

**Уважаеми клиенти!**

Поздравяваме Ви с направения избор и извършената покупка. Вие сами ще се убедите в надеждността на нашите уреди .  
Тази инструкция е предназначена за да Ви насочи и покаже как да използвате уреда. Стъпка по стъпка Вие ще се запознаете с възможностите на уреда. Инструкциите за безопасност ще намерите на страница 71.

Първото нещо което трябва да проверите е дали уредът ви е пристигнал здрав без повреди. В случай че има щети които са настъпили по време на транспорта, молим Ви да сигнализирате на местния продавач или на склада от който са взети уредите. Техните телефони трябва да бъдат изписани на фактурата или разписката с която е получен уреда.  
Надяваме се че закупената от Вас електрическа печка ще Ви служи дълги години.

**Съдържа**

**Инструкции за безопасност ..... 70**  
 Внимание!  
 Предназначение  
 "Push-pull" копчета  
 Контролни лампи  
 Охлаждащ вентилатор

**Описание на уреда ..... 71**

**Преди да включите уреда за първи път ..... 72**  
 Фурна  
 Часовник  
 Съвети за използване на фурната

**Фурна ..... 72**  
 Важно!  
 Работа  
 Режими на работа  
 Нива за поставяне на скарата и тавите  
 Аксесоари на фурната  
 Печене на сладкиши  
 Печене  
 Внимание !  
 Печене на инфра нагревател (барбекю)

**Почистване и поддържане .....77**  
 Фурна

**Проблеми които може да разрешите сами .....79**  
 Важно!

**Подмяна на някои части .....80**  
 Други аксесоари  
 Крушка

**Инструкции за инсталация и свързване .....80**  
 Инструкция за безопасност

**Монтаж на фурна .....80**

**Електрическа връзка .....81**

**Техническа информация .....82**

**Сервизно обслужване след продажба .....82**  
 Поправки  
 Стикер с информация

**Инструкции за безопасност**

- За да предотвратите риска от неправилно включване повикайте оторизирания сервиз да извърши услугата
- Всякакви поправки от неквалифициран персонал могат да доведат до неприятни последици като късо съединение и други. За да се предпазите от възможно нараняване не се опитвайте да извършвате поправки сами. Поправки могат да се извършват само от квалифициран персонал.
- Топлата мазнина е силно възпламеняваща се, затова бъдете внимателни и обръщайте повече внимание при готвене с олио и други мазнини. Пърженето да се извършва при непрекъснато наблюдение.
- Внимание: не разрешавайте на малки деца да се доближават до уреда когато работи; те не могат да осъзнаят опасността от изгаряне. По големи деца могат да използват уреда когато Вие ги наблюдавате.
- По време на работа котлоните се загряват силно. По стените на фурната и по котлоните може да се образува пара, която кондензира и потенциално е опасна за децата.
- Опасност от изгаряне: плочите, фурната и аксесоарите за готвене се нагряват по време на работа. За да се предпазите от изгаряне използвайте кухненски кърпи и ръкавици когато хващате нагретите повърхности.
- Кабелите с които уредът се свързва в електрическата мрежа могат да се повредят ако допрат загорелите плочи, затова винаги ги поставяйте на нужната дистанция.
- Никога не почиствайте фурната като използвате пара под налягане, може да се получи късо съединение.
- Вратата на фурната може да се загрее по време н работа. По тази причина в някои модели има трето защитно стъкло, което намалява температурата на вратата.

**Внимание!**

- В случай че използвате стъклокерамичната плоча като работна повърхност Вие може да я повредите или одраскате. Никога не загрявайте храна в алуминиево фолио или пластмасов съд, тъй като може да повредите плочата или да разтопите материала и да предизвикате пожар.
- Пантите на вратата могат да бъдат повредени когато вратата стои отворена и на нея са поставени тежки предмети. Не сядайте на вратата и не поставяйте тежки предмети когато вратата е отворена.

**Предназначение**

Уредът е предназначен за домакински нужди. Не го използвайте за други цели!  
В инструкциите е описано детайлно предназначението на уреда.

**"Push-pull" копчета**

(само при някои модели)

За да можете да използвате копчето, първо трябва да го натиснете внимателно, в следствие на което то ще изскочи напред и ще можете да изберете желаната позиция за нагревателните зони или желаната температура. Когато е включена нагревателна зона или фурната, кръгът около съответното копче свети.  
След приключване на работа, върнете ключа в начално положение и с натискане го върнете в първоначално състояние.

## ВНИМАНИЕ!

"Push-pull" копчетата могат да се изваждат и вмъкват само когато не са включени и са в начална позиция.



Символът върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.

## Контролни лампи

### Жълт индикатор

(отнася се само за някои модели )

Жълтият индикатор показва че фурната или нагревателните зони работят.

Когато уредът има вентилатор , с допълнително действие , жълтият индикатор показва че работи поне една от нагревателните зони.

## Светещи лампички

( само при някои модели)

Лампичката свети в жълто когато е включена фурната.

## Червена контролна лампа

(само при някои модели)

Лампата свети когато работят нагревателите на фурната и изгасва когато избраната температура е достигната.

## Охлаждащият вентилатор работи допълнително

(само при някои модели )

Охлаждащият вентилатор работи известно време след като фурната е изключена и това допълнително охлажда уреда.

## Ключ на вратата на фурната

(само при някои модели )

На вратата на фурната при някои модели има специален ключ, които изключва фурната когато вратата се отвори и ч включва отново, когато вратата се затвори.

## Охлаждащ вентилатор

(само при някои модели)

Уредът има вграден вентилатор, който се използва за охлаждане на корпуса и контролния панел.

Охлаждащият вентилатор се включва при избор на който и да е от режимите на фурната.

## Описание на уреда

На рисунката виждате един от моделите на фурна за вграждане. Инструкциите се отнасят за различни модели,

така че е възможно те да съдържат описание на функции или аксесоари, които отсъстват от вашия модел.



Контролен панел

Дръжка на фурната

Стъкло на фурната



1

2

3

4

1 Ключ за ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ и управление на фурната.

2 Часовник (при някои модели).

3 Ключ за регулиране температурата на фурната

4 Сигнална лампа на фурната (включена по време на загреване на фурната, изключена когато се достигне настроената температура).

