

5022CE3.313eEHTbDpHbScQa(W) / SHC 904 100 /1 W

5022CE3.313eEHTbDpHbScQa(Xx) / SHC 904 100 /1 E

5022CE2.313eEHiTbDpHbQ(Xv) / SHC 903 001 /1 E

5022CE2.313eEHiTbDpHbQ(W) / SHC 903 001 /1 W

(BG) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ,,

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник.

Преди да бъде пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.

Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.

Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчникът за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

Производителят си запазва правото да извършва изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

СЪДЪРЖАНИЕ

Инструкции за сигурност.....	4
Описание на уреда	9
Инсталиране	12
Използване	15
Приготвяне във фурната – практически съвети	26
Ястия за тест.....	31
Почистване и поддръжка	33
Какво трябва да направите при спешен случай.....	40
Технически данни	41

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат награвателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Внимание. Пърженето на харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар. НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло.

Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхността за готвене.

Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.

Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Когато се използва достъпните части са нагрят. Препоръчва се да държите на разстояние децата от фурната.

Внимание. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.

Внимание. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

Опасност от изгаряне! При отваряне на вратата на фурната може да излиза гореща пара. По време на готвене или след завършване на готвенето трябва внимателно да отваряте вратата на фурната. При отваряне на вратата не се навеждайте над нея. Не бива да забравяте, че в зависимост от температурата парата може да бъде невидима.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- Не оставяйте децата близо до печката ко печката функционира, директния контакт с нея може да предизвика изгаряния!
- Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за захранване, не допират нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.
- Не оставяйте печката без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагриване, или ако се разлеят в огъня.
- Не оставяйте печката мръсна и избягвайте разливането на течности върху повърхността на печката. Захарта въздейства върху керамичната повърхност на плочата и може да предизвика непоправима повреда. Всяко замърсяване трябва да се почисти веднага.
- Не слагайте върху зоните за нагриване съдове с мокро дъно, тъй като могат да предизвикат непоправима повреда на печката (петна, които не могат да се отстранят).
- Използвайте само съдове посочени от производителя или които са предназначени за керамични плочи.
- Ако се появят пукнатини върху повърхността на печката, прекъснете всякакви действия и се обърнете към упълномощен сервизен техник.
- Не включвайте печката ако не сте поставили съд върху нея
- Не ползвайте съдове с остра повърхност, понеже можете да повредите печката.
- Не гледайте директно в зоната за приготвяне с халоген (тогава когато не са покрити със съд) тогава когато се нагрива.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната и съдове по тежки от 25 кг. върху печката.
- Не ползвайте твърди агенти за почистване или остри метални предмети за почистване на вратата, тъй като може да се издраска повърхността и, а прозореца може да се напука.
- Не ползвайте продукта при техническа авария, изключете го от източника на захранване с ел. енергия и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.
- В случай на повреда предизвикана от технически дефект, извадете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.
- Правилата от инструкциите за употреба трябва да се спазват много стриктно. Не оставяйте човек да ползва уреда ако не знае да работи с него.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- **Използвайте подходящи съдове.**

Съдовете с плоско и дебело дъно, могат да спестят 1/3 от използваната ел. енергия. Покрийте с капак съда ако е възможно, по този начин ще спестите енергия 4 пъти повече.

- **Изберете подходящия размер на съда, който да съвпада с размера на зоната за приготвяне.**

Съда не трябва да бъде по-малък от диаметъра на зоната за приготвяне.

- **Осигурете се, че зоната за приготвяне и основата на съда са чисти.**

Мърсотията не позволява отделянето на необходимата топлина а изгорялото може да се отстрани с помоща на продукти, които вредят на околната среда.

- **Не отваряйте вратата прекалено често.**

Не отваряйте вратата на фурната само когато е необходимо.

Спрете фурната на време и използвайте акумулираната топлина.

Тогава когато приготвяте храна по продължително време, спрете зоната за нагряване с 5 до 10 минути преди да завърши процеса за приготвяне на храна. Ще се спести към 20% енергия.

Използвайте фурната тогава когато приготвяте голямо количество храна.

Месо до един килограм може да се пригот-

ви по-икономично в един съд въху плочата.

- **Използвайте остатъчната топлина на фурната**

Ако времето за приготвяне е по-голямо от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди да завършите.

Важно!

Тогава когато използвате един хронометър, настройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

- **Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.**

- **Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.**

- **Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера.**

Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.

РАЗОПАКОВАНЕ

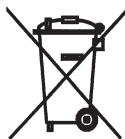


По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не посягат върху околната среда.

Всички материали, използвани като опаковки могат да се рециклират; те могат да се рециклират 100% и са маркирани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на децата!

РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА



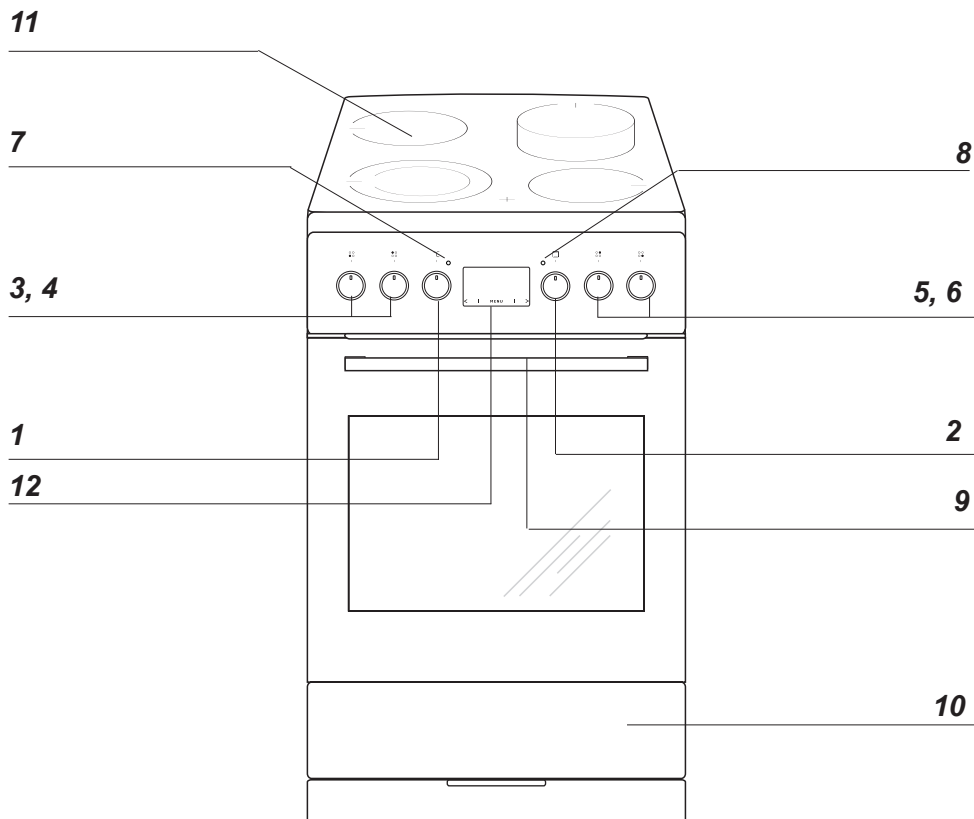
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

