


Работен волумен на рерната

Електрични карактеристики

55 lt

Мокност на скарата	2000 W
Горна мокност	700 W
Долна мокност	1100 W
Светилка	25 W
мотор вентилатор	35 W
вентилатор за ладење	35 W

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 .

SKOLEKS

МК

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

 nardi

ФИОКА ЗА ЗАГРЕВАЊЕ

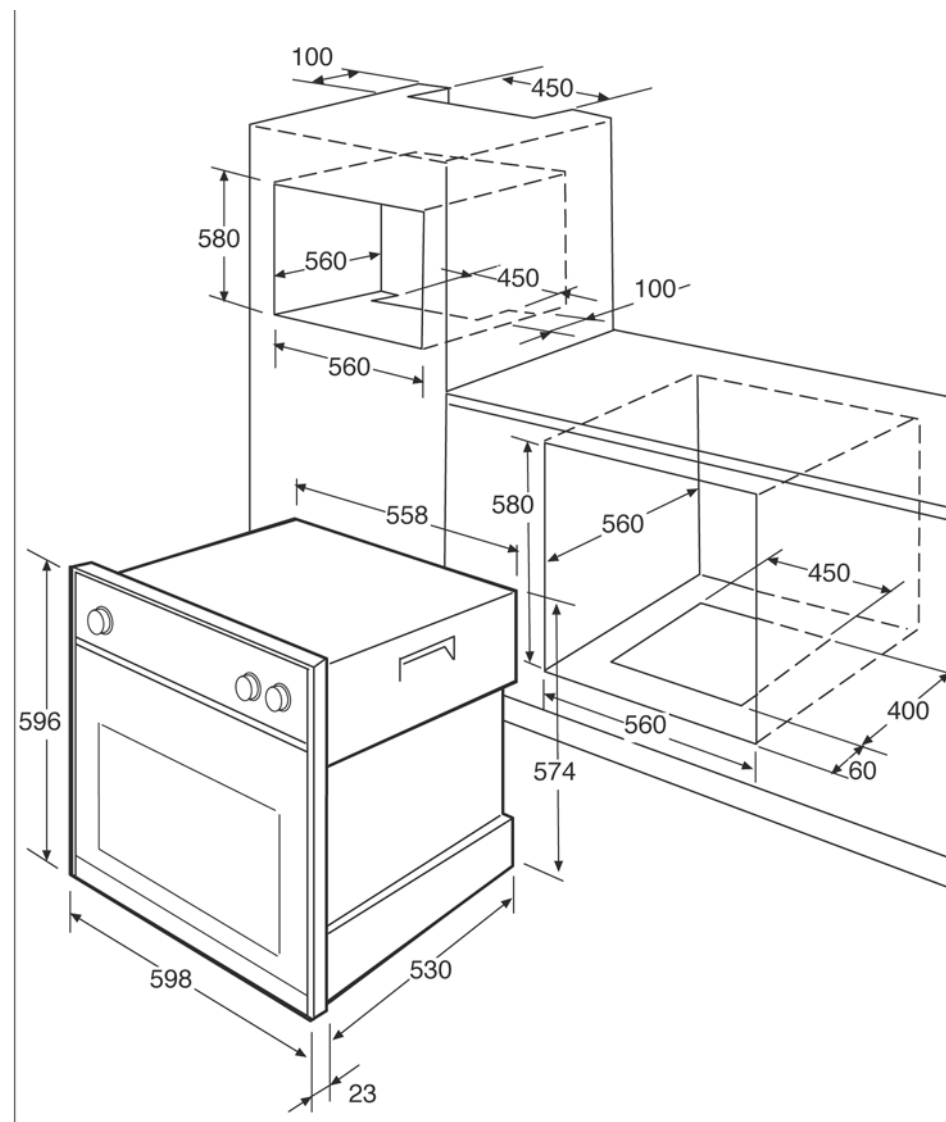
FEP 07C36 XS

МК УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА


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"

Мебел и технички податоци



Стартувајте го циклусот на чистење:

- Затворете ја вратата
- Вклучете на функцијата "чистење" . 

