

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА
МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА РЕРНА
MULTIFUNKZIONALE RERNE



FEX 2952 XN4

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".

Преди да напусне завода, уредът е тестван и подготвен от експерти и специализиран персонал, за да предостави най-добри експлоатационни резултати. Всички ремонти или настройки, които могат да се наложат, трябва да се извършат с най-голяма грижа и внимание. Поради тази причина, ние Ви препоръчаме винаги да се обръщате към търговеца, от когото сте закупили уреда или към най-близкия сервизен център, описвайки проблема и модела на Вашия уред. Моля, не забравяйте също така, че оригиналните резервни части са налични само в нашия сервизен център. Не оставяйте опаковката на уреда без надзор, както с оглед безопасност на децата, така и с оглед защита на околната среда, като я предадете в пунктовете за разделно събиране на отпадъци.

Този уредът отговаря на следните Директиви:

- 2006/95/ЕС (ниско волтово оборудване)
- 2004/108/ЕС (електромагнитна съвместимост)
- 89/109/ЕС (компоненти предвидени да бъдат в контакт с хранителни продукти)
- 2002/96/ЕС (WEEE – обезвреждане на електронно и електрическо оборудване)
- 2005/32/СЕ (EuP – изисквания за екодизайн към електронното и електрическо оборудване)

Този уред е лесен за употреба, преди да го инсталирате и използвате, трябва да прочетете внимателно тази инструкция. Ще намерите в нея всички правилни указания за оптималния монтаж, употреба и поддръжка на уреда.

Този продукт е предвиден за готвене и подгръвяне на храна. Не го използвайте за други цели.

⚠ Много е важно да пазите тази инструкция заедно с уреда в случай, че го предоставите на някой друг.

⚠ Този уред е проектиран за непрофесионална употреба. Той трябва да бъде използван от компетентни възрастни, а децата трябва да се държат далеч от него и да не играят с него. По време на употребата, челните достъпни части могат да станат много горещи. Наглеждайте децата и хората с увреждания по време на експлоатацията така, че да не докосват горещите части и да не са в близост до уреда, докато работи.

⚠ Уредът трябва да бъде инсталиран от компетентни и обучени монтажници, които са запознати с настоящите правилата и изискванията при монтаж.

Захранващият кабел на уреда не трябва да се подменя от потребителя. За тази цел се свържете с квалифициран персонал.

Никога не покривайте фурната с алуминиево фолио, както и не запушвайте отворите и не променяйте постоянната топлинна обмяна, за да не повредите емайла.

ВАЖНО: Достъпните части могат да станат много горещи по време на употреба. Децата трябва да се държат далеч от уреда. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи разположени във фурната.

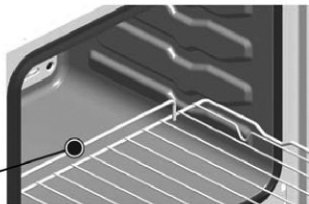
ВАЖНО: Внимавайте с предната част на фурната: горещ въздух и пара могат да излизат от нея.

Преди да използвате фурната за пръв път, всякакво защитно фолио по вратата трябва да бъде отстранено фурната трябва да се загрее празна до максимална температура за около 45 мин. (отстраняване на миризми и дим предизвикани от работни остатъци). След това почистете внимателно вътрешността на фурната със сапунен разтвор и изплакнете обилно без да използвате прекалено голямо количество вода, която в противен случай може да проникне и повреди вътрешните компоненти.

⚠ Решетки

ВАЖНО: При система със стопери, за да работи правилно поставете част „А“ държейки я, както е показано във фигурата.

Фиг. А

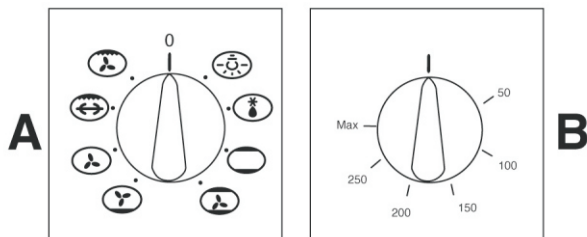


За всякакви ремонтни действия, винаги се свързвайте с оторизиран сервизен център и поръчвайте оригинални резервни части. Ремонтни действия, направени от некомпетентни лица могат да причинят повреда.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Врътките за ключ А и термостат В показват избирането на различните функции на фурната и температурите за готвене най-подходящи за храната, която трябва да се сготви. При някои модели, врътките са тип пуш бутони, затова преди да направите избор, Вие трябва да натиснете бутоните, за да се появят и след това да ги натиснете отново, за да се приберат.

