

BG

Инструкции за употреба, монтиране и инсталация



Свободностояща електрическа печка

Свободностояща електрическа печка

Уважаеми клиенти!



Благодарим Ви за покупката. Вярваме, че скоро ще се убедите, че наистина може да разчитате на нашите уреди. За да улесним употребата на уреда, Ви предлагаме тези подробни инструкции за употреба.

Инструкциите ще Ви помогнат да се запознаете добре с новия си уред. Моля, прочете ги внимателно преди употреба.

За всеки случай се уверете, че уредът е транспортиран до Вас неповреден. Ако откриете транспортен дефект, свържете се с търговеца, от който сте закупили уреда или транспортната фирма, която е осигурила транспорта. Ще откриете телефона на касовата бележка и транспортния документ. Пожелаваме Ви приятно използване на новия уред.

Инструкции за инсталиране

Вашият уред трябва да бъде свързан в електрическата мрежа в съответствие с инструкциите за свързване на уреда и националните стандарти за безопасност. Свързването да бъде извършено от квалифициран техник.

Стикер с информация

Стикерът с информация за основните характеристики се намира на ръба на фурната и се вижда когато вратата е отворена.

Важно - Прочетете преди употреба	3
Описание на уреда	5
Покритие на печката.....	8
Управление на котлона – конвенционални зони за готвене, електрически котлони	10
Управление на котлона – стъклокерамичен плот	10
Фурната	12
Приготвяне на ястия	19
Поддръжка и почистване	31
Проблеми, които може да отстраните сами.....	41
Инструкции за монтаж и свързване	42
Техническа информация	47

Насоки за безопасност

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст и лица с намалени физически, сетивни и психически способности или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и опасностите, които могат да възникнат. Деца не бива да играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се извършват от деца без наблюдение.
- **ВНИМАНИЕ:** Този уред и неговите части стават горещи по време на употреба. Бъдете внимателни и избягвайте да докосвате нагриващите елементи. Деца под 8 годишна възраст трябва да бъдат държани настрана или непрестанно наблюдавани.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от огън: не съхранявайте предмети на повърхностите за готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** Несъблюдавано готвене на котлон с мазнини или олио, би могло да доведе до огън. Никога не опитвайте да изгасите с вода, ами изгасяйте уреда и покрийте пламъка с капак или влажна кърпа.
- След употреба изключвайте уреда от панела за управление и не разчитайте на сензора за съдове.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда за да избегнете възможността от токов удар.
- Използвайте единствено тази сонда за месо, която е препоръчителна за модела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен преди да подмените лампата, за да избегнете възможността да ви удари ток.
- Не използвайте твърди абразивни почистващи препарати или тел за почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността, от което да последва разбиване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистване на плота, тъй като това може да доведе до токов удар.
- Уредът не е предназначен за управление с външни таймери или специални устройства.

Внимание

- Уредът трябва да бъде свързан с електрическата мрежа от оторизиран техник.
- Ремонтни дейности или преправяне, извършени от непрофесионалист, могат да доведат до наранявания или до повреда на уреда. Манипулациите по уреда се извършват единствено от оторизиран техник.
- Ако захранващите кабели на други уреди, намиращи се в близост до този уред бъдат приклепени от вратата, могат да бъдат наранени и да последва късо съединение. Съхранявайте кабелите на други уреди на безопасно разстояние.
- Уредът е предназначен единствено за готвене. Не го използвайте за други цели, пр. за загряване на стаята. Не поставяйте празни съдове на нагревателните зони.
- Използването на стъклокерамичния плот като място за съхранение, може да доведе до надраскване или други наранявания. Не гответе храна в алуминиево фолио или пластмасови контейнери на котлона. Те могат да се разтопят и да се предизвика огън или повреда на плота.
- Бъдете особено внимателни когато готвите храна във фурната. Поради високите температури, тавите за готвене, решетките и вътрешните стени на фурната стават горещи. Винаги използвайте ръкавици.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио и не поставяйте тавите на дъното на фурната. Алуминиевото фолио ще възпрепятства циркулацията на въздуха, ще затрудни готвенето и ще наруши емайла.
- Вратата на фурната става много гореща по време на работа. Добавено е трето стъкло или допълнителна защита, за да се намали температурата на външната повърхност (само при някои модели).
- Не съхранявайте лесно запалими, експлозивни, летливи предмети (хартия, найлонови торби, почистващи препарати, спрейове) в отделението за съхранение на фурната, тъй като те могат да се запалят по време на работа. Използвайте това отделение единствено за съхранение на аксесоари (тави и други).
- Пантите на вратата могат да се повредят ако тя бъде претоварена. Не поставяйте тежки съдове върху отворена врата и не се подпирайте на вратата при почистване. Преди почистване откачете вратата (вж. глава »Откачане и монтиране на вратата«). Не се подпирайте и не сядайте на вратата, когато е отворена!
- При продължителна употреба на метални плочи, зоната на плочата и края на нагревателната зона могат да изгубят цвета си. Това не се покрива от гаранцията.
- Уредът е предназначен за поставяне директно на земята, без подпори.



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 последствия 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.

Предназначение на уреда

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

Описание на уреда

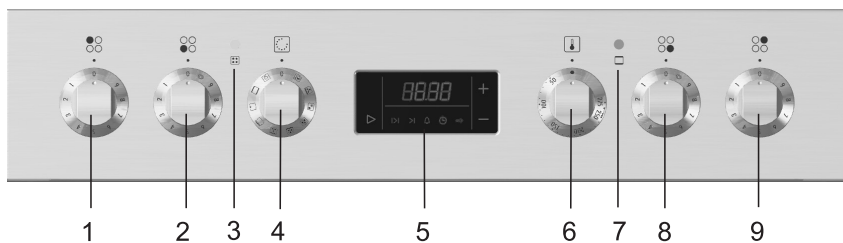
Фигурите представят някои модели фурни. Инструкциите се отнасят за различни модели, така че е възможно те да съдържат описание на функции или аксесоари, които отсъстват от Вашия модел.



- 1 Изход за пара
- 2 Стъклокерамичен плот
- 3 Контролен панел
- 4 Дръжка на вратата на фурната
- 5 Врата на фурната
- 6 Чекмедже
- 7 Допълнителни укрепителни елементи (само за някои модели)
- 8 Регулируеми крачета, достъпни когато е свалено чекмеджето (само за някои модели)



- 1 Капак на плота (само за някои модели)
- 2 Изход за пара
- 3 Повърхност около зоните за готвене
- 4 Контролен панел
- 5 Дръжка на вратата на фурната
- 6 Врата на фурната
- 7 Чекмедже
- 8 Регулируеми крачета, достъпни когато е свалено чекмеджето (само за някои модели)



- | | |
|--|--|
| <p>1 Копче за управление на зона за готвене задна лява</p> <p>2 Копче за управление на зона за готвене предна лява</p> <p>3 Контролна лампа. Лампата свети, когато фурната или някои от котлоните работи.</p> <p>4 Копче за включване / изключване и избор на режим</p> <p>5 Таймер програматор (само за някои модели)</p> | <p>6 Копче за избор на температура</p> <p>7 Контролна лампа на фурната. Лампата свети, когато фурната загрява, когато температурата достигне до зададената стойност, лампата се изключва.</p> <p>8 Копче за управление на зона за готвене предна дясна</p> <p>9 Копче за управление на зона за готвене задна дясна</p> |
|--|--|

(само за някои модели)

Капацы на котлоните

Почиствайте и подсушавайте добре капаците преди да ги поставите върху котлоните. Капаците са направени от стъкло с лаково покритие и могат да се поставят на котлоните само, когато те са напълно изстинали.

Охлаждащ вентилатор

Фурната има вграден охлаждащ вентилатор, който охлажда кухненския елемент и контролния панел..

Удължено действие на охлаждащия вентилатор

След като фурната спре работа, вентилаторът продължава да работи, за да се ускори процеса на охлаждане на фурната.

“Push – Pull” копчета

- Първо натиснете копчетата плавно и отпуснете, за да излезнат напред. След това изберете режим на работа и температура.
- След като фурната започне работа, копчетата светват (само за някои модели със светещи push-pull копчета)
- След употреба върнете копчетата в изходна позиция. Натиснете отново копчетата, докато се изравнят с повърхността на контролния панел.



Този тип копчета могат да бъдат натиснати и прибрали в изходно положение, само когато са в положение „Изключено“ (светещи копчета само при някои модели)

Контролни лампи

Жълта лампа

Тази лампа свети, когато е активна каквато и да е функцията на печката.

Червена лампа

Тази лампа свети, когато работи нагревателя на фурната. След като бъде достигната зададената температура, лампата изгасва.

Копче, което свети при завъртане

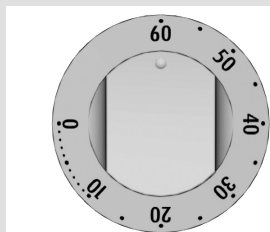
(само някои модели)

Този вид копче свети, когато е избран режим на работа на фурната. Фурна, която има този вид сигнална лампа, няма жълта сигнална лампа.

Часовник

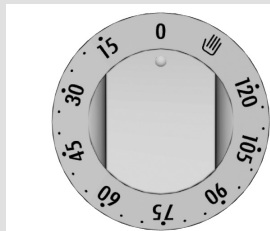
Настройте текущото време, както е описано на индивидуалната инструкция за настройка на часовника, приложена в комплектовката на уреда Ви. За да използвате фурната е необходимо да зададете час.

Механичен таймер




Максималното време, което може да се зададе е 60 минути. Изтичането на зададеното време се оповестява със звук сигнал за около 5 секунди. Избора на време става чрез завъртане на копчето по посока на часовниковата стрелка, докато се достигне до желаната позиция; когато искате да върнете настройките само завъртете в посока обратна на часовниковата.

Таймер с изключване 120 минути



Таймерът с изключване има възможност за настройка на времето от 0 до 120 минути.

- Завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка до желаната от Вас позиция, за да изберете времевия интервал. След като времето изтече избрания режим на работа спира.
- Ако не желаете да използвате таймера с изключване или желаното от вас време е по-малко от 15 мин. и по-дълго от 120 мин., препоръчваме ръчна настройка.
- За ръчна настройка завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка до позиция  (ръка). В позиция "0" фурната няма да започне работа.

Преди първа употреба на уреда (зависи от модела)

- Включете котлоните за 3 до 5 минути и изберете максимална мощност; може да се получат изпарения от котлона. По този начин защитното покритие на плочите ще достигне максимална здравина
- Почистването на стъклокерамичния плот става с мека кърпа като не използвате агресивни препарати, които могат да надраскат покритието, както и гъбички за измиване на съдове и препарати за премахване на петна.