Програмерот автоматски ги прилагодува минутите. Времето на чистење е 1 час и 30 минути. Може да се продолжи времето до 3 часа со притискање на копчето (+) во зависност од нивото на валканост на фурната.

Други информации:

- Поради безбедносни причини, фурната има уред за блокирање на вратата кој работи при циклусот на чистење (светло за предупредување со „клуч“ симбол) пред внатрешната температура да достигне 350° C. Покрај ова, ако вратата се отвори пред да се активира уредот за блокирање, тогаш се активира друг уред кој ги исклучува грејните елементи се додека вратата не се затвори повторно.
- За време на циклусот на чистење, кога внатрешната температура речиси ќе достигне 500° C, може да се забележи светкање кое настанува поради карбонизацијата на нечистотијата во контакт со грејните елементи. Ова е природна појава и не претставува индикација за дефект.
- при циклусот на чистење, може да се појави чад од предните отвори. Во овој случај и ова е природна појава која настанува како последица од согорување на нечистотиите (проветрете ја просторијата).

Крај на циклусот на чистење:

- Откако ќе заврши прилагоденото време фурната автоматски се исклучува без звучен сигнал и дисплејот трепка 0.00.
- Повторно вратете во "0" позиција.
- Вратата на фурната може повторно да се отвори кога внатрешната температура ќе биде помала од 350° C (предупредувачкото светло со симболот „клуч“ се исклучува).
- Сидовите на фурната се покриени со бел прав кој лесно може да се исчисти со влажен сунѓер откако фурната сосема ќе се излади.
- Вентилаторот за ладење продолжува да работи се додека температурата не достигне вредност слична на собната температура (да ги заштити внатрешните компоненти, овој вентилатор исто така може да работи и кога фурната е исклучена, во случај да е наместена горна површина со плотни и да се вклучени).

Пред да се пушти од фабрика овој апарат е проверен и подготвен од експерт 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 апаратот или во нашиот најблизок сервисен центар за клиенти, наведувајќи го видот на проблемот и моделот на вашиот апарат. Не заборавате дека оригиналните резервни делови можат да се најдат само во нашите сервисни центри за клиенти. Немојте да го фрлате апаратот невнимателно, поради безбедност и на децата и на околината.

СОДРЖИНА

- Генерални предупредувања - 4
- Забелешки за монтирањето - 5
- Упатства за употреба - 7
- Упатства за печење - 12
- Чистење и одржување - 16
- Мебел и технички податоци - 19

ГЕНЕРАЛНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

Почитуван клиенту,

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

- Овој производ е за печење и загревање храна. Не користете го за други цели.
- Многу важно: чувајте го прирачникот заедно со апаратот во случај да го дадете на некој друг.

Овој апарат е дизајниран за непрофесионална употреба од приватни поединци дома. Мора да го користат совесни возрасни луѓе и да не се дозволува децата да играат со апаратот. Предните достапни делови од опремата може да се прегреат при работата.

Внимавајте на децата и на несамостојните лица кога работи апаратот да не ја допрат топлата површина и да не се наоѓаат во близина кога апаратот се користи.

Не допирајте ги грејните елементи во фурната.

Монтирањето на производот мора да го извршат компетенти и квалификувани лица кои се запознаени со важечките правила за монтирање.

Пред одржување и чистење исклучете го апаратот од струја и почекајте да се излади.

Корисникот не смее да го менува напојниот кабел. За менување контактирајте само квалификуван инженер.

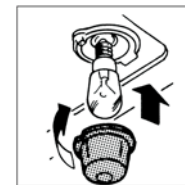
- Никогаш не обложувајте ја фурната со алуминиумска фолија бидејќи отворите преку кои се овозможува брза термичка размена може да се затнат и на тој начин да го оштетат емајлот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови може да се вжештат при користењето на апаратот. Тргнете ги децата настрана.
- За сите поправки контактирајте со техничкиот сервисен центар за клиенти и побарајте оригинални резервни делови. Поправки кои ги вршат необучени лица може да направат оштетување на апаратот.

