозвъняването, натиснете който и да е от бутоните от (1) до (4); символът (B) ще се деактивира.

### Програмиране на края на готвенето

За незабавно стартиране на готвенето и автоматично настройка на продължителността, процедирайте както следва:

- изберете желаната функция и температура, използвайки избирателя на готварските функции и скалата на терморегулатора.
- натиснете бутона (2) и настройте времето за готвене чрез натискане на бутоните (-) и (+) в рамките на следващите 4 секунди.

Текущото 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 променяно чрез повтаряне на същата процедура.

За пълно анулиране на въведеното програмиране, настройте времето за готвене на **0.00** и, след като на дисплея се появи текущото време, натиснете бутона (4), за да възстановите ръчния режим. Когато готвенето приключи, прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва автоматично.

За деактивиране на прозвъняването, натиснете който и да е от бутоните от (1) до (4).

За връщане на програматора в ръчен режим, натиснете бутона (4).

| Vrsta hrane      | U kg. | broj rešetke | Temperatura rerne°C | Prethodno zagrevanje u minutima | Vreme u minutima |
|------------------|-------|--------------|---------------------|---------------------------------|------------------|
| Teleći kotleti   | 1     | 3-4          | 200                 | 5                               | 8-10             |
| Jagnjeći kotleti | "     | "            | "                   | "                               | 12-15            |
| Jetra            | "     | "            | "                   | "                               | 10-12            |
| Mlevene rolne    | "     | "            | "                   | "                               | 12-15            |
| Teleće srce      | "     | "            | "                   | "                               | 12-15            |
| Uvezano pečenje  | "     | "            | "                   | "                               | 20-25            |
| polovina- pileta | "     | "            | "                   | "                               | 20-25            |
| Riblji file      | "     | "            | "                   | "                               | 12-15            |
| Punjeni paradajz | "     | "            | "                   | "                               | 10-12            |

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ Važno: Pre bilo kakve operacije čišćenja i održavanja rerne, isključite uređaj i sačekajte da se ohladi.

### Generalno čišćenje

Da bi emajlirana površina što duže bila sjajna, trebalo bi da se rerna očisti nakon svake upotrebe. Kada se rerna ohladi, lako možete ukloniti naslage masti sušferom ili vlažnom krpom i toplom vodom, i ako je potrebno nekim proizvodom sa tržišta.

Nemojte koristiti abrazivne krpe ili sušfere koji mogu nepovratno oštetiti emajl. Kontrolni panel, regulator, i dugme bele rerne se moraju takođe čistiti kako bi se izbeglo stvaranje masne pare, zbog koje ove površine požute. Nakon upotrebe, dobro isperite delove od nerđajućeg čelika vodom i izbrišite ih mekom krpom ili jelenskom kožom.

Za upornije mrlje koristite obične neabrazivne deterdžente ili posebne proizvode za nerđajući čelik ili malo toplog sirćeta. Očistite prozor vrata rerne samo toplom vodom, izbegavajući upotrebu grube krpe.

Rerne sa bakarnom površinom: bakarne površine imaju posebnu zaštitu. Da bi površine ostale netaknute, preporučujemo Vam da koristite, kada je rerna ohlađena meku čistu krpom i neutralni deterdžent za osetljive površine. Nikada ne koristite abrazivna sredstva.

Nemojte čistiti rernu aparatima na vruću paru.



### Tablica vremena pečenja u rerni

| Vrsta hrane                  | Broj rešetke     | Temperatura<br>rerne °C | Vreme u minutima         |
|------------------------------|------------------|-------------------------|--------------------------|
|                              | 4<br>3<br>2<br>1 |                         |                          |
| HRANA                        |                  |                         |                          |
| Dugo pečenje                 | 2                | 220-MAX                 | U zavisnosti od debljine |
| Kratko pečenje               | 2                | 225-MAX                 | 50-60                    |
| Perad (kokoške, patke i dr.) | 1                | 210-MAX                 | 150-180                  |
| Piletina                     | 2                | 225-MAX                 | 50-60                    |
| Divljač                      | 1                | 200-225                 | U zavisnosti od debljine |
| Riba                         | 1                | 180-200                 | 20-25                    |
| PEČENJE                      |                  |                         |                          |
| Božićni kolač                | 1                | 160-200                 | 60-70                    |
| Kolač od šljive              | 1                | 170-180                 | 90-100                   |
| Pomorandža torta             | 1                | 170-180                 | 80-100                   |
| Savoy keks                   | 2                | 200                     | 40-45                    |
| Kroasani                     | 2                | 215-230                 | 35-40                    |
| Lisnato testo                | 2                | 215                     | 30-40                    |
| Biskvit torta                | 2                | 200-215                 | 30-35                    |
| Meringues                    | 1                | 140                     | 60-80                    |
| Čou testa                    | 2                | 215-230                 | 30                       |
| Pita s voćem (Prhko testo)   | 2                | MAX                     | 30-35                    |
| Pita s voćem (kvasac pecivo) | 2                | 230                     | 20-30                    |

### Настройка на началото и края на готвенето

За програмиране на началото и края на готвенето, процедирайте, както следва:

- изберете желаната функция и температура, използвайки избирателя на готварските функции и скалата на терморегулатора.
- натиснете бутона (2) и настройте времето за готвене чрез натискане на бутоните (-) и (+) в рамките на следващите 4 секунди.
- натиснете бутон (3) и въведете по същия начин времето, когато желаете готвенето да приключи.

Текущото време и контролната светлина (AUTO) ще се появят отново на дисплея, а когато готвенето стартира, светлината (A) ще остане запалена. За анулиране на програмната настройка, върнете обратно времето за готвене на 0.00 и след като се появи отново текущото време, натиснете бутона (4) за възстановяване на ръчния режим на работа. Когато готвенето приключи, прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва автоматично. За деактивиране на прозвъняването, натиснете който и да е от бутоните от (1) до (4). За връщане на програматора в ръчен режим, натиснете бутона (4).

### Предпазно заключване за деца

Програматорът е осигурен с предпазно заключване ключ, който спира програмирането на готвенето и в последствие работата на фурната.

#### Задействане на заключването:

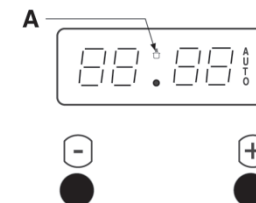
- Натиснете едновременно бутони (1) и (2) за около 8 секунди.
- На дисплея се показва "ON"; отпуснете бутоните
- Натиснете бутон (+), на дисплея се показва "OFF" и символът „ключ“

В този момент, 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"

В този момент, заключването е деактивирано и след около 5 секунди дисплеят показва текущото време.



### 2-бутонен електронен програматор за програмиране на края на готвенето

### Настройка на текущото време

Когато уредът е свързан към електрическото захранване, дисплеят мига, показвайки 0.00. Натиснете едновременно бутоните (1) и (2) и настройте текущото време, натискайки бутоните (-) и (+) в течение на 4 секунди; фурната ще продължи да функционира в ръчен режим и може да бъде използвана без всякакво програмиране.

### Основни бележки

- ако не се изключи (съгласно инструкциите по-долу), звуковият сигнал спира след 2 минути
- всяко програмиране, описано по-долу, се активира 4 секунди след настройката му.
- максималното време за програмиране е 23 часа и 59 минути

• ако има прекъсване на електрическото захранване, всички програмни настройки се анулират; когато се възстанови електрическото захранване, дисплеят мига, показвайки **0.00**. За да се възстанови работата на фурната, въведете отново текущото време и програмата.

#### Програмиране на края на готвенето

За незабавно стартиране на готвенето и автоматично настройка на продължителността, процедирайте както следва:

- изберете желаната функция и температура, използвайки избиращия на готварските функции и скалата на терморегулатора.
- настройте времето за готвене чрез натискане на бутоните (-) и (+) в рамките на следващите 4 секунди.
- дисплеят ще показва времето за готвене и символа (A).

За анулиране на въведеното програмиране, върнете времето за готвене обратно на **0.00** и, след като на дисплея се появи текущото време, натиснете който и да е бутон, за да възстановите ръчния режим, а символът (A) изчезва.

Когато готвенето приключи, прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва автоматично, на дисплеят се появява текущото време, а символът (A) мига. За деактивиране на прозвъняването и връщане на фурната към ръчен режим на работа, натиснете който и да е бутон, а символът (A) изчезва от дисплея.

#### Предпазно заключване за деца

Програматорът е осигурен с предпазно заключване, който спира програмирането на готвенето и в последствие работата на фурната.

#### Задействане на заключването:

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

В този момент, заключването е задействано и след около 5 секунди дисплеят показва текущото време и символът „ключ“.

#### Деактивиране на заключването:

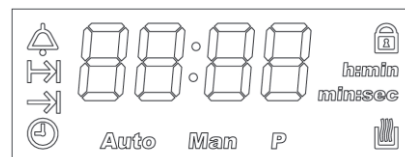
- Натиснете едновременно бутони (-) и (+) за около 8 секунди.
- На дисплея се показва **"OFF"**, отпуснете бутоните
- Натиснете бутон (+), на дисплея се показва **"ON"**

В този момент, заключването е деактивирано и след около 5 секунди дисплеят показва текущото време.

#### **Електронен сензорен програматор**

#### Настройване на текущото време

Когато фурната е включена към електрозахранването, на дисплеят мигат символа на часовник (⌚) и време „12:00“. При докосване на който и да е от контролите (+, - или **SELECT**) на дисплея се появява „MAN“ и тогава е възможно да се настрои времето със стъпка 5 секунди чрез натискане на - или +.



Meso i riba koji treba da se ispeku na roštilju bi trebalo da budu blago podmazani uljem, i uvek postavljeni na rešetku, koja potom sklizne u položaj bliže ili dalje od grejača, u zavisnosti od debljine mesa: tablica prikazana u nastavku daje neke primere za pečenje i postavljanje hrane. Vreme pečenja može da varira u zavisnosti od prirode hrane, njene ujednačenosti i zapremine.

#### **PEČENJE KOLAČA**

Cirkulacija vazduha u rerni obezbeđuje trenutnu i ravnomernu raspodelu toplote. Nije potrebno unapred zagrevati rernu. Međutim, za delikatna peciva rerna se može unapred zagrejati. Nekoliko tacni za pečenje se može staviti u rernu, vodeći računa da se ne koristi prva vodilica od vrha. Druge vrste hrane (riba, meso, itd.) se takođe može peći u isto vreme bez bilo kakve razmene ukusa i mirisa. Ovakvo višestruko pečenje je moguće jer, iako imaju različito vreme pečenja, temperatura pečenja različitih namirnica je ista.

#### **PEČENJE AU GRATIN**

Ovaj termin se odnosi na promenu koja se javlja na površini hrane koja je obično prethodno skuvana i kada se stavi u rernu ona postaje hrskava i zlatna. "Gnocchi alla romana", "polenta pasticciata", pirinač, lasanje, testenina, povrće u bešamel sosu su tipična jela za ovu vrstu pripremanja u rerni.

#### **ODMRZAVANJE**

Otapanje se odvija na sobnoj temperaturi uz prednost da može i brže. Deset sati, koliko je potrebno u frižideru su smanjeni na jedan sat za svaki kilogram mesa. Stavite upakovano meso na tacnu. Postavite je u rernu.

#### **VREME PEČENJA**

U tabeli su prikazani neki primeri podešavanja termostata i vremena pečenja. Vreme pečenja može da varira u zavisnosti od vrste hrane, ujednačenosti i zapremine. Sigurni samo da će Vam iskustvo brzo predložiti moguće varijacije u pogledu vrednosti datih u tabelama.

#### **Napomene:**

Za pečenje govedine, teletine, svinjetine i ćuretine sa kostima ili rolovanog pečenja, povećajte vreme u tabeli za oko 20 minuta.

Navodi u tabeli za upotrebu rešetki su najbolji u slučaju pečenja na nekoliko nivoa.

Vreme dato u tabeli se odnosi na pečenje samo jednog jela: za pečenje više vrsta jela, vreme pečenja mora biti povećano za 5- 10 minuta.

## ПЕЧЕНЈЕ

За idealno печenje, рерна мора бити претходно загрејана да би се unapred подесила температура печења. Samo vrlo masno meso se može peći u rerni koja je hladna.

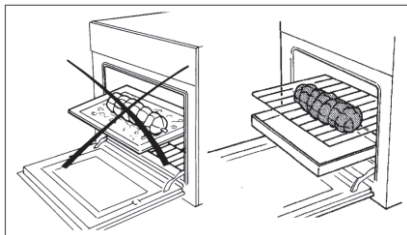
Nikada nemojte koristiti plitke sudove ili posude za sakupljanje prelivene tečnosti kao sudove za pečenje, kako bi se zidovi rerne što manje zaprljali; izbegavajte prskanje masnoće, ove tečnosti se brzo zapale, i stvara se dim.

Koristite duboko posuđe, po mogućstvu glineno, i postavite ga na rešetku na otprilike sredini rerne.

