

BG

**ПОДРОБНИ ИНСТРУКЦИИ
ЗА УПОТРЕБА НА
ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА**

gorenje
BY
ora ito

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 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 5 Преди да свържете уреда	ВЪВЕДЕНИЕ
6 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА 9 Технически характеристики 10 Контролен панел	
12 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ 13 ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ 13 Настройка на часовника	ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА
14 СЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1-7) 14 Стъпка 1: ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ 18 Стъпка 2: ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА - ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ 19 Стъпка 3: ЗАПАЗВАНЕ НА ПРОГРАМАТА 20 Стъпка 4: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ 20 Стъпка 5: КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА 21 Стъпка 6: ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ/ЕКСТРИ 22 Стъпка 7: ИЗБОР НА ОСНОВНИ НАСТРОЙКИ	СТЪПКИ ЗА ГОТВЕНЕ
24 ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ (РЕЖИМИ ЗА ГОТВЕНЕ) И ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ	
41 ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ 42 Стандартно почистване на фурната 42 Използване на функцията за почистване на фурната с вода 43 Изваждане и почистване на металните и телескопичните изтеглящи се водачи 44 Монтиране на каталитичните приставки 45 Почистване на тавана на фурната 46 Сваляне и поставяне на вратата на фурната 49 Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната 50 Смяна на крушката	ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ
51 ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ	ОСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ
52 ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД	ДРУГИ

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст, или по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или без опит и познания за работа с уреда, само ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасната му употреба и са наясно с евентуалните опасности. 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 прилежащите му части се нагорещават по време на ползването му. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат пазени далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните на допир части е възможно да се нагорещят по време на употреба. Дръжте малки деца далеч от уреда.

По време на употреба уредът се нагорещява. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи във фурната.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен преди да смените крушката, за да избегнете опасността от токов удар.

Не използвайте груби, абразивни почистващи препарати или остри метални шпатули за почистване на стъклената врата на фурната / стъклото на шарнирните капаци на плота (където е приложимо), тъй като те могат да надраскат повърхността, а това да доведе до счупване на стъклото.

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

Във фиксираното окабеляване трябва да бъдат предвидени средства за прекъсване на връзката в съответствие с правилата за окабеляване.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов упълномощен сервиз или квалифициран техник, за да се избегне всякаква опасност.

Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.

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.

Уредът може да бъде свързан с електрическата мрежа само от оторизиран сервизен техник или специалист. Самостоятелното ремонтиране на уреда или непрофесионалният ремонт може да доведе до опасност от сериозни наранявания или повреда на продукта.

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.

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.

Не вдигайте уреда като го държите за дръжката на вратата.

Работата на уреда е безопасна с или без водачите на нивата.

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

Евентуални разминавания в нюансите на цветовете между различните уреди и компоненти в рамките на една дизайнерска линия могат да настъпят поради различни фактори като различен ъгъл, под който се гледат уредите, различно оцветени фонове, материали и осветление в помещението.

ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА:

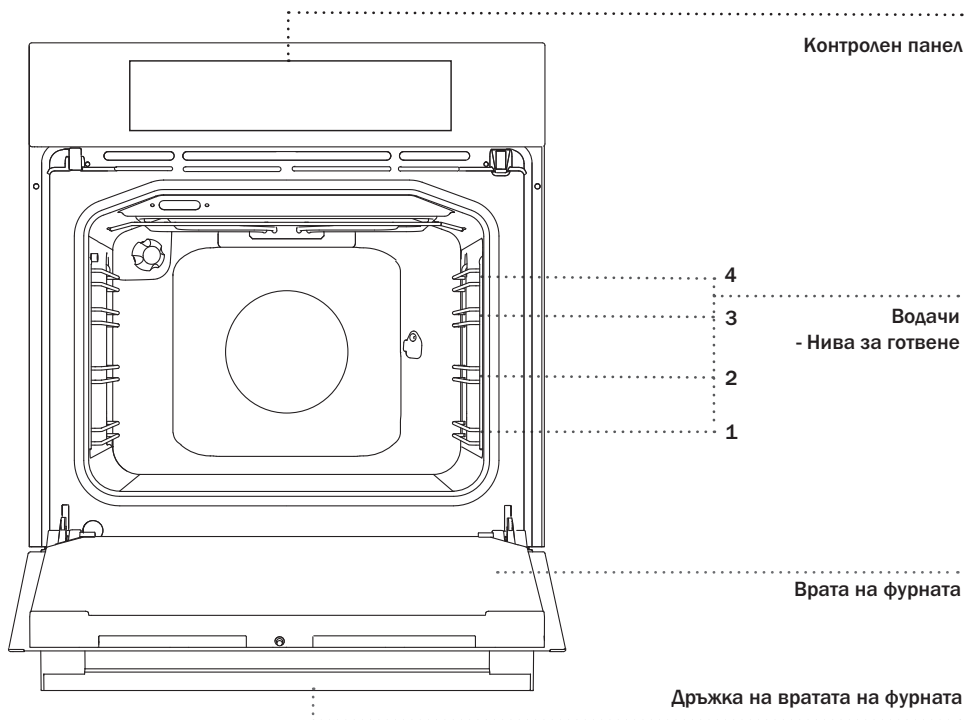


Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да свържете уреда. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА 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 тези инструкции са написани, да имат различно оборудване от това на вашата фурна, някои от функциите или оборудването, описани в ръководство, 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 3 и 4 са предназначени за запичане на храната на грил.

ТЕЛЕСКОПИЧНИ ПОДВИЖНИ ВОДАЧИ

Телескопичните подвижни водачи могат да бъдат монтирани на второто, третото и четвъртото ниво. Подвижните водачи могат частично или изцяло да се разтягат.

ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

Превключвателят деактивира загряването на фурната и вентилатора, когато вратата на фурната се отвори по време на готвене.

Когато вратата се затвори, превключвателят включва отново нагревателите.

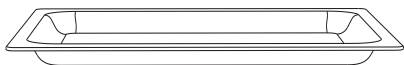
ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

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 да се охлади фурната.

ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ НА ФУРНАТА (В зависимост от модела)



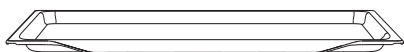
СТЪКЛЕНАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за готвене с всички системи на фурната. Може да се използва също и за сервиране.



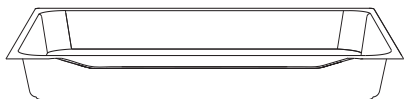
РЕШЕТКАТА се използва за печене на грил или като подложка за тава, за директно печене или за приготвяне на ястие в съд за печене.



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



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



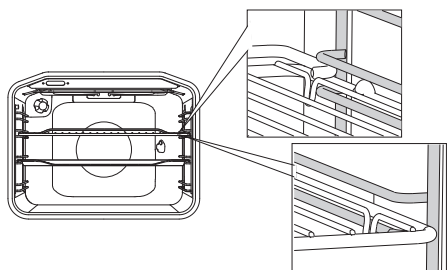
ДЪЛБОКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на месо и на сладкиши от рядко тесто. Може да се използва и като тавичка за оттичане на мазнина, когато печете храна директно върху скарата.



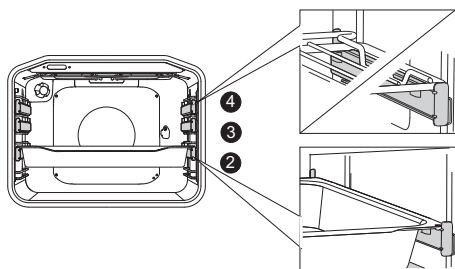
Никога не поставяйте дълбоката тава на първия водач по време на готвене, освен когато печете на грил или когато използвате шиша за печене и я използвате само като тавичка за оттичане на мазнината.




При нагряване формата на аксесоарите за готвене може да се промени. Това не влияе върху тяхната функционалност, а първоначалната им форма ще се възвърне при охлаждане.

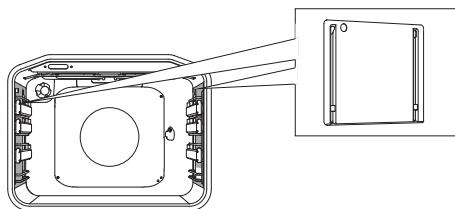


Решетката или тавата трябва да се поставят в улея между двата метални профила на водача.



