



FVB 3M XS
FVB 6M XS
FVB 6E XS
FVA 8M XS
FVA 8E XS

**ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА НА
ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ**

**ВГРАДЛИВА ФУРНА
УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА**

**UGRADNA RERNA
KORISNICKO UPUTSTVO**

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

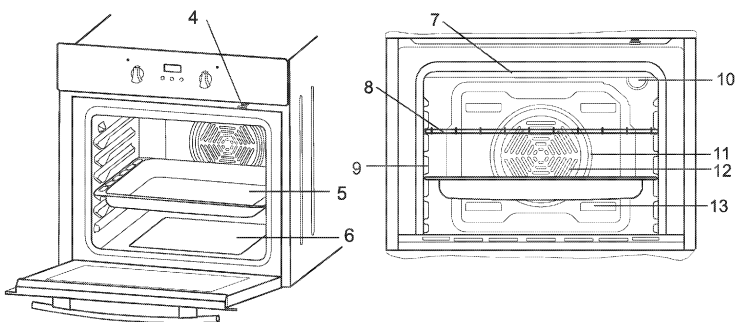
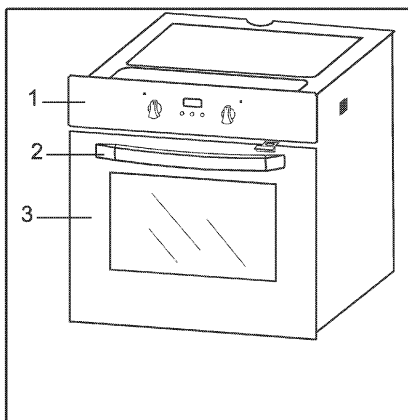
SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Уважаеми Клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания. Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно. Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудним при нужда и за да Ви даваме полезна информация за всички продукти с марката "LINO".

Съдържание

- 1- Описание на продукта; размери
- 2- Предупреждения
- 3- Подготовка за монтаж и употреба
- 4- Употреба на фурната
- 5- Почистване и поддръжка на вашата фурна
- 6- Сервиз и Транспорт



Част I. Описание на продукта;размери

Списък с компонентите:

- 1- Контролен Панел
- 2- Дръжка на вратата
- 3- Врата на фурната
- 4- Child lock защита, заключване
- 5- Тавичка
- 6- Долен нагревател
- 7- Горен нагревател

- 8-Грил
- 9-Решетки
- 10-Осветление
- 11-Турбо грил
- 12-Турбо мотор
- 13-Изпускателен отвор за въздуха

Част II. Предупреждения

Преди да използвате уреда за първи път, моля вземете всички необходими мерки за безопасност и прочетете внимателно инструкциите за употреба.

Този уред е направен за домашна употреба и е уред за вграждане

След като махнете уреда от опаковката му, моля проверете за нанесени повреди. Ако съществуват такива, никога не правете опит да използвате уреда и незабавно се свържете с оторизиран сервиз. Опаковъчни материали като найлон и стиропор могат да бъдат опасни за деца, подобни материали трябва веднага да се приберат или изхвърлят.

Уредът трябва да бъде монтиран и тестван за работа от оторизиран техник, който да следва всички условия поставени от производителя, показани в тези инструкции. Производителят не носи отговорност за нанесени щети по време на монтаж, които са вследствие на неправилен монтаж.

Преди да свържете вашия уред към електрическата инсталация във вашия дом, проверете съответствието на напрежението, посочено на информационен стикер, който е прикрепен към уреда или на опаковката, с условията на работа.

Не използвайте фурната, преди да сте я монтирали напълно.

Уверете се, че всички бутони са изключени, когато уреда не е в режим на работа.

Уверете се, че захранващият кабел не е усукан по време на монтажа на уреда.

Захранващият кабел не трябва никога да се подменя от клиента. В случай на някаква повреда, свързана с захранващия кабел, моля свържете се с оторизиран сервиз.

Преди да подмените осветлението, изключете фурната.

Изключвайте уреда по време на почистването и поддръжката му.

Някои части от фурната могат да запазят топлина за по- дълъг период от време; Моля изчакайте, докато главно изложените на топлина части се охладят и тогава използвайте.

Не дръжте близо до уреда лесно запалими материали/ вещества, докато е в режим на работа.

Когато използвате други електрически уреди, които са разположени близо до уреда, уверете се, че техните кабели не влизат в пряк контакт с нагряващите части.

Когато уреда не е в режим на работа, уверете се, че всички бутони са на „0” положение(изключени).

Вашият уред има нужда от определена циркулация на въздуха, докато е в режим на работа. Прочетете внимателно тази част от инструкциите, където начините за монтаж са показани и обяснени, уверете се, че практическите условия за работа са спазени.

Тези инструкции са изготвени специално за всички модели фурни. Някои от спецификациите обяснени в наръчника е възможно да не се отнасят за вашия уред. Обърнете повече внимание на обясненията, придружени от илюстрации, докато четете инструкциите.

Дръжте децата на страна от фурната.

ЗА БЕЗПРОБЛЕМНО ДЕЙСТВИЕ И БЕЗОПАСНОСТ НА УРЕДА ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ НА ПРОБЛЕМ ИЛИ ПОВРЕДА ДА СЕ ОБРЪЩАТЕ САМО КЪМ ОТОРИЗИРАНИ ТЕХНИЦИ.

Обърнете внимание на следното, когато използвате уреда:

Бъдете внимателни и свързвайте уреда към заземен контакт.

Не поставяйте захранващия кабел на уреда близо до нагreti места. Не го доближавайте до уреда. Ако възникне проблем със захранващия кабел, обърнете се към оторизиран сервис.

За моделите с таймери, моля уверете се, че сте настроили времето, в случай на проблеми с електричеството. Помещението, където се намира вашата кухня е източник за формиране на топлина и влага. Проветрявайте кухнята си.

Когато за първи път използвате вашата фурна ще усетите специфична миризма излъчвана от нагревателните елементи и от материалите използвани при монтажа. Поради тази причина, преди употреба на фурната, нагрейте максимално за период от 45 минути. В същото време е необходимо да проветрите помещението, в което се намира фурната.

Не пипайте вътрешната част и нагревателните елементи, когато използвате фурната.

Не слагайте леснозапалими и горивни вещества във фурната.