Когато фурната работи, осветлението остава включено.



Осветление

Осветлението на фурната е включено без да бъде активен нито един от нагревателните елементи.



Размразяване

Задния вентилатор е включен и движейки въздуха във фурната, помага за бързото размразяване на храната. Нито един нагревателен елемент не работи.



Традиционно готвене

Горният и долният нагревателни елементи са включени. Температурата може да бъде настроена по цялата скала на термостата.



Вентилирано готвене

Горният и долният нагревателни елементи, и задният вентилатор са включени. Температурата може да бъде настроена по цялата скала на термостата.



Долният нагревател и задния вентилатор са включени.

Температурата може да бъде настроена по цялата скала на термостата.



Задният нагревател и задният вентилатор са включени

Температурата може да бъде настроена по цялата скала на термостата.



Грил и мотора на въртящия се шиш са включени

Настройте температурата от термостата на 250° C.



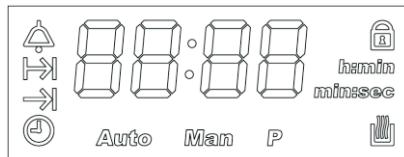
Грилът и задния вентилатор са включени. Настройте температурата от термостата на 250° C.

Вратата на фурната трябва да бъде затворена при всички функции.

Електронен сензорен програматор

Настройване на текущото време

Когато приключи електрическото свързване, „12:00” и символът  мигат на дисплея. Чрез натискане на един от символите (+, - или SELECT), се появява символа „MAN” и е възможно да се настрои времето, натискайки бутоните $-$ или $+$ за около 5 секунди.



Последващи настройки на времето могат да бъдат направени ръчно чрез повторно натискане на символа „SELECT” докато символа  започне да мига и се настрои времето, както е описано по-горе.

Общи забележки

- Настройването на текущото време докато е активна автоматична програма ще анулира програмата.
- Силата на звуковата сигнализация може да бъде променена, чрез повторно натискане на символа SELECT, докато се появи настройката за ниво на силата (L1, L2 или L3) и натискайки $-$ или $+$.
- Ако не е деактивирана, звуковия сигнал спира автоматично след 7 минути.
- Максималното време за програмиране е 23 ч. и 59 мин.
- Ако прекъсне електричеството, всички програмирани настройки се анулират. Когато електричеството се възстанови, дисплеят мига, показвайки 12:00. За да рестартирате работата на фурната, настройте отново текущото време и някаква програма.

Настройване на звуковия сигнал

За да я използвате само като звукова сигнализация, натиснете символ SELECT повторно докато символа  започне да мига. Настройте желаното време натискайки бутоните +/- и +/-, след около 5 секунди символът  спира да мига и времето започва да намалява. За да промените настройката на времето или за да го занулите, натиснете +/- или +/- . Когато времето изтече, натиснете някой от символите, за да деактивирате звуковия сигнал. Максималното време, което може да бъде настроено е 99 мин.

Настройване край на готвенето

За да започне готвенето веднага и за да настроите времето за готвене, процедирайте както следва:

- Поставете във фурната храната, която трябва да се сготви и изберете функция и желаната температура, използвайки селектора за функциите и термостата.
- Натиснете символа SELECT продължително, докато се появи мигащ символ  и настройте времето за готвене, натискайки бутоните +/- или +/- в продължение на 5 секунди.

След няколко секунди, текущото време ще се появи отново и символите  и AUTO ще светят.

Оставащото време до края на готвенето може да бъде проверено натискайки символа SELECT, докато стигне до символа  или променено или занулено, чрез натискането на +/- или +/- .

Когато готвенето приключи, ще се чуе звуков сигнал и фурната автоматично ще изключи, дисплеят показва 0.00 и мига „MAN“. За да се деактивира звуковия сигнал, натиснете някой от символите. Натиснете символът SELECT, за да поставите програматора отново на ръчен режим, символът „MAN“ спира да мига и фурната може да бъде използвана отново.

