

# Упътване

## за монтаж и ползване

### НА ГОТВАРСКИ ПЕЧКИ



**4CF-56 E MB**



Официален вносител  
ИНТЕРСЕРВИЗ УЗУНОВИ АД

## ВЪВЕДЕНИЕ

Благодарим ви, че избрахте едно от нашите качествени изделия.

Прочетете внимателно това ръководство за ползване и поддръжка преди да монтирате и използвате този уред. То включва важна информация за безопасността, както и насоки и препоръки, които ще ви позволят да се възползвате от предимствата на всички възможни функции.

За да гарантира, че уредите му винаги са в крак с последните тенденции в технологиите, и/или да осигури непрекъснатото повишаване на качеството, производителят си запазва правото да прави модификации без предизвестие, но и без да създава трудности за потребителите.

Нашите уреди отговарят на разпоредби за безопасност EN 60335-1 и EN 60335-2-6.

Готварската печка е произведена със защита от късо съединение от клас I и трябва да се свърже към електрическата мрежа с ефикасна външна защитна схема.

Печката не съдържа вредни за околната среда материали.

Опаковъчните материали са годни за рециклиране.

Когато печката е излязла от употреба, трябва да предотвратите бъдещото ѝ ползване. Отстранете вратата, тъй като това може да причини потенциална опасност, особено за деца. В този вид занесете уреда в специализирано депо за рециклиране на използвани материали.

Уредът трябва да се монтира от правоспособен електротехник или техник от оторизиран сервиз в съответствие с действащите местни разпоредби.

Производителят не носи отговорност за наранявания или щети, причинени в резултат на некачествен монтаж или неправилна употреба на уреда.

### ВНИМАНИЕ !

1. Поправки на уреда следва да се извършват от оторизиран сервиз. Ако уредът не е поправен правилно, това може да е опасно за вас. Не използвайте повредената печка, докато не бъде поправена.
2. Производителят не носи отговорност за наранявания или щети, причинени от некачествен монтаж или неправилна употреба на уреда.
3. Никога не вдигайте печката с хващане на дръжката на вратата на фурната.

<b>1 ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ.....</b>	<b>4</b>
1.1 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ.....	4
1.2 ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
1.3 ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	5
1.4 ВАЖНИ УКАЗАНИЯ.....	5
1.5 ПОДГОТОВКА ЗА ПОЛЗВАНЕ.....	6
<b>2 МОНТАЖ.....</b>	<b>6</b>
2.1 ПОСТАВЯНЕ.....	6
2.2 ЕЛЕКТРИЧЕСКИ СВЪРЗВАНИЯ.....	6
КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	8
<b>3 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ.....</b>	<b>9</b>
3.1 ОБЩИ ПРИНЦИПИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ.....	9
3.2 ИЗБОР НА ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ.....	9
3.3 СТЕПЕННО РЕГУЛИРАНЕ.....	10
3.4 РАБОТА С ЕДИН КОТЛОН.....	10
<b>4 ФУРНА.....</b>	<b>11</b>
4.1 УСТРОЙСТВО НА ФУРНАТА.....	11
4.2 РЕГУЛАТОРИ НА ФУРНАТА.....	11
4.2.1 ФУНКЦИОНАЛЕН СЕЛЕКТОР.....	11
4.2.2 ТЕМПЕРАТУРЕН СЕЛЕКТОР .....	12
4.2.3 КОНТРОЛНИ ЛАМПИ.....	12
4.2.4 ЕЛЕКТРОНЕН ПРОГРАМАТОР.....	12
4.2.5 ОСВЕТЛЕНИЕ ВЪВ ВЪТРЕШНОСТТА НА ФУРНАТА.....	12
4.3 ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА .....	13
4.4 МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ.....	13
4.5 ОБЩИ СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕТО НА ЯСТΙΑ.....	15
4.5.1 СЪВЕТИ ЗА РАБОТА С ФУРНАТА.....	15
<b>5 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.....</b>	<b>17</b>
5.1 ОБЩИ ЗАБЕЛЕЖКИ.....	17
5.2 ПОЧИСТВАНЕ НА ПЛОТА С КОТЛОНИТЕ.....	17
5.3 ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА.....	18
5.3.1 РАЗГЛОБЯВАНЕ ВРАТАТА НА ФУРНАТА.....	18
<b>6 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>19</b>

# 1 ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

## 1.1 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Готварската печка е предназначена за приготвяне на ястия само в домашни условия. Тя не трябва да се използва за други цели.