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

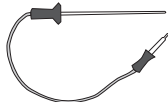
 Затворете вратата на фурната, когато телескопичните водачи се приберат докрай във фурната.



КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ предотвратяват полепването на мазнина по стените на фурната.



ГРИЛЪТ (шишът за месо) се използва за печене на месо. Комплектът се състои от държачи, шиш с винтове и сваляща се дръжка.



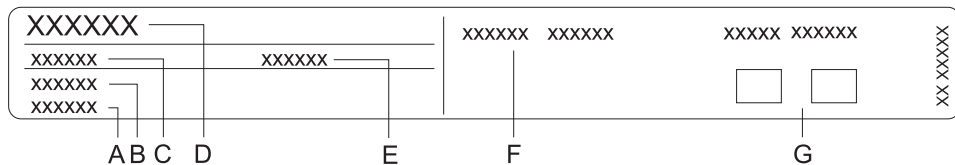
СОНДАТА ЗА МЕСО се използва за измерване на готовността на месото при печене на големи парчета месо.



Уредът и някои от достъпните на допир части се загряват по време на готвене. Използвайте ръкохватки, когато докосвате горещите части на фурната.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

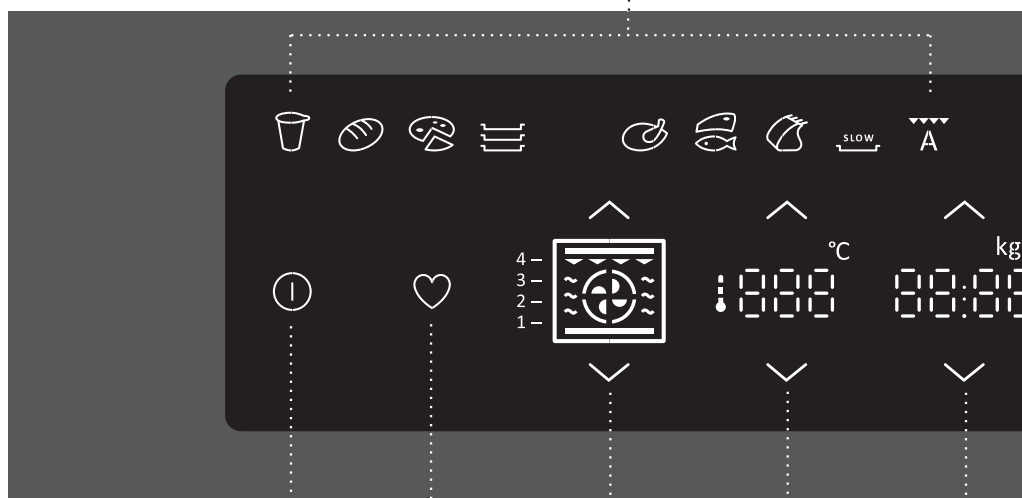


- A Сериен номер
- B Код/ID
- C Тип
- D Марка
- E Модел
- F Технически данни
- G Символи за съответствие

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

ИЗБОР НА ХРАНА



ON/OFF
(Вкл./Изкл)

МОИТЕ РЕЦЕПТИ

СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ

ТЕМПЕРАТУРА

ЧАСОВНИК, ТЕГЛО, СОНДА

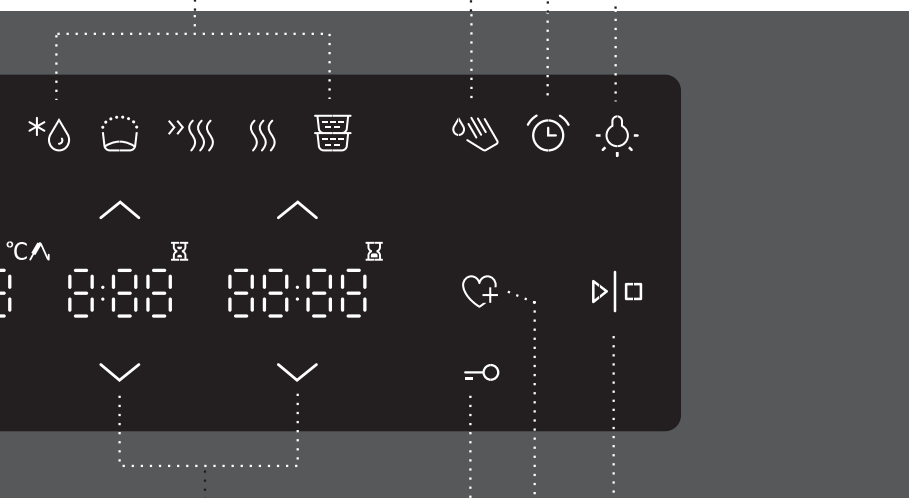
- ∧ Увеличаване на стойността
- ∨ Намаляване на стойността

AQUA CLEAN
(ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА)

БРОЯЧ
МИНУТИ/АЛАРМА/ТАЙМЕР

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

БУТОН ВКЛ./ИЗКЛ.
ОСВЕТЛЕНИЕТО НА ФУРНАТА



ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА

Времетраене на готвенето
Отложен старт

НАЧАЛО/КРАЙ

ЗАПАЗВАНЕ НА РЕЦЕПТА

ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА

ЗАБЕЛЕЖКА:

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

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

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

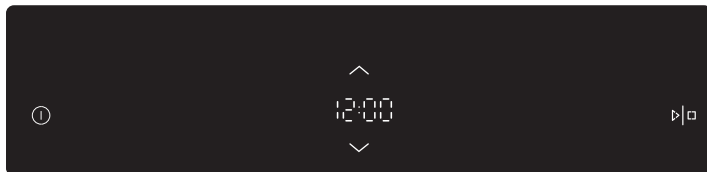
Почистете всички аксесоари и прибори с топла вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати.

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 прекъсване на захранването, на дисплея ще започне да мига индикация 12:00.



Докоснете (^) и (v), за да зададете текущия час.
Потвърдете настройката с бутона СТАРТ/СТОП.

 Ако натиснете и задържите бутона за настройване, скоростта, с която се променя зададената стойност, ще се увеличи.

 Фурната може да работи, дори часовникът да не е сверен. В този случай обаче функциите на таймера няма да са достъпни. (вижте глава 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

Настройката на часовника може да бъде променена, когато не е активна някоя от функциите на таймера (вижте глава ИЗБОР НА ОСНОВНИ НАСТРОЙКИ).

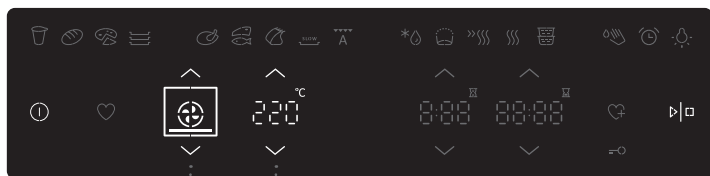
СТЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1-7)

СТЪПКА 1: ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

Процесът на приготвяне на храна във вашата фурна може да бъде управляван по няколко начина:

А) ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИЗБОР НА РАБОТЕН РЕЖИМ (Професионален режим)

Използвайте този режим за приготвяне на всякакъв вид и количество храна. Всички настройки се избират от потребителя.



Докоснете (\wedge) и (\vee), за да изберете режима/системата на готвене и температурата на фурната.

СИСТЕМИ НА ГОТВЕНЕ

ТЕМПЕРАТУРА НА ФУРНАТА


Могат да бъдат избрани също следните допълнителни функции:

 предварително загряване


 времетраене на готвенето

 отложен старт


Докоснете бутона START (Начало).


 Покачващата се температура \uparrow ще се изведе на дисплея, докато бъде достигната избраната температура. Режимът/системата на готвене не може да се променя по време на работа; температурата, обаче, може да се променя.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ











Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Използвайте символа , за да активирате функцията за предварително загряване. Символът ще мига. Все още не слагайте храната във фурната.

Когато се достигне желаната температура, ще се чуе звуков сигнал.

Отворете вратата или потвърдете, като натиснете бутона СТАРТ/СТОП. Символът  ще изчезне. Програмата продължава процеса на готвене с избраните настройки.

