

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно всички инструкции преди употреба на уреда.

Съхранявайте тези инструкции.

Забележка:

С този символ се обозначават съвети и информация, важни за потребителя.

- Преди да използвате фурната, извадете цялото хартиено съдържание от вътрешността ѝ, като предпазни картони, книжки, пластмасови пликчета и др.
- Проверете дали уредът не е претърпял повреда по време на транспортирането.
- Уредът трябва да бъде разположен на разстояние поне 20 см от електрическия контакт, към който той ще бъде свързан.
- Преди първото използване, включете фурната празна, на максимална температура, на функция CONVECTION, за най-малко 30 минути за премахване на миризмата и евентуален дим, в резултат на защитните вещества, прилагани като покритие преди транспортиране. Проветрявайте помещението.
- Не използвайте върху повърхности, които могат да бъдат повредени от топлината.
- Фурната трябва да бъде поставена във вътрешно помещение, без въздушно течение и далеч от източници на топлина и пряка слънчева светлина.
- Старателно измийте всички аксесоари преди употреба, на ръка или в миялната машина, с изключение на тавичката за трохи, която трябва да се мие на ръка.
- Фурната е оборудвана със система за възстановяване на таймера, в случай на прекъсвания до 5 сек.

Внимание!

Неспазването на тези предупреждения може да причини изгаряния или повреждане на уреда.

- Тази фурна е проектирана за приготвяне на храна. Не трябва никога да се използва за други цели и не трябва, по никакъв начин да се променят характеристиките на уреда.
- След като извадите уреда от опаковката, уверете се, че вратата е цяла и правилно функционираща. Тъй като е от стъкло, вратата на фурната е чувлива. Ако видимо е ударена, белязана или надраскана, трябва да бъде заменена. Избягвайте да блъскате или удряте силно вратата по време на употреба, операциите за почистване и преместване на уреда. Не изливайте студени течности върху стъклото, когато уредът е нагорещен.
- Позиционирайте уреда върху хоризонтален плот на височина най-малко 85 см, на място недостъпно за деца.

- Уредът може да се използва от деца на възраст от не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или при липса на опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са разбрали опасностите, присъщи за него. Наглеждайте децата и се уверете, че не си играят с уреда. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не може да се извършва от деца, освен ако те са на възраст над 8 години и са под постоянно наблюдение.
- Пазете устройството и хранящия кабел далеч от места, достъпни за деца на възраст под 8 години.
 - Не премествайте уреда докато работи.
 - Не използвайте уреда когато:
 - Хранящият кабел е дефектен
 - уредът е паднал, налични са видими щети или аномалии при функциониране. В тези случаи, за да се избегнат всякакви рискове, уредът трябва да се занесе в най-близкия център за техническо обслужване на клиенти.
 - Не поставяйте никога уреда в близост до източници на топлина.
 - Не използвайте уреда като топлинен източник.
 - Не поставяйте никога хартия, картон или пластмаса вътре в уреда и не поставяйте нищо върху него (инструменти, решетки, други предмети).
 - Не поставяйте нищо във въздушни вентилационни отвори, които са разположени в горната и задната част на уреда. Уверете се, че те не са запушени.
 - Тази фурна не е проектирана за вграждане.
 - След отваряне на вратата, никога не поставяйте тежки предмети, горещи тигани или съдове. Не дърпайте дръжката надолу.
 - За всяка професионална употреба, неправилна или несъответстваща на инструкциите за експлоатация, освобождава производителя от отговорност и прави невалидна гаранцията.

- Този уред е предназначен единствено за домашна употреба. Не е предназначен за употреба в: помещения оборудвани като кухни за обслужващ персонал в магазини, офиси и други работни зони, хижи, хотели, мотели и други места за настаняване, стаи под наем.
- Когато не се използва и при всички случаи преди почистване, винаги изключвайте уреда.
- Уредът не трябва да се управлява посредством външен таймер или с отделна система за дистанционно управление.
- Уредът трябва да се поставя и пуска в действие със задната част, опряна до стената.
- Не използвайте остри или режещи метални части за почистване на тавата за печене.
- Преди почистването винаги изключвайте уреда и изключете щепсела от електрическия контакт.
- Този продукт не е предназначен за съхранение на храни.

Акcesoарите за готвене не са подходящи за съхранение на храни, особено ако те съдържат киселини. Избягвайте да оставяте за дълго време върху повърхностите на акcesoарите за готвене киселинни вещества като лимонов сок или оцет. Киселинните вещества като лимонов сок, консервирани домати, оцет и подобни, ако се оставят за дълго време върху повърхностите на акcesoарите за готвене, могат да окажат въздействие и да повредят покритието.

Опасност от Изгаряния!

Неспазването на тези предупреждения може да доведе до опарване или изгаряния.

- Когато уредът функционира, температурата на достъпните външни повърхности може да бъде много висока. Винаги използвайте ръкохватките, дръжките и бутоните. Никога не докосвайте металните части или стъклото. Използвайте ръкавици за фурна, ако е необходимо.

- Този електрически уред работи при високи температури, които могат да причинят изгаряния.
- Не оставяйте запалими продукти в близост до фурната или под готварския плот, върху който е поставена.
- Никога не пускайте в действие уреда, под окачена мебел или шкаф или в близост до запалими материали като пердета, външни щори и други.
- Ако храна или други части на фурната се запалят, никога не се опитвайте да угасите пламъка с вода. Дръжте вратата затворена, изключете щепсела и потушете пламъците с влажна кърпа.

Опасност!

Неспазването на предупрежденията може да бъде причина за наранявания, причинени от електрически удар с риск за живота.

- **Преди да включите щепсела в електрическия контакт, проверете дали:**
- **Напрежението на мрежата отговаря на стойността, указана на табелката.**
- **Електрическият контакт е с минимална мощност 16А и дали разполага със заземителен проводник. Производителят не носи никаква отговорност, в случай, че тази норма за безопасност не се спазва.**
- Не оставяйте да виси захранващият кабел и избягвайте да се докосва до горещите части на фурната. Никога не изключвайте уреда с дърпане на захранващия кабел.
- Когато желаете да използвате удължител, проверете дали е в добро състояние, с наличен щепсел със заземяване и с проводник с минимално сечение, равняващо се на това на захранващия кабел, доставен с уреда.
- С цел избягване на всякакви рискове от токов удар, никога не потапяйте във вода захранващия кабел, щепсела на уреда като цяло.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, от неговия сервизен отдел или при всички положения от квалифицирано лице, за да се отстрани всякакъв риск.
- За да се защити личната безопасност, не се опитвайте да разглобявате уреда сами. Свързвайте се винаги с Отдел техническо обслужване.