Изписаният на продукта символ, на наръчника за използване или на опаковката посочва факта, че този продукт може да се рециклира.

Използваните материали във вътрешността на апарата могат да се рециклират и имат етикети с информации за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

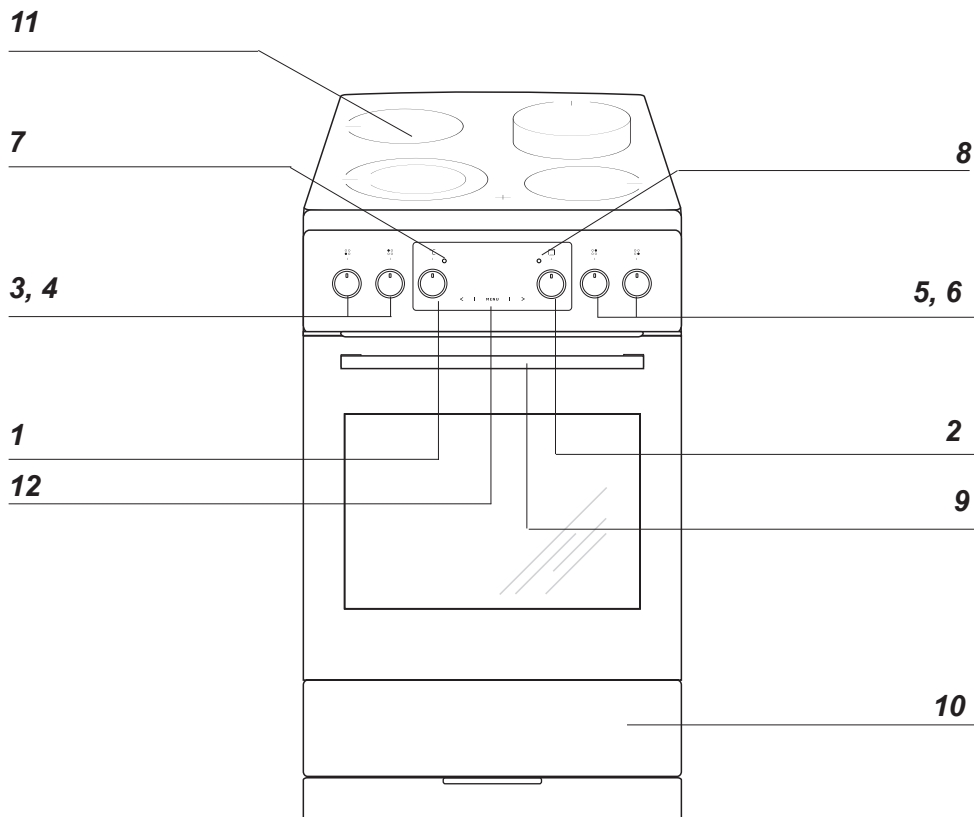
Информации относно центрите за рециклиране можете да получите от местните власти.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



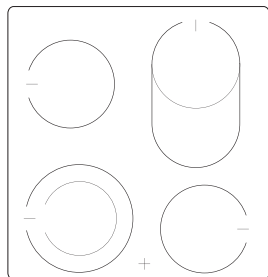
- 1** Бутон за контрол на температурата
- 2** Бутон за избиране на функцията на фурната
- 3, 4, 5, 6** Бутон за контрол на зоните за нагряване
- 7** Индикатора за регулиране на температурата свети в **L**
- 8** Индикатора за функциониране на печката свети в **R**
- 9** Дръжка за вратата на фурната
- 10** Шкаф
- 11** Стъклокерамична плоча
- 12** Електронен програмактор

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

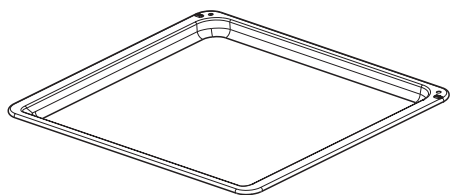


- 1** Бутон за контрол на температурата
- 2** Бутон за избиране на функцията на фурната
- 3, 4, 5, 6** Бутон за контрол на зоните за нагряване
- 7** Индикатора за регулиране на температурата свети в **L**
- 8** Индикатора за функциониране на печката свети в **R**
- 9** Дръжка за вратата на фурната
- 10** Шкаф
- 11** Стъклокерамична плоча
- 12** Електронен прогаматор

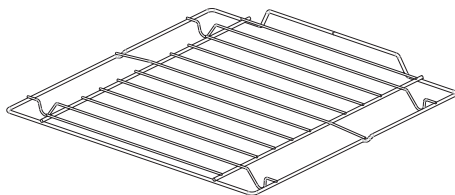
ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА



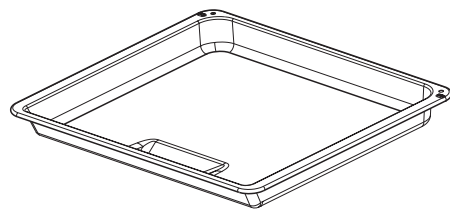
Принадлежности към печката – комплект:



*Тава за хлебни изделия**

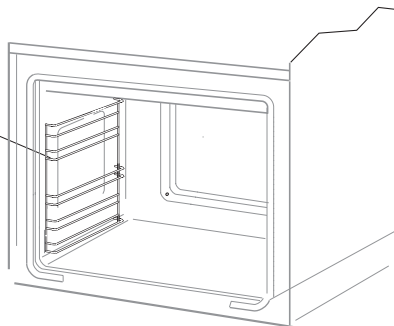


Скара за грил (решетка за сушене)



*Тава за печене**

Печене лист носител



* по избор

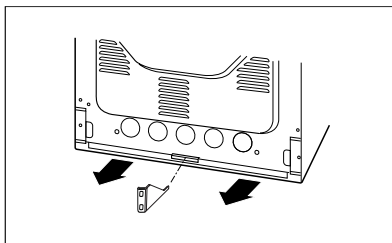
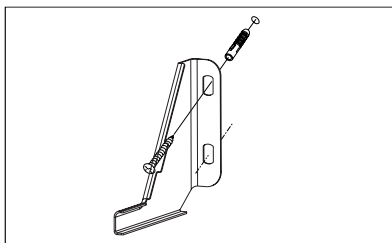
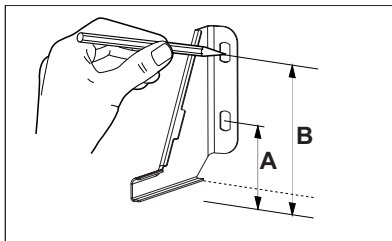
ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на печката

- В кухнята не трябва да има влага и трябва да бъде добре проветрена.
- Помещението трябва да бъде оборудвано със система за проветряване за да изкара пушека. Тази система може да бъде съставена от един вентилатор и един ширм. Ширма трябва да се инсталира като се спазват инструкциите на производителя. Уреда трябва да се инсталира така, че да бъдат достъпни всички елементи за контрол.
- Върху използваната покривна повърхност трябва да се нанесе един прилепващ термоустойчив слой (100°C). Той ще предпази деформирането на повърхността. Ако не сте сигурни за издръжливостта на мебела, оставете разстояние от приблизително 2 см покрай уреда. Стената зад уреда трябва да бъде издръжлива на високи температури. По време на ползване, задната част на уреда се нагрява и достига до 50°C над стайната температура.
- Уреда трябва да се постави върху твърда повърхност, равна (не го поставяйте върху стойка).

Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.

Блокадата се монтира за да предотврати преобръщане на печката. Благодарение на блокадата предпазваща от преобръщане на печката, детето Ви няма да бъде в състояние, когато например се качи на вратата на фурната, да доведе до преобръщане на печката



Печка вис. 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Печка вис. 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

ИНСТАЛИРАНЕ

Електрически връзки

Предупреждение!

Ел. връзки трябва да се осъществят от квалифициран сервизен техник. Не правете промени в системата за захранване с ел. енергия.

Препоръки

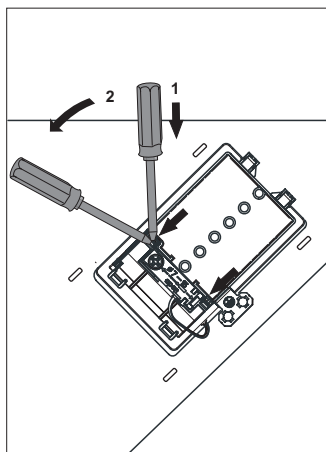
Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравяйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощността посочени върху етикета с технически данни.

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

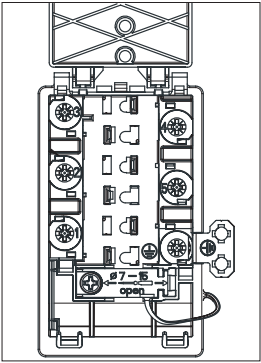
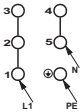
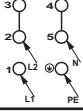
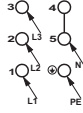
Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с $\oplus$. Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разстоянието между контактите и защитното устройство трябва да е най-малко 3 мм.

Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с технически данни и диаграмата за свързване.



ИНСТАЛИРАНЕ

		ДИАГРАМА ЗА СВЪРЗВАНЕ Внимание! Волтаж и елементи за приготвяне 230V Внимание! При свързване, защитната връзка трябва да бъде включена към терминал  PE.		Тип кабел за ел.захранване	
1	При еднофазна връзка с заземяване на 230V, връзките свързват терминалите 1 – 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm ²	
2	При двуфазна връзка с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .	2N~		H05VV-F4G2,5 4 x 2,5 mm ²	
3	При мрежа от трифазна връзка с с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 4 – 5, фазите 1, 2 и 3 заземяване на 4 - 5, защитната връзка е на  .	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm ²	
L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = терминал заземяване, PE = терминал защитна връзка					

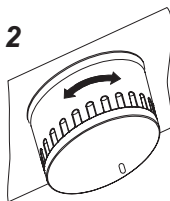
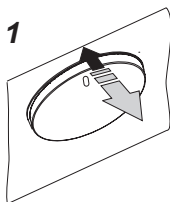
ИЗПОЛЗВАНЕ

При първоначално ползване

- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа, почистете вътрешната страна на фурната и на печката.
- Извадете и почистете аксесоарите на фурната с топла вода и течен препарат.
- Включете вентилатора или отворете един прозорец.
- Нагрейте фурната (до температура от 250°C за приблизително 30 минути), отстранете петната и мийте я много внимателно; зоните за нагряване на печката трябва да се нагреят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

Бутоните са „скрити“ в панела за управление, за да изберете нужната функция, трябва да:

1. внимателно натиснете бутона и пуснете,
2. настройте на нужната функция. Означенията на обиколката на бутона отговарят на функциите реализирани от фурната.



Важно!

За фурни предвидени с електронен програматор, „0.00“ ще започне да свети мигащо, над източника за захранване.