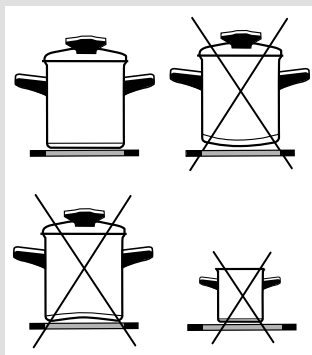
Важни предупредителни мерки

- Не включвайте нагревателните зони без поствен съд върху тях и никога не използвайте готварския плот за затопляне на помещения.
- Уверете се, че нагревателната зона и долната част на тигана са чисти и сухи, за да може да се осигури максималната топлина между тях, както и да се предотвратят вредите по повърхността на плота.
- Попаднала мазнина върху котлона може да се възпламени, затова бъдете внимателни когато използвате мазнина за готвене и контролирайте процеса на готвене.
- Не поставяйте влажни съдове върху нагревателните зони, тъй като влагата поврежда зоните.
- Не оставяйте топъл тиган да изстива върху нагревателните зони, тъй като влагата може да причини корозия.

Важни предупредителни мерки, касаещи стъклокерамичната плоча

- Нагревателните зони достигат до желаното ниво или температура много бързо, като областта около зоните остава относително студена.
- Плотът е устойчив на температурни промени.
- Плотът е устойчив на удар. Тиганът може да бъде поставен и по-грубо върху плота.
- Стъклокерамичния плот не трябва да се използва като работен плот. Остри предмети могат да го повредат.
- Приготвянето на храна в алуминиеви или пластмасови съдове върху нагревателните зони не е препоръчително. Не поставяйте пластмасови предмети или алуминиево фолио върху плота.
- Никога не използвайте плота когато е пукнат или счупен. Ако някакъв предмет падне с острия си ръб, това може да повреди плота, както и да счупи панела. Последиците са видими веднага и малко по-късно. Ако се случи такова нещо изключете уреда веднага от ел. мрежа.
- Ако захар или друга храна съдържаща захар се разсипе върху плота веднага го избършете.

Съдове за готвене



Съвети за използване на подходящи съдове

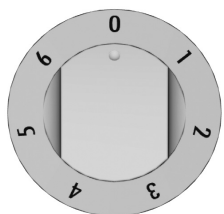
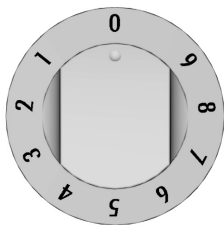
Използвайте качествени съдове за готвене, с гладко и устойчиво дъно.

- Предаването на топлина е най-добро когато дъното на тигана и зоната за нагряване са със същия диаметър и тиганът е разположен в средата на нагревателната зона.
- Когато се използва стъкло (Pyrex) или порцеланов съд следвайте инструкциите на производителя.
- Когато използвате съд под налягане, не го оставяйте без надзор докато не достигне налягането. Използвайте най-голямата мощност докато достигне до налягането, използвайте сензорите за намаляване на нивото на нагряване.
- Уверете се, че винаги има достатъчно вода в съда, тъй като използването на празен тиган върху плота ще нанесе повреда както на съда, така и на плота.
- Стъклото (Pyrex) със специално опушено дъно е подходящо за употреба върху плота ако отговаря точно на диаметъра на нагревателната зона. Съд с по-голям диаметър може да се спуска от топлинен удар.
- Ако използвате някакви специфични съдове прочетете инструкциите на производителя.
- Когато за готвене се използва тиган с метална повърхност или тиган с дебело дъно, времето за приготвяне става за няколко минути (до 10 минути).
Ако искате да сварите повече количество храна е препоръчително да използвате съд с плоско тъмно дъно.
- Не използвайте глинени съдове, защото плота може да се надраска.

Спестяване на енергия

- Диаметърът на дъното на тигана трябва да съвпада с диаметъра на нагревателната зона. Ако тиганът е твърде малък, топлината ще се изгуби, а и плота може да се повреди.
- Когато е възможно използвайте капак.
- Тиганът трябва да съответства и на количество храна за приготвяне. Ако пригответе малко количество храна в голям съд ще използвате много енергия.
- Ястия, които изискват почечено време за приготвяне могат да се приготвят в съд под налягане.
- Различни зеленчуци могат да бъдат приготвени в малко количество вода, а капак да е добре затворен. Когато водата е пред завирание, намалете котлона, с което ще задържите температурата до точката на завирание.

Управление на котлона – конвенционални зони за готвене, електрически котлони



- Включете котлона като завъртите копчето на контролния панел.
- Символът до всяко копче показва, кой котлон се управлява от съответното копче.
- Нивото на мощност може да бъде зададено последователно (1-9) или стъпковидно (1-6).
- Стъпковото копче може да се върти в двете посоки. С последователното копче, нивото на мощност се увеличава като завъртате по посока на часовниковата стрелка и съответно се намалява, когато се завърта обратно.
- Котлона може да се изключи от три до пет минути преди края на готвенето, за да използвате остатъчната топлина и да пестите енергия (в таблицата по-долу ще намерите пример за използване на отделните нива на мощност).

S	E	
0	0	Изключена зона за готвене
1	1-2	Поддържане на температура и притопяне на малки количества храна
2	3-4	Притопяне
3	5-6	Притопяне или по-дълго приготвяне на по-голямо количество храна
4	7	Последователно готвене / пържене (напр. омлети и т.н.)
5	8	Пържене на висока температура
6	9	Бързо загряване

Бързо нагряващите котлони (само за някои модели) се различават от конвенционалните по максималната си мощност, което им позволява да загряват по-бързо. Този вид котлони са индикирани с червена точка по средата на зоната. След време, в следствие на употребата и почистването, тази точка може да изчезне.

Управление на котлона – стъклокерамичен плот

(само за някои модели)

Управление на тройна нагревателна зона

- При тройната нагревателна зона, нагряващата повърхност може да бъде настроена в зависимост от размера и формата на съда, който използвате. Включете зоната от съответното копче, което я управлява.
- Средната нагревателна зона се включва като първо завъртите копчето, управляващо зоната до символа,

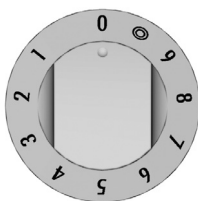
Управление на вдойна нагревателна зона и зона за тави

- индикиращ двойна зона за да активирате разширената зона. След това задайте нивото на мощност.
- Най-голямата, най-външна зона се включва като първо завъртите съответното копче максимално колкото е възможно (виж символа; копчето ще щракне), за да активирате тройната разширена зона. След това задайте нивото на мощност.
- Всички нагревателни зони се изключват, като завъртите копчето на позиция изключено - "0".

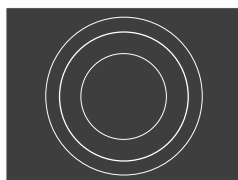
- При тройната нагревателна зона, нагряващата повърхност може да бъде настроена в зависимост от размера и формата на съда, който използвате. Включете зоната от съответното копче, което я управлява.
- Средната нагревателна зона се включва като първо завъртите копчето, управляващо зоната до символа, индикиращ двойна зона за да активирате разширената зона. След това задайте нивото на мощност.
- Най-голямата, най-външна зона се включва като първо завъртите съответното копче максимално колкото е възможно (виж символа; копчето ще щракне), за да активирате тройната разширена зона. След това задайте нивото на мощност.
- Всички нагревателни зони се изключват, като завъртите копчето на позиция изключено - "0".



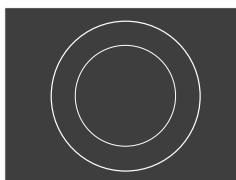
Копче за управление на
нагревателни зони с две
допълнителни разширени
повърхности / диаметра.



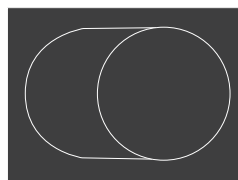
Копче за управление на
нагревателни зони с една
допълнителна разширена
повърхност / диаметър.



Тройна нагревателна
зона



Двойна нагревателна
зона



Нагревателна зона
за овални готварски
съдове

Бързо нагряващи зони



Бързо нагряващите зони се различават от конвекционалните с бързото си загряване; поради това готвенето започва за по-кратко време.

Индикатор за остатъчна топлина

Всяка нагревателна зона има сигнална лампа, която светва винаги, когато зоната е гореща. Когато зоната се охлади, лампата изгасва. Индикаторната лампа може да светне ако поставите горещ съд върху нея, независимо че не сте използвали зоната за известно време.

Фурната

Преди да включите уреда за първи път

- Извадете всички аксесоари от фурната и ги почистете с хладка вода и подходящ препарат. Не използвайте абразивни препарати.
- При първото пускане на уреда може да усетите неприятен мирис на нов продукт. Това е нормално, проветрете добре помещението.

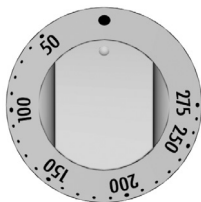
Съвети за използване на фурната






- 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 приложените таблици.
- Загряването на празна фурна консумира голямо количество енергия. Спестявайте енергия като печете няколко пици или кейкове последователно, едно след друго, докато фурната е толпа от предишното печене.
- Фурната може да бъде изключена до 10 минути преди края на печенето, за да се използва остатъчната топлина.

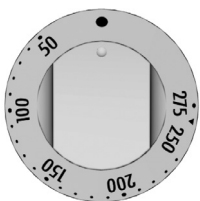
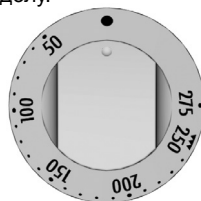
Функции на фурната

Фурната се управлява чрез копче Включено/Изключено и избор на режим и с копче за избор на температура.

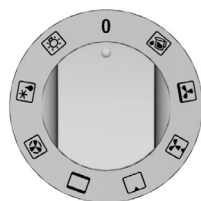
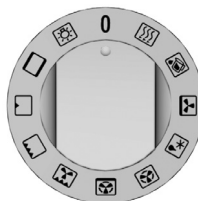
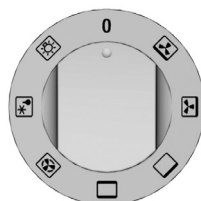
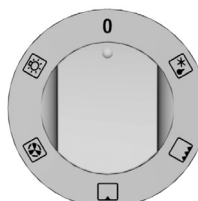
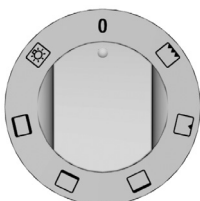
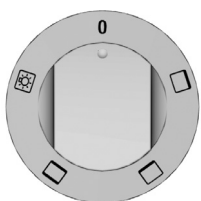
Копче за избор на температура



Забележка: Когато използвате фурната на режим Силен грил  или Грил , изберете температура маркирана със следните знаци , , , както е показано на фигурата по-долу.



Копче на Включено/Изключено и избор на режим.