Настройване на начало и край на готвене

За да програмирате и началото, и края на готвенето, процедирайте както следва:

- Натиснете символа SELECT докато се появи символа , настройте времето за готвене натискайки +/- или +/- за около 5 секунди.
- Натиснете символа SELECT отново докато се появи символа , за да настопите края на готвенето.
- Поставете във фурната храната, която трябва да се сготви и изберете функцията и желаната температура чрез селектора за функции и термостата.

Готвенето ще започне от края на времето за готвене минус времето за готвене. 5 секунди след освобождаването на символите, текущото време ще се появи и символът AUTO ще остане активен, както и символа  за началото на готвене.

Когато готвенето приключи се чува звуков сигнал и фурната автоматично изключва. За да деактивирате звуковия сигнал, натиснете един от символите, натиснете SELECT, за да преминете към ръчен режим. Символът „MAN“ спира да мига и фурната може да бъде използвана отново.

За да анулирате програма, занулете времето за готвене.

Предпазно заключване

Този електронен програматор има функция, която заключва фурната или настройването на програми.

Заклучването не работи, когато таймерът е активен.

Активиране: натиснете +/- за около 5 секунди, след това ще се появи символът .

Забележки:

- Ако е активирано заключването с дисплея показващ текущото време и без наличието на програмираща настройка (край на готвенето или начало и край на готвенето), фурната е заключена.
- Ако то е активирано с функционирането на фурната или избрана програма (край на готвенето или начало и край на готвенето), заключването спира промените в програмирането.

Деактивиране: натиснете символа +/- за около 5 секунди.

Забележка: в случай на прекъсване на електричеството, когато отново се възстанови, заключването ще бъде активно.

Лампа на термостата



Лампата светва всеки път когато термостата работи, за да стабилизира температурата на готвене във фурната и се изключва когато фурната достигне предварително настроеното време.

Сигнална лампа за работеща фурна (тя сигнализира, че уредът е вълкчен и остава всетеч при всички работни положения).

Защитен термостат

Той прекъсва електрическото захранване, за да се избегне прекомерното прегряване, дължащо се на неправилна употреба на уреда или възможен дефект на компонентите. Ако това устройство се активира вследствие на неправилна употреба, Вие трябва да изчакате фурната да изстине, преди да я използвате отново. Ако все пак това се дължи на дефект в компонентите, Вие трябва да се свържете с технически сервизен център.

Охлаждащ вентилатор

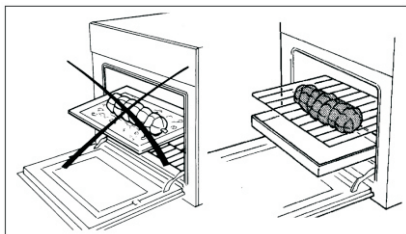
Някои фурни имат вентилатор, който охлажда вътрешните компоненти. Когато фурната работи, той се включва автоматично.

ПЕЧЕНЕ

За перфектно печене, фурната трябва да бъде предварително загрята на предварително настроена температура. Само много тлъсто месо може да бъде сготвено без предварително загряване на фурната (при студена фурна). Никога не използвайте плиткитави или тави за отцеждане на мазнина като тава за печене, с цел стените на фурната да се замърсяват възможно най-малко, избягвайки пръскането, изгарянето на соса и възникването на пушек. Използвайте дълбоки тави, за предпочитане направени от теракота поставени на решетката приблизително една втора от височината на фурната. Таблицата по-долу показва някои примери за настройката на термостата и времената за готвене. Времената за готвене могат да варират в зависимост от вида на храната, нейната хомогенност и обем. Ние сме сигурни, че Вашият опит ще Ви подсказе възможните промени на стойностите, показани в таблицата за времетраенето на готвенето.

Практични съвети за спестяване на енергия

Фурната може да се изключи няколко минути преди края на готвенето. Остатъчната температура ще бъде достатъчна за довършване на готвенето. Отваряйте вратата на фурната възможно най-малко. За да проверите до къде е стигнало готвенето, надникнете през прозорчето на вратата (осветлението на фурна винаги работи).



Общи съвети

Фурната предлага различни видове нагряване:

- Традиционно печене
- Вентилирано печене на сладкиши, бисквити и др.

Ако изберете вентилирано печене, ще бъде избрана възможно най-добрата употреба от неговото предимство: за готвене на печива и кексове поставени на различни решетки, или за приготвянето на пълно меню, спестявайки време и енергия.