Програматора трябва да бъде настроен в зависимост от необходимото време. (Виж електронен програматор). В случай, че времето не е програмирано, използването на фурната е невъзможно.

Важно!

Електронният програматор Tb притежава сензори, които се управляват с докосване с пръст на обозначените повърхности. Всяка смяна на настройките на сензора се потвърждава със звуков сигнал. Повърхността на сензорите трябва да се поддържа чиста.

Важно!

Камерата на фурната мийте само с топла вода и малко количество препарат за миене на домашни съдове.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Контролиране на зоните за приготвяне на стъклокерамичната печка

Избиране на съдовете

Изберете съд с диаметър на основата, най-малко колкото диаметъра на зоната за приготвяне.

За месо има специална зона от 170 x 265. Не използвайте съдове с вдлъбнато или изпъкнало дъно. Запомнете, че винаги трябва да слагате капак върху съдовете. Препоръчваме ви да ползвате съдове с дебела равна основа.

В случая, в който зоните за приготвяне или съдовете са мръсни, е невъзможно да използвате цялата топлина.



Избиране на нивото на топлина

Зоните за приготвяне имат различни нива за топлина. Нивото може да се регулира постепено, чрез завъртане на съответния бутон наляво или надясно. Знаците по края на бутона показват различни нива, достигнати от зоните за нагряване.

- МИН. Нагряване

1 Бавно приготвяне, бавно варене на зеленчуци

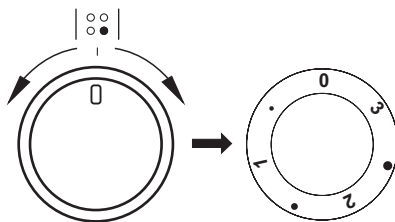
- Супи, съдове по-големи

2 Бавно печене

- Скара, риба

3 МАКС. Бързо нагряване, бързо приготвяне, печене

0 Спиране

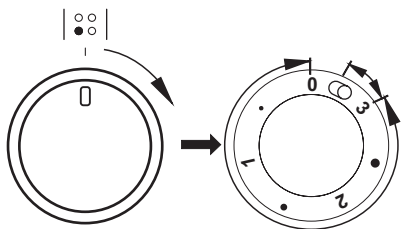


ИЗПОЛЗВАНЕ

Преместван, на по- голяма зона за приготвяне

Важно!

Включете само една зона за приготвяне с помоща на бутона като го завъртите в посока на часовниковата стрелка. Ако завъртите бутона в обратна посока можете да го повредите.



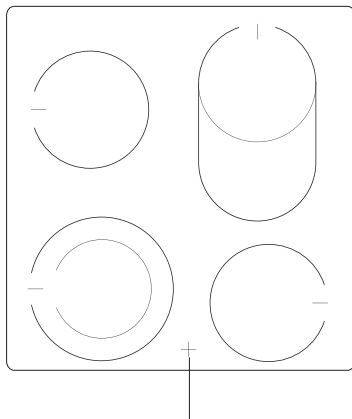
С помоща на настройките **0 • 1 • 2 • 3** бутона ще задейства вътрешната зона за приготвяне и това дава възможност за по-лесно контролиране на топлината която нагрява съда. Завъртането на времения бутон в положение набелязано с  ще направи така, че външната зона за приготвяне да е включена. От тази точка, можете да контролирате по-лесно количеството температура която нагрява съда от двете зони за приготвяне (вътрешна и външна) а вътрешния бутон ще изключи двете зони за приготвяне след като бутона е в положение 0.

Индикатор на зоната за приготвяне

Ако температурата на зоната за приготвяне надвиши 50°C, това ще бъде сигнализирано от един индикатор, който ще свети за съответната зона.

Тогава когато индикатора за температура се включи, той ще предупреди ползвателя за нагорещените зони.

След 5 – 10 минути след спиране на зоната за приготвяне, ще имате нагрята зона, която можете да използвате например за затопляне или да запазите храните топли без да е необходимо да включите друга зона за нагряване.



Индикатор зона за приготвяне

ИЗПОЛЗВАНЕ

Електрическо устройство за програмиране

Символи на дисплея

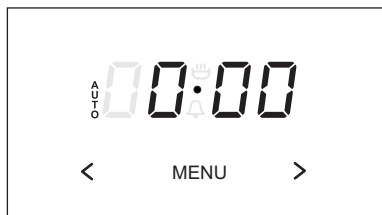
  A - U T O - означения на функциите за работа

Сензори на докосване

MENU -сензор за избор на функцията за работа на програматора
< - сензор „-“
> - сензор „+“

Настройване на времето

След свързването на кабела за електрозахранване с контакта или след новата връзка в случай на прекъсване на електрозахранването, на дисплея ще мига 0:00



- натиснете и задръжте сензор **MENU** (или едновременно сензорите < / >), докато върху дисплея се появи символ , точката под символа ще мига,
- в рамките на 7 секунди настройте текущото време използвайки сензорите < / >.

След изтичането на около 7 секунди от завършване на дейностите по настройка на времето новите данни ще бъдат запазени, а точката под символа  ще спре да мига.

По-късно можете да коригирате времето като натиснете едновременно сензорите < / >. В рамките на времето, когато точката под символа  мига, можете да коригирате текущото време.

Внимание!

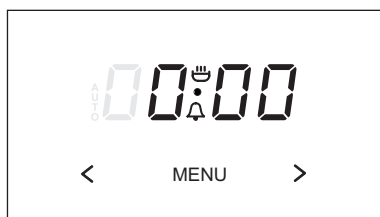
Ако времето не е правилно настроено, използването на фурната няма да бъде възможно.

ХРОНОМЕТЪР

Хронометърът може да се задейства по всяко време, в зависимост от състоянието на другите функции. Това може да се настройва от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

За настройване на хронометъра трябва да:

- Натиснете сензор **MENU**, след това на дисплея ще мига 



- Настройте хронометъра с помощта на сензори > и <.

Настроеното време е представено на дисплея, а функцията сигнал  свети.

- Натиснете сензори **MENU**, < или > за спиране на сигнала, функцията сигнал ще спре да свети, а на дисплея ще се появи текущото време.