Избор на режим на работа

Осветена фурна

Някои модели имат две вътрешни лампи: една в горната част на задната стена и друга, допълнителна по средата на дясната стена. Фурната може да бъде осветена независимо от другите режими. С всички режими на работа осветлението се включва автоматично при избор. Това е полезно, когато почиствате фурната или използвате остатъчната топлина при печене след като сте изключили фурната.

Горен / Долен нагревател

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

Силен нагревател (грил)

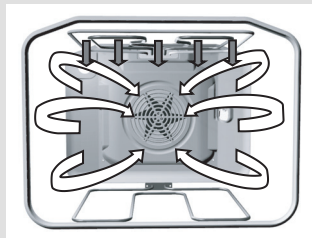
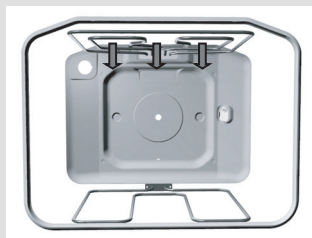
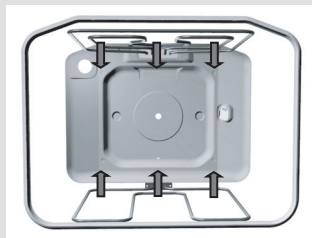
При този режим горния нагревател и допълнителния нагревател работят едновременно. Топлината от допълнителния нагревател идва директно от един мощен източник. За да се затопли фурната ефективно и да се използва оптимално топлината работи и горния нагревател. Режимът е много подходящ за печене на пържоли, наденици, флейки, карета и др.

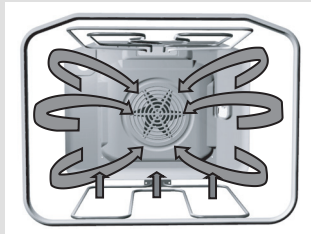
Допълнителен нагревател (грил)

В този случай работи само допълнителния горен нагревател (който работи заедно с горния нагревател в режима Силен нагревател). Този режим е подходящ за печене на по-малки количества сандвичи, наденички или просто за препечени филии.

Грил и вентилатор

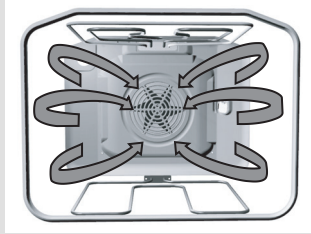
При този режим Силеният грил работи в комбинация с вентилатор едновременно. Режимът е подходящ при печене на големи парчета месо или птици на едно ниво.. Подходящ е още запичане на месо и огретени.





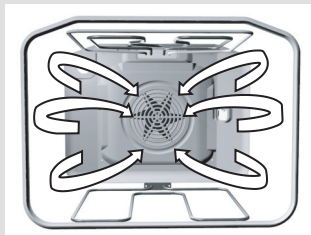
Долен нагревател и вентилатор с топъл въздух

При този режим долният вентилатор и нагревателя работят едновременно. Режимът е особено подходящ за печене на пица. Може да се използва за печене на плодови кейкове, суфлета и други на две нива.



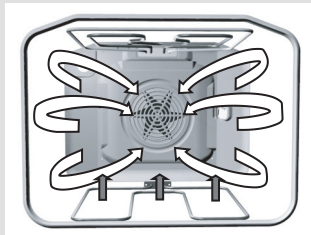
Вентилатор с топъл въздух

Вентилаторът монтиран на задната страна работи едновременно с кръглия нагревател и раздвижва въздуха във фурната, с което температурата става еднаква от всички страни на печивото. Режимът е подходящ за печене на месо и приготвяне на сладкиши на няколко нива на печене. Температурата на печене трябва да бъде по-ниска отколкото при конвенционална работа на фурната.



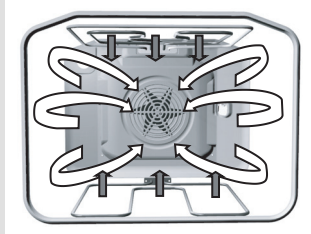
Размразяване

При този режим въздуха циркулира без да се използват нагревателите на фурната. Работи само вентилаторът. Подходящ е за бавно размразяване на храна.



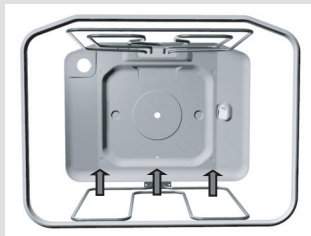
Долен нагревател и вентилатор

При този режим долният нагревател и вентилаторът работят заедно. Подходящ е за печене на тестени изделия с набухватели или за консервиране на плодове и зеленчуци. Използвайте плитки вместо дълбоки тави, като ги поставяте на първото ниво на страницата отдолу нагоре, за да може топлия въздух да циркулира и над ястието.



Горен и долен нагревател и вентилатор

При този режим горният и долният нагревател работят едновременно, а вентилаторът раздвижва топлия въздух във вътрешността на фурната. Подходящ е за печене на всички видове сладкиши, размразяване на храна и приготвяне на сушени плодове и зеленчуци. Преди да поставите ястието във вече загрята фурна, изчакайте изгасването на сигналната лампа. Загрейте фурната предварително. Препоръчително е печене на едно ниво. При печене на две или повече нива няма да бъде постигнат задоволителен резултат. Температурата на печене трябва да бъде по-ниска отколкото при конвенционална работа на фурната.



 **Долен нагревател / Водно почистване**

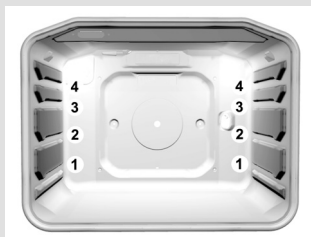
Загрява се само долната страна на фурната. Използвайте, когато искате да запечете до зачервяване печивото отдолу (при печене на сладкиши с плодове отгоре). Избора на температура може да е според вашето конкретно желание. Долния нагревател се използва за почистване на фурната (вж. Почистване на фурната)



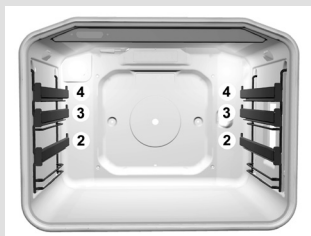
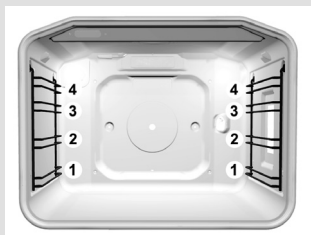
Горен нагревател

При този режим се загрива само горната стена на фурната. Подходящ е за запичане на ястия отгоре или за допълнително печиване.

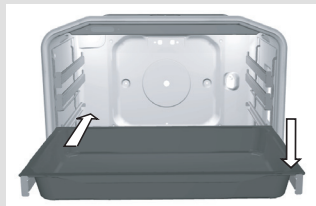
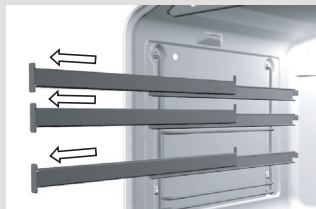
**Нива на полиците
(зависи от модела)**



- Аксесоарите (решетка, плитка тава, дълбока тава) могат да се поставят на четири различни нива на страницата.
- Имайте в предвид , че при посочване на ниво на печене в настоящите инструкции броенето започва отдолу нагоре (както е показано на фигурите)
- Страницата може да бъде вградена, мрежеста или телескопична (зависи от модела). Водачите на телескопичната страница (с изваждащи се водачи) са поставени на второ, трето и последно ниво на мрежестата страница. В случай, че страницата е мрежестта, решетката и тавите трябва винаги да са поставени на задвижващото ниво, което се намира до най-близкия мрежест профил.



Телескопични водачи (зависи от модела)



Водачите на телескопичната страница (с изваждащи се водачи) са поставени на второ, трето и последно ниво на мрежестата страница, от лявата и дясната страна.

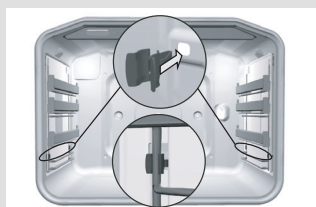
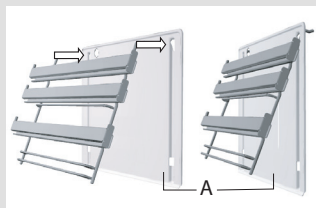
Телескопичната страница е изградена от (зависи от модела):

- три водача, които могат да бъдат поставени и самостоятелно,
- един от водачите може да се изважда напълно, а другите два частично или
- трите водача могат да се изваждат напълно.

⚠ Телескопичните водачи и други части на фурната се загряват по време на работа! Използвайте винаги кухненски ръкавици или друго за да се предпазите от изгаряне.

- За да поставите решетката или тавата, първо издърпайте телескопичните водачи на желаното ниво.
- Поствете решетката или тавата върху водачите и я бутнете леко с ръка навътре към фурната. Затворете вратата на фурната само когато напълно сте прибрали навътре телескопичните водачи.

Лесно почистващи части (само някои модели)



Лесно почистващите части предпазват мазнината да пръска директно върху стената на фурната.

Лесно почистващите части се монтират както следва:

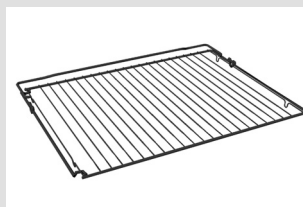
- Свалете мрежестата страница (вж. Сваляне на страницата).
- Монтирайте водачите (телескопични или мрежести) на „лесно почистващите се“ приставки, закачете ги, като поставете едновременно двете разклонение в отворите и леко ги плъзнете надолу.

След като монтирате телескопичните водачи и лесно почистващите части, монтирайте и предпазни палеца в отворите ниско долу на страничните стени на фурната, с цел да се подсиgurите стабилността на водачите.

Акcesoари (зависи от модела)



Стъклена тава подходяща, както за печене на ястия, така и за сервиране.



Решетка, върху която може директно да се постави храна за печене или друг по-малък съд.



Решетката и водачите са оборудвани с обезопасителна спиращка. За да извадите решетката, повдигнете леко, когато стигне до спиращката.



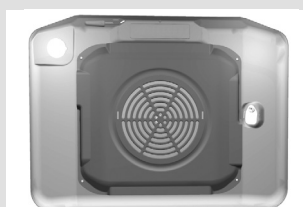
Плитка тава подходяща единствено за печене на сладкиши и кейкове.



Дълбока тава подходяща за печене на месо и тестени изделия, както и за съд за събиране на мазнина при печене на шиш или скара.



Докато печете на грил, дълбоката тава трябва да се постави на първо ниво.



Вътрешността на фурната е покрита с каталитично покритие, което може да бъде свалено и поставено пак от квалифициран персонал.

