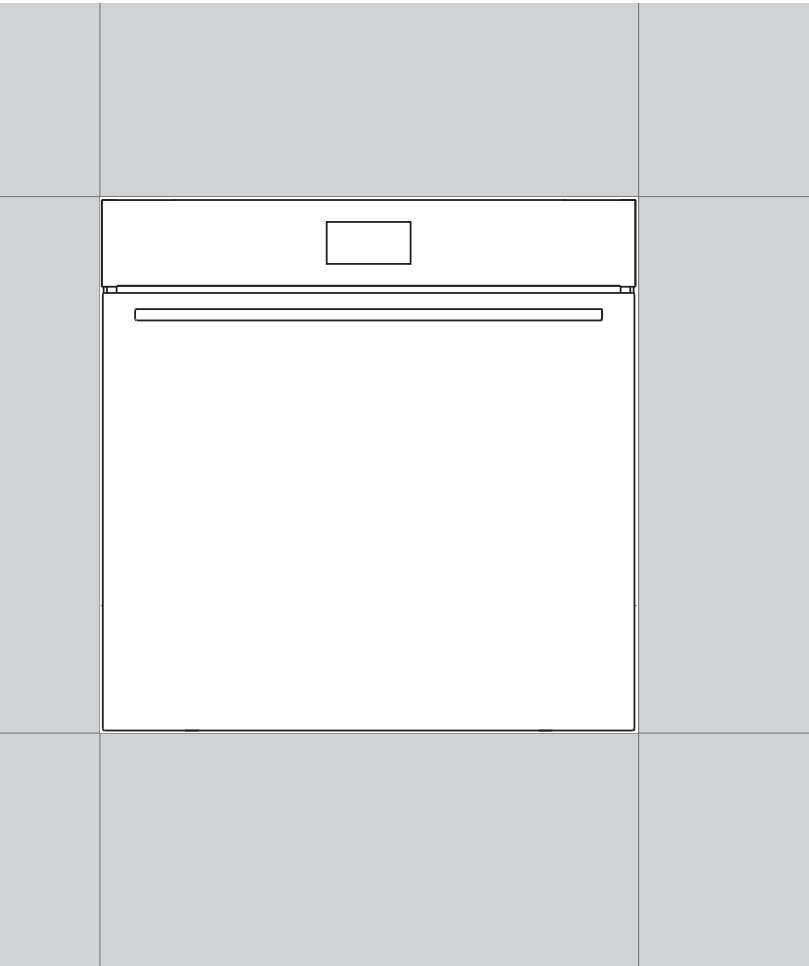


BG

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

**gorenje**



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



Важна информация



Съвет, забележка

# СЪДЪРЖАНИЕ

<b>4 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ</b> 7 Преди да свържете уреда .....	<b>ВЪВЕДЕНИЕ</b>
<b>8 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПИРОЛИТИЧНА ФУРНА</b> 11 Технически характеристики 12 Контролен панел	
<b>14 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ</b>	<b>ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА</b>
<b>15 СЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1-6)</b> 15 Стъпка 1: ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ 16 Стъпка 2: ИЗБОР НА ОСНОВНИ МЕНЮТА ЗА ГОТВЕНЕ И НАСТРОЙКИ 24 Стъпка 3: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ 24 Стъпка 4: КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА 26 Стъпка 5: ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ/ЕКСТРИ 29 Стъпка 6: ИЗБОР НА ОСНОВНИ НАСТРОЙКИ .....	<b>СЪПКИ ЗА ГОТВЕНЕ</b>
<b>31 ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ (РЕЖИМИ ЗА ГОТВЕНЕ) И ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ</b>	
<b>44 ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ</b> 45 Стандартно почистване на фурната 46 Автоматично почистване на фурната - пиролиза 48 Сваляне и почистване на металните водачи 49 Почистване на тавана на фурната 50 Сваляне и поставяне на вратата на фурната 53 Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната 54 Смяна на крушката	<b>ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ</b>
<b>55 ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ</b> .....	<b>ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ</b>
<b>56 ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД</b>	

# 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.

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

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 ремонтване 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 седат 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.

## Безопасно ползване на фурната по време на пиролитично почистване

Преди активиране на автоматичното почистване, извадете всички аксесоари от фурната: грил, голям грил, всички тави за печене, сонда за месо, телени и телескопични водачи и съдове, които не са част от аксесоарите на фурната.

Всякакви остатъци от разлети течности и всички подлежащи на изваждане части във вътрешността трябва да бъдат отстранени преди почистването.

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

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

Не поставяйте нищо директно на дъното на фурната.

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

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

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

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

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

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

Пиролитичното почистване се случва при много високи температури, което създава предпоставка от остатъците от храна да се отделят пушек и изпарения. Препоръчваме да подситеgurите добра вентилация на кухнята по време на пиролитичното почистване. Домашните любимци са особено чувствителни към изпаренията, отделяни по време на самопочистването на фурните. Препоръчваме да ги изведете от кухнята по време на пиролитичното почистване и да проветрите хубаво след края на процеса.

В резултат на автоматичното почистване вътрешността на фурната и оборудването ѝ могат да се обезцветят или да загубят част от блясъка си.



Внимание - повърхността е гореща при пиролитично почистване.

## ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА:

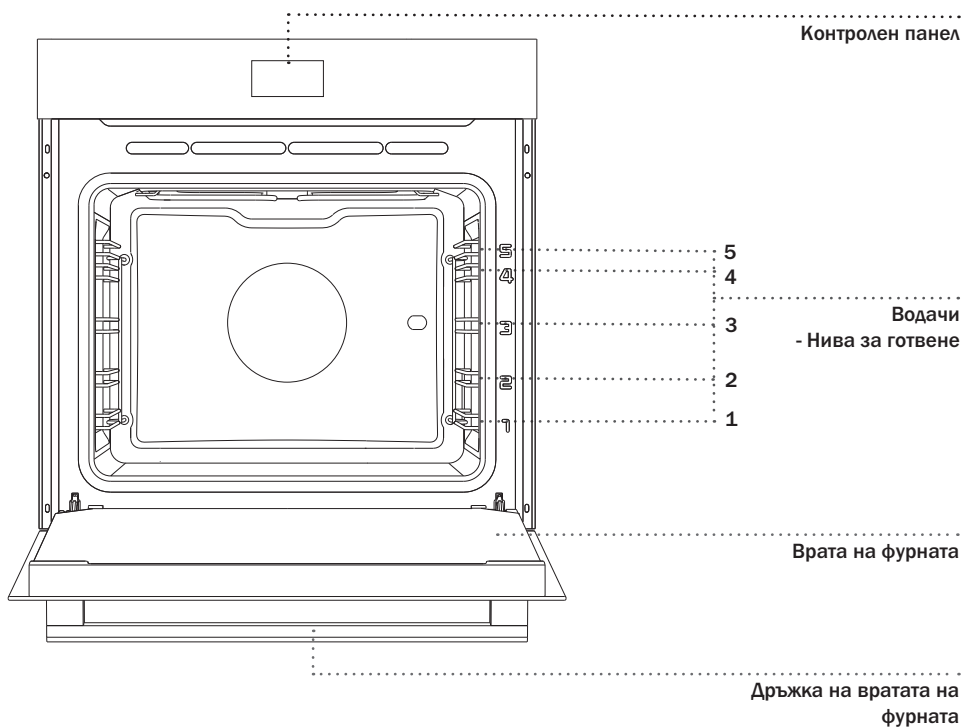


Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да свържете уреда. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПИРОЛИТИЧНА ФУРНА

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

На илюстрацията е представен един от моделите на фурна за вграждане. Тъй като е възможно уредите, за които 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 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.