Закачување на вратата

1. Ставете ја вратата со закачување на ментежите на поврзувачките места кои се на фурната.
2. Целосно отворете ја вратата кога ја ставате, а потоа турнете и свртете го крсните поврзувања кои целосно ги прицврстуваат пружините во насока на фурната.
3. Затворете ја вратата и проверете дали добро работи.

Заменување на светилката во фурната

Штом фурната ќе ја исклучите од струја, одвртете ја стаклената заштита и светилката, заменете ја со друга соодветна за висока температура (500°C / E14). Вратете ја стаклената заштита и приклучете ја фурната.



УПАТСТВА ЗА АВТОМАТСКО ЧИСТЕЊЕ СО ПИРОЛИЗА

Фурната има функција со автоматско чистење која, со постигнување висока температура, ги гори и разградува сите заостанати остатоци од печењето. Упатствата да ја активирате оваа функција, особено по печење на масна храна, се дадени подолу.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: ПРИ АВТОМАТСКОТО ЧИСТЕЊЕ, ПРЕДНАТА ПОВРШИНА НА ФУРНАТА МОЖЕ ДА СТАНЕ МНОГУ ЖЕШКА. ДЕЦАТА ТРЕБА ДА СЕ НА СТРАНА ОД ФУРНАТА.

ЦИКЛУСОТ НА АВТОМАТСКОТО ЧИСТЕЊЕ НЕ МОЖЕ ДА СЕ АКТИВИРА СО ТАЈМЕР ВО РАЧНА ПОЗИЦИЈА.

ЗА ВРЕМЕ НА ЦИКЛУСОТ НА ЧИСТЕЊЕ, СВЕТЛАТА НА ФУРНАТА НЕ СВЕТАТ.

Пред да го започнете циклусот на чистење, направете ги следните работи:

- Тргнете ги сите остатоци со обичен влажен сунѓер (без детергенти или други средства) додека фурната е топла.
- Извадете ги сите дополнителни делови (полици, садови итн. кои може да се измијат на рака или во машина за садови) кои не можат да издржат висока температура која се достигнува при циклусот и кои може да спречат распределувањето на топлината по ѕидовите на фурната.
- Не ставајте запаливи предмети или предмети кои се чувствителни на топлина на рачката на вратата (на пример, крпи)
- Внимавајте вратата на фурната треба да е добро затворена.

Ставете го термостатот на печењето на "0".

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Предупредување: пред да работите било што, исклучете ја фурната од струја.

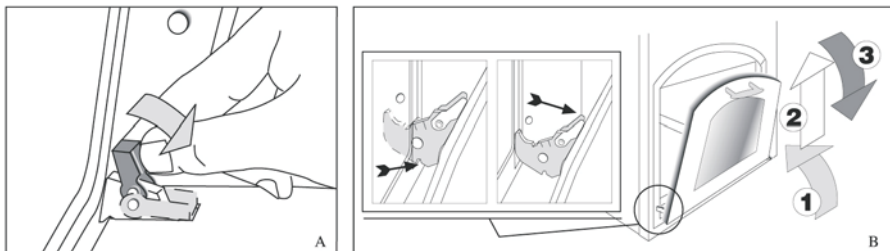
Генерално чистење

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 пожелтуваат поради испарувањето на маснотиите. По употреба, исплакнете ги со вода деловите со не-рѓосувачки 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.

"Не користете млаз пара за чистење." Чистење на вратата на фурната

Одвртување на вратата

1. Оставете ја широко отворена вратата
2. Подигнете ги ментежите со палецот и показалецот, и свртете ги целосно на надвор до крај. (сл.А).
3. Свртете ја вратата кон позиција на затворање и поставете ја на префрлувачите: на овој начин пружината на ментежите е блокирана. Со целосно затворање на вратата ментежите не се закачени на поврзувачките делови кои се интегрален дел од фурната. (секвенца 1,2,3 од сл.В).