Този продукт е в съответствие с Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с хранителни.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- A Горен реотан
- B Вътрешна врата
- C Стъклена врата
- D Решетки
- E Тава за печене
- F Дисплей
- G Регулатор timer
- H Бутон за стартиране START
- I Червен индикатор за функциониране
- L Бутон за контрол на вътрешна температура
- M Копче за регулиране температура/тегло
- N Натиснете бутона включване/режим готовност
- O Регулатор селектор на функции FUNCTION
- P Долен реотан
- Q Чиния за пица
- R Тава за събиране на трохи
- S Реотан на вентилация (не е видим)

ДИСПЛЕЙ



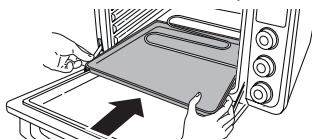
ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

- Напрежение: 220-240 V ~ 50/60Hz
- Работна мощност: 2000 W
- Размери Дълж. x Вис. x Дълб.: 490x445x300
- Тегло: 11,586 кг

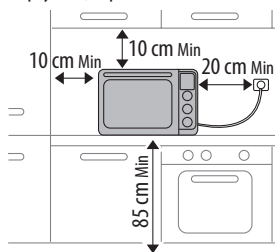
ИНСТАЛИРАНЕ И ПЪРВА УПОТРЕБА

- Преди да използвате фурната, извадете цялото хартиено съдържание от вътрешността ѝ, като предпазни картони, книжки, пластмасови пликчета и др.
- Проверете дали уредът не е претърпял повреда по време на транспортирането.
- Разположете уреда върху равна и стабилна повърхност. Отстранете всеки обект, който е на върха на уреда. Не използвайте върху повърхности, които могат да бъдат повредени от топлината.

- Старателно измийте всички аксесоари преди употреба, на ръка или в миялната машина, с изключение на тавичката за трохи, която трябва да се мие на ръка. Тава за трохи трябва да бъде поставена вътре във фурната, в дъното на кухината, под дъното долния на нагревателния елемент.



- Уредът трябва да бъде разположен на разстояние поне 20 см от електрическия контакт, към който той ще бъде свързан. Преди уредът да бъде пуснат в употреба, отдадете го с 10 см от стената и от всеки предмет, който се намира върху същия работен плот.



- Преди първото използване, включете фурната празна, на функция CONVECTION (печене на вентилатор) на максимална температура, за най-малко 30 минути за премахване на миризмата и евентуален дим, в резултат на защитните вещества, прилагани като покритие преди транспортиране. Проветрявайте помещението.

НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИК

Когато уредът се свързва за първи път към електрически контакт или след прекъсване на електрическото захранване, издава един акустичен сигнал и на дисплея се появяват четири тирета ("--:--"). След 5 секунди дисплеят се изключва, тъй като не е зададен часът на деня и уредът преминава в режим на готовност. За да програмирате часовника, процедирайте по следния начин:

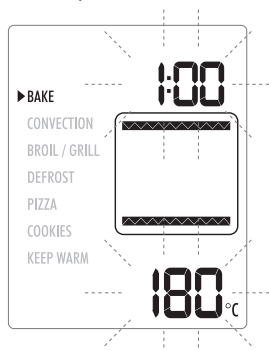
- Натиснете бутона за задействане START (H) за поне 3 секунди (фиг. 2). Часът ще започне да мига (00:00).
- Настройте часът чрез завъртане на копчето timer (G) (13:00).
- Натиснете бутона за стартиране START (H).
- Минутите ще започнат да мигат (13:00).
- Задайте минутите чрез завъртане на копчето timer (G) (13:25).
- Натиснете бутона за стартиране START (H).
- Визуализира се зададения час (13:25).
- Ако желаете да да промените в последствие часа, повторете описаната по-горе процедура. Уредът трябва да бъде в режим на готовност за да може да бъде променен часът.



ФУНКЦИЯ ВАКЕ (ТРАДИЦИОННО ПЕЧЕНЕ)

Тази функция е идеална за готвене на лазаня, канелони и торти като цяло...

- Натиснете бутона включване/режим готовност (N).
Фурната се включва.
Когато фурната е включена, ако не бъде завъртяно копче или не бъде натиснат никакъв бутон е натиснат, след 2 минути се изключва и преминава в режим на готовност.
- Избраната функция, която автоматично се появява на дисплея е ВАКЕ (Традиционно печене).



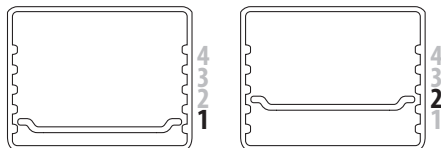
Стойностите, подлежащи на промяна, време на печене и температура, мигат. Ако тези стойности не са зададени, дисплеят показва 1:00 h и 180°C.

- Завъртете регулатора за температура/тегло (M) за да регулирате температурата (от минимум 80°C до максимум 220°C).
- Завъртете копчето timer (G) за да зададете времето за печене (от минимум 0:01 минута до максимум 2:00 часа).
- Натиснете бутона за действие START (H) за да започ-

не фазата на предварително нагряване.

Червеният индикатор за функциониране (I), който е разположен около бутон за действие START (H), се включва и на дисплея се появява надпис "PRE - HEAT".

- Когато фурната достигне зададената температура, се издава звуков сигнал.
Времето за готвене, предварително зададено започва да намалява.
- Отворете вратата на фурната и поставете храната за печене върху решетката (D) или в тавата (E) в позиция 1 или 2.



- Затворете вратата.
- След изтичане на времето, на дисплея се появява надпис "END" и се издава звуков сигнал.
- За да се извърши ресет на фурната по време на функциониране или след завършване на печенето, когато на дисплея се появи надписа "END", натиснете бутона включване/режим готовност (N) за 2 секунди.
- Отворете вратата на фурната и извадете храната, като използвате ръкавици за фурна.

Когато функцията ВАКЕ (традиционно печене) е активирана, е възможно да се промени функцията с CONVECTION (печене на вентилатор) или с BROIL/GRILL, без да се прекъсва печенето. Просто завъртете копчето селектор на функция FUNCTION (O) за да изберете желаната нова функция. Времето за печене и температурата ще останат тези, определени предварително. За функцията BROIL/GRILL температурата ще бъде зададена автоматично.

