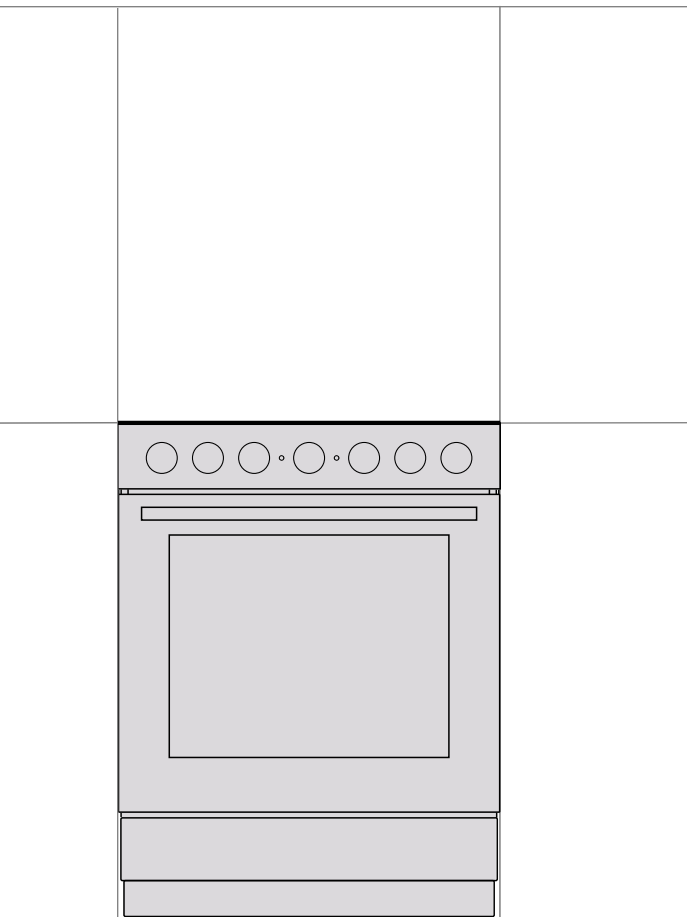


# gorenje

BG

BG

## ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА СВОБОДНОСТОЯЩА ПЕЧКА



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

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.

Инструкциите са валидни, само ако има символ на държава, отпечатан върху уреда. Ако върху уреда **НЯМА** отпечатан символ на държава, моля, вижте техническите инструкции за инсталиране на уреда според изискванията за ползване в съответната държава.

Уредът трябва да бъде свързан в съответствие с всички действащи разпоредби и може да се използва само в добре вентилирани помещения. Прочетете инструкциите преди да свържете или ползвате уреда.

**За подробни инструкции и съвети, посетете <http://www.gorenje.com> или сканирайте QR кода на табелата.**



Следните символи са използвани в ръководството и имат следното значение:



**ИНФОРМАЦИЯ!**

Информация, съвет или препоръка



**ВНИМАНИЕ!**

Предупреждение – опасност от общ характер



Важно е внимателно да прочетете инструкциите.

# 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 достъпните на допир части могат да се нагорещат много по време на ползването му. Внимавайте да не докосвате нагревателните части на уреда. Дръжте децата под 8 годишна възраст настрана, освен ако не са под постоянно наблюдение.

**ВНИМАНИЕ:** Достъпните части на уреда могат да станат горещи по време на употреба. Малки деца не бива да стоят близо до фурната.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

**ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене и краткият процес на готвене трябва да бъдат наблюдавани непрекъснато.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвене на плота без надзор с мазнина или олио може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъците с капак или противопожарно одеяло.

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

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако плотът е напукан, изключете уреда, за да избегнете опасност 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.

Уредът не е предназначен за управление с външни таймери или система за дистанционно управление.

**ВНИМАНИЕ:** Използвайте единствено предпазители, направени от производителя на уреда или описани от производителя като подходящи. Употребата на неподходящи предпазители може да доведе до наранявания.

Уредът е предназначен да бъде поставен директно на пода без подпори или поставки.

Ако хранващият кабел е наранен, трябва да бъде подменен от производителя, неговия оторизиран сервиз или други квалифицирани лица, за да се избегне опасност.

Преди да го вдигнете, се уверете, че капакът е чист и по него няма разлети течности. Капакът може да е лакиран или от стъкло. Той може да бъде затворен, само когато зоните за готвене са напълно изстинали.

**ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен само за готвене. Не бива да се използва за други цели, като например отопление на стая.

Печката с панел за управление от неръждаема стомана и електрическа фурна, е оборудвана с охлаждащ вентилатор. По време на работа на фурната, въздухът излиза от печката от зоната под панела за управление, когато вратата е затворена. Ако няма въздухопоток, изключете уреда и се свържете със сервиза.

Уредът може да бъде свързан с електрическата мрежа само от оторизиран сервизен техник или специалист. Клеми (вместо свързващ кабел) трябва да бъдат обезопасени с капак (вижте допълнително оборудване). Самостоятелното ремонтиране на уреда или непрофесионалният ремонт може да доведе до опасност от сериозни наранявания или повреда на продукта.

Неоторизиран сервиз и поправка може да причини риск от експлозия, токов удар или късо съединение и да доведе до наранявания на хора и повреда на уреда. Такива действия могат да бъдат извършвани само от оторизиран специалист.

Преди инсталирането се уверете, че местните условия на газоразпределението (вида газ и налягането) са съвместими с параметрите на уреда.

Те са описани на етикета (или табелката с производствени данни).

Този уред не е свързан към устройство за отвеждане на продуктите от горенето. Той трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с текущите стандарти за инсталиране. Специално внимание трябва да се обърне на съответните изисквания относно вентилацията.

**ВНИМАНИЕ:** Ползването на газова печка може да доведе до излъчване на топлина, влага и продукти от горенето в помещението, в което е инсталирана. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, особено когато използвате уреда: дръжте отворени всички вентилационни отвори или монтирайте устройство за механична вентилация (абсорбатор).



**ВНИМАНИЕ:** вероятност от накланяне.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да се предотврати накланянето на уреда, трябва да се инсталират стабилизиращи средства. Вижте инструкциите за инсталиране.

Продължителното, интензивно използване на уреда изисква допълнителна вентилация, например отваряне на прозорец, или по-ефективна вентилация, например увеличаване на степента на механична вентилация, ако има такава.

Този уред е клас 1 и 2/1. Уредът може да допира шкафовете от двете страни, когато са подредени в редица. От едната страна може да бъде поставен висок шкаф - по-висок от уреда - на разстояние най-малко 10 см от уреда. От другата страна може да бъде поставен само шкаф със същата височина.

Обърнете внимание на правилното разполагане на частите на горелката.

Не монтирайте уреда в близост до мощни източници на топлина, като камини и печки с твърдо гориво, тъй като високата температура около тях може да го повреди.

Затворете основния входен вентил, ако не възнамерявате да използвате горелките за по-дълъг период от време (напр. излизате във ваканция).

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 забележите някаква нередност в газовата инсталация или усетите миризма на газ в помещението:

- незабавно изключете газоподаването или затворете газовата бутилка;
- угасете всякакъв открит пламък и загасете всички тютюневи изделия;
- не включвайте и не изключвайте електрически уреди (включително осветление);
- обстойно проветрете помещението - отворете прозорците;
- незабавно уведомете сервизния център или оторизирания доставчик на природен газ.

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 седат върху нея.

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

В случай на повреда на охлаждащия вентилатор, спрете употребата на уреда, изключете го и повикайте техник.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** В случай на счупване на стъклото на готварския уред:

- Незабавно прекъснете подаването на гориво към горелките и изключете електрическите нагревателни елементи и уреда от електрическата мрежа.
- Не докосвайте повърхността на уреда.
- Не използвайте уреда

При свързване на уреда използвайте кабел  $4 \times 1,5 \text{ mm}^2$  с маркировка H05VV-F4G1,5 или  $3 \times 4,0 \text{ mm}^2$  с маркировка H05VV-F3G4 или по-висока. Кабелът трябва да бъде инсталиран от сервизен техник или друго квалифицирано лице.