ЗАБЕЛЕШКИ ЗА МОНТИРАЊЕТО

ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

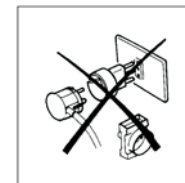
Апаратите имаат три-полен кабел за напојување и работат на наизменична струја и монофазна волтажа која е наведена на етикетата за карактеристиките за производот која се наоѓа на крајот на овој прирачник и на производот. Заземјувањето на кабелот е обележано со боите жолта/ зелена.

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 апаратот, 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 монтирањето 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 прегревање или пожар.



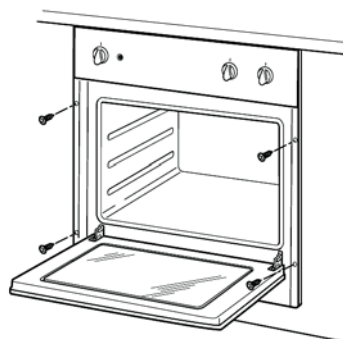
Произведувачот не носи одговорност за директна или индиректна штета предизвикана од неправилна инсталација или поврзување. Затоа сите потребни операции при монтирањето и поврзувањето треба да ги извршат квалификувани лица во согласност со важечките локални и општи одредби. квалифициран персонал, в согласност со дејствашите местни и општи нормативи.

- Овој апарат е во согласност со следните Директиви
- 2006/95/ЕС (ниско напонска опрема)
- 2004/108/ЕС (електромагнетна компатибилност)
- 89/109/ЕС (компоненти кои доаѓаат во контакт со храна)
- 2002/96/ЕС (WEEE).
- 2005/32/CE (EuP).

МЕСТЕЊЕ И СКЛОПУВАЊЕ

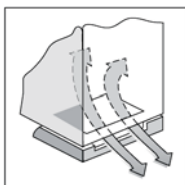
Ставете ја фурната во отворот на мебелот, наместете ја на основата и турнете до крајот страничните носачи. За димензиите на фурната видете ги техничките податоци за мебелот.

Отворете ја вратата и фиксирајте ја фурната со четири навртки за дрво кои ќе ги навртите во дупките на страничните носачи на фурната.



Внимавајте фурната да фиксирате на сосема цврст начин, како што е покажано, и да ги изолирате електричните елементи за да се одбегне можен контакт со металните делови.

Страните и основата каде треба да се инсталира рерната треба да бидат обработени како што е прикажано на сликата за да се овозможи слободно влегување на воздухот и слободно кружење на воздухот околу рерната, за да работи добро и да се избегнат оштетувања на мебелот.



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 водата. Ако ставите решетка со електрична плоча, електричното поврзување на решетката и на фурната треба посебно да го спроведете поради електрични причини и да се олесни предното отворање на фурната.

Откако ќе го спроведете електричното поврзување, вклучете ја фурната на напонско напојување единствено откако ќе ја инсталирате.

Пред да ја користите фурната, Ви предлагаме:

- да ја отстраните специјалната обвивка која ја покрива стаклената врата на фурната
- загрејте ја фурната празна на максимална температура 45 минути (да се отстраните непријатните мириси и чадот настанат при изработувањето и при термалната изолација.)
- внимателно исчистете ја фурната со сапунеста вода и исплакнете.

ВАЖНО: кога работи фурната, предниот дел се загрева. Внимавајте децата да не се во близина на фурната.