# Преди да включите уреда за първи път

## Фурна

Извадете всички аксесоари от фурната и почистете с хладка вода и препарат който редовно използвате. Не използвайте силно активни, абразивни препарати тъй като те могат да повредят емайла и да оставят драскотини! При първото пускане на фурната може да усетите неприятен мирис на нов продукт. Това е нормално, проветрете помещението добре!

## Часовник

(само при някои модели)

Настройте верния час като съблюдавате инструкциите за употреба, които са приложени отделно. Настройката на часовника е задължителна за правилната работа на уреда, фурната може да работи едва след като тази настройка е направена.

## Съвети за използване на фурната

- Ако е възможно използвайте тъмни, със силиконово покритие или емайлирани тави, тъй като те имат идеална термична проводимост.
- Предварително загряване на фурната е необходимо само ако се препоръчва в рецептата или в таблицата по долу.
- Загряването на празна фурна консумира голямо количество енергия. Спестявайте енергия като печете няколко пици или кейкове последователно, едно след друго, докато фурната е топла от предишното печене.
- Фурната може да бъде изключена до 10 минути преди края на печенето за да се използва остатъчната топлина.

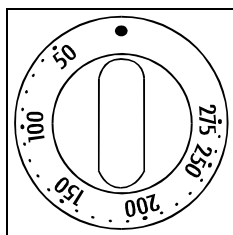
# Фурна

## Важно!

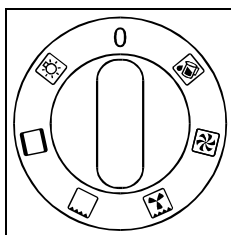
- Никога не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио и не поставяйте директно съдове върху него. Емайлт на фурната може да бъде повреден от високата температура.
- Плодови сокове, които прокапват от тавата, правят петна върху емайла, които много трудно могат да бъдат отстранени.

## Работа

Фурната се управлява с помощта на функционален ключ и ключ за регулиране на температурата.



Ключ за регулиране температурата на фурната



Ключ за включване/изключване и Управление на фурната.

## Режими на работа

Фурната може да се използва в следните режими

### Фурната е осветена отвътре

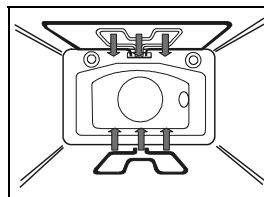
Фурната може да бъде осветена независимо от другите режими. Това е полезно когато почиствате фурната или използвате остатъчната топлина след като сте изключили фурната. При всички останали функции фурната е осветена отвътре веднага когато бъде избран съответния режим .



Някои модели имат по две лампи за осветяване на фурната: едната се намира в горната част на задната стена на фурната , а втората в средата на дясната стена.

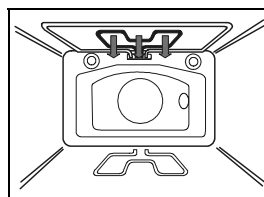
### Използване на горен и долен нагревател

При използване на горен и долен нагревател храната се пече еднакво отгоре и отдолу. Печене в този случай е възможно само на едно ниво.



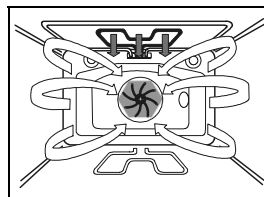
### Инфрачервен нагревател

Топлината идва директно само от един мощен инфра нагревател , който е монтиран на горната страна на фурната. Режимът е особено подходящ при печене на пържоли, наденици, флейки, карета и др.



### Инфрачервен нагревател в комбинация с вентилатор

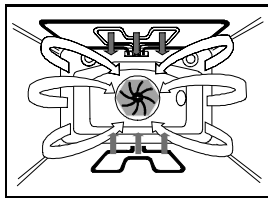
Инфрачервеният нагревател и вентилаторът работят едновременно. Режимът е подходящ при печене на големи парчета месо или дивеч на едно ниво. Използва се за да запечете добре и да се получи хрупкава коричка.





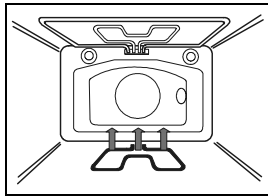
### Печене с долен, горен нагревател и вентилатор

Горният и долен нагревател работят в комбинация с вентилатора, което осигурява постоянна циркулация на топлия въздух във фурната. Тази система е подходяща за печене на всякакъв вид кексове, за размразяване на продукти и сушене на плодове и зеленчуци. Когато трябва да използвате предварително загрята фурна, изчакайте докато лампичката изгасне за първи път. Най-добре се пече само на едно ниво. При печене едновременно на две нива е задължително предварителното загряване на фурната. Използвайте 2<sup>до</sup> и 4<sup>то</sup> ниво (отдолу - нагоре). Температурите за печене са по-ниски от тези при печене в традиционните фурни. Освен тавите към фурната може да ползвате всякакви други по желание, включително и по-малки.

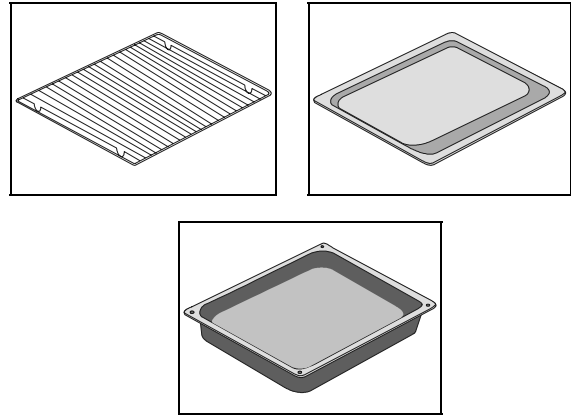


### Използване на долен нагревател/Aqua clean

Загрява се само от долната страна на фурната. Използвайте когато искате да запечете до зачервяване печивото отдолу (печене на сладкиши с плодове отгоре). Копчето за избор на температура може да бъде според вашето конкретно желание. Долният нагревател - Aqua clean може да се използва за почистване на фурната.