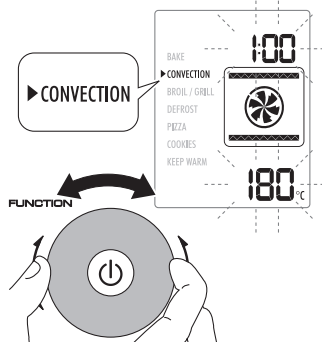
ХРАНИ	ТЕГЛО	ПОЗИЦИЯ РЕШЕТКИ/ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ (минути)
канелони	1000 g	решетка в поз. 1	180 °C	35-40
риба	1000 g	тава за печене в поз. 2	200 °C	30-35
домати на фурна	1000 g	тава за печене в поз. 2	200 °C	25-30
пандишпан	700 g	решетка в поз. 1	170 °C	25-30
поничка	750 g	решетка в поз. 1	180 °C	30-35
кростата с конфитюр	1000 g	тава за печене в поз. 2	180 °C	30-35
кекс	900 g	решетка в поз. 1	150 °C	85-90
мъфин	12 бр.	тава за печене в поз. 2	170 °C	20-25



ФУНКЦИЯ CONVECTION (ПЕЧЕНЕ НА ВЕНТИЛАТОР)

Тази функция е идеална за печене на солени торти, пилешко, картофи сладкиши с многолистно тесто

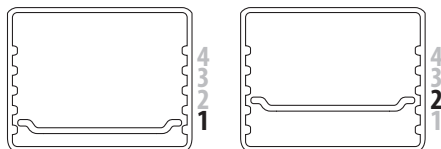
- Натиснете бутона включване/режим готовност (N). Фурната се включва. Когато фурната е включена, ако не бъде завъртяно копче или не бъде натиснат никакъв бутон е натиснат, след 2 минути се изключва и преминава в режим на готовност.
- Избраната функция, която автоматично се появява на дисплея е BAKE (Традиционно печене).
- Завъртете копчето селектор на функции FUNCTION (O) за да изберете режим CONVECTION. Стойностите, подлежащи на промяна, температурата и времето за печене, мигат. Ако тези стойности не са зададени, дисплеят показва 1:00 h и 180°C.



- Завъртете регулатора за температура/тегло (M) за да регулирате температурата (от минимум 80°C до максимум 220°C).
- Завъртете копчето timer (G) за да зададете времето за печене (от минимум 0:01 минута до максимум 2:00

часа).

- Натиснете бутона за задействане START (H) за да започне фазата на предварително нагряване. Червеният индикатор за функциониране (I), който е разположен около бутона за задействане START (H), се включва и на дисплея се появява надпис "PRE - HEAT".
- Когато фурната достигне зададената температура, се издава звуков сигнал. Времето за готвене, предварително зададено започва да намалява.
- Отворете вратата на фурната и поставете храната за печене върху решетката (D) или в тава (E) в позиция 1 или 2.



- Затворете вратата.
- След изтичане на времето, на дисплея се появява надпис "END" и се издава звуков сигнал.
- За да се извърши ресет на фурната по време на функциониране или след завършване на печенето, когато на дисплея се появи надписа "END", натиснете бутона включване/режим готовност (N) за 2 секунди.
- Отворете вратата на фурната и извадете храната, като използвате ръкавици за фурна.

Когато функцията CONVECTION (печене на вентилатор) е активирана, е възможно да се промени функцията с BAKE (традиционно печене) или с BROIL/GRILL, без да се прекъсва печенето. Просто завъртете копчето селектор на функция FUNCTION (O) за да изберете желаната нова функция. Времето за печене и температурата ще останат тези, определени предварително. За функцията BROIL/GRILL температурата ще бъде зададена автоматично.

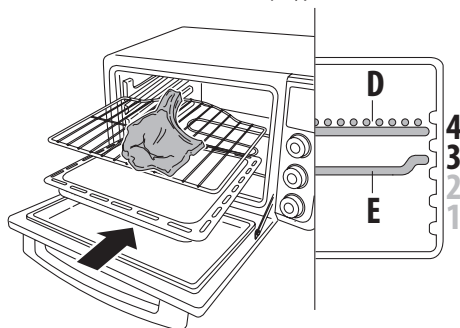
ХРАНИ	ТЕГЛО	ПОЗИЦИЯ РЕШЕТКИ/ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ (минути)
хляб	500 g	тава за печене в поз. 2	170 °C	35-40
солена торта	700 g	решетка в поз. 1	180 °C	30-35
цяло пиле	2500 g	тава за печене в поз. 1	180 °C	90-100
пиле на парчета	1500 g	тава за печене в поз. 1	180 °C	40-45
шишчета	1000 g	тава за печене в поз. 2	170 °C	55-60
печено месо	1000 g	тава за печене в поз. 1	180 °C	75-80
замразени картофи	1000 g	тава за печене в поз. 2	190 °C	55-60
пресни картофи	1000 g	тава за печене в поз. 2	190 °C	50-55
замразени кроасани	6 бр.	тава за печене в поз. 2	160 °C	25-30



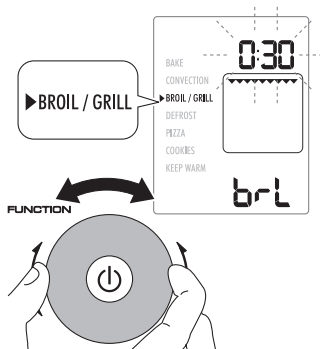
ФУНКЦИЯ BROIL/GRILL (ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ)

Тази функция е идеална за готвене свински котлети, наденици и ребра или за печене на храна....

- Тази функция не изисква предварително нагряване.
- Позиционирайте храната върху грила (D) и я поставете във фурната заедно с тавата за печене (E). Тавата за печене (E) и грила (D) трябва да бъдат разположени както е показано на фигурата (позиция 3 и 4).



- Затворете вратата.
- Натиснете бутона включване/режим готовност (N). Фурната се включва. Когато фурната е включена, ако не бъде завъртяно копче или не бъде натиснат никакъв бутон е натиснат, след 2 минути се изключва и преминава в режим на готовност.
- Избраната функция, която автоматично се появява на дисплея е BAKE (Традиционно печене).
- Завъртете копчето селектор на функции FUNCTION (O) за да изберете режим BROIL/GRILL; на дисплея се появява надписа "BRL" и съответната стойност, подлежаща на промяна, съответстващо на времето за печене мига. Ако тази стойност не е зададена, дисплеят показва 0:30 минути.



- В тази функция температура се задава автоматично.
- Завъртете копчето timer (G) за да зададете времето за печене (от минимум 0:01 минута до максимум 2:00 часа).
- Натиснете бутона за задействане START (H) за да започне печенето. Червеният индикатор за функциониране (I), който е разположен около бутона за задействане START (H), се включва.
- По средата на печенето, обърнете храната.
- След изтичане на времето, на дисплея се появява надпис "END" и се издава звуков сигнал.
- За да се извърши ресет на фурната по време на функциониране или след завършване на печенето, когато на дисплея се появи надписа "END", натиснете бутона включване/режим готовност (N) за 2 секунди.
- Отворете вратата на фурната и извадете храната, като използвате ръкавици за фурна.