 Когато е зададена функцията предварително загряване, функцията отложен старт не може да се използва.

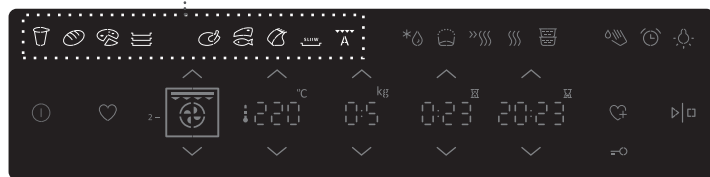
СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ

СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ		
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Нагревателите, разположени на дъното и тавана на уреда, загряват равномерно вътрешността на фурната. Тестени изделия или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната.	200
	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят, разположен на тавана на фурната, ще загрява храната. Използвайте тази функция за запичане на ястието отгоре (образуване на коричка).	150
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят, разположен на дъното на фурната, ще излъчва топлина. Използвайте тази функция за запичане на ястието отдолу.	160
	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.	230
	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 комбинация се използва за печене на малки количества принцеси, месо или наденички и за препичане на хляб.	230
	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 също е подходяща за приготвяне на ястия огретени или за запичане на ястия с хрупкава коричка.	170
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ При тази функция ще работят едновременно 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
	360° ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ При тази функция ще работят едновременно кръговият нагревател и вентилаторът. Инсталираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястията или тестените изделия, които печете. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия едновременно на няколко нива на фурната.	160
	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.	160
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Тази функция се използва за печене на изделия от тесто с мая и за сушене на плодове и зеленчуци.	180

Използва се за определяне на класа на енергийна ефективност съгласно стандарта EN 60350-1. При този режим, действителната температура във фурната не е изведена на дисплей благодарение на специален алгоритъм и използване на остатъчна топлина.

Препоръчителното ниво на водачите се извежда за всяка избрана система.

Б) ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИЗБОР НА ВИДА ХРАНА (Автоматичен режим)





















Докоснете бутона, за да изберете вида храна. Избраният символ ще светне.



Предварително зададените стойности ще се появят, като вие можете допълнително да ги настроите:

- количество
- температура на готвене
- отложен старт
- времетраене на готвенето

Докоснете бутона START (Начало). Избраните стойности ще се изведат на дисплея.

СИМВОЛ	ВИД ХРАНА/ ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНА	МАКС. ВЪЗМОЖНА ТЕМПЕРАТУРНА	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНО ВРЕМЕ	КОЛИЧЕСТВО (КГ)	НИВО (ОТ ДЪНОТО)	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНА СИСТЕМА
	Йогурт	40	40	3:00	-	2,3	Поставете чашките с йогурт върху решетката. (Функцията е ефективна само с подходящо оборудване).	
	Хляб	190	275	0:50	1	2	Готвене в плитка тава.	
	Пица*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Готвене/печене в плитка тава.	
	Бисквитки*	160	275	0:20	2x0.2	2,3	Едновременно готвене/печене в плитки тави на две нива	
	Пиле	200	275	0:50	0,5	2	Готвене на пиле върху решетката на второ ниво. Тавата за отпичане на мазнината е на най-долното ниво.	
	Котлети/пържоли, риба*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Готвене върху решетката на второ ниво. Тавата за отпичане на мазнината е на най-долното ниво. Обърнете месото скоро след първата половина на времето за готвене.	
	Печени ребърца	180	275	1:25	0,50	2	Готвене/печене в по-малък съд за печене върху решетката.	
	Бавно готвене	100	130	4:00	-	2	Готвене/печене на месо (свинско, говеждо, телешко). Поставете месото в покрит съд за печене и добавете билки, подправки и зеленчуци.	
	Автоматично готвене на месо – автоматичен режим на печене	180	275	1:00	-	2	Готвене на различни видове месо (стекове, пържоли, риба).	

Символът (*) до вида храна указва, че е необходимо предварително загряване. Предварително зададеното време за готвене не включва времето необходимо за предварително загряване.

СТЪПКА 2: ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА - ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Докоснете (∧) и (∨), за да зададете времетраенето на готвенето.

ВРЕМЕТРАЕНЕ НА ГОТВЕНЕТО

ОТЛОЖЕН СТАРТ



Настройка на времето за готвене

В този режим можете да определите продължителността на работа на фурната (времето за готвене). Задайте желаното време за готвене и потвърдете настройката. Времето за край на готвенето се регулира съответно.

Натиснете START, за да започне процесът на готвене. Всички избрани настройки се извеждат на дисплея.

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



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.

Пример:

Текущ час: обед

Време за готвене: 2 часа

Край на готвенето: 18.00 часа

Първо задайте времето за готвене (времетраенето), т.е. 2 часа. Сборът от текущия час и времето за готвене автоматично се извежда (14:00 ч.)

Сега настройте COOKING END TIME (крайният час за готвене) и задайте часа (18:00 ч). Натиснете START, за да започне процесът на готвене. Таймерът ще изчака началото на процеса на готвене.

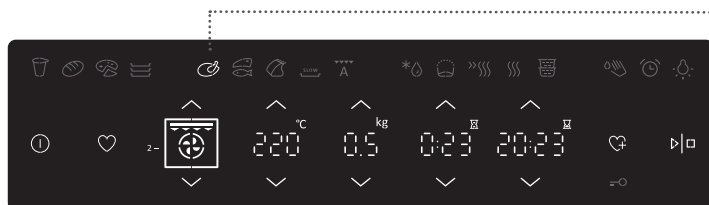


След като зададеното време изтече, фурната автоматично ще спре работа (край на готвенето). Ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите, като натиснете бутона ALARMA. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

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


СТЪПКА 3: ЗАПАЗВАНЕ НА ПРОГРАМАТА



А) ЗАПАЗВАНЕ НА ЗАДАДЕНИ ОТ ПОТРЕБИТЕЛЯ ПРОГРАМИ (МОИТЕ РЕЦЕПТИ)



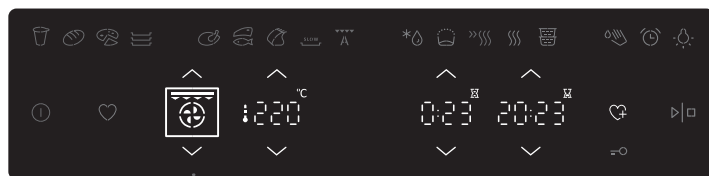
Докоснете бутона за избор на вид храна и изберете вашите настройки:

- температура
- (количество)
- времетраене на готвенето
- отложен старт

Докоснете бутона , и го задръжте за 3 секунди, за да запазите настройките си. Символът за избрания вид храна ще мигне 2 пъти.


 Вашите любими рецепти, предварително запазени в паметта, могат да бъдат изтеглени и ползвани по всяко време. Докоснете бутона . Всички ваши запазени програми ще бъдат изведени.

Б) ЗАПАЗВАНЕ НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ СТОЙНОСТИ НА СИСТЕМАТА НА ФУРНАТА



Изберете системата. Предварително зададените стойности ще се появят, като вие можете допълнително да ги настроите:

- температура
- Времетраене на готвенето
- Отложен старт

Докоснете бутона , и го задръжте за 3 секунди, за да запазите настройките (те ще светнат два пъти).

СТЪПКА 4: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

Стартирайте готвенето, като натиснете и задържите за кратко бутона START/STOP.

Ако няма избрана функция на таймера, времетраенето на готвенето и символите за работа и температура ще се появят на дисплея.



СТЪПКА 5: КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

След приключване на готвенето всички настройки на таймера също влизат в пауза или се отменят. Ще се изведе часът (часовникът). Ако в рамките на пет минути уредът не се използва, той ще премине към режим готовност.

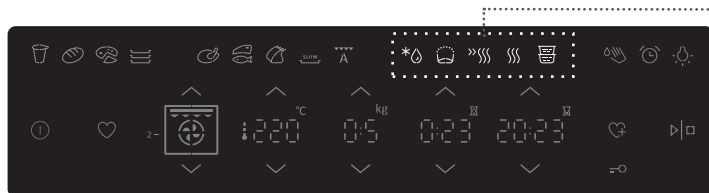


След приключване на готвенето всички настройки на таймера също влизат в пауза или се отменят, освен броячът на минути. Ще се изведе часът (часовникът). Вентилаторът ще продължи да работи още известно време.



