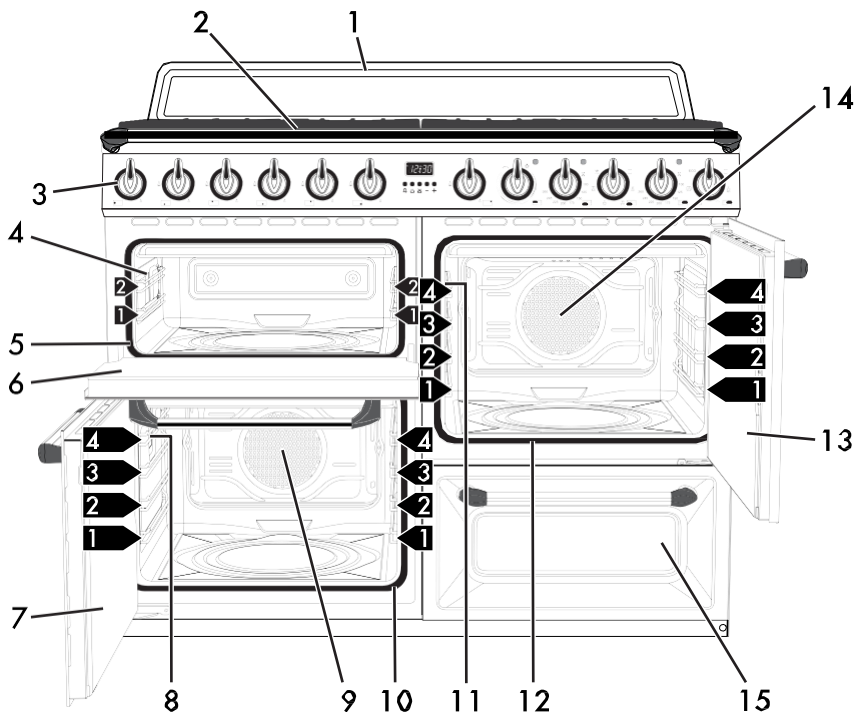




2 Описание

2.1 Общо описание



1 Горен борд

2 Плот с котлони

3 Панел за управление

1,2,3 Поддържащи рамки за

решетъчни скари/тави

4 Лампа на помощната фурна

5 Уплътнение на помощната фурна

6 Врата на помощната фурна

7 Врата на лявата многофункционална фурна

8 Лампа на лявата многофункционална фурна

9 Вентилатор на лявата многофункционална фурна

10 Уплътнение на лявата многофункционална фурна

11 Лампа на дясната многофункционална фурна

12 Уплътнение на дясната многофункционална фурна

13 Врата на дясната многофункционална фурна

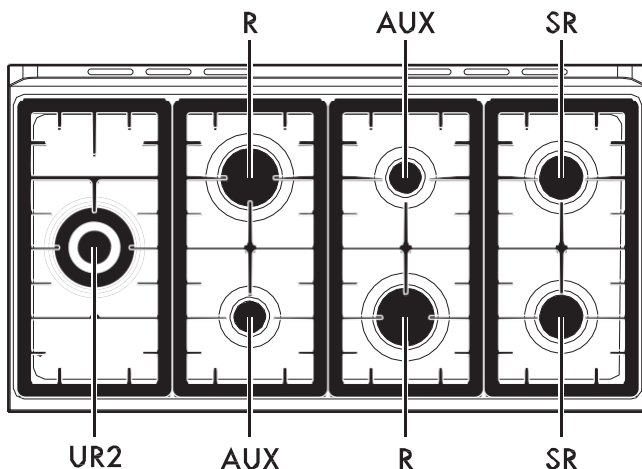
14 Вентилатор на дясната многофункционална фурна

15 Отделение за съхранение



Описание

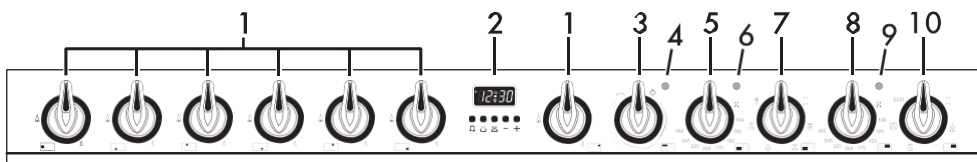
2.2 Плот с котлони



AUX = Помощна
SR = Полубърза

R = Бърза
UR2 = Свръх-бърза


2.3 Панел за управление




1 Копчета за горелките на плота

За осветление и регулиране на горелките на плота.

Натиснете и завъртете копчетата в посока

 обратно на часовниковата стрелка, за да запалите съответните горелки.

Завъртете копчетата към зоната между максималната  и минималната  степен, за да регулирате пламъка.

Върнете копчетата на позиция , за да изключите горелките.

2 Часовник на програматора

За показване на текущото време, задаване на програмирани операции по готвене и таймера за обратно отброяване.

3 Копче за грила с възможност за промяна на топлината на помощната фурна

Включва лампата във фурната или включва нагревателния елемент на грила на температура от минимум 50 °C до максимум 245 °C.



4 Светлинен индикатор за грила с възможност за промяна на топлината на помощната фурна

Светлинният индикатор светва, за да покаже, че помощната фурна се загарява. Изключва се веднага щом достигне зададената температура. Той премигва редовно, за да покаже, че зададената температура в фурната се поддържа постоянна.

5 Копче за температурата на лявата многофункционална фурна

Това копче ви позволява да изберете температурата на готвене и температурата за почистване с пара.

Завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка до желаната стойност, между минималната и максималната степен.

6 Светлинен индикатор за лявата многофункционална фурна

Светлинният индикатор светва, за да покаже, че фурната се загарява. Изключва се веднага щом достигне зададената температура. Той премигва редовно, за да покаже, че зададената температура в фурната се поддържа постоянна.

7 Копче за избор на функция за лявата многофункционална фурна

Различните функции на фурната са подходящи за различни методи на готвене. След като изберете желаната функция, задайте температурата на готвене с помощта на копчето за регулиране на температурата.

8 Копче за температурата на горната многофункционална фурна

Това копче ви позволява да изберете температурата на готвене и температурата за почистване с пара.

Завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка до желаната стойност, между минималната и максималната степен.

9 Светлинен индикатор за горната многофункционална фурна

Светлинният индикатор светва, за да покаже, че фурната се загарява. Изключва се веднага щом достигне зададената температура. Той премигва редовно, за да покаже, че зададената температура в фурната се поддържа постоянна.

10 Копче за избор на функция за горната многофункционална фурна

Различните функции на фурната са подходящи за различни методи на готвене. След като изберете желаната функция, задайте температурата на готвене с помощта на копчето за регулиране на температурата.

2.4 Други части

Водачи

Уредът разполага с водачи за позициониране на тави и решетъчни скари на различни височини. Нивата за поставяне се посочват отдолу нагоре (вижте 2.1 Общо описание).

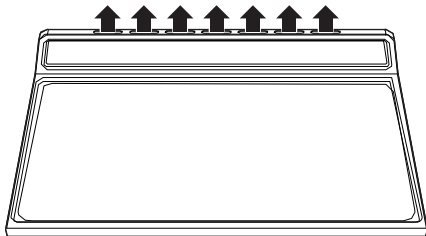


Описание

Охлаждащ вентилатор

Вентилаторът охлажда фурната и се задейства по време на готвене.


Вентилаторът осигурява постоянен изходящ въздушен поток, който излиза от задната част на уреда и може да продължи за кратък период от време, дори и след изключване на уреда.



Не закривайте вентилационните отвори и слотовете за разпръскване на топлина.

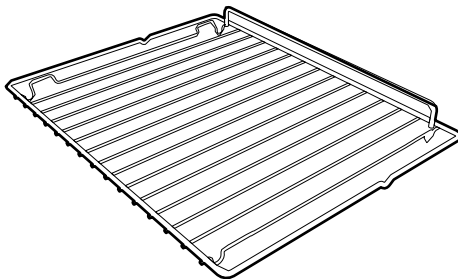
Вътрешно осветление

Вътрешната лампа на уреда се включва, когато се стартира някоя функция:

- Многофункционални фурни: завъртете копчето за избор на функция на която и да е функция (с изключение на функция **ECO**).
- Помощна фурна: завъртете копчето за грила с възможност за промяна на топлината до символа  или изберете температура на приготвяне.

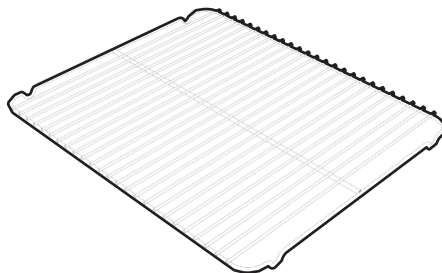
2.5 Налични принадлежности

Решетъчна скара



Използва се за поддържане на контейнери с храна по време на приготвяне.

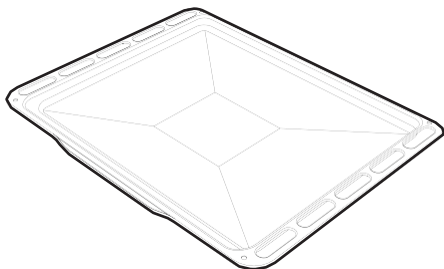
Решетка за тава



Да се поставя над горната част на тавата на фурната; за готвене храни, които могат да капят.

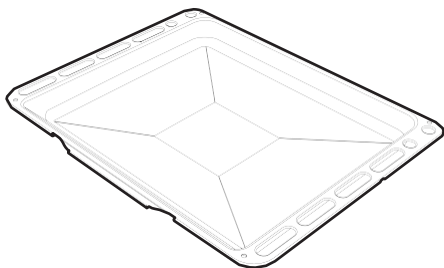


Тава



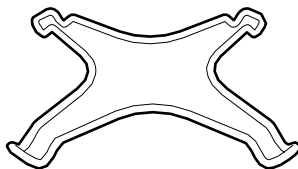
Полезна за събиране на мазнини от храни, поставени върху решетъчната скара.

Дълбока тава



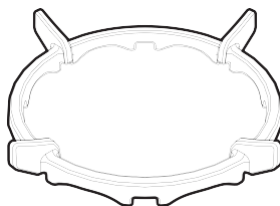
Полезна за събиране на мазнини от храни, поставени върху решетъчната скара и за готвене на пайове, пици и печени десерти.

Пръстеновиден редуциращ адаптер



Полезен при използване на малки съдове за готвене.

Пръстеновиден адаптер за УОК тиган



Полезен при използване на уок тиган.