Предупреждение!

Ако тревожният сигнал не е спрял ръчно, той автоматично ще спре след приблизително 7 минути.

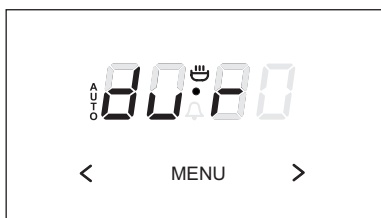
ИЗПОЛЗВАНЕ

Полуавтоматично използване

При положение, че фурната трябва да бъде спряна на определено време, трябва да:

- Настойвате бутона за избиране на функцията и за регулиране на температурата в зависимост от това как желаете да работи фурната.

- Натиснете сензор **MENU** докато на дисплея се появи:



- Настройвате желаното време с помощта на сензори **<** и **>**, на стойност, включена между 1 минута и 10 часа.

Настроеното време ще бъде запазено след приблизително 7 секунди, а на дисплея ще се появи функцията **ABTO**.

След изтичането на настроеното време, фурната, автоматично спира, тревожният сигнал се задейства, а функцията сигнал **ABTO** мига отново;

- Настройвате бутона за функцията на фурната и бутона за регулиране на температурата в позицията **спрян**.

- Натиснете сензори **MENU**, **<** или **>** за спиране на сигнала; функцията сигнал ще спре, а на дисплея ще се появи текущото време.

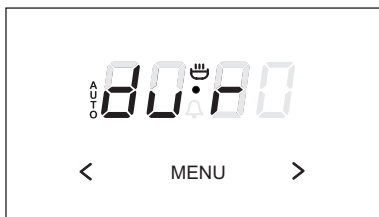
Внимание!

В случая на фурните, оборудвани с контролен бутон, бутонът за функции е интегриран в бутона за регулиране на температурата.

Автоматично използване

При положение, че фурната трябва да се задейства след определен период и трябва да бъде спряна в определен част, тогава трябва да настройвате времето за използване и времето за приключване на използването:

- Натиснете сензор **MENU** докато на дисплея се появи:



- Настройвате желаното време с помощта на сензори **<** и **>** на стойност, включена между 1 минута и 10 часа.

- Натиснете сензор **MENU** докато на дисплея се появи:



- Настройвате времето за спиране (времето за приключване на използването) с помощта на сензори **<** и **>**, което е ограничено до период от 23 часа и 59 минути от текущото време.

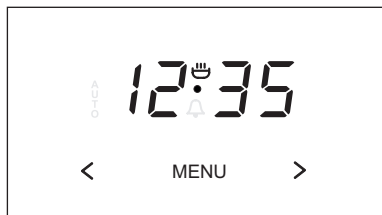
- Настройвате сензор за функцията на фурната и бутона за регулиране на температурата на настойката, на която желаете да работи фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функцията АВТО е задействана; фурната ще започне да работи от точката, в която разликата между времето за приключване на използването и времето за функциониране (например времето за функциониране е настроено за определен час, времето за приключване на използване е настроено за 14:00, фурната ще започне да работи в 13:00 часа).

Когато фурната стига до края на времето за функциониране автоматично спира, алармата ще бъде задействана, а функцията АВТО ще мина отново.

- Настройвате сензор за функцията на фурната и бутона за регулиране на температурата в позиция спрян.
- Натиснете сензори **MENU**, < или > за спиране на алармата; функцията АВТО ще спре, а на дисплея ще се появи текущото време.



Анулиране на настройките

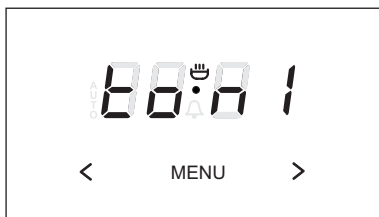
Хронометърът и настройките за автоматичната функция могат да бъдат анулирани по всяко време.

Анулирането на настройките за автоматичната функция:

- Натиснете сензори < и > едновременно. За анулиране на настройките на хронометъра:
- Натиснете сензор **MENU** за избиране на настройките на хронометъра,
- Натиснете отново сензори < и >.

Промяна на предупредителния звук на хронометъра

- Натиснете сензори < и > едновременно.
- Изберете функцията "tone" (тон) с помощта на сензор **MENU**, дисплея ще започне да мига:



- С сензор > натиснете подходящия сензор от 1 до 3 за избиране на желаната опция.

ИЗПОЛЗВАНЕ

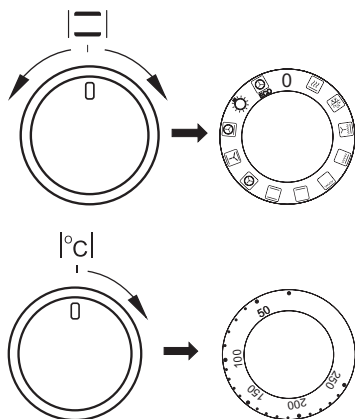
Функциите на фурната и използването им

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (нагревател за готвене с вентилатор + вентилатор)

Фурната може да се загрева с помощта на елементите за загреване на горното и долното ниво, на скара и на загреващия елемент с ултравентилатор. Използването на фурната е контролирано с помощта на бутоната за функции – за настройване на функцията, трябва да въртите бутоната на избраната позиция, и на бутоната за регулиране на температурата – за настройване на желаната функция трябва да въртите бутоната на избраната позиция.

Бутоните са „скрити“ в панела за управление, за да изберете нужната функция, трябва да:

- внимателно натиснете бутоната и пуснете,
- настройте на нужната функция. Означенията на обиколката на бутоната отговарят на функциите реализирани от фурната.



Фурната може да бъде изключена с настройването на двата бутоната в позицията, „●“ / „0“.

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помощта на бутоната за регулиране на температурата.

0 Липса на настройки



Бързо нагряване

Включен циркулация и тостер. Използва се за предварителнонагряване на фурната.



Размразяване

Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутоната е в това положение, фурната включва функцията комбинира скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.



Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагряване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател

Когато бутоната е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, меса, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагряване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.



