

Eurolux

Your Style...Your Life



МНОГОФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Уважаеми Клиенти,

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

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

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

Много важно: пазете това ръководство с инструкции заедно с уреда, в случай, че го предадете на някой друг.

Тази фурна е предвидена за непрофесионална употреба от частни лица в домашни условия. Тя трябва да се използва от възрастни, не позволявайте на деца да играят с нея. Предните достъпни части могат да се нагорещят по време на употреба.

Наглеждайте децата и хората с увреждания, когато фурната работи, така че да не докоснат горещите повърхнини и да са не в близост с включената фурна.

Не докосвайте нагревателите вътре във фурната.

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

Преди поддръжка или почистване изключете фурната от главното захранване и изчакайте, докато изстине.

Потребителят не трябва да сменя захранващия кабел на фурната. За подмяна на кабела се свържете само с квалифициран инженер.

Не покривайте никога фурната с алуминиеви листа, тъй като отворите предвидени да поддържат бързата топлинна обмяна могат да се задръстят, повреждайки по този начин емайла.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба, поради което пазете децата далече от тези елементи.

За какъвто и да е ремонт, винаги се обръщайте към оторизиран Технически сервизен център за клиенти и изисквайте оригинални резервни части. Ремонти, извършени от необучени лица, могат да доведат до повреда.

БЕЛЕЖКИ ЗА МОНТАЖА

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

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

СВЪРЗВАНЕ НА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ

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

Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали:

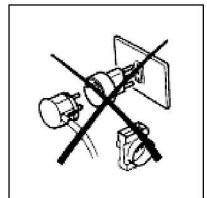
електромерът, предпазителят, захранващата линия и клемите са подходящи да понесат изисквания товар (вижте табелата с данните).

захранващата система е правилно заземена съгласно действащите нормативи.

контактът или електропрекъсвачът могат лесно да се достигнат след инсталирането на фурната.

след извършване на свързването към мрежата проверете захранващия кабел да не е в допир с частите, които се нагряват.

не използвайте никога редуцири, шунтове, адаптери, които могат да предизвикат презагряване или горене.



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

Този уред отговаря на Директивите на ЕС :

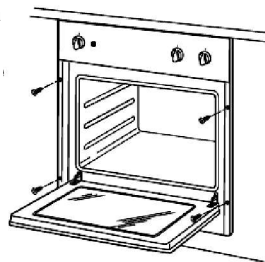
- 73 / 23 + 93 / 68 (ниско волтово оборудване)
- 89 / 336 (електромагнитна съвместимост)
- 89 / 109 (компоненти, влизащи в контакт с хранителни продукти)
- 2002 / 96 (обезвреждане на електрическо и електронно оборудване)

ВГРАЖДАНЕ И МОНТАЖ

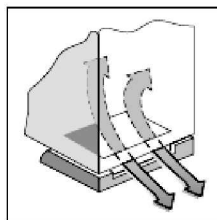
Вкарайте фурната в отвора на кухненския шкаф, опирайки я на основата и бутайки я, докато ръбът на страничните колони опре срещу опорното чело на шкафа. За размерите на фурната и на отвора в шкафа, вижте техническите данни.

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

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



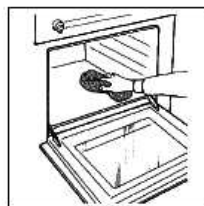
Страничните и опорната повърхност на шкафа, където ще се монтира фурната трябва да са отфрезовани, както е показано на фигурата, за да се позволи надежден приток на въздух и свободна въздушна циркулация около фурната, гарантирайки по такъв начин нейната добра работа и избягвайки увреждането на кухненския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



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

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

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



ВАЖНО: Когато работи, предната страна на фурната доста се загрева. Напледжайте да няма деца в близост с фурната.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Врътките на **избирателя А** и **терморегулатора В** позволяват да се изберат различни функции и температури за готвене, най-подходящи за храните, които ще се готвят.



Лампата на фурната светва, нагревателите не са включени. По време на работа на фурната лампата винаги остава запалена.



РАЗМРАЗЯВАНЕ

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



ТРАДИЦИОННО ГОТВЕНЕ

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



ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ КОНВЕКЦИЯ

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



Включени са долния нагревател и моторния вентилатор; температурата се регулира от 50°C до MAX върху терморегулатора.



Включени са задния нагревател и моторния вентилатор; температурата се регулира от 50° C до MAX върху терморегулатора.