ТАБЕЛА ЗА ВРЕМЕТО НА ПЕЧЕЊЕ

Број на делови	Број на делови N:	Темп. на рерна°C	време минути	
	<table border="1"> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>3</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>1</td></tr> </table>			4
4				
3				
2				
1				
ХРАНА Долготрајно печење месо	2	220 – 250	Зависи од квнт	
	2	225 – 250	50 – 60	
	1	210 – 250	150 – 180	
	2	225 – 250	50 – 60	
	1	200 – 225	Зависи од квнт	
Брзо печење на месо живина(патка итн.) Пилешко месо Дивеч	1	180 - 200	20 – 25	
	1	180 - 200	20 – 25	
Риба	само	160 – 200	60 – 70	
	само	170 – 180	90 – 100	
	само	170 – 180	80 – 100	
	2	200	40 – 45	
	2	215 – 230	35 – 40	
	2	215	30 – 40	
	2	200 – 215	30 – 35	
	1	140	60 – 80	
	2	215 – 230	30	
	2	250	30 – 35	
	2	230	20 – 30	
	2	230	20 – 30	
	2	230	20 – 30	
	2	230	20 – 30	

Потекло на храната	Квт Кг	Број на делов N:	Темп°C	Време на предзаг ревање во минути	Време Мин.
		<table border="1"> <tr><td>4</td></tr> <tr><td>3</td></tr> <tr><td>2</td></tr> <tr><td>1</td></tr> </table>			
4					
3					
2					
1					
Телешки котлети	1	3	250	5	8 - 10
Јагнешки котлети	1	3	250	5	12 - 15
Џигер	1	3	250	5	10 - 12
Ролат од дробено месо	1	3	250	5	12 - 15
Телешко срце	1	3	250	5	12 - 15
Печено во кошулица	1	3	250	5	20 - 25
Пола пилешко	-	3	250	5	20 - 25
Рибни филети	-	3	250	5	12 - 15
Полнети домати	-	3	250	5	10 - 12

ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ

Табелата покажува некои примери на прилагодување на термостатот и на 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.

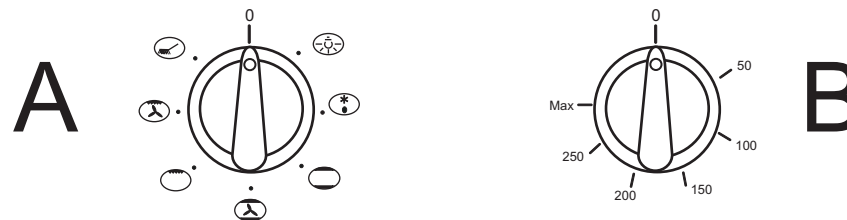
ЗАБЕЛЕШКА:

- За говедско, телешко, свинско и мисиркино месо, со коска или роловано, додадете околу 20 минути на времето прикажано на табелата.
- Предложениот знак на табелата за чекорите одговара само за печење на неколку јадења.

Времето наведено во табелата се однесува на печење само на едно јадење; за повеќе јадења, времето треба да се зголеми на 5-10 минути

УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

Копчето за бирање А и термостатот В се користат да одберете од разните функции на фурната и да ја одберете температурата на печење која најмногу одговара на храната која се готви. Додека работи фурната сијаличката постојано свети.



Сијаличката на фурната свети и кога не се вклучени грејните елементи (електричните потрошувачи).



ОДМРЗНУВАЊЕ

Моторниот вентилатор работи; со предизвикување на ладниот воздух внатре во фурната, се овозможува брзо одмрзнување на замрзнатите продукти. Не работат грејните елементи.



ТРАДИЦИОНАЛНО ПЕЧЕЊЕ

Горните и долните грејни елементи работат; температурата се прилагодува од 50°C до MAX на термостатот.



КОНВЕКЦИОНО ПЕЧЕЊЕ

Горните и долните грејни елементи и моторниот вентилатор работат; температурата се прилагодува од 50°C до MAX на термостатот.



РЕШЕТКА ЗА СКАРА

Работат елементите на решетката за скара; вклучете го термостатот на 250°C.



Работат елементите за скара и моторниот вентилатор; вклучете го термостатот на 250°C









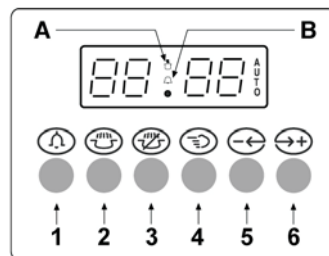
Вратата на фурната мора да биде затворена за сите начини на печење

Грејните елементи за автоматско чистење се ставени видете ги упатствата во соодветниот дел автоматичното почистување на фурната. Видете инструкциите в соодветниот раздел.