Не всички аксесоари са налични при някои модели.

Аксесоарите, предназначени да влязат в контакт с храни, са изработени от материали, които отговарят на разпоредбите на действащото законодателство.

Доставяни по подразбиране и допълнителни аксесоари могат да бъдат заявени в оторизирани сервизни центрове.

Използвайте само оригинални аксесоари, доставени от производителя.



3 Употреба

Инструкции



Висока температура във фурната по време на работа

Опасност от изгаряния

- Дръжте вратата на фурната затворена по време на готвене.
- Защитете ръцете си с помощта на термоустойчиви ръкавици, когато придвижвате храна във фурната.
- Не докосвайте нагревателните елементи във вътрешността на уреда.
- Не изливайте вода директно върху много горещи тави.
- Дръжте децата под 8-годишна възраст надалеч от уреда, когато се използва.
- Ако трябва да преместите храната или в края на готвенето, отворете вратата на 5 cm за няколко секунди, оставете парата да излезе и я отворете напълно.



Неправилна употреба

Опасност от изгаряния

- Уверете се, че коронките на разпределителя на пламъка са правилно разположени на местата си със съответните капачки на горелките.
- Маслата и мазнините могат да се запалят, ако са прегряти. Бъдете много внимателни.



Неправилна употреба

Риск от повреда на повърхностите

- Не покривайте дъното на вътрешността на фурната с листове от алуминиево фолио или станиол.
- Ако желаете да използвате маслоустойчива хартия, поставете я така, че да не пречи на циркулацията на горещия въздух във вътрешността на фурната.
- Не поставяйте тигани или тави директно на дъното на вътрешността на фурната.
- Не използвайте отворената врата за поставяне на тигани или тави върху вътрешния стъклен панел.
- Не изливайте вода директно върху много горещи тави.
- Уверете се, че коронките на разпределителя на пламъка са правилно разположени на местата си със съответните капачки на горелките.
- Съдовете за готвене или плочите за печене без мазнина трябва да се поставят в периметъра на плота.
- Всички тигани трябва да имат гладки, плоски дъна.
- Ако някоя течност изкипи или прелее, отстранете излишното количество от плота.



Висока температура вътре в отделението за съхранение по време на употреба
Опасност от пожар или експлозия

- Не пръскайте никакви продукти за пръскане в близост до фурната.
- Не използвайте и не оставяйте запалими материали в близост до фурната или отделението за съхранение.
- Не използвайте пластмасови кухненски съдове или контейнери за съхранение при готвене на храна.
- Не поставяйте запечатани консерви или контейнери във фурната.
- Не оставяйте фурната без надзор по време на операциите по готвене, при които могат да бъдат освободени мазнини или масла.
- Отстранете всички тави и решетъчни скари, които не са необходими по време на готвене.

Предпазни мерки

Изтичането на газ може да причини експлозия.

Ако усетите миризма на газ или има грешки в газовата система:

- Незабавно изключете подаването на газ или затворете вентила на газовия цилиндър.
- Изгасете всички открити пламъци и цигари.
- Не включвайте превключвателите за захранване или уредите и не изваждайте щепселите от електрическите контакти. Не използвайте телефони или мобилни телефони вътре в сградата.
- Отворете прозореца, за да проветрите стаята.
- Обадете се на службата за обслужване на клиенти или на вашия доставчик на газ.

Неизправности

Всяко от следните указва за неизправност и трябва да се свържете със сервизен център:

- Пожълтяване на плочата на горелката.
- Повреда на кухненските принадлежности.
- Горелките не се запалват по правилен начин.
- Трудно е да се поддържат горелките запалени.
- Горелките изгасват, когато уредът се използва.
- Трудно е да се включат газовите клапани.

Ако уредът не работи по правилен начин, свържете се с местния оторизиран сервизен център.

Първо използване

1. Отстранете защитното фолио отвън или отвътре на уреда, включително аксесоарите.
2. Премахнете всички етикети (освен табелката с технически данни) от аксесоарите и от отделението за готвене.
3. Извадете и измийте всички аксесоари на уреда (вж. 4 Почистване и поддръжка).
4. Загрейте празният уред при максималната температура, за да изгорите всички остатъци, оставени от производствения процес.

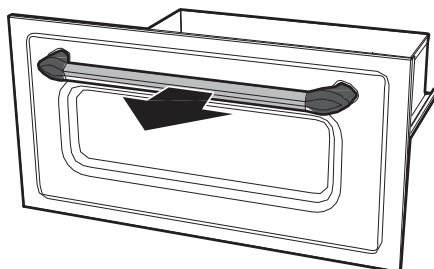


3.1 За да спестите енергия

- Загрейте предварително уреда само ако рецептата го изисква.
- Освен ако не е посочено друго върху опаковката, размразете замразените храни, преди да ги поставите в отделението за готвене.
- В случай на многократно готвене се препоръчва да се пригответ храните една след друга, за да се използва вече горещото отделение за готвене.
- За предпочитане е да използвате тъмни на цвят метални форми: Те спомагат за по-доброто поемане на топлината.
- Отстранете всички тави и решетъчни скари, които не са необходими по време на готвене.
- Спрете печенето няколко минути преди нормално използваното време. Печенето ще продължи през оставащите минути с топлината, която се е натрупала във вътрешността на фурната.
- Намалете до минимум отварянето на вратата, за да избегнете загубата на топлина.
- Винаги поддържайте отделението за готвене чисто.

3.2 Използване на отделението за съхранение

Отделението за съхранение е в долния десен ъгъл на печката. Може да се използва за съхраняване на съдове за готвене или метални предмети, необходими при използването на уреда.



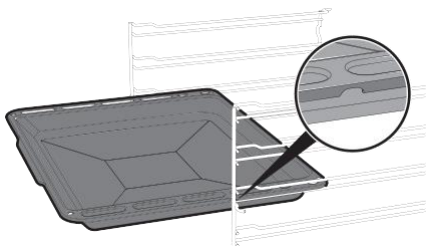
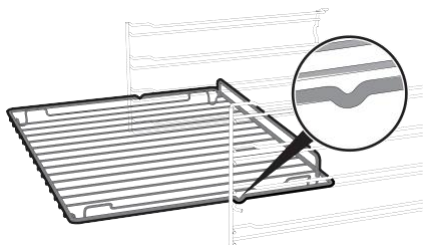


3.3 Използване на принадлежностите

Решетъчни скари и тави

Решетъчните скари и тави се вкарват в страничните водачи до упор.

- Механичните предпазни елементи, които възпрепятстват случайното изваждане на решетъчната скара, трябва да са обърнати надолу и към задната част на фурната.



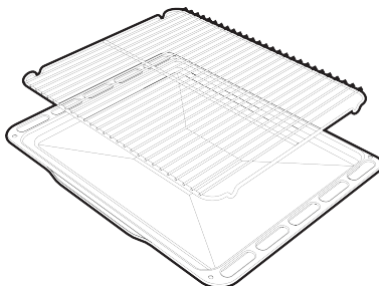
Внимателно вкарайте решетъчните скари и тавите във фурната до упор.



Почистете тавите, преди да ги използвате за първи път, за да отстраните всички остатъци от производствения процес.

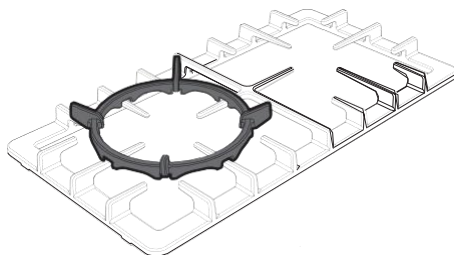
Решетка за тава

Решетката за тава се поставя вътре в тавата. По този начин мазнините могат да се събират отделно от готвената храна.



Пръстеновидни редуциращи адаптери


Пръстеновидните редуциращи адаптери трябва да бъдат поставени върху решетките на плота. Уверете се, че са поставени по правилен начин.






Употреба

3.4 Използване на плота

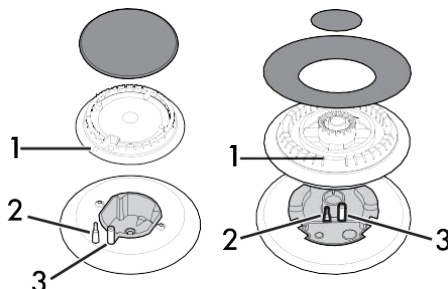
Всички устройства за контрол и наблюдение на уреда са разположени заедно на предния панел. Горелката, контролирана от всяко копче, се показва в непосредствена близост до копчето. Уредът е оборудван с електронно запалващо устройство. Просто натиснете копчето и го завъртете обратно на часовниковата стрелка до символа за максимален пламък, докато горелката се запали. Ако горелката не се запали през първите 15 секунди, завъртете копчето на  и изчакайте 60 секунди, преди да опитате отново. След запалването, задръжте копчето натиснато надолу за няколко секунди, за да позволите на термодвойката да се нагрее. При отпускане на копчето горелката може да изгасне: В този случай термодвойката не се е загревала в достатъчна степен. Изчакайте няколко минути и повторете операцията. Задръжте натиснато копчето за по-дълъг период от време.



В случай на случайно изключване, ще се задейства предпазно устройство, което ще прекъсне подаването на газ, дори ако газовият кран е отворен. Върнете копчето в позиция  и изчакайте поне 60 секунди преди да я запалите отново.

Правилно позициониране на коронките на разпределителя на пламъка и капачките на горелките

Преди да запалите горелките на плота, уверете се, че коронките на разпределителя на пламъка са правилно позиционирани в техните корпуси със съответните им капачки на горелките. Уверете се, че отворите 1 на коронките на разпределителя на пламъка са подравнени с термодвойките 2 и запалителните устройства 3.



Практически съвети за използване на плота

За по-добра ефективност на горелката и за свеждане до минимум на потреблението на газ, използвайте тигани с капаци и с подходящ размер за горелките, така че пламъците да не достигат до страничните части на тигана. След като съдържанието достигне до кипене, намалете пламъка в достатъчна степен, за да се уверите, че течността няма да изкипи.

Диаметри на съдовете за готвене:

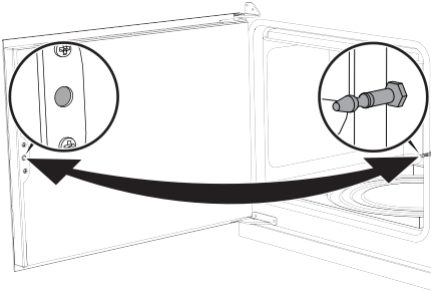
- Помощна: 12 - 14 cm.
- Полу-бърза: 16 - 24 cm.
- Бърза: 18 - 26 cm.
- Свръх-бърза: 18 - 28 cm.