**Дълбока тава** за кейкове, за печене на месо или за събиране на капеща мазнина.

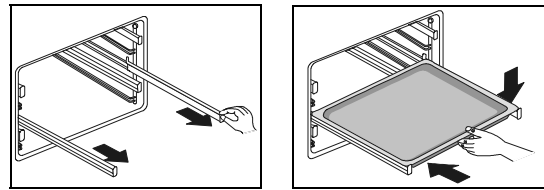


### Телескопична страница

(само при някои модели)

**Забележка!** Телескопичната страница и другите аксесоари на фурната се загряват при употреба. Използвайте ръкавици за предпазване от изгаряне! Телескопичната страница се намира във вътрешността на фурната на три различни нива.

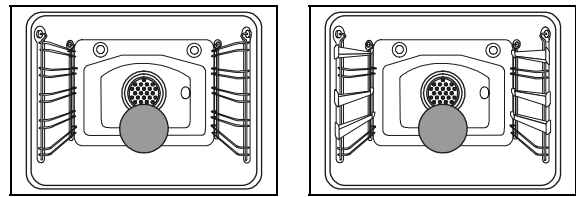
- За да поставите тава или скара в телескопичната страница първо я извадете на нивото на което желаете да бъде поставен съда.
- Поставете съда и бутнете обратно до край. Затворете вратата след като сте прибрали страницата във фурната.



### Филтър за мазнини

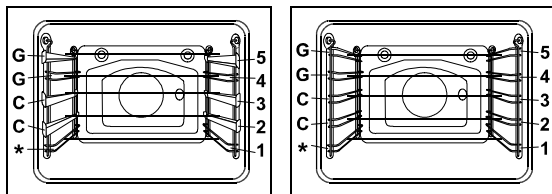
(в зависимост от модела)

Поставете филтър на задния панел за да предпазва вентилатора и нагревателя от мазнини. Когато печете месо препоръчваме да използвате филтър за мазнини. Оставен при печене на тестени изделия филтърът може да развали резултата от печенето.



### Нива за поставяне на скарата и тавите

Тавите и скарата могат да бъдат поставени на 5 различни нива. Подходящите нива са описани в таблица която следва по-долу. Започвайте винаги да броите отдолу нагоре! Страничните решетки могат да бъдат три типа в зависимост от модела. Телескопичните страници се поставят на нива 2, 3 и 5. В случай на решетъчна страница тавите и решетката се поставят на тях.



### Аксесоари на фурната

(различни в зависимост от модела)

**Решетъчна скара** за поставяне на тави или храна, която да бъде печена с помощта на използване на инфра нагревателя.

**Плоска тава** за печене на кейкове и бисквити.  
Съд за събиране на капещи мазнини.

### Печене на сладкиши

Най-подходящо е сладкиши да се пекат с горен и долен нагревател.

**Забележка!** Извадете филтъра за мазнини !

### Внимание

- Когато печете сладкиши спазвайте стриктно инструкциите относно нивото за печене, температурата и времето за печене и не се опирайте само на предишен опит, тъй като информацията от таблиците е в резултат на точно проведени опити и тестове и е абсолютно вярна за вашия модел фурна.
- Ако не намерите информацията точно за типа кейк който приготвяте използвайте данните от таблицата за най-близкия модел до него.

### Печене с долен и горен нагревател

- Пече се само на едно ниво.

- Режимът е особено подходящ за печене на сухи сладкиши, хляб и бисквити за чай.
- Използвайте тъмни тави. Светлите тави отразяват топлината и сладкиша не се зачервява добре.
- Винаги поставяйте тавата върху решетъчната скара или използвайте тавата за печене на бисквити.
- Предварителното загряване намалява времето за печене. Никога не поставяйте сладкиша във фурната преди да е достигната избраната температура. Червената лампа на фурната трябва да изгасне за първи път, което показва че избраната температура е достигната.

#### Съвети при печене

##### Изпечен ли е сладкиша?

С дървена клечка боцнете в най-дълбоката част на сладкиша. Ако по клечката не залепва тесто сладкиша е изпечен. Можете да изключите фурната и да използвате остатъчната и топлина.

#### Сладкиша не е бухнал

Проверете рецептата. Следващия път използвайте по малко течност. Съблюдавайте времето препоръчано за разбъркване особено при използване на мощни кухненски миксери.

#### Сладкиша е светъл отвътре

Използвайте тъмна тава за печене, или поставете тавата едно ниво по надолу. Запечете с долния нагревател когато сладкиша е почти готов.

#### Сладкиша с извара е недопечен

Следващият път увеличете времето за печене

#### Таблицы за печене:

- В таблицата е показан диапазона на температурата. Ако печете за първи път избирайте по ниската от посочените температури.
- Винаги в последствие температурата може да бъде повишена ако е необходимо .
- Звездичката означава че е необходимо предварително загряване.

Таблица за печене на сладкиши

Вид на сладкиша	Ниво (от долу на горе)	Температура (°C)	Време за печене (в мин.)
<b>Сладкиши</b>			
Кейк със стафиди	2	160-170	55-70
Объл кейк	2	160-170	60-70
Кейк (в форма за тарталета)	2	160-170	45-60
Кейк с извара	2	170-180	60-80
Плодов кейк	2	180-190	50-70
Плодов кейк с глазура	2	170-180	60-70
Мек кейк*	2	170-180	30-40
Многопластов кейк	3	180-190	25-35
Плодов кейк, смесено тесто	3	170-180	50-70
Черешов кейк	3	180-200	30-50
Желирани ролца*	3	180-190	15-25
Плодов сладкиш	3	160-170	25-35
Козунак на плитка	2	180-200	35-50
Коледен кейк	2	170-180	45-70
Ябълков пай	2	180-200	40-60
Бухнал сладкиш	2	170-180	40-60
<b>Солени печива</b>			
Беконови ролца	2	180-190	45-60
Пица*	2	210-230	30-45
Хляб	2	190-210	50-60
Кифлички*	2	200-220	30-40
<b>Дребни сладки</b>			
Ролца с кимион	3	170-180	15-25
Бисквити	3	170-180	20-30
Датски сладки	3	180-200	20-35
Банички	3	190-200	20-30
Бухтички с пълнеж	3	180-190	25-45
<b>Дълбоко замразени</b>			
Ябълков пай	2	180-200	50-70
Кейк с извара	2	180-190	65-85
Пица	2	200-220	20-30
Чипс за фурна*	2	200-220	20-35
Пържени картофи за фурна	2	200-220	20-35

#### Печене

Най-добри резултати се постигат при печене с горен и долен нагревател.