Tablica daje neke primere temperaturnih podešavanja i vreme pečenja. Vreme pečenja može varirati u zavisnosti od vrste hrane, ujednačenosti i zapremine. Sigurni smo da će Vam iskustvo brzo predložiti moguće varijacije u pogledu vrednosti, datih u tabelama, za vreme pečenja.

### Praktični saveti kako da uštedite energiju.

Rerna se može isključiti nekoliko minuta pre kraja pečenja: preostala temperatura je dovoljna da bi se pečenje privelo kraju. Vrata rerne otvarajte što je moguće ređe: da biste proverili progres pečenja, pogledajte kroz prozor vrata rerne (svetlo rerne je uvek uključeno).



### Opšti saveti:

Rerna nudi različite vrste zagrevanja.

- Tradicionalno zagrevanje za pečenje
- Ventilaciono zagrevanje za pečenje kolača, biskvita itd.

Ako izaberete ventilaciono zagrevanje, najbolja moguća upotreba bi trebalo da se stvori od njegove prednosti: da ispečete pečenje i kolače na različitim policama ili da spremite čitav meni štedeći vreme i energiju.

### Ventilatorsko zagrevanje:

Ova opcija stvara kontinuiran protok toplog vazduha, omogućavajući simultano kuvanje na dve police. Temperatura je niža nego kod tradicionalnog zagrevanja.

### Tradicionalno zagrevanje:

Ono je posebno prikladno za pečenje divljači, hleba i torti. Preporučljivo je staviti hranu u rernu kada je dostignut najviša temperatura pečenja tj. kada je isključena lampica termostata.

Времето може да се настрои впоследствие, чрез многократно натискане на **SELECT** докато символът  $\oplus$  мига и след това се процедира, както е описано по-горе.

### Основни бележки

- Ако текущото време се настройва по време, когато се изпълнява автоматична програма, то ще бъде анулирано.
- Възможно е да се промени интензивността на звуковия сигнал чрез многократно натискане на **SELECT** докато се появи набора на настройки на тона (**L1**, **L2** или **L3**) и с натискането на **+** или **-**.
- Ако не се изключи принудително, звуковият сигнал ще спре автоматично след около 7 минути.
- Максималното време за програмиране е 23 часа и 59 минути.
- Ако има прекъсване на електрическото захранване, всички програмирани настройки се анулират; когато се възстанови електрозахранването, дисплеят мига, показвайки „12:00“. За възстановяване на работния режим на уреда, настройте отново текущото време и програмата.

### Прозвъняващ таймер

За да използвате този таймер като обикновен, докоснете многократно **SELECT**, докато символът  $\triangle$  започне да мига. настройте желаното време чрез натискане на **+** или **-**; след около 5 секунди символът  $\triangle$  спира да мига и времето започне да тече обратно; за да смените времето или да го нулирате, натиснете **+** или **-**.

Когато времето изтече, за да изключите звуковия сигнал натиснете който и да от контролите.

Максималното време, което може да се настрои е 99 минути.

### Настройване на края на готвенето

За незабавно стартиране на готвенето и за настройка продължителността на готвене, процедирайте по следния начин:

- поставете ястието, което ще се готви във фурната и изберете желаната функция и температура от копчето за избиране на функцията и от термостата.
- докоснете многократно **SELECT**, докато символът  $\text{||}\Rightarrow\text{||}$  започне на мига и настройте времето за готвене с интервали от 5 секунди, натискайки **+** или **-**.

След няколко секунди отново ще се появи текущото време, а символите  $\text{||}\Rightarrow\text{||}$  и **AUTO** ще останат активни.

Оставащото време за готвене може да се провери посредством натискане на **SELECT** докато символът  $\text{||}\Rightarrow\text{||}$  се появи; времето може да се промени или нулира чрез натискането на **+** или **-**.

При изтичане на времето за готвене прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва автоматично, дисплеят показва „0:00“, а символът **MAN** мига върху дисплея. За изключване на звуковия сигнал натиснете който и да е от контролите; за повторно ръчно програмиране натиснете **SELECT**, символът **MAN** спира да мига и фурната може да бъде използвана отново.

### Настройване на началото и края на времето за готвене

За програмиране както на началото, така и на края на готвенето:

- докоснете **SELECT**, докато символът  се появи на дисплея, настройте времето за готвенето чрез натискане на + или - в рамките на 5 секунди;
- докоснете отново **SELECT**, докато символът  се появи на дисплея за настройка на края на готвенето;
- поставете ястието, което ще се готви във фурната и изберете желаната функция и температура от копчето за избиране на функцията и от термостата.

Готвенето ще стартира в момент, равен на края на готвенето минус времето за готвене. 5 секунди след като се освободят контролите, текущото време ще се появи на дисплея, а символите **AUTO** и  ще останат активни в старта на готвенето.

Когато изтече настроеното време за продължителността на готвене, чува се звук сигнал и фурната се изключва автоматично. За изключване на звуковия сигнал натиснете който и да е от контролите; за повторно ръчно програмиране натиснете **SELECT**. Символът **MAN** спира да мига и фурната може да бъде използвана отново.

За анулиране на програмирането, нулирайте времето за готвене.



### Предпазно заключване за деца

Електронният програматор има функция, която блокира фурната и програмните настройки.

**Активиране:** докоснете „+“ за около 5 секунди, след което се появява символа

**Забележки:**

- ако блокировката се активира, когато дисплеят показва текущото време и няма въведено програмиране (край на готвенето или начало и край на готвенето), фурната е заключена.
- ако блокировката се активира при работеща фурна или въведено програмиране (край на готвенето или начало и край на готвенето), заключването на фурната не позволява промяна на програмите.

**Анулиране на заключването:** докоснете „+“ за около 5 секунди

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако се получи прекъсване на електрическото захранване, след неговото възстановяване заключването ще бъде все още активно.

**Контролна светлина на терморегулатора**



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

### **Предпазен термостат**

Той прекъсва електрозахранването за предотвратяване на възможно прегряване, когато фурната не се използва правилно или при евентуална повреда на компонентите. Ако устройството се активира поради неправилна употреба, трябва само да изчакате докато фурната изстине преди да я използвате отново. От друга страна, ако това се дължи на повреда на някой от компонентите на фурната, трябва да позвъните на Сервиза за техническа помощ.

### **Охлаждащ мотор**

Някои фурни са съоръжени с мотор за охлаждане на вътрешните компоненти. Този мотор се включва автоматично, когато фурната се използва.

**Активiranje:** притиснете команду (+) u trajanju od 5 sekundi i pojaviće se simbol .

**Napomene:**

- Ako se zaključavanje aktivira a na ekranu stoji stvarno vreme bez podešenog programiranja (kraj pečenja ili početak i kraj pečenja), rerna je zaključana.
- Ako je aktivirano kada rerna radi ili kada je izabrano programiranje (kraj pečenja ili početak i kraj pečenja), zaključavanje sprečava promenu programiranja.

**Dezaktiviranje:** dodirnite команду (+) u trajanju od 5 sekundi.

**Napomena:** U slučaju nestanka el. energije: kada se ona ponovo uspostavi, blokada će i dalje biti aktivna.

**Svetlo termostata**



Uključuje se svaki put kada termostat deluje na stabilizovanje temperature pečenja u rerni i isključuje se kada rerna dostigne unapred podešeno vreme.

**Sigurnosni termostat**

Prekida napajanje kako bi se izbeglo prekomerno pregrevanje usled nepravilnog korišćenja uređaja ili mogućeg kvara komponenti. Ukoliko se ovaj uređaj aktivira usled nepravilnog rukovanja, treba samo da sačekate da se rerna ohladi pre ponovne upotrebe. Međutim, ako se aktivira usled kvara komponenti, morate se obratiti Servisu tehničke službe.

**Rashladni motor**

Neki modeli rerni imaju motor za hlađenje unutrašnjih komponenti. Ovaj uređaj se automatski aktivira prilikom svake upotrebe rerne.

### Tajmer zvučnog signala (zumera)

Da biste ga koristili kao jednostavan zumer, dodirnite komandu **SELECT** dok simbol  svetli, postavite željeno vreme pritiskom na tastere (-) i (+); nakon oko 5 sekundi simbol  prestaje da svetli i vreme počinje da se smanjuje; da biste promenili postavljanje vremena ili ga postavili na nulu pritisnite + ili -. Kada je vreme isteklo dodirnite bilo koju od komandi kako biste deaktivirali zvučni signal. Maksimalno vreme koje može biti postavljeno iznosi 99 minuta.

### Podešavanje kraja pečenja

Da biste odmah počeli sa pečenjem i automatski podesili vreme pečenja, postupite na sledeći način:

- Stavite jelo da se peče u rerni, i izaberite funkciju i željenu temperaturu, koristeći selektor funkcija i termostat.
- Dodirnite simbol **SELECT** više puta dok se svetleći simbol  ne pojavi i podesite vreme pečenja u roku od 5 sekundi pritiskom na taster + ili -.

Nakon nekoliko sekundi pojaviće se stvarno vreme i simboli  i AUTO će svetleti.

Preostalo vreme pečenja se može proveriti pritiskom na simbol **SELECT** dok je simbol  izabran ili promenjen ili postavljen na nulu pritiskom na + ili -.

Kada je pečenje završeno, oglašava se zvučni signal i rerna je automatski isključena, na ekranu je prikazano 0.00 i **MAN** svetli. Da biste deaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koju komandu; dodirnite **SELECT** da biste vratili programator na ručni režim rada, simbol **MAN** prestaje da svetli i rerna se ponovo može koristiti.

### Postavljanje početka i kraja pečenja

Da biste programirali i početak i kraj pečenja, postupite po sledećem:

- Dodirnite komandu **SELECT** dok se simbol  ne pojavi, podesite vreme pečenja pritiskom na (-) i (+) u roku od 5 sekundi.
- Dodirnite komandu **SELECT** dok je izabran simbol  da biste podesili kraj pečenja.
- Stavite jela da se peku u rerni, i izaberite funkciju i željenu temperaturu, koristeći selektor funkcija i termostat.
- Pečenje će početi od vremena za kraj pečenja minus vreme pečenja. 5 Sekundi nakon otpuštanja komandi, pojaviće se stvarno vreme i AUTO će ostati aktivno kao i simbol  na početku pečenja.

Kada je pečenje završeno, oglašava se zvučni signal i rerna se automatski isključuje. Da biste deaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koju komandu; dodirnite **SELECT** da biste vratili programator na ručno podešavanje, simbol **MAN** prestaje da svetli i rerna se ponovo može koristiti.

Da biste otkazali program, vreme kuvanja postavite na nulu.

### Bezbedonosna blokada

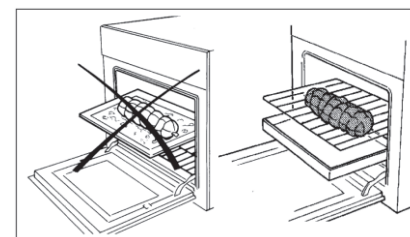
Programator ima bezbedonosnu funkciju koja zaključava rernu ili podešavanje programiranja. Zaključavanje ne radi kada je tajmer aktivan.

### 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 плитки 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 подсказе 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 приготвяне на кексове (торти), бисквити и подобни
- Ако се избере вентилационното загряване, препоръчително е да се използват възможностите му за готвене на меса и печене на кексове върху различни решетки или за приготвянето на комплексно меню с икономия на време и енергия.

#### Вентилационно загряване

По този начин се създава непрекъсната циркулация на горещ въздух, който позволява едновременно готвене върху повече скари. Температурите са по-ниски от традиционните.

#### Традиционно загряване

Подходящо е специално за готвене на дивечово месо, 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 сигналната лампа на терморегулатора угасне.



Месото и рибата, които ще се печат на грила трябва да са леко омаслени и винаги да се поставят върху решетката; тя трябва да бъде поставена върху най-близкия или върху най-отдалечения от грила водач 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.

### ПЕЧЕНЕ

Циркулацията на въздуха във фурната осигурява непрекъснатото и равномерно разпределение на топлината. Повече не е необходимо предварителното подгриване на фурната. Обаче, за по-специални печива фурната може да се подгрива.

Във фурната могат да се поставят повече тавички за печене, внимавайки да не се използва първата решетка, броейки от горе. Други видове храна (риба, месо и др.) могат да се готвят едновременно без придаване на миризми и вкусове.

Това множество готвене може да се изпълни защото, независимо, че имат различни времена за готвене, температурите на готвене на различните храни са еднакви.

### 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 със сос бешамел, са типичните ястия за този тип готвене.

### РАЗМРАЗЯВАНЕ

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

### 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 опитът скоро ще Ви подскаже възможните промени на стойностите, показани в таблицата.

### ЗАБЕЛЕЖКА:

- За готвене на печено говеждо, телешко, свинско и пуешко, с кокал или роле, добавете около 20 минути към времето, показано в таблицата.
- Индикацията, посочена в таблицата за използване на решетките, 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.

### Dezaktiviranje blokade:

- Istovremeno pritisnite tastere (-) i (+) u trajanju od oko 8 sekundi.
- Na ekranu se prikazuje 'OF'; otpustite tastere.