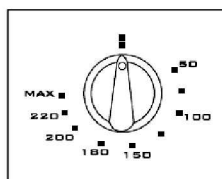
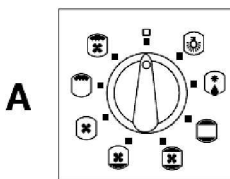
ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

Включен е грила; завъртете терморегулатора на позиция MAX



Включен е грила и моторния вентилатор; препоръчваме Ви да завъртите терморегулатора на позиция 200°C.

Вратата на фурната трябва да бъде затворена при всяка функция.

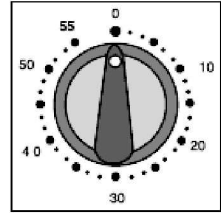


РАБОТА НА КОМПОНЕНТИТЕ

МИНУТЕН БРОЯЧ

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).

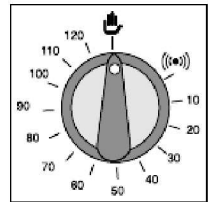
Когато изтече предварително зададеното време се чува звуков сигнал. При звуковия сигнал, минутният брояч не изключва функционирането на фурната.



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 едно щракване на позиция ; след това навийте звънеца чрез по-нататъшно въртене на копчето до почти пълен оборот; накрая , въртейки го обратно, настройте желаното време. След като изтече предварително настроеното време се чува звуков сигнал и фурната се изключва автоматично.

За да превключите фурната на ръчен режим, изключвайки таймера, завъртете копчето до първоначалното му положение посредством завъртането му по посока обратна на часовниковата стрелка чрез едно щракване, докато символът на контролното табло се изравни с отметката върху врътката.



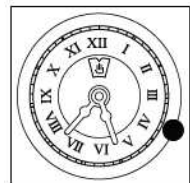
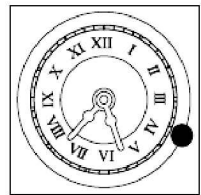
ТАЙМЕР

За програмиране на таймера, натиснете и завъртете копчето наляво, докато съвпадне с часа. (Ако копчето се завърти надясно, предпазен механизъм защитава елементите на таймера).

ТАЙМЕР ЗА ГОТВЕНЕТО

За да програмирате времето за готвене (регулируемо от 0 до 180 минути), завъртете копчето по посока обратна на часовниковата стрелка, но без упражняване на натиск, докато прозорчето на диска или ръката съвпадне с изискваното време за готвене.

Фурната се изключва и се задейства непрекъснат звънец, когато изтече предварително настроеното време. За да спрете звънеца, завъртете наляво копчето без да упражнявате натиск, докато отвора или изображението на ръчичката съвпадне със символа

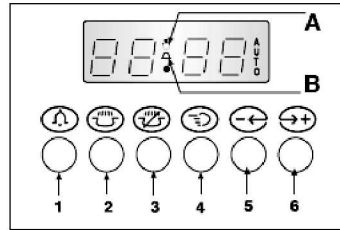


За превключване на фурната към ръчна операция завъртете врътката по посока обратна на часовниковата стрелка без натиск, докато прозорчето в диска или изображението на ръчичката съвпадне със символа

ПРОГРАМИРАНЕ НА ФУРНАТА

Фигурата илюстрира бутоните, контролните светлини за всички функции и дисплеите на програматора.

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



Индикаторни светлини за времевите функции

Когато светят индикаторните светлини, фурната работи, както следва:

- | | | |
|-----|------------------|-------------------|
| (A) | | Основна функция |
| (B) | | Работна програма |
| (C) | A
U
T
O | Автоматичен режим |

Настройка на таймера

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

За настройка на времето на деня

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

Важна информация

Между 22:00 часа и 6:00 часа яркостта на дисплея автоматично намалява.

Ако звуковият сигнал не се прекъсне (съгласно последващите инструкции), той се прекратява след 2 минути.

Всяко програмиране описано по-долу е активно след приблизително 4 секунди от предварителната настройка.

23 часа и 59 минути е максималното програмирано време. Всички и всякакви програмирани настройки се изтрива, когато спре захранването или има повреда в захранването. Когато захранването се възстанови, дисплеят мига и показва 0.00. За връщане програматора в първоначално положение, настройките отново както точното време, така и програмата.

Автоматичен режим на работа

Фурната може да се програмира за автоматично включване и изключване.

За да направите това, процедирайте както следва:

Изберете желаната функция и температура за готвене, използвайки функционалния избирател и скалата на терморегулатора.

Натиснете бутон (2) и настройте времето за готвене чрез натискане на бутоните (-) и (+) в рамките на следващите 4 секунди.