Бъдете внимателни, когато използвате фурната, външната част също може да бъде гореща. Дръжте децата настрана от фурната.

Докато вратата на фурната е отворена, не позволявайте на децата да се опират и да седят на нея.

Стойностите посочени на отпечатаните табели по уреда са стойности постигнати в лабораторна среда и отговарят на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от употребата и условията на работа на уреда.

Част III. Подготовка за монтаж и употреба.

Произведено с най-добрите по качество части и материали, тази съвременна, функционална и практична фурна ще удовлетвори всички ваши нужди напълно. Моля, прочетете инструкциите, за да постигнете възможно най-добри резултати и за да нямате проблеми с уреда за в бъдеще. Информацията, показана по-долу съдържа инструкции за правилно разположение и сервизни операции на фурната. Те трябва да бъдат прочетени на всяка цена, особено от техниците, които ще монтират уреда.

СВЪРЖЕТЕ СЕ С ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗ ЗА МОНТАЖ НА ФУРНАТА!

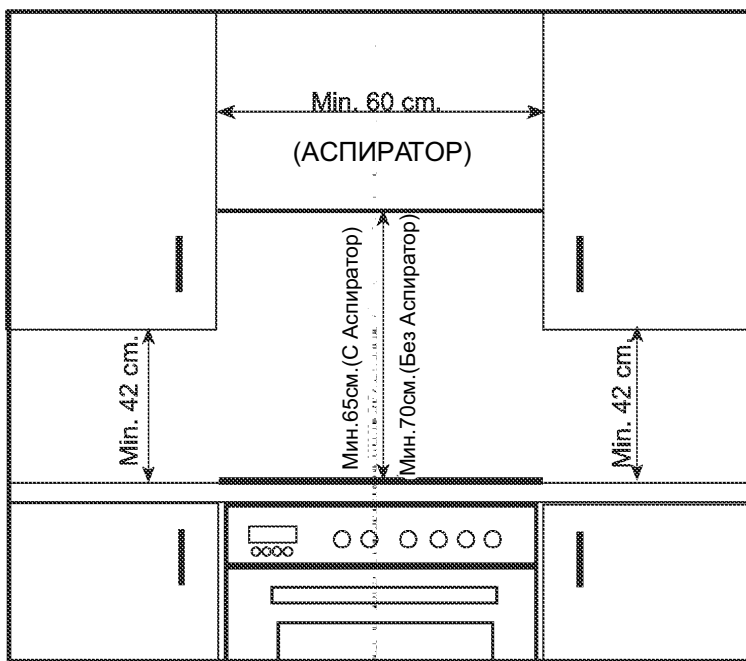
3.1 Избиране на местоположение за фурната.

Има няколко точки, на които трябва да се обърне внимание, когато избирате местоположението на фурната. Моля, бъдете сигурни, че сте отделили нужното внимание на нашите препоръки, показани по-долу, за да избегнете проблеми с уреда и опасни ситуации, които могат да се появят в по-късен етап!

-Когато искате да изберете местоположение за вашата фурна, трябва да внимавате за поставянето на леснозапалими вещества близо до уреда, като например пердета, мушам, които лесно могат да се запалят.

-Мебелите около фурната трябва да бъдат направени от материали издържащи на температура над 50 °C.

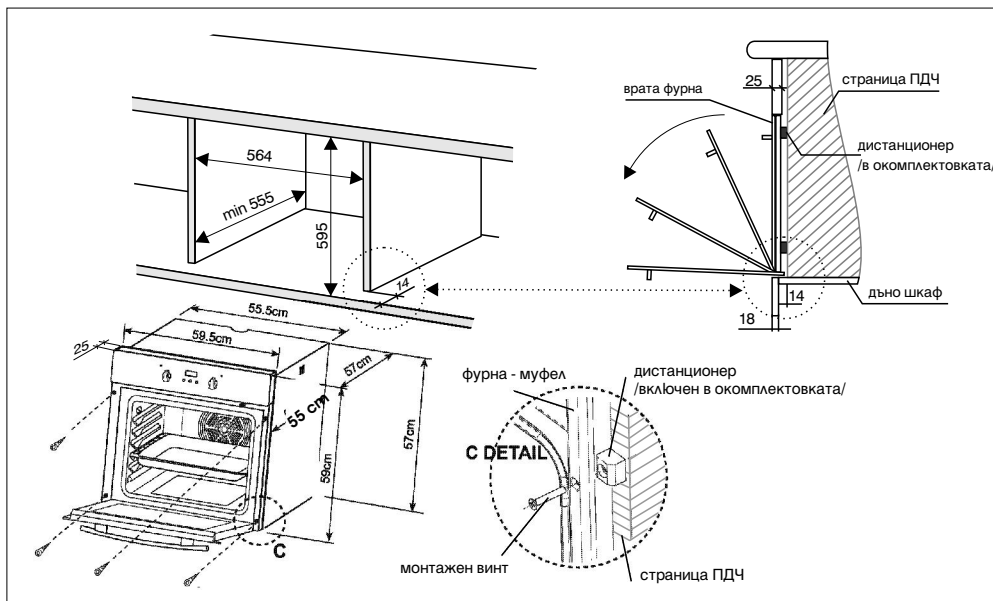
-Необходимото разстояние от плота до шкафовете трябва да бъде 42 см, а от плота до аспиратора 65 см, ако няма аспиратор тогава разстоянието трябва да бъде 70 см.



Фиг. 1

3.2 Монтаж на фурната

Отвори на кухненския шкаф



След като махнете материалите, в които е опакована фурната, проверете дали фурната не е повредена. В случай, че има нанесена щета, не я използвайте, а незабавно се свържете с оторизиран сервиз.

Ако няма видими дефекти по уреда:

Поставете фурната в предназначения за вграждане място, като я поставите с лице към вас и избулват навътре. Отворете вратата на фурната и сложете 4-те винта в пластмасовите втулки на предната рамка. Поставете дистанционерите (4бр включени в окомплектовката) и завийте с монтажните винтове, докато фурната прилепне към мебелната част.

Разрезите и материала на мястото, на което трябва да се монтира фурната трябва да бъдат устойчиви на високи температури. Дистанционерите трябва да бъдат поставени по начин, по който да бъдете сигурни, че те не могат да се премахнат. Не се препоръчва монтаж на уреда в близост до хладилник или фризер. Иначе, изпълнението на споменатото до тук ще бъде с отрицателен ефект, поради отделящата се топлина.