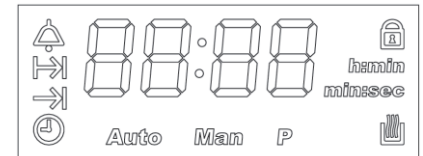
Pritisnite taster (+); na ekranu se prikazuje 'ON'.

U ovom momentu blokada je dezaktivirana i nakon 5 sekundi, na ekranu je prikazano stvarno vreme.

### Elektronski programator na dodir

#### Postavljanje stvarnog vremena

Kada je napajanje povezano, na ekranu svetli “12:00” i simbol . Dodirom na bilo koju od komandi, (+, - ili **SELECT**), pojavljuje se znak **MAN** i moguće je podesiti vreme pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 5 sekundi.



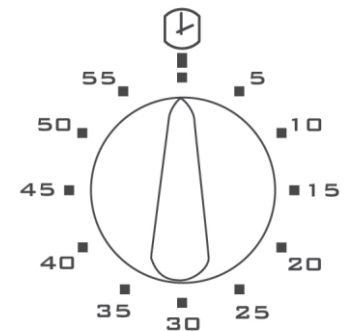
Naknadne korekcije vremena se mogu izvršiti ponovnim pritiskom na komandu **SELECT** sve dok symbol  svetli i podešavanjem vremena kao što je navedeno gore.

### Opšte napomene

- Podešavanje stvarnog vremena dok je automatski program aktivan će otkazati program.
- Jačina zvučnog signala može biti promenjena kada se više puta dodirne komanda **SELECT** dok se ne pojavi nivo podešavanja (**L1**, **L2** ili **L3**) i pritiskom tastera + ili -.
- Ukoliko nije dezaktiviran, zvučni signal se automatski prekida nakon oko 7 minuta.
- Maksimalno vreme programiranja iznosi 23 sata i 59 minuta.
- Ukoliko dođe do nestanka el. energije, sva podešena programiranja su otkazana; kada se el. energija ponovo uspostavi, displej svetli pokazujući 12.00. Da bi uređaj ponovo radio, resetujte trenutno vreme i bilo koji program.

### Tajmer

Da biste koristili tajmer morate da navijete zvučni signal okretanjem dugmeta na desno, u smeru kretanja kazaljke na satu, potom okretanjem unazad do željenog vremena (max. 60 minuta). Kada vreme istekne, oglasiće se zvučni signal. Ovo ne isključuje reru.

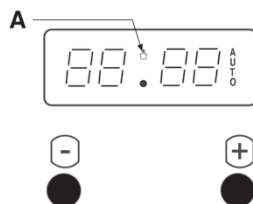




## Kraj pečenja sa dva elektronska tastera

### Podešavanje stvarnog vremena

Kada je uređaj priključen, ekran svetli prikazujući 0.00. Pritisnite oba tastera istovremeno i podesite stvarno vreme pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 4 sekunde: rena će nastaviti da radi u ručnom režimu rada, i može se koristiti bez bilo kakvog programiranja.



### Opšte napomene:

- Ukoliko nije deaktiviran (kao prema donjim instrukcijama), zvučni signal prestaje da se oglašava nakon 2 minuta.
- Bilo koje programiranje, opisano u nastavku, se aktivira 4 sekunde nakon podešavanja.
- Maskimalno vreme programiranja iznosi 23 sata i 59 minuta.
- Ukoliko dođe do nestanka el. energije, sva podešena programiranja su otkazana; kada se el. energija ponovo uspostavi, displej svetli prikazujući 0.00. Da bi uređaj ponovo radio, resetujte trenutno vreme i bilo koji program.

### Podešavanje kraja pečenja

Da biste odmah počeli sa pečenjem i automatski podesili vreme pečenja, postupite na sledeći način:

- Izaberite funkciju i željenu temperaturu koristeći funkciju selektora i termostata.
- Podesite vreme pečenja, pritiskom na tastere (-) i (+).
- Ekran će prikazati postavljeno vreme pečenja i simbol (A).

Da biste otkazali skup programa, postavite vreme pečenja na 0.00 i nakon što se stvarno vreme ponovo pojavi, pritisnite bilo koji taster da biste vratili ručno podešavanje i simbol (A) se isključuje.

Kada je pečenje završeno, oglašava se zvučni signal i rena se automatski isključuje; trenutno vreme će se ponovo pojaviti i (A) svetli.

Da biste deaktivirali zvučni signal, i vratili rernu u ručni režim rada, pritisnite bilo koji taster i simbol (A) nestaje.

### Bezbedonosna blokada

Programator ima bezbedonosnu funkciju zaključavanja koja sprečava programiranje pečenja i stoga i rad rerne.

### Aktiviranje blokade:

- Istovremeno pritisnite tastere (-) i (+) u trajanju od oko 8 sekundi.
- Na ekranu se prikazuje 'ON'; otpustite tastere.
- Pritisnite taster (+); displej prikazuje 'OF' i simbol "... ključa..."

U ovom momentu je blokada aktivirana i nakon 5 sekundi, na ekranu je prikazano trenutno vreme i simbol "... ključa..."

## Таблица на времето за готвене

| Вид храна                         | Ниво решетка | Температура на фурната °C | Време в минути         |
|-----------------------------------|--------------|---------------------------|------------------------|
| ОСНОВНИ ХРАНИ                     |              |                           |                        |
| Бавно изпичащи се                 | 2            | 220-MAX                   | в зависимост от к-вото |
| Бързо изпичащи се                 | 2            | 225-MAX                   | 50-60                  |
| Диви птици                        | 1            | 210-MAX                   | 150-180                |
| Домашни птици (пиле)              | 2            | 225-MAX                   | 50-60                  |
| Дивеч                             | 1            | 200-225                   | в зависимост от к-вото |
| Риба                              | 1            | 180-200                   | 20-25                  |
| СЛАДКИШИ                          |              |                           |                        |
| Коледен сладкиш                   | 1            | 160-200                   | 60-70                  |
| Сладкиш със сливи                 | 1            | 170-180                   | 90-100                 |
| Сладкиш с портокали               | 1            | 170-180                   | 80-100                 |
| Бисквити „Савоя“                  | 2            | 200                       | 40-45                  |
| Кроасани                          | 2            | 215-230                   | 35-40                  |
| Многолистно тесто                 | 2            | 215                       | 30-40                  |
| Пандишпанов сладкиш               | 2            | 200-215                   | 30-35                  |
| Целувки                           | 1            | 140                       | 60-80                  |
| Пасти от многолистно тесто с крем | 2            | 215-230                   | 30                     |
| Плодови торти без мая             | 2            | MAX                       | 30-35                  |
| Плодови торти с мая               | 2            | 230                       | 20-30                  |

| Вид храна         | К-во кг. | Ниво<br>решетка  | Температура<br>на фурната<br>°C | Предварител<br>но<br>загряване<br>в минути | Време<br>в минути |
|-------------------|----------|------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|-------------------|
|                   |          | 4<br>3<br>2<br>1 |                                 |                                            |                   |
| Телешки котлет    | 1        | 3-4              | 200                             | 5                                          | 8-10              |
| Агнешки котлет    | "        | "                | "                               | "                                          | 12-15             |
| Черен дроб        | "        | "                | "                               | "                                          | 10-12             |
| Смляно месо       | "        | "                | "                               | "                                          | 12-15             |
| Телешко сърце     | "        | "                | "                               | "                                          | 12-15             |
| Печено в плик     | "        | "                | "                               | "                                          | 20-25             |
| Половин пиле      | "        | "                | "                               | "                                          | 20-25             |
| Рибени филета     | "        | "                | "                               | "                                          | 12-15             |
| Пълнени<br>домати | "        | "                | "                               | "                                          | 10-12             |

### ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

**Важно:** Преди да извършите каквато и да е процедура по почистването и поддръжката на фурната, изключете фурната от електрическото захранване и я изчакайте да изстине.

#### 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 ако е необходимо с препарат, който се намира на пазара. Не използвайте никога абразивни тъкани или гъби, които могат да увредят непоправимо емайла. Контролният панел, дръжката и врътките на белите фурни трябва също да бъдат почиствани всеки път, за да се предотврати пожълтяването им във времето, причинено 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. За упорити 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 с топла вода, избягвайки използването на груби тъкани.

Фурна с медни повърхности: медните повърхности имат специална защита. За да поддържате повърхността в перфектен вид, препоръчваме използването на мека почистваща тъкан и неутрален препарат за деликатните повърхности, когато фурната е студена. Не използвайте никога абразивни средства.

### Programiranje kraja pečenja

Da biste odmah počeli sa pečenjem i automatski podesili trajanje, postupite na sledeći način:

- Izaberite funkciju i željenu temperaturu koristeći funkciju selektora i termostata.
- Pritisnite taster (2) i podesite vreme pečenja, pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 4 sekunde.

Aktuelno vreme će se ponovo pojaviti i svetla (A) i (AUTO) će ostati uključena. Preostalo vreme pečenja se može proveriti pritiskom na taster (2) ili se može promeniti ponavljanjem istog postupka.

Za bilo kakvo otkazivanje programiranog podešavanja, resetujte vreme pečenja na 0.00 i nakon što se trenutno vreme ponovo pojavi, pritisnite taster (4) da biste vratili ručno podešavanje. Kada je pečenje završeno, oglašava se zvučni signal i rena se automatski isključuje. Da biste deaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koji od tastera od (1) do (4). Da biste vratili programator na ručno podešavanje pritisnite taster (4).

### Podešavanje početka i kraja pečenja

Da biste programirali i početak i kraj pečenja, postupite po sledećem:

- Izaberite funkciju i željenu temperaturu koristeći funkciju selektora i termostata.
- Pritisnite taster (2) i podesite vreme pečenja, pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 4 sekunde.
- Pritisnite taster (3) i na isti način podesite vreme kada želite da se pečenje završi.

Stvarno vreme će se ponovo pojaviti i svetlo (AUTO), kada pečenje počne- svetlo (A) će ostati uključeno. Da biste otkazali programirano podešavanje, postavite vreme pečenja nazad na 0.00 i pošto se aktuelno vreme ponovo pojavilo, pritisnite taster (4) da biste vratili ručno podešavanje. Kada se pečenje završi, oglašava se zvučni signal i rena se automatski isključuje. Da biste deaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koji od tastera od (1) do (4). Da biste vratili programator na ručno podešavanje, pritisnite taster (4).

### Bezbedonosna funkcija zaključavanja (blokada za decu)

Programator ima bezbedonosnu funkciju zaključavanja koja sprečava programiranje pečenja i stoga i rad rerne

#### Aktiviranje blokade:

- Istovremeno pritisnite tastere (1) i (2) u trajanju od oko 8 sekundi.
- Na ekranu se prikazuje 'ON'; otpustite tastere.
- Pritisnite taster (+); displej pokazuje 'OF' i simbol "... ključa..."

U ovom momentu je blokada aktivirana i nakon 5 sekundi, na ekranu je prikazano trenutno vreme i simbol "... ključa..."

#### Dezaktiviranje blokade:

- Istovremeno pritisnite tastere (1) i (2) u trajanju od oko 8 sekundi.
- Na ekranu se prikazuje 'OF'; otpustite tastere.

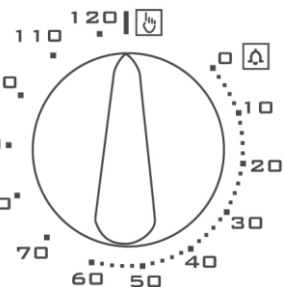
Pritisnite taster (+); na ekranu se prikazuje 'ON'.

U ovom momentu je blokada deaktivirana i nakon 5 sekundi, na ekranu je prikazano trenutno vreme.

### Tajmer za kraj pečenja

Tajmer za kraj pečenja može biti postavljen između 0 i 120 minuta, programira kraj pečenja i isključuje rernu.

Da biste ga koristili, prvo morate da okrenete dugme u smeru kretanja kazaljke na satu za jedan zarez do položaja . Potom, nastavljajući, navijajte buzer daljnjim rotiranjem dugmeta za skoro jedan kompletan obrt. Na kraju, idući unazad, podesite željeno vreme.

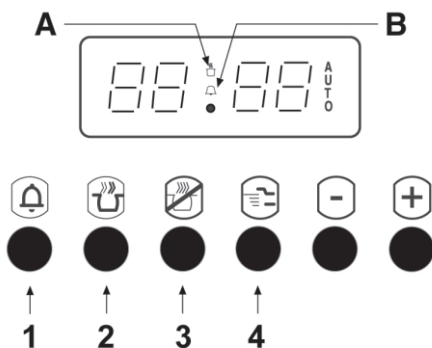


Kada je programirano vreme isteklo, oglašava se zvučni signal i u isto vreme rerna se automatski isključuje. Da biste koristili rernu sa ručnim podešavanjem, izuzimajući tajmer, postavite prekidač na njegov prvobitni položaj, okrećući ga u suprotnom smeru po jedan zarez, sve dok se referenca dugmeta ne poklopi sa simbolom  na komandnoj ploči.