Уредът трябва да бъде свързан с твърда връзка според действащите правила на свързване.

Уредът трябва да бъде свързан с твърда връзка, която има способности за разкачане. Твърдата връзка трябва да бъде направена съгласно правилата за свързване.



#### **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.**

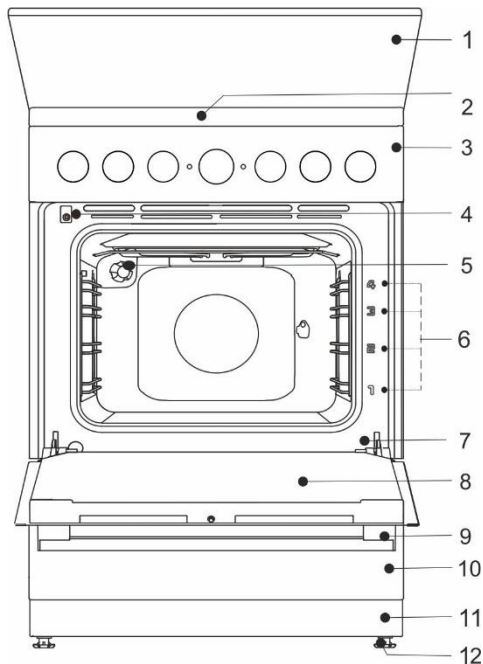
# КОМБИНИРАНА ПЕЧКА

## Описание на уреда



### ИНФОРМАЦИЯ!

Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.



- 1 Капак на уреда
- 2 Готварски плот
- 3 Контролен панел
- 4 превключвател на вратата на фурната
- 5 Осветление
- 6 Система за готвене
- 7 Табелка с производствени данни
- 8 Врата на фурната
- 9 Дръжка на вратата
- 10 Чекмедже / обърнете надолу
- 11 Цокъл
- 12 Регулируеми крачета

**Електрически параметри** (в зависимост от модела, вижте информационната табела)

220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x32A

380-415V 2N~; 50/60 Hz, 2x16A

Степен на защита: IPX0

Дестинация	Категории уреди
BG	I2H, I3B/P, I12H3B/P

## ВХОДЯЩА ТОПЛИНА

Тип	Обща номинална електрическа мощност (kW)	
	(Фурна без грил)	(Фурна с грил)
FK6A1x-xxxxx	2,2	2,8
FK6A3x-xxxxx	3,2	2,8
FK6A4x-xxxxx	-	3,3

Готварски плот				
Номинално топлинно натоварване (kW)	5,9	6,4	4,9	5,4
Обща номинална електрическа мощност (kW)	2,0	2,0	3,0	2,5

## КАПАК НА УРЕДА

Преди да го вдигнете, се уверете, че капакът е чист и по него няма разлети течности. Капакът може да е лакиран или от стъкло. Той може да бъде затворен, само когато зоните за готвене са напълно изстинали.



**Не затваряйте капака, когато горелката работи!**

Символът върху уреда или върху неговата опаковка показва, че стъклените капаци могат да се счупят при нагряване. Изключете всички горелки преди да затворите капака.

## ЧЕКМЕДЖЕ НА УРЕДА



Не съхранявайте в чекмеджето на фурната запалими, експлозивни, летливи или чувствителни на температура предмети (като хартия, кърпи за съдове, пластмасови торбички, почистващи препарати или контейнери със спрей), защото могат да се запалят в процеса на работа и да причинят пожар.

## МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

Металните водачи позволяват да пригответе храната на четири нива. (Обърнете внимание, че нивата/ водачите се броят отдолу нагоре). Водачи 3 и 4 са предназначени за запичане на храната на грил.

Работата на уреда е безопасна с или без водачи.

## ТЕЛЕСКОПИЧНИ ИЗТЕГЛЯЩИ СЕ ВОДАЧИ

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

## РЕЛЕФНИ ВОДАЧИ

Фурната има щамповани странични прорези на четири нива за поставяне на решетката и тавите за печене.

## ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

Превключвателят дезактивира загреването 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. Вентилаторът работи, когато работи и фурната.



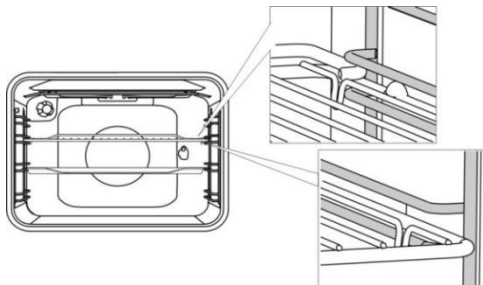
Уредът и някои от достъпните на допир части се загряват по време на готвене. Използвайте ръкохватки.

## РЕШЕТКА



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

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.

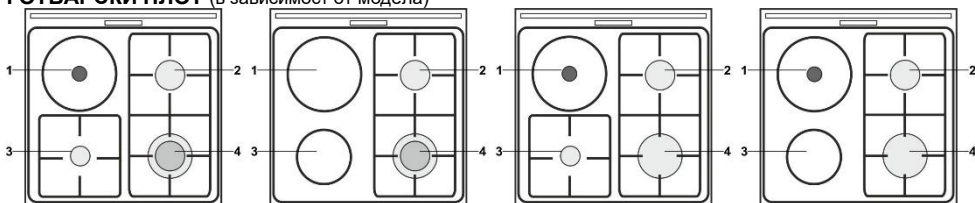


При нагряване формата на аксесоарите за готвене може да се промени. Това не влияе върху тяхната функционалност, а първоначалната им форма ще се възвърне при охлаждане.

## 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.
- Ако печката има котлони, настройте копчетата, които ги управляват на степен 4 и оставете за 30 минути без да поставяте съдове. При загреването на зоните от повърхността им може да се появи пушек. По този начин покритието на зоната за готвене постига максимална устойчивост.
- Когато фурната се нагрее за първи път, ще се усети характерната миризма на нов уред. Проветрявайте добре помещението при първоначалната употреба на уреда.

## ГОТВАРСКИ ПЛОТ (в зависимост от модела)



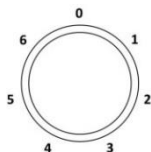
- 1 Зона за готвене, задна, лява
- 2 Зона за готвене, задна, дясна
- 3 Зона за готвене, предна, лява
- 4 Зона за готвене, предна, дясна

## СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

- Диаметърът на дъното на готварския съд трябва да отговаря на диаметъра на зоната за готвене. Ако съдът е прекалено малък, част от топлината ще се загуби, а зоната за готвене може да се повреди.
- Ако процесът на готвене го позволява, използвайте капак.
- Размерът на готварския съд трябва да е съобразен с количеството на храната. Когато готвите малко количество храна в голям съд, се губи повече енергия.
- Ако ястието отнема много време, използвайте тенджерата под налягане.
- Различни зеленчуци, картофи и др. могат да се готвят с по-малко количество вода. Храната ще се сготви също толкова добре, стига тенджерата да е плътно затворена с капак. След като водата заври, намалете температурата до ниво, което е достатъчно само да поддържа къкрене.

## СТАНДАРТНИ ПЛОТОВЕ

- Уверете се, че зоната за готвене и дъното на съда са чисти и сухи. Това ще осигури по-добра топлопроводимост и ще предотврати повреда на нагревателната повърхност.
- Прекалено сторещената мазнина или олио, оставени върху зоните за готвене, могат да се запалят. Затова внимавайте, когато готвите с мазнина или олио и контролирайте процеса на готвене непрекъснато.
- Не поставяйте върху зоните за готвене мокри съдове или капаци, покрити с пара. Влагата може да повреди зоните за готвене.
- Не охлаждайте горещи съдове, като ги поставяте върху неизползвани зони за готвене, защото кондензацията, която се получава под дъното на съда може да предизвика корозия.