Филтър за мазнини (зависи от модела)



Филтърът за мазнини, който е монтиран на задната стена на фурната предпазва вентилатора, кръглия нагревател и стената на фурната от зацапване. Препоръчително е използването му по време на печене на месо. Сваляйте филтъра за мазнини, когато приготвяте сладкиши и тестени изделия, тъй като може да получите незадоволителни резултати.

Приготвяне на ястия

Печене на сладкиши

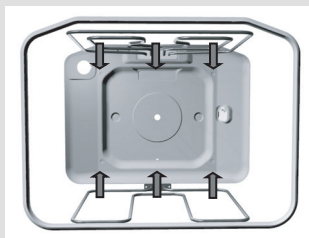
- За печене на сладкиши използвайте □, ☹, ☹ режимите. (Режима на работа на фурната зависи от модела).
- Когато печете сладкиши винаги сваляйте филтъра за мазнини.

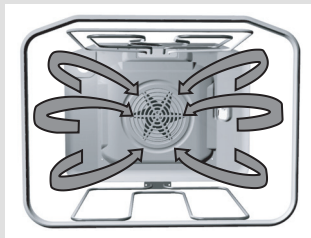
Внимание

- 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 информация точно за типа кейк, който приготвяте, използвайте таблицата за най-близкия до него вид.

Печене на сладкиши 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 тапи. Светлите тапи отразяват топлината и сладкиша не се зачервява добре. Винаги поставяйте тава върху решетката или използвайте тавата за печене на сладкиши.
- Предварителното загряване намалява времето за печене. Никога не поставяйте сладкиша във фурната преди да е достигната избраната температура. Сигналната лампа трябва да изгасне за първи път, което показва че избраната температура е достигната.





Печене на сладкиши с топъл въздух

Този режим е подходящ за печене на няколко нива, особено когато разполагате с няколко плитки тави за печене на сладкиши.

Препоръчително е предварителното загряване на фурната.

По влажни сладкиши (в това число плодови кейкове) могат да се пекаят максимално на две нива, тъй като нивото на влажност се повишава при печенето им.

- Температурата обикновено е по-ниска от тази при печене с долен игорен нагревател. (вж. таблицата).
- Може да печете различни кейкове едновременно, ако изискват приблизително еднаква температура на печене.
- Времето за изпичане на различните кейкове и сладки може да е различно, когато печете на повече нива. Може да се наложи да извадете по-рано от фурната тези следкиши, които ще се изпекат по-бързо.
- Ако е възможно пригответе дребните сладки с еднаква големина и дебелина. Така ще се изпекат еднакво добре.
- При печене на няколко кейка едновременно е възможно да се кондензира вода по стъклото.

Съвети при печене на сладкиши

Изпечен ли е сладкиша?

Използвайте 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 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 твърде светъл отвътре

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



Сладкиша с извара е непечен

Следващия път увеличете времето за печене.

Таблицы за печене:

- В таблицата е показан диапазона на температурата. Ако печете за първи път избирайте по-ниската температура, тъй като винаги в последствие можете да я увеличите.
- Времето за печене може да се променя, то е информативно и ориентируващо.
- Данните с удебелен шрифт са най-подходящи за съответния вид сладкиш.
- Знакът * означава, че е необходимо предварително загряване.
- Копато печете с хартия за печене се уверете, че е устойчива на висока температура.

Информационна таблица за печене на сладкиши с долен и горен нагревател - когато печете на едно ниво


Вид сладкиш	Ниво (от долу нагоре)	Температура (°C) 	Ниво (отдолу нагоре)	Температура (°C) 	Време за изличане (минути)
Сладкиши					
Объл кейк	1	160-170	1	150-160	50-70
Кейк (във форма на тарталета)	1	160-170	1	150-160	55-70
Кейк (във тава за печене на кейкове)	1	160-170	2	150-160	45-60
Чийзкейк	1	170-180	2	150-160	65-85
Плодов кейк (дербни сладкиши)	1	180-190	2	160-170	50-70
Плодов кейк с глазура	1	170-180	2	160-170	60-70
Мек кейк*	1	170-180	2	150-160	30-40
Кейк с белтъци	2	180-190	2	160-170	25-35
Плодов кейк, смесено тесто	2	170-180	2	150-160	45-65
Черешов кейк	2	180-200	2	150-160	35-60
Желирани рула*	2	180-190	2	160-170	15-25
Кейк с мая	2	160-170	2	150-160	25-35
Сладкиш (с мая)	2	180-200	2	160-170	35-50
Коледен кейк	2	170-180	2	150-160	45-70
Ябълков пай	2	180-200	2	170-180	40-60
Понички	1	170-180	2	150-160	40-55
Солени печива					
Солен пай	1	190-210	2	170-180	50-65
Пица*	2	210-230	2	190-210	25-45
Хляб	2	190-210	2	170-180	50-60
Кифли*	2	200-220	2	180-190	30-40
Дребни сладки					
Дребни сладки *	2	160-170	2	150-160	15-25
Сладки *	2	160-170	2	150-160	15-28
Тесто което втасва	2	180-190	2	170-180	20-35
Бухтички	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux pastry (с пълнеж)	2	180-190	2	180-190	25-45
Суфлета					
Озризово суфле	1	190-200	2	180-190	35-50
Суфле със сирене	1	190-200	2	180-190	40-50
Замразени печива					
Ябълков пай	2	180-200	2	170-180	50-70
Чийз кейк	2	180-190	2	160-170	65-85
Пица	2	200-220	2	170-180	20-30
Чипс на фурна *	2	200-220	2	170-180	20-35
Крокети	2	200-220	2	170-180	20-35

Забележка: Посоченото ниво на печене е за поставяне на решетката, върху която да се постави съда за печене или за плитката тава. Ако печете в дълбоката тава за печене, трябва да я поставите на най-ниското ниво.



Информационна таблица за печене на сладкиши с топъл въздух

Вид сладкиш	Ниво (отдолу нагоре)	Температура (°C) 	Време за изпичане (минути)
Чийз кейк (750g сирене)	2	150-160	65-80
Пица * - със замесено тесто	2	200-210	15-20
Солен пай – хрупкаво тесто	2	180-200	35-40
Ябълков пай с белтъци – със замесено тесто	2	150-160	35-40
Плодов кейк – смесено тесто	2	150-160	45-55
Ябълков пай – с ронливо тесто	2	170-180	45-65

Информационна таблица за печене на сладкиши с горен и долен нагревател и вентилатор

Вид сладкиш	Ниво (отдолу нагоре)	Температура (°C) 	Време за изпичане (минути)
Сладкиши			
Объл кейк	1	150-160	50-60
Кайк във формата на тарталета	1	150-160	55-65
Кейк (в тава за печене на кейкове)	1	150-160	45-55
Чийзкейк	1	150-160	65-75
Плодов кейк, дребни сладкиши	1	160-170	45-65
Плодов кейк с глазура	1	160-170	55-65
Мек кейк*	1	150-160	25-35
Кейк с белтъци	2	160-170	25-35
Плодов кейк., смесено тесто	2	150-160	45-60
Черешов кейк	2	150-160	30-40
Желирани рула*	2	160-170	15-23
Кек с мая	2	150-160	25-35
Козунак (с мая)	2	160-170	35-45
Коледен кейк	2	150-160	45-65
Ябълков пай	2	160-170	50-60
Понички	1	150-160	35-45
Солени печива			
Солен пай	1	170-180	45-55
Пица*	2	190-200	20-25
Хляб	2	170-180	50-60
Кифли*	2	180-190	15-20
Дребни сладки			
Бисквити	2	150-160	15-25
Сладки *	2	150-160	15-25
Тесто за втасване	2	160-170	18-23
Бухти	2	170-180	20-30
Сладкиши (с пълнеж)	2	170-180	20-30
Замразени печива			
Ябълков пай	2	170-180	50-70
Чийзкейк	2	160-170	65-85
Пица	2	170-180	20-30

Забележка: Посоченото ниво на печене е за поставяне на решетката, върху която да се постави съда за печене или за директно поствени върху решетката печива.

- За да пригответе месо, използвайте функциите  и .
- Данните маркирани с удебелен шрифт в таблицата представят най-подходящия начин за приготвяне на различни видове месо и местни продукти.
- Препоръчително е, когато пригответе месо да използвате филтъра за мазини (зависи от модела).

Съвети при избор на съдове за готвене

- За готвене на месо може да използвате емайлирани съдове, съдове от подсилено стъкло и глина, както и метални съдове.
- Съдовете от неръждаема стомана не са толкова подходящи, тъй като отразяват топлината.
- Ако покриете съда, ястието ще остане сочно, а фурната по-чиста.
- В открит съд ястието ще се запече по-бързо.

Съвети за приготвяне на месо

- Таблицата с данни за приготвяне на месо по-долу съдържа препоръчителни температура, ниво на печене и време за приготвяне. Тази информация е точна за посочения вид, тегло и количество месо и при други мерки не би била толкова подходяща.
- Приготвянето на месо, птици и риба във фурна е икономично само за тегло над 1 кг.
- Добавете достатъчно течност на ястието, за да предотвратите загарянето на мазнините, отделени от месото в тавата за печене. А именно, когато е ястието изисква по-продължителна термична е необходимо да се наблюдава периодично и да се добавя течност.
- След изтичане на приблизително половината от необходимото за приготвяне време, обърнете месото, особено ако използвате открит съд. За по-добър резултат в началото поставете месото надолу с тази страна, която трябва да се сервира отгоре.
- Когато готвите големи количества месо, е възможно да се кондензира вода по стъклото на вратата. Това е естествен процес, който не се отразява върху работата на уреда. След приключване на готвенето, забършете стъклото на вратата.
- За да предотвратите конденза, не оставяйте ястията да изстиват вътре във фурната.

Информационна таблица за приготвяне на месо използвайки горен/долен нагревател в комбинация с или без вентилатор - когато печете на едно ниво

Вид месо	Тегло (г)	Ниво на печене (от долу нагоре)	Температура (°C) □	Ниво на печене (от долу нагоре)	Температура (°C) ☼	Време за приготвяне (мин.)
Говеждо						
Говеждо печено	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Говеждо печено	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Говеждо, средно изпечено	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Говеждо, добре изпечено	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Свинско						
Свинско печено, с кожа	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Свински гърди	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Свински гърди	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Свинска плешка	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Свинско руло	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Котлет	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Ястия от свинска кайма	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Телешко месо						
Телешко руло	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Телешки бут	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Агнешко						
Агнешко каре	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Агнешки бут	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Дивеч						
Заешко филе	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Еленски бут	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Бут глиган	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Птици						
Цяло пиле	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Пиле	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Патица	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Гъска	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Пуйка	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Риба						
Цяла риба	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Рибно суфле	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Забележка: Препоръчителните нива се отнасят за дълбока тава, плитките тави трябва да се поставят на първо и второ ниво (не поставяйте дълбоката тава на първо ниво).

