

BG

**ПОДРОБНИ
ИНСТРУКЦИИ**
ЗА УПОТРЕБА НА
ЕЛЕКТРИЧЕСКА
ПИРОЛИТИЧНА ФУРНА

gorenje

BY

STARCK®

Благодарим ви, че ни се доверихте и закупихте нашия продукт.

Това подробно ръководство с инструкции е приложено, за да ви улесни при употребата на продукта. Инструкциите ще ви позволят да опознаете вашия нов уред възможно най-бързо.

Уверете се, че уредът, който сте получили, не е повреден. Ако откриете, че уредът е повреден по време на транспортирането му, се свържете с магазина, откъдето сте закупили продукта, или с регионалната складова база, откъдето е бил доставен. Можете да намерите телефонния им номер на фактурата или на товарителницата.

Инструкциите за инсталиране и свързване са приложени на отделна листовка.

Инструкциите за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Важна информация



Съвет, забележка

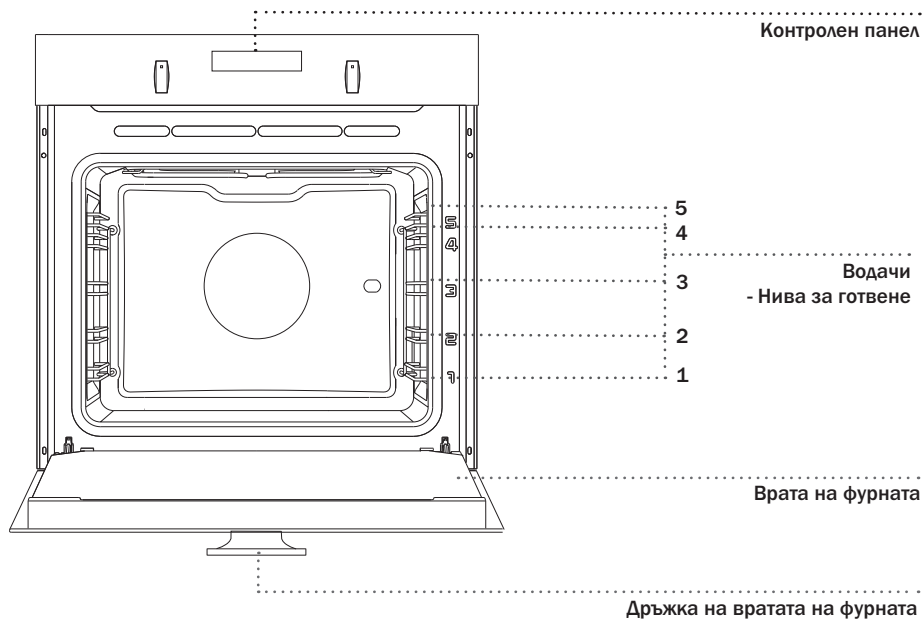
СЪДЪРЖАНИЕ

4 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПИРОЛИТИЧНА ФУРНА 7 Технически характеристики 8 Контролен панел	ВЪВЕДЕНИЕ
10 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 12 Преди да свържете фурната:	
13 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ 14 ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ 14 Настройка на часовника	ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ
15 СЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1–6) 15 Стъпка 1: ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ 17 Стъпка 2: ИЗБОР НА НАСТРОЙКИ 18 Стъпка 3: ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА 20 Стъпка 4: ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ 22 Стъпка 5: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ 22 Стъпка 6: КРАЙ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА	СТЪПКИ НА ГОТВЕНЕ
23 ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ (РЕЖИМИ ЗА ГОТВЕНЕ) И ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ	
40 ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ 41 Стандартно почистване на фурната 42 Автоматично почистване на фурната - пиролиза 43 Сваляне и почистване на металните водачи 44 Сваляне и поставяне на вратата на фурната 46 Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната 47 Смяна на крушката	ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ
48 ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ 49 ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД	ОСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ
50 ТЕСТ ЗА ГОТВЕНЕ	ДРУГИ

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПИРОЛИТИЧНА ФУРНА

(ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА И ОБОРУДВАНЕТО – В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

На илюстрацията е представен един от моделите на фурна за вграждане. Тъй като е възможно уредите, за които са написани тези инструкции, да имат различно оборудване от това на вашата фурна, някои от функциите или оборудването, описани в ръководството, може да не присъстват във вашия уред.



МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

Металните водачи позволяват да пригответе храната на четири нива (обърнете внимание, че нивата/водачите се броят отдолу нагоре спрямо дъното на фурната).

Водачи 4 и 5 са предназначени за запичане на храната на грил.

ТЕЛЕСКОПИЧНИ ПОДВИЖНИ ВОДАЧИ

Телескопичните изтеглящи се водачи могат да бъдат монтирани на второто, третото и четвъртото ниво.

Има няколко различни вида дизайн на изтеглящите се водачи (в зависимост от модела):

три частично изтеглящи се, един напълно и два частично изтеглящи се и три напълно изтеглящи се водачи.

ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

Превключвателят дезактивира загряването на фурната и вентилатора, когато вратата на фурната се отвори по време на готвене. Когато вратата се затвори, превключвателят включва отново нагревателите.

ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

На уреда има монтиран охлаждащ вентилатор, който охлажда корпуса и контролния панел на фурната.

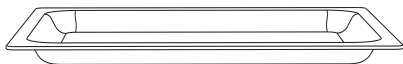
УДЪЛЖЕНА РАБОТА НА ОХЛАЖДАЩИЯ ВЕНТИЛАТОР

След като изключите фурната, охлаждащият вентилатор продължава да работи известно време, за да може тя да се охлади. (Удължената работа на охлаждащия вентилатор зависи от температурата в средата на фурната).

ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ НА ФУРНАТА



Преди пиролитично почистване, извадете всички аксесоари от фурната.



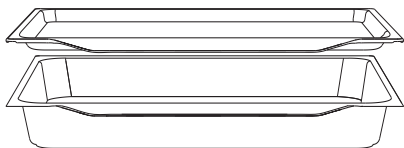
СТЪКЛЕНАТА ТАВА се използва за готвене с всички системи на фурната. Тя може да се използва също като поднос за сервиране.



РЕШЕТКАТА се използва за гриловане или като поставка за съда или тавата с храната за печене.



На решетката има лостче за обезопасяване. Затова повдигнете решетката леко отпред, когато я издърпвате от фурната.

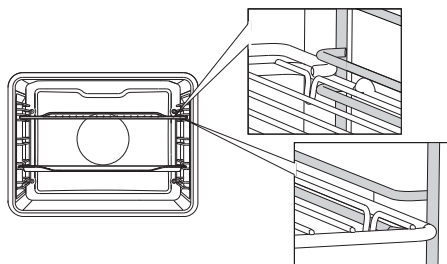


ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на сладки и тестени изделия.

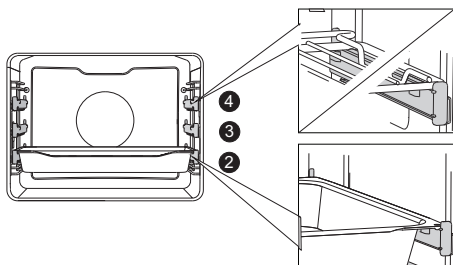
ДЪЛБОКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на месо и сладкиши от рядко тесто. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината.



Никога не поставяйте дълбоката тава на първия водач по време на готвене, освен когато печете на грил или когато използвате шиша за печене и я използвате само като съд за оттичане на мазнината.



Решетката или тавата трябва винаги да се поставят в улея между двата метални профила на водача.



Когато използвате телескопичните разтегателни водачи, първо издърпайте водачите от едното ниво и поставете решетката или тавата за печене върху тях. След това ги натиснете с ръка, докъдето стигнат.



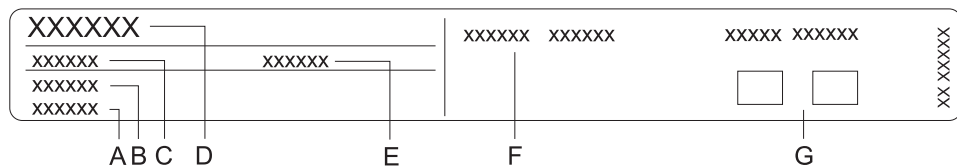
Затворете вратата на фурната, когато телескопичните водачи се приберат докрай във фурната.