Завъртете копчето, за да включите зоната за готвене. Мощността на зоната за готвене може да бъде зададена на стъпки от 1 до 6.



Изключете зоната за готвене 3-5 минути преди края на готвенето, за да се възползвате от остатъчната топлина и да спестите електроенергия.

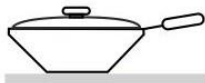


Бързите зони за готвене (само при някои модели) могат да работят с по-голяма мощност от стандартните зони, което означава, че те могат да се загреят по-бързо. Тези зони за готвене са указани с червена точка в средата. След продължително нагряване и почистване, тази точка може да изчезне.



След продължителна употреба на чугунените плочи контурите на зоните за готвене и плочите могат да се обезцветят. Ремонтът в тези случаи не се покрива от гаранцията.

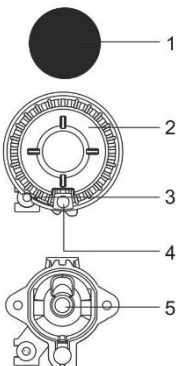
## СЪВЕТИ ОТНОСНО ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ



- Използвайте висококачествени готварски съдове с равно и стабилно дъно.
- Диаметрите на дъното на съда и зоната за готвене трябва да са еднакви.
- Съд от закалено стъкло със специално матово дъно може да се използва върху зоните за готвене, ако диаметърът му е същият. Съдове за готвене с по-голям диаметър може да се счупят заради температурен стрес.
- Уверете се, че съдът е по средата на зоната за готвене.
- Когато използвате тенджерата за готвене под налягане, не я оставяйте без надзор, докато се достигне желаното налягане. Първо задайте максимална мощност на зоната за готвене; после следвайки указанията на производителя на тенджерата под налягане, използвайте съответния сензорен бутон, за да намалите мощността на готвене в точния момент.
- Винаги се уверявайте, че има достатъчно течност в тенджерата под налягане или който и да е друг съд. Поради прегряване използването на празен съд върху зоната за готвене може да повреди както съда, така и готварския плот.
- Когато използвате други специални съдове, следвайте инструкциите на производителя им.

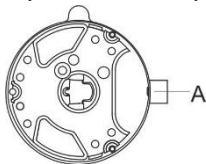
## ГАЗОВИ ГОРЕЛКИ

- За да запържите храната, задайте газовата горелка първо на максимална мощност, а след това продължете да готвите на минимална мощност.
- При някои модели горелките на печката са оборудвани с термоелектрически защитни устройства. Ако пламъкът на горелката загасне (поради изкипяване, течение и др.), подаването на газ ще се изключи автоматично. Всяка възможност за изтичане на газ в помещението се елиминира.
- Винаги поставяйте капачката на горелката точно върху коронката ѝ. Уверете се, че процепите в коронката на горелката не са блокирани.



- 1 Капачка за коронката на горелката
- 2 Коронка на горелката с поставка за капачката
- 3 Термодвойка (или термоелектрическо защитно устройство, само при някои модели)
- 4 Накрайник за генериране на искра
- 5 Дюза

## Горелка с няколко пръстена (Тройна горелка)

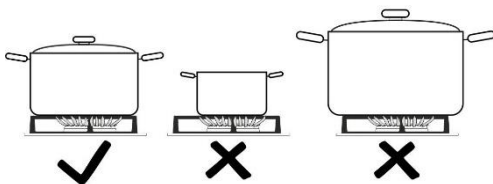


A Дюза

## СЪВЕТИ ОТНОСНО ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ

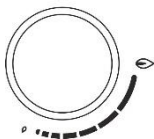
- Правилният избор на готварски съдове позволява оптимално време за готвене и консумация на газ. Диаметърът на дъното на съда е най-важният параметър в това отношение.
- Ако съдът или тиганът е твърде малък, пламъците, които излизат извън дъното му, ще го повредят. Освен това консумацията на газ ще бъде по-висока.
- Горенето на газта също изисква въздух. Ако съдът или тиганът е твърде голям, няма достатъчно въздух и ефективността на горенето намалява.

**Приставка за газов плот** (само при някои модели) Използвайте приставката, когато готвите в съд с по-малък диаметър. Поставете я върху решетката над допълнителната горелка.



Вид горелка	Диаметър на съда
Голяма (3,0 kW)	220-260 mm
Нормална (1,9 kW)	180-220 mm
Помощна (1,0 kW)	120-180 mm
Горелка с няколко пръстена (3,6 kW)	220-260 mm

## ЗАПАЛВАНЕ И РАБОТА НА ГОРЕЛКАТА



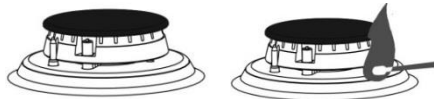
Винаги натискайте копчето преди да го завъртите.

Нивата на мощност за готвене са указани върху копчетата със символ на голям и малък пламък. Завъртете копчето над позицията с голям пламък (🔥) към позицията с малък пламък (🔥) и обратно. Работният обхват е между двата символа на пламък.

Настройките между (🔥) и (●) не се препоръчват. В този обхват пламъкът е нестабилен и може да угасне.



За да изключите горелка, завъртете копчето надясно до позиция (●).



### Запалване с една ръка

За да запалите газовата горелка, натиснете съответното копче и го завъртете към позицията за максимална мощност. От крайника за генериране на искра ще се активира електрическа искра и газта ще се запали.

### Запалване с две ръце

За да запалите газовата горелка, натиснете съответното копче и го завъртете към позицията за максимална мощност. Натиснете бутона за крайника за генериране на искра.

От крайника за генериране на искра ще се активира електрическа искра и газта ще се запали.



Електрическото запалване ще работи, само ако захранващият кабел е свързан с електрическата мрежа. Ако електрическото запалване не работи поради прекъсване на захранването или влажни накрайници за генериране на искра, газта пак може да бъде запалена с кибрит или запалка.

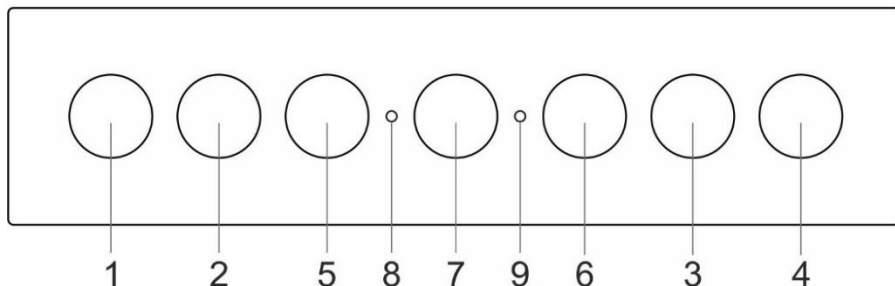
След запалването задръжте бутона натиснат за още около 5 секунди, докато пламъкът се стабилизира.



**Ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди, затворете я и изчакайте поне 1 минута. След това повторете процеса по запалването.**

**Ако пламъкът на горелката угасне (независимо от причината), затворете горелката и изчакайте 1 минута преди да опитате да я запалите отново.**

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

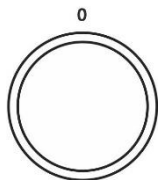


1. Копче за зона за готвене, предна лява
2. Копче за зона за готвене, задна лява
3. Копче за зона за готвене, задна дясна
4. Копче за зона за готвене, предна дясна
5. Копче за избор на система на готвене
6. Копче за температура на фурната
7. Копче към механичния таймер
8. Светлинен индикатор за работа. Указва, че една от зоните за готвене работи.
9. Светлинен индикатор за работа на фурната. Светлинният индикатор се включва, когато фурната нагрява; когато бъде достигната избраната температура, индикаторът угасва.