3.5 Използване на фурните

Отваряне и затваряне на вратите на многофункционалните фурни

Многофункционалните фурни са оборудвани с летяща врата. За да отворите, дръпнете дръжката на вратата към вас. За да затворите, натиснете вратите, докато не чуете механично „щракване“.




Вратите не се задържат на място, когато са отворени и могат да са склонни да се затварят отново. По време на употреба внимавайте да не влизате в контакт с вътрешния стъклен панел, за да предотвратите изгаряния.





С течение на времето летящите врати могат да станат трудни за отваряне и затваряне. Смажете пантите.

Включване на многофункционалните фурни

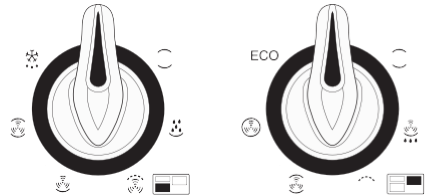


Уверете се, че часовникът на програматора показва символа за продължителността на готвене , в противен случай няма да можете да включите фурната.

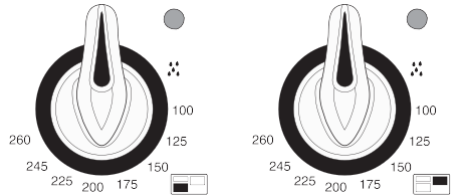
Натиснете бутоните  и  едновременно, за да нулирате часовника на програматора.

За да включите многофункционалната фурна:

1. Изберете функцията за готвене с помощта на копчето за избор на функция.



2. Изберете температурата с помощта на копчето за избор на температурата.





Употреба

Функции на многофункционалната фурна



Статично печене

Тъй като топлината идва едновременно отгоре и отдолу, тази система е особено подходяща за определени видове храни. Традиционното печене, известно също като статично печене, е подходящо за приготвяне едновременно само на едно ястие. Идеална за всички видове меса за печене, хляб и торти, и във всеки случай, особено подходяща за тлъсти меса като например гъше или патешко.



Долен нагревател

Топлината, идваща само отдолу, позволява изпичането на храни, които изискват по-висока температура в основата, която не оказва влияние на тяхното повърхностно запичане. Идеална за торти, пайове, тартове и пици.



Грил с вентилатор

Въздухът, идващ от вентилатора, омекотява силната топлинна вълна, генерирана от грила, като позволява печене на грил с идеална равномерност дори и на продукти с голяма дебелина. Идеална за големи късове месо (напр. свински бут).



Долен нагревател с вентилатор

Комбинацията на вентилатора само с долния нагревателен елемент, позволява печенето да бъде завършено по-бързо. Тази система се препоръчва за стерилизиране или за довършително изпичане на храни, които вече са добре опечени на повърхността, но не и във вътрешността, следователно изискващи малко повече топлина. Идеална за всякакви видове храни. При пиролитичните модели, специалните функции за размразяване и втасване на тесто са обединени в една и съща функция.



Грил

Топлината, идваща от грил нагревателя осигурява идеални резултати от печенето на грил преди всичко за тънки и средно дебели парчета месо и предоставя на храната равномерна изпечена коричка в края на печенето. Идеална за наденици, свински ребърца и бекон. Тази функция позволява равномерно печене на грил на големи количества храна, особено месо.



Традиционно печене с вентилатор
Работата на вентилатора, в съчетание с традиционното печене осигурява равномерно изпичане дори и при по-сложни рецепти. Идеална за бисквити и торти, дори когато се приготвят едновременно на няколко нива. (За печене на няколко нива се препоръчва използване на 1-ви и 4-ти водач).



Вентилатор с кръгъл нагревателен елемент
Комбинацията между вентилатора и кръглия нагревателен елемент (вграден в задната част на фурната), позволява изпичане на различни храни, на няколко нива, доколкото те се нуждаят от една и съща температура и тип на печене. Циркулацията на горещ въздух осигурява мигновено и равномерно разпределение на топлината. Например, ще бъде възможно едновременното готвене (на различни нива) на риба, зеленчуци и бисквити без смесване на миризми и вкусове.



Еко
Тази функция е особено подходяща за готвене на един водач с ниска консумация на енергия. Идеална е за приготвяне на месо, риба и зеленчуци. Не се препоръчва за заквасени с мая храни. За да се постигне максимална икономия на енергия и да се намали времето за приготвяне, препоръчително е храната да се поставя във фурната без предварително загряване.



Когато използвате функцията ЕКО, избягвайте да отваряте вратата по време на готвене.



Времето за готвене (и предварително загряване) е по-дълго при функцията ЕКО.



Самопочистване с пара
Тази функция улеснява самопочистването с помощта на парата, произведена от малки количества вода, налята върху съответния прорез, поставен върху



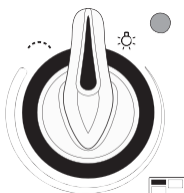
долната част.



Включване на помощната фурна

За да включите помощната фурна:

- Изберете температурата с помощта на копчето за грила с възможност за промяна на топлината: Температурата варира приблизително от минимум 50 °C до максимум 245 °C.



Функции на помощната фурна



Лампа

Включва светлината във вътрешността на фурната.



Грил

Топлината, идваща от грил нагревателя осигурява идеални резултати от печенето на грил преди всичко за тънки и средно дебели парчета месо и предоставя на храната равномерна изпечена коричка в края на печенето. Идеална за наденици, свински ребърца и бекон. Тази функция позволява равномерно печене на грил на големи количества храна, особено месо.

3.6 Съвети за готвене

Общи съвети

- Използвайте функцията с включен вентилатор за постигане на равномерно изпичане на няколко нива.
- Не е възможно да съкратите времената за печене чрез увеличаване на температурата (храната може да бъде препечена отвън и недопечена отвътре).


Съвети за приготвяне на месо

- Времената за приготвяне се различават според дебелината и качеството на храните и съгласно вкуса на потребителите.
- Използвайте термометър за месо при печене на месо, или просто натиснете с лъжица върху печеното парче месо. Ако то е твърдо, значи е готово; В противен случай трябва да се пече още няколко минути.

Съвети за печене с грил и грил с включен вентилатор

- Месото може да се пече на грил, дори когато се постави в студена фурна или в предварително загрята фурна, ако желаете да промените въздействието от печенето.
- С функцията вентилатор с грил, се препоръчва предварително загреване на фурната, преди печенето на грил.
- Препоръчва се поставяне на месото в центъра на решетъчната скара.



- С функцията Грил ви препоръчваме да завъртите копчето за температурата до максимална стойност в близост до символа  за оптимизиране на печенето.
- Храните трябва да се подпратят преди печене. Храните също трябва да бъдат покрити с олио или разтопено масло преди печене.
- Използвайте тавата на фурната на първия долен водач, за да събирате течности, произведени от печенето на грил.

Съвети за печене на десерти/тестени сладкиши и бисквити

- За предпочитане е да използвате тъмни на цвят метални форми: Те спомагат за по-доброто поемане на топлината.
- Температурата и продължителността на печене зависят от качеството и от консистенцията на тестото.
- За да проверите дали десерта е опечен добре: В края на печенето вкарайте една клечка за зъби в най-високата точка на десерта. Ако тестото не полепва по клечката за зъби, десерта е изпечен.
- Ако десерта се отпусне, когато го извадите от фурната, следващия път намалете зададената температура с около 10 °C, като изберете по-продължително време за печене, ако е необходимо.
- При приготвяне на десерти или зеленчуци върху стъклото може да се образува прекомерно количество кондензат. За да избегнете това, отваряйте вратата много внимателно няколко пъти, докато готвите.

Съвети за размразяване и втасване

- Поставете замразените храни без опаковката им в съд без капак, на първия водач на фурната.
- Избягвайте натрупването на хранителни продукти един върху друг.
- За да размразите месо, използвайте решетъчна скара, поставена на второто ниво и тава, поставена на първото ниво. По този начин, течността от размразяващата се храна изтича надалеч от храната.
- Най-деликатните части могат да бъдат покрити с алуминиево фолио.
- За успешно втасване, поставете съд с вода в долната част на фурната.

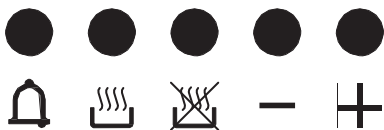
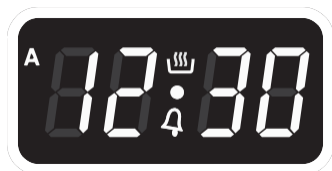
За да спестите енергия

- Спрете печенето няколко минути преди нормално използваното време. Печенето ще продължи през оставащите минути с топлината, която се е натрупала във вътрешността на фурната.
- Намалете до минимум отварянето на вратата, за да избегнете загубата на топлина.
- Поддържайте вътрешната част на уреда винаги чиста.



Употреба

3.7 Часовник на програматора



Часовникът на програматора контролира единствено и само дясната мултифункционална фурна и не контролира другите фурни.

Бутон за таймера за обратно отброяване

Бутон за продължителност на печене

Бутон за край на печенето

Бутон за намаляване

Бутон за увеличаване

Уверете се, че часовникът на програматора показва символа за продължителността на печене , в противен случай няма да можете да включите фурната.

Натиснете бутоните и едновременно, за да нулирате часовника на програматора.

Настройване на часа

Ако времето не е зададено, фурната няма да се включи.

При първото използване или след прекъсване на захранването


цифрите ще премигват на дисплея на уреда.



1. Натиснете едновременно бутоните и . Точката между часовете и минутите премигва.
2. Времето може да бъде зададено с помощта на или . Задръжте натиснат бутона, за да увеличите или намалите бързо.
3. Натиснете бутона или изчакайте 5 секунди. Точката между часовете и минутите спира да премигва.
4. Символът на дисплея показва, че уредът е готов за започване на печенето.





Печене с фиксирано време

Печене с фиксирано време представлява функция, която позволява дадена операция по печене да започне и след това да приключи след определен период от време, зададен от потребителя.

1. След като изберете дадена функция по печене и температура на приготвяне, натиснете бутона  На

дисплея ще се покажат цифрите  и символа , показан между часовете и минутите.

2. Използвайте бутоните  или , за да зададете необходимите минути.


3. Изчакайте прибрл. 5 секунди без да натискате който и да е бутон, за да се активира функцията. Текущото време и символите



 и  ще се появят на дисплея.