- Когато печете месо на грил трябва да бъдете много внимателни. Високата температура и допълнителния нагревател нагряват решетката и други части на фурната до доста висока температура. Използвайте кухненски ръкавици и специални щипки за месо.
- Възможно е от месото да пръска мазнина. (напр. наденички) За да предпазите кожата и очите си от изгаряне, използвайте специални щипки за месо.
- Наблюдавайте месото през цялото време на печене. Възможно е месото да се изпече бързо в следствие на високата температура.
- Не допускайте деца близо до фурната.
- Запичането с инфра нагревател е препоръчително за приготвяне на хрупкави и ниско калорични печени наденички, пържоли, риба или препечен хляб.

Съвети при използване на функцията за грил и запичане


- Вратата на фурната трябва да е винаги затворена, когато печете на грил.
- Таблицата с данни за приготвяне на месо по-долу съдържа препоръчителни температура, ниво на печене и време за приготвяне. Тази информация е точна за посочените вид, тегло и количество месо и при други мерки не би била толкова подходяща.
- Препоръчително е, когато пригответе месо да се използва филтъра за мазини (зависи от модела).
- Допълнителния нагревател (Силен нагревател и режим печене на Грил) трябва да се загрее предварително за 5 минути.
- Когато печете на скара, предварително сложете мазнина върху парчетата месо и след това ги наредете върху скарата.
- Тънките парчета месо поставете върху скарата на четвъртото ниво на страницата.
- Поставете тава за печене на първо или второ ниво на страницата, в която да се събира мазнината и соковете от месото.
- Месото трябва да се обърне след изтичане на половината от необходимото време. Печете едната страна малко повече от другата.
- Когато готвите по-големи парчета месо на скара, поставете скарата на второ ниво на страницата, а тавата за събиране на мазнината на първото ниво.
- По-тънките парчета месо е достатъчно да се обърщат веднъж, докато по-дебелите обърщайте няколко пъти. Използвайте специални щипки за месо за обърщане, за да не загуби месото твърде много от соковете си.
- Дивеча ще се запече по-бързо и по-добре, отколкото свинското и телешкото.

- Всеки път след употреба на грила, почиствайте фурната и аксесоарите , за да предотвратите загаряне на остналата мазнинапри следваща употреба .



Печене на шиш

(само някои модели)

- Окомплектовката на аксесоарите на въртящия шиш за печене съдържа въртящ шиш с разглобяема дръжка и две вилци с винт за прикрепяне на месото.
- За да използвате въртящия шиш първо поставете помощната решетка на третото ниво на страницата (от долу нагоре). Нанижете месото на шиша и използвайте помощните вилци от всяка страна, за да го закрепите добре. След това затегнете винтовете на вилците.
- Поставете дръжката на предната страна на шиша. Поставете заострената част на шиша в отвора, намиращ се на дясната страна на фурната в задната част, която е защитена с въртящ се капак. Поставете предната част на шиша във вдлъбнатината на помощната решетка, докато усетите, че пасва на място.
- Поставете дълбоката тава, в която ще се събърат капещите мазнини от печенето, за да предпазите дъното на фурната.
- Започнете печенето като изберете функцията “Силен нагревател” .
- Преди да затворите вратата, махнете дръжката на шиша.
- Работата на инфра нагревателя се контролира от термостат. Грила работи само ако врата е затворена.

Информационна таблица за печене на грил

Вид храна	Тегло (г)	Ниво на печене (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Температура (°C)	Време за приготвяне (мин.)
Месо и наденички					
4 пържоли, леко сурови	180g/pc	4	Level 7	-	14-16
4 пържоли, средно изпечени	"	4	7	-	16-20
4 пържоли, добре изпечени	"	4	7	-	18-21
4 свински вратни пържоли	"	4	7	-	19-23
4 котлета	"	4	7	-	20-24
4 телешки пържоли	"	4	7	-	19-22
6 агнешки котлета	100g/pc	4	7	-	15-19
8 неденички	100g/pc	4	7	-	11-14
3 кюфтета	200g/pc	4	7	-	9-15
1/2 пиле	600g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2.side)
Риба					
Сьомга, парче	600	3	7	-	19-22
4 пъстърви	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Препечен хляб					
6 филии бял хляб	/	4	7	-	1,5-3
4 филии черен хляб	/	4	7	-	2-3
Препечен сандвич	/	4	7	-	3,5-7
Месо / птици*					
Патица*	2000	2	210	150-170	80-100
Пиле *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Свинско печено	1500	2	-	150-160	90-120
Свинска плешка	1500	2	-	150-160	120-160
Свинска пържола	1000	2	-	150-160	120-140
Пържоли / карета	1500	2	-	170-180	40-80
Зеленчуков огретен **					
Карфиол, зеле	750	2	-	210-230	15-25
Аспержи	750	2	-	210-230	15-25

Забележка: Нивото на печене зависи от скарата, на която се поставя месото. Частта Месо/ Птици касае използване на дълбока тава, а за пиле използвайте скара.

Когато приготвяте месо в тава се уверете, че има достатъчно течност; по средата на печенето обърнете месото. Когато печете месо на скара, поставете тава на първо или второ ниво, за да се събира мазнината (вж. Съвети при използване на функцията за грил и запичане.









Препоръки: Подсушете пъстървата с хартиена кърпа. Поставете магданоз, сол и чесън в коремната област на рибата, намажете я отвън с мазнина и я поставете върху скарата. Не обръщайте го време на печене.

* Този вид месо може да се приготви и на въртящ шиш (вж. Печене на шиш).

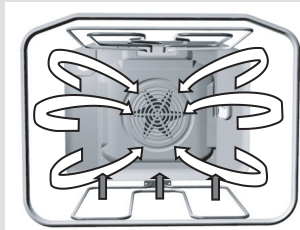
** Зеленчуците са предварително обработени и покрити със сос бешамел и кашкавал.

Използвайте стъклен съд, поставете го върху решетката.

Информационна таблица за печене на грил

Вид храна	Тегло (г)	Ниво на печене (отдолу)	Температура (°C) 	Температура (°C) 	Време за приготвяне (мин.)
Месо и наденички					
2 говежди стека, добре изпечени	180g/pc	4	Level 	-	18-21
2 котлета		4		-	20-22
2 свикски вратни пържоли	180g/pc	4			18-22
4 наденички	100g/pc	4		-	11-14
4 запечени сандвича		4		-	5-7
Запичане на хляб		4			3-4
3 пъстърви – на скара	200g/pc	2	-	160-170	40-50
Пиле – на скара	1500g	2	-	160-170	60-80
Свинска плешка – дълбока тава	1500g	2	-	150-160	120-160

Консервиране




За консервиране използвайте функцията долен нагревател + вентилатор.

Подгответе храната и бурканите както обикновено.

Използвайте обикновени буркани със стъклен капак и гумено уплътнение. Не използвайте буркани с алуминиеви капачки или завързани с конец. За предпочитане е бурканите да са с еднаква големина и добре затворени, както и с еднородно съдържание. Максималния капацитет е шест еднолитрови буркана.

- Използвайте само прясна храна.
- Налейте около един литър гореща вода (около 70°C) в дълбоката тава за печене, за да се осигури необходимата влажност във фурната. Поставете бурканите във фурната като не ги допирате един до друг и до стените на фурната. Покрийте бурканите с морка хартия за да предпазите гумените уплътнения.
- Поставете дълбоката тава с бурканите на второто ниво от долу нагоре. Наблюдавайте бурканите по време на консервирането. Пригответе докато съдържанието на бурканите започне да ври – докато се появят балончета в бурканите. Моля, имайте в предвид времето за приготвяне от таблицата по-долу.

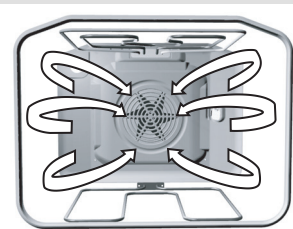
Информационна таблица - консервиране

Храна за консервиране	Количество	 T=170-180°C, докато заври / появяват се балончета	След появата на балончета	Време за престой (във фурната)(min)
Плодове				
Ягоди	6x1 liter	около 40-55	изключете	25
Плодове с костилки	6x1 liter	около 40-55	изключете	30
Ябълково пюре	6x1 liter	около 40-55	изключете	35
Зеленчуци				
Кисели краставички	6x1 liter	около 40 до 55	изключете	30
Боб, моркови	6x1 liter	около 40 до 55	120°C, 60 мин	30


Продължителност: данните в таблицата са приблизителни. Реалното време зависи от разликата в стайната температура, брой буркани, количеството и температурата на плодовете и зеленчуците за консервиране. Преди да изключите фурната (за плодове) или да намалите температурата (за някои зеленчуци), уверете се, че действително има видими балончета в бурканите.

Важно: наблюдавайте внимателно кога юе се появат за пръв път балончета в бурканите.

Размразяване



- Процесът на размразяване може да се ускори с помощта на въздух, който циркулира във фурната. За да направите това, настройте фурната на функция „Размразяване“.

 **Ако бутонът за настройка на температурата бъде случайно активиран, лампата на фурната светва, но никакви нагреватели не са активирани за работа**

- Храните подходящи за размразяване във фурна са кексове с кремове и маслени глазури и пълнежи, други кексове, хляб, паста и дълбокозамръзени плодове.
- По хигиенични причини месото и птиците не са подходящи за размразяване във фурна.

Ако е възможно обръщайте храната или я разбърквайте няколко пъти за да се размрази равномерно.

Не използвайте пароструйки и уреди под налягане за почистване на уреда. Преди да започнете почистването изключете уреда от захранването и го оставете да се охлади.

Външни части на уреда

Уредът трябва да се почиства с топла вода, течен препарат и мека кърпа. Никога не използвайте абразивни материали или остри предмети. Поставете тънък слой от препаратата като използвате кърпа върху студената повърхност, изплакнете с вода. Не нанасяйте препаратата директно върху повърхността.

Алуминиеви повърхности

Алуминиевите повърхности трябва да се почистват с топла вода, течен препарат и мека кърпа. Никога не използвайте абразивни материали или остри предмети. Използвайте мека кърпа и поставете тънък слой от препаратата върху студената повърхност, изплакнете с вода. Не нанасяйте препаратата директно върху повърхността. Повърхностите не трябва да имат контакт със спрей за почистване на фурна.

Панели от метал

(само някои модели)

Почистете повърхността с мек препарат (сапунена пяна) и мека гъба, с което няма да я надраскате. Не използвайте абразивни препарати и гъби или такива съдържащи разтворители. Ако не спазвате тези инструкции може да повредите повърхността.

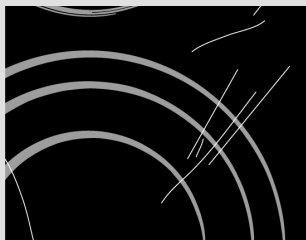
Лакирани или пластмасови покрития

(само някои модели)

Почистете бутоните, копчетата и дръжката на вратата с мека кърпа и воден разтвор на подходящ за това препарат. Може да използвате препарати, подходящи за почистване на лакирани и пластмасови повърхности. В този случай следвайте инструкциите на производителя.