## 1.2 ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

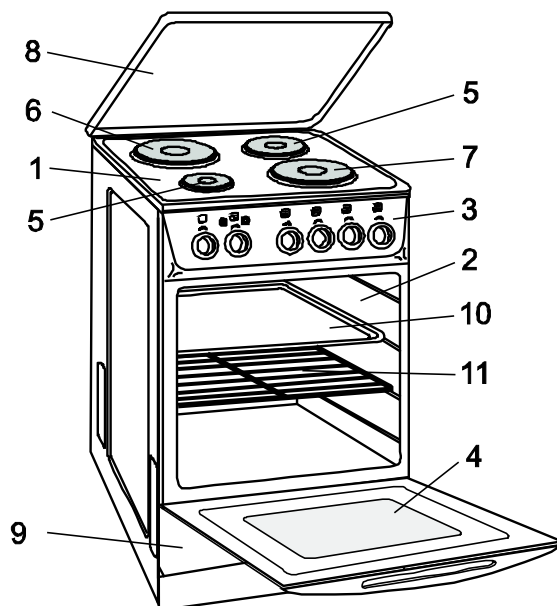
		<b>FAGOR</b> <b>4CF-56 E MB</b>
Печка Външни размери	Височина [мм]	850
	Ширина [мм]	500
	Дълбочина [мм]	600
Фурна Използвани размери	Височина [мм]	340
	Ширина [мм]	388
	Дълбочина [мм]	438
Захранващо напрежение		230V ~ 50Hz
Номинална електрическа мощност на печката kW		7.5
Ел. нагревателни плочи	φ 145mm 1,0 kW	2
	φ 180mm 1,5 kW	1
	φ 180mm 2.0 kW	1
Електрическа фурна	Горен нагревател 0,7 [kW]	•
	Долен нагревател 1,3 [kW]	•
	Грил-нагревател 2,0 [kW]	•
	Кръгъл нагревател 2,0 [kW]	•
	Въздушен нагревател 30,0 [W]	•
	Осветление във фурната 25,0 [W]	•
Контролер за температурата		•
Приспособления на фурната	Тава за печене	2 детайла
	Скара	1 детайл

**Тавата** е предназначена за печене на месо, пилешко, риба, ястия с месо и зеленчуци. Може да се използва и за събиране на мазнина и сокове, капещи от храната, която се пече на скарата.

**Скарата** се използва за поставяне на готварски форми, форми за торти и други подобни съдове, предназначени за температурна обработка на храната във фурната. Месо, пилешко, риба и подобна храна могат да се поставят директно върху скарата.

**Преградата за защита на копчетата** защитава копчетата от висока температура, трябва да се постави при печене на ястия във фурната.

## 1.3 ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



Фиг. 1

1 – електрически нагревателни плочи; 2 – електрическа фурна; 3 – контролен панел; 4 – врата; 5 – ел. котлон ф145/1000W; 6 – ел. котлон ф185/1500W; 7 – ел. котлон ф185/2000W ; 8 – капак; 9 – чекмедже; 10 – тава за печене; 11 – хромирана скара

## 1.4 ВАЖНИ УКАЗАНИЯ

1. По време на употреба, котлоните както и фурната стават много горещи. Пазете от достъп на деца !
2. Прегретите мазнини са лесно запалими. Затова пригответе този вид храни само под наблюдение !
3. В случай на неизправности, изключете уреда от електрическата мрежа.
4. По време на работа уредът се нагорещява. Трябва да внимавате да не докосвате нагряващите елементи вътре във фурната.
5. Използвайте предпазни ръкавици, когато махате съдовете от котлоните или тавите от фурната.
6. Никога не използвайте отделението за тави и фурната за съхраняване на запалими или чувствителни към топлината елементи.
7. Никога не натоварвайте отворената врата на фурната. Не се облягайте на нея.
8. Свързващите проводници на друго домакинско електрооборудване, използвано по време на работа на готварската печка, не трябва да се доближават до нагряващите елементи.
9. Не използвайте уреда за отопляване на помещения.

### ВНИМАНИЕ !

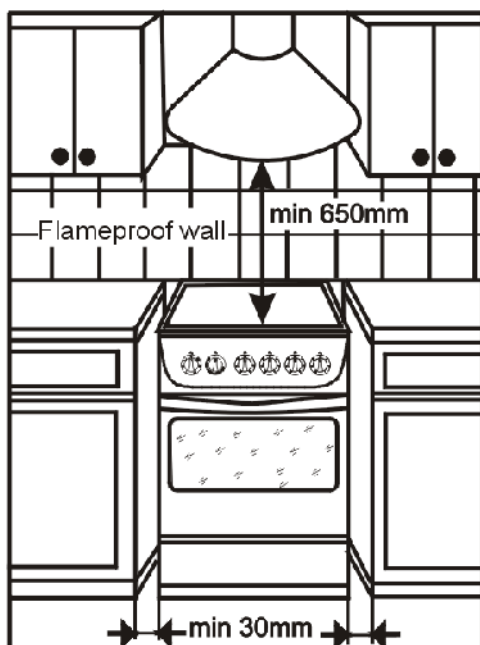
Ако забележите драскотини или пукнатини по котлоните, трябва незабавно да изключите готварската печка и да се обадите на сервиз.

## 1.5 ПОДГОТОВКА ЗА ПОЛЗВАНЕ

- Почистете емайлираните и стъклени повърхности с мека, влажна кърпа.
- Почистете фурната, решетката, тавите и другите приспособления с миещ препарат.
- Преди използване на готварската печка за първи път, препоръчваме да загреете отделните котлони за около 3 минути без да слагате съдове върху тях.
- Включете фурната да работи при най-високата температура за около 1 час.
- Всички появяващи се пушеци и миризми са безвредни, ако добре проветрявате кухнята, например чрез отваряне на прозореца.
- Ако готварската печка е 7241, настройте текущото време на електронния таймер; работата на електронния таймер е описана в допълнителна част от това ръководство.

## 2 МОНТАЖ

### 2.1 ПОСТАВЯНЕ



- Отстранете всички части на опаковката на печката, включително защитните покрития на хромираните повърхности и елементите от неръждаема стомана.
- Кухнята трябва да бъде суха и добре вентилирана. Готварската печка трябва да се постави така, че да се гарантира свободен достъп до всичките ѝ контролери.
- Когато вграждате печката в кухненските шкафове, минималното разстояние между страничните стени на печката и шкафовете трябва да бъде 30 мм.
- Разстоянието между готварската повърхност и кухненския аспиратор трябва да е минимум 650 мм.
  - Преди използване трябва да нивелирате печката. За това използвайте регулируемите крачета, които можете да достигнете като извадите чекмеджето.