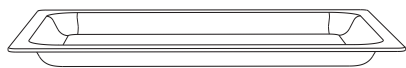
## УДЪЛЖЕНА РАБОТА НА ОХЛАЖДАЩИЯ ВЕНТИЛАТОР

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

## ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ НА ФУРНАТА



Преди пиролитично почистване, извадете цялото оборудване от фурната (включително телескопичните водачи)



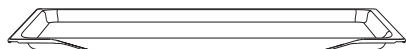
**СТЪКЛЕНАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ** се използва за готвене с всички системи на фурната. Може да се използва също и за сервиране.



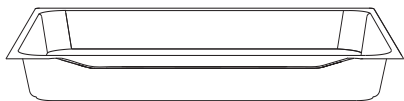
**РЕШЕТКАТА** се използва за печене на грил или като подложка за тава, за директно печене или за приготвяне на ястие в съд за печене.



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 отпичане на мазнина, когато печете храна директно върху скарата.

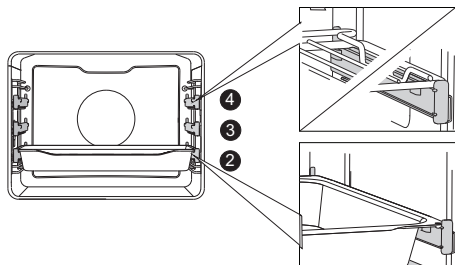
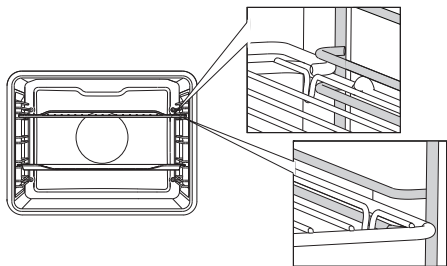


Никога не поставяйте дълбоката тава на първия водач по време на готвене, освен когато печете на грил или когато използвате шиша за печене и я използвате само като тавичка за отпичане на мазнината.



**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.



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

# ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

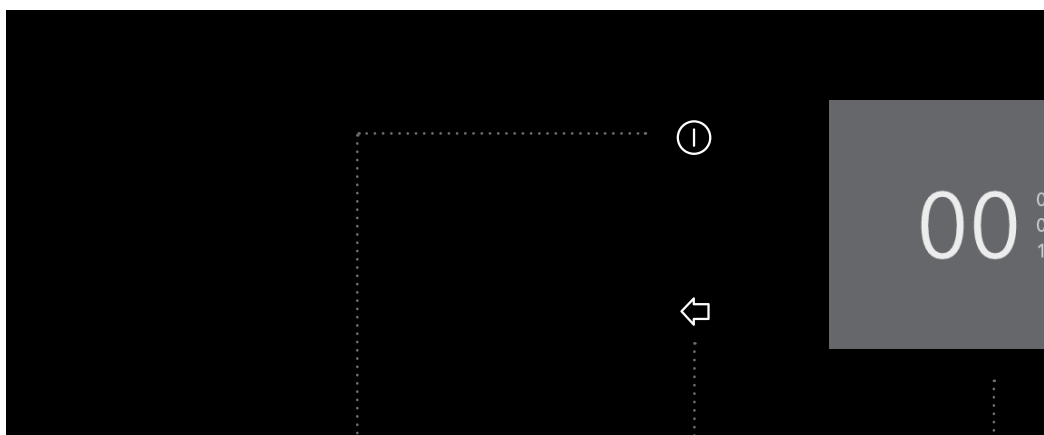
(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax}$ : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

# КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)



**1** БУТОН ON/OFF  
(ВКЛ. /ИЗКЛ.)

**2** БУТОН ЗА  
ВРЪЩАНЕ НАЗАД

Докоснете за кратко,  
за да се върнете към  
предишното меню.

Натиснете и задръжте,  
за да се върнете към  
основното меню.

**3** ДИСПЛЕЙ - за  
избиране  
и извеждане на  
настройките

8  
2  
4  
00



4 БУТОН

5 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. Управлявайте менюто, като плъзгате пръста си нагоре и надолу или наляво и надясно. Потвърдете избора си с докосване.

# 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.

**Когато фурната се нагрее за първи път, ще се усети характерната миризма на нов уред.** Проветрете добре помещението при първоначалната употреба на уреда

# СТЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1–6)

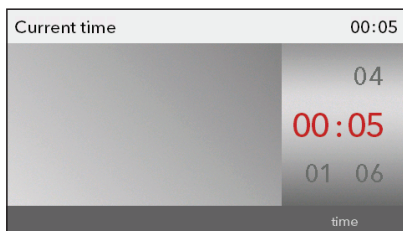
## СТЪПКА 1: ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

### НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

След като свържете уреда към електрическата мрежа или след продължително прекъсване на захранването, настройките на ЧАСОВНИКА ще се изведат на дисплея.



Управлявайте менюто, като като плъзгате пръста си нагоре и надолу.



Сверете ЧАСОВНИКА, като докоснете дисплея. Потвърдете настройката с бутона СТАРТ/СТОП.



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

Настройките на часовника могат да бъдат променени, ако не е активирана никаква функция на таймера. (виж глава ИЗБОР НА ОСНОВНИТЕ НАСТРОЙКИ).


### ИЗБОР НА ЕЗИК

Ако не сте доволни от езика, на който се изписват съобщенията на дисплея, изберете друг. В заводските настройки по подразбиране е зададен английският език.



Когато докоснете реда с желанния език, размерът на буквите на този ред ще се увеличи.



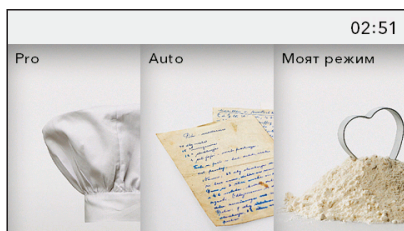
Натиснете бутона, за да се върнете на ОСНОВНОТО МЕНЮ .

## СТЪПКА 2: ИЗБОР НА ОСНОВНИ МЕНЮТА ЗА ГОТВЕНЕ И НАСТРОЙКИ

Процесът на приготвяне на храната във вашата фурна може да се управлява по няколко начина:



Работете с менюто, като плъзгате пръста си наляво и надясно.



Изберете желанния режим, като докоснете съответното изображение. Името на избраното меню ще се появи отгоре.

### Професионален режим

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

### Автоматичен режим

В този режим първо изберете вида храна. Следва автоматична настройка на количеството, нивото на готовност на храната и часът на приключване на готвенето.