**ФУРНА** (в зависимост от модела)

## РАБОТА С ФУРНАТА

С бутона за "избор на режим на фурната" можете да изберете функцията, а с бутона за "настройка на температура" можете да зададете температурата.



Завъртете копчето (наляво и надясно), за да изберете системата на готвене.



Настройките могат да бъдат променени и по време на готвене..

## РАБОТА НА ФУРНАТА

Температурата на работа се задава чрез селектора за регулиране на температурата в диапазон 50 – 275/300°C. Чрез завъртане на селектора по посока на часовниковата стрелка се задава по-висока температура и обратно, чрез завъртане на селектора по посока обратно на часовниковата стрелка се намалява температурата.



**Принудителното превъртане на нулевата позиция ще доведе до повреда на термостата!**













## ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА






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

## ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

При всички режими на работа, осветлението се включва автоматично след избор на режим.

## СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

Система	Описание
	<b>БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ</b> 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 загряване е завършен. Препоръчителна температура: 50°C - макс.
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> Нагревателите в горната и долната част на фурната нагряват равномерно вътрешността ѝ. Сладкиши или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната. Препоръчителна температура: 200°C.
	<b>ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> Само нагревателят в горната част на фурната ще нагрява храната. Използвайте го да запечете ястието отгоре (финално запичане). Препоръчителна температура: 180°C.
	<b>ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> Само нагревателят в долната част на фурната ще нагрява. Използвайте този нагревател за запичане на ястието отдолу. Препоръчителна температура: 180°C.
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР *</b> При тази функция ще работят двата нагревателя и вентилаторът. Вентилаторът осигурява равномерна циркулация на горещия въздух във вътрешността на фурната. Тази функция се използва за печене на тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци. Препоръчителна температура: 180°C.
	<b>ГРИЛ</b> 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. Максимално допустимата температура е: 230°C.
	<b>ГОЛЯМ ГРИЛ</b> При тази функция ще работят горният нагревател и нагревателят за грила. Топлината се излъчва директно от нагревателя за грила, монтиран в горната част 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. Максимално допустимата температура е: 230°C.
	<b>ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР</b> 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 запичане на ястия с хрупкава коричка. Препоръчителна температура: 170°C. Максимално допустимата температура е: 230°C.
	<b>ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР</b> Работят горният нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Използвайте тази функция за печене на големи парчета месо и птици. Подходяща е също и за огрети. Препоръчителна температура: 170°C.
	<b>ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ (ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ)</b> Този метод на печене създава хрупкава коричка без добавена мазнина. Това е здравословна версия на пържените бързи храни с по-малко калории в сготвената храна. Подходящ за по-малки парчета месо, риба, зеленчуци и замразени продукти, готови за пържене (пържени картофи, пилешки хапки). Препоръчителна температура: 200-220°C.
 	<b>ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ *</b> При тази функция ще работят едновременно кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия на няколко нива едновременно. Препоръчителна температура: 180°C.

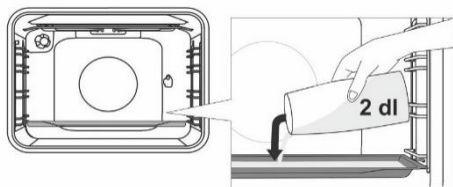
Система	Описание
	<b>ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР</b> Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на плодове и зеленчуци. Препоръчителна температура: 180°C.
	<b>ФУНКЦИЯ ПИЦА</b> Тази програма с температурна настройка поне 275°C е направена специално, за да можете да пригответе идеалната пица, фокача, пърленка и други.
	<b>ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНА ХРАНА</b> Този метод позволява печене на замразена храна за по-кратък период от време без предварително загряване. Оптимално за предварително изпечени замразени продукти (хлебни изделия, кроасани, лазаня, пържени картофи, пилешки хапки), месо и зеленчуци. Препоръчителна температура: 190-200°C.
	<b>РАЗМРАЗЯВАНЕ</b> Въздухът циркулира без да се включва никой от нагревателите. Ще бъде активен само вентилаторът. Това се използва за бавно размразяване на замразена храна. Препоръчителна температура: 0°C.
	<b>ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА (AQUA CLEAN)</b> Само нагревателят на дъното на фурната ще нагръва. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути. Препоръчителна температура: 70°C.

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

## ГОТВЕНЕ НА ПАРА



С тези програми можете да добавите пара в процеса на готвене. Парата помага за по-добро изпичане и по-хрупкава коричка.



Поставете тавата за печене на водачите на първо ниво, докато фурната е все още студена. Сипете максимум 20 мл вода в тавата. Поставете храната да се готви на второ ниво и стартирайте програмата.



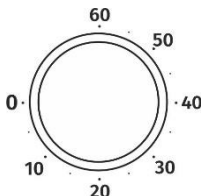
Не поставяйте дълбоката тава на първите водачи, поставете с едно ниво нагоре.



За оптимална работа на функцията, не отваряйте вратата на фурната и не добавяйте вода по време на готвене.

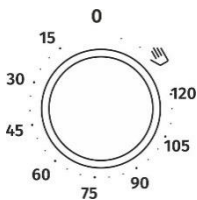
## НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

### БРОЯЧ НА МИНУТИ



Завъртете копчето в посока на часовниковата стрелка, за да зададете времето. След това прецизирайте настройката, като завъртите копчето в обратната посока. Най-дългата възможна настройка е 60 минути. След като зададеното време изтече, ще прозвучи звуков сигнал за около 5 секунди.


## ТАЙМЕР С ИЗКЛЮЧВАНЕ (таймер)



Първо изберете системата на готвене и температурата.

Задайте времето, като завъртите копчето в посока на часовниковата стрелка. Когато времето изтече, ще се чуе звуков сигнал и избраната програма ще спре.



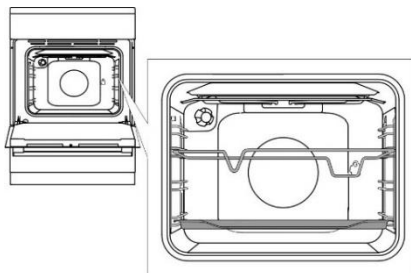
Ако не искате да използвате таймера или ако времето е под 15 минути или над 120 минути, ви препоръчваме ръчната настройка. Завъртете копчето наляво до символа . В позиция "0" фурната няма да работи.

## ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ

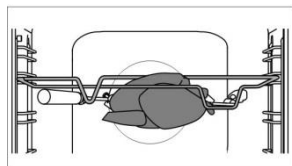
- Загряването на празна фурна води до консумация на много електроенергия. Печенето на няколко вида тестени изделия или няколко пици последователно ще спести много електроенергия, тъй като фурната вече ще е загрята.
- Използвайте тъмни или черни силиконови или емайлирани тави за печене, тъй като те са много добър проводник на топлината.
- Когато използвате пергаментова хартия за печене, се уверете, че тя е устойчива на високи температури.
- При приготвяне на храна, във фурната се образува много пара, която се оттича през комина в задната част на уреда. Парата може да кондензира по вратата и капака на уреда (в зависимост от модела). Това е стандартно явление, което не влияе на работата на уреда. След края на процеса на готвене, забършете конденза с кърпа.
- 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).

## ГОТВЕНЕ С ПРИСТАВКАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ (в зависимост от модела)

Максималната температура, когато използвате шиша за печене на грил, е 230°C.



Поставете подпората на 3тите водачи отдолу нагоре и поставете плитката тава на най-долните водачи, за да служи като тава за оттичане.