### Elektronski programator sa 6 tastera

#### Podešavanje stvarnog vremena

Kada je priključen na izvor električne energije, ekran svetli pokazujući 0.00. Istovremeno pritisnite tastere (1) i (2) i podesite stvarno vreme, pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 4 sekunde rerna će nastaviti da radi pod ručnim režimom rada i može se koristiti bez bilo kakvog programiranja.



#### Opšte napomene:

- Između 22 časa i 6.00 sati ujutro, automatski je umanjena osveteljenost ekrana.
- Ukoliko nije deaktiviran (kao prema donjim instrukcijama), zvučni signal prestaje da se oglašava nakon 2 minuta.
- Bilo koje programiranje, opisano u nastavku, se aktivira 4 sekunde nakon postavljanja.
- Maskimalno vreme programiranja iznosi 23 sata i 59 minuta.
- Ukoliko dođe do nestanka el. energije, sva podešena programiranja su otkazana, kada se el. energija ponovo uspostavi, displej svetli pokazujući 0.00. Da bi uređaj ponovo funkcionisao, resetujte trenutno vreme i bilo koji program.

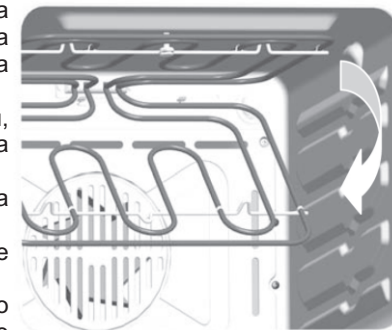
#### Tajmer zvučnog signala (zumer)

Da biste ga koristili kao jednostavan zumer, pritisnite taster (1) i programirajte željeno vreme, pritiskom na tastere (-) i (+) u okviru od 4 sekunde; pojaviće se stvarno vreme i simbol (B) će se aktivirati. Da biste deaktivirali zvučni signal, pritisnite bilo koji od tastera od (1) do (4); simbol (B) je deaktiviran.

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

#### Фурни с възможност за спускане на горния нагревател с цел почистване

1. Внимание: уверете се, че органите за управление са на позиция “OFF” (т.е. са изключени) и изчакайте нагревателят да изстине.
2. Придържайте предната част на нагревателя, докато развие накатената цилиндрична гайка на фиксиращите винтове.
3. Спуснете внимателно предната част на нагревателя, докато позволява движение.
4. По време на почистването избягвайте упражняването на сила върху нагревателя.
5. Когато почистването завърши, внимателно отстранете всички остатъци от почистващите препарати и водата от нагревателя.
6. Внимателно повдигнете предната част на нагревателя и затегнете накатената цилиндрична гайка на фиксиращите винтове.

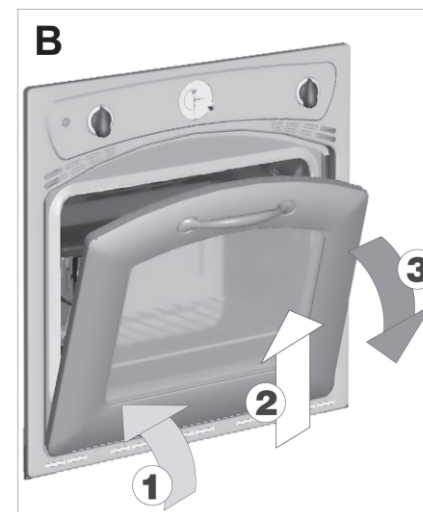
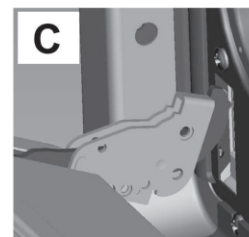
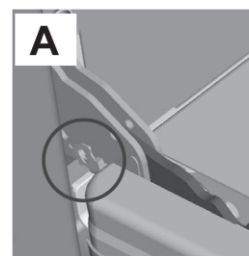


**⚠ НЕ ИЗПОЛЗУВАЙТЕ НИКОГА ФУРНАТА СЪС СПУСНАТ НАГРЕВАТЕЛ !**

#### Почистване вратата на фурната

##### Откачване на вратата

1. Отворете напълно вратата на фурната
2. Повдигнете U-болтовете в долната част на пантите (фиг.А). По този начин пружините на пантите са блокирани. Чрез затваряне на вратата, следвайки последователността 1, 2 и 3 на фиг. В, тя може да се извади от фурната (фиг. С).

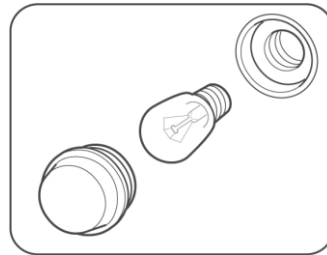


За да монтирате отново вратата, изпълнете гореописаните операции в обратна последователност.

Всички стъкла, използвани в този уред, са преминали специална обработка за обезопасяване. В случай на счупване, стъклото се раздробява на малки квадратни и гладки парченца, които не са опасни поради това, че не са остри. Моля внимавайте и избягвайте термичните шокове за стъклените повърхнини, например, никога не започвайте почистване, когато те са горещи.

### 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 (300° C/ E14). Монтирайте отново плафониерата и свържете фурната към електрическото захранване.



### Каталитични самопочистващи се панели ( опция )

В някои модели фурни могат да се монтират каталитичните самопочистващи се панели, покриващи стените на муфела. Те могат да се закупят от Вашия търговец или Сервизен център.

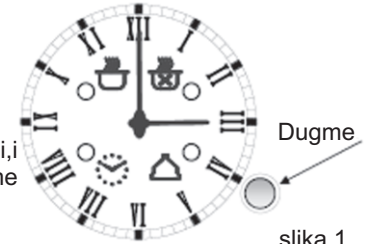
Тези специални панели, които трябва да се фиксират към страничните и задната стени, са покрити със специален микропорест каталитичен емайл, който постепенно окислява и изпарява маслените и мазните пръски, като ги отстранява по време на готвене при температура над 200°C. Ако фурната не е чиста след готвене на много мазна храна, оставете я да поработи на най-високата температура толкова дълго, колкото е необходимо, за да се почисти (макс. 1 час). Самопочистващите се панели не трябва да се мият нито да се почистват с абразивни продукти, съдържащи киселини или основи, а само редовно да се изтриват с тъкан, напоена с вода.

U ZAVISNOSTI OD MODELA, RERNA MOZE IMATI JEDNU OD SLEDECIH KOMPONENTI:

### Mehanički Programator

#### Podešavanje vremena

Pritisnite dugme sve dok  svetlo ne počne da svetli, i okretanjem dugmeta vršite podešavanje. Pritiskom na dugme potvrđujete promene.



slika.1

#### Opšte informacije

- ukoliko nije deaktivirano (kao po instrukcijama dole), zvono prestaje da zvoni posle jednog minuta.
- da bi poništili podešavanja, držite dugme pritisnutim u trajanju od 3 sekunde, i svetlo će se ugasi
- najkraće vreme programiranja je 2 minuta
- ukoliko dođe do nestanka struje, sva prethodna podešavanja ostaju memorisana, i sa povratkom struje počinje da treperi  svetlo. Pritisnite dugme, i kada se završi programirano podešavanje, resetujete vreme.

#### Tajmer (maksimum 180 minuta)

Da bi koristili zvono, pritisnite dugme dok se ne upali  svetlo, i okretanjem dugmeta u roku od 10 sekundi podesite željeno vreme; trenutno vreme će se pojaviti i svetlo  će ostati upaljeno. Da bi proverili podešavanja, pritisnite dugme sve dok  svetlo ne počne da treperi. Da bi isključili zvono, pritisnite dugme u trajanju od 3 sekunde (svetlo  će se ugasi)

#### Podešavanje vremena kraja pečenja (maksimum 15 sati)

Da bi počeli sa spremanjem hrane i automatskim podešavanjem vremena ,partite sledeću proceduru:

- odaberite funkciju i željenu temperaturu kroz birač funkcija i termostat
- pritisnite dugme sve dok se  svetlo ne upali, okretanjem u roku od 10 sekundi odaberite vreme trajanja pečenja
- potvrdite pritiskom na dugme. Pojaviće se trenutno vreme i ostaće upaljeno  svetlo.

Kraj pečenja možete proveriti pritiskom na dugme dok ne počne da treperi  svetlo.

Na kraju pečenja zvono i rerna se isključuju automatski; da isključite zvono, pritisnite dugme, svetlo se gasi i rerna prelazi normalni režim rada.

#### Podešavanje početka i kraja pečenja

Da bi podesili početak i kraj pečenja, partite sledeću proceduru:

- odaberite funkciju i željenu temperature kroz birač funkcija i termostat
- pritisnite dugme sve dok se ne upali  svetlo i u roku od 10 sekundi okretanjem dugmeta odaberite početak pečenja (maksimum 12 sati od trenutnog vremena)
- ponovnim pritiskom na dugme upaliće se  svetlo i u roku od 10 sekundi odaberite vreme kraja pečenja; potvrdite pritiskom na dugme

Trenutno vreme će se ponovo pojaviti, a svetla  i  će ostati uključena.

Za proveru podešavanja pritisnite dugme jednom.

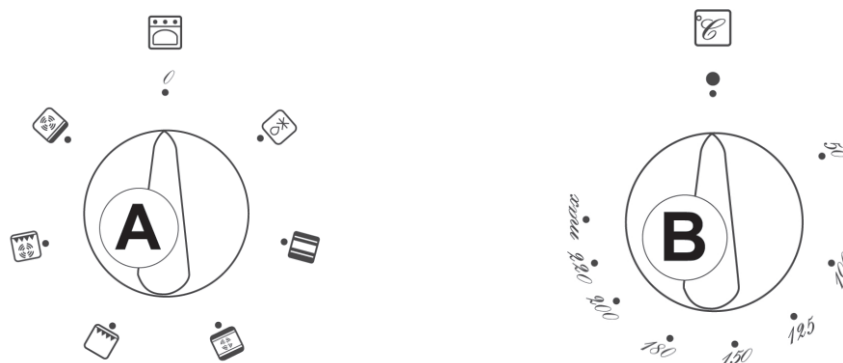
Sa početkom pečenja, svetlo  se gasi; na kraju se oglašava zvono i rerna se isključuje automatski. Za isključivanje zvona, pritisnite dugme,  svetlo se gasi i rerna prelazi u normalan režim rada.

Maksimalno vreme programiranja zavisi od dužine trajanja pečenja i iznosi 15 sati (npr. Podešavanjem odloženog starta od 12h, maksimalno trajanje spremanja hrane je 3 sata)

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Tatseri prekidača A i termostata B omogućavaju odabir različitih funkcija rerne i izbor različitih temperatura koje su najprikladnije za pripremu hrane. Kod nekih modela, dugmići su uvučeni: pre biranja, pritisnite kako bi se pojavili i ponovo ih pritisnite kako bi se uvukli.

Kada rerna radi, lampica ostaje uključena.



### Oтапанje



Zadnji ventilator je uključen: pokretanjem vazduha u rerni, pomaže brzom otapanju zamrznute hrane. Ni jedan grejni element nije uključen.

### Tradicionalno kuvanje/ pečenje:



Gornji i donji grejač su uključeni. Temperatura se može podesiti na čitavu skalu termostata.

### Konvekcino/ konduktorsko pečenje



Gornji i donji grejači, ventilator su uključeni. Temperatura se može podesiti na čitavu skalu termostata.



Uključen su gornji grejač i pozadinski ventilator. Temperatura se može podesiti na čitavu skalu termostata.

### Gril:



Uključeni je grejač grila. Podesite temperaturu termostata na 200°C.



Uključen je grejač grila i pozadinski ventilator. Podesite temperaturu termostata na 200°C.

Vrata rerne moraju biti zatvorena prilikom svakog tipa pripremanja hrane.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖА

### Електрическо свързване

 Изключете електрическото захранване преди каквато и да операция по монтажа на фурната

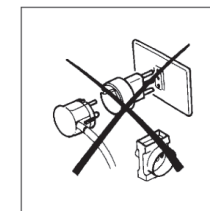
Фурните са съоръжени с трижичен захранващ кабел и са годни да работят с променлив ток и напрежение обозначено върху табелката с данните за уреда в края на книжката с инструкциите и върху уреда. Заземяващият проводник е маркиран със жълто/зелен цвят.