4. В края на приготвянето нагревателните елементи ще бъдат деактивирани. На дисплея символа  се изключва, символа  премигва и зумера издава звук.

5. За да изключите зумера, просто натиснете произволен бутон на часовника на програматора.

6. Натиснете бутоните  и  едновременно, за да нулирате часовника на програматора.

 Не е възможно да се зададе време за печене повече от 10 часа.


 След настройката, за да се покаже оставащото време за приготвяне,  натиснете бутона.

 За да нулирате зададената програма, натиснете бутоните  и  едновременно и изключете фурната ръчно.

Програмирано печене









Програмираното печене представлява функция, която позволява дадена операция по печене да се стартира в зададен час и след това да завърши след определен период от време, зададен от потребителя.

1. Задайте времето за печене, както е описано в предишната точка “Фиксирано печене”.


2. Натиснете бутона . Сумата от текущото време плюс предварително зададената продължителност на печене ще се появи на дисплея.




Употреба

- Използвайте бутоните  или  за да зададете необходимите минути.
- Изчакайте припл. 5 секунди без да натискате който и да е бутон, за да се активира функцията. Текущото време и символите  и  ще се появят на дисплея.
- В края на приготвянето нагревателните елементи ще бъдат деактивирани. На дисплея символа  се изключва, символа  премигва и зумера издава звук.
- За да изключите зумера, просто натиснете произволен бутон на часовника на програматора.
- Натиснете бутоните  и  едновременно, за да нулирате часовника на програматора.



След настройката, за да се покаже оставащото време за приготвяне, натиснете бутона .









За да се покаже края на времето за печене, натиснете бутона .

Таймер за обратно отброяване



Таймерът за обратно отброяване не спира операцията по печене, а по-скоро информира потребителя, когато зададеното време е изтекло.


Таймерът за обратно отброяване може да се активира по всяко време.

- Натиснете бутона . На дисплея се показват цифрите  и  светлинния индикатор  премигва между часовете и минутите.
- Използвайте бутоните  или  за да зададете необходимите минути.
- Изчакайте припл. 5 секунди без да натискате който и да е бутон, за да приключите настройването на таймера за обратно отброяване. Текущото време и символите  и  се появяват на дисплея.




Не е възможно да се зададе време за печене повече от 24




След като е програмиран таймера за обратно преброяване, дисплеят ще се върне към визуализиране на текущото време. Натиснете бутона , за да се покаже оставащото време.



Регулиране на силата на звука на зумера

Силата на звука на зумера може да бъде зададена на 3 различни нива. Когато зумера работи, натиснете бутон , за да промените настройката

Изтриване на зададените данни

Натиснете бутоните  и  едновременно, за да нулирате зададените програми.

След това изключете фурната ръчно, ако приготвянето е в ход.

Таблица с информация за готвене на помощната фурна

Храна	Тегло (kg)	Функция	Ниво	Температура (°C)	Време (минути)	
Наденици	1,5	Грил	2	МАКС.	13 - 15	
					1-ва	2-ра
Свински	1,5	Грил	2	МАКС.	15	5
Свински ребра	1,5	Грил	2	МАКС.	10	10
Бекон	0,7	Грил	2	МАКС.	7	8
Свинско филе	1,5	Грил	2	МАКС.	10	5
Телешко филе	1	Грил	2	МАКС.	10	7

Времето, посочено в таблицата, не включва времето за предварително загряване и е предоставено единствено за упътване.



Употреба

Таблица с информация за готвене на многофункционална фурна

Храна	Тегло (kg)	Функция	Ниво	Температура (°C)	Време (минути)	
Лазаня	3 - 4	Статично печене	1	220 - 230	45 - 50	
Запечена паста	3 - 4	Статично печене	1	220 - 230	45 - 50	
Печено телешко месо	2	Турбо/Кръгъл	2	180 - 190	90 - 100	
Свинско филе	2	Турбо/Кръгъл	2	180 - 190	70 - 80	
Наденици	1,5	Грил с вентилатор	4	260	15	
Печено говеждо месо	1	Турбо/Кръгъл	2	200	40 - 45	
Печен заек	1,5	Кръгъл	2	180 - 190	70 - 80	
Пуешки гърди	3	Турбо/Кръгъл	2	180 - 190	110 - 120	
Печен свински врат	2 - 3	Турбо/Кръгъл	2	180 - 190	170 - 180	
Печено пиле	1,2	Турбо/Кръгъл	2	180 - 190	65 - 70	
					1-ва повърхност	2-ра повърхност
Свински пържоли	1,5	Грил с вентилатор	4	260	15	5
Свински ребра	1,5	Грил с вентилатор	4	260	10	10
Бекон	0,7	Грил	5	260	7	8
Свинско филе	1,5	Грил с вентилатор	4	260	10	5
Телешко филе	1	Грил	5	260	10	7
Балканска пъстърва	1,2	Турбо/Кръгъл	2	150 - 160	35 - 40	
Деликатна риба	1,5	Турбо/Кръгъл	2	160	60 - 65	
Писия (речна писия)	1,5	Турбо/Кръгъл	2	160	45 - 50	
Пица	1	Турбо/Кръгъл	2	260	8 - 9	
Хляб	1	Кръгъл	2	190 - 200	25 - 30	
Фокача	1	Турбо/Кръгъл	2	180 - 190	20 - 25	
Кекс във форма за печене	1	Кръгъл	2	160	55 - 60	
Тарт с конфитюр	1	Кръгъл	2	160	35 - 40	
Кекс със сирене рикота	1	Кръгъл	2	160 - 170	55 - 60	
Тартове с конфитюр	1	Турбо/Кръгъл	2	160	20 - 25	
Шифон кейк	1,2	Кръгъл	2	160	55 - 60	
Профитероли	1,2	Турбо/Кръгъл	2	180	80 - 90	
Пандишпан	1	Кръгъл	2	150 - 160	55 - 60	
Оризов пудинг	1	Турбо/Кръгъл	2	160	55 - 60	
Бриоши	0,6	Кръгъл	2	160	30 - 35	

Времето, посочено в таблицата, не включва времето за предварително загряване и е предоставено единствено за упътване.

4 Почистване и поддръжка

Инструкции



Неправилна употреба
Риск от повреда на повърхностите

- Не използвайте струя от пара за почистване на уреда.
- Не използвайте почистващи продукти, съдържащи хлор, амоняк или избелващо средство върху стоманени части или части с метални покрития върху повърхността (например анодиране, никелиране или хромиране).
- Не използвайте абразивни или корозивни детергенти върху стъклени части (например прахообразни продукти, препарати за отстраняване на петна и метални гъби).
- Не използвайте груби или абразивни почистващи материали
- Не измивайте отстранимите компоненти, като например решетките на плота, коронките на разпределителя на пламъка и капачките на горелките в съдомиялна машина.



Препоръчваме използването на почистващи продукти, разпространявани от производителя.

Почистване на повърхностите

За да запазите повърхностите на фурната в добро състояние, те трябва да се почистват редовно след употреба. Първо ги оставете да се охладят.

Обичайно ежедневно почистване

Винаги използвайте само конкретни продукти, които не съдържат абразивни материали или киселини на основата на хлор.

Излейте продукта върху влажна кърпа и избършете повърхността, изплакнете внимателно и подсушете с мека кърпа или кърпа от микрофибър.

Хранителни петна или остатъци

Не използвайте метални гъби или остри скрепери, тъй като те ще повредят повърхностите. Използвайте нормални, неабразивни продукти и дървен или пластмасов инструмент, ако е необходимо. Изплакнете внимателно и изсушете с мека кърпа или кърпа от микрофибър.

Не позволявайте остатъци от захарни храни (като например конфитюри) да стоят във вътрешността на фурната. Ако ги оставите да стоят твърде дълго, те могат да повредят емайлирана облицовка на фурната.



След почистването, изсушете уреда внимателно, за да предотвратите попадане на вода или капки миещ препарат, които да попречат на работата му или да създадат неприятни петна.



Почистване и поддръжка

4.1 Почистване на плота

Почистване на решетките на плота

Извадете решетките и ги почистете в хладка вода и неабразивен почистващ препарат. Уверете се, че сте отстранили всички наслоявания. Изсушете ги добре и ги върнете в плота.

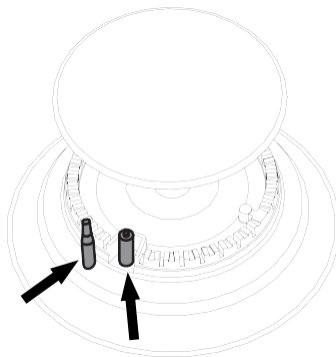
Непрекъснатият контакт между решетките и пламъка може да причини промени в емайла с течение на времето в онези части, изложени на топлина. Това е напълно естествен феномен, който няма въздействие върху функционирането на този компонент.

Коронки на разпределителя на пламъка и капачки на горелките

За по-лесно почистване, коронките на разпределителя на пламъка и капачките на горелките могат да бъдат отстранени. Измийте ги с гореща вода и неабразивен почистващ препарат. Внимателно отстранете всяко наслояване, след което изчакайте, докато те са напълно сухи. Монтирайте отново коронките на разпределителя на пламъка, като се уверите, че са поставени правилно в техните корпуси със съответните им капачки на горелките.

Запалителни устройства и термодвойки

За правилна работа запалителните устройства и термодвойките трябва винаги да са идеално чисти. Проверявайте ги често и ги почиствайте с влажна кърпа, ако е необходимо. Отстранете всякакви сухи остатъци с дървена клечка за зъби или игла.



Копчета



Не използвайте агресивни продукти, съдържащи алкохол или продукти за почистване на стомана и стъкло, когато почиствате копчетата, тъй като тези продукти могат да причинят трайни щети.

Копчетата трябва да се почистват с мека кърпа, напоена с топла вода, след което се изсушават внимателно. Те могат да бъдат отстранени чрез изтегляне от корпуса им.

4.2 Почистване на вратите

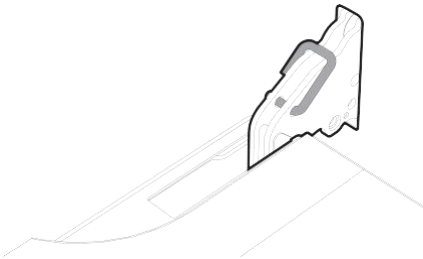
Стъклото на вратата винаги трябва да се поддържа напълно чисто. Използвайте абсорбираща кухненска хартия. В случай на упорита мръсотия, измийте с влажна гъба и обикновен почистващ препарат.