Фиг. 3

### 2.2 ЕЛЕКТРИЧЕСКИ СВЪРЗВАНИЯ

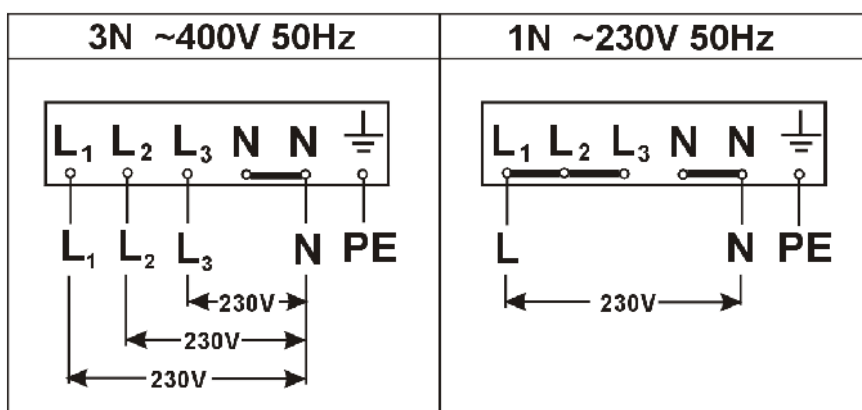
Готварската печка трябва да бъде правилно свързана към електрическата мрежа от квалифициран електротехник съгласно валидните разпоредби за безопасност. **Уредът трябва да бъде заземен. Не са позволени модификации или промени на електрическата система на готварската печка.**

- Клемният блок се намира на задната стена на печката и има шест резбовани клеми, включително трифазни клеми, означени L1 - L2 - L3, и две неутрални клеми, означени с

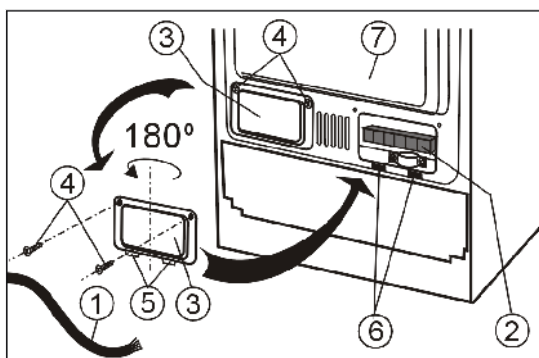
## РАБОТА С ГОТВАРСКАТА ПЕЧКА

буквите N-N, които трябва да се скъсят. Към клемния блок са прикрепени три съединителни проводника. Заземяващата клема е означена със символа .

- Съединителните клеми са достъпни само след отстраняване на малка пластина от задното покритие.
- Свързващият проводник трябва да е в съответствие с вида свързване (едно- или трифазов) и номиналната мощност на готварската печка. Свързващият проводник трябва да е защитен чрез подходящо затягане през уплътнението.
- Електрическата инсталация, захранваща готварската печка, трябва да е оборудвана с прекъсвач, който да й позволява да прекъсва електрозахранването в аварийна ситуация. Контактното разстояние на прекъсвача трябва да е поне 3 мм.
- Използваната съединителна клема трябва да е поне тип H05 RR-F или H05 VV-F в съответствие с валидните разпоредби за безопасност.



