



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за сладкиши:



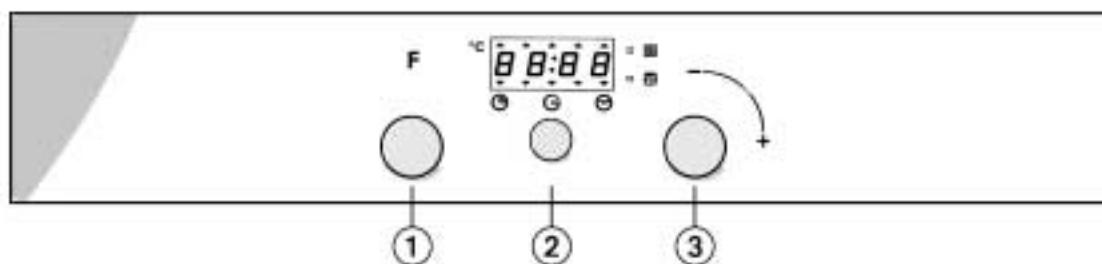
Скара:



Тава за отцеждане:



КОМАНДНО ТАБЛО



1. Копче за включване/изключване - избор на функции
2. Бутон за потвърждаване и избор на програма
3. Копчето променя предварително зададените стойности (температура, време, ниво)

Копчета с прибиране

- За да използвате копчето, натиснете в центъра.
- Копчето излиза.
- Завъртете го на желаното положение.

След завършване на готвенето, завъртете копчето на 0 и го натиснете в центъра, за да го върнете в първоначалното му положение.

Таблица на функциите на фурната

Функция	Предварително зададена температура	Регулируема температура	Описание на функцията
- Изключена фурна	-	-	-
ЛАМПИЧКА	-	-	Включване на вътрешната лампичка на фурната
ДВОЙНА 35°/60°	35C - 60C	-	<ul style="list-style-type: none"> • За поддържане на постоянна температура вътре във фурната. • 35°C: за бухване на тестени, хляб и пица. • 60°C: за поддържане топли на храните след завършване на готвенето. • Препоръчва се да се използва първото ниво.
СТАТИЧНА	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • За готвене на месо, риба и птици на едно ниво. • Загрейте предварително фурната до желаната температура на готвене и поставете храната в нея, след като се всички индикатори на термометъра се включат. • Препоръчва се да се използва второто или третото ниво.
ВЕНТИЛАТОР	175C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • За готвене на макс. две нива. • Ако е необходимо, се препоръчва да се сменя положението на храните, за да се получи по-хомогенно готвене.
ТЕРМОВЕНТИЛАТОР	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • За готвене без предварително затопляне, на едно или повече нива, на храна, които достигат до една и съща температура (напр.: риба, зеленчуци, сладкиши) без предаване на аромати от една храна на друга.
ТУРБОВЕНТИЛАТОР	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • За готвене на едно ниво (напр.: плодове, торти, тестени, зеленчуци, пица, птици).
ГРИЛ	3	-	<ul style="list-style-type: none"> • За приготвяне на пържоли, шишчета, колбаси, печени зеленчуци и за препичане на хляб. • Функционирането се регулира според различните нива на мощност (1 мин. - 5 макс.). • Загрейте предварително фурната за 3 - 5 минути. • През време на готвенето вратичката на фурната трябва да остане затворена. • При приготвяне на месо, за да избегнете пръските мазнина и дима, налейте малко вода в тавата за отцеждане, поставена под първото ниво. • Препоръчва се през време на готвене храните да се завъртат.
ТУРБОГРИЛ	3	-	<ul style="list-style-type: none"> • За приготвяне на големи парчета месо (ростбиф, печено). • Функционирането се регулира според различните нива на мощност (1 мин. - 5 макс.). • Загрейте предварително фурната за 3 - 5 минути. • През време на готвенето вратичката на фурната трябва да остане затворена. • При приготвяне на месо, за да избегнете пръските мазнина и дима, налейте малко вода в тавата за отцеждане, поставена под първото ниво. • Препоръчва се през време на готвене месото да се завърта.
ПИЦА/ХЛЯБ	-	P1 - 300°C P2 - 220°C	<ul style="list-style-type: none"> • За готвене на пица, хляб, питки. • За всяка програма има съответна рецепта, написана в предоставената готварска книга.
УСКОРИТЕЛ	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • За бързо предварително загряване на фурната. • През време на загряването индикаторите на термометъра светват един след друг. • При достигане на зададената температура функцията се изключва автоматично и звук сигнал показва автоматичното преминаване на фурната във функцията СТАТИЧНА.

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

ХРАНИ	Функция	Предварително замяване	Ниво (от долу)	Ниво на замяване	Температура (°C)	Време на готвене (минути)
МЕСО Агнешко, ярешко, овнешко		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Печено (телешко, говеждо, свинско) (1 кг)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Пиле, заек, патица		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Пуйка (4-6 кг) + замяване 3 ниво		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Гъска (2 кг)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
РИБА (ЦЯЛА) (1-2 кг) Шаран, костур, тон, съомга, мерлуза		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
РИБА (ПАРЧЕТА) (1 кг) Риба меч, тон		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
ЗЕЛЕНЧУЦИ Пълнени пиперки и домати		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Картофи на фурна		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
СЛАДКИШИ, ПАСТИ И ДР. Торти и кейкове		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Торти с пльнка (от сметана)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Флодова пита		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Щрудел		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Бисквити		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Бине		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

ХРАНИ	Функция	Предварително замяване	Ниво (от долу)	Ниво на замяване	Температура (°C)	Време на готвене (минути)
Салатени торти		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Лазаня		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Торти с плодова пльнка напр. ананас, риба		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Целувки		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Бухнал тестен сладкиш		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Суфле		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ

ХРАНИ	Функция	Предварително замяване	Ниво (от долу)	Ниво на мощност	Време на готвене (минути)
Пържолки		X	4	5	35 - 45
Котлети		X	4	5	30 - 40
Колбаси		X	3 - 4	5	30 - 40
Стекове		X	4	5	35 - 45
Риба (парчета)		X	3 - 4	5	35 - 45
Пилешки бутчета		X	3 - 4	5	40 - 50
Шишчета		X	3 - 4	5	40 - 50
Котлети		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 пиле		X	3	5	45 - 55
1/2 пиле		X	3	5	45 - 55
Цяло пиле		X	3	5	60 - 70
Печено (свинско, говеждо)		X	2	5	60 - 70
Патешко		X	2	5	70 - 80
Агнешки бут		X	3	5	70 - 80
Ростбиф		X	3	5	50 - 60
Картофи на фурна		X	3	5	50 - 60
Риба (шаран, пъстърва)		X	3	5	50 - 60

Забележка: за готвене на месо с функциите вентилатор и статична се препоръчва да се добави функцията замяване с ниво от 1 до 3.

Температурите и времената на готвене са ориентировъчни.