Classico

Инструкции за употреба

FK6A...
FM6A...

BG

Благодарим ви за доверието и покупката на 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. Можете да намерите телефонния им номер на фактурата или на товарителницата.

Инструкциите са валидни само за държавата, чийто символ е 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.

Инструкциите за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

http://www. gorenje.com

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIJA
info@gorenje.com

Важна информация

Съвет, забележка

СЪДЪРЖАНИЕ

ВЪВЕДЕНИЕ

4 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

9 Преди да свържете уреда

10 КОМБИНИРАНА СВОБОДНОСТОЯЩА ГОТВАРСКА ПЕЧКА

14 Контролен панел
15 Данни на уреда - табелка с производствени данни (в зависимост от модела)

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

16 ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

16 Преди да използвате уреда за първи път
16 Готварски плот (в зависимост от модела)
19 Фурна
21 Избор на настройки
23 Стартиране на процеса на готвене
23 Изключване на фурната
24 Описание на системите (режимите за готвене) и таблици за готвене

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

40 ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

41 Стандартно почистване на фурната
41 Газова горелка
42 Използване на функцията за почистване фурната с вода
43 Изваждане и почистване на телените и телескопичните разтегателни водачи
44 Почистване и монтиране на каталитичните приставки
45 Почистване на горната част на фурната
46 Сваляне и поставяне на вратата на фурната
49 Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната
51 Смяна на крушката

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

52 СПЕЦИАЛНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ОТЧИТАНЕ НА ГРЕШКИ

ДРУГИ

54 ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

60 ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ДЮЗИТЕ

62 ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД

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 нагорещяват 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: Възможно е достъпните на допир части на уредада се нагорещят по време на употреба. Дръжте малки деца далеч от фурната.

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

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

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.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратък процес на готвене трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.

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

ВНИМАНИЕ: Уредът е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопляване на помещението.

Този уред не е предназначен за управление чрез външен таймер или независима система за дистанционно управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за плота, които са създадени от производителя на уреда, посочени са от него в инструкциите за употреба като подходящи или са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако плотът е напукан, изключете уреда, за да избегнете опасност от токов удар.

ВНИМАНИЕ: В случай на пукване на стъклото на плота:
- незабавно изключете всички зони и всички електрически нагревателни елементи и изолирайте уреда от захранващата мрежа
- не докосвайте повърхността на уреда
- не използвайте уреда

За свързване на уреда използвйте кабел 5 x 1,5 мм^2 cord с марка H05VV-F5G1,5 или по-добър. Кабалът трябва да бъде инсталиран от представител на сервиза или друго лице с подобна квалификация.

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

Върху плота не трябва да се поставят метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като те могат да се нагорещят.

След ползване изключете плота от контролното копче и не разчитайте на детектора за кухненски съд.

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

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

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

Печка с иноксов панел за управление и електрическа фурна, оборудвана с охлаждащ вентилатор.
По време на работа на фурната, въздухът излиза от печката в зоната под панела за управление при затворена врата.
Ако няма въздухопоток, изключете уреда и се свържете със сервиза.

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

- ВНИМАНИЕ: вероятност от накланяне.

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

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

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 отворен само когато зоните за готвене са напълно изстинали. Уредът трябва да бъде свързан с фиксирана инсталация, която е в съответствие с правилата за окабеляване.

Уредът трябва да бъде свързан с фиксирана инсталация, която включва средства за прекъсване на връзката. Фиксираната инсталация трябва да бъде в съответствие с правилата за окабеляване.

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.

Този уред трябва да бъде свързван само от специалист, оторизиран от газоразпределителното дружество или от оторизиран сервиз. Трябва да бъдат спазени всички приложими законодателни и местни технически условия на газоразпределителя за свързване към газоподаването.

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 инсталиране и свързване на уреда, се уверете, че местните условия на свързване и характеристики (типа газ и налягането), са съвместими с версията на уреда.

Версията на уреда е указана върху 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 бъде отделено на съответните изисквания, свързани с вентилацията.

Този уред е клас 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 само шкаф със същата височина може да бъде поставен. Обърнете внимание на правилното разполагане на частите на горелката.

Не монтирайте уреда в близост до мощни източници на топлина, като 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 захранващият кабел е повреден, е необходимо той да бъде сменен от производителя или оторизиран сервизен техник, за да се избегне евентуална опасност.

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 никакви 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 сядат върху нея.

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

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 устройството се ползва: поддържайте естествените вентилационни отвори свободни или инсталирайте механично устройство за вентилация (механичен абсорбатор).

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.