**Когато печете месо препоръчваме да използвате филтър за мазнини ( в зависимост от модела).**

#### Съвети при избор на съд за печене

- Използвайте емайлирани тави, съдове от огнеупорно стъкло, глинени съдове или съдове от ковано желязо .
- Използване на съдове от неръждаема стомана не се препоръчва, тъй като те отразяват топлината.

- Покривайте месото с фолио. По този начин то ще остане сочно и фурната ви няма да се замърси .
- Ако месото което печете е открито, то ще бъде готово за по кратко време. Големи парчета месо могат да се пекат директно на решетъчната скара като не забравяте да сложите отдолу съда за събиране на мазнини.

#### Внимавайте когато печете!

Таблицата за печене съдържа препоръчителни температури, ниво и време за печене. Времето за печене е зависимо от качеството на месото, което се приготвя и от неговата големина, затова може да има отклонения.

- Печене на червено месо, дивеч и риба се препоръчва при количества над един килограм .
- Добавете достатъчно течност за да не загаря течността която капе от месото. Наблюдавайте месото което печете непрекъснато и добавяйте течност ако е необходимо.
- Приблизително към средата на печенето обърнете месото, особено ако използвате дълбока тава.
- При печене на по големи количества месо се образува повече пара, която може да се види и по стъклото. Това е нормално и не влияе на работата на фурната. След като сте приключили печенето и избършете вратата и стъклото на фурната.
- Когато печете на решетъчната скара поставете я в дълбоката тава и закрепете правилно на страничните метални рамки. В тавата ще се събира капещата мазнина.
- Не оставяйте месото да изстине във фурната, тъй като се образува влага, която може да доведе до корозия на емайла .

Таблица за печене на месо

Вид месо	Тегло (в грама)	Ниво (от долу/горе)	Температура (°C)	Време за печене (в мин.)
<b>Телешко</b>				
Телешко филе	1000	2	200-220	100-120
Телешко филе	1500	2	200-220	120-150
Телешко алангле	1000	2	220-230	30-40
Телешко добре запечено	1000	2	220-230	40-50
<b>Свинско</b>				
Свинско с кожичка	1500	2	180-190	140-160
Свински бут	1500	2	190-200	120-150
Свински бут	2000	2	180-200	150-180
Свинско филе	1500	2	200-220	120-140
Вретено	1500	2	200-220	120-140
Свински котлет	1500	2	180-200	100-120
Мляно свинско	1500	2	210-220	60-70
<b>Говеждо</b>				
Руло от говеждо	1500	2	180-200	90-120
Говежда плешка	1700	2	180-200	120-130
Агнешко				
Агнешки ребра	1500	2	190-200	100-120
Овнешко	1500	2	190-200	120-130
<b>Месо дивечово</b>				
Заешки ребра	1500	2	190-210	100-120
Заешка плешка	1500	2	190-210	100-120
Глиган	1500	2	190-210	100-120
<b>Домашни птици</b>				
Пилешко	1200	2	200-210	60-70
Кокошка	1500	2	200-210	70-90
Патица	1700	2	180-200	120-150
Гъска	4000	2	160-170	180-200
Пуйка	5000	2	150-160	180-240
<b>Риба</b>				
Риба филе	1000	2	200-210	50-60
Риба суфле	1500	2	180-200	50-70

## Внимание !

- Температурата се задава на интервали. Първо задават по-ниската температура и в случай, че кексът не е достатъчно зачервен, увеличете температурата.
- Времето за печене е приблизително, и може да се променя според случая.
- Звездичката означава предварително загревяне на фурната.

Таблица за употреба при режим долен , горен нагревател и вентилатор

Вид печива	Степен (отдолу нагоре)	Температура (в °C) горе/долу нагревател вентилатор	Време на печене (в минути)
<b>Сладкиши</b>			
Кръгъл кекс със стафиди	2	150-160	50-60
Квадратен кекс	2	150-160	55-65
Кекс тип тарталета	2	150-160	45-55
Чийз кейк	2	150-160	65-75
Плодов пай	2	150-160	45-65
Плодов пай със заливка	2	160-170	55-65
Въздушен кекс*	2	150-160	25-35
Кекс ронливо тесто	3	160-170	25-35
Плодов кекс	3	150-160	50-60
Черешов пай	3	150-160	30-40
Роло с желе*	3	160-170	15-23
Плодова пита	3	150-160	25-35
Кифли със стафиди	2	160-170	35-45
Коледна погача	2	150-160	45-65
Ябълков пай	2	160-170	50-60
Варено тесто	2	150-160	35-45
<b>Солени/пикантни печива</b>			
Quiche Lorraine	2	170-180	45-55
Пица*	2	190-200	20-25
Хляб	2	170-180	50-60
Франзели*	3	180-190	15-20
<b>Сладки</b>			
Пикантни сладки	3	150-160	15-25
Бисквити *	3	150-160	15-25
Датски сладки бисквити	3	160-170	18-23
Сладкиш – ронливо тесто	3	170-180	20-30
Еклери	3	170-180	25-45
<b>Дълбоко замразено тесто</b>			
Ябълков /черешов пай	2	170-180	50-70
Чийз кейк	2	160-170	65-85
Пица	2	170-180	20-30
Чипс за фурна*	2	170-180	20-35
Картофи полуфабрикат за фурна*	2	170-180	20-35

\*Предварително загревяне

## Печене на инфра нагревател (барбекю)

- Вземете предпазни мерки когато използвате инфра нагревателя. Силният инфра нагревател загрева фурната и аксесоарите изключително много. Използвайте защитни ръкавици и предпазни дръжки от барбекю комплекта!
- Набождането на печивото може да доведе до изпръскване с гореща мазнина (наденица). Използвайте вилници с дълги дръжки за да предпазите кожата си от нежелателно изгаряне и да запазите очите си.
- Наблюдавайте печенето през цялото време. Силната топлина може много бързо да запече месото и да се получи пожар!
- Не допускайте деца в близост до работещата фурна.
- Инфра нагревателят е подходящ за приготвяне на сухи наденици, месо и за препичане и зачервяване на кожа.