Вентилирано печене

Тази функция създава продължителна циркулация на горещия въздух, което позволява едновременното готвене на две решетки. Температурите са под традиционално използваните.

Традиционно печене

Тази функция е подходяща за печене на дивеч и хляб, и пандишпанови кексове. Добър метод е, ако поставите храната да бъде сготвена във фурната, когато тя е достигнала температурата на която ще се готви, т.е. когато лампата на термостата изключи.

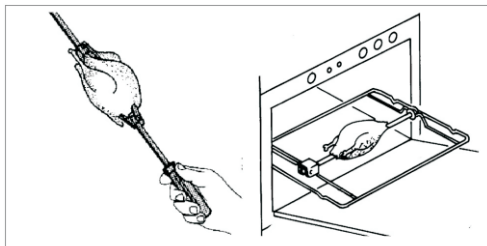
ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

За да готвите на грил, фурната трябва да бъде предварително загрята за около 5 минути. Когато готвите на грил, топлината идва отгоре и е базирана на инфрачервено излъчване. Подходящо е за тънко нарязано месо и препечен хляб. За да се приготвят месо и риба, трябва леко да се омаслят и винаги да се поставят на решетката, която след това се плъзга в позиция по-близка или по-далечна от нагревателния елемент, в зависимост от дебелината на месото. Таблицата по-долу дава някои примери за времетраенето на готвенето и позицията на храната. Времетраенето на готвенето може да варира според вида на храната, нейната хомогенност и обем.

Използване на въртящия шиш

Нанижете храната, която трябва да се пече на шиша, като внимавате да я притиснете между двете вилици, балансирайки я добре, за да избегнете прекаленото натоварване на мотора на въртящия шиш. Опрете шиша върху носещата решетка посредством пръстена в близост до ръкохватката. Махнете пластмасовата ръкохватка (тя ще се използва само за изваждане на готовата храна).

Натиснете носещата решетка, вкарвайки шиша в отвора на вала на мотора разположен в стената на фурната. Поставете тавичка за събиране на капките мазнина или сока на храната върху долния водач.



ПЕЧЕНЕ

Циркулацията на въздуха във фурната осигурява моментално и равномерно разпределяне на топлината. Предварителното загряване на фурната вече не е необходимо.

Все пак, за по-деликатно изпечени храни, фурната трябва да бъде предварително загрята. Могат да бъдат поставени няколко тавички във фурната, като имате в предвид да не използвате първата решетка, считано от горе на долу. Други видове храна (риба, месо и др.) също могат да бъдат сготвени едновременно, без никакво смесване на вкуса и миризмата. Това едновременно готвене е възможно защото, въпреки различните времена необходими за сготвянето на храната, температурата на готвене за различните храни е еднаква.

ЗАПИЧАНЕ ДО ОБРАЗУВАНЕ НА КОРИЧКА

Под този термин се разбира, че повърхността на храната, често предварително сготвена и след което поставена във фурната, става хрупкава и придобива златист цвят.

„Тестени топчета по римски“, „бъркан качамак“, ориз, лазаня, юфка (паста) и зеленчуци покрити със сос бешамел са типичните ястия за този тип готвене.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Размразяването се осъществява като при стайна температура, с предимството да бъде ускорено. Десет часа необходими в хладилника се намаляват на един час за всеки килограм месо. Поставете месото заедно с опаковката му в тавичка, която поставите във фурната.

ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

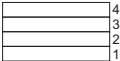
Таблицата показва някои примери за настройка на термостата и времето за готвене. Времената за готвене могат да варират в зависимост от вида на храната, нейната хомогенност и обем. Ние сме сигурни, че Вашият опит ще Ви подсказва възможните промени на стойностите, показани в таблицата за времетраенето на готвенето.

Забелжки:

- За печене на говеждо месо, телешко, свинско и пуешко, с кокал или роле, увеличете времето в таблицата с около 20 минути.
- Индикацията в таблицата, посочена за използването на решетки е препоръчителна при готвене на няколко нива.
- Времената описани в таблицата се отнасят за готвене само на една храна. За повече храни, времето на готвене трябва да бъде увеличено с 5-10 минути.