### 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 еднополюсен ключ преди уреда, годен да понесе товара, с минимално разстояние между контактите от 3 мм ( заземяващият проводник не трябва да се прекъсва от ключа )

Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали:

- електромерът, предпазителът, захранващата линия и контакта са подходящи да понесат изисквания товар (вижте табелата с данните).
- захранващата система е правилно заземена съгласно действащите нормативи.
- контактът или еднополюсният ключ 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 адаптори или шунтове, тъй като те могат да предизвикат презагряване или горене



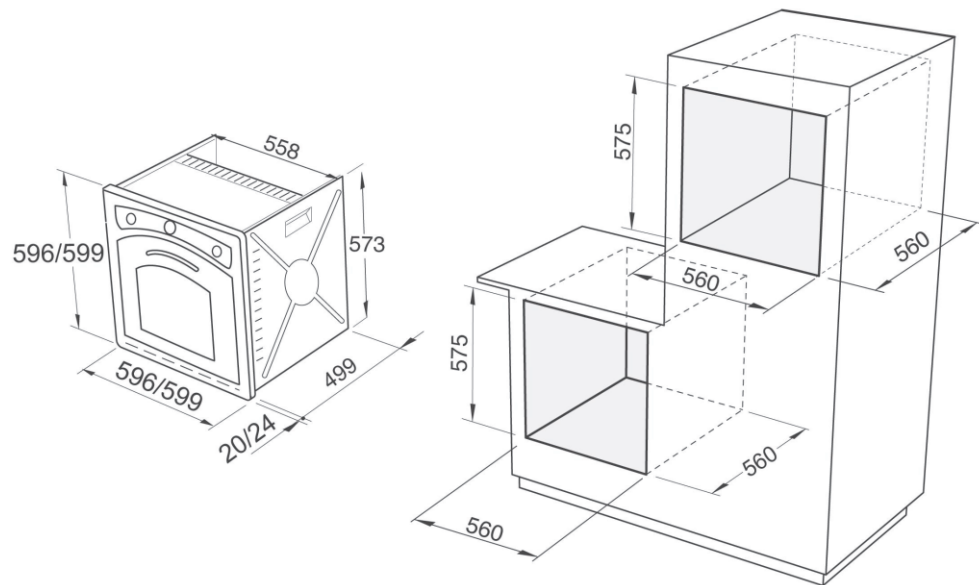
В случаите, в които се монтира също и плот над фурната, плотът и фурната трябва да се свържат отделно към електрическото захранване, както по причини на безопасността, така и за по-лесното изваждане на фурната.

След извършване на свързването, включете отново електрическото захранване, след като фурната е била поставена на мястото и.

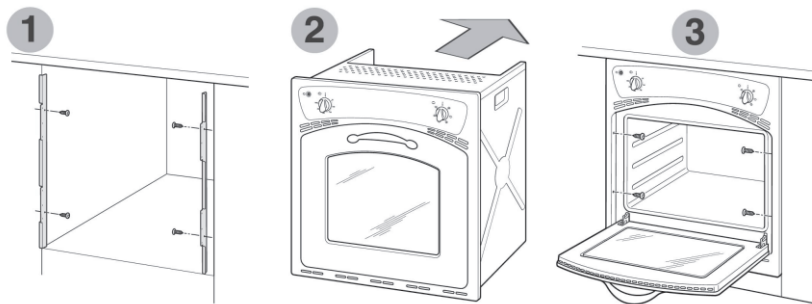
**Производителят не отговаря за никаква директна или недиректна повреда, причинена от неправилно инсталиране или свързване. Поради това е необходимо всички операции по монтажа и свързването да се извършват от квалифициран персонал, в съответствие с действащите местни и общи нормативи.**



## Вграждане и монтаж към кухненския шкаф



- 1 - Фиксирайте двата метални монтажни носача от страни на шкафа, използвайки доставения винт. Уверете се, че долната част на носачите е изравнен с основата на шкафа.
- 2 - 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.
- 3 - Отворете вратата и фиксирайте фурната с останалите доставени 4 винта.



Уверете се, че фурната е фиксирана стабилно, както е показано, и че електрическите части са изолирани така, че не влизат в контакт с металните части. В допълнение, лепилото, което свързва ламината към кухненския шкаф трябва да е устойчиво на температура не по-ниска от 90°C, за да се избегне деформацията и разлепването на повърхността.

## OPŠTA UPOZORENJA

Uvaženi potrošaču,

Hvala Vam što ste izabrali naš proizvod. Ovaj uređaj je jednostavan za upotrebu. Pažljivo pročitajte ovu Brošuru sa uputstvima pre montiranja i korišćenja uređaja. Brošura sadrži pravilne metode za optimalno montiranje, upotrebu i održavanje uređaja.

Ovaj uređaj je namenjen za pečenje i zagrevanje hrane. Nemojte ga koristiti u druge svrhe.

- ⚠ Vrlo je važno da sačuvate ovu Brošuru sa uputstvima o uređaju u slučaju da uređaj dajete trećem licu.
- ⚠ Ovaj uređaj je namenjen za neprofesionalnu upotrebu od strane pojedinaca u kućnim uslovima. Uređaj treba da koriste odrasli i stoga, da drže decu podalje od uređaja kako se ne bi igrala sa njim. Prednji dostupni delovi se mogu jako zagrejati tokom upotrebe. Pazite na decu i osobe sa drugačijim potrebama kako ne bi dodirivali vruće delove i da ne bi bili u blizini dok uređaj radi.
- ⚠ Montiranje uređaja treba da obavi kompetentno i stručno lice, koje je upoznato sa aktuelnim propisima o montiranju.

Korisnik ne sme sam da menja kabal uređaja. Za zamenu pozvati kvalifikovano lice.

Nikada ne prekrivajte rernu čaršafima ili aluminijumskom folijom, kako se otvori ne bi zatvorili tj. da ne bi došlo do regularne promene toplotne razmene, što za posledicu može imati oštećenje emajla.

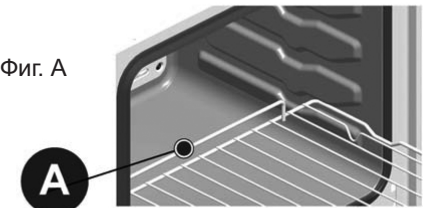
- ⚠ **VAŽNO:** Prednji dostupni delovi postaju jako vrući. Decu bi trebalo držati dalje od rerne dok se ne ohladi. Vodite računa da ne dodirujete grejne elemente unutar rerne.
- ⚠ **VAŽNO:** Vodite računa o prednjem delu rerne: prilikom otvaranja vrata mogu izaći vruć vazduh i para.

Pre prve upotrebe rerne, sa vrata rerne mora biti uklonjen zaštitni sloj. Rerna se mora zagrejati prazna i to na maksimalnoj temperaturi u trajanju od oko 45 minuta (radi eliminacije neprijatnih mirisa i dima izazvanog ostacima od proizvodnje.) Potom, unutrašnjost rerne očistite sapunicom i dobro isperite ne koristeći preveliku količinu vode, koja bi, u suprotnom, mogla da prodre i oštetiti unutrašnje komponente.

### ⚠ Rešetke za roštilj

**VAŽNO:** Kako bi sistem protiv pomeranja dobro radio, prvo ubacite deo "A" držeći ga okrenutim na gore, kao što je prikazano na slici.

Фиг. А



Za bilo kakve popravke, uvek kontaktirajte ovlašćeni tehnički servis i tražite originalne delove. Popravke, obavljene od strane nestručnog lica, mogu dovesti do oštećenja.

Pre napuštanja fabrike, uređaj je testiran i podešen od strane eksperata i stručnog kadra kako bi se dobili najbolji funkcionalni uslovi rada.

Sve popravke ili podešavanja koja se potom jave, zahtevaju da ih stručno lice obavi s punom pažnjom.

Stoga, mi Vam preporučujemo da se uvek obratite prodavcu kod kog ste kupili uređaj ili našem najbližem servisnom centru, naznačavajući problem i model svog uređaja.

Molimo Vas da zapamtite da se originalni rezervni delovi mogu naći jedino u našim tehničkim servisnim centrima za potrošače.

Ne ostavljajte ambalažu nezaštićenom, zbog dečije bezbednosti i zbog zaštite čovekove sredine; odložite je samo na mestu gde se vrši diferencijacija otpada.

Ovaj uređaj odgovara propisima EU

- 2006/ 95/ EC (nisko voltažna oprema)
- 2004/ 108/ EC (elektromagnetska kompatibilnost)
- 89/ 109/ EC (Komponente koje ulaze u kontakt s hranom)
- 2002/ 96/ EC (Otpad električne i elektronske opreme) (WEEE).
- 2005/ 32/ EC (EuP) (energetsko upotrebnii proizvodi)

#### Sadržaj:

Važna upozorenja  
Uputstvo za upotrebu  
Uputstva za pripremu hrane  
Čišćenje i održavanje  
Uputstva za ugradnju  
Tehnički podaci

#### Мощност на наличните нагревателни елементи:



(горен нагревател+грил) 800 + 1800W



(долен нагревател) 1000W

#### Електрическа крушка:



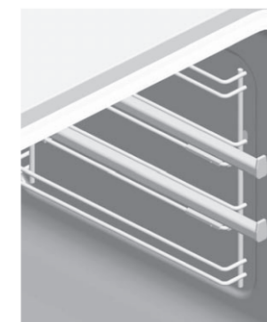
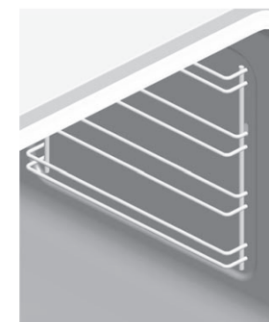
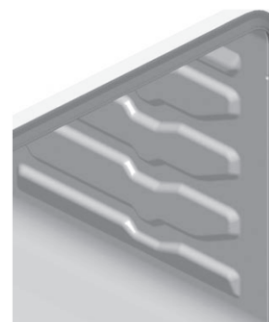
25W (max)

#### Работен капацитет на фурната:

58л

56л

53л



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.

### Почитувани клиенти,

Ви благодариме што го одбравте нашиот производ. Се надеваме дека ќе одговори на вашите потреби. Внимателно следете ги препораките кои се дадени во оваа книшка, за вашиот апарат да работи ефикасно. Не се двоумете да не побарате за било каква потреба. Ние сме веднаш до Вас, да ви помогнеме за било каква информација за сите производи од марката "NARDI"

### POSTOVANI KORISNICI

Zahvaljujemo vam sto ste izabrali nas proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se dace isti da odgovori vasim potrebama i zahtevima. Kada god smo vam potrebni ne dvoumite se potrazite nas. Mi cemo uvek biti uz vas kada god vam je potrebno za saradnju i za pruzanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode NARDI.

**Моќност на грејните елементи**

(орен+решетка) 800 + 1800W



(долен) 1000W



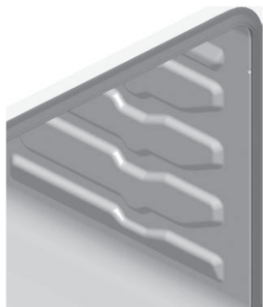
25W (max)

**Капацитет за работа на фурната:**

58lt

56lt

53lt



Симболот  обележан на уредот, или обележан на неговата документација, покажува дека тој уред не смее да се третира како домашен отпад. Наместо тоа тој уред треба да се предаде во најблискиот пункт за рециклирање на електрички и електронски уреди. Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина.

Пред да се пушти од фабрика овој уред е проверен и подготвен од стручно лице и специјализиран персонал за да даде најдобри резултати при работата. Ако се потребни поправки или прилагодување треба да се извршат со најголема грижа и внимание. Поради оваа причина Ви препорачуваме секогаш да контактирате со дистрибутерот каде сте го купиле уредот или во нашиот најблизок сервисен центар за клиенти, наведувајќи го видот на проблемот и моделот на вашиот уред. Не заборавате дека оригиналните резервни делови можат да се најдат само во нашите сервисни центри за клиенти. Немојте да го фрлате уредот невнимателно, поради безбедност и на децата и на околината.

Овој апарат е во согласност со следните Директиви

2006/95/EC (опрема за низок напон)

2004/108/EC (електромагнетска компатибилност)

89/109/EC (елементи наменети во контакт со храна)

2002/96/EC (WEEE).

2005/32/CE (EuP).

Ви благодариме што сте го купиле овој производ. Овој уред е лесен за употреба; сепак прочитајте го прирачникот внимателно пред монтирање и користење на уредот. Ќе ги најдете точните индикации за најдобро монтирање, употреба и одржување на производот.

Овој производ е наменет за готвење и загревање на храна. Не користете го за друга намена.

- ⚠ Многу важно е да го чувате го прирачникот заедно со уредот во случај да го дадете на некој друг.
- ⚠ Овој уред е дизајниран за непрофесионална употреба од приватни поединци дома. Мора да го користат совесни возрасни луѓе и да не се дозволуваат децата да играат со уредот. Предните достапни делови од фурната може да се прегреат при работата.
- ⚠ Внимавајте на децата и на несамостојните лица кога работи уредот да не ја допрат топлата површина и да не се наоѓаат во близина кога уредот се користи.

Производот мора да го монтира единствено компетентни и обучени лица кои ги познаваат правилата и одредбите кои се на сила.

Корисникот не смее да го менува напојниот кабел. За менување контактирајте само квалификуван инженер. Никогаш не обложувајте ја фурната со алуминиумска фолија ниту за затворање на отворите, ниту за менување на размена на топлинската енергија, бидејќи ќе настане оштетување на емајлот.

- ⚠ ВАЖНО: Кога е вклучена фурната, достапните делови може да се вжештат при користењето на апаратот. Тргнете ги децата настрана. Не допирајте ги грејните елементи на фурната.
- ⚠ ВАЖНО: внимавајте на предната површина на фурната. Излегува пара.