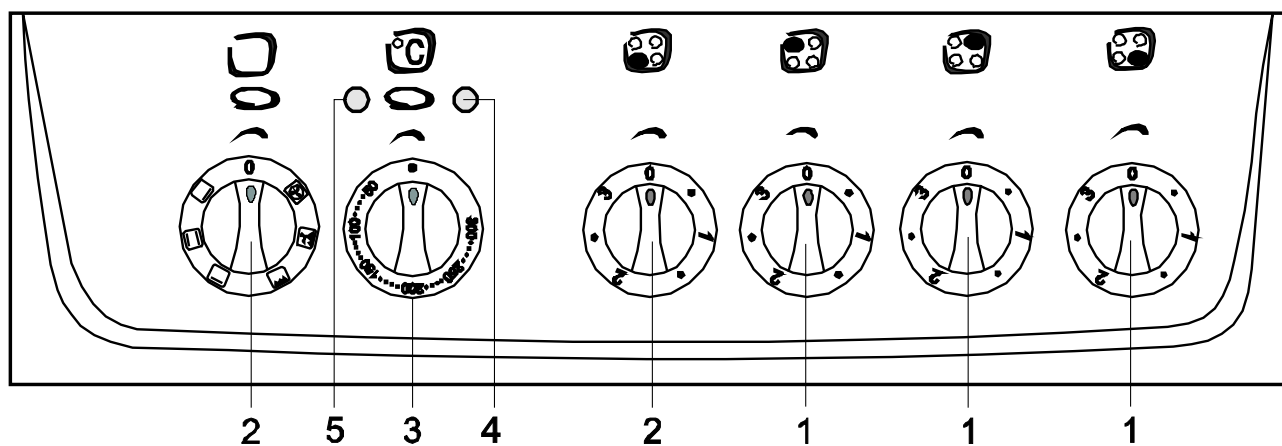
Фиг. 4



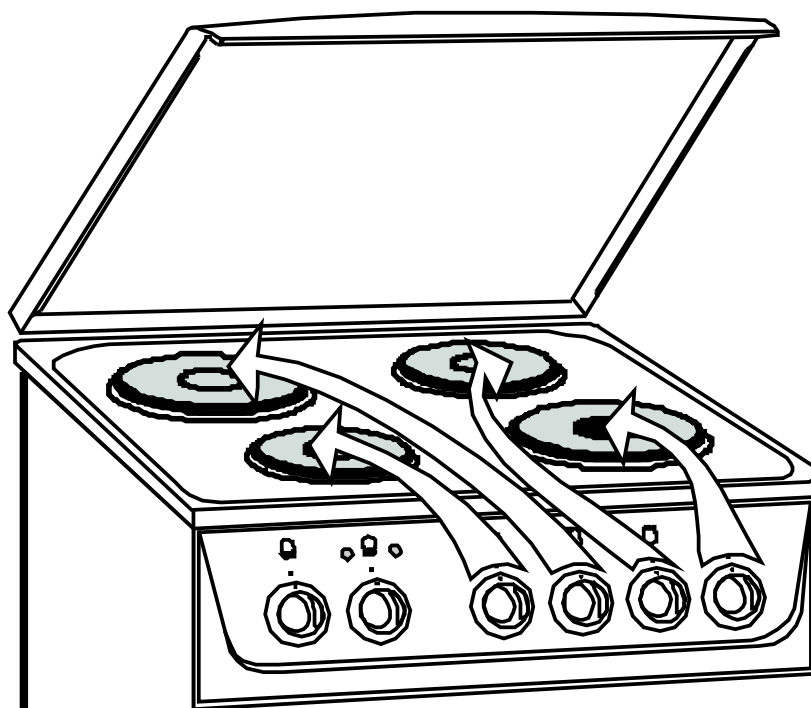
Фиг. 5

След свързването на печката, отвийте винтовете 4, отстранете капака 3 и го завъртете на 180°, след това, използвайки скоби 5 го поставете в дупки 6, натиснете го към стената 7 и затегнете, като използвате винтове 4.

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1 – контролери за мощността на котлоните; 2 – контролер за избор на функция на фурната; 3 – контролер за избор на температура на фурната; 4 – оранжев светлинен индикатор; 5 – червен светлинен индикатор





## 3 ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

### 3.1 ОБЩИ ПРИНЦИПИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

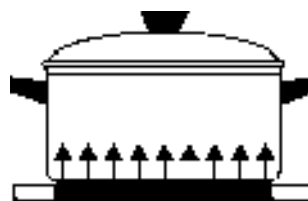
- Внимавайте да не изпускате твърди предмети върху плота, тъй като това може да причини надраскване или пропукване.
- Не допускайте надраскване на котлоните от остри ръбове на готварски съдове или други предмети.
- Поставете съда за готвене в средата на котлона.
- Включвайте котлона само след като сте поставили готварски съд с ястие в него. Не трябва да включвате котлона с празен съд или когато дъното на съда не е равно, тъй като това може да доведе до повреждане на котлона.
- Ел. котлони не трябва да се използват за приготвяне на ястия в алуминиево фолио и пластмасови съдове; също така не трябва да поставяте пластмасови изделия върху котлона.

### 3.2 ИЗБОР НА ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ

Основното условие за правилното използването на ел. котлони е подходящият избор на съдове за готвене.

#### Правилно !

- Ниска консумация на електроенергия
- Добро топлопредаване
  - равно дъно на съда
  - съдът е малко по-голям от котлона
  - капакът на съда е поставен



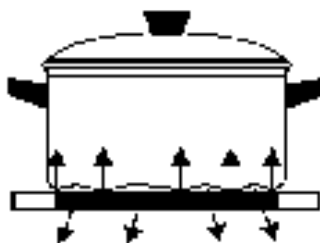
Фиг. 6

#### Грешно !

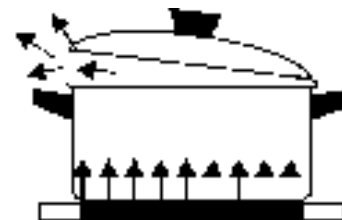
- Висока консумация на електроенергия
- Лошо топлопредаване
- Дълго време на приготвяне



Съдът е твърде малък!



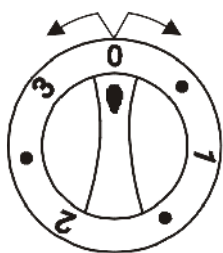
Неравно дъно на съда!



Капакът не е поставен правилно!

Фиг. 7

### 3.3 СТЕПЕННО РЕГУЛИРАНЕ



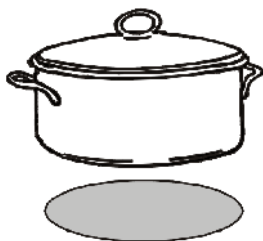
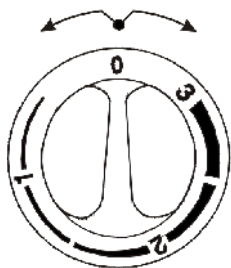
Фиг. 8

Копчето може да се върти в двете посоки в интервал от 0 - 360°. Най-ниската степен на нагряване се получава със завъртане на копчето на първата точка „0“, с най-високата степен на нагряване на позицията, означена с „3“.

За бързо затопляне или завиране на ястие, завъртете копчето в позиция „3“ и след това намалете мощността, ако е необходимо, със завъртане на копчето по посока на часовниковата стрелка.