След употреба на фурната, може да има останала вода в кондензационния канал (под вратата). Избършете канала с гъба или кърпа.

СТЪПКА 6: ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ/ ЕКСТРИ



Докоснете бутона, за да изберете функцията за готвене.



Размразяване

При този режим ще циркулира само въздух, без да се включва никой от нагревателите. Ще бъде активен само вентилаторът. Използвайте тази функция за бавно размразяване на замразени храни (кейкове, сладкиши, хляб, кифлички и дълбоко замразени плодове).

С избор на съответния символ можете да определите вида храна, теглото или началния и краен час на размразяването.

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.



Тесто - втасване

Използвайте тази функция за втасване на тесто с мая. Поддържа се оптимална температура, която да стимулира дрождите и да ускори процеса на втасване.



Бързо предварително загряване

Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене. Когато фурната се нагрее до избраната температура, процесът на предварително загряване приключва и фурната е готова за готвене с избрания режим.



Претопляне

Претоплянето може да се използва, за да се поддържа топла вече сготвената храна. Изберете символа, за да зададете температурата, началния и крайния час на претоплянето.



Колоната от пара

Използвайте тази функция за едновременно готвене на различни видове храна в съдове, подредени в колона. Храната се готви с парата, издигаща се от храната, поставена на дъното. Поставете ястията с по-голямо съдържание на храна (сосове, супи) в първия съд; поставете месо, зеленчуци и гарнитурите във втория съд; и поставете десертите в третия съд. (Функцията е ефективна само с подходящо оборудване).

СТЪПКА 7: ИЗБОР НА ОСНОВНИ НАСТРОЙКИ



Докоснете бутона, за да изберете вашите настройки.



Почистване с вода

Използвайте тази функция, за да отстраните петната. Сипете 0,6 л вода в стъклена или плитка тава за печене и поставете на долните водачи. След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните повърхности ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



Настройване на брояча на минути

Броячът на минути може да се използва независимо от работата на фурната. Активирайте го, като натиснете бутона. Най-дългата възможна настройка е 10 часа. Когато времето изтече, ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите като натиснете бутона CLOCK (ЧАСОВНИК). След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.



Осветление на фурната

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

След приключване на процеса на готвене или след затваряне на вратата на фурната, лампичката ще продължи да свети още една минута. Лампичката на фурната може да се включи или изключи, като натиснете бутона LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ).



ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА

Активирайте я, като докоснете бутона LOCK (символ с ключ) и задържите за малко. Докоснете отново бутона, за да деактивирате защитата от деца.



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; въпреки това обаче 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 променявани. Само процесът на готвене/печене може да бъде спряен или изключен. Защитата от деца ще остане активна, след като фурната бъде изключена. За да изберете нова система, защитата от деца трябва да бъде деактивирана.

Време

Задайте текущия час след като уредът бъде свързан с електрическата мрежа за първи път или след като е бил изключен от мрежата за по-дълъг период от време (повече от една седмица). Свърете часовника (CLOCK).

Часовникът може да бъде настроен, когато уредът е изключен, чрез натискане на бутона ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ.

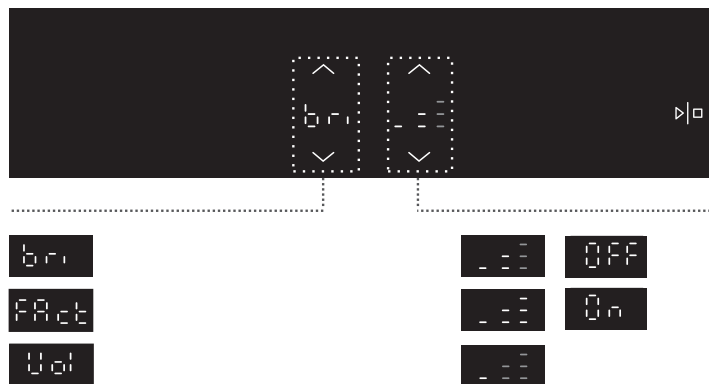
Изберете настройката със стрелките (∧) и (∨).

8sek 


Настройване на контраста и звука, връщане към фабрични настройки.

Настройките могат да бъдат направени, когато се появи символ .

Натиснете бутона "светлина" и задръжте за 8 секунди. На дисплея ще се появи "brt", заедно с две светещи ленти.



Изберете настройката със стрелки (∧) и (∨).

Натиснете  за потвърждение.



След прекъсване на захранването или след изключване на уреда, всички допълнителни настройки на потребителя ще бъдат възстановени.

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

Ако не можете да намерите желана от вас храна в таблицата за готвене, потърсете информацията 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.

Загрявайте фурната предварително, само ако това е необходимо за приготвяне на съответното ястие или ако е указано в таблиците в ръководството за употреба на уреда. Загряването на празна фурна води до консумация на много електроенергия. Печенето на няколко вида тестени изделия или няколко пици ще спести много електроенергия, ако фурната бъде загрята предварително.

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

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.

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

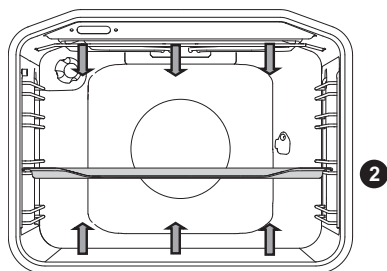


Символът (*) в таблицата указва, че е необходимо предварително загряване на фурната с избраната система.

Стандартни нива на готовност и препоръчителна крайна температура на сърцевината за различните видове месо

Вид храна	Температура на сърцевината на ястието (°С)	Цвят на месото при напречен разрез и цвят на соковете
ГОВЕЖДО		
Недопечено	40-45	с червен цвят като на сурово месо, малко сок
Средно недопечено	55-60	светлочервен, много светлочервен сок
Средно изпечено	65-70	розов, малко количество светлорозов сок
Добре изпечено	75-80	равномерно сиво-кафяв цвят, малко прозрачен сок
ТЕЛЕШКО		
Добре опечено	75-85	червено-кафяв
СВИНСКО		
Средно изпечено	65-70	светлорозов
Добре изпечено	75-85	жълто-кафяв
АГНЕШКО		
Добре изпечено	79	сив, розов сок
ОВНЕШКО		
Недопечено	45	с червения цвят на сурово месо
Средно недопечено	55-60	светлочервен
Средно изпечено	65-70	розов в средата
Добре изпечено	80	сив
КОЗЕ МЕСО		
Средно изпечено	70	светлорозов, розов сок
Добре изпечено	82	сив, соковете са бледорозови
ПТИЧЕ МЕСО		
Добре изпечено	82	светлосив
РИБА		
Добре изпечено	65-70	бял до сиво-кафяв

ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



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

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 тиган или тава от емайлирано, закалено стъкло, глина, или ковано желязо. Съдовете от неръждаема стомана не са подходящи, тъй като силно отразяват топлината.

Вид храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО				
Свинско печено	1500	2	180-200	90-110
Свинска плешка	1500	2	180-200	100-120
Руло от свинско месо	1500	2	180-200	120-140
Месно руло	1500	2	200-210	60-70
Говеждо печено	1500	2	170-190	120-140
Руло от телешко месо	1500	2	180-200	90-120
Агнешко филе	1500	2	180-200	80-100
Заешко месо	1500	2	180-200	50-70
Дивеч	1500	2	180-200	100-120
Пица*	/	2	200-220	20-30
Пиле	1500	2	190-210	70-90
Риба				
Задушена риба	1000	2	210	50-60

Използвайте тази система за печене на пиле, ако уредът не разполага със система

Използвайте тази система за приготвяне на пица, ако уредът не разполага със система

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

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.