### Съвети при печене на инфра нагревателя

- При печене вратата на фурната да се затваря.
- Таблицата за печене с инфра нагревател съдържа препоръчителни температури, ниво и време за печене,

което се променя в зависимост от теглото и количеството.

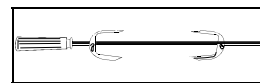
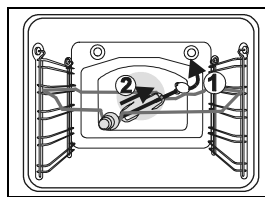
- **Когато печете месо препоръчваме да използвате филтър за мазнини ( в зависимост от модела).**
- Предварително загрейте за около 3 минути.
- Намажете решетъчната скара с олио преди да поставите месото за да не залепне на нея.
- Поставете месото на скарата, след което поставете тавата за събиране на мазнина.
- Обърнете месото след като е изтекло половината от предполагаемото време за печене. По тънките парчета изискват само едно обръщане, а за по дебелите е добре процедурата да бъде повторена няколко пъти. Използвайте щипки с което ще намалите изтичането на сок от месото.
- Тъмното телешко месо се изпича по лесно от светлото свинско или говеждо.
- Почиствайте фурната и аксесоарите всеки път след употреба.

### Печене на грил

(само при някои модели)

- Комплектът за грил включва шиш, сваляща се дръжка, и две прикрепващи вилици с винтове за затягане.
- За да използвате грила първо поставете специалната поддръжка на четвъртото ниво отдолу.
- Забодете месото на грила и го закрепете добре от двете страни с прикрепващите вилици.
- Поставете дръжката и поставете в дупката която се намира на задния панел. Поставете шиша на поставката.
- Поставете съда за събиране на мазнини на едно ниво по надолу.
- Стартирайте режима в положение "Grill".

- Работата на инфра червения нагревател се контролира от термостат, който работи само при затворена врата.
- Преди да затворите вратата свалете дръжката от шиша.



### Печене с инфра нагревател

Вид на месото	Тегло (в грама)	Ниво (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Температура (°C)	Време (в мин.)
<b>Месо и наденици</b>					
2 телешки пържоли/ алангле/	400	5	230	-	14-16
2 телешки пържоли /средно изпечени/	400	5	230	-	16-20
2 телешки пържоли /добре запечени/	400	5	230	-	20-23
2 пържоли свински	350	5	230	-	19-23
2 свински шницела	400	5	230	-	20-23
2 говежди пържоли	700	5	230	-	19-22
4 агнешки котлети	700	5	230	-	15-18
4 кренвирши	400	5	230	-	9-14
2 кюфтета	400	5	230	-	9-13
1 пиле	1400	3	-	210-220	28-33 (1.strona) 23-28 (2.strona)
<b>Риба</b>					
Филе от съомга	400	4	230	-	19-22
Риба в алуминиево фолио	500	4	-	220	10-13
<b>Препечени филии</b>					
4 филийки бял хляб	200	5	230	-	1,5-3
2 филийки пълно зърнест	200	5	230	-	2-3
Сандвичи	600	5	230	-	4-7
<b>Месо</b>					
Патешко*	2000	1	-	150-170	80-100
Пилешко*	1000	3	-	160-170	60-70
Свинско	1500	3	-	140-160	90-120
Свинско филе	1500	3	-	140-160	100-180
Бекон	1000	3	-	140-160	120-160
Телешко филе	1500	3	-	170-180	40-80

\* може да се пече на грил

## Почистване и поддръжане

### Никога не почиствайте фурната с парочистачка под налягане!

Преди почистване изключете фурната и я оставете да изстине напълно.

### Предна част на корпуса

За почистване използвайте нормалните почистващи препарати и следвайте инструкциите на производителя. Не използвайте абразивни почистващи препарати и телове, които могат да направят драскотини.

### Иноксов панел

(само при някои модели)

Почиствайте с мек препарат (сапун) и гъба която да не драска. Агресивните препарати могат да повредят повърхността.

### Емайлирана повърхност и пластмасови части

(само при някои модели)

Почиствайте копчетата и дръжката с течни препарати, подходящи за гладки емайлирани повърхности


### Повърхности с алуминиево покритие

Повърхностите с алуминиево покритие на уредите трябва да се почистват с неабразивни, течни препарати и мека кърпа. Може да използвате и други препарати предназначени за такива повърхности, следвайки инструкциите на производителя.

**ВНИМАНИЕ:** Никога не употребявайте спрейове за почистване на фурни, тъй като те нарушават алуминиевото покритие.

## Фурна

Фурната може да се почиства по традиционния (с използване на препарати и спрейове). Препоръчваме следната процедура за редовно почистване на фурната (след всяка употреба):

Завъртете ключа за избор на режим в положение . Поставете копчето за избор на температура в положение студена фурна на 50°C. Излейте 0,4 л вода в тавата за печене и поставете на най-ниско ниво. След тридесет минути остатъците от храна по емайлирания кожух се размекват и могат лесно да бъдат отстранени с помощта на мека кърпа.

В противен случай съблюдавайте следното:

- Преди почистване фурната трябва да е напълно изстинала.
- Фурната и аксесоарите да се почистват след всяка употреба, в противен случай петната могат да прегорят.
- Стените на фурната, изпръскани с мазнини от печенето, се почистват най-добре с топла вода и препарат когато фурната не е напълно изстинала.
- Силно замърсена фурна да се почиства със специален препарат. Избършете препарата много внимателно.
- Не използвайте агресивни препарати като такива с полиращо действие, причиняващи корозия и други които могат да доведат до появяване на драскотини.
- Поцинковани или алуминиеви повърхности в контакт със спрей за фурна могат да се повредят или да променят цвета си. Същото се отнася и за сондата (само при някои модели) и откритите реотани на горната стена.
- При купуване на препарати винаги си спомняйте за опазването на околната среда и следвайте инструкциите на производителя.

### Каталитично покритие на фурната

(само някои модели)

- Каталитичното покритие е меко и чувствително на триене и затова не трябва да се използват абразивни препарати и остри предмети. Бъдете много внимателни при монтаж и демонтаж на покритието за да не повредите повърхността.
- Самопочистващото се свойство на каталитичните части постепенно намалява. Препоръчваме Ви подмяна на покритието след няколко годишна употреба. Покритието ускорява дезинтеграцията на мазнините. Малки петна които са останали след едно готвене изчезват при следващо. Като правило петната изчезват при температура над 220°C, а при по-ниска само избледняват. Когато каталитичното покритие се замърси (включете на ниска температура) след което изключете и почистете с мека кърпа и топла вода, в която сте добавили няколко капки течен препарат.