Таблица на времето за готвене

Вид храна	Ниво решетка	Температура на фурната °C	Време в минути
	4		
	3		
	2		
ОСНОВНИ ХРАНИ	1		
Бавно изпичащи се	2	220-250	в зависимост от к-вото
Бързо изпичащи се	2	225-250	50-60
Диви птици	1	210-250	150-180
Домашни птици (пиле)	2	225-250	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	250	30-35
Плодови торти с мая	2	230	20-30

вид на храна	К-во кг.	Ниво решетка	Температура на фурната °C	Предварите лно загряване в минути	време в минути
					
		4			
		3			
		2			
		1			
Телешки котлет	1	3-4	250	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 домати	"	"	"	"	10-12

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

 **Важно:** Преди да пристъпите към поддръжка или към почистване, изключете фурната и я изчакайте да изстине.

Основно почистване

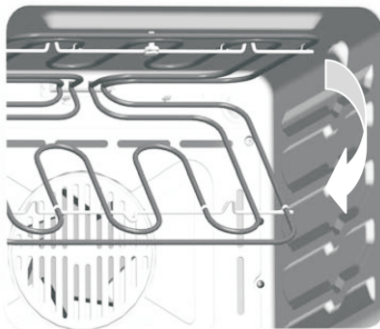
За да поддържате блясъка на емайлираните части възможно по-дълго време, фурната трябва да бъде почиствана след всяко нейно използване. Оставете фурната да изстине и можете лесно да отстраните мазните отлагания посредством гъба или влажна кърпа и топла сапунена вода, и ако е необходимо с почистващ препарат, който може да се закупи от пазара. Не използвайте абразивни кърпи или гъби, които могат непоправимо да повредят емайла. Контролният панел, дръжката и копчетата на белите фурни трябва също да бъдат почиствани, всеки път след експлоатация на фурната, за да се избегне пожълтяването им от отделените мазни изпарения. След употреба, изплакнете добре иноксовите части с вода и ги подсушете с мека кърпа или велур. За упорити петна използвайте обикновени неабразивни препарати или специални продукти за инокс или малко загрят оцет. Почиствайте стъклото на вратата на фурната само с гореща вода, избягвайки използването на груби кърпи.

Фурни с медни покрития: медните покрития имат специална защита. За да защитите повърхността, ние Ви препоръчваме когато фурната изстине да използвате мека кърпа и неутрален препарат за деликатни повърхности. Никога не използвайте абразивни средства.

Не почиствайте с пароструйни устройства.

Фурни с възможност за накланяне на горния нагревателен елемент

1. Важно: уверете се, че всички устройства за управление са в позиция OFF и изчакайте нагревателния елемент да изстине.
2. Придържайте предната част на нагревателния елемент, докато развиете накатената гайка на фиксиращите винтове.
3. Спуснете внимателно предната част на нагревателния елемент докато спре.
4. По време на почистването, избягвайте да прилагате натиск върху нагревателния елемент.
5. След почистването, внимателно отстранете остатъците от препаратите и водата от нагревателния елемент.
6. Внимателно повдигнете предната част на нагревателя и затегнете накатената гайка на фиксиращите винтове.



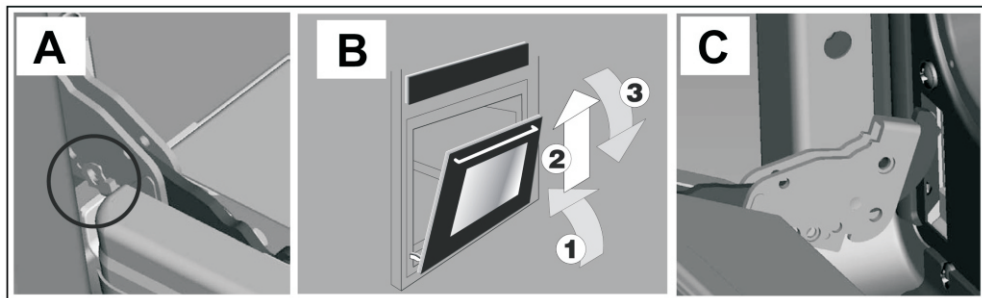
⚠ Не използвайте фурната със спуснат нагревателен елемент.