### 3.4 РАБОТА С ЕДИН КОТЛОН

- Копчето може да се върти в двете посоки в интервал от 0 до 360° (Фиг. 8).
- Завъртете копчето в посока на часовниковата стрелка, за да постигнете постепенно увеличаване мощността на загряване на котлона (с разширяването на графичната ивица, маркирана върху периметъра на копчето).

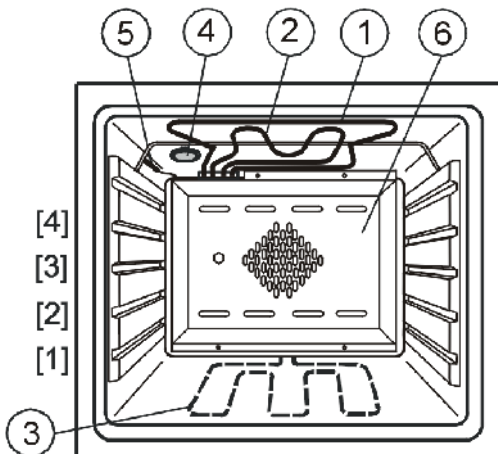


- Със завъртане на копчето в посока, обратна на часовниковата стрелка, максималната степен на загряване се достига веднага. Степента на загряване на котлона може да се намали с допълнително въртене на копчето в посока, обратна на часовниковата стрелка, до пълното дезактивиране при настройване на позиция „0“.

Фиг. 9

## 4 ФУРНА

### 4.1 УСТРОЙСТВО НА ФУРНАТА



Фиг. 11

[1], [2], [3], [4] – водачи

1 – горен нагревател

2 – грил-нагревател

3 – долен нагревател

4 – лампа на фурната

5 – температурен сензор

6 – перфориран капак на кръглия нагревател и вентилатор

- в горната част на фурната има монтиран горен нагревател **1**, грил-нагревател **2** и лампа **4** за осветяване на вътрешността, а под дъното има долен нагревател, който не се вижда **3** (Фиг. 11).
- На задната стена има монтиран специален перфориран капак **6**, а зад капака има кръгъл нагревател и вентилатор за осигуряване на правилната циркулация на горещия въздух.

### 4.2 РЕГУЛАТОРИ НА ФУРНАТА

В зависимост от вида на готварската печка, работата на фурната се управлява с помощта на:

1. Модел **7240**:

- функционален селектор на фурната,
- копче за регулиране на температурата.

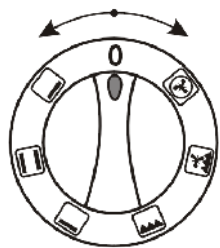
3. Модел **7241**:

- функционален селектор на фурната,
- копче за регулиране на температурата.
- електронен програматор.







#### 4.2.1 ФУНКЦИОНАЛЕН СЕЛЕКТОР

- При избор на функция (Фиг. 12) съответният индикатор ще светне, както и светлината във фурната.
- Винаги завъртайте функционалния селектор отново на 0, когато сте приключили работа с фурната.

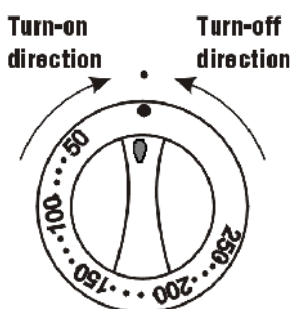
Могат да се избират следните функции:



Фиг. 12

- 0 – фурната е изключена
-  – долен нагревател
-  – традиционно нагряване (долен и горен нагревател)
-  – горен нагревател
-  – грил
-  – усилена циркулация на топлина
-  – грил и вентилатор

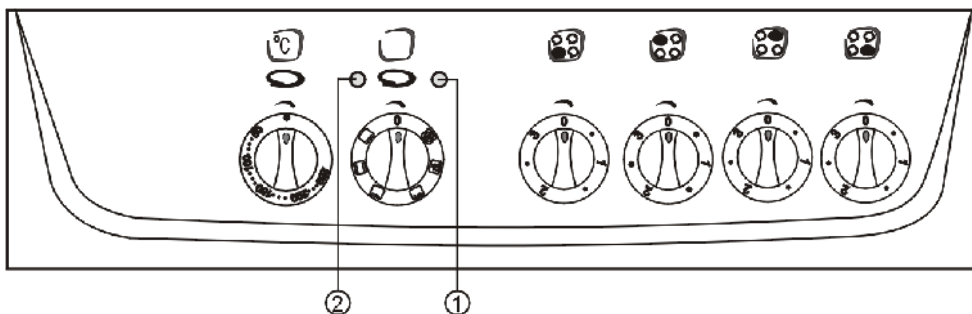
## 4.2.2 ТЕМПЕРАТУРЕН СЕЛЕКТОР



Фиг. 13

- Копчето за регулиране на температурата (Фиг. 13) позволява да се настройва и поддържа автоматично вътрешната температура на фурната на зададеното ниво.
- На копчето има следните настройки - 50, 100, 150, 200 и 250, които съответстват на избраните температури в [°C].
- При избор на температура – завъртете копчето в посока на часовниковата стрелка, за да изключите регулатора – завъртете в обратната посока.
- При избор на температура светва контролната лампа. При достигане на зададената температура, нагревателите автоматично се изключват, а индикаторната лампа изгасва. Нагревателите и индикаторната лампа се включват и изключват в резултат на работата на температурния регулатор.