Нанижете месото на шиша и затегнете с винтовете. Поставете дръжката на шиша върху предния държач на шиша и пхнете върха в отвора отдясно на задната страна на фурната (отворът е защитен с въртящо се капаче). Развийте дръжката на шиша и затворете вратата на фурната.

Включете фурната и изберете система ГОЛЯМ ГРИЛ.



Не използвайте грила в позиция 4. Грилът ще работи, само когато вратата на фурната е затворена.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

## 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** (газова горелка)

Почиствайте алуминиевите повърхности с неабразивни течни почистващи препарати, предназначени за такива 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.



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.

### **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 покритието. 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 почистващи материали, предназначени за подобни повърхности, по начина, указан от техните производители.

### **Емайлирани повърхности** (фурна, готварски плот)

За почистването им използвайте влажна гъба с почистващ препарат. Мазните петна се премахват с топла вода и специален почистващ препарат за емайл. Никога не почиствайте емайлирани повърхности с абразивни средства за почистване, тъй като ще доведат до непоправими щети на повърхността.

### **Стъклените повърхности**

Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални шпатули за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като могат да доведат до пукнатини в повърхността и счупване на стъклото. Почиствайте стъклените повърхности със специални почистващи средства за стъкла, огледала и прозорци.



## **ИНФОРМАЦИЯ!**

**Никога не използвайте силни или абразивни почистващи препарати и аксесоари.**

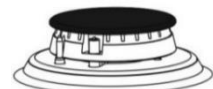
## ПОЧИСТВАНЕ НА ГОТВАРСКИТЕ ПЛТОВЕ



Почистете около зоните за готвене с гореща вода и малко препарат за миене на съдове. За упорити петна използвайте гъбички с покритие от стоманена вълна, напоени с почистващ препарат; после изплакнете плота и го подсушете. Течностите, съдържащи сол, връщат течности и влагата имат неблагоприятно въздействие върху зоните за готвене. Винаги почиствайте зоните за готвене,

Използвайте обикновени почистващи препарати, налични в търговската мрежа, за поддръжка на зоните за готвене. Ако зоната за готвене е леко топла, почистващият препарат ще проникне в порите по-лесно. Пръстените на зоните за готвене са направени от неръждаема стомана. Заради излагането на топлина, те може да добият жълтеникав оттенък след известен период от време. Това е нормално физично явление. Жълтеникавите петна могат да бъдат премахнати с обикновени почистващи препарати за метал. Агресивните аксесоари за почистване на съдове не са подходящи за тези пръстени, тъй като може да направят драскотини.

## ГАЗОВА ГОРЕЛКА



Решетката, повърхността за готвене и частите на горелката могат да бъдат почиствани с гореща вода с малко почистващ препарат за съдове. Не ги почиствайте в съдомийна. Почиствайте термодвойката и крайника за генериране на искра с мека четка. Тези части трябва да бъдат безукорно чисти, за да работят изправно. Почиствайте коронката и капачката на горелката.

Уверете се, че процепите на коронката на горелката не са зацапани или блокирани по друг начин. След почистването подсушете обстойно всички части и ги сглобете отново. Всяка част, поставена накриво, ще направи запалването на горелката по-трудно.






Капачките на горелките са с покритие от черен емайл. Заради високите температури обезцветяването не може да бъде избегнато. То обаче не се отразява на работата на горелката.

## ФУРНА

Почистете стените на фурната с влажна гъба и миеш препарат. За да почистите упоритите петна по стените на фурната, използвайте специален почистващ препарат за емайл. След като почистите фурната внимателно, я подсушете. Почиствайте фурната, само когато е напълно изстинала. Никога не използвайте абразивни почистващи препарати, защото ще надраскат емайлiranаната повърхност. Измийте приборите на фурната с гъба и препарат. Можете да използвате и специални почистващи препарати, за да премахнете упорити петна или загорели участъци.



## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА (AQUA CLEAN)

Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ в позиция ФУНКЦИЯ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА . Задайте КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА в положение 70°C. Налейте 0,6 л вода в тава и я поставете на най-долния водач. След 30 минути остатъците от храна върху емайлiranаните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



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

## ИЗВАЖДАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА ТЕЛЕНИТЕ И ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ РАЗТЕГАТЕЛНИ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.

Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната. Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.

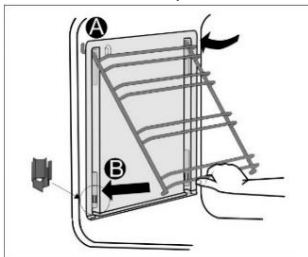


Не почиствайте разтегателните водачи в съдомиялна машина.

## МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите. Свалете телените или разтегателните водачи (в зависимост от модела).

Монтирайте каталитичните приставки върху телените водачи. Горната част на водачите трябва да бъде монтирана в горните отвори "А" в каталитичните приставки.



Поставете телените водачи с каталитичните приставки в горните отвори на страничните стени на фурната "А". Натиснете ги до заключено положение в долната част "В".



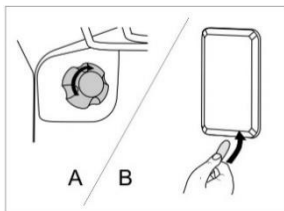
Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

## СМЯНА НА КРУШКАТА

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

### Изключете уреда от електрическата мрежа!

Халогенна лампа: G9, 230 V, 25 W. (Стандартна крушка E14, 25 W, 230 V - в зависимост от модела)



**A** Развийте капачето на крушката и извадете или развийте крушката.



Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

**B** Използвайте плоска отвертка, за да отворите капачето на крушката и да го свалите. Сменете крушката.



Внимавайте да не повредите емайла.

## ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА COMFORT (в зависимост от модела)

Печките са оборудвани с нови подсигурени панти на вратите COMFORT. Тези специални панти гарантират много тихо и внимателно затваряне на вратата на фурната.



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.

## КЛЮЧАЛКА НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

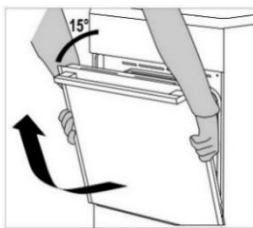
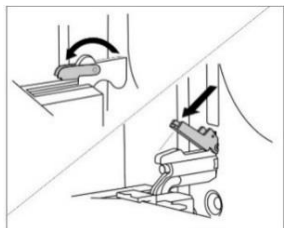
Отворете ключалката на вратата внимателно, като я натиснете надясно с палец и едновременно с това дръпнете вратата навън.



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

## СВЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА (в зависимост от модела)

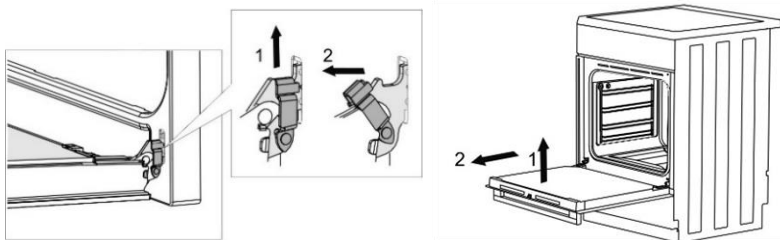
- Отворете вратата на фурната (до крайна позиция).
- Завъртете подвижните части на пантите на вратата (в случай на стандартно затваряне). В случай на система за меко затваряне COMFORT, завъртете подвижните части на 90°.
- Затворете бавно вратата на фурната, докато подвижните части на пантите легнат в страничните ластри на вратата. Под ъгъл 15° (спрямо позицията на затворената врата) леко затворете вратата и я издърпайте от двете панти на уреда.