### Някои полезни съвети

- Когато печете големи парчета месо с мазнини Ви препоръчваме да ги покриете добре с алуминиево фолио или да ги поставите в плик за печене за да предотвратите разпространение на мазнина във фурната.
- Винаги поставяйте тава на най-ниското ниво когато печете на грила.

### Сваляне на страничните скарни или телескопичните страници

Страничните могат лесно да бъдат сваляни при почистване на фурната. Страничните скарни се свалят като се хванат от долната страна и се откачат от местата на които са закрепени.

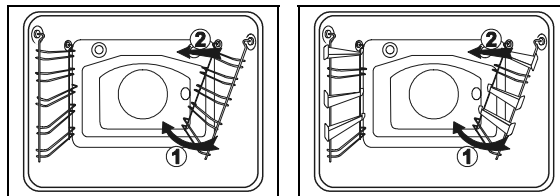
Почистете ги с обикновени препарати.

Телескопичните страници не могат да се поставят в съдомийна машина.

**Забележка!** Никога не смазвайте телескопичните страници!

Поставянето става много лесно по обратния начин.

Поставете в дупките и пуснете надолу внимателно.



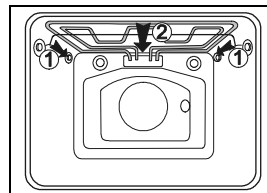
### Горна стена на фурната

(само някои модели)

- Преди да отместите инфрачервения нагревател изключете уреда от електрическата мрежа.
- Нагревателят трябва да е напълно изстинал за да предотвратите опасност от изгаряне!
- Никога не използвайте нагревателя в положението което е предвидено за почистване!

За да бъде улеснено почистването, някои модели имат отместващ се инфра нагревател. Преди почистване извадете всички тави и скарни използвайки подходящ инструмент (нож или отвертка) освободете от страничните скоби (виж фигурата). Със свободната си ръка задръжте нагревателя и го пуснете надолу.

След почистване върнете нагревателя обратно, като той ще щракне като бъде поставен в правилното си положение.



### Сваляне на вратата на фурната

(само при някои модели)

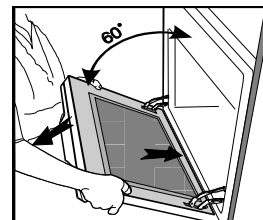
Отворете вратата до хоризонтално положение.

Издърпайте долната панта нагоре до вертикално положение и закрепете към горната. Притворете вратата до средно положение (виж фигурата) и свалете вратата.

За да поставите вратата на мястото ѝ повторете процедурата в обратен ред. Поставете вратата в полуотворено положение (под ъгъл от 60°) като я вмъкнете правилно. Убедете се, че пантите са сложени правилно, след което отворете вратата до хоризонтално положение.



1 панта на вратата в работно положение



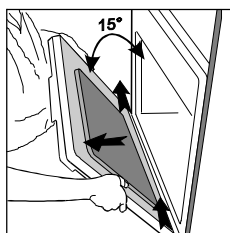
2 панта на вратата в разглобено положение

### Сваляне на вратата при модели с еднораменна панта (само при някои модели)

Отворете вратата напълно и свалете махащите се заключалки. (виж. Фиг.). Затворете вратата бавно до положение при което заключалките съвпадат с щифтовете. При ъгъл от 15° повдигнете вратата и издърпайте внимателно (фиг. 2). За да поставите вратата на мястото ѝ повторете процедурата в обратен ред. Поставете врата под ъгъл от 15° в леглата на пантите, като натиснете напред и надолу, така че пантите да влязат правилно на местата си. (фиг. 3). Проверете дали пантите са в леглата си.

Отворете напълно вратата и вижте дали заключалките са в първоначално положение. Затворете вратата бавно и проверете дали се затваря добре (фиг. 4). Ако има проблем при затварянето проверете дали пантите са на правилните си места.

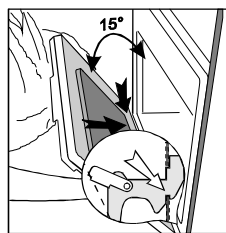
**Внимание!** Никога не оставяйте щифтовете да стърчат напред, тъй като могат да доведат до нараняване.



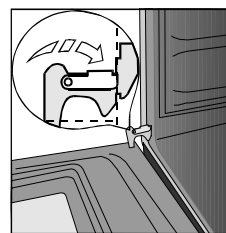
фиг. 1



фиг. 2



фиг. 3



фиг. 4

### Акcesoари

Акcesoарите като тава за дребни бисквити, решетъчна скара и др. се почистват с топла вода и препарат.

### Специален емайл

Фурната, вътрешността на вратата и тавите са покрити със специален емайл, който е гладък и устойчив. Той се почиства лесно при стайна температура.

### Филтър за мазнини

Почиствайте филтъра след всяка употреба с мека четка и топла вода смесена с препарат, или го мийте в съдомиялна машина. Преди поставяне в съдомиялна разкиснете предварително във вода. Затварянето проверете дали пантите са на правилните си места.

## Проблеми които може да разрешите сами

всеки неправилен опит за поправка на уреда е опасен и може да причини токов удар. За да се предпазите от подобни наранявания, поправките да се извършват от квалифициран персонал.

Има някои дребни проблеми, които може да отстранявате сами като спазвате следните инструкции.

### Важно!

Ако възникналият проблем е в резултат на неправилна употреба, посещението на сервизния техник се заплаща.

#### Някои съвети за отстраняване на дребни проблеми:

#### Часовникът показва неверни стойност...

Изключете печката, спрете захранването за няколко минути (изключете от електрическата мрежа), след това включете обратно и настройте верния час от деня.