Отстраняване на вратата (само за помощната фурна)

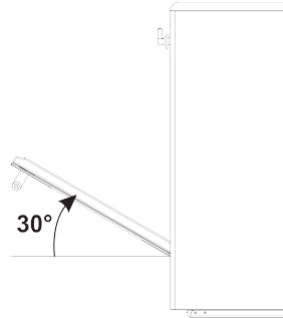
За по-лесно почистване се препоръчва да се отстрани вратата и да се постави върху кухненска кърпа.

За да отстраните вратата, направете следното:

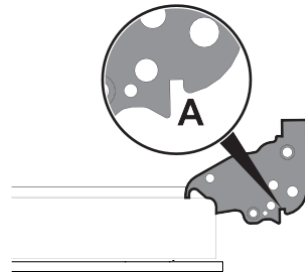
1. Отворете напълно вратата и поставете два щифта в отворите на пантите, показани на фигурата.



2. Хванете вратата от двете страни с двете си ръце, повдигнете я под ъгъл около 30° и я извадете.



3. За да сглобите отново вратата, поставете пантите в съответните гнезда във фурната, като се уверите, че профилите А са влезли изцяло в гнездата. Спуснете вратата и след като я поставите на място, отстранете щифтовете от отворите в пантите.





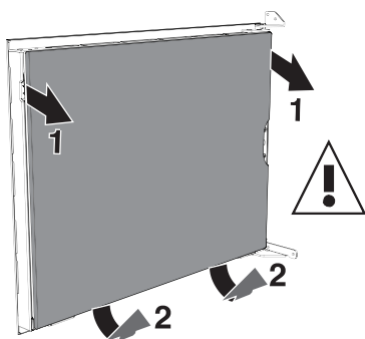
Почистване и поддръжка

Отстраняване на вътрешните стъклени панели

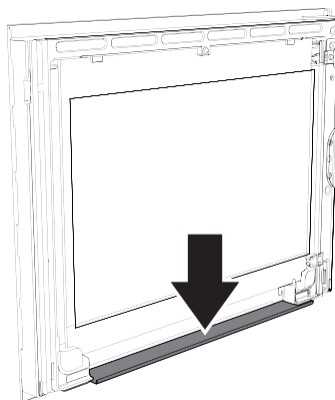
За по-лесно почистване вътрешните стъклени панели могат да бъдат отстранени.

Врати на многофункционалната фурна

1. Отстранете вътрешния стъклен панел, като издърпате задната част леко, следвайки движението, посочено от стрелките (1).
2. След това издърпайте долната част нагоре (2). По този начин четирите щифта, прикрепени към стъклото, се отделят от гнездата им във вратата на фурната.

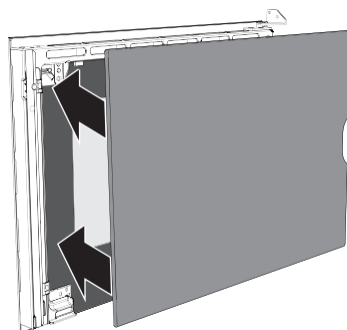


3. След отстраняване на вътрешното стъкло е възможно да се достигне до лентата за улавяне на капки.



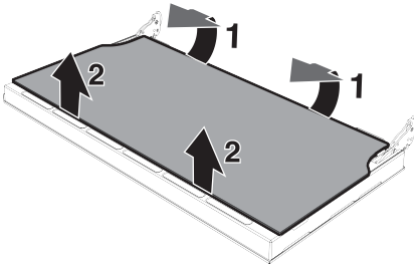
Използвайте кухненска хартия за почистване. В случай на упорита мръсотия, измийте с влажна гъба и обикновен почистващ препарат.

4. Позиционирайте отново вътрешния стъклен панел. Внимателно центрирайте и поставете 4-те щифта в гнездата им във вратата на фурната, като прилагате лек натиск.

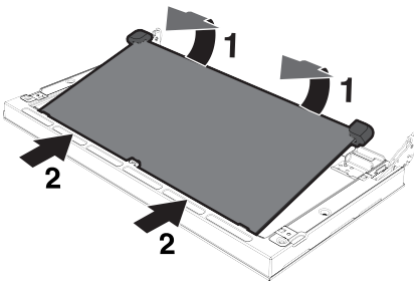


Врата на помощната фурна

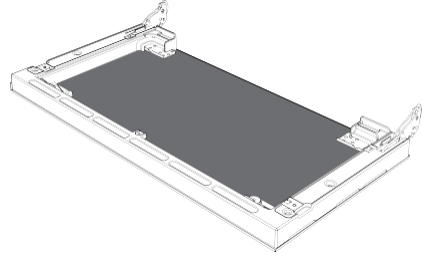
1. Отстранете вътрешния стъклен панел, като издърпате задната част леко нагоре, следвайки движението, посочено от стрелките (1).
2. След това издърпайте предната част нагоре (2). По този начин четирите щифта, прикрепени към стъклото, се отделят от гнездата им във вратата на фурната.



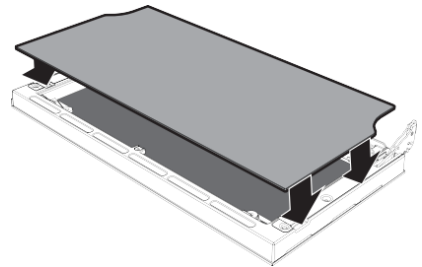
3. Отстранете междинния стъклен панел, като го повдигнете нагоре.



4. Почистете външния стъклен панел и панелите, които са предварително свалени. Използвайте абсорбираща кухненска хартия. В случай на упорита мръсотия, измийте с влажна гъба и неутрален почистващ препарат.



5. Поставете отново панелите в обратния ред на отстраняване.
6. Позиционирайте отново вътрешния стъклен панел. Внимателно центрирайте и поставете 4-те щифта в гнездата им във вратата на фурната, като прилагате лек натиск.





4.3 Почистване на вътрешността на фурната

За да поддържате фурната във възможно най-добро състояние, я почиствайте редовно, след като я оставите да изстине. Избягвайте да оставяте остатъци от храна да изсъхнат във вътрешността на фурната, тъй като това може да повреди емайла.

Извадете всички отстраняеми части преди почистване.

За по-лесно почистване се препоръчва да отстраните:

- Вратата (само за помощната фурна);
- Поддържащите рамки за решетъчни скари/тави
- Подвижни водачи, когато са поставени;
- Уплътнението

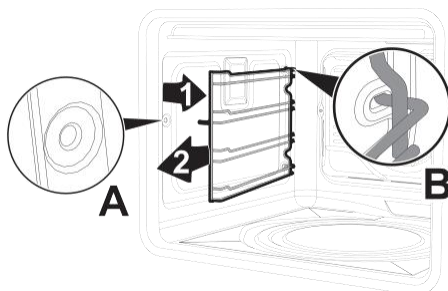
Отстраняване на опорните рамки за решетъчни рафтове/тави

Премахването на опорните рамки позволява по-лесно почистване на страничните части. Тази операция трябва да се извършва всеки път, когато се използва автоматичният цикъл на почистване (само при някои модели).

За да премахнете опорните рамки:

Издърпайте рамката към вътрешността на фурната, за да я откачите от нейния прорез А, след това я извадете от гнездата В в задната част.

Когато приключите с почистването, повторете горепосочените процедури, за да поставите обратно направляващите рамки.



В случай, че използвате специфични почистващи продукти, препоръчваме ви да пуснете фурната на максимална температура в продължение на 15-20 минути, за да отстраните всякакви остатъци.

Почистване на горната секция

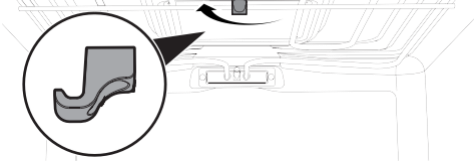


Висока температура във фурната по време на работа
Опасност от изгаряния

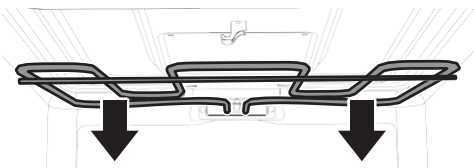
- Следните операции трябва да се извършват само при напълно студена и изключена фурна.

Уредът е снабден с наклонящ се нагревателен елемент, който улеснява почистването на горната част на фурната.

1. Освободете горния нагревателен елемент, като го повдигнете леко и завъртите застопоряващия му палец на 90 градуса.



2. Внимателно спуснете нагревателния елемент, докато спре.



Неправилна употреба
Риск от повреди на уреда

- Не огъвайте прекомерно елемента по време на почистването.

3. Когато приключите с почистването, поставете нагревателния елемент обратно на мястото му и завъртете застопоряващия палец, за да го блокирате на място.

4.4 Самопочистване с пара (само за многофункционалната фурна)



Самопочистване с пара е асистирана процедура за почистване, която улеснява отстраняването на замърсявания. Благодарение на този процес, е възможно много лесно да се почиства вътрешната част на фурната. Остатъците от замърсявания се омекотяват от топлината и водните пари за по-лесно отстраняване след това.



Неправилна употреба
Риск от повреда на повърхностите

- Отстранете от вътрешната част на фурната всякакви големи количества остатъци от храна или големи разливания от предишни операции по печене.
- Извършвайте подпомогнати операции по почистване на фурната само когато фурната е студена.

Предварителни операции

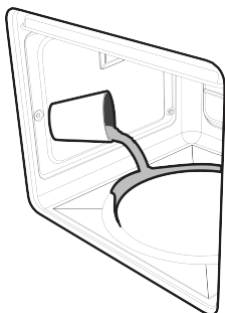
Преди да започнете цикъла на самопочистване с пара:

- Отстранете изцяло всички принадлежности от вътрешността на фурната.

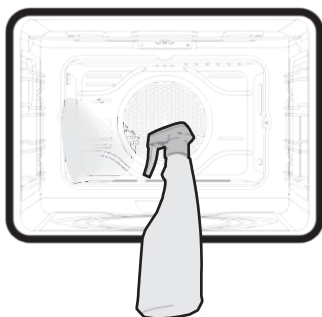


Почистване и поддръжка

- Изсипете около 40 ml вода в дъното на фурната. Уверете се, че тя не прелива от гнездото.






- С пулверизатор, със смес от вода и почистващ препарат, напръскайте стените, във вътрешната част на фурната. Насочете струята към страничните стени, нагоре, надолу и към дефлектора.



- Затворете вратата.

Препоръчва се да извършите максимум 20 впръсквания .