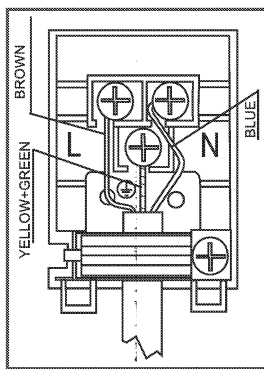
3.3 Електрическа свързване и мерки за сигурност при монтаж на фурната

Инструкциите показани по-долу трябва да бъдат непременно изпълнени по време на електрическото свързване.

- Заземяващият кабел трябва да бъде свързан към винта със знака за заземяване (⏏). Свързването на захранващия кабел трябва да бъде направено, както е показано на Фигура 6. Ако нямате заземяващ изход, веднага се свържете с оторизиран Сервиз.
- Заземеният контакт, трябва да бъде разположени близо до уреда. Никога не използвайте разклонител.
- Захранващият кабел не трябва да осъществява пряк контакт с горещата повърхност на уреда.
- В случай на повреда при захранващия кабел, моля свържете се с оторизиран сервиз. Кабелът трябва да бъде подменен от оторизиран сервиз.
- Електрическото свързване на уреда трябва да бъде направено от оторизиран сервиз. Трябва да се използва захранващ кабел тип H05VV F. Грешно направено електрическо свързване може да повреди уреда. Производителят не носи отговорност за подобни нанесени щети.
- Този уред е направен за работа с електричество 220 240 V. Ако стойността на електричеството е различно от стойността показана по-горе, свържете се незабавно с оторизиран Център.

Производителят декларира, че не носи никаква отговорност, за каквато и да е било щета или загуба, нанесена от неизпълнението на инструкциите за безопасност!

Фиг.6



YELLOW-GREEN = ЖЪЛТО-ЗЕЛЕНА
BROWN = КАФЯВА
BLUE = СИНЯ

3.4 Главни мерки за безопасност и предпазни мерки.

- Този уред е произведен, съгласно съответните инструкции за безопасност, касаещи електрическите уреди. Поддръжката и сервиза трябва да бъдат Извършвани само от техници, работещи в оторизирани сервиси.
- Външната част на фурната може да се нагрее докато е в режим на работа. Нагревателите нагорещават вътрешната част и парата излизаща навън може да бъде много гореща. Когато фурната е изключена, изброените по-горе части ще бъдат горещи за по дълъг период от време. Никога не пипайте нагретите повърхности. Дръжте децата настрана.

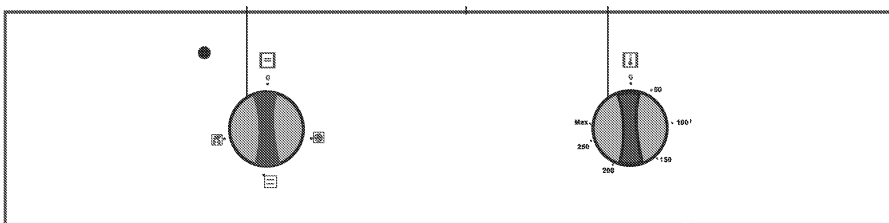
- За да започнете да готвите с вашата фурна, трябва да настроите врътките за функциите и температурата на фурната, а таймера на фурната (ако съществува такъв) да се програмира. Ако тези настройки не се направят, фурната няма да започне да работи.
- Докато вратата на фурната е отворена не слагайте нищо върху нея. Може да се получи дисбаланс или да счупите самата врата.
- Изваждайте щепсела на фурната от контакта, когато не я използвате.
- Предпазвайте вашата фурна от атмосферните влияния. Не я излагайте на слънце, дъжд, сняг, прах и др.

Част IV. Употреба на фурната

4.1 Контролен панел

Врътка за избиране на функциите

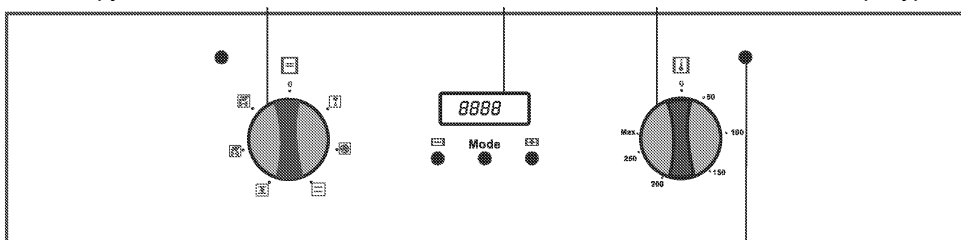
Врътка за задаване на температурата



Врътка за избиране на функциите

Дигитален таймер

Врътка за задаване на температурата

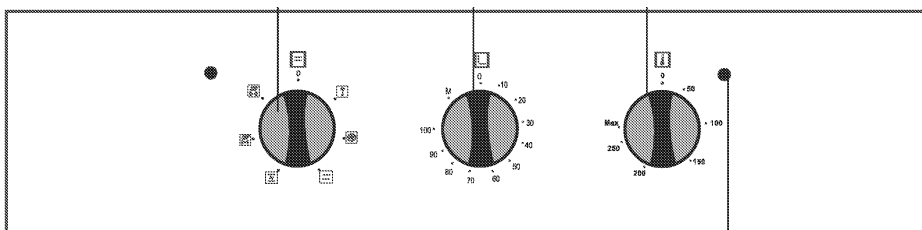


Лампа за терморегулиране

Врътка за избиране на функциите

Механичен таймер

Врътка за задаване на температурата



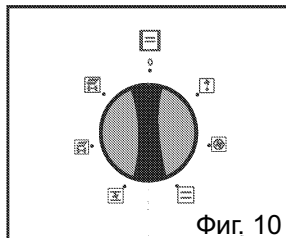
Лампа за терморегулиране

Врътка за избиране на функциите

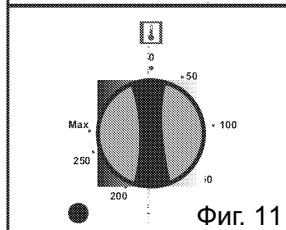
За да зададете желаната функция трябва да оперирате с врътката за избиране на функции (фиг.10). Трябва да настроите и врътката за задаване на температурата на желаната от вас температурна стойност. Ако не извършите тези операции, функцията която сте задали, няма да се активира.