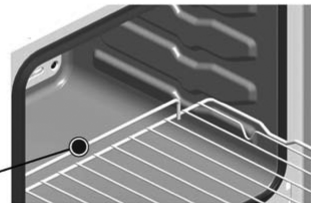
#### ГЕНЕРАЛНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

Пред да ја користите фурната првпат, мора да се отстрани секоја заштитна лента, да се загрее фурната, празна до максимална температура околу 45 минути (да се отстранат мирисите и чадот кои заостануваат од процесот на производство). Потоа исчистете ја фурната темелно со вода и сапун и добро исплакнете без многу вода, за да не навлезе во внатрешните делови.

- ⚠ Решетки за скара  
Важно: за да работи правилно системот против накусување, ставете го првиот дел "А" за да го држи како што е показано на сликата.

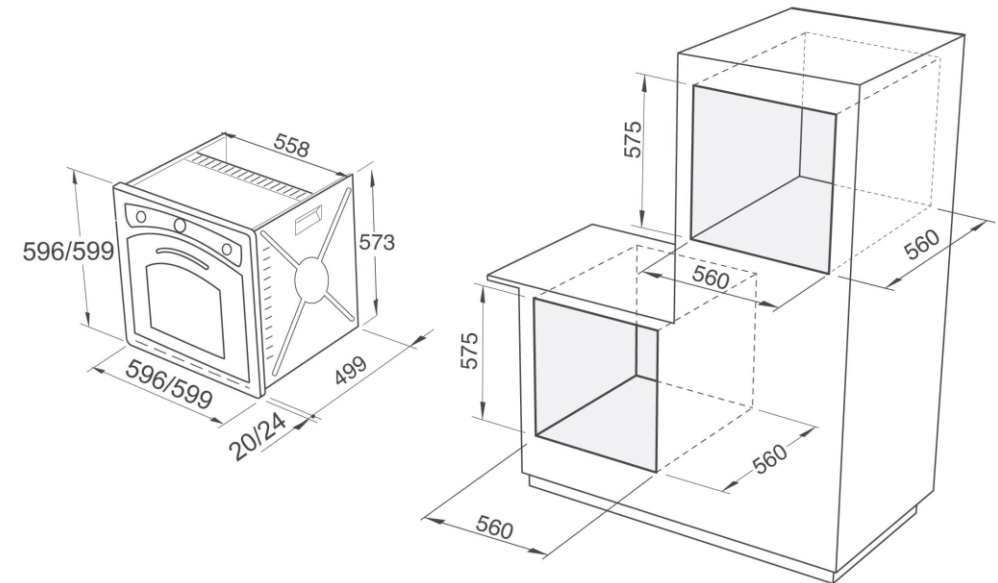
Фиг. А

А

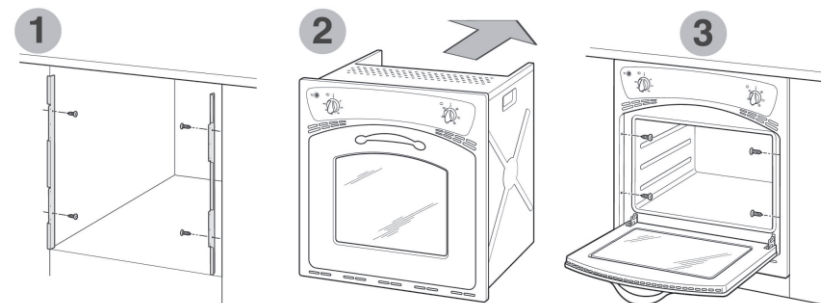


За сите поправки контактирајте со техничкиот сервисен центар за клиенти и побарајте оригинални резервни делови. Поправки кои ги вршат необучени лица може да направат оштетување на уредот.

#### Вовлекување и фиксирање на единицата:



1. Фиксирајте ги металните држачи од страните на единицата со помош на дадените навртки. Проверете дали долниот дел е израмнет со основата на вдлабнатината.
2. Ставете ја фурната во вдлабнатината со основата и туркајте со страничните делови се додека не се вовлече.
3. Отворете ја вратата и фиксирајте ја фурната со дадените навртки.



Внимавајте фурната да фиксирате на сосема цврст начин, како што е показано, и да ги изолирате електричните елементи за да се одбегне можен контакт со металните делови. Понатаму, спојката која ги поврзува свитканите делови на мебелот треба да издржи температура не пониска од 90 °C за да не настанат деформации и одлепување на површината.



## Електрично поврзување



### Исклучете ја струјата пред секоја операција

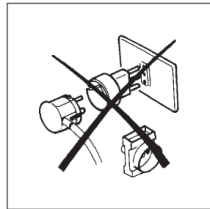
Апаратите имаат три-полен кабел за напојување и работат на наизменична струја и монофазна волтажа која е наведена на етикетата за карактеристиките за производот која се наоѓа на крајот на овој прирачник и на производот. Заземјувањето на кабелот е обележано со боите жолта/зелена.

## ПОВРЗУВАЊЕ НА НАПОЈНИОТ КАБЕЛ СО СТРУЈА

Поврзете го кабелот за напојување од фурната во приклучок кој е соодветен за напојувањето наведено на етикетата за карактеристиките за производот на производот. Во случај на директно поврзување со струјата (кабел без приклучок), потребно е да се стави соодветен повеќеполарен прекинувач пред уредот, со минимум отвор меѓу контактите од 3 мм (жицата за заземјување не треба да е прекината од прекинувачот).

Пред да поврзете со струја, проверете:

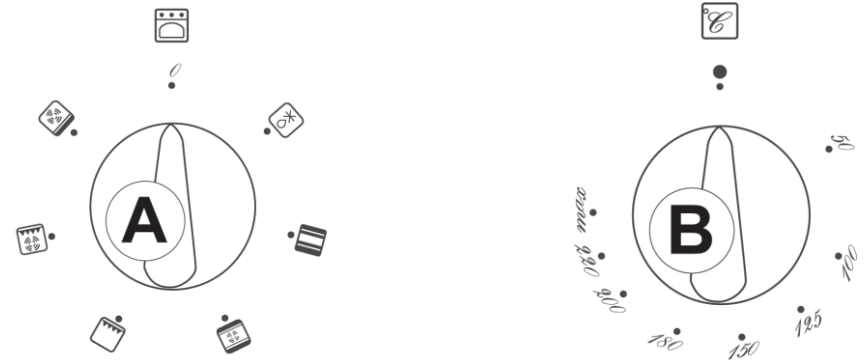
- дали електричниот бројач, сигурносниот вентил, напојувачката линија и штекерот се соодветни да го издржат максималното напојување кое се бара (видете ја етикетата за карактеристиките за производот).
- дали напојувачкиот систем е правилно заземјен, според важечките одредби.
- штекерот или повеќе-поларниот прекинувач може лесно да се дофатат по инсталирањето на фурната
- откако сте поврзале со струјата, внимавајте напојниот кабел да не е во контакт со делови кои се подложни на загревање.
- никогаш не користете адаптери, приклучоци за паралелно вклучување бидејќи можат да предизвикаат прегрејување или пожар.



Произведувачот не сноси одговорност за директна или индиректна штета предизвикана од неправилна инсталација или поврзување. Затоа сите потребни операции при инсталирањето и поврзувањето треба да ги извршат квалификувани лица во согласност со важечките локални и општи одредби.

Копчето за бирање **A** и термостатот **B** се користат да одберете од разните функции на фурната и да ја одберете температурата на печење која најмногу одговара на храната која се готви. Кај некои модели, копчињата се вовлечени; пред да изберете, мора да притиснете за да се појават а потоа да притиснете да ги вовлечете.

Кога работи фурната сијаличката постојано свети.



## Одмрзнување



Задниот вентилатор е вклучен и со движење на воздухот во фурната, помага да се одмрзне храната побргу. Не се вклучени грејачите.

## Традиционално печење



Горниот и долниот греен елемент се вклучени. Температурата се прилагодува на целата скала на термостатот.

## Конвекционо печење



Горниот и долниот грејач и задниот вентилатор се вклучени. Температурата може да се прилагоди на целата скала на термостатот.



Долниот грејач и задниот вентилатор е вклучени. Температурата може да се прилагоди на целата скала на термостатот.

## Печење на решетките



Грејниот елемент на решетката е вклучен. Прилагодете ја температурата до 200°C на термостатот.



Грејниот елемент и задниот вентилатор се вклучени. Прилагодете ја температурата на 200°C на термостатот

**Вратата на фурната мора да биде затворена за сите начини на печење.**

## ВО ЗАВИСНОСТ ОД МОДЕЛОТ, ФУРНАТА МОЖЕ ДА ИМА ЕДЕН ОД СЛЕДНИТЕ ЕЛЕМЕНТИ

### Часовник на прилагодување

#### Прилагодување на тековното време

Притиснете го копчето се додека трепка  светилката и за 11 секунди прилагодете го времето со вртење на копчето. Притиснете повторно за да потврдите.



слика 1

### Општо

Ако не се деактивира (како што е покажано во упатствата подолу), свонењето престанува по 1 минута.

За да откажете прилагодување кое е програмирано, држете го копчето притиснато околу 3 секунди и светилката ќе се исклучи.

Минималното време на програмирање е 2 минути.

Доколку дојде до прекин на електричната енергија, сите програмирања остануваат меморирани и кога ќе се воспостави повторно електричното снабдување, светилката свети. Притиснете го копчето и кога прилагодувањето кое е програмирано ќе заврши, ресетирајте го тековното време.

### Одбројувач со свонење (макс 180 минути)

Да го користите своното, притиснете го копчето се додека трепка  светилката и прилагодете го саканото време со вртење на копчето за помалку од 10 секунди. Тековното време повторно ќе се појави и  светилката останува вклучена. Да го проверите меморираното прилагодување, притиснете го копчето се додека  свети светилката.

Да го деактивирате своното, притиснете го копчето околу 3 секунди (светилката  се исклучува).

### Прилагодување крај на времето на печење (макс 15 часа)

Да започнете со печењето веднаш и автоматски да го прилагодите времето на печење, следете ја следнава постапка:

- Одберете функција и саканата температура со селекторот за бирање функции и термостатот.
- Притиснете ги копчето се додека  светилката трепка, свртете за помалку од 10 секунди да го одберете крајот на времето на печење.
- Потврдете со притискање на копчето. Тековното време повторно ќе се појави и светилката  останува вклучена. Да го проверите крајот на времето на печење, притиснете го копчето се додека свети  светилката.

На крајот на времето за печење, се слуша своното и фурната се исклучува автоматски.

Да го деактивирате своното, притиснете го копчето, светилката  се исклучува и фурната се враќа во мануелна функција.

### Прилагодување на почетокот и крајот на печење

Да го прилагодите почетокот и крајот на времето на печење, постапете според следната постапка:

- Одберете функција и саканата температура со селекторот за бирање функции и термостатот
- Притиснете ги копчето се додека  светилката трепка, свртете за помалку од 10 секунди да го одберете почетокот на времето на печење (максимум 12 часа од тековното време)
- Притиснете ги копчето повторно се додека  светилката трепка, свртете за помалку од 10 секунди да го одберете крајот на времето на печење, потврдете со притискање на копчето. Тековното време повторно ќе се појави  и  светилката останува вклучена. Да го проверите меморираното прилагодување, притиснете го копчето еднаш.

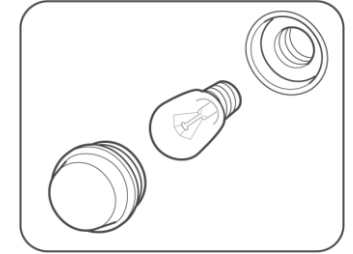
На крајот на почетокот на времето за печење,  светилката се исклучува; на крајот се слуша своното и фурната се исклучува автоматски.

Да го деактивирате своното, притиснете го копчето,  светилката се исклучува и фурната се враќа во мануелна функција

Максималното време на програмирање т.е. вкупниот број на часови на одложување плус времето на печење е 15 часа. (на пример, прилагодување на одложено 12 часа а максимум време на печење 3 часа.

### Заменување на сијаличката во фурната

Штом фурната ќе ја исклучите од струја, одвртете ја стаклената заштита и сијаличката, заменете ја со друга соодветна за висока температура (300°C / E14). Вратете ја стаклената заштита и приклучете ја фурната.