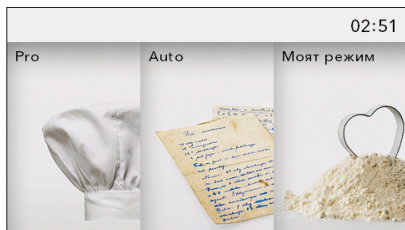
Програмата предлага широк набор от предварително зададени рецепти, прегледани от професионални готвачи и експерти по храненето.

### Моите рецепти

Този режим ви дава възможност да пригответе храната по начина, по който желаете, като всеки път използвате едни и същи стъпки и настройки. Запазете любимите си рецепти в паметта на фурната и ги изгледете следващия път, когато се нуждаете от тях.



## A) ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИЗБОР НА ВИДА ХРАНА (Автоматичен режим)



Изберете Автоматичен режим.

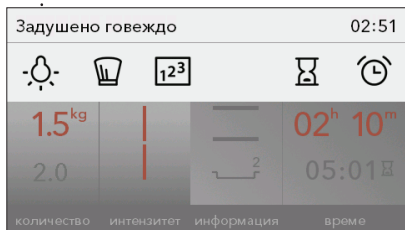


Изберете вида храна и ястието.



Ще се изведат предварително зададените стойности:

- **количество**,
- **ниво на готовност (интензивност)**,
- **времетраене на готвенето** (часът на приключване на готвенето се извежда в сиво). Количеството и нивото на готовност могат да се регулират. Избраните стойности ще се появят в червено.



ДОПЪЛНИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ (ЕКСТРИ)

Изберете ги, като докоснете горната лента или съответния знак.



- осветление на фурната



- метод и съставки за избраната рецепта



- степенен режим (виж глава ГОТВЕНЕ НА СЪПКИ)




- **настройка на краен час на готвене** (виж глава ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА)



- **брояч на минути** (виж глава ДОПЪЛНИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ/ЕКСТРИ)

## ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Процедурите за готвене на някои ястия в Автоматичен режим включват и функцията предварително загряване. Символът  ще се появи на дисплея.

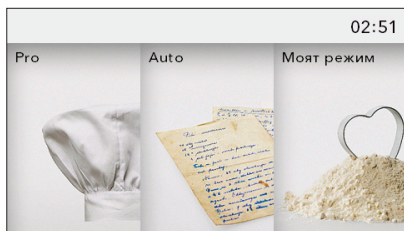
Когато изберете храната, се появява следната забележка: **"Избраната програма включва предварително загряване. Предварителното загряване започна. Не слагайте още храната във фурната."** Символът ще мига на дисплея.

Когато бъде достигната зададената температура, предварителното загряване е приключило и прозвучава звуков сигнал. Звуковият сигнал може да бъде спряен чрез натискане на произволен бутон; след една минута той ще спре автоматично. На дисплея ще се появи следната забележка: **"Предварителното загряване приключи. Моля, сложете храната във фурната."** Отворете вратата. Програмата възобновява процеса на готвене с избраните настройки.

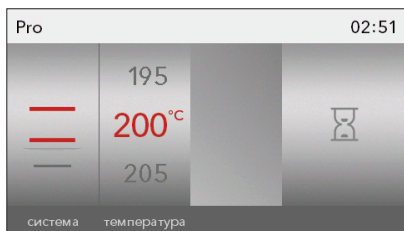


Ако е зададена функцията предварително загряване, не може да се използва функцията отложен старт.

## В) ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИЗБОР НА РЕЖИМ НА РАБОТА (Професионален режим)




Изберете Професионален (Про) режим.



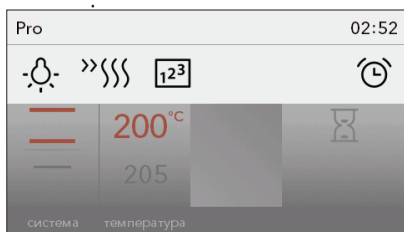
Изберете вашите собствени настройки по подразбиране:

- **система**
- **температура на фурната**

Избраните стойности ще се появят в червено.

Докоснете символа  за да изберете времето на готвене.

(Часът на приключване на готвенето се извежда в сиво).



ДОПЪЛНИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ (ЕКСТРИ):

Изберете ги, като докоснете горната лента или съответния знак.



- осветление на фурната



- предварително загряване



- степенен режим (виж глава ГОТВЕНЕ НА СЪПКИ)



- брояч на минути (виж глава ДОПЪЛНИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ/ЕКСТРИ)




- ако изберете Времетраене, допълнителните настройки ще ви дадат възможност да изберете отложен старт (виж глава ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА)

Докоснете бутона СТАРТ.



Всички избрани настройки са указани на дисплея. Повишаващата се температура на фурната и изтеклото време на готвене ще се изведат на дисплея.

### ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ












Използвайте функцията предварително загряване  ако искате да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Когато изберете този символ, се включва функцията предварително загряване и се появява предупреждение. **"Предварителното загряване започна. Не слагайте още храна във фурната."** Символът ще мига на екрана.

Когато бъде достигната зададената температура, предварителното загряване е приключило и прозвучава звуков сигнал. Звуковият сигнал може да бъде спряен чрез натискане на произволен бутон; след една минута той ще спре автоматично. На дисплея ще се появи следната забележка: "Предварителното загряване приключи. Моля, сложете храната във фурната." Отворете вратата. Програмата възобновява процеса на готвене с избраните настройки.



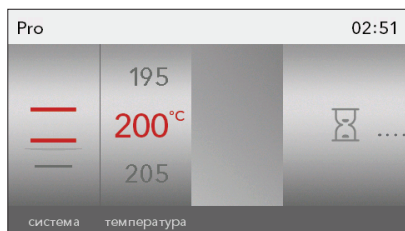
Ако е зададена функцията предварително загряване, не може да се използва функцията отложен старт.

## РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ (зависи от модела)

СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА ( °С )
<b>СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ</b>		
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> 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
	<b>ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> Единствено нагревателя в горната част на фурната ще излъчва топлина. Използвайте този нагревател за да запечете горната част на ястието.	150
	<b>ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> Единствено нагревателя в долната част на фурната ще излъчва топлина. Използвайте този нагревател за да запечете долната част на ястието.	160
	<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.	240
	<b>ГОЛЯМ ГРИЛ</b> 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.	240
	<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 също е подходяща за приготвяне на ястия огретен или за запичане на ястия с хрупкава коричка.	170
	<b>ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> 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
	<b>360 ГОРЕЩ ВЪЗДУХ</b> Работят единствено кръглият нагревател и вентилатора. Вентилаторът е поставен на задната стена на вътрешността и гарантира, че горещият въздух циркулира непрестанно около ястието. Този режим се използва за печене на месо и приготвяне на тестени изделия на няколко нива едновременно.	180
	<b>ЕКО ГОТВЕНЕ <sup>1)</sup></b> При този режим, консумацията на енергия по време на процеса на готвене е оптимизирана. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия.	180
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР</b> При тази функция работят едновременно и двата нагревателя, и вентилаторът. Вентилаторът осигурява равномерна циркулация на горещия въздух във вътрешността на фурната. Този режим се използва за печене на сладкиши, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци.	180
	<b>АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ НА МЕСО – РЕЖИМ AUTO ROAST</b> При режим Auto Roast, горният нагревател ще работи в комбинация с грил нагревателя и кръглия нагревател. Използва се за печене на всички типове месо.	180

<sup>1)</sup> 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.

## ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА – ВРЕМЕТРАЕНЕ



Функциите на таймера могат да бъдат избрани в основния Професионален (Про) режим и в Автоматичния режим, като се избере съответният символ.



### 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. Крайният час на готвене се настройва съответно.

Натиснете START, за да започне процесът на готвене. Всички избрани настройки са указани на дисплея.

Всички функции на таймера могат да бъдат отменени чрез задаване на часа на "0".



### Настройка на функцията отложен старт

При този режим можете да определите продължителността на процеса на готвене (времето за готвене) и часа, в който желаете готвенето да спре (краен час).

Уверете се, че часовникът е правилно сверен на текущия час.

Пример:

Текущ час: обед

Време за готвене: 2 часа

Край на готвенето: 18.00 часа

Първо задайте времето за готвене (продължителността на готвене), например 2 часа. Сборът от текущия час и времето за готвене се извежда автоматично (14.00 часа). Сега задайте КРАЙНИЯ ЧАС ЗА ГОТВЕНЕ и настройте часа (18:00 часа). Натиснете бутона START, за да стартирате процеса на готвене. Таймерът ще изчака старта на процеса на готвене. На дисплея ще се появи следната забележка: **"Вашата програма е отложена. Ще започне в 16:00 часа."**



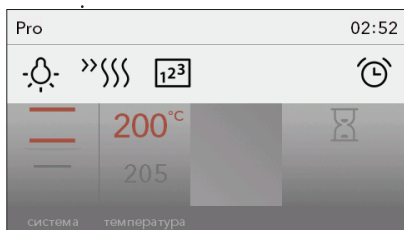
След като зададеното време изтече, фурната автоматично ще спре работа (край на готвенето). Ще прозвучи звуков сигнал, който може да бъде изключен с докосването на произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

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

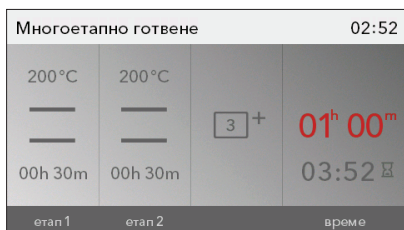
## ГОТВЕНЕ НА СЪПКИ

Този режим ви дава възможност да комбинирате последователно три различни настройки в един процес на готвене.

Изберете различни настройки или час за приключване на готвенето, за да пригответе храната точно по начина, по който желаете.



Докоснете съответния знак, за да изберете символа за Готвене на съпки в ДОПЪЛНИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ (ЕКСТРИ).




Докоснете дисплея два пъти, за да изберете Слъпка 2 и Слъпка 3.

Докоснете съответния знак (наименование на съпката), за да потвърдите или изтриете съпка.

Докоснете символа СТАРТ, за да включите фурната. Тя започва да работи веднага с настройките, определени в Слъпка 1. (Избраната съпка е подчертана в червено.)

След като изтече зададеното време за готвене, се активира Слъпка 2 и след това Слъпка 3, ако са посочени.

 За да изтриете съпка по време на работа, изберете съпката и изберете символа кръстче, като докоснете наименованието му. Тази операция може да се извърши единствено със съпки, които все още не са започнали.

## СТЪПКА 3: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

Бутонът СТАРТ/СТОП ще замига преди началото на процеса на готвене.

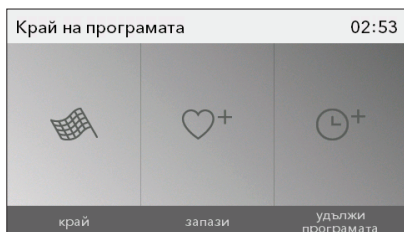
Стартирайте процеса на готвене, като докоснете бутона СТАРТ.

Определени настройки могат да бъдат променяни по време на работа, като се докосне дисплея (температура, времетраене на готвенето и степенен режим/програма).

Натиснете бутона СТАРТ/СТОП, за да промените другите настройки или да приключите процеса на готвене. Ще се появи следното предупреждение: **"Програмата е на пауза. Искате ли да я отмените?"**



## СТЪПКА 4: КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА



След процеса на готвене ще се появи меню със символи.



### Край

Изберете символа и приключете процеса на готвене. На дисплея ще се появи основното меню.



### Удължаване на времето за готвене

Времето за готвене може да бъде удължено, като изберете този символ. Може да се избере нов час за приключване на готвенето (виж глава ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА).



### Добавяне към моите рецепти - запазване

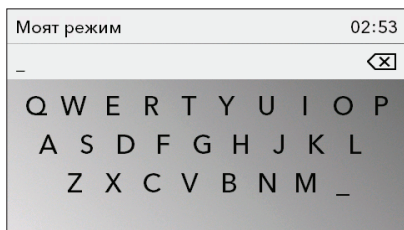
Този режим ви дава възможност да запазите избраните настройки в паметта на фурната и да ги използвате отново на по-късен етап.




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



## ЗАПАЗВАНЕ НА ОПРЕДЕЛЕНИ ОТ ПОТРЕБИТЕЛЯ ПРОГРАМИ (МОИТЕ РЕЦЕПТИ)



Изберете символа  и задайте името, като докосвате съответните букви. Ако е необходимо, изтрийте буква или знак, като използвате стрелката.

Докоснете бутона СТАРТ/СТОП, за да запазите настройките.



Любимите ви рецепти, които преди това сте запазили в паметта, могат да бъдат изтеглени и използвани по всяко време. Изберете процеса и настройките в основното меню **Моите рецепти**.

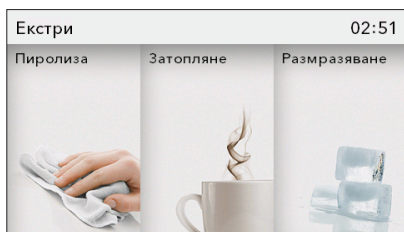
# СТЪПКА 5: ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ/ ЕКСТРИ



Управлявайте менюто като плъзгате пръста си наляво и надясно.



Изберете чрез докосване менюто ЕКСТРИ. Ще се появи менюто ЕКСТРИ



## Пиролиза

Тази функция позволява автоматично почистване на интериора на фурната с висока температура, която изпепелява остатъците от мазнина и други мръсотии. Когато програмата за пиролитично почистване е завършена и фурната се охлади, е достатъчно да забършете вътрешността на фурната с влажна кърпа. (Виж раздел ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА).

## 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.

## 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.

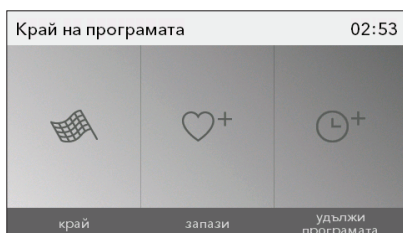
Когато изтече половината от времето за размразяване, е необходимо да обърнете парчетата храна, да ги разбъркате и да ги разделите, ако са залепнали едно за друго при замразяването.

## 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.

## Затопляне на съдове

Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете за сервиране (чинии, чаши), преди да сервирате храната в тях, което ще позволи да я съхраните по-дълго време топла. Изберете символа, за да зададете температурата, началния и крайния час на претоплянето.