Врътка за задаване на температурата

Да се използва заедно с врътката за задаване на желаната от вас функция. (фиг.11) Когато фурната достигне зададената температура, терморегулаторът ще прекъсне електрическата верига и осветлението ще се изключи. Когато температурата падне под настроената температурна стойност, терморегулаторът ще се включи отново, както и осветлението.



Фиг. 10



Фиг. 11

Таблица 1

	Осветление на фурната - включено
	Работят осветлението на фурната, червената предупредителна лампа и вентилатора. Функцията се използва за размразяване на замразени продукти.
	Работят терморегулаторът, предупредителната лампа, горния и долния нагревател. Функция- традиционно печене
	Работят терморегулаторът, предупредителната лампа, вентилатора и турбо нагревателя. Функция - Вентилирано печене
	Работят терморегулаторът, предупредителната лампа, вентилатора, долен и горен нагревател.
	Работят терморегулаторът, предупредителната лампа, гриловия нагревател. Функция за приготвяне на печено пиле.
	Работят терморегулаторът, предупредителната лампа, горен нагревател. Функция за приготвяне на печено пиле.
	Работят терморегулаторът, предупредителната лампа, горен нагревател, грилов нагревател и вентилатор. Функция за приготвяне на печено пиле.
	Работят терморегулаторът, предупредителната лампа, вентилатора, турбо нагревателя и долния нагревател.
	Работи горен нагревател
	Работи долен нагревател

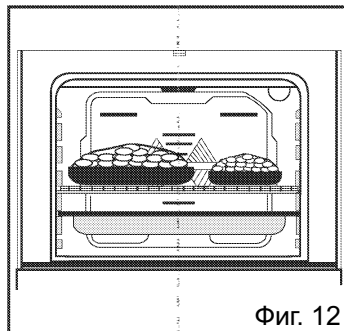
4.2. Употреба на функциите от контролната врътка.

Наличността на функциите, обяснени по-долу варират в зависимост от продуктивния модел.



1. Функция Размразяване:

Може да стартирате операция размразяване като сложите замразената храна във фурната и да настроите контролната врътка на функцията за размразяване. С тази функция не готвите, не печете, просто размразявате храни за по-кратък период от време. Сложете храната, която искате да размразявате на решетката, която ще поставите на 3-то ниво от долу на горе (Фиг. 12). За събиране на водата от разтопения лед, поставете тавичка под решетката.



Фиг. 12



2. Функция Традиционно печене, работят горен и долен нагревател.

Този традиционен метод за готвене, когато топлината се излъчва при работата на горен и на долен нагревател, позволява печене на храната от горе и от долу. Настройте от контролната врътка препоръчаната температура от таблицата, където са посочени градусите за определените ястия. За препоръчване е преди да започнете готвенето да затоплите фурната поне за 10 минути. Поставете храната в нужния и избран от вас съд и спазете препоръчаното времетраене за приготвяне на даденото ястие. Тази функция се препоръчва за приготвяне на кейкове, пандишпан, паста, пица, лазаня и др.

След готвене/печене, изключете функцията, занулете температурата и изключете таймера, ако има такъв. Извадете пригответното ястие от фурната, сложете на избрано безопасно от вас място и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата ѝ отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазаеете себе си и дръжте настрана децата.



3. Функция Вентилирано печене, работи Турбо вентилатор

Тази функция разпределя равномерно топлината във фурната. Всички ястия, разположени на решетките ще бъдат приготвени равномерно. Настройте желаната температура от контролната врътка и изберете желаната от вас функцията, в случая функцията е Вентилирано печене. След като извършите предварителното затопляне, провеждащо се за 10 мин, поставете ястието във фурната, като го сложите в необходимия съд. Тази функция е подходяща за приготвяне на няколко ястия едновременно, като предотвратява смесването на различните миризми. Ако ще пригответе ястия в две различни тапи едновременно: Настройте температурата, като изберете най-ниската температура от всички възможни показани и отнасящи се за приготвянето на различни видове храни, както е показано на таблицата. Готвенето с две тапи, изисква допълнително време за приготвяне на даденото ястие, сравнено с готвенето само с една тава. Следователно, махнете тавата, чието ястие смятате, че е готово за консумация и продължете да готвите ястието, което се намира в другата тава.

След като приключите процеса на готвене, занулете температурата и изключете от функция таймера, ако има такъв. Извадете храната от фурната, поставете я на желано и безопасно място избрано от вас и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата ѝ отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазаеете себе си и дръжте настрана децата.



4. Функция Статично готвене с вътрешен вентилатор, горен и долен нагревател.

Благодарение на работата на вътрешния вентилатор и неговата перка, тази функция позволява на въздуха, отделян от горния и долния нагревател да циркулира вътре във фурната. Чрез терморегулатора настройвате градусите, при които ще се готви ястието, зависещи от самото ястие. Задайте функцията от врътката, програмирайте таймера на препоръчаното времетраене за готвене и направете предварително загряване на фурната за около 10 минути. Храната да е сложена в определен съд и операция готвене започва. Всички части от даденото ястие ще бъдат сготвени равномерно, защото въздуха във фурната ще бъде разпределен равномерно.

Готвене с една тава.

След като пригответе ястието, изключете температурните настройки и нулирайте програмирания таймер, ако има такъв. Извадете храната от фурната, поставете я на желано и безопасно място избрано от вас и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата ѝ отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазаеете себе си и дръжте настрана децата.

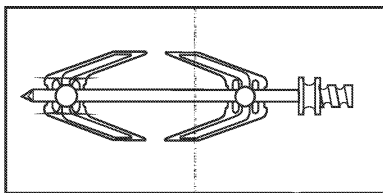


5. Грил функция за печено пиле с ротационен грил

Тази функция се използва за грилово печене, печене на пиле и печене на шиш. За печене на шиш, използвайте самия шиш; за грилово печене- сложете храната на ротационния грил, а самия грил на най-високото ниво на решетката. След като сложите тавичката на фурната върху третата решетка, може да започнете готвенето. Тавата, поставена на третата решетка, подsigурява събирането на всички отделени мазнини по време на готвенето.

Когато използвате ротационния грил, вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата във фурната да бъде настроена на 190°C.