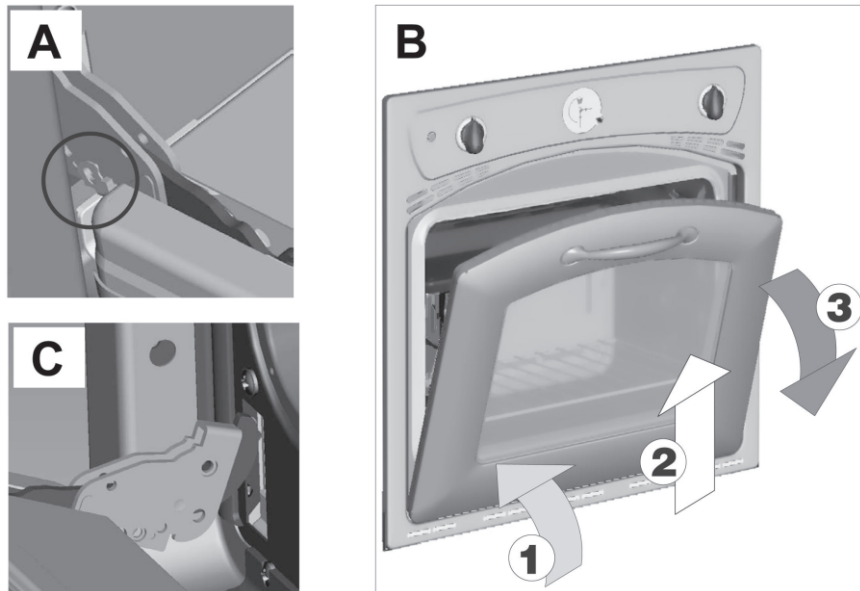
### Каталитички само-чистечки панел плочи (изборни)

Каталитичките само-чистечки панел плочи кои ги покриваат сидовите на фурната може да се монтираат во сите наши рерни. Овие специјални панел плочи кои се фиксираат на страните и на задните сидови се покриени со специјален микропорозен каталитички емајл, кој постепено оксидира, ги испарува маснотиите и ги елиминира при печењето над 200°C. Ако фурната не се исчисти по печењето на многу мрсна храна, нека работи на најјака температура додека е потребно да се исчисти (максимум 1 час). Само-чистечките панел плочи не смеат да се мијат или чистат со абразивни средства кои содржат киселини или алкалии, туку редовно да се четкаат со крпа натопена со вода. Овие панел плочи може да се купат во најблискиот дистрибутер или сервисен центар

### Чистење на вратата на фурната

1. Оставете ја широко отворена вратата
2. Подигнете ги У навртките, комплетно завртете ги до каде можат најдалеку да се придвижат кон надвор. (слика. А).

Свртете ја вратата кон затворена позиција се додека не се потпре на У навртките.



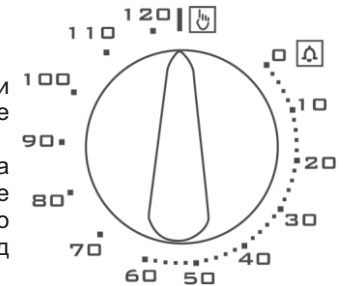
Вака пружината се блокира. Продолжете со затворањето на вратата, ментежите може да се извадат и отворите, заедно со предниот дел на фурната. (слики 1, 2, 3 од слика. В). Склопете ја вратата со истите претходно опишани операции но во обратен редослед. Слика

Стаклото кое се наоѓа на фурната е подложено на посебен безбедносен третман. Во случај на кршење, се распарчува на мали коцки и рамни парчиња кои не се опасни бидејќи не се остри.

Ве молиме внимавајте на топлински шокови на стаклото. Не чистете го кога е жешко.

### Крај на одбројувачот за печење

Крајот на одбројувачот за печење, кој може да се прилагоди од 0 до 120 минути, го програмира крајот на печењето и се исклучува фурната. Да го користите, Прво мора да го свртите копчето во насока на стрелките на часовникот за еден засек до позицијата , потоа, да се навие своето со зуење со понатамошно вртење на копчето за речиси цело вртење; на крајот, со вртење назад прилагодете го саканото време.

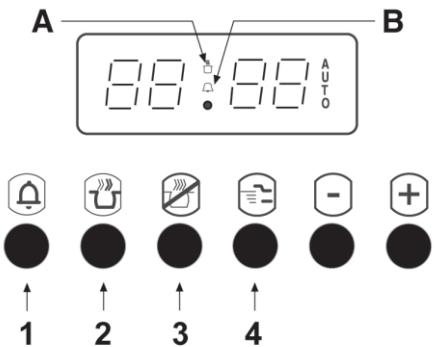


Кога ќе истече времето, зуењето се активира и во исто време се исклучува и фурната. За да ја вратите фурната на рачно работење, без одбројувач, свртете го копчето назад до првата позиција, свртете го насока обратна од стрелките на часовникот за еден засек се додека референцата на копчето не се поклопи со  симболот на контролната плоча.

### 6 копче на електронски програмер

#### Прилагодување на тековното време

Кога ќе се вклучи фурната, дисплејот покажува **0.00**. Притиснете ги копчињата (1) и (2) во исто време и прилагодете го времето, и притиснете (-) и (+) копчињата околу 4 секунди; фурната ќе продолжи да работи рачно и може да се користи без програмирање.



#### Генерални забелешки

- Меѓу **22.00** навечер и **6.00** наутро, јачината на дисплејот постепено се намалува.
- Ако не е исклучен (како што покажуваат упатствата) зуењето се исклучува по 2 минути.
- Секое програмирање кое е опишано подолу се активира околу 4 секунди по прилагодувањето.
- 23 часа и 59 минути е максималното време на програмирање
- Сите програмирања се исклучуваат кога има прекин на напојувањето односно кога ќе сними струја. Кога повторно ќе се воспостави електрично напојување дисплејот трепка и покажува 0.00. Да го активирате програмирањето, прилагодете го тековното време и програмата повторно.

#### Своно на одбројувачот

Да го користите како едноставно своно на зуење, притиснете го копчето (1) и програмирајте го саканото време, притиснете ги копчињата (-) и (+) околу 4 секунди; тековното време повторно ќе се појави и ќе се активира симболот (B). да го исклучите зуењето, притиснете кое било од копчињата од (1) до (4); симболот (B) се деактивира.

### Програмирање прекин на печењето

Да започнете да печете веднаш и автоматски да го прилагодите траењето, постапете на следниот начин:

- Одберете ја функцијата за потребното печење и температурата на копчето за бирање на функции и на термостатот
- Притиснете го копчето (2) и прилагодете го времето на печење со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди.

Тековното време се појавува и индикаторското светло (AUTO) останува вклучено. Преостанатото време на печење може да се контролира со притискање на копчето (2), или времето може да се смени со повторување на истата постапка.

Ресетирајте го времето за печење да ја избришете прилагодената програма, и кога ќе се појави актуелното време, притиснете го копчето (4) да ја ресетирате рачната функција.

Притиснете едно од копчињата од (1) до (4) да го исклучите звучниот сигнал.

Притиснете го копчето (4) да го вратите програмерот на рачна функција.

### Прилагодување на почетокот и крајот на печењето

Да го програмираме почетокот и крајот на печењето, постапете на следниот начин:

- Одберете ја функцијата за потребното печење и температурата на копчето за бирање функции и на термостатот
- Притиснете го копчето (2) и прилагодете го времето на печење со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди
- Притиснете го копчето (3) и прилагодете го времето кога сакате да заврши печењето на истиот начин.

Тековното време ќе се појави и светлото (AUTO) ќе се вклучи кога ќе почне готвењето. Да ја избришете прилагодената програма, ресетирајте го времето на печење на 0.00, кога актуелното време ќе се појави, притиснете го копчето (4) да го ресетирате на рачна функција. Штом ќе за заврши програмата на печење, звучниот сигнал ќе се активира и фурната автоматски ќе се исклучи. Притиснете едно од копчињата од (1) до (4) да го исклучите звучниот сигнал. Притиснете го копчето (4) да го вратите програмерот на рачна функција.

### Безбедносно заклучување за децата

Програмерот има безбедносно заклучување кое ја стопира програмата за печење и фурната;

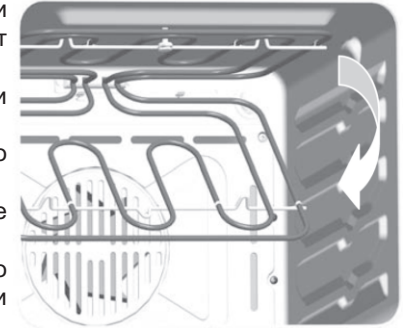
Да се активира заклучувањето:

- Притиснете ги копчињата (1) (2) во исто време околу 8 секунди
- дисплејот покажува "ON"; пуштете ги копчињата
- Притиснете (+); дисплејот покажува "OF" и симболот "..копче.."

Сега почнува да работи безбедносниот заклучување и по 5 секунди дисплејот го покажува тековното време и симболот "..копче..".

### **Фурни со горен грејач со накусување за чистење**

- 1 Предупредување: проверете дали сите контроли се на "OFF" позиција и почекајте да се изладат елементите од грејачот.
- 2 Потпрете го предниот дел од грејачот додека ги отстранувате завртките кои го држат грејачот.
- 3 Спуштете го предниот елемент внимателно до долу.
- 4 При чистење, внимавајте да не ја виткате решетката премногу.
- 5 Кога чистењето е завршено, внимателно отстранете ги сите хемикалии од чистењето и водата од грејачот.
- 6 Внимателно подигнете го предниот дел во позиција и прицврстете ги навртките.



**⚠ НИКОГАШ НЕ КОРИСТЕТЕ ЈА ФУРНАТА СО РЕШАТКАТА ДА ВИСИ НАДОЛУ.**

| Потекло на храната    | Квантитет Кг | Полица бр. | Температура на фурната °C | Пред-загревање во минути | Време во минути |
|-----------------------|--------------|------------|---------------------------|--------------------------|-----------------|
|                       |              | 4          |                           |                          |                 |
|                       |              | 3          |                           |                          |                 |
|                       |              | 2          |                           |                          |                 |
|                       |              | 1          |                           |                          |                 |
| Телешки котлети       | 1            | 3-4        | 200                       | 5                        | 8-10            |
| Јагнешки котлети      | "            | "          | "                         | "                        | 12-15           |
| Џигер                 | "            | "          | "                         | "                        | 10-12           |
| Ролат од дробено месо | "            | "          | "                         | "                        | 12-15           |
| Телешко срце          | "            | "          | "                         | "                        | 12-15           |
| Печено во кошулица    | "            | "          | "                         | "                        | 20-25           |
| Пола пилешко          | "            | "          | "                         | "                        | 20-25           |
| Рибни филети          | "            | "          | "                         | "                        | 12-15           |
| Полнети домати        | "            | "          | "                         | "                        | 10-12           |

## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

⚠ Важно: пред да вршите одржување или чистење на фурната исклучете ја од струја и почекајте да се излади.

### Генерално чистење

За да се задржи сјајноста на емајлираните делови подолго време потребно е да се чисти фурната по секое печење. Штом фурната ќе се олади, лесно ќе можете да ги отстраните масните слоеви со помош на сунѓер или со крпа со навлажнета со сапун и евентуално со детергент кој се наоѓа на пазарот. Никогаш не користете абразивни крпи или сунѓери, кои можат трајно да го оштетат емајлот. На белите рерни дури и деловите на контролна табла како што се рачката и копчето треба да се чистат постојано бидејќи со време пожолтуваат поради испарувањето на маснотиите. По употреба, исплакнете ги со вода деловите со нерѓосувачки челик и исушете ги со мека крпа. Во случај на постојана дамка, користете нормални неабразивни средства за чистење или еден од посебните производи за нерѓосувачки челик или со топол оцет. Чистете го стаклото на вратата само со топла

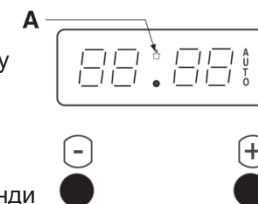
вода, и избегнувајте груби крпи.

Фурните со бакарна површина: бакарните површини имаат посебна заштита. За да ја одржите површината чиста, Ви препорачуваме, кога фурната е ладна со мека и чиста крпа и неутрален детергент да ја избришете нежната површина. Никогаш не користете абразивни средства.

Не чистете со млаз пареа.

### Деактивирање на заклучувањето:

- Притиснете ги копчињата (1) (2) во исто време околу 8 секунди
- Дисплејот покажува "OF "; пуштете ги копчињата
- Притиснет (+); дисплејот покажува "ON"



Сега безбедносното заклучување се деактивира и по 5 секунди на дисплејот го покажува тековното време.

### 2 копче за електронски прекин

#### Прилагодување на тековното време

Кога ќе се прекине електричното поврзување, дисплејот трепка и покажува 0.00. Притиснете го двете копчиња во исто време и прилагодете го часот со притискање на копчињата (+) и (-) за 4 секунди; Фурната останува на рачно работење и може да се користи без понатамошно програмирање.

#### Општи забелешки

- Ако сигналот не се деактивира (како што е показано претходно), се исклучува по 2 минути.
- Сите програмирања опишани се активираат по 4 секунди од прилагодувањето
- Кога ќе дојде до прекин на струјата, сите програмирања се бришат. Кога повторно се воспоставува, дисплејот трепка и покажува 0.00. Да ја вратите повторно во функција фурната, прилагодувањето го часот и програмата повторно.

#### Прилагодување за прекин на печењето

Да го почнете печењето, и автоматски да го прилагодите времето постапете на следниот начин:

- Одберете ја потребната функција и температура на бирачот за функции и на термостатот.
- Прилагодете го времето на печење со копчињата (+) и (-).
- Дисплејот го покажува времето за печење и симболот (A).

Прилагодете го времето на печење на 0.00 да ја избришете програмата и откако ќе се појави часот, притиснете едно од копчињата да ресетирате на рачна функција (симболот (A) е исклучен).