## 4.2.3 КОНТРОЛНИ ЛАМПИ



Фиг. 14

- 1 – индикатор за включена печка
- 2 – индикатор за температурата

## 4.2.4 ЕЛЕКТРОНЕН ПРОГРАМАТОР

Електронният програматор на време позволява на потребителя да контролира работата на фурната в автоматичен и полуавтоматичен режим. Използването на програматора не пречи на ръчното управление на фурната.

Методът на използване на програматора е описано в следващата част на това ръководство.

## 4.2.5 ОСВЕТЛЕНИЕ ВЪВ ВЪТРЕШНОСТТА НА ФУРНАТА

За вашата безопасност и удобство, вътрешността на фурната е непрекъснато осветена, докато работи, за да ви позволи да виждате приготвяната храна.

## 4.3 ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

### Включване на фурната

1. завъртете копчето за регулиране на функциите в желаната позиция на нагряване на фурната,
2. завъртете копчето за регулиране на температурата на желаната температурна настройка,
3. можете да зададете време на готвене чрез таймера или програматора.

### Изключване на фурната

Завъртете функционалния селектор и температурния регулатор на нулева позиция.

## 4.4 МЕТОДИ НА ГОТВЕНЕ



### ВКЛЮЧЕН ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ

Тази функция позволява допълнително нагряване на долната част на кексове и торти. Използва се през последните 10 - 15 минути от престоя на съда във фурната.



### ТРАДИЦИОННА СИСТЕМА (включени долен и горен нагревател)

С тази функция съдовете се загреват отдолу и отгоре. Този вид нагряване е идеално за приготвяне на кексове, месо, риба, пица и хляб. Съдовете трябва да се поставят на отделно, за предпочитане средното ниво във фурната.



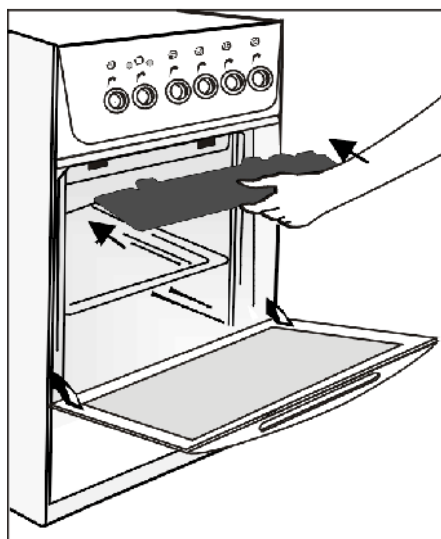
### ВКЛЮЧЕН ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ

Функцията е предназначена за допичане на печивата. Благодарение на тази функция ястието може да се запече отгоре. Този метод на загреване може да се използва и за бързо готвене (тостове, ястия в йенски съдове).




### ТРАДИЦИОНЕН ГРИЛ

Традиционният грил се използва за малки порции месо. Дебелината на месото, печено на грил, не трябва да е по-голяма от 2 - 3 см. Ястието може да се постави както върху чиния, така и върху решетката. Преди печенето на грил месото и рибата трябва да се намажат леко с мазнина. Времето за печене на грила е около 8 - 12 минути за всеки сантиметър дебелина на месото.



### Използване на електрическия грил:

- загрейте предварително фурната, като настроите максималната температура (250°C),
- поставете ястието във фурната,
- пхнете поставката с решетка в най-долния плъзгач,
- fit the knob protection screen и оставете вратата на фурната изцяло отворена,
- настройте функцията превключвателя на позиция ,
- настройте желаната температура,
  - след изтичане на половината от времето за печене, обърнете порциите.

Фиг. 15

## ВНИМАНИЕ !


По време на печенето на грил не трябва да оставяте уреда без надзор. Достъпните части на готварската печка са много горещи! Не допускайте деца в близост.



### ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ С УСИЛЕНА ЦИРКУЛАЦИЯ НА ТОПЛИНАТА

- Тази функция е предназначена за печене на големи порции месо (свински карета, пилешко и др.). В този случай няма нужда от предварително загряване на фурната.
- Храната, според големината си, трябва да се постави на третото или четвъртото ниво във фурната.
- Функцията позволява подобряване вкуса на храната; също така се образува т. нар. "хрупкава коричка".

#### Действия:

- поставете месото във фурната,
- настройте функционалния превключвател на позиция ,
- настройте необходимата температура и време на печене.



### УСИЛЕНА ЦИРКУЛАЦИЯ НА ТОПЛИНАТА

- Този метод на загряване позволява еднаква циркулация на топлината около храната. Когато използвате този метод на нагриване, температурата трябва да е малко по-ниска от тази при традиционното готвене. Температурата трябва да се настрои под 200°C.
- Функцията на усилен циркулация на топлината е идеална за едновременно готвене на две ястия от еднакъв или различен вид (например, месо и риба), които се поставят във фурната на две различни нива; двете ястия обаче трябва да изискват подобни температури на готвене.
- В края на готвенето, за предпочитане предната част на тавата трябва да се завърти към дъното на фурната.
  - Когато печете двете ястия, температурата трябва да е малко по-висока от препоръчителната, а времето – по-дълго от това при печена само на едно ястие. Когато зададеното време изтече, извадете двете ястия от фурната и проверете дали са достатъчно добре сготвени. Ако едното от ястията изисква допълнително печене, оставете го във фурната докато стане напълно готово.