Изберете символа и приключете процеса на готвене. Основното меню ще се изведе на дисплея.



## ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА

Активирайте тази функция, като натиснете бутона LOCK (символ с ключ). На дисплея

ще се появи следното съобщение: **"The door is locked."** (Вратата е заключена). 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 променени. 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.



## ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

Осветлението на фурната ще се включи автоматично, когато се отвори вратата или когато фурната е включена.

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



## НАСТРОЙВАНЕ НА БРОЯЧА НА МИНУТИ

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



Осветлението и броячът на минути могат да бъдат избрани по всяко време чрез докосване на горната лента.

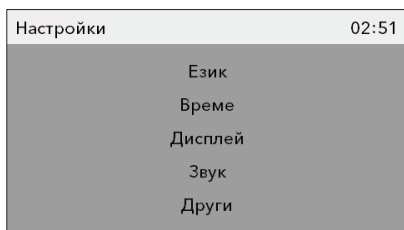
## СТЪПКА 6: ИЗБОР НА ОСНОВНИ НАСТРОЙКИ



Управлявайте менюто като плъзгате пръста си наляво и надясно.



Изберете чрез докосване менюто Настройки.



Когато докоснете реда с желаната настройка, размерът на буквите на този ред ще се увеличи.

### Език

Изберете езика за текста на дисплея.

### Текущ час

Задайте текущия час след като свържете уреда към електрическата мрежа за първи път или след като е бил изключен от захранването за продължителен период от време (повече от една седмица). Свърете ЧАСОВНИКА – текущия час. След това режимът за показване на часовника може да бъде избран в полето "ТЕКУЩ ЧАС": цифров или аналогов.

### Звук

Силата на звука на звуковия сигнал може да се зададе, ако не е активирана функция на таймера (извежда се само текущия час). В това меню може да избирате между следните две опции:

**сила на звука и продължителност на алармата.**

## Дисплей

В това меню може да зададете следното:

**Яркост/контраст на дисплея**

**Нощен режим** – посочете часа, до който искате дисплея да е угаснал.

## Други настройки

**Изключване на осветлението на фурната**

**Възстановяване на заводските настройки**



След прекъсване на електрозахранването или изключване на уреда, всички допълнителни потребителски настройки се възстановяват.

# 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.

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

Загривайте фурната предварително, само ако това е необходимо за приготвяне на съответното ястие или ако е указано в таблиците в ръководството за употреба на уреда. Загриването 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.

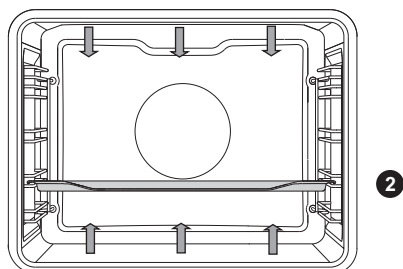
Когато използвате пергаментова хартия за печене, се уверете, че тя е устойчива на високи температури.

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

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

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

## 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 (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
<b>МЕСО</b>				
Свинско печено	1500	2	180-200	90-120
Свинска плешка	1500	2	180-200	110-140
Свинска рулада	1500	2	180-200	90-110
Печено говеждо	1500	2	170-190	120-150
Телешка рулада	1500	2	180-200	80-100
Агнешко филе	1500	2	180-200	60-80
Заешко филе	1000	2	180-200	50-70
Еленски бут	1500	2	180-200	90-120
<b>РИБА</b>				
Задушена риба, 1 kg	200 g/парче	2	190-210	40-50



## 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.

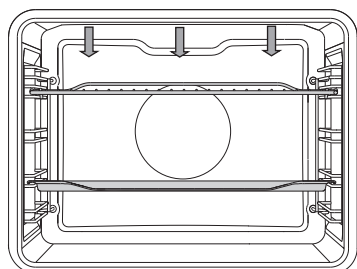
Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
<b>ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ</b>			
Зеленчуково суфле	2	190-210	35-45
Сладко суфле	2	170-190	40-50
Хлебчета *	3	190-210	20-30
Бял хляб, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Хляб от елда, 1 kg *	3	180-190	50-60
Пълнозърнест хляб, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ръжен хляб, 1 kg *	3	180-190	50-60
Хляб от лимец, 1 kg *	3	180-190	50-60
Сладкиш с орехи	2	170-180	50-60
Пандишпан *	2	160-170	30-40
Дребни сладки от тесто с мая	3	200-210	20-30
Пирожки със зеле *	3	190-200	25-35
Флодов сладкиш	2	130-150	80-100
Целувки	3	80-90	110-130
Руло с желиран пълнеж	3	170-180	30-40

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



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 на **грила**, ще се включат горният нагревател и нагревателят на грила, монтирани на тавана на фурната.

Включете предварително инфрачервения нагревател (грилът) за 5 минути.

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

Печенето на грил е подходящо за приготвяне на хрупкаво и без мазнини месо като кренвирши, парчета месо и риба (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 опичане на мазнината на първия или втория водач. Когато печете в тава, се уверете, че има достатъчно течност в нея, за да не загори месото. По време на печенето, обръщайте месото.

След печене на грил почистете фурната, аксесоарите и приборите.

### Таблица за печене на грил – малък грил

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
<b>МЕСО</b>				
Бифтек, недопечен	180 g/парче	4	230	20-25
Филе от свински врат	150 g/парче	4	230	25-30
Котлети/ пържоли	280 g/парче	4	230	30-35
Наденички	70 g/парче	4	230	20-25
<b>ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ</b>				
Тостове	/	4	230	5-10
Отворени сандвичи	/	4	230	5-10

Таблица за печене на грил - голям грил

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
<b>МЕСО</b>				
Бифтек, недопечен	180 g/парче	4	230	10-15
Бифтек, добре изпечен	180 g/парче	4	230	15-20
Филе от свински врат	150 g/парче	4	230	15-20
Котлети/ пържоли	280 g/парче	4	230	20-25
Телешки шницел	140 g/парче	4	230	15-20
Наденички	70 g/парче	4	230	10-20
Леберкез	150 g/парче	4	230	15-20
<b>РИБА</b>				
Стекове/филе от сьомга	200 g/парче	4	230	15-20
<b>ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ</b>				
6 филии хляб	/	4	230	1-4
Отворени сандвичи	/	4	230	2-5

Когато печете в тава, се уверете, че има достатъчно течност в нея, за да не заgorи месото. По време на печенето обръщайте месото.

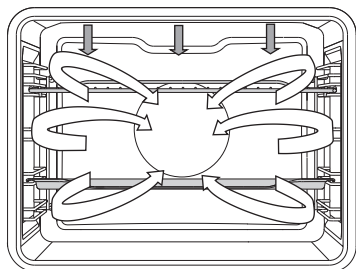
Когато печете пъстърва, подсушете рибата с домакинска хартия. Поставете подправки вътре; намажете рибата с мазнина отвън и я поставете на решетката. Не обръщайте рибата, когато гриловате.