#### Дисплея мига

Токът е спирал за определено време, или печката е включена за първи път в мрежата. Всички настройки са изстрити. Настройте часовника за да можете да пуснете фурната. След работа в автоматичен режим, фурната се изключва на дисплея се изобразява текущия час и се чува звуков сигнал "бип". Извадете храната от фурната, поставете копчето за избор на температура и за избор на режим на работа в първоначално положение. Поставете в режим "Ръчна работа" и използвайте фурната в конвенционален режим (без програмиране).

#### Сигналната лампа не светва...

- Проверете дали сте избрали правилен режим?
- Проверете изправността на бушона?
- Проверете дали копчето за избор на температура е на подходящата позиция?

#### Бушоните изгарят често...

Извикайте сервизен техник или техник за електрическата мрежа!

#### Фурната не е осветена отвътре...

Подменете крушката както е описано в глава "Подмяна на някои части".

#### Фурната не загрева...

- Проверете бушона?
- Копчето за избор на температура поставено ли е във вярно положение?
- Поставили ли сте часовника във ръчен режим след като работата в автоматичен е приключила? Поставете в режим "Ръчна работа".

#### Разочаровани сте от резултата от печенето...

- Махнали ли сте филтъра за мазнини?
- Спазвали ли сте инструкциите от глава "печене на сладки"?
- Спазени ли са инструкциите за използване на подходящи тави?

## Подмяна на някои части

**Крушката във фурната е под напрежение. Има опасност от токов удар!**

Преди подмяна на крушката, изключете печката, извадете контакта от електрическата мрежа или изключете бушона.

### Други аксесоари

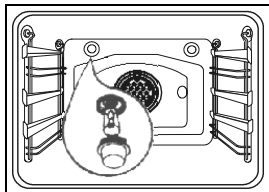
Решетъчна скара, тава за дребни бисквити, и др. могат да бъдат доставени допълнително от сервизните центрове. Ключовете на котлоните се подменят лесно, като старите се издърпват напред и се поставят нови.

### Крушка

Крушката за подмяна трябва да отговаря на следните условия:

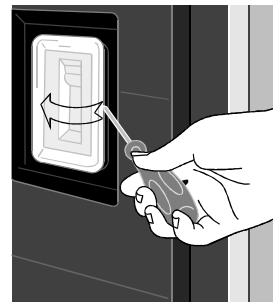
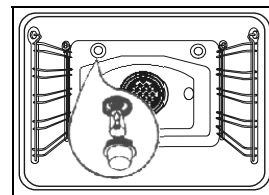
E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

Свалете покриващото я стъкло, като развийте болтовете в посока обратна на часовниковата стрелка и сменете крушката. Сложете стъклото на място и



завинтете болтовете. В случаите на странична лампа – свалете покриващото стъкло, като вкарате отверка в посочения отвор и я завъртете по посока на стрелката (виж фиг.)

**Запомнете, че подмяната на крушката не се покрива от гаранцията.**



## Инструкции за инсталация и свързване

### Инструкция за безопасност

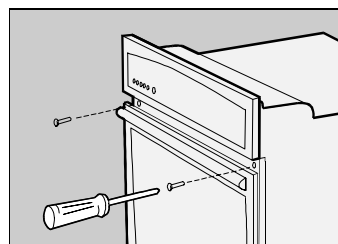
- Монтажът може да бъде извършен само от квалифициран специалист.
- Електрическата връзка трябва да позволява монтиране на защита между уреда и захранването / с разстояние между контактите не по малко от 3 mm в изключено състояние/. Добрата защита се осигурява от LS-ключове и/или предпазители / бушони/.
- За обезопасяване уреда се свързва с кабел от тип H05RR-F със жълто/зелена заземяваща жица, PVC изолиран кабел /тип H05VV-F със жълто/зелена заземяваща жица/, или друг подходящ кабел.

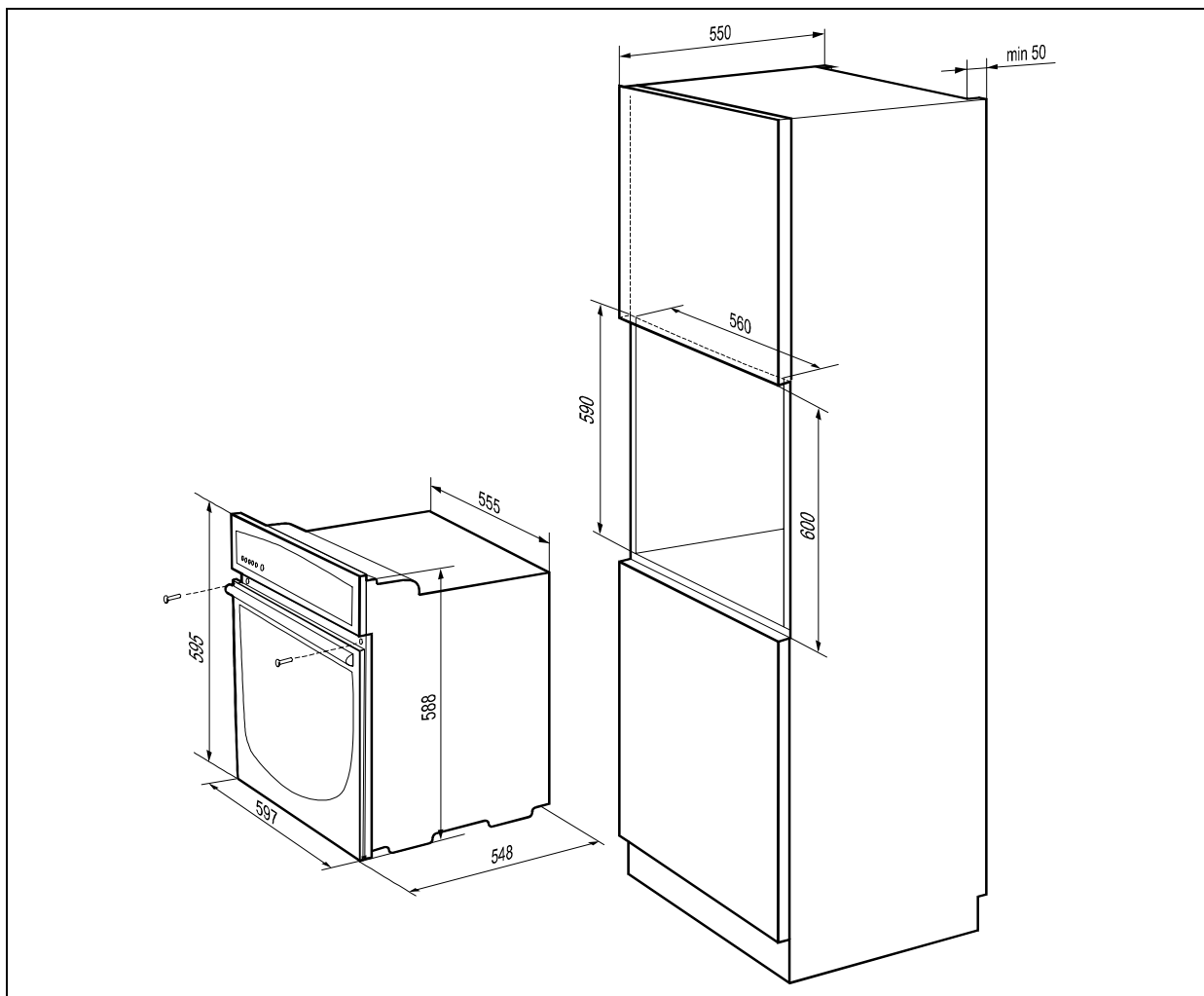
- Кухненските модули към уреда трябва да бъдат устойчиви на температура (>75°C), в противен случай могат да се повредят или да променят формата си.
- Пазете от децата всички свалени опаковачни материали (фолио, пяна, пирони и др.), защото те представляват потенциална опасност. Децата могат да погълнат малките частици или да се задушат с фолиото.