Задаване на парно самопочистване

- Завъртете копчето за избор на функцията до символа  /  и копчето за избор на температурата до символа .
- Задайте време за приготвяне от 18 минути, като използвате часовника на програматора.
- В края на времето за приготвяне таймерът ще изключи нагревателните елементи във вътрешността на фурната и зумерът ще издаде звуков сигнал.

Край на цикъла на парно самопочистване

- Отворете вратата и избършете по-малко упоритите замърсявания с микрофибърна кърпа.
- Използвайте гъба против надраскване с месингови нишки при по-устойчиви наслоявания.
- В случай на остатъци от мазнини използвайте специфични продукти за почистване на фурни.
- Отстранете всяко количество останала вода от фурната.

За подобрена хигиена и да избегнете поемането на всякакви неприятни миризми от храната, се препоръчва да изсушавате фурната с помощта на вентилаторна функция при 160 °C в продължение на приблизително 10 минути.

Препоръчва се да носите гумени ръкавици при тези операции.



За по-лесно ръчно почистване на части, които са трудно достъпни, препоръчваме да отстраните вратата.

4.5 Извънредна поддръжка

Подмяна на вътрешната крушка



Части под напрежение
Опасност от токов удар

- Изключете щепселът на уреда от електрическия контакт.

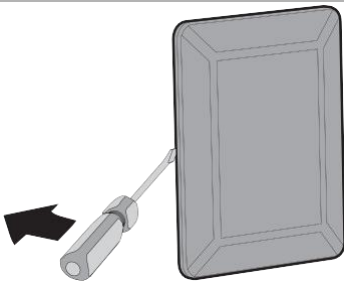


Фурната е снабдена с 40W крушка.

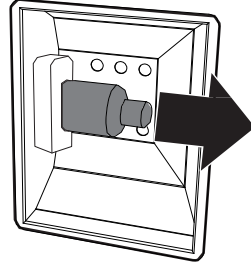
1. Отстранете изцяло всички принадлежности от вътрешността на фурната.
2. Отстранете опорните рамки за решетъчни рафтове/тави.
3. Свалете капачето на крушката с помощта на инструмент (например отвертка).



Внимавайте да не надраскате емайла на стената във вътрешността на фурната.

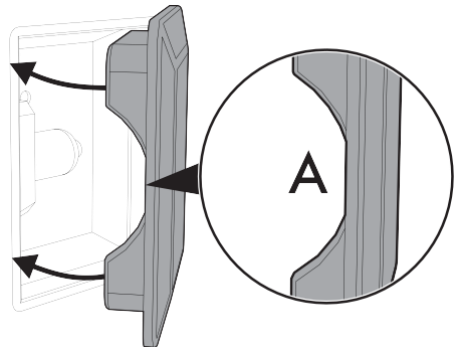


4. Плъзнете в посока навън и отстранете лампата.



Не докосвайте халогенната крушка директно с пръсти, използвайте изолационен материал.

5. Поставете новата крушка.
6. Поставете отново капача. Уверете се, че формованата част на стъклото (А) е обърната към вратата.



7. Натиснете капача напълно надолу, така че да се закрепил перфектно към носача на крушката.

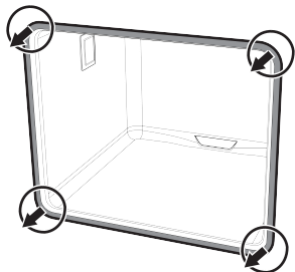


Почистване и поддръжка

Монтиране и премахване на уплътнението

За да премахнете уплътнението:

- Откачете скобите в четирите ъгъла, след което издърпайте уплътнението на фурната в посока навън.



За да поставите отново уплътнението:

- Закачете скобите в четирите ъгъла върху уплътнението на фурната.

Съвети за поддръжка на уплътнението на фурната

Уплътнението трябва да е меко и еластично.

- За да поддържате уплътнението на фурната чисто, използвайте неабразивна гъба и хладка вода, за да го измиете.

Как да постъпите, ако

Уредът не работи:

- Прекъсвачът е дефектен: проверете таблото със стопяемите предпазители, за да видите дали прекъсвачът е в работно състояние.
- Прекъсване на електрозахранването: проверете дали светлинните индикатори на уреда са в работно състояние.

Газовата горелка не се запалва:

- Прекъсване на електрозахранването или влага в запалителните устройства: запалете газовата горелка със запалка или кибрит.

Фурната не се загрева:

- Дефектен предпазител: проверете и сменете прекъсвача, ако е необходимо.
- Копчето за избор на функция не е настроено: настройте копчето за избор на функция.

Цялата храна, приготвена във вътрешността на фурната, изгаря в рамките на кратък период от време:

- Дефектен термостат: свържете се с оторизиран сервизен център

По стъклото на вратата се образува конденз, когато фурната е гореща:

- Напълно нормално поведение, причинено от разликата в температурата, което няма въздействие върху производителността на фурната.

Дисплеят е напълно изключен:

- Проверете мрежовото захранване.
- Проверете дали връзката за захранване на някой прекъсвач/превключвател, разположен преди уреда е в положение "ON" (ВКЛ.).



Ако проблемът не е разрешен или в случай на друг вид неизправност, свържете се с вашия местен център за техническа поддръжка.



5 Монтаж

5.1 Връзка за газ



Изтичане на газ
Опасност от експлозия

- След извършване на всяка операция, проверете дали въртящият момент на затягане на газовите връзки е между 10 Nm и 15 Nm.
- Ако е необходимо, използвайте регулатор на налягането, който отговаря на действащите разпоредби.
- В края на монтажа проверете за всякакви течове със сапунен разтвор, никога с пламък.
- Монтажът с помощта на маркуч трябва да се извърши така, че дължината на маркуча да не надвишава 2 метра, когато е напълно разгънат за стоманени маркучи и 1,5 метра за гумени маркучи.
- Маркучите не трябва да влизат в контакт с движещи се части и не трябва да бъдат смачквани по никакъв начин.

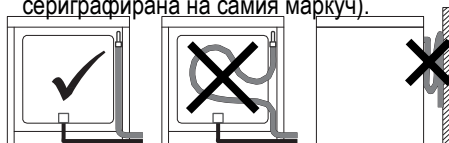
Обща информация

Свързването към газоразпределителната мрежа може да се извърши с помощта на стоманен маркуч с непрекъсната стена в съответствие с указанията, установени от действащите стандарти. Уредът е предварително настроен за природен газ G20 (2H) при налягане от 20 mbar. За захранването му с други видове газ вж. глава "5.2 Адаптиране към различни видове газ". Входният отвор на газовата връзка е с резба 1/2" за външен газ (ISO 228-1).

Свързване с гумен маркуч

Проверете дали са изпълнени всички от следните условия:

- Маркучът е прикрепен към фитинга за маркуча с предпазни скоби.
- Някоя част на маркуча не е в контакт с горещи стени (макс. 50 °C).
- Маркучът не е под действието на теглителна или опъваща сила и няма пречупвания или огъвания.
- Маркучът не е в контакт с остри предмети или остри ъгли.
- Ако маркучът не е напълно херметичен и изпуска газ, не се опитвайте да го поправите; сменете го с нов маркуч.
- проверете дали срокът на годност на маркуча не е изтекъл (датата е сериграфирана на самия маркуч).

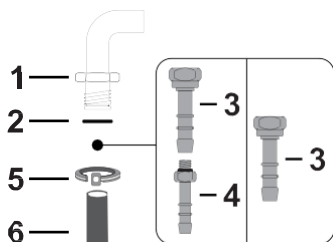


Направете връзката към газоразпределителната мрежа с помощта на гумен маркуч, чиито спецификации съответстват на настоящите стандарти (проверете дали референтния стандарт е щампован върху маркуча).



Монтаж

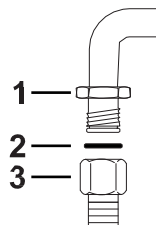
Внимателно завийте фитинга за маркуча 3 към газовия конектор на уреда 1 ($\frac{1}{2}$ " резба ISO 228-1), като поставите уплътнението 2 между тях. Фитингът за маркуча 4 също може да бъде завинтен към фитинга за маркуча 3, в зависимост от диаметъра на използвания газов маркуч. След затягане на фитинга(ите) за маркуча, натиснете маркуча за газ 6 върху фитинга за маркуча и го закрепете със скобата 5, която съответства на действащия стандарт.



Свързване със стоманен маркуч

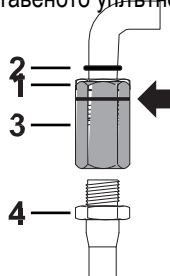
Направете връзката към газоразпределителната мрежа с помощта на стоманен маркуч с непрекъсната стена, чиито спецификации съответстват на действащите разпоредби.

Внимателно завийте конектора 3 към газовия конектор 1 на уреда, като поставите уплътнението 2 между тях.



Връзка със стоманен маркуч с байонетно съединение

Извършете свързването към газоразпределителната мрежа с помощта на стоманен маркуч с байонетно съединение, съвместимо с изискванията на B.S. 669. Нанесете изолационен материал върху резбата на фитинга за маркуча за газ 4 и след това затегнете адаптера 3. Завийте сглобените части към подвижния конектор 1 на уреда, като поставите доставеното уплътнение 2 между тях.



Свързването с помощта на гумен маркуч, отговарящ на изискванията на действащите стандарти е разрешено само ако маркучът може да бъде проверен по цялата му дължина.



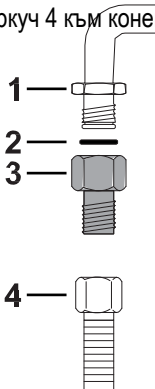
Вътрешният диаметър на маркуча трябва да бъде 8 mm за втечен газ пропан-бутан и 13 mm за природен газ и газ за битови цели.



Връзка със стоманен маркуч с конусно съединение

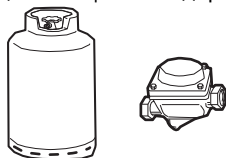
Направете връзката към газоразпределителната мрежа с помощта на стоманен маркуч с непрекъсната стена, чиито спецификации съответстват на действащите разпоредби.

Внимателно завийте фитинга за маркуча 3 към газовия конектор на уреда 1 ($\frac{1}{2}$ " резба ISO 228-1), като поставите доставеното уплътнение 2 между тях. Нанесете изолационен материал върху резбата на конектора 3, след което затегнете стоманения маркуч 4 към конектора 3.



Свързване към втечен газ пропан-бутан

Използвайте регулатор на налягането и осъществете връзката на газовия цилиндър, следвайки указанията, посочени в действащите стандарти.