Преди да поставите вратата отново, винаги проверявайте дали подвижните части на пантите са позиционирани правилно в страничните ластри на вратата. По този начин ще предотвратите внезапното затваряне на пантата, която е свързана със силна пружина. Освобождаването на подвижната част може да доведе до повреда на уреда и риск от нараняване.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА (в зависимост от модела)

- Отворете вратата на фурната (до крайна позиция).
- Повдигнете нагоре и обърнете подвижните части.
- Бавно затворете вратата на фурната, повдигнете я леко и я издърпайте от пантите.

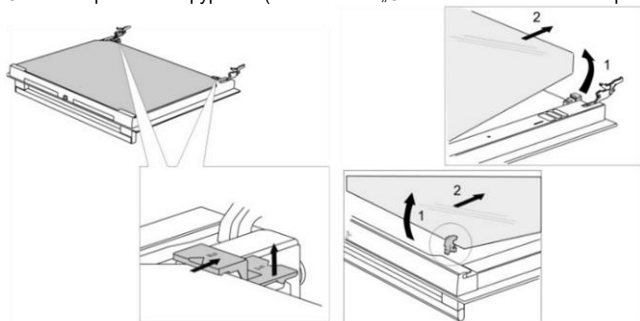


Повторете тези стъпки в обратен ред, за да върнете вратата отново на мястото ѝ. Ако вратата не се отваря или затваря правилно, се уверете, че пантите са разположени правилно на кукичките.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪТЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

Стъкленият 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“).



- Повдигнете леко държачите от лявата и дясната страна на вратата (маркировка 1 на държача) и ги издърпайте от стъкления панел (маркировка 2 на държача).
- Хванете стъкления панел на вратата за долния край; повдигнете го леко така, че да се откачи от държача и го свалете.
- За да свалите третия стъклен панел (само при някои модели), го повдигнете и свалете. Също така, свалете гумените уплътнители от стъкления панел.

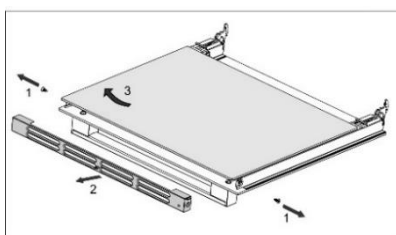
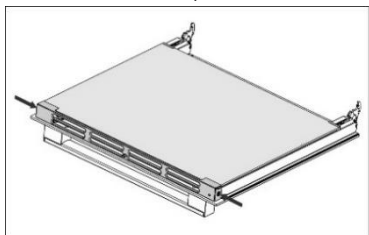


За да поставите обратно стъкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на стъкления панел трябва да се застъпват.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪТЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

Развийте винтовете в лявата и дясна част на вратата и извадете горната ластина. Сега можете да извадите стъкления панел на вратата.





Повторете тези стъпки в обратен ред, за да поставите обратно стъкления панел на вратата.

Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба. В този случай потребителят трябва сам да поеме разходите по ремонта.

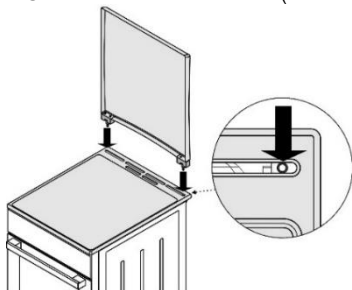
## ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

### ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА УРЕДА (мм) (в зависимост от модела)



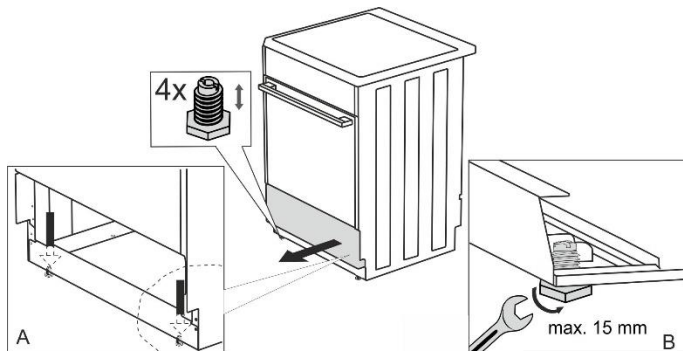
Стените или мебелите в съседство до уреда (под, задна стена на кухнята, странични стени) трябва да бъдат устойчиви на температура от поне 90°C.

### МОНТИРАНЕ НА КАПАКА (в зависимост от модела)

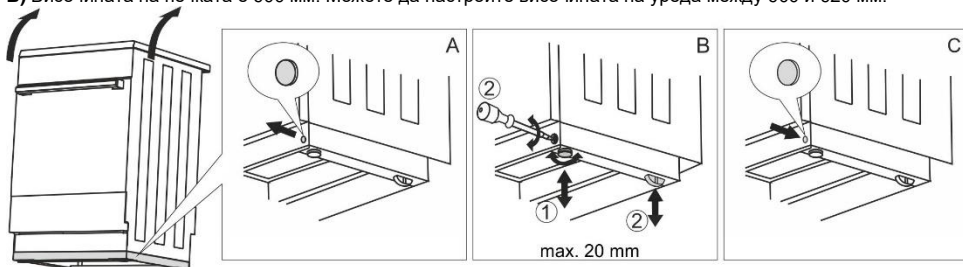


### НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА И ДОПЪЛНИТЕЛНА ОПОРА (в зависимост от модела)

А) Височината на печката е 850 мм. Можете да настроите височината на уреда между 850 и 865 мм.

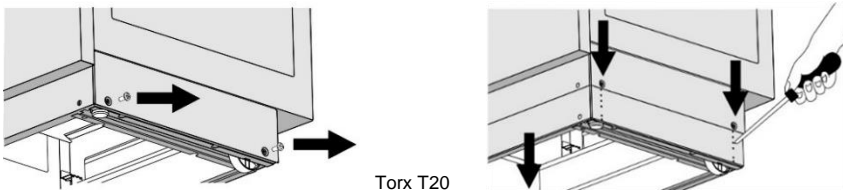


**В) Височината на печката е 900 мм. Можете да настроите височината на уреда между 900 и 920 мм.**



### НАСТРОЙВАНЕ НА ВИСОЧИНАТА НА ПЕЧКАТА (в зависимост от модела)

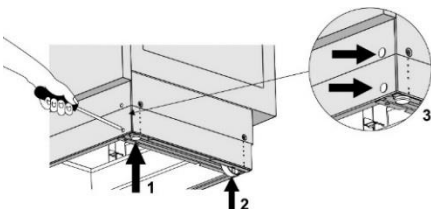
Височината на печката е 900 мм. Можете да настроите височината на уреда между 850 и 940 мм.



- Поставете печката по гръб на пода.
- Отвийте винтовете, вижте стрелките.

- Настройте желаната височина.
- Завийте винтовете обратно.

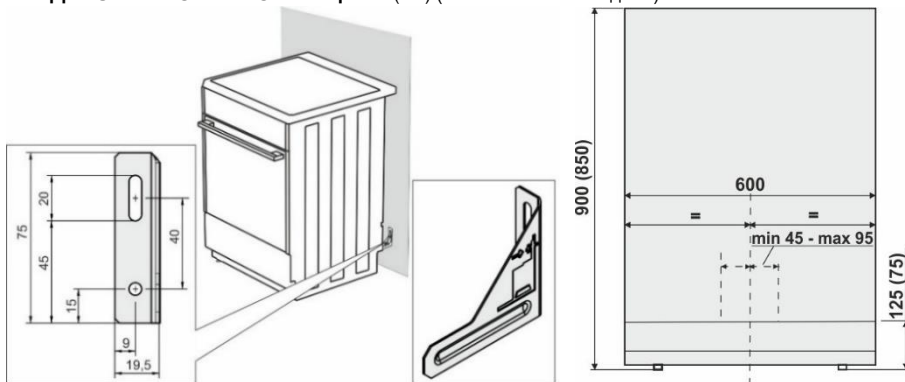
**Печката трябва да бъде монтирана хоризонтално!**



Следвайте стъпките:

- Завъртете винтовете (фиг. 1), за да настроите височината на печката в правилна позиция.
- Настройте колелата (фиг. 2) с навиване на два винта в предната част на престилката. Проверете с нивелир дали позицията е хоризонтална.
- Поставете тапите в дупките в предната част на престилката (фиг. 3).