ВНИМАНИЕ: Външните повърхности не бива да имат контакт с препарати за почистване на фурна, тъй като това би повредило алуминиевите повърхности.

Почистване



Фиг. 1

Стъклокерамичен плот

След всяка употреба на плота изчакайте да изстине и го почистете; в противен случай малките частици храна ще изгорят при следващо готвене. За често почистване и поддържане на повърхността на плота използвайте специални препарати, които формират защитен слой, който защитава от мърсотия. Преди всяка употреба, избършете прахта или други части от повърхността, тъй като те могат да надраскат повърхността (Фиг. 1).

Внимание: стоманена вълна, абразивна гъба и абразивни препарати могат да надраскат плота. Стъклокерамичната повърхност може да бъде наранена и от спрейове и неподходящи препарати за почистване (Фиг. 1 и Фиг. 2).



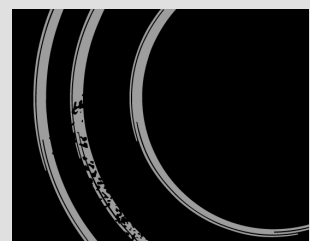
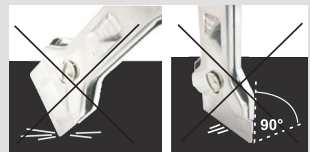
Фиг. 2



Фиг. 3



Фиг. 4



Фиг. 5

Защитният слой може да се наруши, когато се употребяват силни препарати или съдове с повредени дъна.

Светлите петна могат да бъдат премахнати с мека кърпа, а после да се избършат със суха (Фиг. 3). Петна от вода могат да бъдат премахнати като използвате оцет; като не трябва да го използвате при почистване на рамката (само при някои модели, тъй като може да остане без блясък). Не използвайте агресивни спрейове или декарциращи препарати (Фиг. 3).

Премахнете упоритите и загорели петна с шпакла. (вижте фигура 4) Бъдете внимателни, когато ползвате шпакла, за да избегнете нараняване.



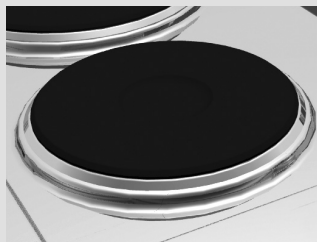
Използвайте шпаклата, само когато замърсената зона не може да се почисти с мокра кърпа или препарати за стъклокерамични покрития.

Дръжте шпаклата под ъгъл 45-60 градуса. Натиснете леко шпаклата към стъклото, където е замърсената зона и приплъзнете, за да отстраните мръсотията. Бъдете внимателни, дръжката не бива да допира повърхността за готвене, когато е гореща.



Не натискайте шпаклата перпендикулярно към стъклото и не драскайте повърхността с върха на шпаклата или с ножчето.


Внимавайте да не се порежете със стъргалката! Захар и захарни продукти могат винаги да повредят плота (Фиг. 5); и затова те трябва да бъдат премахнати веднага, въпреки че нагр. зона може да е още топла (Фиг. 4). Никакви промени в цвета на стъклокерамичния плот не могат да променят функционалността му или сигурността. Подобни обезцветявания могат да бъдат причинени от изгоряла храна или от използването на съдове направени от алуминий или мед; такива петна са много трудни за премахване. Внимание: Всички вреди описани по-горе са по-скоро естетически. В такива случаи не може да се изисква гаранционна рекламация.



Електрически котлони

- Почистете уреда с хладка вода, течен препарат и мека кърпа. Не използвайте абразивни или твърди инструменти или техни части. Остатъците от храна почистете с влажна кърпа и омекотете с подходящ препарат.
- Металните части трябва да се почистват с подходящ препарат. Използвайте суха, силно абсорбираща кърпа за да нанесете препарата върху суха и студена повърхност и втрийте внимателно по посока на обработката на метала. Използвайте мека кърпа и препарат за почистване на упорити петна, след това аполирайте с мека кърпа до блясък. Не използвайте препарата за почистване на алуминиеви части.
- Използвайте хладка вода и препарат за почистване на съдове за да отстраните петната около нагревателните зони (или плочите). Преди това използвайте гъба, за да омекотите упоритите петна.
- Всички нечистотии по нагревателните зони трябва да се почистят незабавно след употреба. Ако плочата не е силно замърсена е достатъчно да се почисти с влажна кърпа и малко препарат. Ако котлона е силно замърсен използвайте гъба с метални нишки и препарат. След почистване винаги подсушавайте котлоните.
- Течности съдържащи соли, ястия, които са изкипели по време на готвене и влага могат да повредят плочите на котлона. Винаги подсушавайте котлона.
- За поддръжка на плочите, периодично използвайте малко за шевни машини или подходящи продукти налични на пазара. Никога не използвайте масло, бекон или подобни продукти (иам риск от корозия). Ако плочата е леко топла, препаратът ще се усвои по-лесно и ще проникне в порите на плочата.
- Плочите на котлона са произведени от стомана, в следствие на нагриването цвета им може да се промени леко в жълто. Тази промяна е в резултат на физичен процес. Жълтите петна могат да се възстановят до естественият им цвят с традиционен препарат за почистване на метал. Не използвайте остри и агресивни инструменти за почистване, може да надраскате повърхността на плочите.

Фурна

- Фурната може да се почисти по стандартен начин (с препарат, спрей), само когато е доста замърсена и петната са доста упорити.
- За периодично почистване (след всяка употреба) следвайте следния препоръчителен метод: включете фурната на функция . Настройте температурата на

70°C. Налейте 0.6 литра вода в тавата за печене и я поставете на най-ниско ниво на страницата. След тридесет минути полепналата по емайла храна ще омекне, което позволява лесното и отстраняване с кърпа.

Когато почиствате упорити петна, моля имайте в предвид следното:

Фурната трябва да е студена преди да започнете почистването.

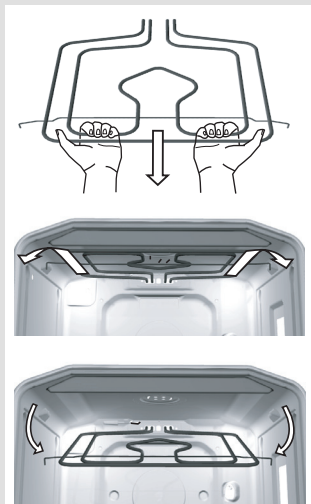
- Почиствайте фурната и аксесоарите след всяка употреба, за да предотвратите загарянето на мръсните петна.
- Най-лесния начин да отстраните мазните петна е с помощта на мека сапунена пяна, още докато фурната е леко топла.
- В случай на много упорити петна, използвайте традиционни препарати за почистване на фурна. След това изплакнете добре с вода, за да премахнете всички остатъци от почистващия препарат.
- Никога не използвайте агресивни почистващи средства като гъби от метални нишки, арбазивни гъби или абразивни препарати за почистване на петна.
- Лакираните покрития, металните, алуминиевите и поцинкованите части и аксесоари не трябва да влизат в контакт с препарата за почистване на фурната, тъй като могат да променят цвета и да повредят повърхността. Същото се отнася и за сензора на сондата (ако фурната има сонда за месо), както и за горния нагревател.
- Когато използвате препарати за почистване винаги съблюдавайте инструкцията на производителя.

Каталитично покритие (само някои модели)

- Каталитичното покритие е меко и чувствително на триене и затова не трябва да се използват абразивни препарати и остри предмети.
- 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.
- Самопочистващото се свойство на каталитичните части постепенно намалява. Препоръчваме Ви подмяна на покритието след няколко годишна употреба.

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.



Почистване на горната вътрешна стена на фурната (само някои модели)

- За да се улесни почистването на горната вътрешна стена на фурната, горният нагревател при някои модели има възможност за сваляне.
- Преди да отстраните нагревателя, изключете фурната от захранването като изключите централния бушон.
- Нагревателя трябва да е студен, тъй като може да причини изгаряне!
- Не използвайте нагревателя, докато е демонтиран.!

Преди да почистите фурната, махнете тавите, решетката и страниците. Издърпайте хоризонталния горен нагревател към себе си. Издърпвайте нагревателя, докато предпазната напречна лайсна се освободи от предпазните скоби от лявата и дясна страна на фурната (вж. фигурата). След като почистите нагревателя го поставете обратно по същия начин, като напречната лайсна трябва да влезе обратно в предпазните скоби.

Акcesoари

Почисвайте акcesoарите (тави, решетка и др.) с топла вода и подходящ измиващ препарат.

Филтър за мазнини (само някои модели)

След всяка употреба почисвайте филтъра за мазнини с мека четка, топла вода и препарат или използвайте съдомиялна машина.

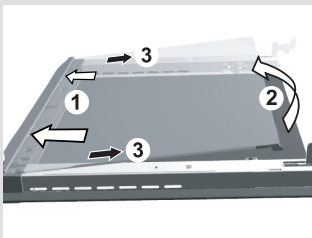
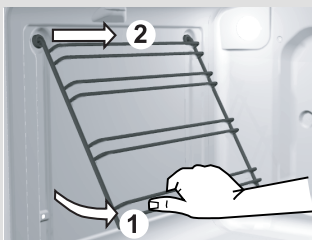
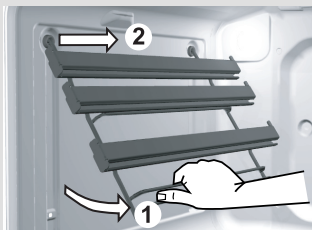
Лесно почистващи се акcesoари (само при някои модели)

След всяка употреба поставяйте акcesoарите в подходящ препаратрепарат, използвайте мека четка и поставете в съдомиялна машина.

Специално емайлирано покритие

Вътрешността на фурната, както и тавите са от специален емайл, който е изключително гладък. Това означава, че храна трудно полепва по стените и почистването е много просто и лесно при стайна температура.

Поддръжка (зависи от модела)



фигура 1

Сваляне на решетката на телескопичните водачи

За да се улесни почистването на страничните стени на фурната, решетката на телескопичните водачи е сваляща се.

- Хванете решетката за най-долната лайсна, завъртете я към вътрешността на фурната, след което я извадете от отворите в горната част.
- Почиствайте решетката с препарати, които използвате в домакинството си за почистване на съдове.
- Не почиствайте решетката в съдомиялна машина.

⚠ Внимавайте да не се събират остатъчни мазнини на телескопичните страници

След почистване, поставете решетката със същите действия в обратен ред.

Сваляне на страничната решетка

За да се улесни почистването на страничните стени на фурната, решетката на телескопичните водачи е сваляща се.