Подаващото налягане трябва да съответства на стойностите, посочени в таблицата във "Видове газ и държави".

Вентилация на помещението

Уредът трябва да се монтира в помещението, които имат постоянно подаване на въздух в съответствие с действащите стандарти. Помещението, в което е монтиран уред, трябва да има достатъчно въздушен поток, необходим за редовното изгаряне на газ и необходимата промяна на въздуха в самото помещение. Вентилационните отвори, защитени от решетки, трябва да са с правилния размер, за да се съобразят с действащите разпоредби и да са разположени така, че нито една част от тях да не е запушена, дори частично.

Помещението трябва да бъде адекватно вентилирано, за да се елиминира топлината и влажността, получени от печенето: По-специално, след продължителна употреба, се препоръчва да отворите прозорец или да увеличите скоростта на всеки вентилатор.

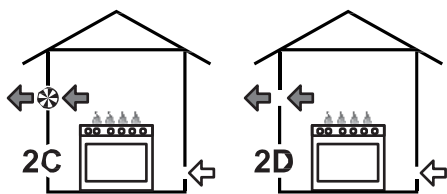
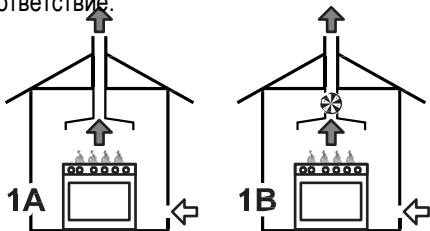
Отвеждане на продуктите на горенето

Продуктите от горенето могат да бъдат отведени с помощта на абсорбатори, свързани към комин с естествена тяга, чиято ефективност е сигурна или чрез принудително отвеждане. Една ефективна система за отвеждане изисква прецизно планиране от квалифициран специалист в тази област и трябва да съответства на позициите и разстоянията, посочени от приложимите стандарти.



Монтаж

Когато работата е завършена, монтажникът трябва да издаде сертификат за съответствие.



1 Отвеждане с помощта на аспиратор

2 Отвеждане без аспиратор

A Единичен комин с естествена тяга

B Единичен комин с вентилатор за отвеждане на дима

C Директно навън с вентилатор, монтиран на стена или прозорец, за отвеждане на дима

D Директно навън през стена

↖ Въздух

↖ Продукти на горене

⊗ Вентилатор за отвеждане на дима

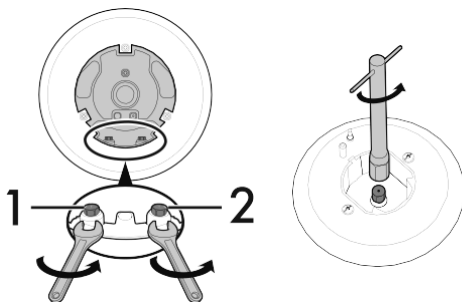
5.2 Адаптиране към различни видове газ

Уредът е предварително настроен за природен газ G20 при налягане от 20 mbar.

В случай на работа с други видове газ, дюзите на горелките трябва да се сменят и минималният пламък да се регулира на газовите корнове.

Смяна на дюзите

1. Отстранете решетките, капачките на горелките и коронките на разпределителя на пламъка за достъп до капачките на горелките.
2. Подменете дюзите с помощта на гаечен ключ 7 mm в зависимост от използвания газ (вижте "Таблицы със спецификации на горелките и дюзите").



1. Вътрешна дюза

2. Външна дюза

3. Сменете горелките в съответните им корпуси.



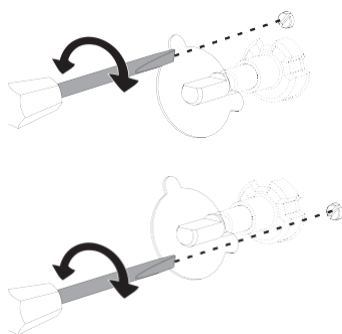
Регулиране на минималната настройка за природен газ или газ за битови нужди

Запалете горелката и я завъртете в минимално положение. Изтеглете копчето за газовия кран и завъртете регулиращия винт до оста на крана

(в зависимост от модела), докато се достигне правилния минимален пламък.

Поставете отново копчето и проверете дали пламъкът на горелката е стабилен.

Завъртете копчето бързо от максималната до минималната настройка: Пламъкът не трябва да излиза навън. Повторете операцията на всички газови кранове.



Регулиране на минималната настройка за втечен газ пропан-бутан

Затегнете докрай винта, разположен от страни на оста на крана по посока на часовниковата стрелка.



След регулирането за газ,

различен от първоначално зададения в завода, заменете етикета за настройка на газа на уреда с този, който съответства на новия газ. Етикетът се поставя във вътрешността на опаковката на дюзата (когато е налична).

Смазване на газовите кранове

С течение на времето газовите кранове могат да се окажат трудни за завъртане и да се блокират. Почистете ги вътрешно и сменете смазочната грес.



Смазването на газовите кранове трябва да се извършва от специализиран техник.



Монтаж

Видове газ и държави

Видове газ		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Природен газ G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Природен газ G20														
G20	25 mbar													•
3 Природен газ G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Природен газ G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Природен газ G25														
G25	20 mbar				•									
6 Природен газ G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 LPG G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 LPG G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
9 LPG G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Газ за битови нужди G110														
G110	8 mbar	•								•		•		



Възможно е да се идентифицират наличните типове газ въз основа на страната, в която ще се инсталира уреда. Обърнете се към номера на позицията, за да идентифицирате правилните стойности в "Таблиците с характеристиките на горелките и дюзите".



Таблицы с характеристиките на горелките и дюзите

1 Природен газ G20	AUX	SR	R	UR2
Номинална отоплителна мощност (kW)	1,0	1,8	2,9	4,2
Диаметър на дюзата (1/100 mm)	72	94	115	75 + 135
Камера за предварително горене (отпечатана на дюзата)	(X)	(Y)	(Y)	(H1) + (H3)
Намален дебит (W)	400	500	800	1900
2 Природен газ G20	AUX	SR	R	UR2
Номинална отоплителна мощност (kW)	1,1	1,8	2,9	4,2
Диаметър на дюзата (1/100 mm)	72	94	115	75 + 125
Камера за предварително горене (отпечатана на дюзата)	(X)	(Z)	(H8)	(H1) + (H3)
Намален дебит (W)	400	500	800	1900
3 Природен газ G25	AUX	SR	R	UR2
Номинална отоплителна мощност (kW)	1,0	1,8	3,0	4,2
Диаметър на дюзата (1/100 mm)	72	94	115	75 + 135
Камера за предварително горене (отпечатана на дюзата)	(X)	(Y)	(Y)	(H1) + (H3)
Намален дебит (W)	400	500	800	1900
4 Природен газ G25.1	AUX	SR	R	UR2
Номинална отоплителна мощност (kW)	1,1	1,8	3,0	4,2
Диаметър на дюзата (1/100 mm)	77	100	134	75 + 138
Камера за предварително горене (отпечатана на дюзата)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Намален дебит (W)	400	500	800	1900
5 Природен газ G25	AUX	SR	R	UR2
Номинална отоплителна мощност (kW)	1,0	1,8	2,9	4,2
Диаметър на дюзата (1/100 mm)	77	100	134	80 + 145
Камера за предварително горене (отпечатана на дюзата)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y) + (H3)
Намален дебит (W)	400	500	800	1900
6 Природен газ G2.350	AUX	SR	R	UR2
Номинална отоплителна мощност (kW)	1,0	1,8	2,9	4,1
Диаметър на дюзата (1/100 mm)	94	120	165	100 + 190
Камера за предварително горене (отпечатана на дюзата)	(Y)	(Y)	(F3)	(0) + (H3)
Намален дебит (W)	400	500	800	1900



Монтаж

7 LPG G30/31	AUX	SR	R	UR2
Номинална отоплителна мощност (kW)	1,0	1,8	2,9	4,2
Диаметър на дюзата (1/100 mm)	50	65	85	46 + 91
Камера за предварително горене (отпечатана на дюзата)	-	-	-	-
Намален дебит (W)	400	500	800	1900
Намален дебит G30 (g/h)	73	131	211	305
Намален дебит G31 (g/h)	71	129	207	300
8 LPG G30/31	AUX	SR	R	UR2
Номинална отоплителна мощност (kW)	1,1	1,8	2,9	4,2
Диаметър на дюзата (1/100 mm)	50	62	81	46 + 85
Камера за предварително горене (отпечатана на дюзата)	-	-	-	-
Намален дебит (W)	450	550	800	1900
Намален дебит G30 (g/h)	80	131	211	305
Намален дебит G31 (g/h)	79	129	207	300
9 LPG G30/31	AUX	SR	R	UR2
Номинална отоплителна мощност (kW)	1,0	1,8	2,9	4,2
Диаметър на дюзата (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Камера за предварително горене (отпечатана на дюзата)	(H2)	(M)	(Y)	(H2) + (S1)
Намален дебит (W)	400	500	850	1900
Намален дебит G30 (g/h)	73	131	211	305
Намален дебит G31 (g/h)	71	129	207	300
10 Газ за битови нужди G110	AUX	SR	R	UR2
Номинална отоплителна мощност (kW)	1,0	1,8	2,8	3,8
Диаметър на дюзата (1/100 mm)	145	185	260	140 + 320
Камера за предварително горене (отпечатана на дюзата)	(/8)	(/2)	(/3)	-
Намален дебит (W)	400	500	800	1400

Дюзите, които не са доставени, са налични в оторизирани сервизни центрове.



5.3 Позициониране



Тежък уред
Опасност от премазване

- Поставете уреда в отвора на шкафа с помощта на втори човек.



Натиск върху отворената врата
Риск от повреди на уреда

- Никога не използвайте вратата на фурната като лост, за да поставите уреда на място, когато го монтирате.
- Избягвайте да упражнявате прекалено голям натиск върху вратата на фурната, когато е отворена.



Отделяне на топлина по време на работа на уреда
Риск от пожар

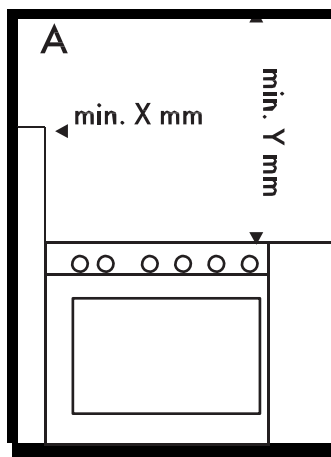
- Облицовките с фурнир, лепилата или пластмасовите покрития върху мебели в непосредствена близост трябва да бъдат устойчиви на температура (не по-малко от 90 °C).