Когато функцията BROIL/GRILL е активирана, е възможно да се промени функцията с BAKE (традиционно печене) или с CONVECTION, (печене на вентилатор) без да се прекъсва печенето.

Просто завъртете копчето селектор на функции FUNCTION (O) за да изберете желаната нова функция.

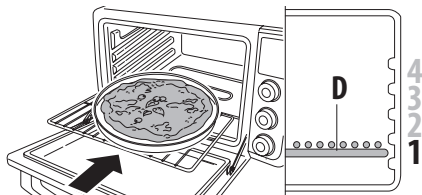
Времето за печене ще остане предварително определеното, температурата ще бъде зададена автоматично (180 °C).

ХРАНИ	ТЕГЛО	ПОЗИЦИЯ РЕШЕТКИ/ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЕ (минути)
свински котлет	3 бр.	решетка в поз. 4 тава за печене в поз. 3	автом.	25-30
наденици	400 g	решетка в поз. 4 тава за печене в поз. 3	автом.	20-25
агнешки ребърца	4 бр.	решетка в поз. 4 тава за печене в поз. 3	автом.	15-20

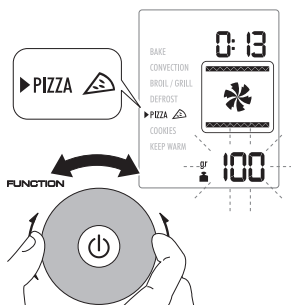
ФУНКЦИЯ ПИЦА

Тази функция е идеална за печене на пресни или замразени пици...

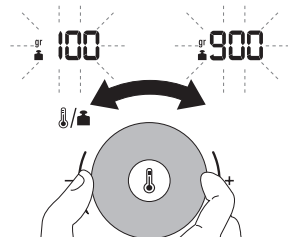
- Това е една автоматична функция, която включва предварително зададени програми.
- При функцията PIZZA времето за печене и температурата се задават автоматично. ВЪЗМОЖНО Е в края на печенето, добавете няколко минути, ако е необходимо.
- Поставете пицата в позиция за пица (Q), поставете всичко върху решетката (D) и я поставете във фурната в позиция 1.



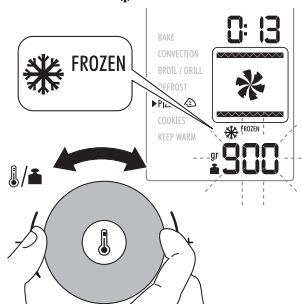
- Затворете вратата.
- Натиснете бутон за включване/режим готовност (N). Фурната се включва. Когато фурната е включена, ако не бъде завъртяно копче или не бъде натиснат никакъв бутон и натиснат, след 2 минути се изключва и преминава в режим на готовност. Избраната функция, която автоматично се появява на дисплея е BAKE (Традиционно печене).
- Завъртете копчето селектор на функции FUNCTION (O) за да изберете режим PIZZA. Стойността, подлежаща на промяна, съответстваща на теглото на пицата мига.



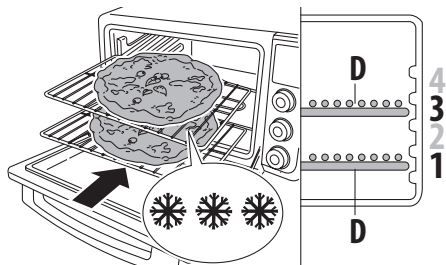
- Завъртете копчето за регулиране температура/тегло (M) за да зададете теглото на пицата (от минимум 100 г. до максимум 900 г.)



и за да се избере типа пица, който желаете да печете: 'прясна' или 'замразена' (FROZEN).



- Натиснете бутона за задействане START (H) за да започне печенето. Червеният индикатор за функциониране (I), който е разположен около бутона за задействане START (H), се включва.
- По време на печенето на 'прясна' пица, един акустичен сигнал предупреждава, че можете да отворите вратата на фурната за да добавите моцарела на пицата. Това обаче не случва при печенето на 'замразена' пица (FROZEN).
- Затворете вратата и изчакайте завършването на фазата на печене.
- Възможно е да се печат две 'замразени' пици (FROZEN) едновременно, поставяйки ги директно върху двете решетки (D), както е показано на фигура (позиция 1 и 3).



По средата на печенето разменете позициите на двете решетки.

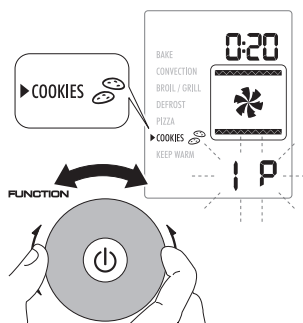
- След изтичане на времето за печене, на дисплея мига надпис "00:00" и се издава един акустичен сигнал. Възможно е да добавите време, максимум 10 минути, ако е необходимо. Ако до 5 минути не бъде зададено време, фурната автоматично ще се рестартира. Ако сте задали допълнително време, след като то изтече, ще се появи надписа "END".
- За да се извърши ресет на фурната по време на функциониране или след завършване на печенето, натиснете бутон за включване/режим готовност (N) за 2 секунди.
- Отворете вратата на фурната и извадете пицата или двете пици, като използвате ръкавици за фура



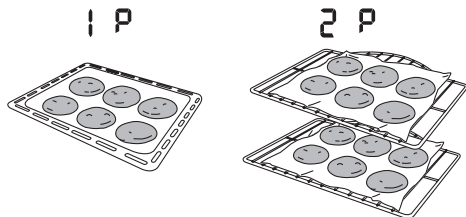
ФУНКЦИЯ COOKIES (БИСКВИТИ)

Тази функция е идеална за печене на вкусни бисквити...

- Това е една автоматична функция, която включва предварително зададени програми.
- При тази функция времето за печене и температурата се задават автоматично. Възможно е да бъде променено времето за печене, завъртайки копчето на таймера ⌚ (G).
- Натиснете бутона включване/режим готовност ⏻ (N). Фурната се включва. Когато фурната е включена, ако не бъде завъртяно копче или не бъде натиснат никакъв бутон е натиснат, след 2 минути се изключва и преминава в режим на готовност. Избраната функция, която автоматично се появява на дисплея е BAKE (Традиционно печене).
- Завъртете копчето селектор на функции FUNCTION (O) за да изберете режим COOKIES; на дисплея се появява надпис "1P", който мига.



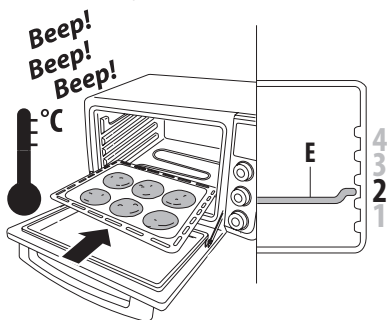
- Завъртете копчето за регулиране температура/тегло ⚖️ (M) за да изберете количеството бисквити, които желаете да изпечете: "1P" за печене на бисквити, позиционирани само на едно ниво или "2P" за едновременно печене само на две нива.