Штом времето за печење ќе измине, сигналот се активира и фурната автоматски се исклучува, (часот се појавува и симболот (A) трепка). Да го исклучите сигналот и да ја вратите фурната на рачно работење притиснете едно од копчињата (симболот (A) исчезнува).

#### БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ДЕЦАТА

Програмерот има безбедносно заклучување кое ја стопира програмата за печење и фурната;



**Активирање на заклучувањето:**

- Притиснете ги копчињата (+) (-) во исто време околу 8 секунди
- Дисплејот покажува "ON"; пуштете ги копчињата.
- Притиснете (+); дисплејот покажува "OF" и симболот "..копче.." Сега почнува да работи безбедносното заклучување и по 5 секунди дисплејот го покажува тековното време и симболот "..копче..".

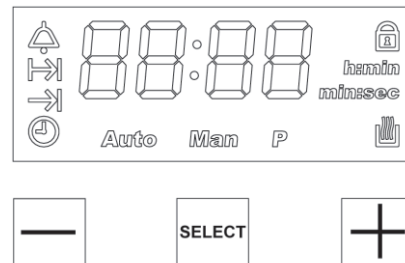
**Деактивирање на заклучувањето:**

- Притиснете ги копчињата (+) (-) во исто време околу 8 секунди
- Дисплејот покажува "OF "; пуштете ги копчињата
- Притиснет (+); дисплејот покажува "ON"

Сега безбедносното заклучување се деактивира и по 5 секунди на дисплејот го покажува тековното време.

**Електронски сензорен програмер**

Прилагодување на тековното време  
Кога ќе се поврзе во струја, "12:00" и симболот  трепка на дисплејот. Со допир на контролните копчиња (+, - or SELECT), појавува симболот MAN и може да се прилагоди времето, со притискање на - или + копчињата за 5 секунди.



Следните прилагодувања на времето може да се направат со допирање на SELECT копчето се додека  симболот не трепка и да потоа да се прилагоди времето како што е опишано.

**Општи забелешки**

- Прилагодување на тековното време додека е активна автоматската програма ќе ја прекине програмата.
- Јачината на зурењето може да се прилагоди со контролното копче SELECT се додека не се појави нивото (L1, L2 or L3) и тогаш притиснете + или -. Ако не е исклучено, зурењето автоматски се исклучува по 7 минути.
- 23 часа и 59 минути е максималното време на програмирање
- Сите програмирања се исклучуваат кога има прекин на напојувањето односно кога ќе снема струја. Кога повторно ќе се воспостави електрично напојување дисплејот трепка и покажува 12.00. Да го активирате програмирањето, прилагодете го тековното време и програмата повторно.

**ТАБЕЛА ЗА ВРЕМЕТО НА ПЕЧЕЊЕ**

| Видови храна                   | Број на полица   | Температура на фурната | Време во минути |
|--------------------------------|------------------|------------------------|-----------------|
|                                | 4<br>3<br>2<br>1 |                        |                 |
| ХРАНА                          |                  |                        |                 |
| Долготрајно печење месо        | 2                | 220-MAX                | Зависи од квт.  |
| Брзо печење на месо            | 2                | 225-MAX                | 50-60           |
| живина(патка итн.)             | 1                | 210-MAX                | 150-180         |
| Пилешко месо                   | 2                | 225-MAX                | 50-60           |
| Дивеч                          | 1                | 200-225                | Зависи од квт.  |
| Риба                           | 1                | 180-200                | 20-25           |
| Теста                          |                  |                        |                 |
| Божикна торта                  | 1                | 160-200                | 60-70           |
| Торта од слива                 | 1                | 170-180                | 90-100          |
| Само тесто(основата)           | 1                | 170-180                | 80-100          |
| Торта со портокал              |                  |                        |                 |
| Само тесто(основата)           |                  |                        |                 |
| Солени колачи                  | 2                | 200                    | 40-45           |
| Бриоши                         | 2                | 215-230                | 35-40           |
| Лиснато тесто                  | 2                | 215                    | 30-40           |
| Пандишпан                      | 2                | 200-215                | 30-35           |
| Колач со белка и шеќер         | 1                | 140                    | 60-80           |
| Полнето лиснато тесто          | 2                | 215-230                | 30              |
| Овошна торта(тесто без квасец) | 2                | MAX                    | 30-35           |
| Овошна торта(тесто со квасец)  | 2                | 230                    | 20-30           |

Месото и рибата кои треба да се печат на скалата треба да се подмачкани и да се ставени на решетката; треба да бидат наредени на најблискиот и најдалечниот дел на решетката, според дебелината на месото кое треба да се пече. Табелата покажува некои примери на време на печење и положба на храната. Времето на печење варира според видот на храната, разноврсноста и волуменот.

### Печење тесто

Кружењето на воздухот во фурната овозможува истовремено и рамномерно распределување на топлината. Пред загревање на фурната не е потребно.

Неколку послужавници во фурната може да се стават, и при тоа внимавајте да не ја користите првата полица почнувајќи од горе. Други видови храна (риба, месо итн.) може да се печат во исто време, без да се мешаат вкусовите и мирисите. Ваквото печење е можно, и покрај различното време на готвење, поради температурата на печење која е иста.

### Печење со потпечување

Овде се мисли на потпечување на храна која е зготвена но која се става во фурната да се добие крчкава кора и потемна боја. Италијански специјалитети, ориз, лазањи и зеленчук со бешамел сос се јадења кои се типични за ваков вид на печење.

### Одмрзнување

Одмрзнувањето се одвива на собна температура со тоа што овој начин е побрз. Потребни се десет часови замрзнување во ладилникот, за еден час на секој килограм месо. Ставете го месото во пакувањето на чинија. Ставете го во фурната.

### Време на печење

Табелата покажува некои примери како да го прилагодите термостатот и времето на печење. Времето на печење варира според типот на храна, разноврсноста и волуменот. Сигурни сме дека, после неколку обиди, искуството ќе ви помогне при можните варијанти за вредностите прикажани на табелата.

### Забелешки:

За печење на говедско, телешко, свинско и мисиркино месо со коски, зголемете го времето во табелата за околу 20 минути.

Индикациите во табелата за употреба на полиците се најдобри во случај на печење на неколку нивоа.

Времето опишано во табелата се однесува на печење само за еден вид храна. Ако ставите повеќе јадења, зголемете за 5-10 минути.

### Своно на одбројувачот

Да го користите како едноставно своно, допрете го **SELECT** контролното копче се додека не почне да трепка симболот . прилагодете го потребното време, притиснете + или -, по околу 5 секунди  симболот престанува да трепка и времето за старт се намалува. Да го измените времето или исклучите, притиснете + или -.

Кога ќе истече времето, допрете било кое од сензорните копчиња да го деактивирате сигналот на зуење. Максималното време кое може да се прилагоди е 99 минути.

### Програмирање прекин на печењето

Да го програмираат почетокот и крајот на печењето, постапете на следниот начин:

- Ставете го јадењето во фурната и одберете ја функцијата за потребното печење и одберете ја температурата на копчето за бирање функции и на термостатот
- Допрете **SELECT** симболот неколку пати се додека не се појави симболот  кој трепка и прилагодете го времето на печење за 5 секунди и притиснете + или -.

По неколку секунди, ќе се појави тековното време,  и **AUTO** симболите ќе се останат вклучени.

Преостанатото време може да се провери со притискање на **SELECT** симболот се додека не се одбере  симболот, промени или исклучи со притискање на + или -. Кога ќе истече времето, се слуша сигнал на зуење и фурната се исклучува автоматски, на дисплејот се појавува 0.00 и **MAN** трепка. Да го деактивирате зуењето, притиснете кое било копче; допрете го **SELECT** за да го вратите програмерот на рачна функција, **MAN** симболот престанува со трепкање и фурната може повторно да се користи.

### Прилагодување на почетокот и крајот на печењето

Да го програмираат почетокот и крајот на печењето, постапете на следниот начин:

- Допрете го контролното копче **SELECT** се додека  симболот не се појави, прилагодете го времето на печење со притискање на + или - околу 5 секунди.
- Допрете го контролното копче **SELECT** повторно се додека  симболот не го одберете да се прилагоди крајот на готвењето.
- Ставете го јадењето во фурната и одберете ја функцијата за потребното печење и одберете ја температурата на копчето за бирање функции и на термостатот.

Печењето ќе започне од крајот на времето на готвење минус времето на готвење. 5 секунди по ослободување на контролните копчиња тековното време ќе се појави повторно и **AUTO** ќе остане активно како и симболот  на почетокот на готвењето.

Кога ќе истече времето, се слуша сигнал на зуење и фурната се исклучува автоматски, на дисплејот се појавува 0.00 и **MAN** трепка. Да го деактивирате зуењето, притиснете кое било копче; допрете го **SELECT** за да го вратите програмерот на рачна функција, **MAN** симболот престанува со трепкање и фурната може повторно да се користи.

Да ја откажете програмата, исклучете го времето на печење.

### Безбедносно заклучување

Овој електронски програмер има функција да ја заклучи фурната или прилагодените програми.

Заклучувањето не работи кога одбројувачот е активен.

**Активирање:** допрете го + контролното копче околу 5 секунди а потоа  симболот ќе се појави.

#### Забелешки:

Ако заклучувањето е активирано, со дисплејот кој го покажува тековното време а без прилагодена програма (прекин на печењето или почеток и прекин на печењето) фурната е заклучена

Ако е активирано додека работи фурната или одбраната програма прекин на печењето или почеток и прекин на печењето), заклучувањето спречува промена на програмите. Деактивирање: допрете го + контролното копче околу 5 секунди.

**Забелешка:** во случај на прекин на електричната енергија, при нејзино повторно воспоставување, заклучувањето ќе биде активно.

#### Светло на термостатот



Се вклучува секогаш кога термостатот ја стабилизира температурата на печење во фурната а се исклучува кога фурната го достигнува прилагоденото време.

#### Безбедносен термостат

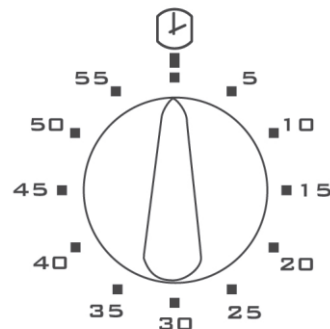
Го прекинува електричното напојување за да спречи можно прегревање кога апаратот не правилно се користи. Во овој случај, почекајте фурната да се излади пред повторно да ја користите. Од друга страна, ако грешката е на некои од компонентите на апаратот, Ви советуваме да ја повикате техничката служба за помош.

#### Мотор на ладење

Некои фурни имаат мотор за ладење на внатрешните компоненти. Овој уред се вклучува автоматски кога фурната се користи.

#### ОДБРОЈУВАЧ

Да го користите одбројувачот, мора да го навиеите своното со зуење со вртење на десно во насока на стрелките на часовникот, потоа вратете назад се до потребното време на одбројување (макс 60 минути). Кога ќе истече времето, се слуша зуење. Ова не ја исклучува фурната.



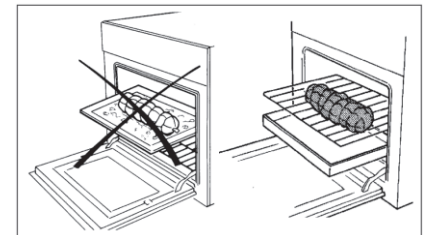
#### ПЕЧЕЊЕ ВО ФУРНА

шено печење потребно е фурната да ја загреете на прилагодената температура. Само многу мрсни меса можат да се стават во ладна фурна. Никогаш не користете садови со ниски страни за печење на месо за да не се извалкаат многу сидовите на фурната, и да нема прскање на маснотиите, горење на сосот или да нема чад. Користете тавчиња со високи страни, посебно керамички садови, ставете ги на решетката на средина на фурната.

Табелата покажува некои примери како да го прилагодите термостатот и времето на печење. Времето на печење варира според типот на храна, разноврсноста и волуменот. Сигурни сме дека, после неколку обиди, искуството ќе ви помогне при можните варијанти за вредностите прикажани на табелата.

#### Практични совети да заштедите енергија

Фурната може да ја исклучите неколку минути пред крајот на печењето; преостаната енергија е доволна да го заврши печењето. Отворајте ја вратата само ако тоа е навистина потребно; да проверите до каде е печењето, погледнете низ стаклото (сијаличката е секогаш вклучена).



#### Општи совети

Фурната нуди различни начини на загревање

Традиционално печење

Вентилационо печење за тори, колачи итн.

Доколку одберете вентилационо греење, најдобро искористете го за : печење торти и месо на различните полици за да подготвите целосно мени и да заштедите енергија и време.

#### Вентилационо загревање

Оваа функција создава постојано кружење на топол воздух кое овозможува истовремено печење на двете полици. Температурите се дадени подолу под традиционалните.

#### Традиционално печење

Ова е соодветно за печење дивеч и печење леб и пандишпан. Добро правило е да се стави храната да се пече кога е постигната температурата, односно кога светилката ќе се изгасне.