ПРОГРАМИРАЊЕ НА ФУРНАТА




Сликите ги покажуваат копчињата, индикаторот за сите функции и дисплејот на програмерот.

- (1)  Прилагодување и прикажување на тајмерот на минутниот бројач- тајмер
- (2)  Прилагодување и прикажување на тајмерот за печење
- (3)  Прилагодување и прикажување на тајмерот за крај на печењето
- (4)  Рачно работење
- (5)  Прилагодување на времето - Опаѓа
- (6)  Прилагодување на времето- Зголемува



Индикатор светло за временските функции

Кога индикатор светлото е вклучено апаратот работи на следниов начин:

-  (A) Општа работа
-  (B) Работна програма
-  (B) Автоматска операција

Прилагодување на тајмерот

Кога фурната е инсталирана и напојувањето (струјата) е вклучена, дисплејот трепка и покажува 0.00.

Да го прилагодите времето на денот

Притиснете ги копчињата (1) и (2) во исто време, прилагодете го актуелното време, со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди. Фурната останува во мод на рачно работење и може да се користи без програмирање.

Важни информации

Меѓу 22.00 часот и 6.00 часот интензитетот на дисплејот автоматски ослабува. Ако звучниот сигнал не се го исклучите (како што е покажано), се исклучува по 2 минути

ПЕЧЕЊЕ НА РЕШЕТКАТА ЗА СКАРА



За да печете на скара или, загрејте ја фурната околу 5 минути. При печењето на скара, топлината доаѓа од горе; тоа е засновано на инфрацрвена радијација и е погодна за не многу дебело месо и за тост. Месото и рибата кои треба да се печат на скарата треба да се подмаčkани 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 НА ТЕСТО

Кружењето на воздухот во фурната обезбедува постојано и еднакво распределување на топлина. Не е потребно предзагревање на фурната. Сепак за некои поделикатни теста потребно е предзагревање. Повеќето тавчиња можат да се внесат во фурната заедно со тестото, и внимавајте да не ја користите првата решетка од горе. Заедно со тестото можат да се печат повеќе јадења од различна природа во исто време (риба, месо итн.) без да се мешаат мирисите и вкусовите. Ваквото печење може да се примени и покрај различното време на печење само ако ја имаат истата температура на печење.

ГРАТИНИРАЊЕ



Ова значи измена на површината на јадењето односно потпечено малку, и има кафеаво - златна боја и крцкав вкус. "њоки ала романа, ориз, лазањи, тестенини и зеленчук прелиени со бешамел сос се типична подготовка за ваков вид на печење.

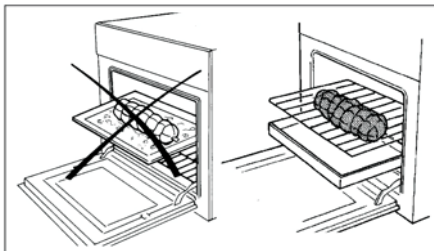
ОДМРЗНУВАЊЕ



Одмрзнувањето се случува на истиот начин како и на собна температура, но овде предност е тоа што е побрза постапката. Десет часа во фрижидер се намалени на еден час за еден килограм месо. Ставете го месото во своето пакување во сад и потоа во фурната.

ПЕЧЕЊЕ ВО ФУРНА

За совршено 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 (светилката е секогаш вклучена).

Општи совети

Фурната нуди разни видови на греење:

- Традиционално греење за печење на посебни меса
- Вентилационо греење за печење на торти, колачи и слично.

Ако сте одбрале вентилационо греење, се препорачува да го искористите за печење на месо на повеќе полици или за подготовка на комплетно мени, со заштедување на време и енергија.