Натиснете бутон (3) и настройте времето за край на готвенето по същия начин.

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

Полуавтоматичен режим на работа

Фурната може да се програмира да се изключва автоматично.

За да направите това, процедирайте както следва:

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. Точното време ще се появи на дисплея и контролните светлини (A) и (AUTO) остават запалени.

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

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

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

Минутен сигнализатор

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

Ръчен режим на работа

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

ПРЕДПАЗНО ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА ДЕЦА

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

Задействане на заключването:

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

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

Деактивиране на заключването:

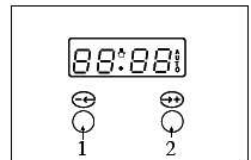
- Натиснете едновременно бутони (1) и (2) за около 8 секунди.
- На дисплея се показва "OFF", отпуснете бутоните
- Натиснете бутон (+), на дисплея се показва "ON"

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

ЕЛЕКТРОННА НАСТРОЙКА ЗА КРАЙ НА ГОТВЕНЕ

Настройване на часа

Когато електронното свързване приключи, дисплеят мига и показва 0.00. Натиснете и двата бутона едновременно и настройте часа чрез натискане на бутоните (1) и (2) в рамките на 4 секунди. Фурната остава в режим на ръчна настройка и може да се използва без каквото и да е допълнително програмиране.



Общи забележки

Ако звуковия сигнал не се прекъсне (съгласно последващите инструкции), той се прекратява след 2 минути.

Всяко програмиране описано по-долу е активно след приблизително 4 секунди от предварителната настройка.

23 часа и 59 минути е максималното програмирано време.

Всички и всякакви програмирани настройки се изтриват, когато спре захранването или има повреда в захранването. Когато захранването се възстанови, дисплеят мига и показва 0.00. За връщане програматора в първоначално положение, настройте отново както точното време, така и програмата.

Настройване за край на готвене

За да започнете готвенето веднага и автоматично да настроите времето, постъпете по следния начин:

Изберете желаната функция и температура като използвате функционалния избиращател и терморегулатора.

Настройте времето за готвене, използвайки бутоните (1) и (2).

Дисплеят показва избраното време за готвене и символ (A).

Настройте времето за готвене на 0.00, за да изтриете въведената програма и след като часът отново се появи, натиснете един от двата бутона, за да се възстанови ръчният режим (символ A изчезва).

След като изтече времето за готвене и звуковия сигнал се изключи, фурната автоматично се изключва (часът се появява отново и символ (A) светва. За да изключите звуковия сигнал и фурната да премине в ръчен режим, натиснете който и да е от бутоните (символ (A) изчезва).

ПРЕДПАЗНО ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА ДЕЦА

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

Задействане на заключването:

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

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

Деактивиране на заключването:

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

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

КОНТРОЛНА СВЕТЛИНА НА ТЕРМОРЕГУЛАТОРА (° C)

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

ЗЕЛЕНА КОНТРОЛНА СВЕТЛИНА ЗА ФУНКЦИОНИРАНЕТО НА ФУРНАТА (~)

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

ПРЕДПАЗЕН ТЕРМОРЕГУЛАТОР

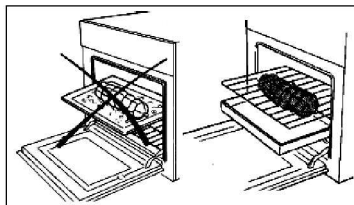
Той прекъсва електрозахранването за предотвратяване на възможно прегряване, когато фурната не се използва правилно. В такъв случай, изчакайте докато фурната изстине преди да я използвате отново. От друга страна, ако се повреди някой от компонентите на фурната, Ви съветваме да позвъните на Сервиза за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

ОХЛАЖДАЩ МОТОР

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

ГОТВЕНЕ ВЪВ ФУРНАТА



За перфектно готвене се препоръчва фурната да се загрее предварително до зададената температура за готвене. Само много тлъсто месо може да се постави в студена фурна. Не използвайте никога 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 подсказва възможните промени на стойностите, посочени в таблицата.

Практически съвети за спестяване на енергия

Фурната може да се изключи няколко минути преди края на готвенето; остатъчната температура е достатъчна за довършване на готвенето. Отваряйте вратата на фурната само когато е абсолютно задължително; за да проверите до къде е стигнало готвенето, поледнете 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 проготвяне на кексове (торти), бисквити и подобни
Ако се избере вентилационното загряване, препоръчително е да се използват възможностите му за готвене на меса върху повече полици или за приготвянето на цялостно меню с икономия на време и енергия.