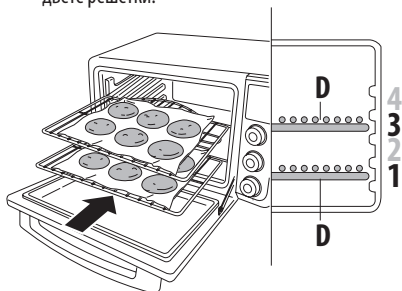
- Натиснете бутона за задействане START (H) за да започне фазата на предварително нагряване. Червеният индикатор за функциониране (I), който е разположен около бутона за задействане START (H) се включва и на дисплея се появява надписа "PRE - HEAT".
- Когато фурната достигне зададената температура, се издава звуков сигнал. Зададеното време за печене и черве-

ния индикатор (I) мигат.

- Отворете вратата на фурната, позиционирайте бисквитите в тавата за печене (E) (за да изпечете бисквитите само на едно ниво) и поставете всичко във вътрешността на фурната в позиция 2.



- Възможно е да се пекат 1 бисквити едновременно на две нива, като бисквитите се позиционират директно върху двете решетки (D) като се използва хартия за печене като се постави всичко във вътрешността на фурната в позиция 1 и 3. В средата на печенето, червеният индикатор за функциониране мига (I) и един акустичен сигнал предупреждава, че е необходимо да се размени позицията на двете решетки.

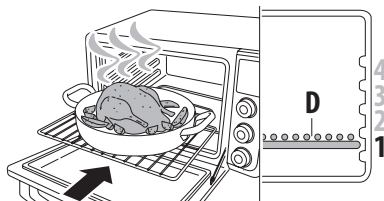


- Затворете вратата.
- Натиснете бутона за задействане START (H) за да продължи печенето.
- След изтичане на времето за печене, на дисплея се появява надпис "00:00" и се издава звуков сигнал. Възможно е да добавите време, максимум 10 минути, ако е необходимо. Ако до 5 минути не бъде зададено време, фурната автоматично ще се рестартира. Ако сте задали допълнително време, след като то изтече, ще се появи надписа "END".
- За да се извърши ресет на фурната по време на функциониране или след завършване на печенето, натиснете бутона включване/режим готовност ⏻ (N) за 2 секунди.
- Отворете вратата на фурната и извадете тавата за печене (E) или двете решетки (D) като използвате ръкавици за фурна.

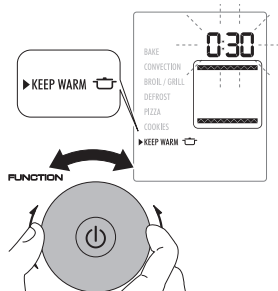


KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ХРАНАТА ТОПЛА)

- Позиционирайте храната, изпечена предварително върху решетката (D) или в тавата за печене (E) и я поставете във вътрешността на фурната в позиция 1.



- Затворете вратата.
- Натиснете бутона включване/режим готовност (N). Фурната се включва. Когато фурната е включена, ако не бъде завъртяно копче или не бъде натиснат никакъв бутон е натиснат, след 2 минути се изключва и преминава в режим на готовност. Избраната функция, която автоматично се появява на дисплея е BAKE (Традиционно печене).
- Завъртете копчето селектор на функции FUNCTION (O) за да изберете режим KEEP WARM. Стойността, подлежаща на промяна, съответстваща на времето за поддържане на храната топла мига.



- Завъртете копчето timer (G) за да зададете времето за поддържане на храната топла (от минимум 0:01 минута до максимум 6:00 часа). В тази функция температура се задава автоматично.
- Натиснете бутон за задействане START (H) за да започне режим на поддържане на храната топла. Червеният индикатор за функциониране (I), който е разположен около бутона за задействане START (H), се включва.
- След изтичане на времето за поддържане на храната топла, на дисплея се появява надпис "END" и се издава звуков сигнал.
- За да се извърши ресет на фурната, или по време на функционирането или при изтичане на времето за поддържане на храната топла, когато на дисплея се появи надписа "END", натиснете бутона включване/режим готовност (N) за 2 секунди.

- Отворете вратата на фурната и извадете храната, като използвате ръкавици за фурна.

Slow cooker

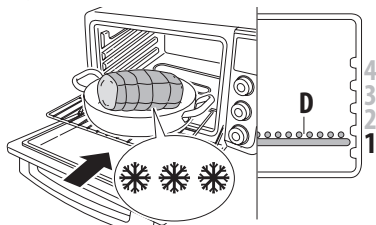
Функцията KEEP WARM, благодарение на своята точна ниска температура, може да се използва също като "slow cooker" (дълго печене на ниска температура). При тази функция, времето за готвене може да бъде зададено до 6 часа.



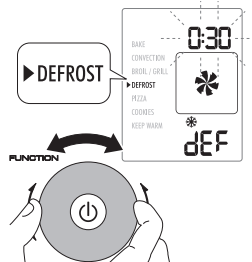
ФУНКЦИЯ DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)

Тази функция е идеална за лесно размразяване на храна...

- Преди да използвате тази функция, уверете се, че фурната е напълно охладена.
- Позиционирайте храната за размразяване върху решетката (D) или в тавата за печене (E) и я поставете във вътрешността на фурната в позиция 1.



- Затворете вратата.
- Натиснете бутона включване/режим готовност (N). Фурната се включва. Когато фурната е включена, ако не бъде завъртяно копче или не бъде натиснат никакъв бутон е натиснат, след 2 минути се изключва и преминава в режим на готовност.
- Избраната функция, която автоматично се появява на дисплея е BAKE (Традиционно печене).
- Завъртете копчето селектор на функции FUNCTION (O) за да изберете режим DEFROST; на дисплея се появява надписа "DEF" и съответната стойност, подлежаща на промяна, съответстваща на времето за печене мига. Ако тези стойности не са зададени, дисплеят показва 0:30.



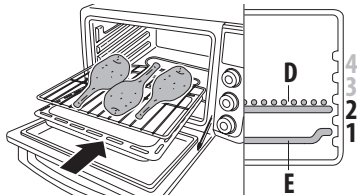
- Завъртете копчето timer (G) за да зададете времето за размразяване (от минимум 0:01 минута до максимум 2:00

часа).