Вентилационо греење



Со оваа функција се создава постојано циркулирање на топол воздух, потребен за печење на повеќе полици. Температурата е послаба од традиционалното печење. Фурната ќе ја достигне прилагодената температура за кратко време.

Традиционално греење



Посебно одговара за печење на дивеч како и леб и пандишпан.

Се препорачува да го ставите јадењето да се пече кога фурната ќе ја достигне температурата на печење, то ест кога индикаторското светло на термостатот ќе се исклучи.

• Сите програмирања кои се опишани подолу се активираат по околу 4 секунди откако се прилагодени.

• 23 часа и 59 минути е максималното време на програмирање. Сите програмирања се исклучуваат кога има пад на напојувањето односно кога ќе снема струја. Кога повторно има струја дисплејот трепка и покажува 0.00. Да го активирате програмирањето, прилагодете го актуелното време и програмата повторно.

Автоматска операција

Фурната може да се програмира да се исклучува и вклучува автоматски.

Да го направите тоа, следете ја следнава постапка:

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

Актуелното време се појавува и индикаторското светло (AUTO) останува вклучено ON, кога почнува процесот на печење, индикаторското светло (A) ќе остане 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. Штом ќе заврши процесот за печење се активира звучниот сигнал и фурната автоматски се исклучува. Притиснете едно од копчињата од (1) до (4) за да вратите на програмата на рачно работење.

Полу-автоматска операција

Фурната може да се програмира да се исклучи автоматски.

Да го направите тоа, следете ја следнава постапка:

1. Одберете ја функцијата за потребното печење и температурата на копчето за бирање функции и на термостатот.
2. Притиснете го копчето (2) и прилагодете го времето на печење со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди. Вистинското време се појавува и индикаторските светла (A) и (AUTO) остануваат вклучени ON.

Преостанатото време за печење може да се провери со притискање на копчето (2), или времето може да се смени со повторување на истата постапка.

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 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.

ПОТСЕТНИК ЗА МИНУТИ

Кога ова средство се користи како едноставен потсетник за минути, притиснете го копчето (1) и програмирајте го потребното време со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди: актуелното време се појавува и симболот (B) се активира. Притиснете едно од копчињата од 1 до 4 да го исклучите звучниот сигнал. Исто така симболот (B) се деактивира.

РАЧНО РАБОТЕЊЕ

Фурната може да се користи рачно без програмирање. Притиснете го копчето (4) за рачно работење ("AUTO" индикаторското светло се исклучува).

БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ДЕЦАТА

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

Заклучувањето работи:

- 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 безбедносното заклучување и по 5 секунди дисплејот го покажува тековното време и симболот "..копче..".

Деактивирање на заклучувањето:

- Притиснете ги копчињата (1)(2) во исто време околу 8 секунди
 - дисплејот покажува "OF "; пуштете ги копчињата
 - притиснете (+); дисплејот покажува "ON"
- Сега безбедносното заклучување се деактивира и по 5 секунди на дисплејот го покажува тековното време

ИНДИКАТОРСКО СВЕТЛО НА ТЕРМОСТАТОТ (°C)

Се вклучува секогаш кога на термостатот се прилагодува температурата на печење во фурната и се исклучува кога е постигната прилагодената температура.

ИНДИКАТОРСКО СВЕТЛО ЗА РАБОТА

Покажува дека апаратот е вклучен и свети додека работи фурната во сите позиции.

СВЕТЛО ЗА ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ ЗА БЛОКИРАНА ВРАТА



Ова светло се вклучува секогаш кога автоматското безбедносно блокирање на вратата се активира при чистење со пиролиза (видете упатства во соодветниот дел)

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 ЗА ЛАДЕЊЕ

Опремата има мотор за ладење на внатрешните елементи. Моторот автоматски се вклучува кога работи фурната. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи се додека температурата на фурната не достигне вредност слична на собната температура (да ги заштити внатрешните компоненти, овој вентилатор исто така може да работи и кога фурната е исклучена, во случај да е наместена горна површина со плотни и да се вклучени.