Вид храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Зеленчуково суфле	2	190-200	30-35
Сладко суфле	2	190-200	30-35
Кифлички *	2	190-210	20-30
Бял хляб *	2	180-190	50-60
Черен хляб *	2	180-190	50-60
Пълнозърнест хляб *	2	180-190	50-60
Ръжен хляб *	2	180-190	50-60
Хляб от лимец *	2	180-190	50-60
Сладкиш с орехи	2	170-180	50-60
Пандишпанов сладкиш *	2	160-170	25-30
Чийзкейк	2	170-180	65-75
Кексчета	2	170-180	25-30
Дребни сладки от тесто с мая	2	200-210	20-30
Зелеви пирожки	2	185-195	25-35
Сладкиш с плодове	2	150-160	40-50
Целувки	2	80-90	120-130
Руло с желиран пълнеж	2	170-180	30-40

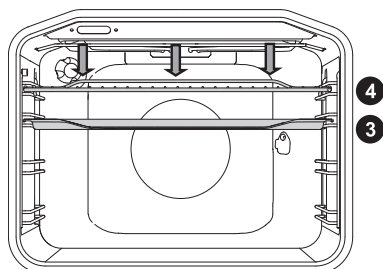
Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

Грешка при готвене	Съвет
Дали сладкишът е готов?	<ul style="list-style-type: none"> • Боднете сладкиша с клечка за зъби или тънък шиш. Ако не останат следи по клечката или шиша, когато ги извадите, значи сладкишът е готов.
Сладкишът е спаднал?	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете рецептата. • Следващият път използвайте по-малко течност. • Обърнете внимание на времето за разбъркване на сместа, когато използвате малки миксери, блендери и др.
Сладкишът не се е запекъл отдолу?	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте тъмни на цвят тави за печене. • Поставете тавата на по-ниско ниво във фурната и в края на печенето включете само долния нагревател.
Когато печете сладкиш с плънка, остава недопечен отвътре?	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличете температурата и печете сладкиша по-продължително време.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ГОЛЯМ ГРИЛ, ГРИЛ



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

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

Максималната температура: 240 °C.

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 (рибни стекове, шницели, стекове съомга или филе и др.) или за препичане на хляб.

Когато печете директно върху решетката, намажете я с олио, за да не се залепи месото за нея и я поставете на 4-тия водач на фурната. Поставете тавичката за отпичане 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 печене на грил почистете фурната, аксесоарите и приборите.

Таблица за печене на грил – малък грил

Вид храна	Тегло (г)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО				
Бифтек, средно недопечен	180 г/парче	3	230	15-20
Филе от свински врат	150 г/парче	3	230	18-22
Котлети/ пържоли	280 г/парче	3	230	20-25
Наденички	70 г/парче	3	230	10-15
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
Препечени филийки	/	4	230	3-6
Принцеси	/	4	230	3-6

Таблица за печене на грил - голям грил

Вид храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО				
Стек от говеждо месо, недолечен	180 g/парчето	3	230	15-20
Стек от говеждо месо, препечен	180 g/парчето	3	230	18-25
Филе от свински врат	150 g/парчето	3	230	20-25
Котлети/ пържоли	280 g/парчето	3	230	20-25
Телешки шницел	140 g/парчето	3	230	20-25
Наденички	70 g/парчето	3	230	10-15
Шунка (Леберкез)	150 g/парчето	3	230	10-15
РИБА				
Стек/ филе от сьомга	200 g/парчето	3	230	15-25
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
Тостер	/	4	230	1-3
Принцеси	/	4	230	2-5

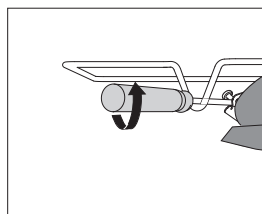
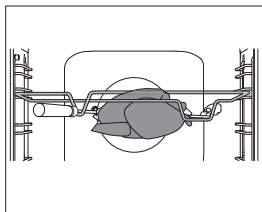
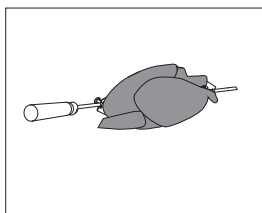
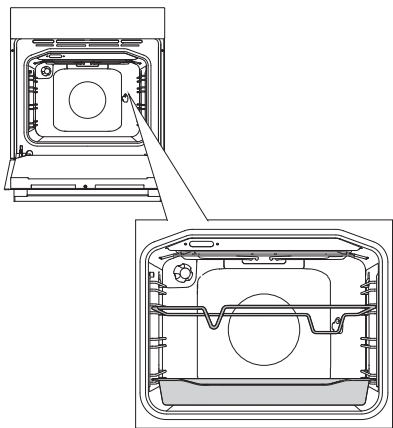
Винаги дръжте затворена вратата на фурната, когато използвате грила (инфрачервения) нагревател. Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещават много по време на печенето. Ето защо, използвайте ръкохватки и щипки за месо.



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. Ето защо, използвайте ръкохватки и щипки за месо.

Готвене с приставката за печене на грил (в зависимост от модела)

Максималната температура, когато използвате приставката за печене на грил е 240 °С.



1 Пъхнете държача за грила на третия водач отдолу нагоре спрямо дъното на фурната и поставете дълбоката тава на долния (първия) водач, която да служи като тава за оттичане на мазнината.

2 Нанижете месото на шиша и го затегнете с винтовете.

3 Поставете дръжката на шиша на предния държач и пъхнете върха на шиша в отвора от дясната страна на задната стена на фурната (отворът е защитен с въртящо се капаче).

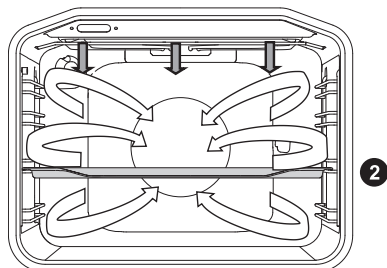
4 Развийте дръжката на шиша и затворете вратата на фурната.

Включете фурната и изберете система ГОЛЯМ ГРИЛ.



Грилетъ ще работи само когато вратата на фурната е затворена.

ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

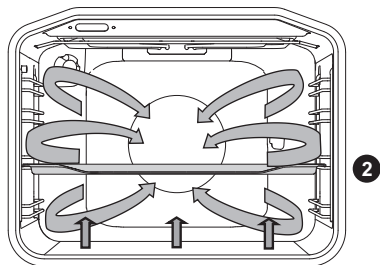


При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

2 (виж описанията и съветите за ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ).

Вид храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
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	700	2	190-210	50-60
Пиле	1500	2	190-210	60-90
РИБА				
Пъстърва	200 g/парчето	2	200-220	20-30

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.

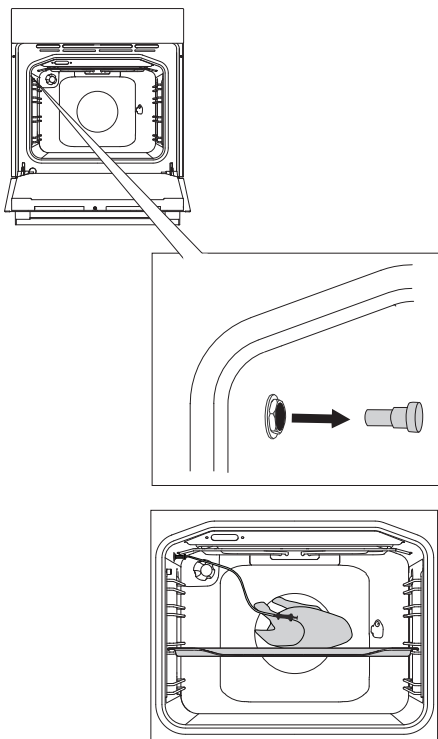
2 (Виж описанията и съветите за ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ).

Вид храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
Чийзкейк, пай	2	150-160	65-80
Пица *	2	200-210	15-20
Пай с месо, плодов пай	2	180-200	35-40
Ябълков пай, изделия от тесто с мая	2	150-160	35-40
Ябълков шрудел, изделия от бутер тесто	2	170-180	45-65

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

Печене със сонда за месо (в зависимост от модела)

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 месото. (Ако са активирани настройки на таймера, те ще бъдат отменени).



Когато сондата е свързана, на дисплея ще се появи индикация „**Prob**“. Задайте желаната температура. Докоснете бутона START (Начало).

Ще се изведат предварително зададената температура и температурата на сондата за месо.



В процеса на готвене покачващата се температура на сърцевината ще бъде изведена (желаната температура на сърцевината може да се настрои в диапазона от 30 to 99 °C по време на процеса на готвене).