Почистване вратата на фурната

Демонтиране на вратата:

1. Отворете докрай вратата.
2. Повдигнете U-скобите в долната част на пантите (фиг. А). По този начин пружините на пантите са блокирани. При затваряне на вратата, следвайки последователности 1,2, и 3 от фигура В вратата може да се отдели от фурната (фиг. С).

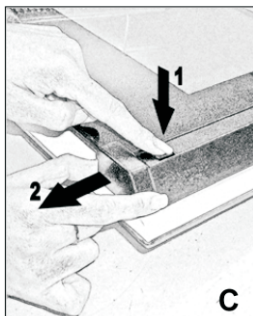
За да монтирате вратата, следвайте описаните операции в обратен ред.



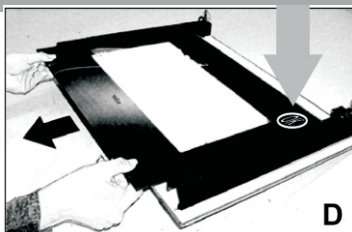
Демонтиране стъклото на вратата

ВАЖНО: За Вашата сигурност, преди да демонтирате стъклото, демонтирайте вратата от фурната.

За по-лесно почистване, след като сте демонтирали вратата от фурната, стъклото може да бъде също демонтирано. Вие само трябва да отстраните двете горни застопоряващи капачки (фиг. С), за да може да извадите с приплъзване стъклото (фиг. D). След почистване, поставете стъклото като поставите капачките и проверете дали всички части са коректно фиксирани. Едва след това може да монтирате вратата към фурната.



Моля символът ОК да бъде отдолу в дясно .

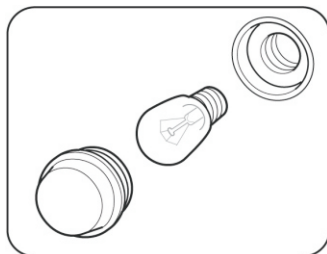


Всички стъклени части използвани в този уред са преминали специална защитна обработка. В случай, че някоя част се счупи, стъклото се натрошава на много малки и гладки парченца, които не са опасни, защото не са остри.

Моля, избягвайте създаването на температурни шокове за стъклото, например никога не започвайте почистването преди уреда да е изстинал.

Смяна лампата на фурната

След като фурната се изключи от електрическото захранване, развийте плафониерата и лампичката и я заменете с нова, която да е подходяща за високи температури /300°C / E14/. Монтирайте отново плафониерата и свържете фурната към електрическото захранване.



Каталитични самопочистващи панели (опция)

Някои модели фурни могат да имат самопочистващи каталитични панели, покриващи стените, монтирани в муфела. Ако те вече не са доставени, Вие може да се свържете с Вашия търговец или сервизен център и да си ги закупите.

Тези специални панели, се фиксират към страничните и задната страни, и са покрити със специален микропорест каталитичен емайл, който постепенно окислява и изпарява мазните и маслени пръски, отстранявайки ги по време на готвене при температура над 200°C. Ако след готвене на много мазна храна, фурната не е почистена, включете я празна, на максимална температура за около 1 час и тя ще стане отново чиста. Самопочистващите панели не трябва да се мият или почистват с абразивни продукти или продукти съдържащи киселини или основи, а само редовно да се изтриват кърпа напоена с вода.

Електрическо свързване

⚠ Изключете фурната от електрическото захранване преди извършването на каквато и да е операция.

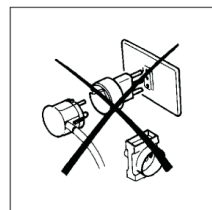
Тази фурна е снабдена с трижичен захранващ кабел и е готова за работа с променлив ток и напрежение обозначено върху табелката с данни за уреда в края на тази книжка с инструкции и върху уреда. Замасяващият проводник е маркиран в жълто/зелен цвят.

Свързване на захранващия кабел към електрическото захранване

Свържете захранващия кабел на фурната към щепсел, подходящ за товара, обозначен на табелката с данни за фурната. В случай на директно свързване към електрическата мрежа (кабел без щепсел), е необходимо да монтирате подходящ еднополюсен ключ преди уреда, с минимално разстояние между прекъсвачите от 3 мм. (заземяващия проводник не трябва да се прекъсва от ключа).