### РАЗМРАЗЯВАНЕ



Благодарение на усилената циркулация на топлината, фурната е идеална за размразяване на дълбоко замразени храни. Като цяло ви препоръчваме да поставяте замразените продукти на таблата, разположена на второто или трето ниво на фурната. Изборът на температура за размразяването зависи от вида на замразената храна.

- Сладкарски изделия, плодове и месно желе се размразяват като се стартира усилената топлинна циркулация без настройване на температурата.
- По време на размразяването на месо или пилешко, го увийте в алуминиево фолио, за да избегнете директното въздействие на горещия въздух, и след това го поставете в средата или долната част на фурната, включете фурната и настройте съответната температура 50 - 70°C.

- Готовите за консумация замразени продукти, например замразени зеленчуци (увити в алуминиево фолио) могат да се пекат веднага без размразяване.

## 4.5 ОБЩИ СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕТО НА ЯСТИЯ

### 4.5.1 СЪВЕТИ ЗА РАБОТА С ФУРНАТА

- Кексовете могат да се пекат с използване на традиционните форми за печене, както и на форми от тефлон или керамика, стъкло и алуминиево фолио.
- Ако използвате други форми за печене, освен таблата, която се доставя в комплект с печката, трябва да ги поставяте в средата на решетката.
- При избор на температура за печене следвайте следните съвети:
  - Тънки сладкиши – висока мощност на загряване, кратка продължителност на печене
  - Дебел пласт от сладкиш и течни сладкиши – по-ниска мощност на загряване, по-дълга продължителност на печене
- Формите за печене трябва да се напълнят до 2/3 от височината си, като се остави достатъчно място за надигането им.
- За готвене на месо могат да се използват керамични, стъклени, емайлирани или железни съдови с топлоустойчиви дръжки.
- Указанията относно предварителното загряване на фурната трябва стриктно да се спазват, тъй като има различни препоръки за различните кексове.
- По време на печенето, кексът трябва да се загрява еднакво. Това се постига с избиране на функция  или .
- Ако горната част на кекса е твърде тъмна, следващият път формата със сладкиша трябва да се постави на по-долното ниво във фурната и да се избере по-ниска температура с увеличено време за печене.
- Ако долната част на кекса е твърде тъмна, следващият път поставете формата за печене на по-високото ниво във фурната и изберете по-ниска температура.
- При определяне на температурата и продължителността на печене, трябва да се взимат предвид теглото и консистенцията на сладкиша.
- По време на печене трябва да се избягва прекалено високата температура, тъй като кексовете няма да се надигнат и може да спаднат. От друга страна, ако оставите кексовете твърде дълго в горещата фурна, те може да загорят и да изсъхнат.
- Формата със сладкиша може да се поставя на всяко ниво във фурната, като обаче за препоръчване е второто ниво. Потребителят, като вземе предвид своите наблюдения и опит, трябва да избере най-подходящото ниво за всяко ястие.
- Когато печете за пръв път, най-добре е да започнете с настройка на средната температура от интервала, посочен в рецептата, а следващия път да изберете по-висока температура, ако е необходимо. На по-ниска температура ястията се запичат по-равномерно.
- За да видите дали печеното е готово, няколко минути преди да изключите фурната пъхнете дървена клечка в кекса; ако сладкишът не залепне по клечката – сладкишът е готов. След печенето за предпочитане е да оставите кекса във фурната за още 5 минути.
- В таблиците по-долу са посочени средните температури на печене и температурите за различни ястия. На практика може да има разлики, които потребителят трябва да коригира въз основа на собствения си опит. Най-добрият начин е да опитате конкретно ястие няколко пъти и да си запишете оптималното време и температура.

**Таблица 2 Кексове**

Сладкиш	Температура [°C]	Време [мин.]
Ронлив сладкиш	180 – 190	43 – 60
Сладкиш с мая	180 – 200	45 – 60
Шарлота	200 – 220	20 – 30
Плодов кейк	200 – 210	30 – 40
Пандишпан	180 – 200	20 – 30
Маслен сладкиш	210 – 220	10 – 20
Козунак	220 – 240	30 – 40

**Таблица 3 Кексове**

Сладкиш	Температура [°C]	Време на печене [часове:минути]
Целувки	100	1:00 – 1:10
Кръгъл кекс с пудра захар	160	1:05 – 1:10
Кръгъл кекс с мая	160	1:00 – 1:10
Плодова пита	160	0:25 – 0:35
Момици	175	0:40 – 0:45
Меденки	175	0:20 – 0:30
Плодови резени	175	0:40 – 0:55
Бисквити	160	0:30 – 0:40

**Таблица 4 Месни ястия**

Ястие	Температура [°C]	Време [мин.]
Месо - кратко печене	225 – 250	12 – 15 на сантиметър дебелина на месото
Месо - дълго печене	190 - 210	
Пиле	225 – 250	50 – 60
Гъска, патица, пуйка	200 – 210	До 3 часа, в зависимост от големината
Еленово месо	190 – 210	
Риба - печене, до 2 кг	225 – 250	20 – 30
- засушаване, до 2 кг	180 - 200	30 - 50

**Таблица 5 Месни ястия**

Вид месо	Тегло [кг]	Температура [°C]	Time [Часове:минути]
Пилешко	1	180	0:50 – 1:00
Еленово	1 - 1.5	160	2:00 – 2:20
Телешко	1	160	1:40 – 2:20
Свинско	1	175	1:50 – 2:00
Говеждо	1	160	2:00 – 2:30
Гъска, патица	-	175	<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> изберете времето според теглото



## 5 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

### ВНИМАНИЕ !

Преди да пристъпите към почистване изключете печката от електрозахранването и изчакайте да се охлади.