Чрез терморегулатора настройвате градусите, при които ще се готви ястието, зависещи от самото ястие. След като затоплите фурната за около 5 минути, може да сложите храната и да започнете приготвянето ѝ. След като пригответе ястието, изключете температурните настройки и нулирайте програмирания таймер, ако има такъв. Извадете храната от фурната, поставете я на желано и безопасно място избрано от вас и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата ѝ отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазаеете себе си и дръжте настрана децата.





6. Функция- горен нагревател и грил за приготвяне на печено пиле с ротационен грил

Тази функция се използва за по-бързо приготвяне на месото, за по-големи количества месо и за печене на шиш. За да пригответе месото, сложете го на ротационния грил, а самия грил въвху най-високо разположената решетка. След като поставите тавичката на третата решетка, може да започнете готвенето с грила. Тавата, поставена на третата решетка, подsigурява събирането на всички отделени мазнини по време на готвенето. Когато използвате грила, вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата въвху фурната да бъде настроена на 190°C Чрез терморегулатора настройвате градусите, при които ще се готви ястието, зависещи от самото ястие. След като затоплите фурната за около 5 минути, може да сложите храната и да започнете приготвянето й. След като пригответе ястието, изключете от температурните настройки и нулирайте програмирания таймер, ако има такъв. Извадете храната от фурната, поставете я на желано и безопасно място избрано от вас и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата й отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазаеете себе си и държете настрана децата.



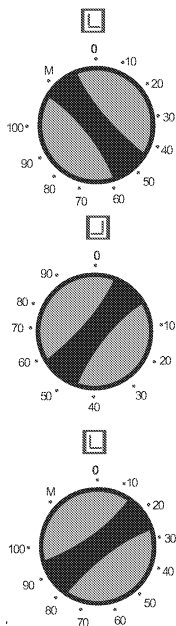
7. Функция, при която работят грил и вътрешен вентилатор

Тази функция, при която работят грил, вътрешен вентилатор и горен нагревател подsigурява цялостно печене на месото. Използва се за по-бързо приготвяне на месо, за по-големи количества и за печена на шиш. За печене на месо, използвайте шиша, за грилово печене, използвайте ротационния грил като поставяте на най-високата решетка. Тавичкана, поставена на третата решетка, подsigурява събирането на всички отделени мазнини по време на готвенето. Когато използвате грила, вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата въвху фурната да бъде настроена на 190°C. Настройте от врътката за терморегулатора, и градусите автоматично ще покажат тази стойност. След като затоплите фурната за около 5 минути, може да сложите храната и да започнете приготвянето й. След като пригответе ястието, изключете температурните настройки и нулирайте програмирания таймер, ако има такъв. Извадете храната от фурната, поставете я на желано и безопасно място избрано от вас и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата й отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазаеете себе си и държете настрана децата.



8. Функция, при която работят турбо вентилатор и долен вентилатор.

Когато работят турбо вентилатора и долния нагревател имате невероятната възможност да пригответе пица. Докато работата на горния нагревател осигурява равномерното разпределяне на въздуха въвху фурната, долния нагревател е подходящ за печене на пица. Настройте дадената функция от бутона. След като направите предварително затопляне на фурната за около 10 минути, може да започнете готвенето. След като пригответе ястието, изключете от функция и от температурните настройки и нулирайте програмирания таймер, ако има такъв. Извадете храната от фурната, поставете я на желано и безопасно място избрано от вас и се уверете, че фурната е напълно изстинала, като държите вратата й отворена. Тъй като фурната ще бъде много нагорещена, пазаеете себе си и държете настрана децата.



4.3 Употреба на механичен таймер.

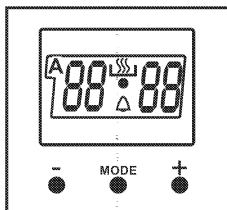
Ръчно управляване Когато сте настроили врътката на таймера на позиция, показваща буквата М, може да управлявате фурната постоянно. А когато бутона е на нулева позиция, фурната не е в режим на работа и не оперира.

Настройване на времетраене с цел работа на фурната - Настройте бутона в посока на часовниковата стрелка за определен период от време, например 0-100 минути. Фурната ще спре да работи, когато времето, което сте настроили се изчерпи, таймера също ще ви даде знак, (звуков сигнал), че процеса е приключил.

Механичен минутен брояч - Настройте желаното от вас време, като оперирате с бутона за време в посока на часовниковата стрелка. Когато настроеното от вас време приключи, таймерът ще издаде звуков сигнал, за да ви подсети, че времето, което сте настроили е приключило, но вашата фурна ще продължи да работи. За да изключите фурната, трябва да занулите врътката на терморегулатора.

4.4 Използване на дигитален таймер

Настройване на времето



Времето трябва да бъде настроено преди да започнете работа с фурната. След като включите фурната в електрическото захранване, символът (A) и трите 0 на екрана ще започнат да мигат. Натиснете (+) и (-) едновременно. Символът  ще се покаже на екрана. Също така точката в средата на екрана ще започне да мига. Като използвате бутоните (+) и (-), настройте времето, докато точката на екрана мига. След настройката, се очаква точката да бъде перманентно осветена.

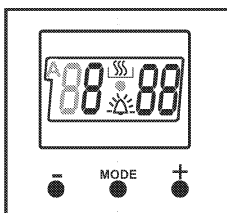
Когато символ (A) и трите 0 започнат да мигат на екрана, фурната няма да може да оперира с контролните бутони. Когато изберете бутоните (+) и (-) едновременно, настройват времето и символът  ще излезе на екрана. Когато този символ се появи на екрана, можете ръчно да контролирате фурната.

При проблем с електричеството, настроеното време ще бъде нулирано и операцията трябва да се извърши отново.

Звуково педупреждение за настройване на времето:

Тази функция се използва, за да ви напомни със звуков сигнал, че процеса на готвене и времето настроено за него са завършени.

Натиснете бутон mode в средата на дисплея, тогава символът  ще започне да мига на екрана. Също така ще се появят 3 нули на екрана. Настройте желания от вас период от време за предупреждение, като използвате (+) и (-) бутоните, докато символът  мига. След определен период, когато вече настройването на времето е приключило, символът  ще започне да свети постоянно. Когато символът  започне да свети постоянно, настройката за звуков сигнал е готова.