Преди да свържете фурната към мрежата, проверете дали:

- Електромерът, предпазителят, захранващата линия и контактът са подходящи да понесат максималния изискан товар (вижте табелката с данни).
- Захранващата система е заземена, в съответствие с действащите нормативи.
- Контактът или еднополюсният ключ са лесно достижими след като фурната е инсталирана.
- След извършване на електрическото свързване, проверете дали захранващия електрически кабел не е в контакт с части, които се нагряват.
- Не използвайте адаптери или шунтове, които могат да прегреят или изгорят.

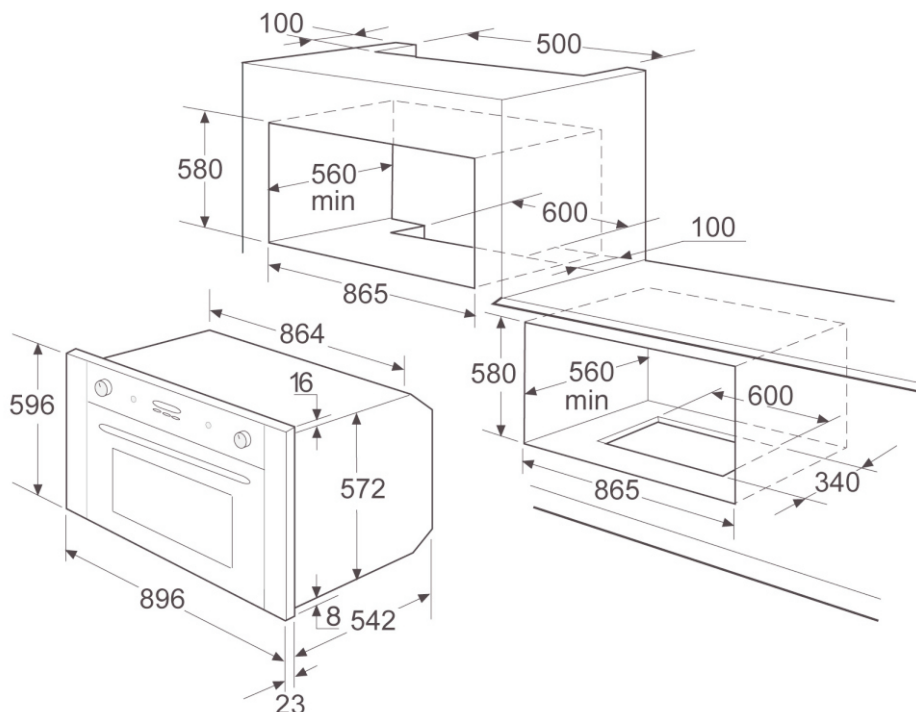


В случаите, в които се монтира и плот, плотът и фурната трябва да бъдат свързани поотделно, както поради причини свързани с електрическата безопасност, така и за да се улесни изваждането на фурната.

След свързването, включете отново захранването едва когато фурната е поставена в кухненския шкаф.

Производителят не отговаря за никаква директна или индиректна повреда, причинена от неправилен монтаж. Затова, всички необходими операции по монтажа и свързването, трябва да бъдат извършени от квалифициран персонал, работещ в съответствие с действащите местните и общи нормативи.

Инсталиране и фиксиране към кухненския шкаф:



В страничните и базовата повърхности на шкафа, в който ще се монтира фурната трябва да се направят отвори, както е показано на фигурата, за да се позволи безопасното навлизане и циркулиране на въздуха около фурната, което гарантира доброто ѝ функциониране и предотвратяване на повредата на кухненската мебел.

Поставете фурната в отвора, слагайки я върху основата и бутайки го докато страничните колони опрат в страниците на кухненския шкаф. Отворете вратата и фиксирайте фурната с четири винта за дърво, които трябва да бъдат завити през отворите на страничните колони на фурната.

Уверете се, че фурната е фиксирана стабилно, както е показано, и че електрическите части са изолирани така, че да не влизат в контакт с метални части. В допълнение, лепилото използвано за ламиниране на кухненския шкаф, трябва да бъде устойчиво на температури над 90°C, за да се избегне деформация или разлепване на повърхността.

Мощност на наличните нагревателни елементи:



(горен нагревател+грил) 1100 + 2400W



(заден нагревател) 2600W



(долен нагревател) 1500W

Електрическа крушка:



25W (max) x 2

Работен капацитет на фурната:

77lt



75lt



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 отпадъците.