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 часовникът.

След като приключи готвенето, поставете обратно металното капаче върху гнездото за сондата за месо.

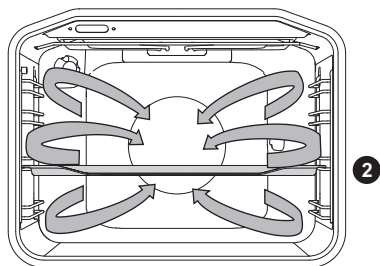
Храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Сърцевина на храната Температура
МЕСО			
Телешко филе	1000	3	55-75*
Пиле, цяло	1500	3	85-90
Пиле, цяло	2000	3	85-90
Пуйка	4000	3	85-90
Свинско печено	1700	3	70-85
Руло Стефани	1000	3	75-80
Телешко	1000	3	55-75
Агнешко	1000	3	70-80
Еленско месо	1000	3	70-80
Риба	1000	3	75-85

* Слабо опечено = 55-60 ° C; Средно опечено = 65-70 ° C; Добре изпечено = 70-75 ° C



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.

360° 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.

Вид храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО				
Свинско печено заедно с кожата	1500	2	170-180	140-160
Патица	2000	2	160-170	120-150
Гъска	4000	2	150-160	180-200
Пуйка	5000	2	150-170	180-220
Пилешки гърди	1000	3	180-200	60-70
Пълнено пиле	1500	2	170-180	90-110

Печене на тестени изделия

Препоръчително е да загреете предварително фурната.

Можете да печете бисквити и дребни сладки в плитките тави на няколко нива едновременно (на второто и третото ниво).

Обърнете внимание, че времето за печене може да се различава, дори и ако използвате едни и същи тави за печене. Възможно е бисквитите в горната тава да се изпекат по-бързо от тези в долната тава.

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

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

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Пандишпан	2	150-160	25-35
Торта/сладкиш от ронливо тесто	2	160-170	25-35
Плодов кейк, пандишпан	2	150-160	45-65
Пандишпанено руло*	2	160-170	15-25
Сладкиш с плодове, пай	2	160-170	50-70
Ябълков щрудел	2	170-180	40-60
Бисквити, сладкиши от пясъчно тесто*	2	150-160	15-25
Плоски бисквити*	2	140-150	15-25
Сладки, тесто с мая	2	170-180	20-35
Бисквити, бутер тесто	2	170-180	20-30
ЗАМРАЗЕНА ХРАНА			
Щрудел с ябълки и извара	2	170-180	50-70
Пица	2	170-180	20-30
Пържени картофи, готови за печене на фурна	2	170-180	20-35
Крокети, печени на фурна	2	170-180	20-35

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

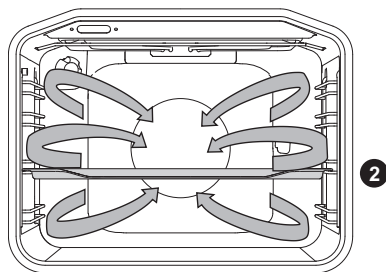


Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.



Eco

ЕКО ГОТВЕНЕ



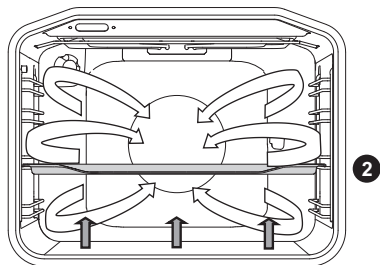
При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява равномерна циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия.

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО			
Свинско печено, 1 кг	2	180	140-160
Свинско печено, 2 кг	2	180	150-180
Говеждо печено, 1 кг	2	190	120-140
РИБА			
Цяла риба, 200 г/парче	2	180	40-50
Рибно филе, 100 г/парче	2	190	25-35
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Шприцовани сладки	2	160	20-25
Малки мъфини	2	170	25-35
Пандишпанено руло	2	170	25-30
Сладкиш с плодове, сладкиши от пясъчно тесто	2	170	55-65
ОГРЕТЕНИ			
Огретен от картофи	2	170	40-50
Лазаня	2	180	40-50
ЗАМРАЗЕНА ХРАНА			
Пържени картофи, 1 кг	2	200	25-40
Пилешки хапки, 0,7 кг	2	200	25-35
Рибни прънци, 0,6 кг	2	200	20-30



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР



Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за сушене на плодове и зеленчуци. Използвайте втория водач отдолу нагоре спрямо дъното на фурната и сравнително плитка тава за печене, за да може горещият въздух да циркулира през цялата горна част на ястието.

КОНСЕРВИРАНЕ

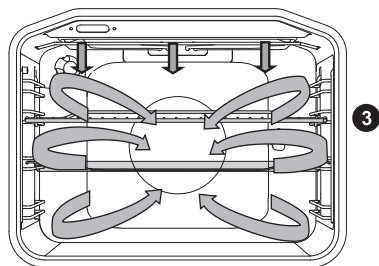
Пригответе храната, която ще консервирате и подходящи буркани. Използвайте буркани с гумено уплътнение и стъклен капак. Не използвайте буркани с капачки на винт, метални капачки или тенекиени кутии. Уверете се, че бурканите са еднакви по размер, напълнете ги с едни и същи продукти и ги затворете здраво.

Налейте 1 литър гореща вода (прибл. 70 °C) в дълбоката тава на фурната и поставете 6 еднолитрови буркани 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.

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за завиране (минути)	Температура и време след като ястието заври	Време за оставяне на ястието във фурната (минути)
ПЛОДОВЕ					
Ягоди	2	160-180	30-45	/	20-30
Костилкови плодове	2	160-180	30-45	/	20-30
Плодово пюре	2	160-180	30-45	/	20-30
ЗЕЛЕНЧУЦИ					
Кисели краставички	2	160-180	30-45	/	20-30
Боб/моркови	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 минути	20-30

АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ НА МЕСО – РЕЖИМ AUTO ROAST



При режим Auto Roast, горният нагревател ще работи в комбинация с грил нагревателя и кръглия нагревател. Използва се за печене на всички типове месо.

При режим Auto Roast, горният нагревател ще работи в комбинация с грил нагревателя и кръглия нагревател. Използва се за печене на всички типове месо. При печене директно върху решетката, полейте с олио, за да предотвратите залепване на месото за решетката и поставете на ниво 3 от водачите. Поставете тава за оттичане на ниво 2. При печене на месо в тава, поставете на ниво 2.

Вид храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)	Сърцевина на храната Температура
МЕСО					
Телешко филе	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Пиле, цяло	1500	2	170-190	60-70	85-90
Пуйка	4000	2	160-180	150-180	85-90
Свинско печено	1500	2	150-170	100-120	70-85
Руло Стефани	1000	2	160-180	70-80	80-85
Телешко	1000	2	170-190	100-120	75-85
Агнешко	1000	2	170-190	50-60	75-85
Еленско месо	1000	2	170-190	55-65	75-85
Риба	1000	2	160-180	35-55	75-85

* Слабо опечено = 55-60 ° C; Средно опечено = 65-70 ° C; Добре изпечено = 70-75 ° C

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

Не използвайте абразивни почистващи препарати или груби гъбички.

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

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 те 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, не груба кърпа, навлажнена с вода, за да не се повреди повърхността.

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



Алуминиевите повърхности не трябва да влизат в контакт с почистващи спрейове за фурна, тъй като това може да доведе до видими и перманентни петна

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 добре остатъците от почистващия препарат.

Почиствайте фурната и аксесоарите след всяка употреба, за да предотвратите мръсотията да заgorи 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.

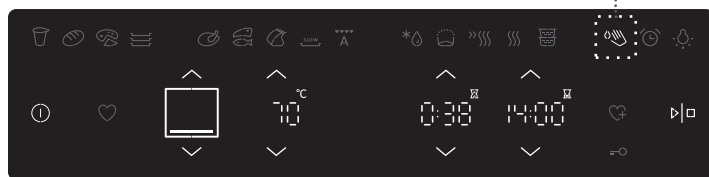
Никога не използвайте силни почистващи препарати, абразивни почистващи препарати, груби гъбички, препарати за петна и ръжда и др.