- Натиснете бутон за задействане START (H) за да започне цикъла на размразяване. Червеният индикатор за функциониране (I), който е разположен около бутона за задействане START (H), се включва.
- След изтичане на времето за размразяване, на дисплея се появява надпис "END" и се издава звук сигнал.
- За да се извърши ресет на фурната, по време на функциониране или след завършване на размразяването когато на дисплея се появи надпис "END", натиснете бутона включване/режим готовност (N) за 2 секунди.
- Отворете вратата на фурната и извадете храната.

СЪВЕТИ ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНО ГОТВЕНЕ

Когато приготвя храна, с високо съдържание на мазнини, при функциите BAKE и CONVECTION, се препоръчва да се позиционира храната директно върху решетката, поставена в позиция 2 и тавата за печене в позиция 1. По този начин излишната мазнина ще се утаи в тавата за печене.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

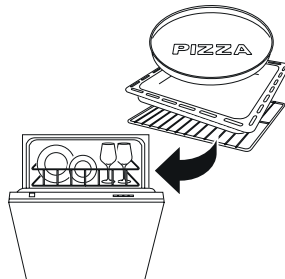
Честото почистване предотвратява образуването на дим и неприятни миризми по време на печене. Не позволявайте мазнината да се натрупва вътре в машината.

- Преди всяка операция по поддръжка или почистване, изключете щепсела и оставете фурната да се охлади.
- Почистете вратата, вътрешните стени и външните повърхности на фурната с разтвор на вода с мек почистващ препарат и подсушете добре.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати, киселини или агресивни, запалими течности, телени гъби или остри метални прибори за почистване. Никога не потапяйте уреда във вода; не го измивайте под течаща вода.

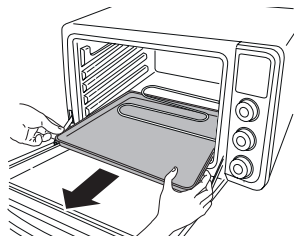


Бъдете внимателни, да не се допуска навлизането на вода или течен сапун в отворите, разположени на горната страна на фурната.

- Аксесоарите могат да бъдат измити на ръка или в миялна машина с изключение на тавичката за събиране на трохи, която трябва да се измива на ръка и да се подсушава добре.

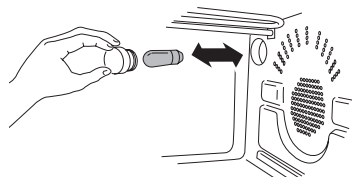


- Извадете тавата за събиране на трохи (R) от дъното на вашата фурна.



Да се мие на ръка. Ако е трудно да се премахне замърсяването, изплакнете тавичката с топла сапунена вода и, ако е необходимо, почистете внимателно с една гъба, без да я драскате.

- Когато фурната функционира, вътрешната светлина (B) във вътрешността на фурната е винаги включена. За да се замени лампата, процедирайте по следния начин: изключете щепсела от контакта, развинтете стъкления капак и заменете лампата с нова, от същия тип (устойчива на високи температури) и след това завинтете отново стъкления капак. (тип лампа: E14, 15W, 300 °C).








ИЗХВЪРЛЯНЕ



Не изхвърляйте уреда заедно с домакинските отпадъци, а го предайте в официален център за разделно събиране и оторизирано рециклиране.

АНОМАЛИИ В ДЕЙСТВИЕТО

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГРЕШКА НА ДИСПЛЕЯ	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖЕН ПРОБЛЕМ	РЕШЕНИЕ
E0:11 Err	Неизправност на температурната сонда	Електронното управление е открило неизправност на температурната сонда	Запишете номера на грешката. Извършете ресет на контролното устройство чрез натискане на бутона включване/режим готовност  (N) за 2 секунди и изключете щепсела от електрическия контакт. Температурната сонда може да е повредена. Свържете се с оторизиран сервиз Dè Longhi , като съобщите номера на грешката.
E0:12 Err	Неизправност на температурната сонда	Електронното управление е открило неизправност на температурната сонда	Запишете номера на грешката. Извършете ресет на контролното устройство чрез натискане на бутона включване/режим готовност  (N) за 2 секунди и изключете щепсела от електрическия контакт. Температурната сонда може да е повредена. Свържете се с оторизиран сервиз Dè Longhi , като съобщите номера на грешката.
E0:21 Err	Зададената температура не е достигната Фурната не е успяла да достигне зададената температура за разумно време	Електронният контрол е отчет прекомерно дълго време на функциониране, за да се достигне зададената температура във вътрешността на фурната	Запишете номера на грешката. Извършете ресет на контролното устройство чрез натискане на бутона включване/режим готовност  (N) за 2 секунди и изключете щепсела от електрическия контакт. Преди всичко, проверете дали вратата на фурната е добре затворена по време на функциониране. Ако вратата се държи отворена по време на функциониране, фурната не успява да достигне зададената температура. Ако вратата е била затворена правилно, нагревателните елементи може да са повредени. Свържете се с оторизиран сервиз Dè Longhi , като съобщите номера на грешката.
E0:22 Err	Надхвърлена температура: Фурната е достигнала твърде висока температура	Електронният контрол е отчет прекалено висока температура във вътрешността на фурната	Запишете номера на грешката. Извършете ресет на контролното устройство чрез натискане на бутона включване/режим готовност  (N) за 2 секунди и изключете щепсела от електрическия контакт. Електронният контрол на фурната може да е повреден. Свържете се с оторизиран сервиз Dè Longhi , като съобщите номера на грешката.
E0:27 Err	Непредвидено нагряване: Температурната сонда е отчела покачване на температурата, независимо, че нагревателите са били изключени	Електронното управление е отчело Неочаквано загряване във вътрешността, когато нагревателите са били изключени	Запишете номера на грешката. Извършете ресет на контролното устройство чрез натискане на бутона включване/режим готовност  (N) за 2 секунди и изключете щепсела от електрическия контакт. Тази грешка може да възникне, ако е била задействана функцията DEFROST, когато фурната все още е била топла от предишна употреба. Уверете се, че фурната е била правилно охладена преди да стартирате функцията DEFROST. Ако не е била използвана функцията DEFROST, електронният контрол може да е повреден. Свържете се с оторизиран сервиз Dè Longhi , като съобщите номера на грешката.