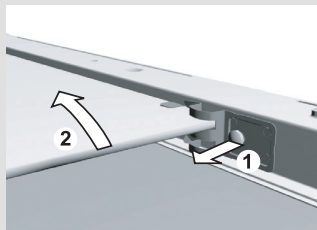
- Хванете решетката за най-долната лайсна, завъртете я към вътрешността на фурната, след което я извадете от отворите в горната част.
- Почиствайте решетката с препарати, които използвате в домакинството си за почистване на съдове.
- След като почистите решетката я поставете обратно, като вкарате горната част в отворите на стената на фурната, след което я пуснете плавно надолу.

СВАЛЯНЕ НА ВЪТРЕШНОТО СЪГЪЛКО НА ВРАТАТА – ВАЖИ ЗА МОДЕЛИ С ВРАТИ С ЦЯЛО СЪГЪЛКО (А и В)

Съгълкото на вратата може също така да бъде почиствено от вътрешната страна; въпреки това трябва първо вратата да бъде свалена (вж. раздела за сваляне и поставяне обратно на вратата на фурната).

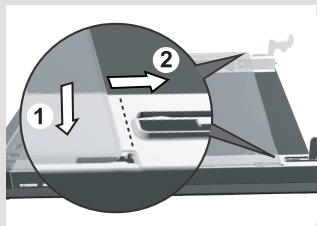
а)

- Задръжте стъклото на вратата от долния ръб. Бутнете го леко към себе си и леко го плъзнете – но не много далече, не повече от 10мм, докато стъклото излезе от вдлъбнатината (Фиг.1)
Отстранете стъклото (по посока на стрелка 3)



фигура 2

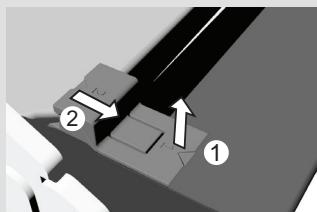
- Вътрешно стъкло (само за определени модели) първо е отстранено от винчетата и после се плъзга (Фиг.2). Махнете спомагателните части преди да почистите стъклото.



фигура 3

- Поставяне на вратата като се следват същите процедури по обратния ред.

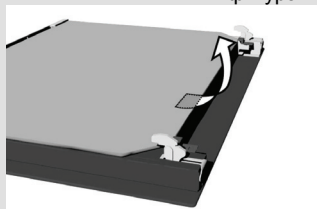
Забелжка: Поставете стъклото във вдлъбнатината и го бутнете навътре (Фиг. 3)



фигура 1

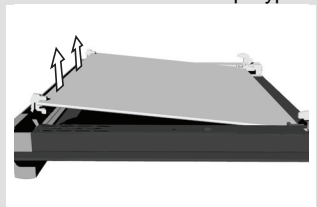
b)

- Леко повдигнете подпорите от лявата и дясната страна на вратата (маркировка 1 на подпорите) и ги изтеглете от стъклото (маркировка 2 на подпорите) (вж. Фиг 1).



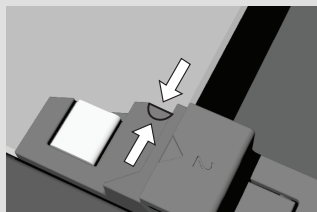
фигура 2

- Задръжте стъклото на вратата в долния край, повдигнете леко, така че да се откачи от подпорите и го изтеглете (Фиг 2).



фигура 3

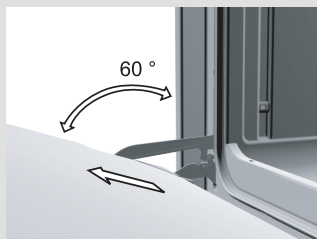
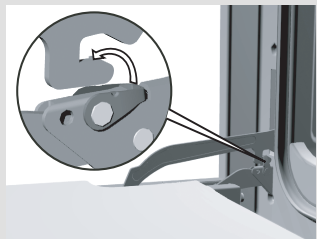
- За да свалите третото вътрешно стъкло (само за някои модели), повдигнете и го свалете. Също така свалете гумените елементи от стъклото (Фиг 3).



фигура 4

- За да поставите обратно вратата, проследете обратния процес.

Бележка: За да поставите обратно стъклото, уверете се че маркировките на вратата и стъклото са подравнени (Фиг 4).



СВАЛЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА (ВАЛИДНО ЗА ПАНТА СЪС ЗЪБЕЦ)

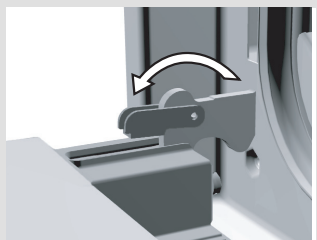
- Отворете напълно вратата на фурната. Повдигнете палеца на пантите в долните ъгли на вратата на фурната, докато застанат в изправено положение и ги вмъкнете плътно в зъбеца в горната част на пантата.
- Затворете вратата на фурната наполовина и внимателно я издърпайте. Поставянето на вратата става в обратен ред на посочените вече действия.
- Поставете вратата в наполовина затворено положение (под ъгъл приблизително 60°) като бутнете леко вратата към фурната, докато влезе напълно. Наблюдавайте отворите в долните панти на предната част на фурната и гледайте палците да съвпаднат напълно с тях. Отворете напълно вратата, освободете палеца от зъбеца на пантата и го върнете в хоризонтално положение.

ОТСТРАНЯВАНЕ И ПОДМЯНА НА ВРАТА НА ФУРНА С ЕДНООСОВА ПАНТА (в зависимост от модела)

- а) Конвенционално затваряне
- б) GentleClose – системата, абсорбирща силата при затваряне на вратата. Тя позволява лесно, тихо и меко затваряне. Леко натискане (до 15° спрямо затворено положение на вратата) е достатъчно, за да може вратата да се затвори плавно автоматично.

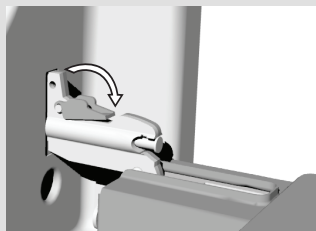


Ако при затваряне бъде приложена твърде голяма сила, ефектът от системата GentleClose, ще бъде намален или за безопасност, системата ще изключи.

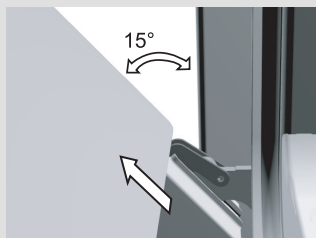


фигура 1

- Отворете изцяло вратата на фурната и завъртете стопиращите палчета – прилага се при конвенционално затваряне на вратата (Фигура 1).



фигура 2



фигура 3

- Ако има система GentleClose, завъртете палчетата на 90° (Фигура 2).

- Бавно затваряйте вратата докато палците достигнат до мястото си. Палците трябва добре да захванат врата, в противен случай може да се освободи пантата по време на чистене и да се нараните. На около 15° издърпайте вратата малко нагоре и издърпайте пантите от двете страни на фурната. (фигура 3).
- Поставете врата в обратен ред на действията. Поставете вратата под ъгъл 15° и вкарайте пантите в отворите в предната част на фурната докато не застанат в първоначално положение..
- След това отворете изцяло врата и завъртете обратно плаците до първоначално положение. Бавно затворете врата и се уверете, че се затваря добре. Ако вратата не се затваря или отваря добре, проверете дали пантите и палците са на легнали добре по местата си.

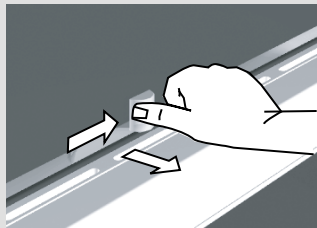
Внимание

Винаги проверявайте дали палците на пантите са добре поставени по местата. Ако това не е така, основната панта, която работи със силна пружина, може да се освободи по всяко време, когато поставяте или сваляте вратата. Възможно е да се нараните физически.

Чекмедже

- Чекмеджето на печката има заштита от внезапно отваряне. Ако искате да издърпате чекмеджето, леко го повдигнете. Ако искате да свалите чекмеджето, първо го изтеглете максимално, след което го повдигнете и издърпайте напълно.
- Не съхранявайте в чекмеджето запалими, експлозивни или чувствителни на висока температура предмети и материали.
- При някои модели, чекмеджето се поставя на водачи вградени в страницата на печката. Ако чекмеджето на вашата печка е с водачи с колелца, поставете го на мястото му като поставите колелцата във водачите и затворете чекмеджето.

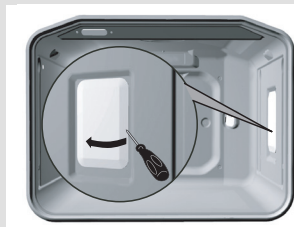
Заклучване на вратата (само някои модели)



- Вратата на фурната има механизъм за заключване, който предпазва от отваряне, докато е активиран. Вратата с механизъм се отваря, като плавно го натиснете с палеца си за заключалката и едновременно с това издърпате вратата напред.
- Когато затворите вратата, механизъмът се връща автоматично в първоначално положение.

Забележка: Ако заключалката не е монтирана, а се намира в комплектната на аксесоарите, монтирайте я под контролния панел, следвайки инструкциите, намиращи се в опаковката на самата заключалка.

Подмяна на някои части



Лампата и фасунката са под напрежение. Има риск от електрически удар!

Преди да смените крушката, изключете фурната от електрическата мрежа.

Смяна на крушка

(само някои модели)

Махнете (развийте) стъклената капачка, която покрива крушката и подменете крушката (E 14, 230 V, 25 W, 300°C). Запомнете че подмяната на крушката не се покрива от гаранцията на уреда.

Крушките, използвани в този уред, са предназначени единствено за него. Те не са подходящи за осветление на помещения.

Проблеми, които може да отстраните сами

По време на гаранционния период всички ремонти трябва да се извършват от оторизирания сервиз.

Преди да започне ремонта, уреда трябва да е изключен от електрическата мрежа..

Неоторизирана намеса и ремонт може да причини токов удар или късо съединение, така че не се опитвайте сами да ремонтирате уреда. Оставете това на квалифицираните специалисти.

В случай на дребни грешки и проблеми , проверете съгласно инструкциите по-долу, дали не бихте могли сами да отстраните проблема.