Уредът и някои от достъпните на допир части се загряват по време на готвене. Използвайте ръкохватки.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

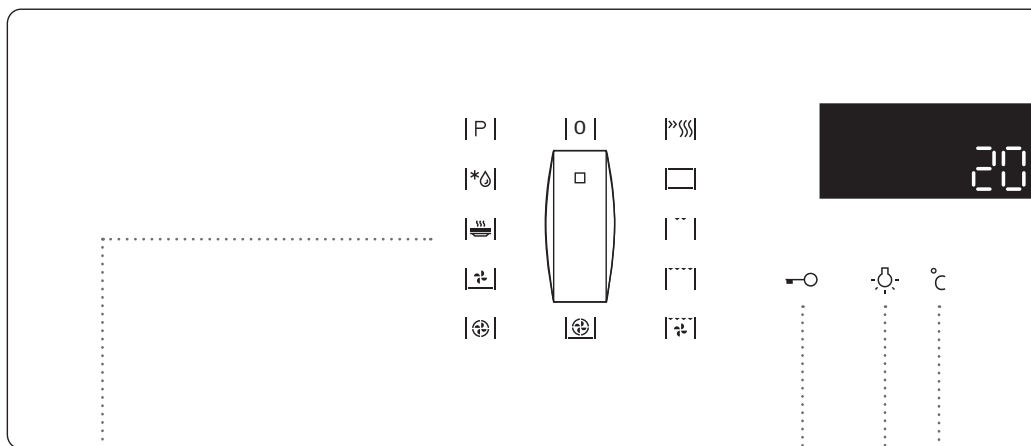


- A Сериен номер
- B Код/ID
- C Тип
- D Марка
- E Модел
- F Технически данни
- G Символи за съответствие

Заводската табелка, указваща основна информация за уреда, е разположена на ръба на фурната и може да се види, когато вратата на фурната се отвори

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

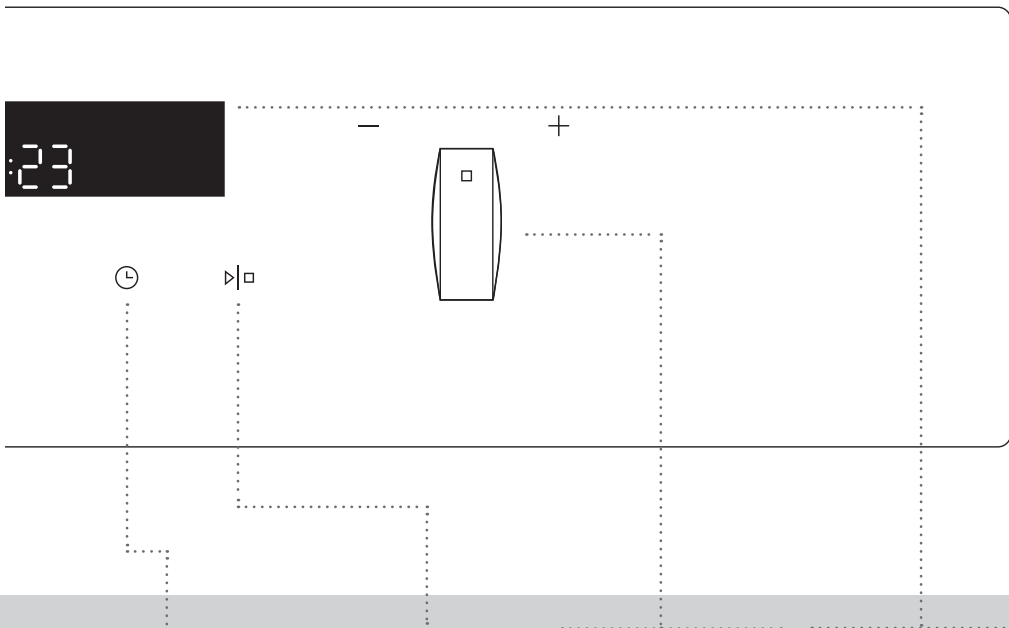


1 КОПЧЕ ЗА ИЗБОР
НА СИСТЕМА

2 ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА

3 БУТОН ЗА
ИЗКЛЮЧВАНЕ НА
ФУРНАТА

4 ТЕМПЕРАТУРА



5 БУТОН ТАЙМЕР

Продължителност на готвенето

Край на готвенето

Аларма

Часовник

6 БУТОН СТАРТ/ СТОП

Използвайте този бутон, за да стартирате или спрете програмата.

7 КОПЧЕ ЗА НАСТРОЙКИ (-/+)

Използвайте това копче, за да зададете времето и температурата.

8 ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕТО И ДИСПЛЕЙ ЗА ЧАСОВНИКА

ЗАБЕЛЕЖКА:

Бутоните ще реагират по-добре, ако ги натискате с по-голяма част от върха на пръста си. Всеки път, когато докоснете бутон, ще прозвучава кратък звуков сигнал.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи и от хора с намалени физически, сензорни и умствени способности или недостатъчно опит и познания, само ако бъдат наблюдавани и инструктирани как да използват уреда безопасно и ако са наясно с опасностите, които могат да възникнат при употребата на уреда. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение от възрастен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и някои от прилежащите му части могат да се нагорещят много по време на ползването му. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Деца, които още не са навършили 8 години, трябва да бъдат постоянно наблюдавани.

Уредът се нагорещява много по време на употреба. Внимавайте да не докосвате нагревателите на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните на допир части на уреда е възможно да се нагорещят по време на употреба. Необходимо е да държите децата далеч от фурната.

Използвайте само сонда за месо, препоръчана за употреба с тази фурна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да смените крушката на лампичката, се уверете, че уредът е изключен от електрическата мрежа, за да предотвратите опасност от токов удар.

Не използвайте абразивни почистващи препарати или метални стъргалки за почистване на фурната, тъй като могат да повредят покритието или защитния емайлиран слой. Подобни щети могат да доведат до пропукване на стъклото.

Не използвайте парочистачки или почистващи уреди под високо налягане за почистване на уреда, тъй като това може да причини токов удар.

Този уред не е предназначен за управление чрез външен таймер или специални системи за управление.

Уредът е предназначен за домашна употреба. Не го използвайте за каквито и да е други цели, като например за отопление на стаята, подсушаване на домашни любимци или други животни, изсушаване на хартиени и текстилни изделия, билки и др., тъй като това може да доведе до нараняване или пожар.

Ако близо до този уред има разположени други електрически уреди и захранващите им кабели бъдат притиснати с вратата на фурната, е възможно те да се повредят, което може да причини късо съединение. Ето защо, дръжте захранващите кабели на другите уреди на безопасно разстояние от фурната.

Ако захранващият кабел е повреден, е необходимо той да бъде сменен от производителя или оторизиран сервизен техник, за да се избегне евентуална опасност.

Не поставяйте алуминиево фолио по стените на фурната и не слагайте тави за печене или други съдове за готвене върху дъното на фурната.

Алуминиевото фолио ще попречи на циркулацията на въздух във фурната, ще забави процеса на готвене и ще повреди емайлираното покритие.

Вратата на фурната се нагорещява много по време на употреба. За допълнителна защита има монтирано трето стъкло, като по този начин се намалява температурата на външната повърхност (само при някои модели).

Пантите на вратата на фурната може да се повредят, ако я претоварите. Не поставяйте тежки съдове върху отворената врата на фурната и не се облягайте върху вратата, когато почиствате вътрешността на фурната. Никога не се изправяйте върху вратата на фурната и не позволявайте на децата да сядат върху нея.

Винаги се уверявайте, че вентилационните отвори не са покрити или блокирани по някакъв начин.

Безопасно ползване на фурната по време на пиролитично почистване

Преди да активирате процеса на автоматично почистване, извадете решетката, шиша за печене, стъклените тави за печене, сондата за месо както и всеки друг съд/аксесоар за готвене, който не е част от оборудването на фурната.

По време на автоматичното почистване фурната се нагорещява силно от външната страна. Опасност от изгаряне! Пазете децата далеч от фурната.