Вентилационно загряване

По този начин се създава непрекъсната циркулация на топъл въздух.

Този начин на загряване е специално подходящ за готвене върху повече полици. Температурите са по-ниски от традиционните.

Традиционно загряване

Подходящо е специално за готвене на дивечово месо, покрито с кожичка, 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.

ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

За да готвите на грил или на скара, загрейте предварително фурната за около 5 минути. При работата на грила топлината идва отгоре; тя се базира на инфрачервеното излъчване и е подходящо за тънко месо и препечен хляб. Месото и рибата, които ще се печат на грила трябва да са леко омаслени и винаги да се поставят върху скарата; тя трябва да бъде поставена върху най-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.

ПРИГОТВЯНЕ НА СЛАДКИШИ

Циркулацията на въздуха във фурната осигурява непрекъснатото и равномерно разпределение на топлината. Подгряването на фурната не е необходимо по-нататък. Обаче, за специални сладкиши фурната може да се подгрява.

Във фурната могат да се поставят повече подноси заедно със сладкишите, внимавайки да не се използва първата скара, броейки от горе. Заедно със сладкишите могат да се готвят едновременно и други храни от различно естество (месо, риба и др.) без придаване на миризми и вкусове. Това множество готвене може да се изпълни само, ако се осигури щото, имайки различни времена на готвене, храните, които ще се готвят, да имат едни и същи температури на готвене.

ГОТВЕНЕ С ОБРАЗУВАНЕ НА КОРИЧКА

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

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

РАЗМРАЗЯВАНЕ

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

ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

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

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

Ние сме сигурни, че след няколко усилия опитът ще Ви 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 скарите, е препоръчителна в случай на готвене на няколко храни.

Времената, посочени в таблицата се отнасят до готвене само на една храна; за повече от една храна, времената на готвене трябва да се увеличат с 5-10 минути.

ТАБЛИЦА НА ВРЕМЕНАТА НА ГОТВЕНЕ

Естество на храната	Скара №:	Температура на фурната ⁰ С	Време минути	
	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td></tr> </table>			
ХРАНА				
Продължително готвене на печено месо	2	220 – 230	зависи от количеството	
Бързо готвене на печено месо	2	225 – 230	50 – 60	
Птици (кокошка, патица и др.)	1	210 – 230	150 – 180	
Домашни птици	2	225 – 230	50 – 60	
Дивеч	1	200 – 225	зависи от количеството	
Риба	1	180 - 200	20 – 25	
СЛАДКИШИ				
Коледен кейк	най-долна	160 – 200	60 – 70	
Кекс със сливи	най-долна	170 – 180	90 – 100	
Кекс с портокали	най-долна	170 – 180	80 – 100	
Бисквити "Савоя"	2	200	40 – 45	
Бриочи	2	215 – 230	35 – 40	
Пасти от хилядолистно тесто	2	215	30 – 40	
Пандишпанова торта (кекс)	2	200 – 215	30 – 35	
Целувки	1	140	60 – 80	
Пасти от хилядолистно тесто с крем	2	215 – 230	30	
Плодов кекс (сладкиш без мая)	2	230	30 – 35	
Плодов кекс (сладкиш с мая)	2	230	20 – 30	

ТАБЛИЦА НА ВРЕМЕНАТА ЗА ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

Естество на храната	Кол-во кг	Скара №:	Температура на фурната ⁰ С	Предв. загреване в минути	Време Минутите
		<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td></tr> <tr><td style="width: 10px; height: 10px;"></td></tr> </table>			
Телешки котлет	1	3	200	5	8 - 10
Агнешки котлет	1	3	200	5	12 - 15
Черен дроб	1	3	200	5	10 - 12
Ролади кълцано месо	1	3	200	5	12 - 15
Телешки сърца	1	3	200	5	12 - 15
Печено в мрежа	1	3	200	5	20 - 25
Половина пиле	-	3	200	5	20 - 25
Рибно филе	-	3	200	5	12 - 15
Пълнени домати	-	3	200	5	10 - 12

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

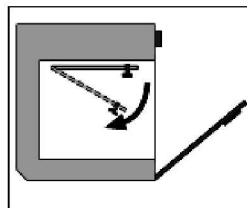
ОСНОВНО ПОЧИСТВАНЕ

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

“Не използвайте никога пароструйни устройства за почистване”

Фурни с възможност за спускане на грила с цел почистване

1. Внимание: уверете се, че органите за управление са на позиция “OFF” (т.е. са изключени) и изчакайте грила да се охлади.
2. Придържайте предната част на грила, докато отстранявате винта с глава с накатка, задържащ грила.
3. Спуснете внимателно предната част на грила докато позволява движение.
4. Когато почиствате фурната се погрижете да не упражнявате сила върху грила.
5. Когато почистването завърши, внимателно отстранете почистващите химикали и водата от грила.
6. Внимателно изправете предната част на грила до първоначалната му позиция и го закрепете с винта.