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 по-лесно почистването при стайна температура.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА

Сипете 0,6 л вода в стъклена или плитка тава за печене и поставете на долните водачи.



Докоснете бутона Aqua Clean (Почистване с вода) и задайте температура 70 °C.

Докоснете бутона START (Начало). Когато чистенето приключи, ще се чуе звуков сигнал.

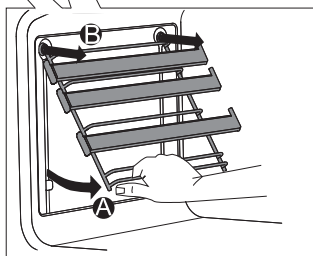
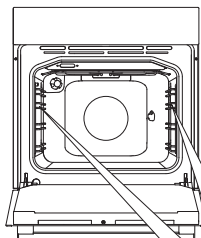
След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



Използвайте системата за почистване с вода само когато фурната се охлади напълно.

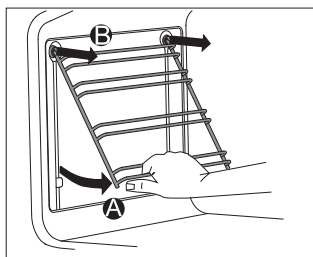
ИЗВАЖДАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА МЕТАЛНИТЕ И ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ ИЗТЕГЛЯЩИ СЕ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



A Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната.

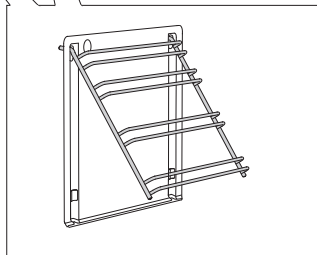
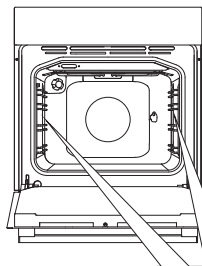
B Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.



Използвайте системата за почистване с вода само когато фурната се охлади напълно.

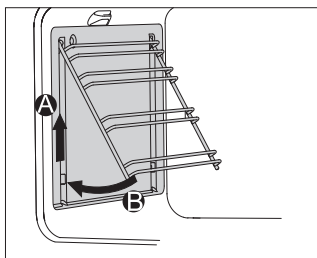
МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.

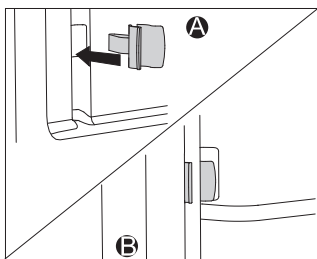


Свалете металните водачи или изтеглящите се водачи.

1 Монтирайте водачите върху каталитичната приставка.



2 Закачете приставките с приложените водачи, като използвате предвидените за това отвори и ги дръпнете нагоре.



Когато монтирате изтеглящите се водачи с каталитичните приставки, пъхнете единия край на приложената ключалка в отворите в долната част на стената на фурната и пъхнете другия край на ключалките във водачите.

Целта на ключалките е да държат водачите на място по-здраво.

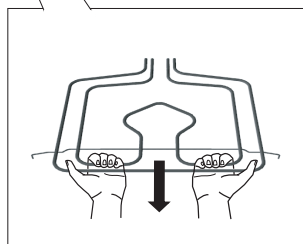
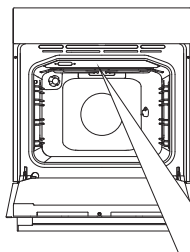


Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

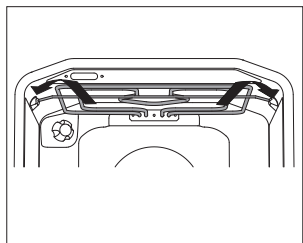
ПОЧИСТВАНЕ НА ТАВАНА НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

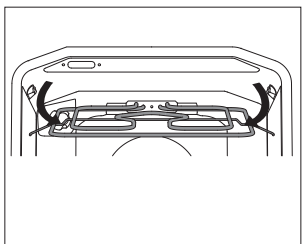
Горният нагревател за грила може да се сваля за по-лесно почистване на тавана на фурната. Преди да почистите фурната, извадете тавите, решетката и водачите.



Издърпайте нагревателя, докато кръстачката се освободи от държачите от лявата и дясната страна на фурната.



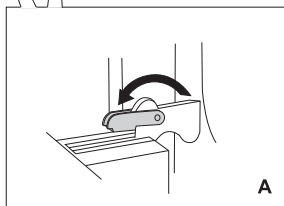
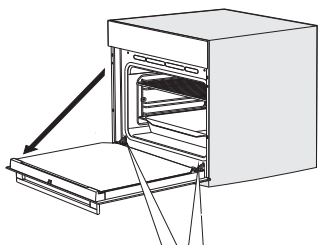
Никога не използвайте нагревателя, ако е свален/ наклонен. След почистване, извършете същата процедура в обратен ред и бутнете назад нагревателя, докато ключалките на кръстачката щракнат на място.



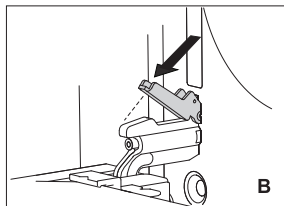
Изключете уреда от електрическата мрежа.

Необходимо е да изчакате нагревателят да се охлади, в противен случай е възможно да се изгорите.

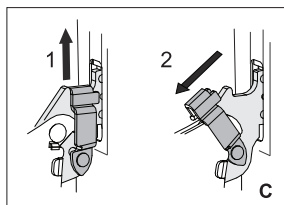
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА



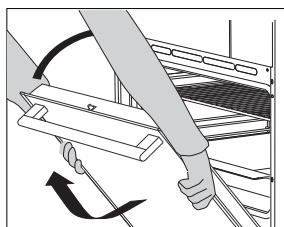
A



B



C



1 Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

2 А Завъртете стоперите обратно докрай (в случай на стандартно затваряне).

В Ако уредът има система GentleClose, отворете пантите под ъгъл 90° (Фиг. 2).

С Ако уредът има система GentleClose, повдигнете леко пантите и ги изтеглете към вас.

3 Бавно затворете вратата, докато пантите се изравнят с жлебовете. Леко повдигнете вратата и я изтеглете от двата жлеба.

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 влезнали 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.

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)



За да отворите, натиснете леко отдясно с палец и в същото време дръпнете вратата навън.



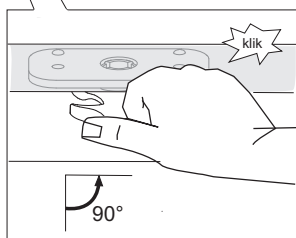
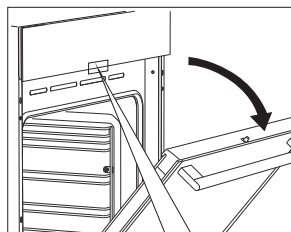
Когато вратата е затворена, заключващият механизъм автоматично се връща към начална позиция.

ДЕАКТИВИРАНЕ И АКТИВИРАНЕ НА ЗАКЛЮЧВАЩИЯ МЕХАНИЗЪМ

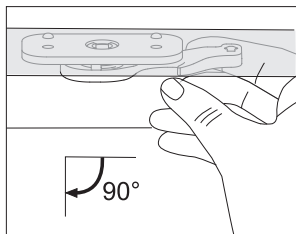


Фурната трябва да бъде напълно изстинала.

Първо, отворете вратата.



Натиснете с палец механизма за заключване надясно под 90° докато усетите прещракване. Механизмът не е деактивиран.



За да активирате отново механизма, отворете вратата и използвайте показалеца на дясната ръка, за а изтеглите лоста към себе си.

МЕКО ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

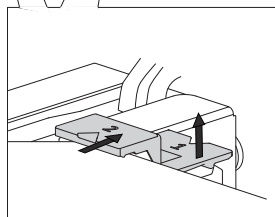
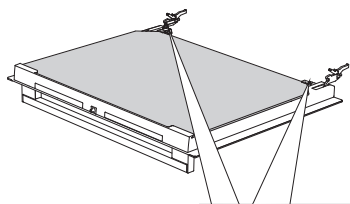
Вратата на фурната е оборудвана със система, която омекотява силата на затваряне на вратата под ъгъл 75 градуса. Това позволява просто, тихо и плавно затваряне на вратата. Леко натискане (под ъгъл 15 градуса спрямо позицията на затворената врата) е достатъчно, за да се затвори вратата автоматично и меко.