### 5.1 ОБЩИ ЗАБЕЛЕЖКИ

За да се поддържа в правилно техническо състояние и естетичен вид, печката трябва да се почиства редовно.

- Печката не трябва да се почиства с едрозърнести, абразивни прахове, абразивни гъби, агресивни химикали и остри предмети.
- Частите, направени от неръждаема стомана, копчетата и свързващият панел трябва да се почистват с меки почистващи препарати без абразивни прахове, тъй като те могат да повредят допълнителните цветове.
- След използването им, тавите и формите за печене и скарите трябва да се потопят в хладка вода с добавен от миещ препарат и след това да се измият и подсушат внимателно.
- Проверете дали уплътнението на вратата не е замърсено също.

### 5.2 ПОЧИСТВАНЕ НА ПЛОТА С КОТЛОНИТЕ

- Плотът трябва да се почиства със специални почистващи препарати, предназначени за тази цел.
- Избягвайте употребата на абразивни гъби, прахове и кремове.
- Малките петна трябва да се отстраняват с влажна тъкан или гъба (Фиг. 18а), напоена с хладка вода и мек почистващ агент, след това забършете плота, докато го подсушите.
- По-големите петна трябва да се отстраняват с използване на специални препарати за почистване на керамични плотове.

### ВНИМАНИЕ !

Не използвайте препарати за почистване на фурна за почистване на керамичния плот, тъй като те са много агресивни и могат да увредят трайно керамичната повърхност.

- Дръжте далеч от котлоните на плота материали, като пластмаса или алуминиево фолио, тъй като могат да се разтопят. В случай, че вече са се разтопили, веднага ги отстранете от повърхността на плота (докато е още топъл). По същия начин действайте с храните с високо съдържание на захар; върху горещата повърхност на плота захарта може да се разтопи много бързо и да остави трайни петна. Промяната в цвета на плота не оказва влияние върху правилното му функциониране.
- Съдовете за готвене, използвани върху керамичния плот, трябва винаги за да чисти и сухи. Обърнете специално внимание на дъната на съдовете, тъй като хранителните останки, залепнали по тях, ще загорят при следващото използване на плота.

## 5.3 ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

### ВНИМАНИЕ!

1. Преди почистването трябва да изчакате фурната да се охлади. Горещите нагреватели могат да причинят изгаряния.
2. Почистването на фурната с използване на устройства за образуване на пара под налягане не е позволено.
3. Най-добре почиствайте дъното на фурната след всяко ползване, за да не загорят остатъците от храна и петната от мазнина при следващото печене.

- Отделението на фурната е покрито с керамичен емайл.
- За да почистите трудноотстраними загорели петна, може да използвате специални препарати за почистване на фурни. Тези химикали обаче са разяждащи и затова трябва да се използват много внимателно в минимални количества при спазване на препоръките на производителя им.
- За да улесните почистването, ви препоръчваме да махнете вратата на фурната.

### 5.3.1 РАЗГЛОБЯВАНЕ ВРАТАТА НА ФУРНАТА

- Отворете вратата докрай
- Скачете пантите от двете страни на вратата с поставяне на затягащия пръстен 1 върху застопоряващия елемент 2 на дъгата на пантата 3 (Фиг. 19)
- След това хванете вратата с две ръце, завъртете я в посока затваряне под ъгъл от 45° и извадете пантите.



Фиг. 19 Изваждане вратата на фурната

Когато вратата на фурната е махната, можете да разглобите двете двойки плъзгачи. За предпочитане е да почиствате плъзгачите и дъното на фурната всеки път, когато се замърсят.

### ВНИМАНИЕ!

1. Дъгата на пантата е обтегната с голяма сила, затова докато изваждате вратата, трябва много да внимавате да не си порежете пръстите.
2. По време на почистване на горната стена на фурната трябва да внимавате с електрическите нагреватели, температурния сензор и лампата от осветлението на фурната; не променяйте позицията на настройката на сензора.

3. Не наливайте вода върху дъното на фурната, иначе тя може да прокапе през вероятни неуплътнени места и да достигне до долния нагревател.

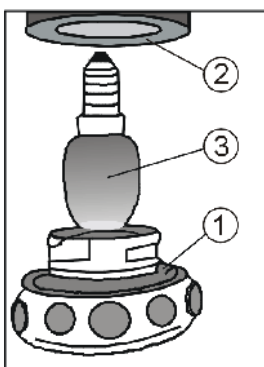
## 6 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### ВНИМАНИЕ !

Преди да пристъпите към отстраняване на неизправности, изключете печката от електрическата мрежа.

В случай на нарушения в работата на готварската печка, проверете указанията по-долу, за да разберете дали можете да поправите проблема сами.

### Осветлението във фурната не функционира



Ако фурната е работила и е гореща, изчакайте да се охлади.

- Крушката не е завинтена изцяло – отвийте стъклената топка **1** от фасунгата на лампата **2**, и завийте крушката **3** докрай (Фиг. 20).
  - Изгоряла крушка – отвийте стъклената топка **1** на лампата и заменете с нова крушка със следните параметри:

**Вид: E14; 230 V; 25 W; устойчивост на температура 300°C.**

**Фиг. 20**

### Твърде много пушек във фурната

При печене на грил е нормално да се образува пушек. Количеството на пушека може да се ограничи с намаляване на температурата или намаляване количеството мазнина и вода в съда за печене.