Включена циркулация на горещ въздух

При тази позиция на бутоната се включва циркулацията на горещия въздух във вътрешността на камерата на фурната. Въздухът се премества благодарение на термо вентилатора разположен на централно място на задната стена на камерата на фурната. В сравнение с конвенционалното печене, при тази функция се използват по-ниски температури за печене.



Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

Когато бутоната е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).



Включен горещ въздух и долен нагревател

При тази позиция на бутоната фурната реализира функцията горещ въздух и включен долен нагревател, което води до повишаване на температурата от долната страна на ястието.



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутоната е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.



ECO

Циркулация есо

С използването на тази функция се включва оптимизиран начин на затопляне, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията. При тази позиция на бутоната осветлението на фурната е изключено

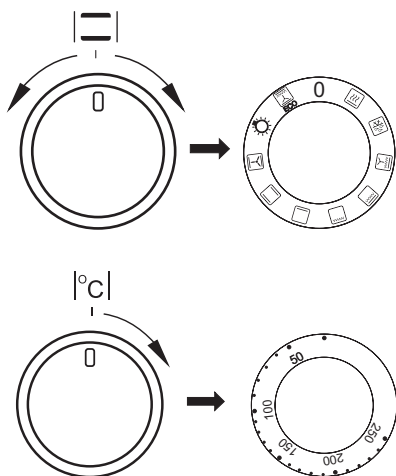
Сигналната лампа

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загорята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи времено (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутоната се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.

Функциите на фурната и използването им

Фурна с автоматично циркулиране на въздуха (включва вентилатор)

Фурната може да се нагрее ако използвате долния и горния нагревател както и скарата. Фурната може да се контролира с помоща на бутон за функции – за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутон в желаното положение, както и бутон за регулиране на температурата - за да се настрои определена функция трябва да завъртите бутон в желаното положение.



Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутона в положение “●”/“0”.

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помоща на бутона за регулиране на температурата.

0 Липса на настройки



Бързо нагряване

Включени горен и долен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Размразяване

Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутонът е в това положение, фурната включва функцията комбинира скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.



Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: стекове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагриване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



Включени горен и долен нагревател

Когато бутонът е в тази позиция фурната се нагрява по конвенционален начин. Този начин е подходящ за печене на сладкиши, меса, риби, хляб, пица (задължително е предварителното нагриване на фурната и използването на тъмни тави) печене на едно ниво.



Включен вентилатор и долен и горен нагревател.

Когато бутонът е в тази позиция, фурната реализира функцията сладкиш/хляб. Конвенционална фурна с вентилатор (препоръчва се по време на печене).



Самостоятелно осветление на фурната

Когато бутонът е в тази позиция се запалва осветлението на камерата на фурната.



ECO

Функция затопляне ECO

С използването на тази функция се включва оптимизиран начин на затопляне, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията. При тази позиция на бутоната осветлението на фурната е изключено.

Сигналната лампа

Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутонът се намира в положение „вътрешно осветяване на фурна“.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Използване на скарата

Процеса на печене се осъществява с помощта на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:

- Настройте бутона за функции в положение обозначено   
- Загрейте фурната приблизително 5 минути (вратата на фурната да е затворена).
- Сложете тавата на подходящо ниво за приготвяне, а ако печете върху скарата сложете на по ниско ниво друга тава за събиране на остатъци (под грила).
- Фиксирайте защитното устройство на бутоните и затворете вратата на фурната.

При печене с помощта на функцията и ком-бинираната скара, температурата трябва да е настроена на 210°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната.

Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват. Препоръчва се да не се допускат деца до фурната.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по - добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помоща на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).
- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се опаняте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се пригответ върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Функция заграване с вентилатор ECO

- с използване на функцията заграване с вентилатор ECO се включва оптимизиранят начин за заграване, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията,
- времето за печене не може да се съкрати чрез настройка на по-висока температура, не се препоръчва също така и първоначално затопляне на фурната преди печене,
- не бива да сменяте настройките на температурата по време на процеса на печене, както и да отваряте вратата по време на печене.

Препоръчвани параметри при използване на функцията заграване с вентилатор ECO

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Кекс с мая/ пясъчен кекс		180 - 200	2	50 - 70
Риба		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говеждо		200 - 220	2	90 - 120
Свинско		200 - 220	2	90 - 160
Пиле		180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Функция заграждане ECO

- с използване на Функция заграждане ECO се включва оптимизираният начин за заграждане, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията,
- времето за печене не може да се съкрати чрез настройка на по-висока температура, не се препоръчва също така и първоначално затопляне на фурната преди печене,
- не бива да сменяте настройките на температурата по време на процеса на печене, както и да отваряте вратата по време на печене.

Препоръчвани параметри при използване на функция ECO

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Кекс с мая/ пясъчен кекс	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Риба	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говеждо	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Свинско	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Пиле	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (нагревател за готвене с вентилатор + вентилатор)

Вид на печено то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		210	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Говеждо		160 - 180	2	120 - 160
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Свинско		160 - 190	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Пиле		175 - 190	2	60 - 70
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾ Затоплете празната фурна

²⁾ Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ПЕЧЕНЕ ВЪВ ФУРНА - ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (долен нагревател + горен нагревател + вентилатор)

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бишкот		150	3	25 - 35
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		210	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾ Затоплете празната фурна

²⁾ Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Печене на сладкиши

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Температура (°C)	Време за печене ²⁾ (мин.)
Малки тестени печива	Тава за печиво	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Крежко тесто (ленти)	Тава за печиво	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бишкотено тесто без мазнина	Скара + форма за печиво с черно покритие Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Сладкиш с ябълки	Скара + две форми за печиво с черно покритие Ø 20 cm	2 форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Затоплете празната фурна, не използвайте функцията за бързо затопляне.

²⁾ Стойностите на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Гриловане

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Температура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скара	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Скара	4		250 ²⁾	2 - 3
Говежди бургери	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скара 3 - тава за печене		250 ¹⁾	1 страна 10 - 15 2 страна 8 - 13

¹⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 5 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

²⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 8 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

Печене

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Температура (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	70 - 90
	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	80 - 100

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

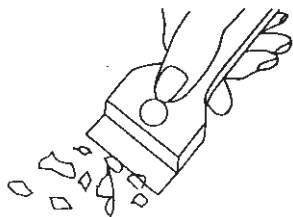
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.

Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна а бутоните да са в положение “●”/“0” . Не почиствайте печката ако не е напълно изтинала.

Стъклокерамична плоча

- Печката трябва да се чисти след всяко използване. Почистете печката докато е топла, ако е възможно (след като индикатора за зона изгасне). Предотвратете замърсяването на печката и по специално с течности, които са препяли.
- Когато чистите не използвайте абразивни препарати, като пудра за почистване, която съдържа абразиви, абразивни частици, телена четка и т. н. Те могат да издраскат повърхността на плочата, и по този начин да причинят повреда.
Не използвайте препарат за почистване “Cillit” при чистене на фурната.
- При по големи замърсени участъци, които се почистват много трудно, можете да ползвате специално стъргало; внимавайте да не повредите рамка на плочата..



Специална стъргалка за почистване

Внимание! Металното ножче трябва да се пази като му се сложи капак (бутнете с голения пръст). Можете да се раните тогава когато използвате този предмет – пазете го от децата.

- Препоръчване използването на меки препарати за почистване и течни за отстраняването на мазнини.

По принцип се препоръчват специални препарати за почистване. В случай, че не намерите тези продукти можете да използвате топла вода с течен препарат или препарат за почистване на мивки от нераждаема стомана.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светнете вътрешното осветление, за да виждате по-добре.

- Вътрешността на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.

- **Почистване с пара - Steam Clean:**

(буква **Q** в продуктивния тип)

- Сипете 0,25 л. Вода (1 чаша) в един съд и го сложете на най-долното ниво.

- Затворете вратата на фурната

- Настройте температурата на 50°C а бутона за функции в положение за нагряване на долен нагревател.

- Загрейте вътрешността на фурната за 30 минути.

- Отворете вратата на фурната, изтрийте вътрешността с помоща на кърпа или гъба и измийте с топла вода и течен препарат.

- **Почистване с пара - Aqualytic:**

(буква **Qa** в продуктивния тип)

- Сипете 0,5 л. Вода (2 чаша) в един съд и го сложете на най-долното ниво.

- Затворете вратата на фурната

- Настройте температурата на 90°C а бутона за функции в положение включени горен и долен нагревател



- Загрейте вътрешността на фурната за 30 минути.

- Отворете вратата на фурната, изтрийте вътрешността с помоща на кърпа или гъба и измийте с топла вода и течен препарат.

Внимание! Влагата или мръсната вода под печката може да се образува при почистването с пара.

- След почистване на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.

Внимание!

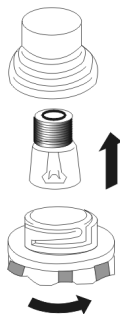
Не трябва да използвате абразивни продукти за почистване и поддръжка на предното стъклено табло.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Смяна на лампата на фурната

За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрял преди да смените лампата.

- Настройте всички бутони за контрол в положение “●”/“0” и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Отвъртете лампата и поставете друга – лампа, която издържа на по-висока температура (300°C) със следните параметри:
 - Волтаж 230 V
 - Мощност 25 W
 - Резба E14.



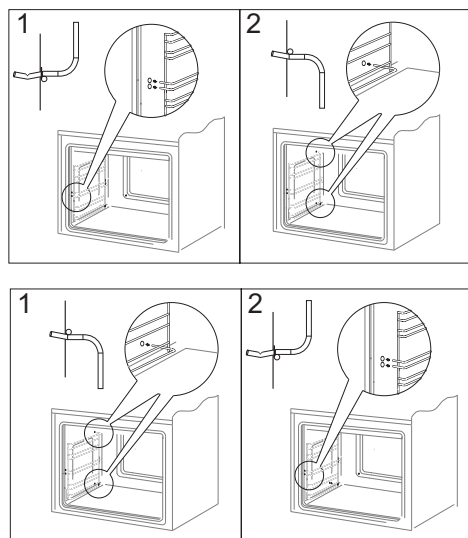
Лампа за фурна

- Завъртете лампата и се осигурете, че е фиксирана добре.
- Завъртете на място капака.

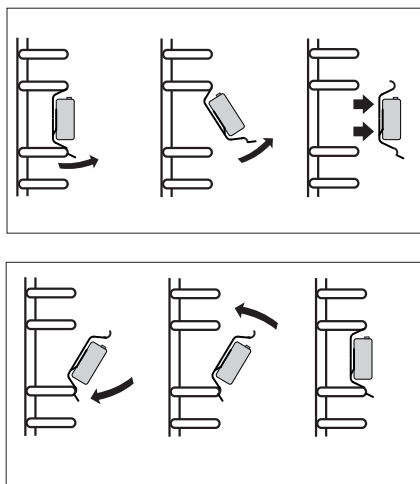
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- **Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите**

Фурните, маркирани с буква **D** са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове). За тяхното отстраняване, дръпнете челното устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.



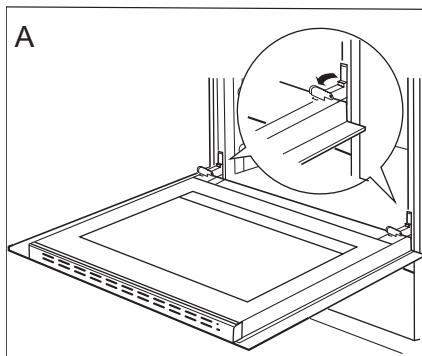
- Видовете фурни, маркирани с буквите **Dr** в номера на модела са предвидени с телескопични релси от неръждаема стомана, които лесно могат да се отстраняват. Релсите трябва да се изваждат и почистват заедно със страничните рафтове. Преди да се поставят тавите на телескопичните релси, те трябва да се извадят (при положение, че фурната е гореща, релсите трябва да се извадят с хващането на задния край на тавата от предната част на телескопичните релси), след това се поставят заедно с тавата.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