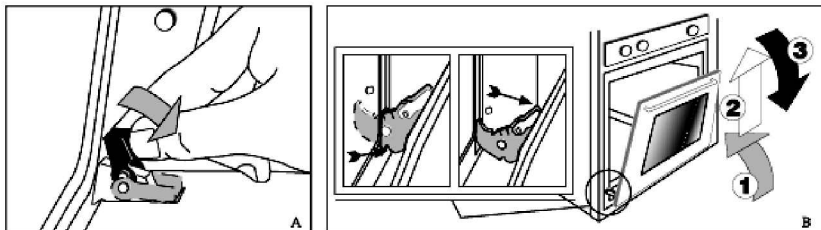


НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗУВАЙТЕ ФУРНАТА СЪС СПУСНАТ ГРИЛЕН ЕЛЕМЕНТ !

Почистване вратата на фурната

Откачване на вратата.

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

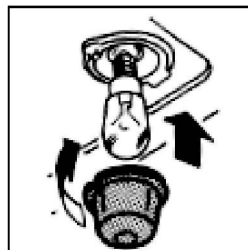


Закачване на вратите.

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

Подмяна на лампата на фурната

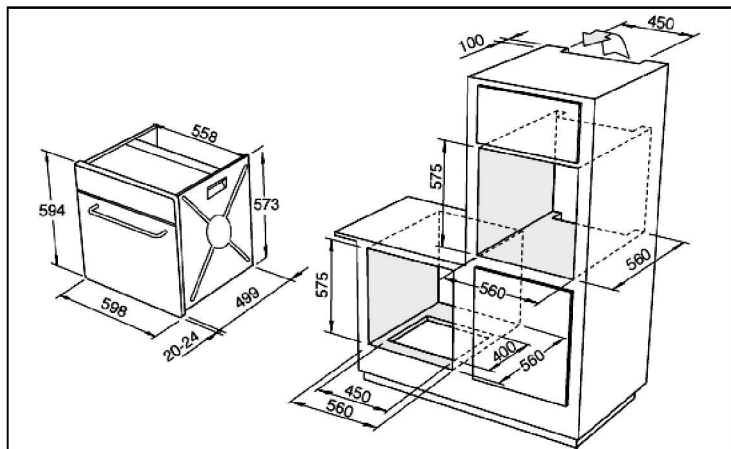
След като фурната се изключи от електрическото захранване, развийте плафониерата и лампата, заменяйки я с друга, подходяща за високи температури (300° C/ E14). Монтирайте отново плафониерата и свържете фурната към електрическото захранване.



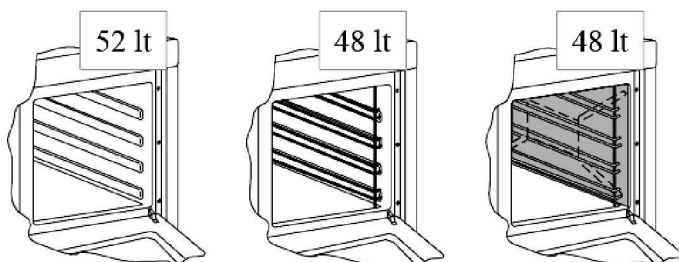
Каталитични самопочистващи се панели (опция)

Каталитичните самопочистващи се панели, покриващи стените на фурната, могат да се монтират във всички наши фурни. 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°С. Ако фурната не е чиста след готвене на много мазна храна, оставете е 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. Тези панели могат да се закупят от най-близкия търговец или Сервизен център.


Технически данни за кухненския шкаф и на фурната



Работен обем на фурната



Електрически характеристики	
Нагревател на грила	1800 W
Горен нагревател	800 W
Долен нагревател	1000 W
Осветителна лампа	макс. 25 W

Символът  върху продукта или върху документа придружаващ продукта показва, че този уред не трябва да се третира като домакински отпадъци. Вместо това той трябва да се предаде на подходящия 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.

София: 02/723 584, 870 11 24, бул. Драган Цанков 23, **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.: 082/820 895, пл. Хан Кубрат 5, **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