Преди да активирате процеса на автоматично почистване, внимателно прочетете и следвайте инструкциите в глава "Почистване и поддръжка", където е описано правилното и безопасно ползване на тази функция.

Не поставяйте нищо директно на дъното на фурната.

Остатъци от храна, мазнина, сос от печено месо могат да се запалят по време на автоматичното пиролитично почистване.

Опасност от пожар! Отстранявайте по-големите хранителни отлагания и други нечистотии от фурната всеки път преди автоматичното почистване.

Не се опитвайте да отваряте вратата на фурната, когато е включен процесът на автоматично пиролитично почистване.

Уверете се, че отворът за водача, който заключва фурната, не е замърсен, тъй като това може да попречи на автоматичното заключване на вратата на фурната по време на автоматичното почистване.

В случай че захранването прекъсне по време на пиролитичното почистване, програмата се прекратява след две минути и вратата на фурната остава заключена. Вратата ще се отключи след около 30 минути след възстановяване на захранването, независимо дали уредът се е охладил междувременно.

Не докосвайте никаква метална част на уреда по време на автоматичното почистване!

В резултат на автоматичното почистване вътрешността на фурната и оборудването ѝ, почистени по този начин, може да се обезцветят и да изгубят част от блясъка си.

ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ ФУРНАТА:



Прочетете внимателно инструкциите за употреба, преди да свържете уреда. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното му свързване или неправилната му употреба.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

След като получите уреда, извадете от фурната всички части, включително всички опаковъчни материали за транспортиране.

Почистете всички аксесоари и прибори с топла вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати.

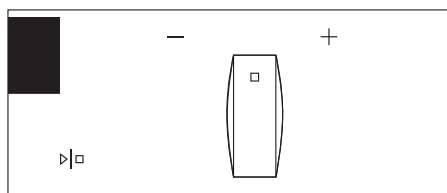
Загрейте фурната за около един час на 200 °С, като включите системата горен и долен нагревател, преди да я използвате за първи път. Ще се усети характерната миризма на нов уред. Проветрете добре помещението.

ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ


НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

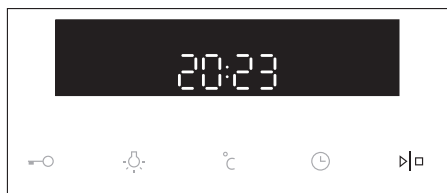
След като свържете уреда към електрическата мрежа или след продължително спиране на тока, на дисплея ще започне да мига индикация 12:00 и ще светне символът.

Задайте часа.




1 Завертете КОПЧЕТО ЗА НАСТРОЙКИТЕ (-/+) и първо задайте минутите, след което курсорът ще премине на часовете. След три секунди настройките ще се запамятат.

 Със завъртане на копчето още по-надясно или по-наляво ще промените настройките по-бързо.




2 Потвърдете настройката, като натиснете бутона СТАРТ/ СТОП. Ако в рамките на три секунди не натиснете никой от бутоните, зададените към момента стойности ще се запамятат автоматично.

 Фурната може да работи, дори часовникът да не е сверен. В този случай обаче функциите на таймера няма да са достъпни (вижте Стъпка 3: НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИИТЕ НА ТАЙМЕРА).

Ако в продължение на няколко минути не се работи с уреда, той ще премине в режим на готовност.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ НА ЧАСОВНИКА





Настройките на часовника могат да бъдат променени, ако не е активирана функцията таймер. Натиснете бутона  за да зададете текущия час. Потвърдете настройката, като натиснете бутона СТАРТ/ СТОП.

СТЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1–6)

СТЪПКА 1: ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

Завъртете копчето (наляво и надясно), за да изберете 0 СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ (вижте таблицата с програмите).
 Избраната иконка ще се изведе на дисплея.
 Настройките могат да бъдат променени и по време на готвене.

СИСТЕМА	СИСТЕМА	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА °C
СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ		
	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене на храна. Когато фурната се нагрее до желаната температура, процесът на готвене е завършен.	160
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Нагревателите на дъното и тавана на фурната нагряват равномерно вътрешността ѝ. Сладкиши или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната.	200
	ГРИЛ При тази функция ще работи само нагревателят за грила, който е част от големия комплект за грил. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.	240
	ГОЛЯМ ГРИЛ При тази функция ще работи горният нагревател и нагревателят за грила. Топлината се излъчва директно от нагревателя за грила, монтиран на тавана на фурната. За да се увеличи ефектът от нагряването, се активира и горният нагревател. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.	240
	ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят нагревателят за грила и вентилаторът. Тази комбинация се използва за печене на месо на грил или за приготвяне на големи парчета месо или птици на едно ниво на фурната. Тя е подходяща и за приготвяне на ястия огретен или за заличане на ястия с хрупкава коричка.	170
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Тази система се използва за печене на пица, сладкиши от рядко тесто, сладкиши с плодове, изделия от тесто с мая и пайове едновременно на няколко нива на фурната.	200

СИСТЕМА	СИСТЕМА	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА °C
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява равномерна циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия на няколко нива едновременно.	180
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на плодове и зеленчуци.	180
	ЗАТОПЛЯНЕ НА СЪДОВЕ Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете си (чинии, чаши) преди да сервирате храна в тях, за да я запазите топла по-дълго.	60
 ECO 	ЕКО ГОТВЕНЕ ¹⁾ При този режим, консумацията на енергия по време на процеса на готвене е оптимизирана. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия.	180
	РАЗМРАЗЯВАНЕ Въздухът циркулира без да се включва никой от нагревателите. Ще бъде активен само вентилаторът. Това се използва за бавно размразяване на замразена храна. Автоматичните програми позволяват и размразяване с микровълни (A1 до A5).	-
 P 	ПИРОЛИЗА Тази функция позволява автоматично почистване на вътрешността на фурната с използване на висока температура (около 460 °C; така се изпепеляват остатъците от мазнини и други нечистоти).	-

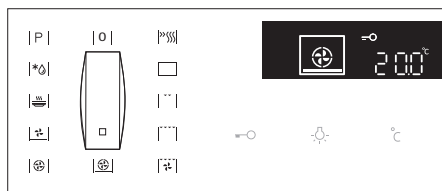
¹⁾ Използва се за определяне на класа на енергийна ефективност съгласно стандарта EN 60350-1.

Всяка система за готвене включва основни настройки или фабрични настройки, които могат да бъдат регулирани.

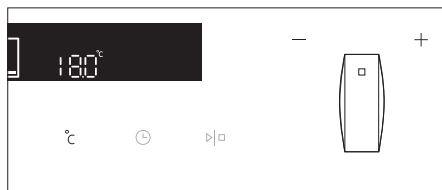
Можете да регулирате настройките, като натиснете съответния бутон (преди да натиснете бутона СТАРТ/СТОП). Някои настройки не са достъпни с определени програми; в този случай ще прозвучи звуков сигнал, който ще предупреди за това.

СТЪПКА 2: ИЗБОР НА НАСТРОЙКИ


ПРОМЯНА НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ГОТВЕНЕ



1 Изберете СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ. Избраните стойности ще се изведат на дисплея и ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНАТА ТЕМПЕРАТУРА ще мига.



2 Изберете СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ. Избраните стойности ще се изведат на дисплея и ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНАТА ТЕМПЕРАТУРА ще мига.

 При някои системи за готвене, максималната температура, която можете да зададете, е ограничена.

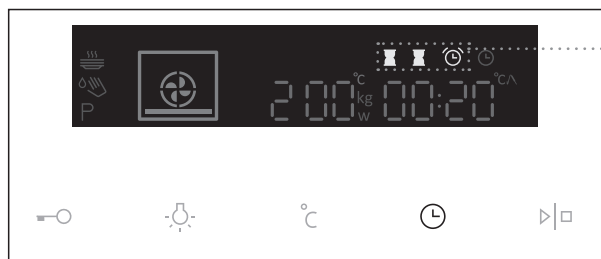
Когато включите уреда от бугона СТАРТ, символът °C ще започне да мига на дисплея, докато бъде достигната желаната стойност.

СТЪПКА 3: ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА

Първо завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ, след това задайте ТЕМПЕРАТУРАТА. Докоснете неколккратно бутона ТАЙМЕР, за да изберете символа.