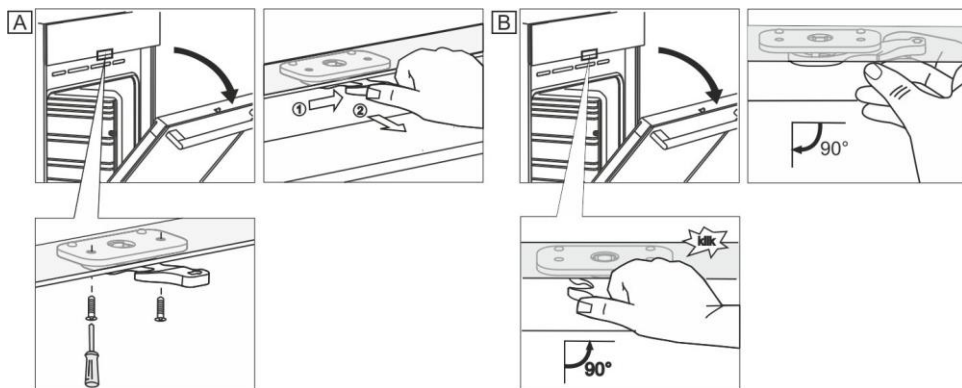
**ПРЕДПАЗВАНЕ ОТ ПРЕОБРЪЩАНЕ (мм) (в зависимост от модела)**





Съгласно инструкциите, фиксирайте държача към стената с приложените винтове и анкери. Ако приложените винтове и анкери не могат да бъдат използвани, използвайте други, които ще осигурят безопасен и сигурен монтаж на стена.

### КЛЮЧАЛКА НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

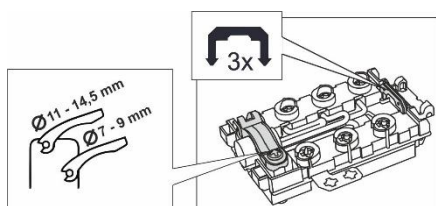


### СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Електрическият уред консумира топлина, затова монтажа и местоположението му трябва да отговарят на действащите местни стандарти.

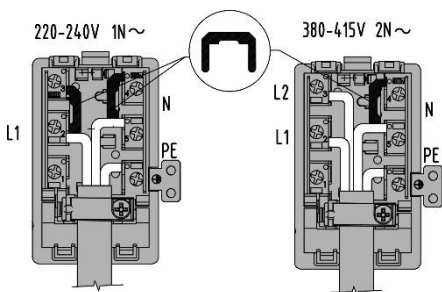


Налични са три месингови моста свързване. 1 мост е необходим при трифазно свързване (380 – 415V 3N~). Три моста са необходими при еднофазно свързване (220 – 240 V ~).



Устройство, изключващо уреда от електрическата мрежа, чиито контакти за изключване на всички полюси са на минимално разстояние 3 мм, трябва да бъде вградено в електрическата мрежа преди уреда.

Единствено оторизирано опитно лице може да монтира уреда. Оторизираното лице е длъжно да постави плочата за готвене на уреда в хоризонтално положение, да я свърже към електрическата мрежа и да провери как работи. Монтажът на уреда трябва да бъде потвърден в гаранцията. Електрическият уред консумира топлина, затова монтажът и местоположението му трябва да отговарят на действащите местни стандарти.



Препоръчително е да използвате трифазно свързване на уреда с помощта на кабел тип H05VV-F4G1,5 (прекъсвач 2x16 A).

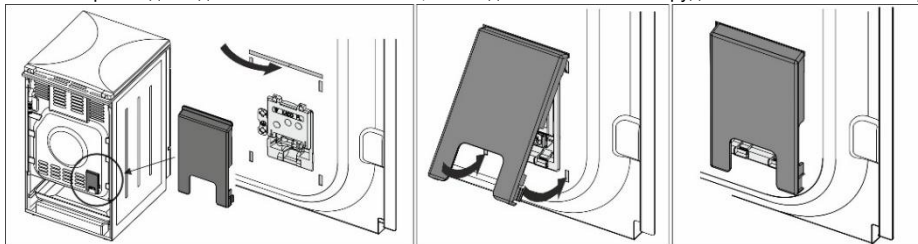
За еднофазно свързване използвайте H05VV-F3G4 (прекъсвач 32 - 40 A в зависимост от типа).

Необходимо е да се захванат краищата на проводниците с притискащи клеми, за да не се протрият.

След захващане на краищата на проводниците под винтовете на клемното табло, поставете кабел в клемното табло и го обезопасете със скоба срещу скъсване. Накрая затворете капака на клемното табло.

## ОБЕЗОПАСЯВАНЕ НА КЛЕМИТЕ

Клемите трябва да бъдат обезопасени от капак, вижте допълнителното оборудване. Опасност от токов удар.



## СВЪРЗВАНЕ КЪМ ГАЗОПОДАВАНЕТО

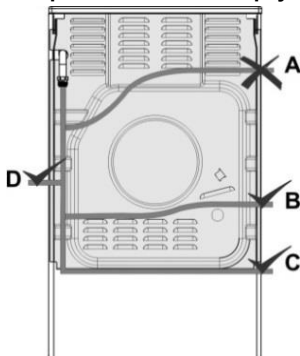
### ФАБРИЧНИ НАСТРОЙКИ ПО ПОДРАЗБИРАНЕ

- Газовите уреди са тествани и снабдени с маркировка CE.
- Газовите уреди се доставят запечатани с горелки, настроени за природен газ тип Н или Е (20 или 25 mbar) или втечен природен газ (50 или 30 mbar).
- Те са описани на етикета (или табелката с производствени данни).
- Преди свързване на уреда, се уверете, че местните изисквания за свързване (типа газ и налягането) са съвместими с настройките на уреда.
- Ако газта, която използвате, не е съвместима с текущите настройки на уреда, обадете се на сервизен техник или на газоразпределителното дружество.
- Модифицирането на плата за работа с друг тип газ изисква замяна на дюзите (вж. раздела "ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ДЮЗИТЕ").
- В случай на ремонт или ако е повредено уплътнението, функционалните части трябва да бъдат тествани и уплътнени отново в съответствие с инструкциите за инсталиране. Функционалните части включват: фиксирана дюза за голям пламък и регулируем винт за малък пламък.

### СВЪРЗВАНЕ КЪМ ГАЗОПОДАВАНЕТО

- Уредът трябва да бъде свързан към газопроводната мрежа или газовата бутилка според инструкциите на вашето местно газоразпределително дружество.
- Има накрайник за свързване към газоподаването от дясната страна на уреда с външна резба EN ISO 228-1 или EN 10226-1 / -2 (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава).
- Предоставени са също накрайник за свързване към втечен природен газ и неметално уплътнение. (в зависимост от модела).
- Когато уредът се свързва към газоподаването, частта G 1/2 или R 1/2 трябва да се държи, за да се предотврати завъртането ѝ. (в зависимост от модела).
- Използвайте одобрени неметални уплътнения и одобрени уплътнители за уплътняване на свързките. Използвайте всеки уплътнител само веднъж. Дебелината на плоските неметални уплътнения може да бъде деформирана до 25%.
- Свържете уреда към газоподаването, като използвате сертифициран гъвкав маркуч. Маркучът не трябва да докосва горната част на уреда.