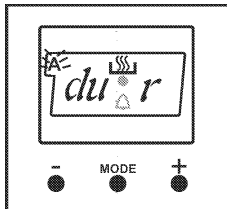


Звуковият сигнал може да бъде настроен в период от 0 до 23:59.

Когато времето изтече, таймерът издава звуков сигнал и символът Δ започва да мига на екрана. За да спрете звуковия сигнал, просто натиснете един произволен бутон, след което и символът Δ ще изчезне от дисплея.

Тази функция се използва само за цели с предупредителен сигнал. Фурната няма да

Полу автоматично програмиране в зависимост от периода за готвене:



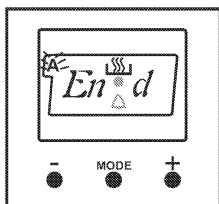
Фиг.14

Тази функция се използва, за да имате възможност да пригответе вашите ястия за определен период от време.

Сложете ястието във фурната, настройте функция по ваш избор, чрез терморегулатора настройвате градусите, при които ще се готви ястието, зависещи от самото ястие. Натискайте бутона mode, намиращ се в средата на дисплея постоянно, докато на екрана не се появи stop. Когато видите на екрана "stop", символът (A), ще започне да мига. Настройте времето, за което искате ястието да бъде приготвено, като използвате бутоните (+) и (-), докато таймера се намира в тази позиция. След кратък период от време, когато настройките вече са изцяло зададени и извършени, ще се покаже настроен час и символите (A) и Δ ще бъдат постоянно осветени. Докато правите това, фурната вече ще бъде в режим на работа.

Времетраенето може да бъде настроено в период от 0 до 10 часа

След края на настроеното времетраене, уреда ще спре и таймерът ще издаде звуков сигнал. Също така, символът (A) ще започне да мига на екрана. След като занулите бутона за функциите и бутона на терморегулатора, за да спрете звуковия сигнал, просто натиснете произволен бутон. Таймерът ще бъде настроен за механична функция.



Фиг.15

Полу автоматично програмиране в зависимост от времето зададено за край на готвенето

С тази функция готвите съласно желаното време настроено за край на готвенето. Сложете ястието във фурната, настройте функция по ваш избор, чрез терморегулатора настройвате градусите, при които ще се готви ястието, зависещи от самото ястие. Натискайте бутона mode, докато на дисплея не се покаже end (край). Когато се появи , символът (A) и символът за час, ще започнат да мигат. Настройте крайното времетраене за ястието, което искате да пригответе, като използвате бутоните (+) и (-), докато таймера е в тази позиция. След кратък период от време, когато настройките са зададени и извършени напълно, символът за час ще се появи на екрана, а символите (A) и Δ ще бъдат постоянно осветени. Докато правите това, фурната е готова за режим на работа.

Настройване на време, което може да бъде до 10 часа след текущото време.

След края на настроеното време, фурната ще спре и таймерът ще възпроизведе звуков сигнал. Също така символът (A), ще започне да мига на екрана. След като занулите двата бутона (за температурата и за функциите), натиснете произволен бутон, за да спрете звука. Таймерът ще бъде настроен за механична функция.

Автоматичен режим Програмиране

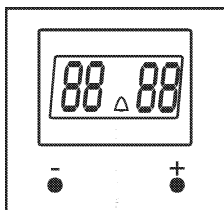
Тази функция се използва след определен период от време, за определено време. Ястието, което ще приготвяте, поставяте във фурната, настройва се времето, за което даденото ястие ще се сготви. Чрез терморегулатора настройвате градусите, при които ще се готви ястието, зависещи от самото ястие. Първо, натискайте продължително бутон mode, докато на дисплея не се появи stop. Когато видите stop на екрана, символ (A) ще започне да мига. Настройте времето за храната, която искате да пригответе, като използвате бутоните (+) и (-), докато таймера е в тази позиция. След кратък период от време, когато всички операции са завършени, на екрана ще се появи час и символите (A) и  ще бъдат постоянно осветени на екрана. (фиг.14)

Настройване на период за готвене, може да бъде настроен от 0 до 10 часа.

Натискайте продължително бутон mode, докато се появи end (край) на екрана. Когато видите end на дисплея, символ (A) и часа ще започнат да мигат на екрана. Настройте края на готвене за ястието, като използвате (+) и (-) бутоните и докато таймера е в тази позиция. След време, когато тази операция е извършена и изпълнена, часа ще се появи на екрана, а символ (A) ще бъде постоянно осветен. (фиг.15)

Настройване на време до 23:59 часа, като се прибави необходимото време за готвенето към текущото време .

Фурната ще започне да функционира в момента, изчислен след изваждането на необходимото време за приготвяне на ястието от зададения край на готвенето. Фурната ще възпроизведе звуков сигнал и символ (A) ще започне да мига. След като занулите бутона за градусите и функциите, може да изберете произволен бутон и чрез неговото натискане предотварявате звуковия сигнал. Таймерът ще е в механичен режим на работа.



4.5 Дигитален минутен таймер:

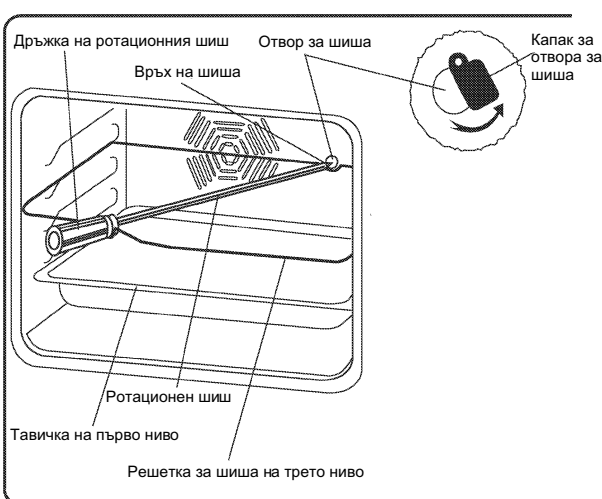
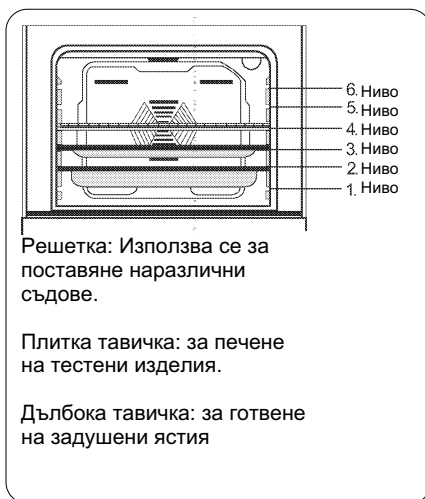
Натиснете едновременно (+) и (-) бутоните на дигиталния таймер. Дисплеят ще започне да мига, и след това може да настройте часа като използвате точно тези бутони. Когато натиснете (+) или (-) бутона, след като настроите времето, символът  ще се появи на екрана, след което желаното време е настроено. В края на този период, таймерът ще възпроизведе звуков сигнал и фурната ще продължи да работи. За да изключите фурната, трябва да изключите врътката и терморегулатора на фурната.