## Монтаж на фурна

- Кухненските модули към уреда трябва да бъдат устойчиви на температура до (100°C), в противен случай могат да се повредят или да променят формата си
- Преди монтажа трябва да свалите задния панел на кухненския модул.
- Следвайте точните размери посочени на илюстрацията.
- Долния панел на кухненския модул (мах 530 mm) трябва винаги да бъде по-къс от страничния панел за да се осигурява по добра вентилация.
- Кухненския модул трябва да бъде добре фиксиран за да осигурява стабилност.
- Вкарайте кабела със специален накрайник на плота в гнездото на фурната и натиснете добре.

- Не затягайте прекалено болтовете, тъй като може да повредите кухненския модул или емайла на фурната.





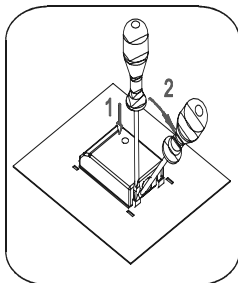
## Електрическа връзка



Някои модели имат четири регулируеми винчета (две отпред и две отзад), които се използват за нивелиране на уреда или за промяна на неговата височина.

**Електрическата връзка да бъде направена от квалифициран персонал!**

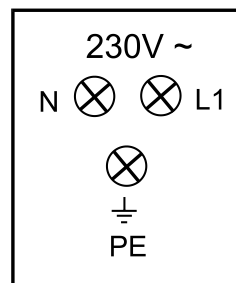
**Неправилното свързване ще доведе до разваляне на някои части и ще направи гаранцията на уреда невалидна!** Волтажът на мрежата може да бъде проверен с уред (230 V)!



- Преди свързване проверете дали волтажа на стикера с информация за уреда съответства на този в електрическата мрежа.
- Кабелът за свързване трябва да има минимална дължина от 1,5 m, да бъде поставен преди уредът да бъде сложен плътно до стената.
- Заземяващия кабел трябва да бъде поставен по начин, който да позволи издърпането му, в случай на повреда в електрическата мрежа.

### Свързване

- С помощта на отвертка свалете задния капак на уреда. Освободете двете заключалки намиращи се от двете страни на мястото за свързване.
- Кабелът да бъде поставен в предназначено за него място, което осигурява неговата стабилност и не позволява той да бъде лесно откачен.
- Затегнете добре и поставете капака отново.



### Код на цвета

L1, L2, L3 = външни жици оцветени в черно, кафяво.  
N = неутрална  
Цветът е обикновено син.  
Внимавайте за вярна N-връзка!



PE = заземяваща жица

Цветът е зелен/жълт.

## Техническа информация

Фурна	EVP431-444M EVP431-544M EVP433-544M EVP434-444M EVP434-544M EVP433-444M
Размери (височина/ширина/дълбочина в мм)	588x555x548
Размери при вграждане (височина/ширина/дълбочина в мм)	600/560/550
Електрическа връзка	AC 230 V
Волтаж	230 V, 50 Hz
Фурна	
Максимална температура (°C)	275 °C
Копче за регулиране на температурата / копче за режими на работа	1/1
Ниво	
- (телескопична страница на три нива при някои модели)	5
Горен/долен нагревател (kW)	0,9/1,1
Инфра нагревател (kW)	2,0/-
Фурната е осветена отгоре/отстрани (W)	25/25*
Режими	
Горен/долен нагревател (kW)	2,0
Горен нагревател (kW)	0,9
Долен нагревател (kW)	1,1
Инфра нагревател(kW)	2,0
Инфра нагревател с вентилатор (kW)	2,2
Мотор на вентилатора при нагревателя (W)	35
Мотор на грила* (W)	4
Мотор на охлаждащия вентилатор* (W)	11
Обща инсталирана мощност (kW)	2,1
Общо фурна (kW)	2,1

\* според модела на уреда

## Сервизно обслужване след продажба

### Поправки

Ако смятате че уредът не работи добре обадете се в най-близката сервизна служба като дадете информация относно модела на вашия уред.

Приложен е списък с адреси и телефони на оторизирани сервизи.

### Важно!

Преди да се свържете със сервизния център проверете дали няма да можете да отстраните проблема сами, съгласно приложените инструкции.

Ако повредата е в резултата на неправилно използване на уреда посещения от гаранционния сервиз се заплаща. Пазете инструкциите. В случай че препродадете уреда дайте инструкциите на новия собственик.

### Стикер с информация

Стикерът с информация се намира отдолу и отстрани, когато отворите вратата.

ЗАПАЗВАМЕ СИ ПРАВОТО ДА ПРОМЕНЯМЕ СПЕЦИФИКАЦИЯТА БЕЗ ТОВА ДА ВЛИЯЕ НА РАБОТАТА НА УРЕДА.