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

**Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещяват много по време на печенето. Ето защо, използвайте ръкохватки и щипки за месо.**

## ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

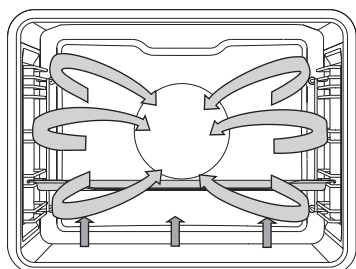


При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

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

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
<b>МЕСО</b>				
Патица	2000	2	180-200	90-110
Свинско печено	1500	2	170-190	90-120
Свинска плешка	1500	2	160-180	100-130
Половин пиле	700	2	190-210	50-60
Пиле, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Руло "Стефани"	1500	2	160-180	70-90
<b>РИБА</b>				
Пъстърва	200 g/парче	2	200-220	20-30

## ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



2

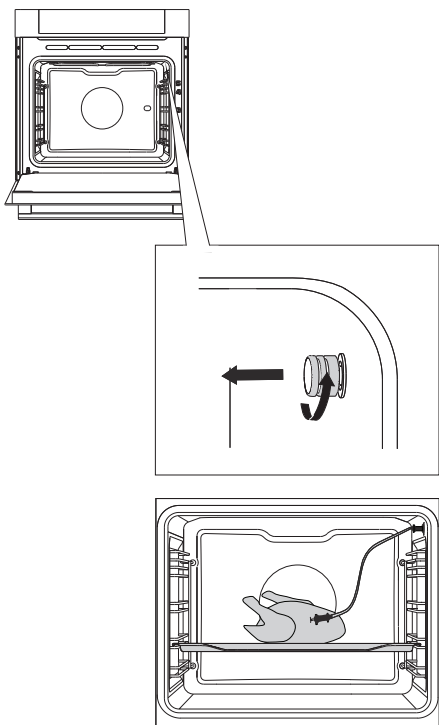
При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

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

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
<b>ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ</b>			
Чийзкейк, сладкиши от пясъчно тесто	2	150-160	60-70
Пица *	3	210-220	10-15
Киш Лорен, тестени изделия от пясъчно тесто	2	190-200	50-60
Ябълков щрудел, бутер тесто	2	170-180	50-60

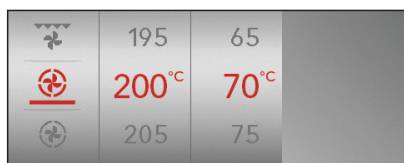
## Печене със сонда за месо (в зависимост от модела)

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 сонда 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)



Изберете системата (долен нагревател и вентилатор).

Предварително зададената температура и температурата на сондата ще се изведат на дисплея. Докоснете бутона СТАРТ.

 По време на готвене ще се изведе повишаващата се температура на сърцевината на месото (желаната температура на сърцевината на месото може да бъде регулирана по време на готвене). Когато бъде достигната зададената температура на сърцевината на месото, готвенето ще спре. Ще прозвучи звук 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.

## Градуси за готовност на месото

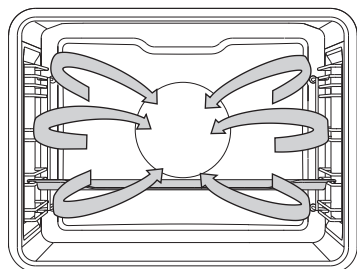
ТИП МЕСО	Температура на сърцевината (°C)
<b>ГОВЕЖДО</b>	
Сурово	40-45
Недопечено	55-60
Средно опечено	65-70
Добре опечено	75-80
<b>ТЕЛЕШКО</b>	
Добре опечено	75-85
<b>СВИНСКО</b>	
Средно опечено	65-70
Добре опечено	75-85
<b>АГНЕШКО</b>	
Добре опечено	79
<b>ОВНЕШКО</b>	
Сурово	45
Недопечено	55-60
Средно опечено	65-70
Добре опечено	80
<b>КОЗЕ МЕСО</b>	
Средно опечено	70
Добре опечено	82
<b>ПИЛЕШКО</b>	
Добре опечено	82
<b>РИБА</b>	
Добре опечено	65-70



Използвайте само сонда за месо, предназначен 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 (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
<b>МЕСО</b>				
Свинско печено, включително кожата	1500	2	160-180	90-120
Пиле, цяло	1500	2	170-190	70-90
Патица	2000	2	160-180	120-150
Гъска	4000	2	150-170	170-200
Пуйка	5000	2	150-170	180-210
Пилешки гърди	1000	3	180-200	50-60
Пълнено пиле	1500	2	180-200	110-130

## 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.

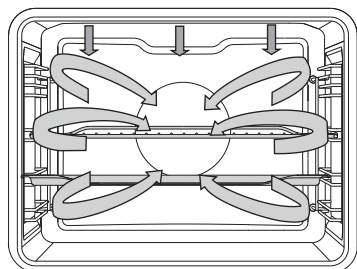
За равномерен загар, се уверете, че бисквитите са с еднаква дебелина.

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
<b>ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ</b>			
Пандишпан	2	150-160	30-40
Торта/сладкиш от ронливо тесто	3	160-170	25-35
Кейк със стафиди	2	150-160	30-40
Пандишпанено руло *	3	160-170	15-25
Сладкиш с плодове, пай	2	160-170	50-70
Козунак	2	160-170	35-50
Ябълков щрудел	3	170-180	50-60
Пица *	3	200-210	15-20
Бисквити, сладкиши от пясъчно тесто *	3	150-160	15-25
Плоски бисквити *	3	140-150	20-30
Малки кексчета *	3	140-150	20-30
Сладки, тесто с мая	3	170-180	20-35
Бисквити, бутер тесто	3	170-180	20-30
Тестени изделия с пълнеж от крем	3	180-190	25-45
<b>ЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ</b>			
Щрудел с ябълки и извара	3	170-180	55-70
Пица	3	180-190	20-35
Пържени картофи, готови за печене на фурна	3	200-210	25-40
Крокети, печени на фурна	3	200-210	20-35



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

## 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 отичане на ниво 2. При печене на месо в тава, поставете на ниво 2.

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)	Температура на сърцевината (°C)
<b>МЕСО</b>					
Говеждо филе	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Пиле, цяло	1500	2	170-190	65-85	85-90
Пуйка	4000	2	160-180	150-180	85-90
Свинско печено	1500	2	160-180	100-120	70-85
Руло "Стефани"	1000	2	160-180	50-65	80-85
Телешко	1000	2	160-180	70-90	75-85
Агнешко	1000	2	170-190	50-70	75-85
Еленово месо	1000	2	170-190	60-90	75-85
Цяла риба	1000	3	160-180	40-50	75-85

# 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 препаратата 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.

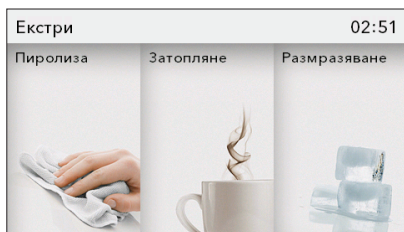
# АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА - ПИРОЛИЗА

Тази функция позволява автоматично почистване на интериора и на дълбоката и плитката тави, чрез висока температура, която изпепелява остатъците от мазнина и други мръсотии.