Ястия	ТУРБО			ДОЛЕН - ГОРЕН			ДОЛЕН - ГОРЕН И ВЕНТИЛАТОР			ГРИЛ		
	Термометратор (C°)	Позиция решетка	Времетраене	Термометратор (C°)	Позиция решетка	Времетраене	Термометратор (C°)	Позиция решетка	Времетраене	Термометратор (C°)	Позиция решетка	Времетраене
Сладкиши				170 - 190	2 - 3	35 - 45	170 - 190		25 - 35			
Торти				170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170		2 - 3 - 4			
Бисквити				170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170		2 - 3 - 4			
Кюфтета на грил										200	5	10 - 15
Воднисти храни	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50						
Пиле				200	2 - 3	45 - 60	200	45 - 60	45 - 60	200	*	50 - 60
Пържоли										200	4 - 5	15 - 25
Говеждо месо										200	5	15 - 25
Торта 2 тави	160 - 180	2 - 5	30 - 40									
Сладкиш в тави	170 - 190	2 - 5	35 - 45									
* Готвене с шиш за месо												

Акcesoари използвани към фурната:

За препоръчване е да използвате съдовете посочени в таблицата, в зависимост от храната, която приготвяте във фурната. Освен тавичките намиращи се във фурната, вътрешния ротационен шиш за месо (опция), с които е снабдена фурната, има възможност да използвате стъклени съдове, нож за кейкове, специални тави, подходящи за вашата фурна, може да закупите всички изброени до тук. Обърнете внимание на информацията дадена от производителя, отнасяща се за тази точка. Ако се използват малки по големина съдове, поставете съда на вътрешната решетка, така че той да бъде позициониран точно в средата. Информацията дадена по-долу се отнася за емайлирани повърхности.

Ако ястието, което приготвяте не покрива напълно тавата, ако храната е дълбоко замразена или ако тавата се използва за да събира отделящите се сокове от храната, когато се използва грила; може да се получи деформация на тавата, дължаща се на висока температура, достигната по време на готвенето. Това е нормално, физическо състояние в резултат на обмен на топлина. Не поставяйте стъклени тави или съдове в хладилник, веднага след като сте ги извадили от фурната. Не ги оставяйте върху студени и мокри повърхности. Уверете се, че съдовете са се охладили и сте ги поставили върху парче плат. Иначе, стъклената тава или съд може да се счупят. Ако ще готвите с грила, ние ви препоръчваме да използвате грила+тавата(ако вашата фурна е снабдена с изброените). По този начин, капенето и разпръскването на мазнина няма да нацапат вътрешната част на фурната. Ако ще използвате големия грил, сложете тавата на една от ниско разположените решетки, за събирането на мазнините. За да улесните необходимото след готвенето почистване, добавете също така и малко вода. По време на операция, в която работи грила използвайте решетка 4 и 5 и смажете грила, за да предотвратите залепването на месото за грила.

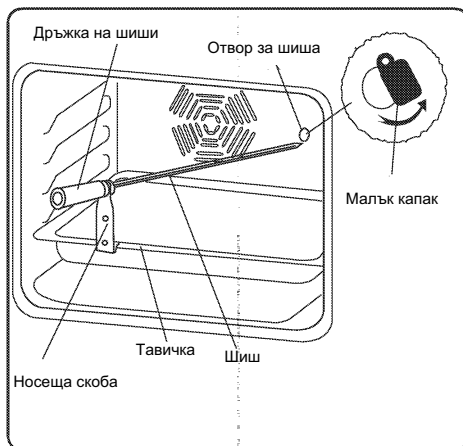


Промушете ротационния шиш през пилето и затегнете скобите, вмъкнете върха на шиша в отвора, който ще намерите на задния панел на фурната. Уверете се, че напълно се обляга на рамката и се е закрепил в леглото на мотора. За да осъществите тази операция, първо трябва да извъртите настрани капака за отвора за шиша, както е показано на фигурата. След това поставете шиша на решетката за шиша, която ще поставите на трето ниво. Махнете дръжката от шиша и затворете вратата на фурната. Дръжката се поставя само за изваждането на пилето след изпичането.

Уверете се, че фурната не работи докато извършвате тези операции.

Функция за ротационен шиш

Издърпайте скобите чрез разхлабване на техните винчета и зпоставете пилето на шиша. След това поставете обратно скобите и затегнете с тях пилето. Затегнете винчетата. Преди да направите каквато и да е операция се уверете, че функцията за ротационен шиш не е активирана. Поставете тавичката на второ ниво и поставете носещата скоба за шиша в отвора на тавичката, както е показано на фигурата. Някои фурни са снабдени с решетка за шиша вместо носеща скоба за шиша и тавичката може да се постави на първо ниво. В този случай е необходимо да поставите само носещата решетка на трето ниво.



Преди да поставите върха на шиша в отвора, разположен на задния панел на фурната извъртете настрани малкия метален капак и вижте отвора. Поставете върха в отвора и се уверете, че сте го поставили здраво.

По време на готвене с ротационния шиш не трябва да се поставя дръжката на шиша, а вратата на фурната трябва да е затворена.