Иконката на избраната функция за таймера ще светне и времето за начало/ край на готвенето ще започне да мига на дисплея. Останалите иконки ще бъдат затъмнени.

Натиснете СТАРТ, за да започне процесът на готвене. Ще се изведе ИЗМИНАЛОТО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ.



Дисплей за функцията на таймера



Задаване на времето за готвене

В този режим можете да определите продължителността на работа на фурната (времето за готвене). Задайте желаното време за готвене. Първо задайте минутите, след това и часовете. Иконката и времето за готвене ще се изведат на дисплея.



Задаване на отложен старт

В този режим можете да определите времетраенето на процеса на готвене (времето за готвене) и времето, в което желаете процесът на готвене да приключи (краен час). Уверете се, че часовникът е сверен точно и показва текущото време.

Пример:

Текущо време: обяд

Време за готвене: 2 часа

Край на готвенето: 18:00 часа

Първо задайте времето за готвене (времметраенето), т.е. 2 часа. Сборът от текущия час и времето за готвене автоматично се извежда (14:00 ч.) Докоснете отново бутона на ТАЙМЕРА, за да изберете символа за ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ и задайте времето, в което искате готвенето да приключи (18:00 часа). Натиснете СТАРТ, за да започне процесът на готвене. Таймерът ще изчака времето за начало на процеса на готвене и символът ще светне. Фурната ще се включи автоматично (в 16:00 часа) и ще спре да работи в избрания час (18:00 часа).



Настройване на брояча на минути

Броячът на минути може да се използва независимо от работата на фурната. Най-дългата възможна настройка е 24 часа.

По време на последната минута от оставащото време, броячът на минути се извежда в секунди.



След като зададеното време изтече, фурната автоматично ще спре работа (край на готвенето). Ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите, като натиснете произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.


Всички функции на таймера могат да бъдат отменени, като зададете часа на "0".

Ако в продължение на няколко минути не се работи с уреда, той ще премине в режим на готовност.

СТЪПКА 4: ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



Функциите се активират/дезактивират, като натиснете желаните бутон или комбинация от бутони.

 Някои функции не са достъпни с определени системи; в този случай ще прозвучи звук на сигнал, който ще предупреди за това.

ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА

Активирайте тази функция, като натиснете бутона ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА.

Иконката с „ключа“ ще светне на дисплея. Натиснете отново бутона, за да дезактивирате защитата от деца. Иконката ще изчезне от дисплея.

Ако функцията Защита от деца е активирана, без да е активирана функцията Таймер (изведен е само часовникът), то фурната няма да работи.

Ако функцията Защита от деца е активирана, след като е зададена функцията Таймер, то фурната ще работи нормално; но няма да можете да промените настройките.

Докато е активирана защитата от деца, системата за готвене (режимът на готвене) или допълнителните функции не могат да бъдат променени.

Единствената възможна промяна е да спрете процеса на готвене, като завъртите копчето за избор на "0". Защитата от деца ще остане активна, след като фурната бъде изключена. За да изберете нова система, защитата от деца трябва да бъде дезактивирана.

ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

Осветлението на фурната се включва автоматично, когато се отвори вратата или когато се включи фурната.

След като завърши процесът на готвене, лампичката ще продължи да свети още една минута.

Лампичката на фурната може да се включи или изключи, като натиснете бутона ОСВЕТЛЕНИЕ.

5sek °C ЗВУКОВ СИГНАЛ

Силата на звуковия сигнал може да бъде настроена, когато не е активирана някоя от функциите на таймера (изведен е само часът).

Натиснете бутона **ТЕМПЕРАТУРА/МОЩНОСТ** и го задръжте за 5 секунди. На дисплея ще светнат две ленти за настройка на нивото. Завъртете **КОПЧЕТО ЗА НАСТРОЙКИТЕ (-/+)**, за да изберете едно от три нива за сила на звука (една, две или три ленти). След три секунди настройката ще бъде запазена автоматично и ще се появи текущият час.

5sek ☀ НАМАЛЯВАНЕ КОНТРАСТА НА ДИСПЛЕЯ

Копчето за избор на система за готвене трябва да бъде в положение "0".

Натиснете бутона **ОСВЕТЛЕНИЕ** и го задръжте за 5 секунди. На дисплея ще светнат две ленти за настройка на нивото. Завъртете **КОПЧЕТО ЗА НАСТРОЙКА (-/+)**, за да регулирате контраста на дисплея (една, две или три ленти за нивото). След три секунди настройката ще бъде запазена автоматично.

=○ + ⌚ РЕЖИМ ГОТВНОСТ

Осветлението на дисплея може автоматично да се изключи след 10 минути, ако не се използва.

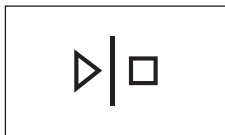
Натиснете бутоните **КЛЮЧ + ТАЙМЕР**, за да изключите дисплея. Ако функцията Таймер е била активирана, на дисплея ще се изведат индикация "OFF" (ИЗКЛЮЧВАНЕ) и иконката **ТАЙМЕР**, за да укажат, че функцията е активирана.



В случай на спиране на тока или ако уредът е бил изключен от електрическата мрежа, настройките на допълнителните функции ще се запазят за не повече от няколко минути. След това всички настройки, с изключение на звуковия сигнал и защитата от деца, ще се върнат към фабрично зададените си стойности.

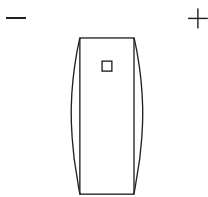
СТЪПКА 5: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

Стартирайте процеса на готвене, като натиснете и задържите за известно време бутона СТАРТ/СТОП.



СТЪПКА 6: КРАЙ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ в положение "0".



След като завърши готвенето и след като фурната бъде изключена, на дисплея ще се изведе индикация за намаляващата температура до 50 °C.

Всички настройки на таймера също ще бъдат поставени на пауза и отменени. Ще се изведе часът (часовникът). Ако в рамките на една минута уредът не се използва, той ще премине към режим готовност.

ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ (РЕЖИМИ ЗА ГОТВЕНЕ) И ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ

Ако не можете да намерите желаната от вас храна в таблицата за готвене, потърсете информация за сходна храна. Описаната информация се отнася за готвене на едно ниво на фурната.

Указан е интервалът на препоръчителната температура. Започнете готвенето при по-ниска температура и я увеличете, ако прецените, че храната не се е запекла достатъчно.

Указаното време за готвене е приблизително и може да се различава в зависимост от условията.

Загривайте фурната предварително, само ако това е необходимо за приготвяне на съответното ястие или ако е указано в таблиците в това ръководство за употреба. Загриването на празна фурна води до консумация на много електроенергия. Печенето на няколко вида тестени изделия или няколко пици последователно ще спести много електроенергия, тъй като фурната вече ще е загрята.

Използвайте тъмни или черни силиконови или емайлирани тави за печене, тъй като те са много добър проводник на топлината.

Когато използвате пергаментова хартия за печене, се уверете, че тя е устойчива на високи температури.

Когато готвите големи парчета месо или тестени изделия, във фурната ще се образува много пара, която може да формира конденз по вратата на фурната. Това е нормално явление, което няма да се отрази неблагоприятно върху работата на уреда. След като приключите готвенето, подсушете вратата и стъклото на вратата.

Изключвайте фурната около 10 минути преди края на готвенето, за да спестите електроенергия, като използвате акумулираната топлина.

Не оставяйте храната да се охлажда в затворената фурна, за да предотвратите кондензацията (образуването на капчици вода).



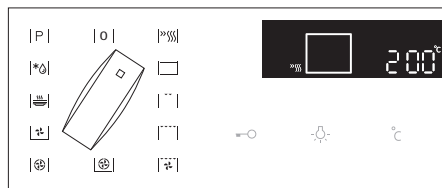
Символът (*) в таблицата указва, че е необходимо предварително загряване на фурната с избраната система.

СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ

БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА



Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене..



Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ на режим Бързо предварително загряване на фурната.