ВЪЗМОЖЕН ПРОБЛЕМ	РЕШЕНИЕ
Фурната не се включва	<ul style="list-style-type: none"> - Проверете дали щепселът е правилно поставен в електрическия контакт. - Поставете щепсела в друг контакт <p>Проверете дали прекъсвачът на електрическата инсталация работи правилно</p> <p>Ако тези решения не са отстранили проблема, вероятно фурната е претърпяла повреда.</p> <p>Свържете се с оторизиран сервизен център Dè Longhi.</p>
Лампата на дисплея се е изключила	<p>Електронният контрол на фурната е преминал в режим готовност, след определен период, когато той не е бил използван, ако часът на деня не е бил зададен.</p> <p>Когато е зададен часът на деня, светлината на дисплея е винаги включена.</p>
Часът на деня е изчезнал	<p>Ако часът на деня, зададен предварително е изчезнал, е настъпило прекъсване на електроенергия с продължителност над 5 секунди. Електронното управление е занулено.</p> <p>Задайте отново часа на деня.</p>
Лампата на фурната остава загасена, когато фурната е включена	<ul style="list-style-type: none"> - Крушката на фурната се е счупила. Да се замени. - Крушката на фурната не е правилно завинтена в нейното седалище. Проверете дали крушката е правилно завинтена. <p>Ако тези решения не са отстранили проблема, вероятно електронният контрол за управление на лампата е претърпял повреда.</p> <p>Свържете се с оторизиран сервизен център Dè Longhi.</p>
Пицата не се изпича равномерно	<p>Някои много големи пици или със специални теста или съставки, могат да имат проблем относно равномерното изпичане.</p> <p>Ние препоръчваме да завъртате пицата по време на печене за добър краен резултат.</p>
Излиза пара от отворите на фурната	<p>Това е нормално. Фурната е снабдена с вентилационни отвори за да освобождава излишната влажност, произхождаща от храни, с особено голяма влажност.</p>
Има капки вода по повърхността на стъклото, от вътрешната страна на вратата	<p>Това е нормално. Кондензация, образувана от богати на влажност храни, се стича по вътрешната повърхност на стъклото и се събира в специален улей в долната част на вътрешната врата.</p>

РЕЦЕПТИ

ПРЯСНА ПИЦА

Състав:	Количество:
вода	200 г.
прясна бирена мая	7 г.
бяло брашно W330 (или брашно тип 0 Манитоба)	210 г.
грис от твърда пшеница	50 г.
зехтин	15 г.
трапезна сол	6 г.
моцарела	100 г.
домат	
сол	на вкус
риган	на вкус

1. Приготвяне на тесто за пица; разтворете в купата бирената мая във вода, сипете различните видове брашно и месете за около 7-8 минути, като от време на време отделяте брашното от куката с помощта на една шпатула.
2. Добавете постепенно солта и накрая бавно сипете олиото. Когато олиото поеме напълно, намажете с олио една дъска за разточване, сипете тестото върху нея и с ръце оформете топка.
3. Поставете я в обемиста купа, леко намазана с олио, покрийте с прозрачно кухненско фолио или с чиста кърпа и я поставете да втасва на топло място и далеч от въздушни течения.
4. Изчакайте докато тестото поне удвои своя размер (около 1 час и половина) и пристъпете към разточване на пицата. Прехвърлете тестото върху леко поръсената с брашно дъска за разточване и го разточете с ръце; намажете добре с олио чинията за пицата, приложена към фурната, разстелете върху нея тестото и гарнирайте с доматен сос, щипка сол и риган.
5. Поставете чинията за пица във фурната над решетката, поставена в релса 1. Изберете функцията PIZZA, задайте теглото 800 г. и натиснете бутона за задействане START (H).
6. Когато останат 6 минути до завършване на изпичането, фурната ще издаде акустичен сигнал; след това добавете моцарелата на кубчета и продължете печенето.
7. След приготвяне, сервирайте.

ЛАЗАНИЯ СЪС СОС БОЛОНЕЗЕ

Състав:	Количество:
прясна лазаня	10 листа
бешамел	1 л.
рагу	500 г.
сирене Grana (ит. сирене тип "Пармезан")	100 г.

1. Първо да се пригответи отделно рагуто и бешамела.
2. Да се премине към приготвянето на лазаня: вземете правоъгълна тава с размери 30x20 см. Намажете малко бешамел върху цялата повърхност на тавата, после поставете листове лазаня и след това сипете отново тънък слой бешамел.
3. Сега разпределете рагуто и настърганото сирене, като се погрижете да покриете цялата повърхност на тавата. След това направете друг пласт лазаня до изчерпване на съставките; завършете с един пласт рагу и с поръсване на по-голямо количество сирене тип "пармезан".
4. Изберете функцията ВАКЕ, задайте температурата на 180°C и времето на 40 минути; натиснете бутона за задействане START (H). Фурната ще започне фазата предварително подгръване; след достигане на температурата, дисплеят ще покаже времето за печене. Поставете тавата над решетката, поставена в релса 1 и печете за зададеното време.
5. След изпичането на лазанята, оставете малко да се охлади преди да сервирате на масата.

ПИЛЕШКИ РУЛЦА С ПЪЛНЕЖ ОТ СИРЕНЕ И СПАНАК

Състав:	Количество:
пилешки гърди	4
сирене на филии	2 бр.
предв. сварен спанак	200 г.
зехтин	на вкус
сол и пипер	на вкус
листа градински чай (салвия)	на вкус
розмарин	на вкус

1. Поставете всяка една от пилешките гърди и ги начукайте леко с чук за месо; подправете със сол и пипер и ги поръсете със смлян розмарин и градински чай (салвия). Поставете върху всяко парче спанака и филийките сирене, нарязани на ивици.
2. Навийте филийките пиле и ги затворете с една клечка за зъби или с готварски конец.
3. Позиционирайте рулцата в тава за печене, покрита с хартия за печене.
4. Изберете функцията CONVECTION, задайте температурата на 180°C и време за печене на 30 минути. Натиснете бутона за стартиране START (H). Фурната ще започне фазата предварително подгръване.
5. След достигане на температурата, дисплеят ще покаже времето за печене. Поставете тавата в релсата 2 и гответе за зададеното време.
6. Сервирайте на филийки.

ПЕЧЕН ДЖОЛАН С КАРТОФКИ СЪС СУСАМ И КРЕМ ОТ ЛУК С ДЖИНДЖИФИЛ

Състав:	Количество:
свински джолан (2 бр. цели, нарязани наполовина по дължина)	1.4 кг
червени картофи био	500 г.
смес целина морков лук	на вкус
чесън	2 скилидки
горчица Dijon	1 лъжица
карамфил	6 бр.
градински чай (салвия), розмарин	на вкус
зехтин	3 г.
лук	150 г.
пресен джинджифил	30 г.
сол и пипер	на вкус