Важно

Посещението и ремонта по време на гаранционния период, ще бъдат таксувани, ако проблема е настъпил в следствие на неправомерна употреба. Съхранявайте тези инструкции така, че да може винаги да ги прочетете при необходимост. Ако отстъпите уреда на друг човек, предайте също и инструкциите

Няколко съвета как да отстраните текущи проблеми

Сензорите на дисплея не реагират...	<ul style="list-style-type: none">• Изключете фурната от електрическата мрежа за няколко минути, след което я свържете към захранването и я включете отново
Бушоните изгарят често...	<ul style="list-style-type: none">• Повикайте сервизен техник!
Фурната не загрева...	<ul style="list-style-type: none">• Смяната на лампата е описана подробно е частта „Смяна на крушка“
Фурната не загрева...	<ul style="list-style-type: none">• Правилно е ли е зададена функцията и температурата на печене?• Затворена ли е вратата на фурната?
Не сте доволни от резултата печене на сладкиши...	<ul style="list-style-type: none">• Махнахте ли филтъра за мазнини?• Прочетохте ли внимателно инструкциите за „Печене на сладкиши“?• Спазихте ли изискванията за използване на подходящи тави?
Часовника показва неверни стойности	<ul style="list-style-type: none">• Изключете печката, спрете захранването от електрическата мрежа за няколко минути, след това включете обратно и настройте верния час
Часовника мига	<ul style="list-style-type: none">• Токът е спирал илу уреди току що е включен в захранването. Всички настойки са изтрити.• Настройте часовника, за да може да пуснете фурната.• След работа в автоматичен режим, фурната се изключва, на дисплея се изобразява текущия час и се чува звуков сигнал. Извадете храната от фурната, поставете копчето за избор на режим и температура 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 температурата е в подходяща позиция?

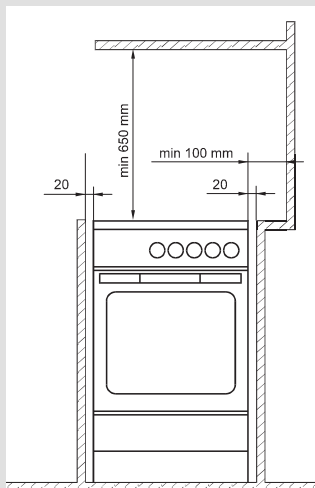
Ако проблема продължава въпреки горните инструкции, повикайте оторизиран сервизен техник. Отстраняването на проблеми възникнали в следствие на неправилна употреба или ремонт от неоторизирани лица не се покрива от гаранцията и е за сметка на потребителя.

Инструкции за монтаж и свързване

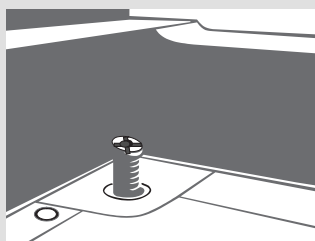
Важно

- Уреда трябва да бъде свързан само от квалифициран техник.
- Електрическата инсталация трябва да има защитно устройство, чрез което уредът да бъде напълно изключен от електрическата мрежа, при разстояние между контактите не по малко от 3 мм при отворено положение. Добра защита се осигурява от LS-ключове и/или бушони.
- Връзката трябва да е с гумено уплътнение (тип HO5RR-F с зелена/жълта заземяваща жица), PVC изолиран кабел (тип HO5VV-F с зелена/жълта заземяваща жица) или други кабели със същите или по добри характеристики.
- Разстоянието между печката и абсорбатора трябва да съответства на това в инструкцията за монтаж на конкретния модел абсорбатор
- Панели, лепила и кухненските модули от изкуствени материали в близост до уреда трябва да бъдат устойчиви на температура (100°C), в противен случай могат да бъдат деформирани.
- Кабелите зад печката трябва да бъдат поставени по подобен начин, за да бъдат предпазени от топлината, която се получава при използване на уреда.
- Свалете всички опаковъчни материали (фолио, изкуствена пяна, и др.) и ги пазете от деца, тъй като те представляват потенциална опасност. Децата могат да глътнат дребни парчета от тях, или да се задушат с фолио.

Инсталация на уреда



Appliance is classified in class 1 and class 2/subclass1. It must be installed in such way to leave a minimum of 20 mm distance from adjacent elements. On one side it may be placed adjacent to a higher element. In such case the distance from the appliance must be at least 100 mm. Height of the element placed on the opposite side must not exceed the height of the appliance. Distance between the appliance and the kitchen hood must be such as indicated in the instruction for the installation of the hood. Vertical distance between the appliance and suspended kitchen cabinet must not be less than 650 mm. Adjacent walls or kitchen cabinet panels (floor, surrounding walls) must be made from temperature resistant materials of at least 100°C.



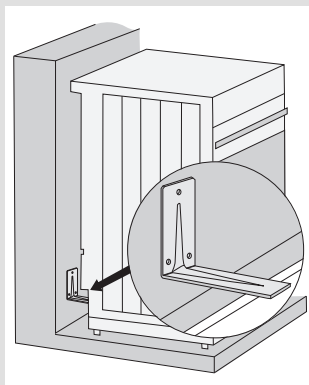
Нивелиране на печката и допълнителни укрепителни елементи

Височината на печката с основата е 90 см, а без нея 85 см. Лявата и дясната страна на основата имат по две колелца за улеснение при поставяне. В предната част от двете страни има регулируеми винчета, които се използват за нивелиране или за повдигане на уреда и изравняване с други кухненски модули.

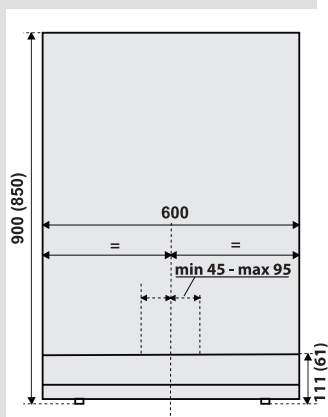
Регулируемите крачета са достъпни когато чекмеджето на фурната е извадено. Изберете правилното положение на уреда с въртене в едната и другата посока. Регулацията се извършва много по лесно ако уредът е издърпан напред и леко наклонен.

Допълнителната основа може да бъде свалена като се развият четирите винчета, които я прикрепят към дъното на печката. В този случай свалете регулируемите винчета от основата и ги поставете отпред отляво и отдясно на предната стена на основата на печката. Нивелирайте както беше описано.

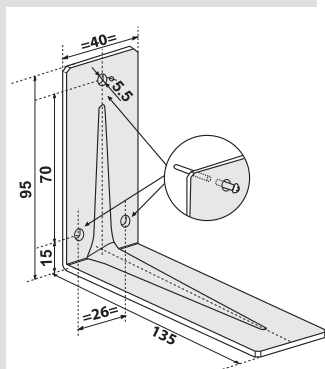
Предпазване на уреда от преобръщане



Фигура 1



Фигура 2



Фигура 3

Уредът може да бъде предпазен от преобръщане посредством предоставената ъглова пластина. Преди монтаж препоръчваме да поставите уреда на място и да настроите крачетата с цел нивелиране (вж. глава Нивелиране и укрепване на уреда).

Погледнете Фигура 2, която указва параметрите за вграждане на уреда, с монтирана ъглова пластина и напълно разпънати крачета.

Уверете се, че ъгловата пластина е поставена в указаната зона.

- Изберете позицията за монтаж и избутайте уреда до стената.
- Изтеглете чекмеджето.
- Използвайте молив, за да маркирате средата на уреда на стената през отвора в долната част. След това направете още една маркировка от 45 до 90 мм вдясно от средата (Фигура 2).
- Поставете по-късия край на ъгловата пластина при маркировката на стената. По-дългата страна на пластината трябва да е в контакт с профилната повърхност на гърба на уреда (Фигура 1).
- През отворите в долната част на уреда маркирайте трите дупки с диаметър 5.5 мм. Тези дупки се намират на по-късата страна на ъгловата пластина, която е на стената (Фигура 3).
- Изтеглете уреда от началната позиция. Побийте три дупки на маркираните места и поставете дюбелите.
- Стегнете пластината към стената чрез винтовете.
- Избутайте уреда до избраната стартова позиция и поставете чекмеджето.

БЕЛЕЖКИ:

- Параметрите в скоби са размерите за вграждане на ъгловата пластина без допълнителната опора.
- Ако болтовете и дюбелите не позволяват плътно захващане на пластината към стената, използвайте други фитинги за прикачване, така че пластината да не може да излезе от стената.

Електрическа връзка

Електрическата връзка може да бъде направена само от квалифициран персонал! Неправилното свързване ще доведе до разваляне на някои части и ще направи гаранцията на уреда невалидна!

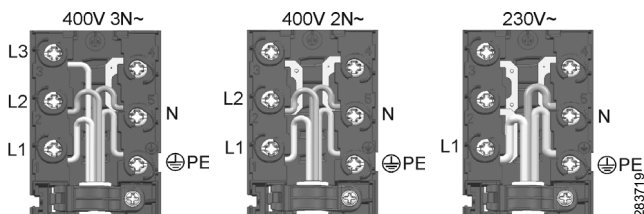
- Отворете кутията за свързка с отверка, както е показано на фигурата.
- Волтажът на уреда може да бъде проверен с предназначена за това уред. (230V)!
- Моста за свързване трябва да бъде поставен в съответствие с връзката на мрежата!
- Преди свързване проверете дали волтажа на стикера с информация за уреда съответства с този в електрическата мрежа..
- Кабелът за свързване трябва да има минимална дължина 1.5 м и да бъде поставен преди уреда 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 отверка свалете капака на кутията за свързване, която се намира на задния капак на уреда. Освободете двете заключалки, намиращи се от двете страни на мястото за свързване.
- Кабелът трябва да бъде поставен в предназначеното за него място, което осигурява неговата стабилност и не позволява лесно да бъде откачен. Ако превключавателят не е инсталиран, монтирайте го съгласно изискванията
- След това, свържете уреда следвайки стриктно инструкциите показани на фигурите. Ако волтажа е различен, свързващия мост трябва да се смени.
- Затегнете добре и поставете капака отново.

ЗАБЕЛЕЖКА: Мостовете за връзка се намират на слотове на терминала за връзка. Свързващите болтове са отворени и не е необходимо да се освобождават допълнително. Когато затегнете болтовете, ще чуете звук (клик), който индикира, че са затегнати достатъчно.



Код на цвета

L1, L2, L3 = Външни жици. Обикновено са оцветени в черно и кафяво.

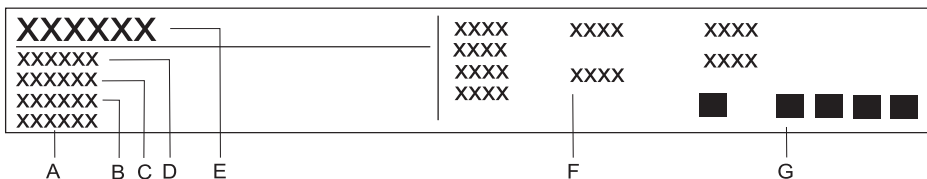
N = неутрална жица, обикновено цвета е син.

Внимавайте за вярна N-връзка!

PE = заземяваща жица. Цветът е зелен / жълт.

Техническа информация

Стикер с информация за уреда



- A** Серийен номер
- B** Код
- C** Модел
- D** Тип
- E** Марка
- F** Техническа информация
- G** Индикатори / символи

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

Инструкции за употреба на уреда можете да намерите също
на нашия сайт: www.gorenje.bg / <http://www.gorenje.bg> />

283719

E



283719

bg (04-13)