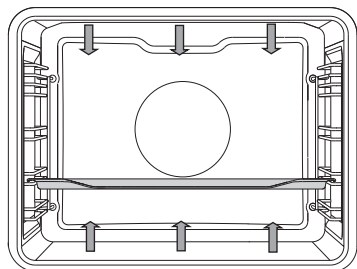
Ще се изведе ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНАТА ТЕМПЕРАТУРА.

Тази настройка на температурата може да бъде променена.



Когато бъде включена, фурната ще започне да се нагрява. Символът °C ще мига на дисплея. Когато се достигне желаната температура, предварителното загряване на фурната ще спре и ще прозвучи звук сигнал. Звуковият сигнал може да бъде спряен, като натиснете произволен бутон; след една минута той ще спре автоматично.

ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



2

Нагревателите на дъното и тавана на фурната нагреват равномерно вътрешността ѝ.

Печене на месо:

Използвайте съдове или тави с емайлирано покритие, съдове от закалено стъкло, глина или чугунени съдове. Тавите от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като те силно отразяват топлината.

Използвайте съдове или тави с емайлирано покритие, съдове от закалено стъкло, глина или чугунени съдове. Тавите от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като те силно отразяват топлината.

Храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене
МЕСО				
Свинско печено	1500	2	190-200	120-130
Свинска плешка	1500	2	190-200	120-140
Свинска рулада	1500	2	190-200	120-140
Руло "Стефани"	1500	2	200-210	60-70
Говеждо печено	1500	2	190-210	120-140
Ростбиф, добре изпечен	1000	2	200-210	40-60
Телешка рулада	1500	2	180-200	90-120
Агнешко филе	1500	2	190-200	100-120
Заешко филе	1500	2	190-200	100-120
Еленски бут	1500	2	190-200	100-120
РИБА				
Задушена риба	1000	2	210	50-60

Печене на тестени изделия

Използвайте само едно ниво на фурната и тъмни тави за печене. Ако използвате по-светли тави, запичането на тестените изделия ще стане по-бавно, тъй като тези съдове отразяват топлината. Винаги поставяйте тавите за печене върху решетката. Ако използвате приложената тава за печене, извадете решетката. Времето за готвене ще бъде по-кратко, ако фурната е предварително загрята.

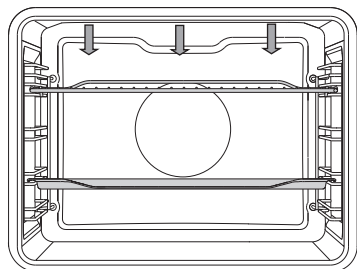
Храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Зеленчуково суфле	2	190-200	30-35
Сладко суфле	2	190-200	30-35
Рульца*	2	200-220	30-40
Хляб*	2	180-190	50-60
Бял хляб*	3	180-190	45-55
Хляб от елда*	3	180-190	45-55
Пълнозърнест хляб*	3	180-190	45-55
Ръжен хляб*	3	180-190	45-55
Хляб от лимец*	3	180-190	45-55
Сладкиш с орехи	2	180	55-60
Пандишпан*	3	160-170	25-30
Чийз кейк	2	170-180	65-75
Мъфини	3	170-180	25-30
Пастички от тесто с мая	3	200-210	25-30
Пирожки със зеле	3	185-195	25-40
Флодов сладкиш	3	160-170	40-50
Целувки	3	120	90
Руло с желиран пълнеж	2	170-180	30-35

Съвет	Употреба
Готов ли е сладкишът?	<ul style="list-style-type: none"> • Продупчете сладкиша отгоре с дървена клечка за зъби или шиш. Ако не остават следи по клечката или шиша, когато го извадите, сладкишът е готов.
Спаднал ли е сладкишът?	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете рецептата. • Следващия път използвайте по-малко течност. • Наблюдавайте времето за разбъркване, когато използвате малки миксери, блендери и др.
Сладкишът е прекалено светъл отдолу?	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте тъмни на цвят тави за печене. • Поставете тавата на по-долния водач и включете долния нагревател към края на процеса на готвене.
Сладкишът с рядка пълнка е недоопечен?	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличете температурата и удължете времето за готвене.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ГОЛЯМ ГРИЛ, ГРИЛ



Когато гриловате храна с големия грил, ще се включат горният нагревател и нагревателят за грила, монтирани в тавана на фурната.

Когато печете храна с грила, ще се включат горният нагревател и нагревателят на грила, монтирани на тавана на фурната.

Включете предварително инфрачервения нагревател (грилът) за 5 минути.

Наблюдавайте процеса на готвене през цялото време. Месото може бързо да изгори поради високата температура.

Печенето на грил е подходящо за приготвяне на хрупкаво и без мазнини месо като кренвирши, парчета месо и риба (стекове, шницели, стекове съомга или филе и др.) или за препичане на хляб.

Когато печете директно върху решетката, я намажете с олио, за да не се залепи месото за нея и я поставете на 4-тия водач на фурната. Поставете тавичката за опичане на мазнината на първия или втория водач. Когато печете в тава, се уверете, че има достатъчно течност в нея, за да не загори месото. По време на печенето, обръщайте месото.

След гриловане почистете фурната, аксесоарите и приборите.

Таблица за печене на грил – малък грил

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене
МЕСО				
Бифтек, недопечен	180 g на парче	4	240	18-21
Филе от свински врат	180 g на парче	4	240	18-22
Котлети/ пържоли	180 g на парче	4	240	20-22
Наденички	100 g на парче	4	240	11-14
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
Тостове	/	4	240	3-4
Отворени сандвичи	/	4	240	5-7

Таблица за печене на грил - голям грил

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене
МЕСО				
Бифтек, недопечен	180 g на парче	4	240	14-16
Бифтек, добре изпечен	180 g на парче	4	240	18-21
Филе от свински врат	180 g на парче	4	240	19-23
Котлети/ пържоли	180 g на парче	4	240	20-24
Телешки шницел	180 g на парче	4	240	19-22
Наденички	100 g на парче	4	240	11-14
Леберкез	200 g на парче	4	240	9-15
РИБА				
Стекове/филе от съомга	600	3	240	19-22
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
6 филии бял хляб	/	4	240	1.5-3
4 филии многозърнест хляб	/	4	240	2-3
Отворени сандвичи	/	4	240	3.5-7

Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате грила (инфрачервения нагревател).

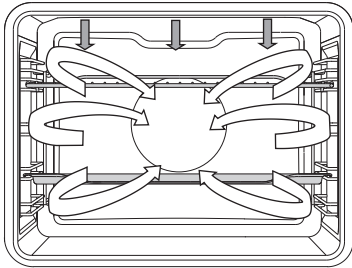
Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещават много по време на печенето. Затова използвайте ръкохватки и щипки за месо.



Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате грила (инфрачервения нагревател).

Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещават много по време на печенето. Затова използвайте ръкохватки и щипки за месо.

ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

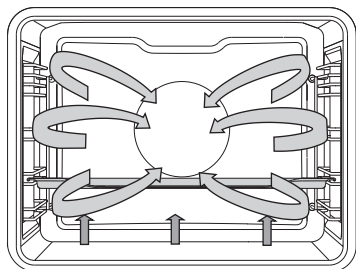


В този режим на работа нагревателят за грила и вентилаторът работят едновременно. Подходящ е за грилове на месо, риба и зеленчуци.

(Вижте описанията и съветите за ГРИЛОВАНЕ.)

Храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура	Време за готвене
МЕСО				
Патица*	2000	2	150-170	80-100
Свинско печено	1500	2	160-170	60-85
Свинска плешка	1500	2	150-160	120-160
Свински бут	1000	2	150-160	120-140
Половин пиле	600	2	180-190	25 (едната страна) 20 (другата страна)
Пиле	1500	2	210	60-65
РИБА				
Пъстърва*	200 g на парче	2	170-180	45-50

ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

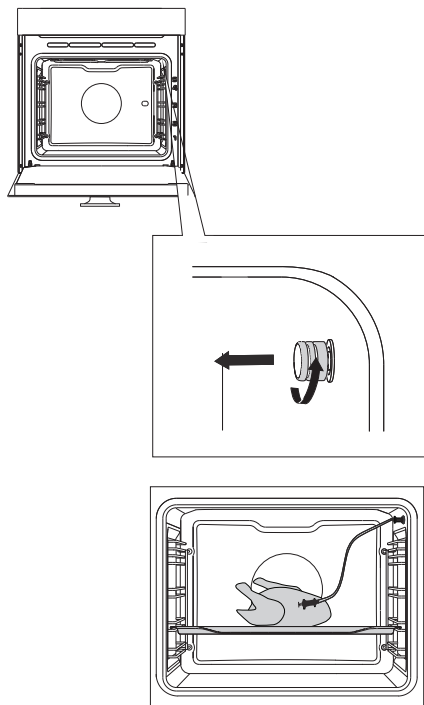
(Вижте описанията и съветите за ГОРЕН и ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ.)

Храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене
Чийзкейк, сладкиши от пясъчно тесто	2	150-160	65-80
Пица*	2	200-210	15-20
Киш Лорен, тестени изделия от пясъчно тесто	2	180-200	35-40
Ябълков пай, подквасено тесто	2	150-160	35-40
Ябълков щрудел, бутер тесто	2	170-180	45-65



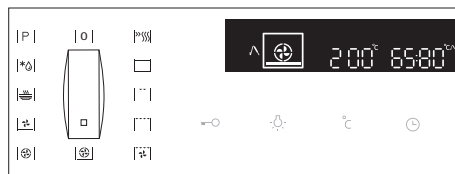
Печене със сонда за месо

При този режим задайте температурата, която желаете да достигне сърцевината на месото. Фурната ще работи, докато сърцевината на месото достигне зададената температура. Температурата на сърцевината на месото се измерва чрез сондата за месо.



1 Свалете металното капаче (гнездото е разположено в предния горен ъгъл на дясната страна на фурната).

2 Свържете щекера на сондата за месо към гнездото и забийте сондата в храната. (Ако са активирани настройки на таймера, те ще бъдат отменени).



3 Завъртете БУТОНА ЗА ИЗБИРАНЕ НА ПРОГРАМА (горещ въздух и долен нагревател). Символ, запаметена температура, температура от сондата и настроена температура, ще бъдат изведени на дисплей. Натиснете бутон START.



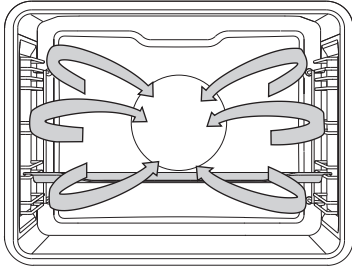
В процеса на готвене, дисплеят ще редува актуална и зададена температура във фурната. Температурата може да бъде настройвана според работата. Когато бъде достигната зададената температура на сърцевината на месото, готвенето ще спре. Ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите, като натиснете произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично. На дисплея ще се изведе часовник.

След готвене, поставете отново защитната тапа на отвора за сондата за месо.



Използвайте само сонда за месо, предназначена за употреба с вашата фурна.
Уверете се, че по време на готвене сондата не се докосва до нагревателя.
След като завърши готвенето, сондата ще бъде много гореща.
Внимавайте да не се изгорите.

ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява равномерна циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия.

Печене на месо:

Използвайте съдове или тави с емайлирано покритие, съдове от закалено стъкло, глина или чугунени съдове. Тавите от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като те силно отразяват топлината.

По време на готвене, напълнете тавата с достатъчно течност, за да не загори месото. Обръщайте месото, докато се пече. Месото ще стане по-сочно, ако го покриете по време на печене.

Храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене
МЕСО				
Свинско печено, включително кожата	1500	2	170-180	140-160
Свинско шкембе	1500	2	170-180	120-150
Пиле, цяло	1200	2	180-190	60-80
Патица	1700	2	160-170	120-150
Гъска	4000	2	150-160	180-200
Пуйка	5000	2	150-170	180-220
Пилешки гърди	1000	2	180-190	70-85
Пълнено пиле	1500	2	170-180	100-120

Печене на тестени изделия

Препоръчва се предварително загряване на фурната.

Бисквити и сладки могат да се пекат в плитки тави на няколко нива едновременно (2-ро и 3-то).

Отбележете, че времето за печене може да варира дори и ако използваните тави за печене са едни и същи. Бисквитите в тавата на горното ниво може да са готови по-бързо от тези на долното ниво.

Винаги поставяйте тавите за печене върху решетката. Ако използвате приложената тава за печене, извадете решетката.

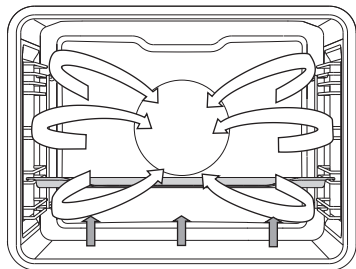
За равномерен загар, се уверете, че бисквитите са с еднаква дебелина.

Храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Кейк	2	150-160	45-60
Пандишпан	2	150-160	25-35
Торта/сладкиш от ронливо тесто	2	160-170	25-35
Плодов кейк, пандишпан	2	150-160	45-65
Кейк със стафиди	2	150-160	30-40
Пандишпанено руло*	2	160-170	15-25
Сладкиш с плодове, сладкиши от пясъчно тесто	2	160-170	50-70
Козунак	2	160-170	35-50
Ябълков щрудел	2	170-180	40-60
Пица*	2	190-210	25-45
Бисквити, сладкиши от пясъчно тесто	3	150-160	15-25
Плоски бисквити	3	150-160	15-28
Сладки, тесто с мая	3	170-180	20-35
Бисквити, бутер тесто	3	170-180	20-30
Тестени изделия с пълнеж от крем	3	180-190	25-45
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ - ЗАМРАЗЕНИ			
Щрудел с ябълки и извара	3	170-180	50-70
Чийз кейк	3	160-170	65-85
Пица	3	170-180	20-30
Пържени картофи, готови за печене на фурна	3	170-180	20-35
Крокети, печени на фурна	3	170-180	20-35
Йогурт	3	40	240



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР



2

Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на плодове и зеленчуци. Използвайте втория водач от дъното на фурната и доста плитка тавичка, за да позволите на горещия въздух да циркулира около горната част на ястието.

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура	Време за готвене
ПЛОДОВЕ			
Ягоди	2	180	20-30
Костилкови плодове	2	180	25-40
Плодово пюре	2	180	25-40
ЗЕЛЕНЧУЦИ			
Кисели краставички	2	180	25-40
Боб/моркови	2	180	25-40

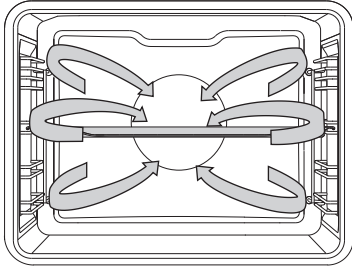
КОНСЕРВИРАНЕ

Пригответе храната, която ще консервирате, и подходящи буркани. Използвайте буркани с гумено уплътнение и стъклен капак. Не използвайте буркани с капачки на винт, метални капачки или тенекиени кутии. Уверете се, че бурканите са еднакви по размер, напълнете ги с едни и същи продукти и ги затворете здраво.

Налейте 1 литър гореща вода (прибл. 70 °C) в дълбоката тава на фурната и поставете 6 еднолитрови буркана в тавата. Сложете тавата на втория водач на фурната.

По време на консервирането наблюдавайте храната и продължете процеса, докато течността в бурканите заври - когато се появят балончета в първия буркан.

Храна	Количество (л.)	Т = 170 °С – 180 °С докато се появят балончета в бурканите / докато течността в бурканите заври	Температура при завирането - когато се появят балончета	Време за оставяне на ястието във фурната (мин.)
ПЛОДОВЕ				
Ягоди	6×1 л	40-55	изключване	25
Костилкови плодове	6×1 л	40-55	изключване	30
Плодово пюре	6×1 л	40-55	изключване	35
ЗЕЛЕНЧУЦИ				
Кисели краставички	6×1 л	40-55	изключване	30
Боб, моркови	6×1 л	40-55	120 °С, 60 мин.	30



При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява равномерна циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия.