Този уред може да се монтира в близост до стени, едната от които трябва да е по-висока от работния плот, на разстояние най-малко X mm от страничната част на уреда, както е показано на фигурите "А" и "С" по отношение на класовете за монтаж.

Всички кухненски шкафове, разположени над работния плот на уреда, трябва да са на минимално разстояние поне Y mm. Ако над плота е монтиран абсорбатор, вижте ръководството за експлоатация на плота, за да се уверите, че сте оставили правилното отстояние.

X	150 mm
Y	750 mm

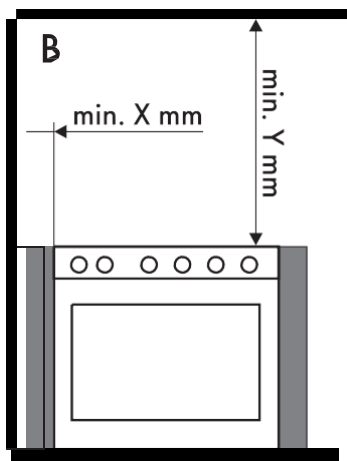
В зависимост от вида на инсталацията, този уред принадлежи към класове:



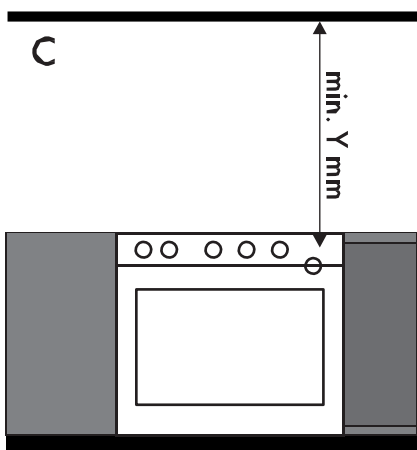
A - Клас 1
(Свободно стоящ уред)



Монтаж

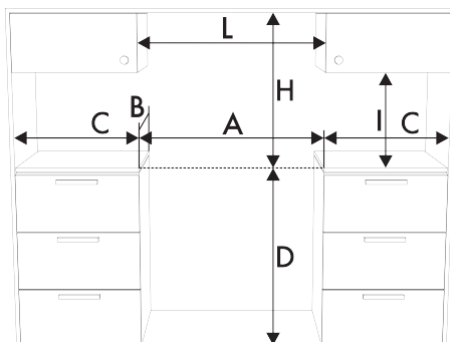


В - клас 2 подклас 1 (вграден уред)



С - клас 2 подклас 1 (вграден уред)

Габаритни размери на уреда



A	1100 mm
B	600 mm
C ¹	мин. 150 mm
D	900 - 915 mm
B	750 mm
I	450 mm
L ²	1100 mm

¹ Минимално разстояние от страничните стени или друг запалим материал.

² Минимална ширина на шкафа (=A).

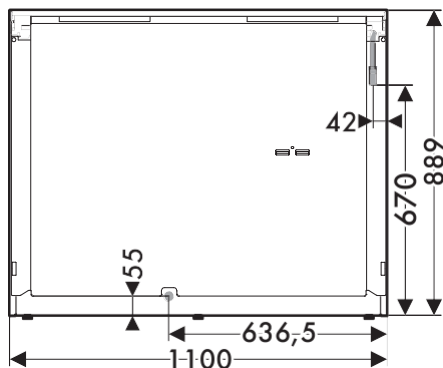


Уредът трябва да бъде монтиран от квалифициран техник и в съответствие с действащите разпоредби.



Размери на уреда

Разположение на газовите и електрическите връзки.



Позициониране и нивелиране

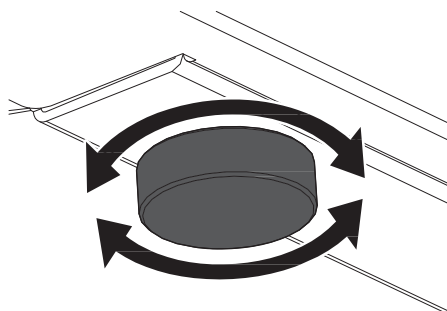


Тежък уред
Риск от повреди на уреда

- Първо поставете предните крака, а след това и задните.

Уредът трябва да стои нивелиран на пода, за да се осигури стабилност.

- След като направите газовите и електрическите връзки, нивелирайте и стабилизирайте уреда върху пода, като завинтите крака навътре или навън.



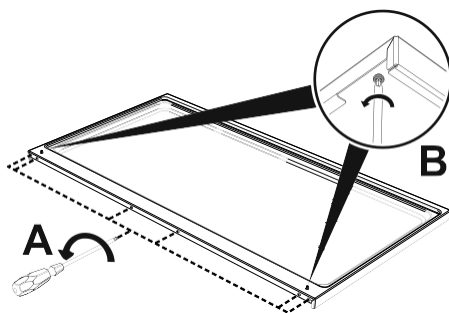
Сглобяване на горния борд

Доставеният горен борд е неразделна част от продукта; той трябва да се закрепва към уреда преди монтажа.

BG

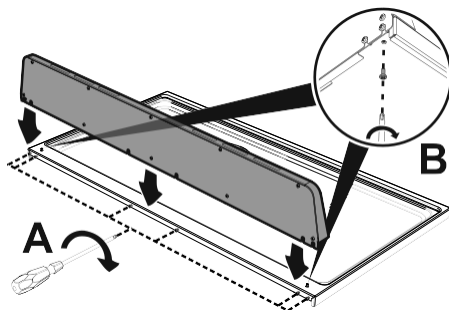
Горният борд трябва винаги да е позициониран и закрепен по правилен начин върху уреда.

1. Разхлабете 6-те винта на задната страна на плота (A) и развийте двата винта (B) върху страничната част на горния борд.



2. Поставете горния борд върху плота. Подравнете 6-те долни слота на горния борд с 6-те винта върху задната част на плота, които преди това са били разхлабени.

3. Затегнете 6-те винта върху задната част на плота (A) и двата винта под плота (B), за да закрепите здраво горния борд.





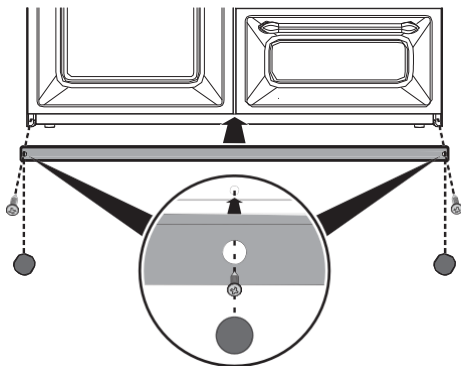
Монтаж

Монтиране на перваза

Доставеният перваз е неразделна част от продукта; той трябва да се закрепва към уреда преди монтажа.

Первазът трябва винаги да е позициониран и закрепен по правилния начин върху уреда.

1. Поставете первазът в предната долна част на уреда.
2. Завийте двата странични винта, за да затегнете перваза към уреда.
3. Покрийте отворите на перваза с предвидените тапи.



5.4 Свързване към електрическата мрежа



Захранващо напрежение
Опасност от токов удар

- Оставете електрическата връзка да бъде направена от оторизиран технически персонал.
- Използвайте лични предпазни средства.
- Уредът трябва да бъде заземен в съответствие със стандартите за безопасност на електрическо оборудване.
- Изключете главното захранване.
- Не дърпайте кабела, за да извадите щепсела.
- Използвайте кабели H05V2V2-F, които издържат на температура най-малко 90 °C.
- Въртящият момент на затягане на винтовете на изводите на клемната дъска трябва да бъде 1,5 - 2 Nm.

Обща информация

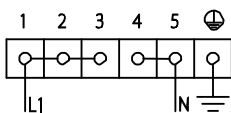
Проверете характеристиките на мрежата спрямо данните, посочени на табелката. Заводската табелка с технически данни, серийен номер и търговска марка е видимо разположена на уреда.

Не отстранявайте тази табелка поради каквато и да е причина. Извършете заземяването с помощта на проводник, който е с 20 mm по-дълъг от другите проводници.



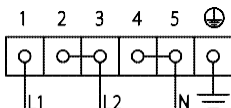
Уредът може да работи в следните режими:

- 220-240 V 1N~



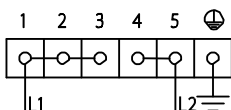
3 x 6 mm² трижилен кабел.

- 380-415 V 2N~



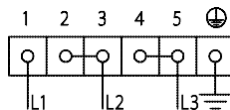
4 x 4 mm² четирижилен кабел.

- 220-240 V 2~



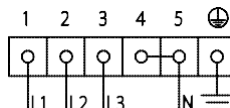
3 x 6 mm² трижилен кабел.

- 220-240 V 3~



4 x 4 mm² четирижилен кабел.

- 380-415 V 3N~



5 x 1.5 mm² петжилен кабел.

Посочените по-горе стойности се отнасят за напречното сечение на вътрешния проводник.

Гореспоменатите захранващи кабели се оразмеряват, като се взема коефициентът на едновременност на товара (в съответствие със стандарт EN 60335-2-6).



Фиксирана връзка

Монтирайте захранващия кабел с омниполярен прекъсвач в съответствие с разпоредбите за монтаж.

Прекъсвачът трябва да се намира в близост до уреда и в леснодостъпно положение.

Свързване чрез щепсел и контакт

Уверете се, че щепселът и контакта са от същия тип.

Избягвайте използването на адаптери, двойни контакти и удължители, тъй като те могат да доведат до прегряване и опасност от изгаряния.

5.5 Инструкции за монтажника

- Щепселът трябва да бъде достъпен след монтажа. Не огъвайте и не захващайте захранващия кабел.
- Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с монтажните схеми.
- Не се опитвайте да развивате или прилагате сила върху коляното с резба на фитинга. Можете да повредите тази част на уреда, което може да анулира гаранцията на производителя.
- Използвайте сапун и вода, за да проверите за изтичане на газ върху всички връзки. НЕ използвайте открити пламъци, за да откривате течове.
- Включете всички горелки поотделно и след това всички заедно, за да се уверите, че газовият вентил, горелката и запалването работят правилно.
- Завъртете копчетата на горелките до минималното положение и проверете дали пламъкът е стабилен за всяка отделна горелка и за всички горелки заедно.
- Ако уредът не работи правилно след извършване на всички проверки, свържете се с местния оторизиран сервизен център.
- След като уредът е бил монтиран, моля, обяснете на потребителя как да го използва по правилен начин.