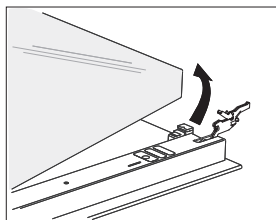
Ако приложената сила при затваряне на вратата е прекалено голяма, ефектът от системата ще се намали или системата няма да сработи с оглед съображения за безопасност.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

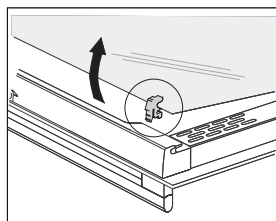
Съкленият панел на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите. Свалете вратата на фурната (виж глава „Сваляне и поставяне на вратата на фурната“).



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), повдигнете го и го свалете). Също така, свалете гумените уплътнители от съкления панел.

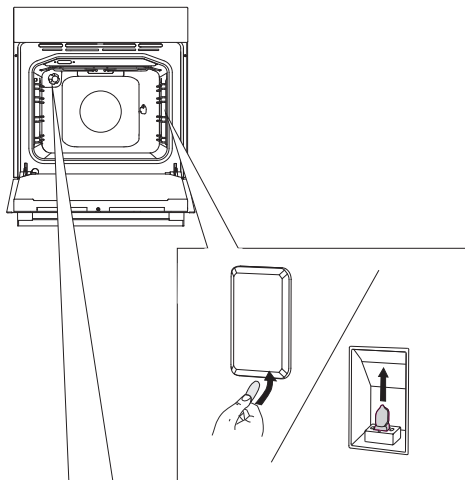


За да смените съкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на съкления панел трябва да се застъпват.

СМЯНА НА КРУШКАТА

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

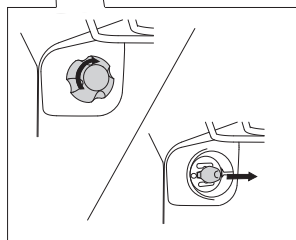
(Халогенна лампа: G9, 230 V, 25 W; стандартна крушка E14, 230 V, 25 W)



Използвайте плоска отвертка, за да освободите капачето на лампичката и го отстранете. Свалете крушката.



Внимавайте да не повредите емайла.



Развийте капачето на лампичката и свалете крушката.



Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем/ грешка	Решение
Сензорите не реагират; дисплеят не се променя.	Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути (развийте предпазителя или изключете главния прекъсвач); след това свържете отново уреда към електрическата мрежа и го включете.
Главният предпазител в дома ви пада често.	Обадете се на сервизен техник.
Осветлението на фурната не работи.	Процедурата по смяна на крушката е описана в глава Почистване и поддръжка.
Тестените изделия са недопечени.	Проверете дали сте избрали подходящата температура и система за нагряване. Проверете дали вратата на фурната е затворена.
Изглежда се код за грешка (E1, E2, E3 и т.н.).	Съществува грешка в работата на електронния модул. Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути. След това го свържете отново и сверете часовника. Ако грешката все още продължава, се обадете на сервизен техник.

Ако проблемите продължат да се проявяват, независимо че сте изпълнили описаните по-горе съвети, обадете се на оторизиран сервизен техник.

Гаранцията не покрива ремонт или повреда на уреда, възникнали поради неправилното му свързване или неправилната му употреба. 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

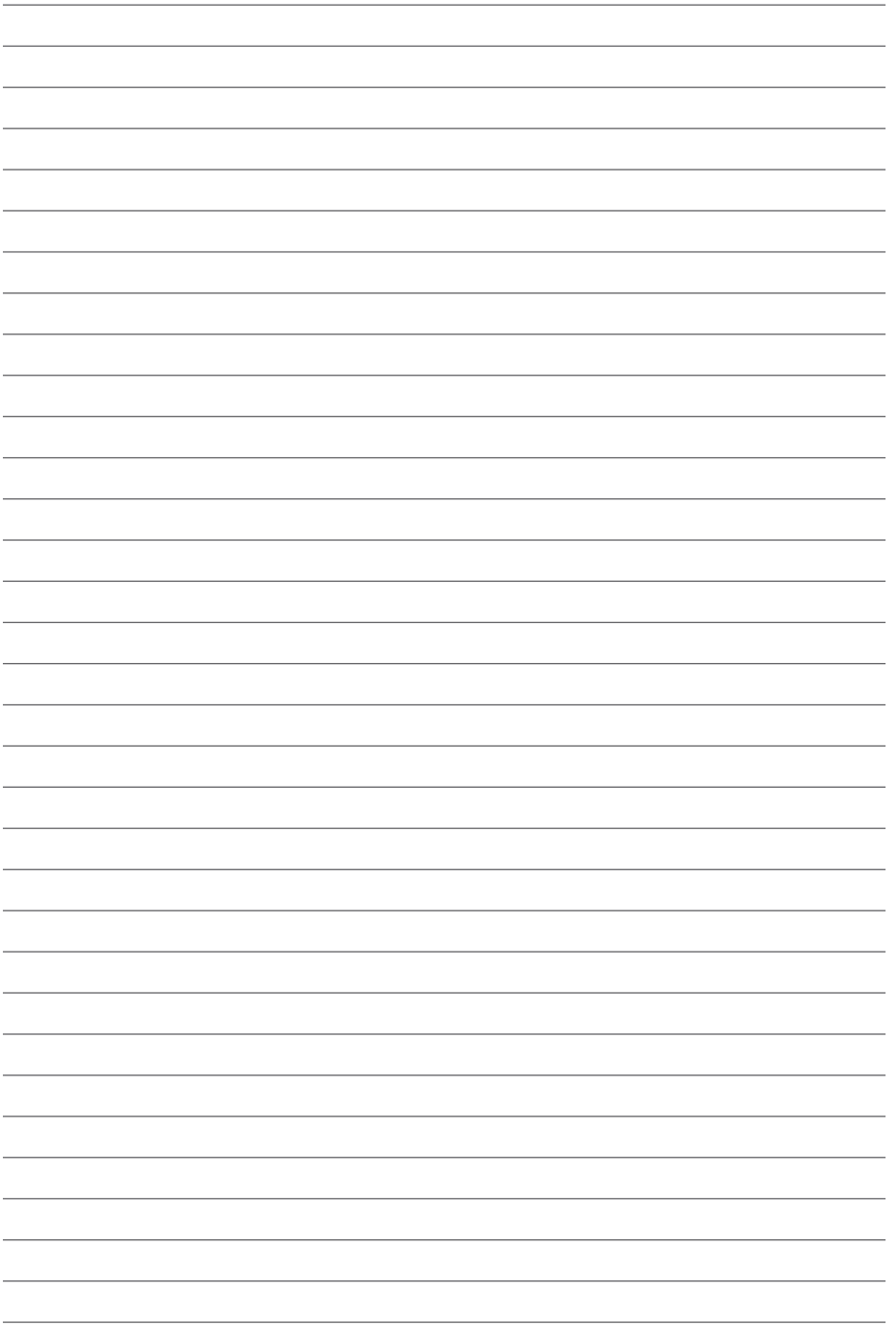


Опаковката е направена от екологично чисти материали, които могат да бъдат рециклирани, изхвърлени или унищожени без каквато и да е опасност от замърсяване на околната среда. Опаковъчните материали имат съответен етикет, който указва това.

Символът върху продукта или върху неговата опаковка означава, че този уред не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Продуктът трябва да бъде занесен в оторизиран център за събиране на излязло от употреба електрическо и електронно оборудване, където да бъде преработен.

Правилното изхвърляне на продукта ще помогне за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които биха могли да настъпят в случай на неправилно изхвърляне на продукта. За по-подробна информация относно транспортирането и преработването на продукта, се обърнете към съответния общински орган, който отговаря за управление на отпадъците или магазина, откъдето сте закупили продукта.

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



EVP_EPM1.2_ORAITO2



bg (08-19)