Тип храна	Водач ниво (от долу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (мин)
МЕСО			
Свинско печено, 1 кг	3	190	140-160
Свинско печено, 2 кг	3	190	150-180
Телешко печено, 1 кг	3	200	120-140
РИБА			
Цяла риба, 200 гр/парче	3	190	40-50
Рибно филе, 100 гр/парче	3	200	25-35
СЛАДКИ			
Пресовани сладки*	3	170	20-25
Малки кълкейкове	3	180	25-30
Пандишпаново руло	3	180	15-25
Плодов сладкиш, лека коричка	3	180	55-65
ЗЕЛЕНЧУЦИ			
Картофи огретен	3	180	40-50
Лазаня	3	190	40-50
ЗАМРАЗЕНА ХРАНА			
Пържени картофи, 1 кг	3	210	25-40
Пилешки медальони, 0.7кг	3	210	25-35
Рибни пръчици, 0.6 кг	3	210	20-30

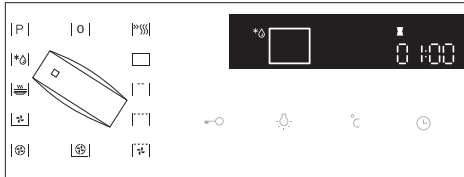


Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

РАЗМРАЗЯВАНЕ



При този режим ще циркулира само въздух, без да се включва никой от нагревателите. Храната, подходяща за размразяване, включва: торта с тежък крем или маслен крем, сладкиши и тестени изделия, хляб, кифлички и дълбоко замразени плодове.



Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ на режим Размразяване. Ще се изведе ЧАСЪТ. Тази настройка на часа може да бъде регулирана. Натиснете бутона СТАРТ.

В повечето случаи е препоръчително да извадите храната от опаковката ѝ (не забравяйте да свалите всички метални щипки или телчета).

Когато изтече половината от времето за размразяване, е необходимо да обърнете парчетата храна, да ги разбъркате и да ги разделите, ако са залепнали едно за друго при замразяването.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади.

Децата не трябва да почистват уреда или да извършват поддръжка без съответно наблюдение.

Алуминиеви повърхности

Почиствайте алуминиевите повърхности с неабразивни течни почистващи препарати, предназначени за подобни повърхности. Нанесете от препарата върху мокра кърпа и почистете повърхностите. След това изплакнете с вода. Не нанасяйте почистващия препарат директно върху алуминиевата повърхност.

Не използвайте абразивни почистващи препарати или гъби.

Забележка: Повърхността не трябва да влиза в контакт с почистващи спрейове за фурна, тъй като това може да доведе до видими и трайни повреди

Предна част на корпуса от неръждаема стомана

(в зависимост от модела)

Почиствайте тази повърхност само с мек почистващ препарат (сапунена вода) и мека гъба, която няма да надраска повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати или препарати, съдържащи разтворители, тъй като е възможно да надраскат повърхността на корпуса.

Лакирани повърхности и пластмасови части

(в зависимост от модела)

Не почиствайте копчетата и бутоните, дръжките на вратата, стикерите и заводските табелки с абразивни почистващи препарати или груби почистващи материали, почистващи препарати на спиртна основа или със спирт. Избърсвайте веднага всички петна с мека, неабразивна кърпа, навлажнена с вода, за да не се повреди повърхността.

Можете да използвате също и почистващи препарати и материали, предназначени за подобни повърхности, по начина, указан от техните производители.



Повърхностите с алуминиево покритие не трябва да влизат в контакт с почистващи спрейове за фурна, тъй като това може да доведе до видими и трайни повреди.

СТАНДАРТНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

Можете да използвате стандартната процедура за почистване, за да почистите упоритите замърсявания във фурната (като използвате почистващи препарати или спрей за фурна). След такова почистване, изплакнете обилно остатъците от почистващия препарат.

Почиствайте фурната и аксесоарите след всяка употреба, за да не загори мръсотията по повърхността на фурната. Най-лесният начин да почистите мазнината е като използвате топла сапунена вода, докато фурната е все още топла.

За упорити петна и замърсявания използвайте стандартните почистващи препарати за фурна. Изплакнете добре с чиста вода, за да премахнете остатъците от почистващия препарат. Никога не използвайте силни или абразивни почистващи препарати, груби гъби, препарати за петна и ръжда и др.

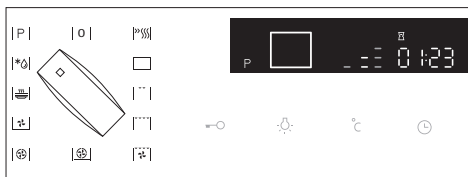
Почистете аксесоарите (тави за печене, решетки и др.) с гореща вода и препарат за почистване.

Фурната, вътрешността на фурната и тавите за печене са покрити със специално емайлирано покритие за по-гладка и устойчива повърхност. Това специално покритие прави почистването при стайна температура по-лесно.

АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА - ПИРОЛИЗА

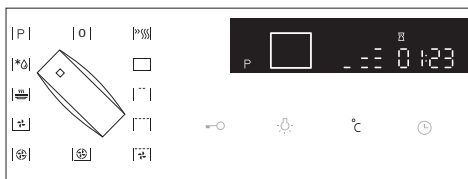
При нормално използване на фурната, препоръчително е да използвате функцията пиролиза веднъж в месеца. Забърсвайте фурната и аксесоарите, които ще се почистват в нея, с влажна кърпа! Остатъци от храна и мазнина могат да се запалят по време на пиrolитичния процес. Опасност от пожар!

Преди пиrolитично почистване, извадете всички аксесоари от фурната.

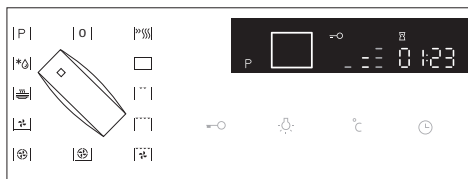


1 Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ в положение „P“.


Извежда се нивото за интензивност на почистването и времето.



2 Изберете желаното ниво на интензивност. Докоснете бутона за ТЕМПЕРАТУРАТА и завъртете КОПЧЕТО ЗА НАСТРОЙКИТЕ (-/+).



3 След определен период от време вратата на фурната ще се заключи автоматично за ваша безопасност. На дисплея ще се изведе символът с ключ.

 По време на почистването от фурната може да се усеща неприятна миризма. Когато фурната се охлади, забършете я с влажна кърпа. Забършете вратата на фурната и прилежащите повърхности около уплътнението. Не търкайте уплътнението..

ПОЧИСТВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ ВЪВ ФУРНАТА

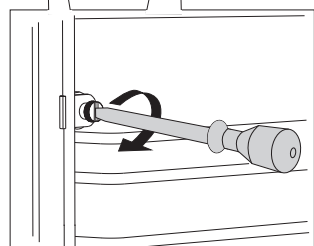
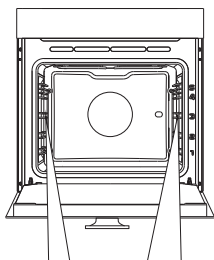
Пиролизата може също да се използва за почистване от време на време на приложените пиrolитични тави и подноси (вижте Аксесоари на фурната). След ползване ги почистете с топла вода и препарат, забършете ги с кърпа и ги поставете на втория или третия водач. Не поставяйте тава или поднос за печене на първия водач. По време на пиrolитичното почистване тавите, подносите и вътрешността на фурната могат частично да се обезцветят или да загубят част от блясъка си.



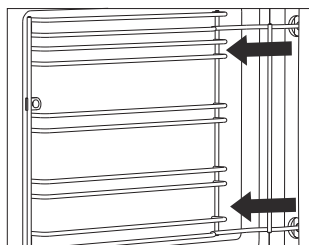
Не се опитвайте да отворите вратата на фурната, когато е включена програмата за автоматично почистване. Програмата може да прекъсне. Опасност от изгаряне!

СВАЛЯНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА МЕТАЛНИТЕ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



1 Развийте винтовете.