ЧАСТ 5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА

5.1 Почистване

Преди да започете почистването на вашата фурна, изключете всички копчета и се уверете, че уреда се е охладил. Изключете уреда от контакта. Не използвайте почистващи материали, чийто части биха могли да надраскат емайлираните и цветни участаци. Използвайте кремобразни и течни почистващи препарати. Тъй като препаратите могат да бъдат изключително вредни и да наранят повърхностите, не използвайте разяждащи препарати, абразивни почистващи пудри, груби, телени, вълнени или твърди предмети. Ако голямо количество от даден препарат се разпее във фурната, има много голяма вероятност да изгори, и може да повреди емайла на фурната. Незабавно трябва да почистите разлятата течност. Не използвайте парни уреди за почистване на фурната.

Почистване на вътрешната част на фурната:

Уверете се, че сте изключили фурната от захранването, преди да започнете почистването. Ще постигнете най добри резултати, ако почистите вътрешната част на фурната, когато тя е малко по топла. След всяка употреба почиствайте фурната с мека кърпа, навлажнена със сапунена вода.

След това, почистете с навлажнена с чиста вода кърпа и веднага след това със суха. Цялостно почистване може да бъде необходимо от време на време, като за това почистване трябва да използвате течни, почистващи препарати. Не използвайте сухи почистващи пудри. При наличност на каталитични емайлирани панели, задната стена и страничните стени не изискват почистване. Но ще бъде необходимо да смените панелите в определен период от време.

Почистване на печта на фурната за вграждане:

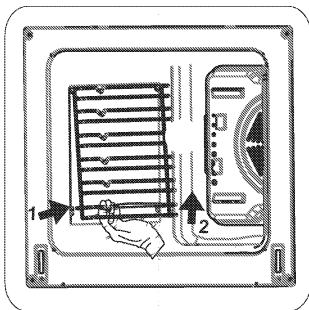
За почистване на готварската печ на фурната, трябва да използвате влажна кърпа. Почистването на металните части, които не са покрити с петна трябва да стане само с вода и след това със суха и мека гюдерия. Отворите и ъглите трябва да бъдат почистени с течни препарати за изпиране и студен оцет. Опитайте се да почистите без да търкате много силно повърхността. Може да използвате течни сапунени препарати.

5.2 Поддръжка:

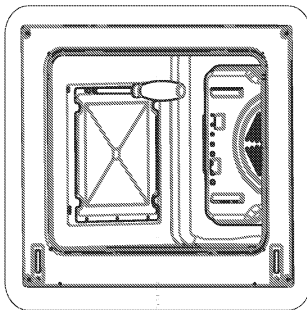
Смяна на осветлението на фурната.

За препоръчване е тази операция да бъде извършена от оторизиран Сервиз. Изключете фурната от захранването и се уверете, че е изстинала. След като премахнете защитното стъкло пред осветлението, махнете и ел. крушката. Сменете крушката с нова, която да е устойчива на температура до 300°C, може да намерите такива само в оторизирани сервиси. След това сложете обратно на мястото му защитното стъкло. И фурната ви е готова за употреба.

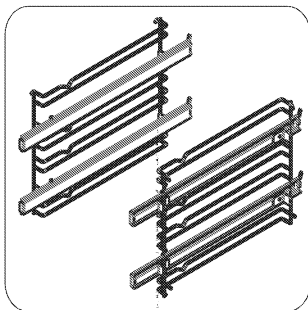
5.3 Изваждане на страничните решетки:



Издърпайте страничните решетки както е показано на снимката. След като я освободите от скобите, я повдигнете.



Махнете винчетата на G на всеки каталитичен панел



Телескопични водани

ЧАСТ 6. СЕРВИЗ И ТРАНСПОРТ:

6.1. Изисквания, с които трябва да се съобразите преди да се свържете със Сервиз.

Ако фурната не може да работи:

Може да не е включена в контакт, или проблема да възникне от внезапно прекъсване на тока. За моделите, произведени с таймер, може да не са регулирани.

Ако фурната не нагрива:

Нагриването може да не е настроено от врътката на терморегулатора.

Ако осветлението, вътре във фурната не работи:

Електричеството трябва да се провери, за да се разбере дали лампите са дефектни. Ако са дефектни, може да ги смените, като следвате ръководството.

Печене (долен и горен нагревател, не печат равномерно)

Обърнете внимание на разположението на шкафовете, времето, за което се приготвя даденото ястие и температурните стойности, показани в наръчника.

Освен написаното до тук, ако съществува друг проблем, моля обърнете се към оторизиран сервиз.

6.2 Информация, свързана с транспорта.

Ако се нуждаете от транспорт:

Пазете опаковката, я която е бил продукта и ако има нужда от преместване, моля сложете уреда в оригиналната му опаковка. Следвайте знаците, предназначени за транспорт, показани на опаковката. ...

Ако фурната не е с оригиналната си опаковка.

Вземете мерки за външната повърхност (стъкло и боядисани повърхности) на фурната в случай на възможни повреди.

BG

Символът  върху продукта или върху документа придружаващ продукта показва, че този уред не трябва да се третира като домакински отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в подходящ сборен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди.

Унищожаването трябва да се извърши в съответствие с местните закони за опазване на околната среда и унищожаване на отпадъци.

SRB

Simbol  na proizvodu, ili na dokumentima koja prate proizvod, oznacava da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao kuhni otpad vež se mora odneti na odgovarajuće mesto na kome se vrši reciklaža električne i elektronske opreme.

Odlaganje se mora vršiti u skladu sa lokalnim propisima o zaštitu životne sredine koji se tiču odlaganja otpada.

MK

Симболот  обележан на уредот, или обележан на неговата документација, покажува дека тој уред не смее да се третира како домашен отпад. Наместо тоа тој уред треба да се предаде во најблискиот пункт за рециклирање на електрички и електронски уреди. Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина.

LEKS GROUP**BG**

София: 02/963 33 20, 963 33 80, бул. Арсеналски 105, **Пловдив:** тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 30,
Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, **Бургас:** тел.: 056/841 475, ул. Фердинандова 77
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Борисова 84, **Плевен:** тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4,
Велико Търново: тел.: 062/603 883, бул. България 26, **Благоевград:** тел.: 073/832 782, к-с Парангалица
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

БЕОЛЕКС**SRB**

Novi Beograd: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826
Bul. Arsenija černojevića 66

SKOLEKS**MK**

Скопје: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, **Кавадарци:** 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,
Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, **Тетово:** 044/ 337 919, ул. Илинденска Б.Б
Струмица : 034 / 320 551, ул. Гоце Делчев бр.65