1. Мариновайте един ден предварително (препоръчва се) джоланите с горчица, 2 с.л. олио, карамфил на прах, чесън, ароматни подправки, чаша сухо бяло вино, сол и черен пипер.
2. Нарязани на много фини кубчета от кубчетата сместа от моркови, целина и лук, след това ги добавете към месото и разположете всичко в тавата за печене.
3. Поставете тавата за печене в релса 1, затворете вратата и включете фурната на функцията KEEP WARM за 4 часа.
4. Измийте междувремево картофите в сода бикарбонат и след това ги нарежете на традиционни кубчета за печене 3x3 см.
5. Попарете картофите в подсолена вода, докато степен на твърдо сваряване, след това ги извадете и ги подправете със сол, черен пипер, олио и семена сусам.
6. Нарежете лука на парченца и го варете в 500 г. вода, докато стане на крем, след това добавете наредения джинджифил и посипете с оризовото брашно и пасирайте всичко. Подправете със сол. Сосът трябва да бъде с кремообразна консистенция, ако е необходимо, сгъстете го на котлона.
7. Извадете джоланите от фурната, отстранете и запазете зеленчуците и готварските сокове. Подредете картофите в тавата за печене.
8. Пасирайте смесете сместа с малко зехтин в края на приготвянето, предварително оставен настрана.
9. Изберете функцията CONVECTION, задайте температурата на 220°C и време за печене на 30 минути. Натиснете бутона за стартиране START (H). Фурната ще започне фазата предварително подгриване.
10. След достигане на температурата, дисплеят ще покаже времето за печене. Поставете тавата в релсата 2 и гответе за зададеното време.
11. След запичане на джоланите, извадете от фурната и сервирайте с двата приготвени соса.

ЦИПУРИ ПО СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Състав:	Количество:
ципури	2
чери домати	200 г.
черни маслини	100 г.
скилидка чесън	1
машерка	на вкус
сол	на вкус
черен пипер	на вкус
зехтин	на вкус

1. Първо, отстранете люспите на ципурите; почистете ги, изкормете ги. Поръсете със сол и черен пипер вътрешността на корема, добавете една скилидка чесън, два стръка машерка.
2. Сипете олио в тавата и поставете двете ципури.
3. Нарежете доматиите чери на половина и ги изсипете в тавичката заедно с маслините; посолете всичко.
4. Изберете функцията BAKE, задайте температурата на 200°C и време за печене на 35 минути. Натиснете бутона за стартиране START (H). Фурната ще започне фазата предварително подгриване.
5. След достигане на температурата, дисплеят ще покаже времето за печене. Поставете тавата в релсата 2 и гответе за зададеното време.
6. Сервирайте.

КРОСТАТА С КОНФИТЮР (ИТ. СЛАДКИШ)

Състав:	Количество:
брашно	250 г.
захар	110 г.
масло	125 г.
яйца	1 цяло + 1 жълтък
сол	1 щипка
конфитюр	200 г.

1. В кухненски робот смесете всички съставки (с изключение на конфитюра); заделете около 1/3 от тестото, което ще послужи за декорация.
2. Разточете останалата част от тестото с точилка и го разстелете на дъното на тава за торта със закопчаваща кука, предварително намазана и поръсена с брашно.
3. Добавете конфитюра и с останата част от тестото декорирайте с кръстосани ивици.
4. Изберете функцията BAKE, задайте температурата на 180°C и време за печене на 35 минути. Натиснете бутона за стартиране START (H). Фурната ще започне фазата предварително подгриване.
5. След достигане на температурата, дисплеят ще покаже времето за печене. Позиционирайте тавата за торта над решетката, поставена в релса 1 и печете за зададеното време.

ПАНДИШПАН

Състав:	Количество:
яйца	6
захар	190 г.
брашно 00	150 г.
картофено нишесте	75 г.
ванилия	2 г.

1. В една купа, разбийте яйцата със захарта, докато получите пухкава и подпухнала смес. Сега добавете пресятото брашно, нишестето и ванилията и смесете с бъркалка до получаването на равномерна смес, като внимавате да не спадне.
2. Намажете с масло и поръсете с брашно една тава за торта, с диаметър 26 см и изсипете сместа в центъра, като я изравните добре.
3. Изберете функцията BAKE, задайте температурата на 170°C и време за печене на 30 минути. Натиснете бутона за стартиране START (H). Фурната ще започне фазата предварително подгръване.
4. След достигане на температурата, дисплеят ще покаже времето за печене. Позиционирайте тавата за торта над решетката, поставена в релса 1 и печете за зададеното време.

КЕКС

Състав:	Количество:
масло	250 г.
захар	250 г.
яйца	3 цели + 2 жълтъка
брашно	250 г.
стафиди	80 г.
ром	1 кафена чашка
сол	1 щипка

1. Разбъркайте добре маслото (което трябва да се извади от хладилника 2 часа предварително) със захарта, докато сместа стане бяла.
2. Едно по едно добавете яйцата, след това постепенно брашното и щипка сол. След това добавете рома и стафидите (преди това намокнати за около 30 минути в леко топла вода).
След като сте изстискали добре стафидите, трябва да ги оваляте в брашно, за да се предотврати те да се депозират на дъното на тавата за торта по време на печене.
3. Изсипете сместа в правоъгълна форма, предварително намазана с масло и поръсена с брашно.
4. Изберете функцията BAKE, задайте температурата на 150°C и време за печене на 90 минути. Натиснете бутона за стартиране START (H). Фурната ще започне фазата предварително подгръване.

5. След достигане на температурата, дисплеят ще покаже времето за печене. Позиционирайте формата на кекса над решетката, поставена в релса 1 и печете за зададеното време.

БИСКВИТИ С ПАРЧЕНЦА ШОКОЛАД И ЛЕШНИЦИ

Състав:	Количество:
бланширани лешници	110 г. + 50 г.
сурова тръстикова захар	50 г.
соево мляко	50 мл.
пшеничено брашно	25 г.
какао на прах	5 г.
царевично нишесте	10 г.
тъмен шоколад парченца	15 г.

1. В миксер, смелете едро лешниците със захарта: трябва да се получи много фино натрошаване
2. В една купа, пресейте брашното с нишестето, какаото, след това добавете сместа от млени лешници и накрая шоколада. След това добавете на соево мляко и разбъркайте енергично тестото докато стане гладко и доста влажно.
3. Поставете в хладилника в купа поне за 1 час за да се втвърди тестото, така че да бъде възможно в последствие да се обработва с ръце.
4. Месете тестото, все едно правите ньоки: за да се получат ленти и след това топчета, с големината на орех от тестото, които ще бъдат със сферична форма и ги подредете върху две решетки с хартия за печене. Притиснете с една вилица топчетата и ги поръсете с натрошени лешници.
Изберете функцията COOKIES и задайте 2P.
Натиснете бутона за стартиране START (H).
5. При достигане на температурата, фурната ще премине в режим на готовност и времето за печене ще мига на дисплея: поставете решетките в релса 1 и 3, задайте 20 минути и натиснете бутона за задействане START (H).
6. По средата на печенето, когато фурната ще издаде един звуков сигнал и времето за печене мига на дисплея, разменете помежду им двете решетки и натиснете бутона за стартиране START (H).
7. Сервирайте бисквитите.