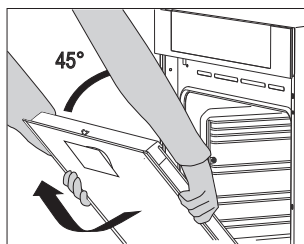
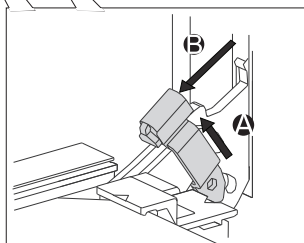
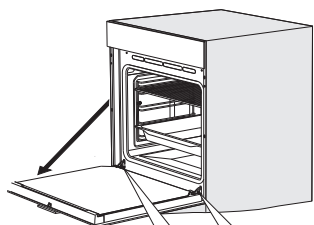


2 Свалете водачите от отворите в задната стена.



След почистване затегнете отново винтовете на водачите с отверка.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА



1 Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

2 Повдигнете леко застопоряващите устройства на пантите и издърпайте вратата към вас.

3 Бавно затворете вратата под ъгъл 45 градуса (спрямо положението на напълно затворената врата); после повдигнете вратата я издърпайте.



За да поставите обратно вратата на мястото ѝ, извършете описаната процедура в обратен ред. Ако вратата не се отваря или затваря правилно, се уверете, че зъбчетата на пантите са влезли в леглата на пантите.



Когато поставяте вратата, винаги се уверявайте, че застопоряващите устройства на пантите са поставени правилно в леглата на пантите, за да предотвратите внезапно затваряне на основната панта, която е свързана със силно натегнатата главна пружина. Ако се задейства главната пружина, съществува риск да се нараните.

МЕКО ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

Вратата на фурната е оборудвана със система, която омекотява силата на отваряне на вратата под ъгъл 75 градуса.

МЕКО ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

Вратата на фурната е оборудвана със система, която омекотява силата на затваряне на вратата под ъгъл 75 градуса. Това позволява просто, тихо и плавно затваряне на вратата. Леко натискане (под ъгъл 15 градуса спрямо позицията на затворената врата) е достатъчно, за да се затвори вратата автоматично и меко.



Ако приложената сила при затваряне на вратата е прекалено голяма, ефектът от системата ще се намали или системата няма да проработи с оглед съображения за безопасност.

МЕХАНИЧНА ЗАЩИТА НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

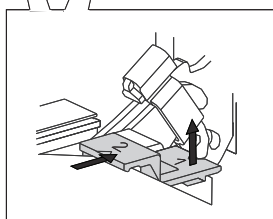
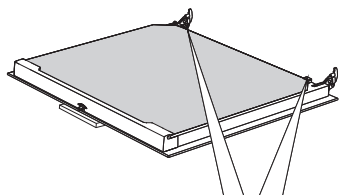
Отворете ключалката на вратата, като внимателно я натиснете надясно с палец и едновременно с това дръпнете вратата навън.



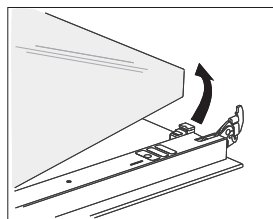
Когато вратата на фурната бъде затворена, ключалката на вратата автоматично се връща в първоначална позиция.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

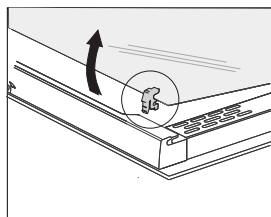
Съкленият панел на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите. Свалете вратата на фурната (вижте глава „Сваляне и поставяне на вратата на фурната“).



1 Повдигнете леко държачите от лявата и дясната страна на вратата (маркировка 1 на държача) и ги издърпайте от съкления панел (маркировка 2 на държача).



2 Хванете съкления панел на вратата за долния край; повдигнете го леко така, че да се откачи от държача и го свалете.



3 За да свалите третия съклен панел (само при някои модели), го повдигнете и свалете. Също така, свалете гумените уплътнители от съкления панел.

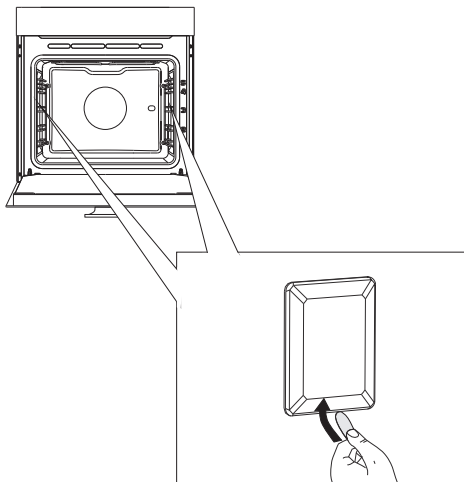


За да поставите обратно съкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на съкления панел трябва да се застъпват.

СМЯНА НА КРУШКАТА

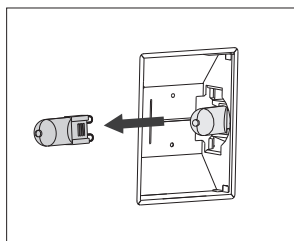
Крушката на лампичката е консуматив и не се покрива от гаранцията. Преди да смените крушката, извадете тавите, решетката и водачите.

Използвайте (кръстата) отвертка Phillips. (Халогенна лампа: G9, 230 V, 25 W)



1 Използвайте плоска отвертка, за да отворите капачето на крушката и да го свалите.

ЗАБЕЛЕЖКА: Внимавайте да не повредите емайла.



2 Свалете халогенната крушка.



Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем/грешка	Причина
Сензорите не реагират; на дисплея не се извежда нищо.	Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути (свалете предпазителя или изключете основния прекъсвач); после свържете отново уреда в мрежата и го включете.
Основният предпазител в дома ви често изключва.	Извикайте сервизен техник.
Осветлението на фурната не работи.	Процесът на смяна на крушката на лампичката е описан в глава "Почистване и поддръжка".
Сладкишът е недопечен.	Проверете дали сте избрали правилната температура и система на нагряване. Проверете дали вратата на фурната е затворена.
На дисплея се извежда код за грешка: (E1, E2, E3 и т. н.).	Има грешка в работата на електронния модул. Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути. После го включете отново и настройте часа. Ако проблемът продължава, обадете се на сервизен техник.

Ако проблемът продължава, въпреки приложените съвети по-горе, обадете се на оторизиран сервизен техник. Ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване или употреба на уреда, не се покриват от гаранцията. В този случай ще се наложи сами да поемете разходите по ремонта.



Преди да извършите ремонт, изключете уреда от електрическата мрежа (като свалите предпазителя или извадите щепсела от контакта).

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД



Опаковките са направени от екологично щадящи материали, които могат да се рециклират, депонират или унищожават без опасност за околната среда. За тази цел опаковъчните материали са обозначени по съответен начин.

Символът върху продукта или върху неговата опаковка означава, че този уред не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Продуктът трябва да бъде отнесен в оторизиран център за събиране и обработка на изхвърлено електрическо и електронно оборудване.

Правилното депониране на продукта ще спомогне за предотвратяване на негативни ефекти върху околната среда и човешкото здраве, които биха могли да възникнат в случай на неправилно изхвърляне. За подробна информация относно изхвърлянето и обработката на продукта, моля, свържете се с местната градска управа, отговорна за управлението на отпадъците, фирмата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

Запазваме си правото на промени и грешки в инструкциите за употреба.

ТЕСТ ЗА ГОТВЕНЕ

Храната е тествана съгласно стандарт EN 60350-1.

Стандартно печене

Ястие	Оборудване	Vodilo (od spodaj)	Sistem	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min)
Сладки - едно ниво*	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	3		140	20-35
Сладки - две нива*	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2, 3		140	20-35
Сладки - три нива	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2, 3, 4		140	20-35
Мъфини - едно ниво	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	3		140	40-55
Мъфини - две нива	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2, 3		140	30-45
Мъфини - три нива	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2, 3, 4		140	30-45
Кейк	Кръгла метална форма/ Телена решетка (помощна решетка)	2		160	20-30
Ябълков пай	Кръгла метална форма/ Телена решетка (помощна решетка)	2		180	40-50

* Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Грил

Ястие	Оборудване	Водач (от дъното)	Система	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
Тост*	Телен рафт/ решетка	4		240	0:30 - 2:30
Кюфтета от кайма (плескавица)*	Телен рафт (помощна решетка) + плитка тава за печене за оптичане на мазнината	4		240	15-25

* Загрейте фурната предварително за 10 минути.

MULTI_IL_60_PIROLIZA



bg (07-15)