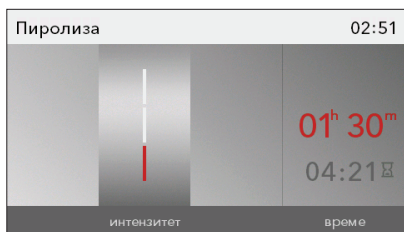
По време на пиролитичния процес, остатъците от храна и мазнини могат да се запалят. Затова отстранете всички видими парчета преди началото на програмата.



**Преди пиролитично почистване, извадете цялото оборудване от фурната (включително телескопичните водачи)**



Изберете Pyrolysis в менюто Extra.



Изберете желаното ниво на интензивност.

Основно: припл. 90 мин.

Средно: припл. 120 мин.

Високо: припл. 150 мин.

По време на почистване, уредът става горещ отвън. Не поставяйте запалими предмети, като кухненски кърпи, на предния панел на уреда.



**Не опитвайте да отворите вратата на уреда по време на автоматичния процес на почистване. Програмата ще бъде прекратена. Риск от изгаряне!**

По време на пиролиза, от уреда могат да излязат неприятни миризми. Затова препоръчваме вентилиране на стаята.

Когато пиролитичната програма е завършена и фурната се охлади, използвайте влажна кърпа, за да съберете пепелта по вътрешността на уреда. Не търкайте уплътнението.

При стандартна употреба на фурната, препоръчваме използване на пиролитичното почистване един път месечно.

#### **ПОЧИСТВАНЕ НА ДЪЛБОКАТА И ПЛИТКАТА ТАВИ ВЪВ ФУРНАТА:**



**Преди началото на пиролитичното почистване, използвайте наличните водачи (в зависимост от модела).**

След употреба, почиствайте тавите с гореща вода и препарат и след подсушаване с кърпа, ги поставяйте на 2ро и 3то ниво. Не поставяйте нищо на 1во ниво.



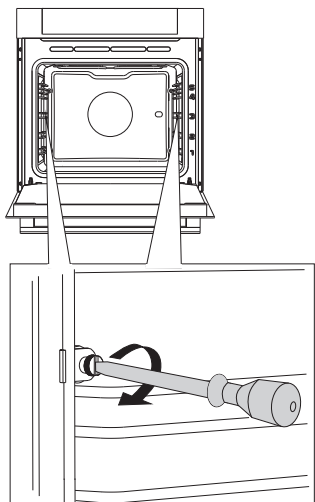
По време на пиролитичното почистване, тавите могат да изгубят цвета и блясъка си. Това не влияе върху последващата им употреба.



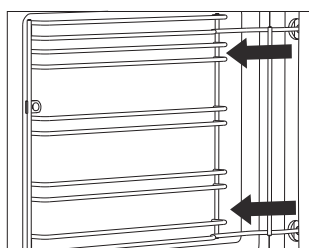
По време на пиролитичната програма с цел почистване на тавите, вътрешността на фурната може да не е съвсем чиста в края на цикъла.

# СВАЛЯНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА МЕТАЛНИТЕ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



**1** Развийте винтовете.



**2** Сваляте водачите от отворите в задната стена.

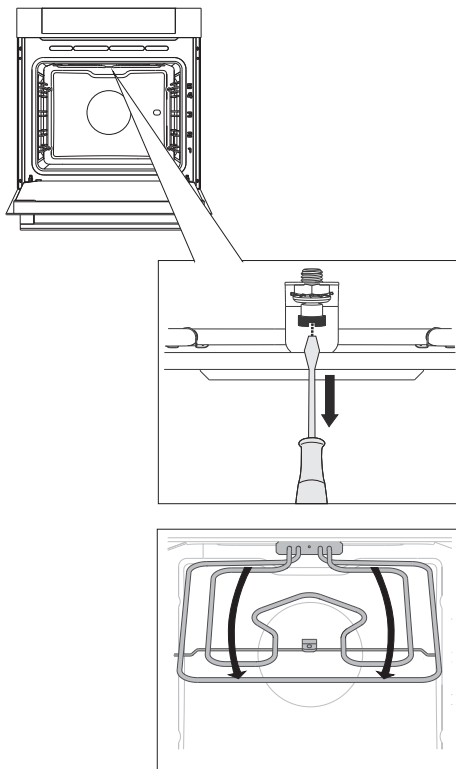


След почистване затегнете отново винтовете на водачите в отверка.



# ПОЧИСТВАНЕ НА ТАВАНА НА ФУРНАТА

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.



**1** За да свалите нагревателите, развийте винта, разположен в предната част на тавана на фурната.

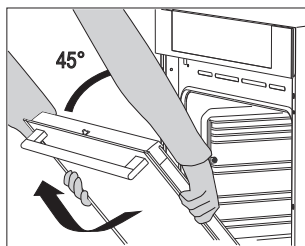
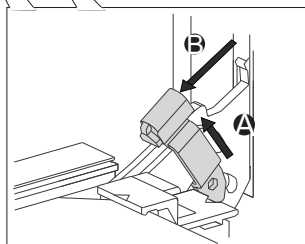
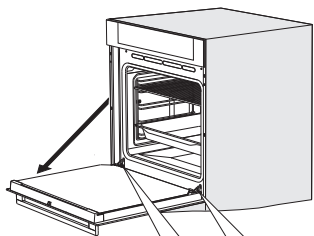
 Никога не използвайте нагревателя, ако е свален/наклонен.



**Изключване на уреда от електрическата мрежа.**

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

# СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА



**1** Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

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

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

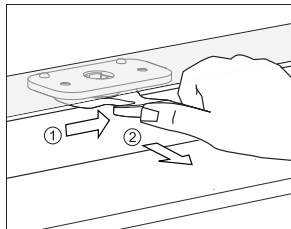


За да поставите обратно вратата на мястото ѝ, извършете описаната процедура в обратен ред. Ако вратата не се отваря или затваря правилно, се уверете, че зъбчетата на пантите са влезнали в леглата на пантите.



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 отцясно с палец и в същото време дръпнете вратата навън.



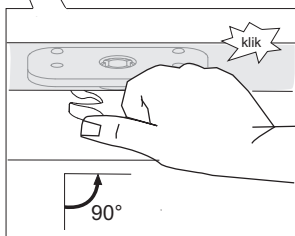
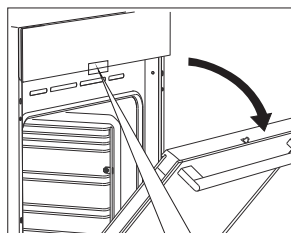
Когато вратата е затворена, заключващият механизъм автоматично се връща към начална позиция.

### ДЕАКТИВИРАНЕ И АКТИВИРАНЕ НА ЗАКЛЮЧВАЩИЯ МЕХАНИЗЪМ

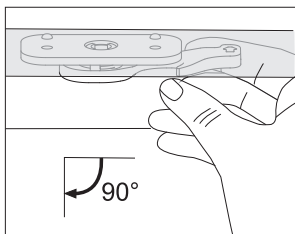


Фурната трябва да бъде напълно изстинала.

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.