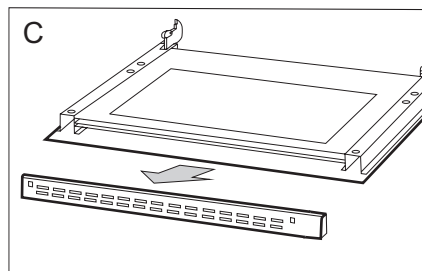
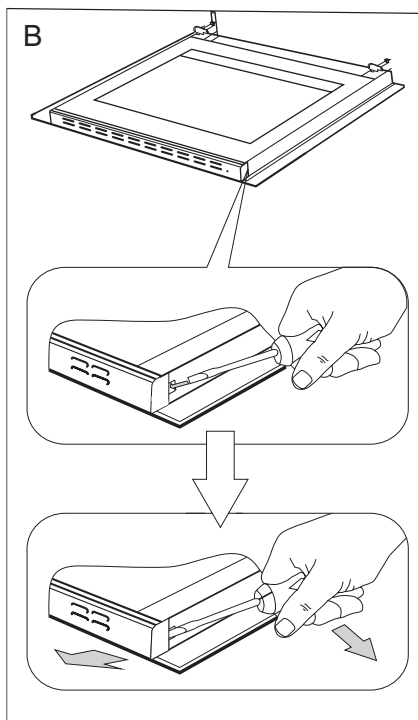
За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (рис. А). За да сложите вратата на мястото, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се сваля отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.



Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло

1. С помощта на плоска отверка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. В).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.В, С)



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

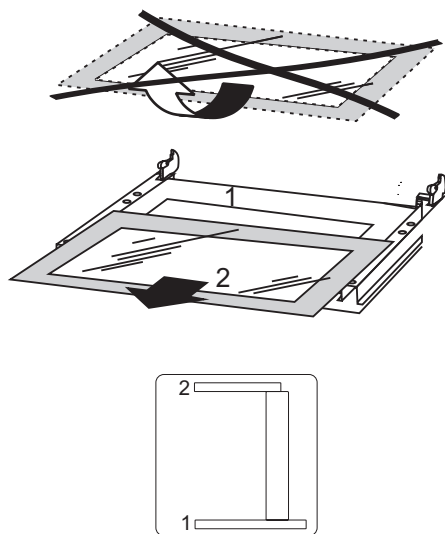
3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата). Рис. D,D1.

4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат.

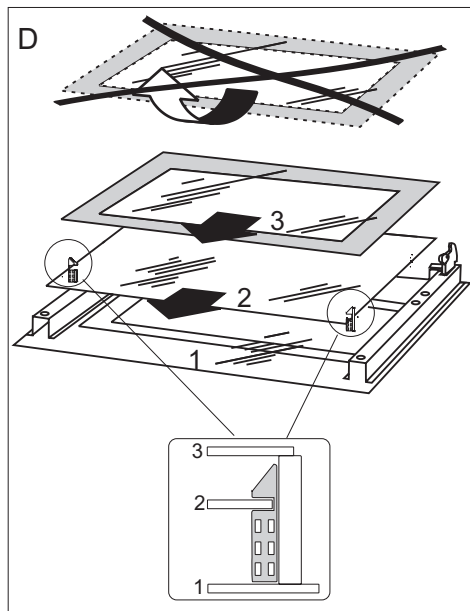
За да монтирате отново стъклото по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата, и в десния край натиснете, докато не чуete "щракване". След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуete "щракване".

D1



Изваждане на вътрешното стъкло.
2 стъкло.



Изваждане на вътрешното стъкло.
3 стъкло.

▶ Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на граничния период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършат от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

КАКВО ТРЯБВА ДА НАПРАВИТЕ ПРИ СПЕШЕН СЛУЧАЙ

При спешен случай, трябва да:

- Спрете всички функционални зони на печката
- Извадете захранващия кабел от контакта
- Обърнете се към упълномощен сервизен техник
- Малките грешки могат да се остранят, като прегледате инструкциите посочени в долната таблица. Преди да се обърнете към сервизен център, проверете следните точки от таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уреда не работи.	Не се захранва	Проверете защитното табло, ако има изгорял бушон, сменете го.
2. Върху дисплея е избразено "0:00".	Уреда е изключен от източника на захранване или е прекъснато времето електрическото захранване.	Виж какъв тип е ел. захранването (виж използване на програматор)
3. Осветлението във фурната не работи	Лампата е изгоряла или не е затегната добре.	Затегнете лампата или я сменете (Виж "Почистване и поддръжка")

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Идентификационен номер на модела	SHC 904 100 /1 W	SHC 903 001 /1 E
	SHC 904 100 /1 E	SHC 903 001 /1 W
Волтаж	230/400V ~ 50 Hz	
Мощност	9,7 kW	9,6 kW
Размерина печката (lxLxA)	85 x 50 x 60 cm	

Основни информации:

Продуктът изпълнява изискванията на стандарти EN 60335-1, EN 60335-2-6 действащи в Европейския Съюз.

Данните върху етикетите на електрическите фурни са посочени в съответствие с изискванията на стандарт EN 60350-1 /IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с действащи функции: долен и горен нагревател (конвенционален режим) и подпомагане на затоплянето с вентилатор (ако такива функции са достъпни).

Класът на енергийна ефективност е определен в зависимост от достъпните функции в продукта съгласно следния приоритет:

Принудителна циркулация на въздуха ECO (нагревател на готвене с вентилатор + вентилатор)	
Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + грил + вентилатор)	
Конвенционален режим ECO (долен нагревател + горен нагревател)	

По време на определяне на разхода на електрическа енергия трябва да се демонтират телескопичните водачи (ако са включени към уреда).

Декларация на производителя

Производителят декларира, че този продукт изпълнява изискванията на европейските директиви изброени по долу:

- Директива за ниско напрежение **2014/35/EO**,
- Директива за електромагнитна съвместимост **2014/30/EO**,
- Директива евро-проектиране **2009/125/EO**,

и затова този продукт е означен с **CE**, както и бе издадена Декларация за съвместимост, достъпна за лицата контролиращи пазара.