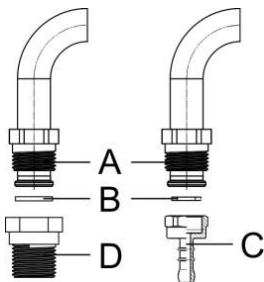
### Свързване с гъвкав маркуч



Ако уредът е свързан с гъвкав маркуч, пътят на маркуча, отбелязан с "А", е неприемлив.

Ако се използва метална тръба, опция "А" също е допустима.

## Накрайник за свързване към газоподаването



- A Свързване EN ISO 228-1
- B Неметално уплътнение, дебелина 2 мм
- C Накрайник на маркуча за втечен природен газ (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава)
- D Свързване EN 10226-1 / -2 (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава).

След приключване на свързването проверете работата на горелките. Пламъците трябва да горят с ясно видими сини и зелени оттенъци в основата. Ако пламъкът е нестабилен, увеличете минималната мощност, колкото е необходимо. Обяснете на потребителя как работят горелките и разгледайте заедно инструкциите за употреба.



След свързването на уреда, проверете уплътнението на всички свързки.

## МОДИФИЦИРАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДРУГ ТИП ГАЗ

- Модифицирането на горелките за използване на друг тип газ не изисква отстраняване на плота от мястото му.
- Преди да направите модификациите, изключете уреда от електрическата мрежа и затворете вентила на газоподаването.
- Заменете съществуващите дюзи за номинално топлинно натоварване със съответните дюзи за новия тип газ (вж. таблицата).
- Когато модифицирате уреда за използване на втечен природен газ, затегнете регулиращия винт за минимално топлинно натоварване докрай, за да постигнете минималното топлинно натоварване.
- Когато модифицирате уреда за използване на природен газ, развийте регулиращия винт за минимално топлинно натоварване, за да постигнете минималното топлинно натоварване, но не повече от 1,5 оборота.

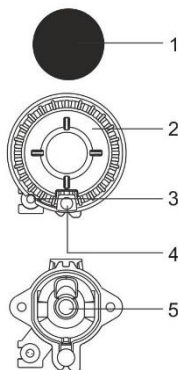
**Когато модифицирате уреда** за използване на различен тип газ, заменете стария стикер с информация относно типа газ (на табелката с производствени данни) със съответния нов стикер и проверете функционалността и уплътняването на уреда.

Уверете се, че електрическите проводници, капилярния термостат и термоелементите не навлизат в зоната на газовия поток.

## Елементи за регулиране

- Елементите за регулиране на минималното топлинно натоварване на горелките са достъпни през отворите на контролния панел.
- Свалете копчетата за управление.

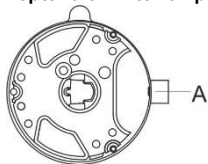
## Горелка за готвене



- 1 Капачка за коронката на горелката
- 2 Коронка на горелката с поставка за капачката
- 3 Термодвойка (или термоелектрическо защитно устройство, само при някои модели)
- 4 Накрайник за генериране на искра
- 5 Дюза



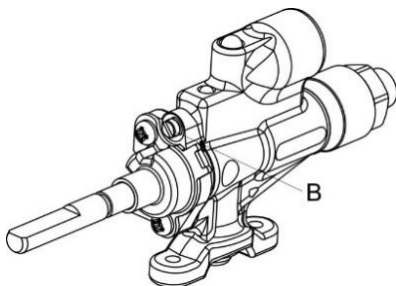
**Горелка с няколко пръстена (Тройна горелка)**



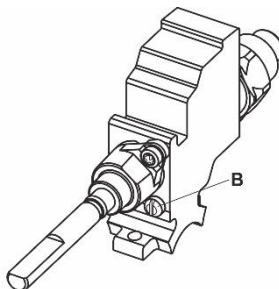
**A** Дюза

**Газов вентил със защитно устройство (в зависимост от модела)**

**B** Регулиращ винт за минимално топлинно натоварване



**Copreci**



**Sabaf**

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД



Опаковките са направени от екологично съобразни 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.

## ТЕСТ ЗА ГОТВЕНЕ

Тествано съгласно стандарт EN 60350-1.

### ПЕЧЕНЕ

Ястие	Оборудване	Водач (от дъното)	Система		Температура (°C)	Време за готвене (минути)
Бисквитки едно ниво	плитка тава за печене с емайлирано покритие	3			140-150*	20-35
Бисквитки едно ниво		3			140-150*	20-35
Бисквитки две нива		2, 3			140-150*	30-45
Бисквитки три нива		2, 3, 4			130-140*	30-45
Мъфини едно ниво	плитка тава за печене с емайлирано покритие	3			160-170*	20-35
Мъфини едно ниво		3			160-170*	20-35
Мъфини две нива		2, 3			140-150*	30-45
Мъфини три нива		2, 3, 4			140-150*	35-50
Кейк	кръгла метална форма ø26/телен рафт (помощна решетка)	2			160-170*	20-35
Кейк		2			160-170*	20-35
Ябълков пай	2x кръгла метална форма ø20/телен рафт (помощна решетка)	2			170-180	50-70
Ябълков пай		3			160-170	50-70
Препечени филийки	телен рафт/ решетка	4			230*	0,5-3
Кюфтета от кайма	телен рафт (помощна решетка) + плитка тава за печене за оттичане на мазнината	4			230	20-35

\* Загрейте предварително за 10 минути.

## ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ДЮЗИТЕ

Тип газ, налягане		Помощна горелка		Нормална горелка	
Число на Воббе		Стандартно			
		макс.	мин.	макс.	мин.
Природен газ Н Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> Природен газ Е, Природен газ Е+ Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Консумация на газ (l/h)	95	46	181	46
	Тип дюза (1/100 mm)	72 X	26 <sup>1)/ 35<sup>2)</sup></sup>	103 Z	26 <sup>1)/ 35<sup>2)</sup></sup>
	Идентификационен номер на дюзата	690771		568169	
Втечен газ 3+, В/Р Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=30 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Консумация на газ (g/h)	73	35	138	35
	Тип дюза (1/100 mm)	50	26 <sup>1)/ 35<sup>2)</sup></sup>	68	26 <sup>1)/ 35<sup>2)</sup></sup>
	Идентификационен номер на дюзата	690780		568175	

Тип газ, налягане		Голяма горелка		Горелка с няколко пръстена	
Число на Воббе		макс.	мин.	макс.	мин.
Природен газ Н Wo=45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> Природен газ Е, Природен газ Е+ Wo=40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Nominal heat load (kW)	3,0	0,76	3,6	1,56
	Consumption (l/h)	286	72	343	149
	Nozzle type (1/100 mm)	130 H3	33 <sup>1)/ 46<sup>2)</sup></sup>	145 H3	57 <sup>1)</sup>
	Nozzle ID	574285		568170	
Втечен газ 3+, В/Р Wo=72,9+87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=30 mbar	Nominal heat load (kW)	3,0	0,76	3,5	1,56
	Consumption (g/h)	218	55	255	114
	Nozzle type (1/100 mm)	86	33 <sup>1)/ 46<sup>2)</sup></sup>	94	57 <sup>1)</sup>
	Nozzle ID	574287		568176	

<sup>1)</sup> Copreci / <sup>2)</sup> Sabaf

- Регулиращите винтове за втечен газ са инсталирани и настроени във фабриката за типа газ, за който се отнасят фабричните настройки по подразбиране.
- Когато модифицирате уреда за използване на друг тип газ, регулиращият винт трябва да бъде затегнат или развит, за да се зададе необходимия газов поток (не развивайте регулиращия винт с повече от 1,5 оборота).

Мощността на горелките е указана въз основа на най-високата стойност на калориите при газ Hs.



Свързването към газоподаването и настройването за различен вид газ трябва да се извършват само от специалист, оторизиран от газоразпределителното дружество, или от оторизиран сервизен техник!







# **gorenje**

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o  
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)

CE