## **МЕКО ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА** (в зависимост от модела)

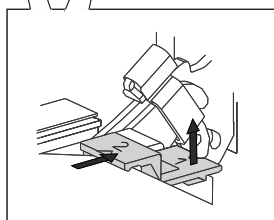
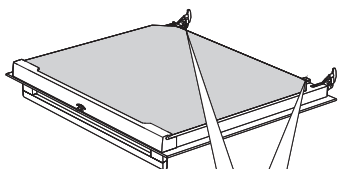
Вратата на фурната е оборудвана със система, която омекотява силата на затваряне на вратата под ъгъл 75 градуса. Това позволява просто, тихо и плавно затваряне на вратата. Леко натискане (под ъгъл 15 градуса спрямо позицията на затворената врата) е достатъчно, за да се затвори вратата автоматично и меко.



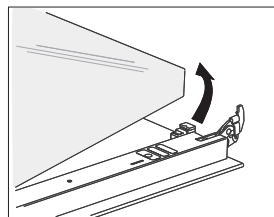
**Ако приложената сила при затваряне на вратата е прекалено голяма, ефектът от системата ще се намали или системата няма да сработи с оглед съображения за безопасност.**

# СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

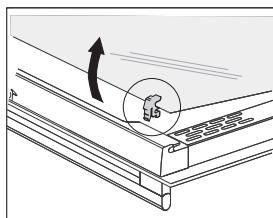
Съкленият панел на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите. Свалете вратата на фурната (виж глава „Сваляне и поставяне на вратата на фурната“).



**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 гугените уплътнители от съкления панел.



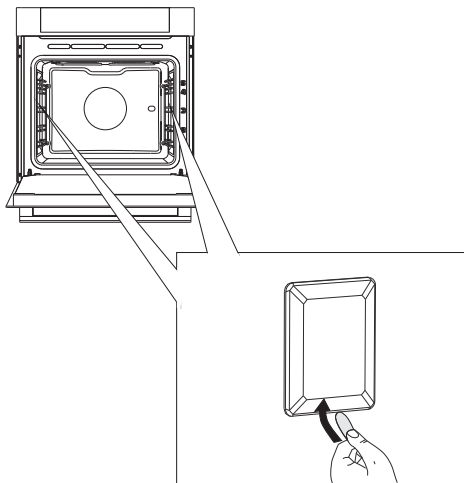
За да смените съкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на съкления панел трябва да се застъпват.

# СМЯНА НА КРУШКАТА


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

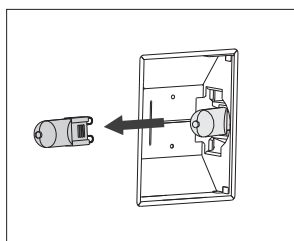
Използвайте (кръстата) отвертка Phillips.

(Халогенна лампа: G9, 230 V, 25 W)




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

 Внимавайте да не повредите емайла.



**2** Свалете халогенната крушка.

 Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

# ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем/ грешка	Причина
Сензорите не реагират; 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.
Извежда се код за грешка: ERRXX ... * XX показва номера/ Кода на грешката.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Съществува грешка в работата на електронния модул. Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути. След това го свържете отново и сверете часовника.</li><li>• Ако грешката все още продължава, се обадете на сервизен техник.</li></ul>

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.

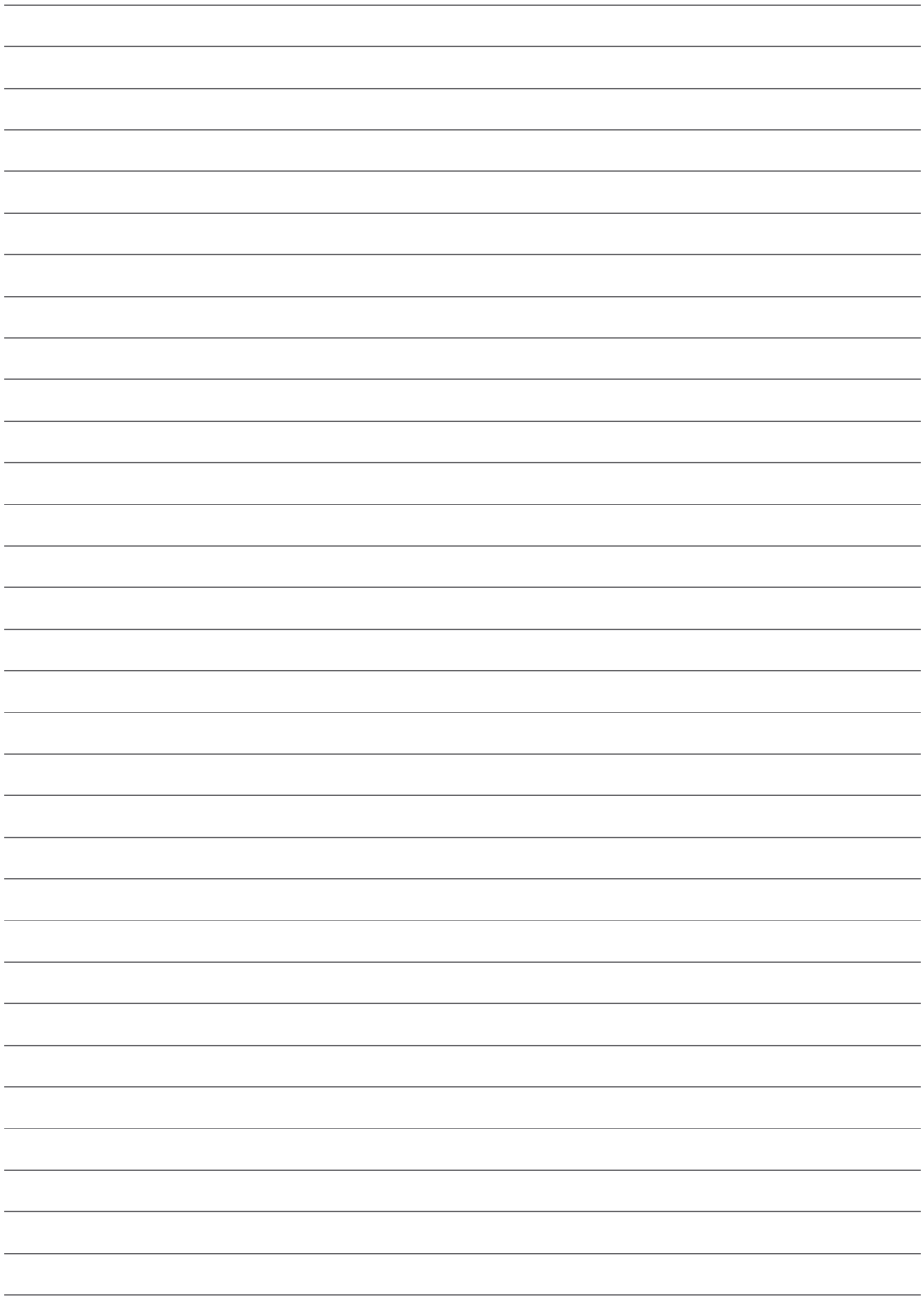
**Символът** върху продукта или върху неговата опаковка означава, че този уред не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Продуктът трябва да бъде занесен в оторизиран център за събиране на излязло от употреба електрическо и електронно оборудване, където да бъде преработен.

**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.*









MULTI\_PIROLIZA\_TFT\_60



bg (02-20)