Уредът е тежък. За пренасяне на уреда са необходими

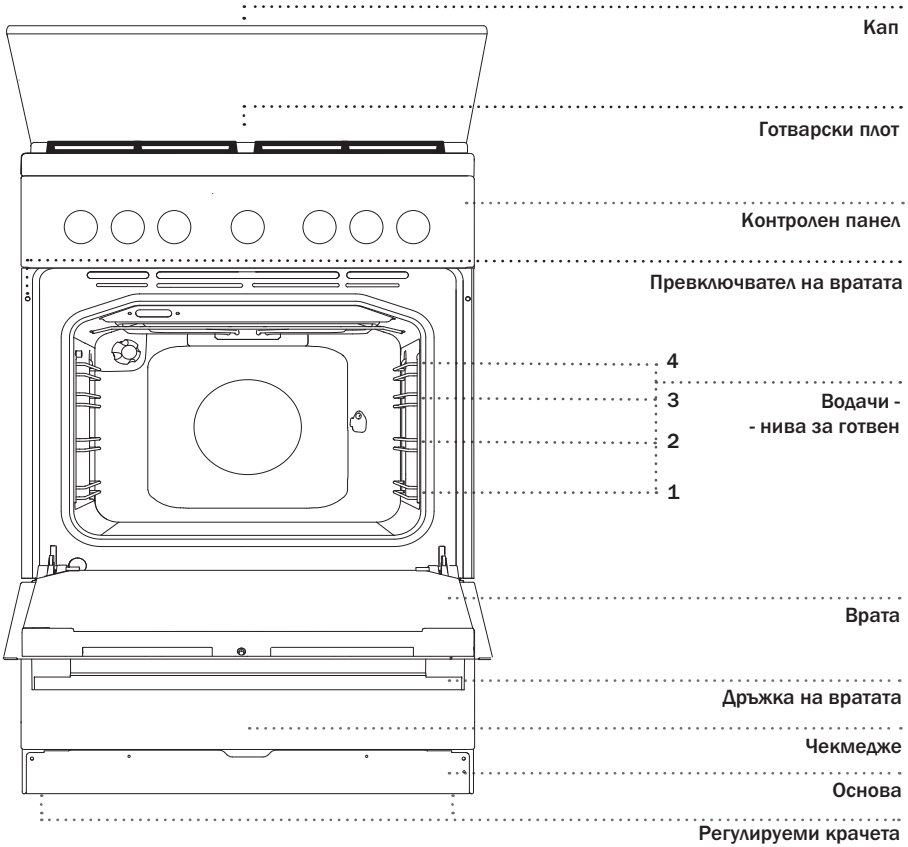
ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА

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 СВОБОДНОСТОЯЩА ГОТВАРСКА ПЕЧКА

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА И ОБОРУДВАНЕТО (в зависимост от модела)

Тъй като е възможно уредите, за които са написани тези инструкции, да имат различно оборудване, някои от функциите или оборудването, описани в ръководството, може да не присъстват във вашия уред.



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 отворен само когато зоните за готвене са напълно изстинали.

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.

КОПЧЕ PUSH-PULL

Натиснете леко копчето, докато изскочи навън; след това го завъртете.

След всяка употреба, завъртете обратно копчето към позиция "off" изключено), след това го натиснете навътре. Копчето може да бъде натиснато навътре само когато е в позиция "off" (изключено).

СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР

Когато фурната е включена, **жълтият светлинен сигнал** е включен.
Жълтият светлинен индикатор свети, когато е активирана някоя функция на уреда (в зависимост от модела).
Червеният светлинен индикатор свети, когато са активирани нагревателите на фурната. Когато бъде достигната избраната температура, червеният светлинен индикатор угасва.
Когато е избрана функция, дискът на избраното копче ще светне.
Осветлението на фурната ще се включи автоматично, когато бъде избрана системата за готвене.

МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

Телените водачи позволяват да приготвяте 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.

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 три нива за поставяне на решетката.

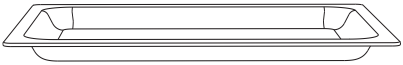
ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

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

ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

На уреда има монтиран охлаждащ вентилатор, който охлажда корпуса и контролния панел на фурната. След като изключите фурната, охлаждащият вентилатор продължава да работи известно време, за да може тя да се охлади.

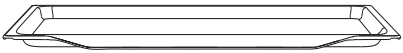
ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ ЗА ФУРНАТА (в зависимост от модела)



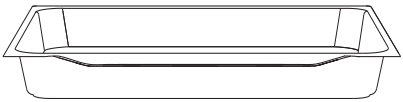
СТЪКЛЕНАТА ТАВА се използва за готвене с всички системи на фурната. Тя може да се използва също като поднос за сервиране.

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

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



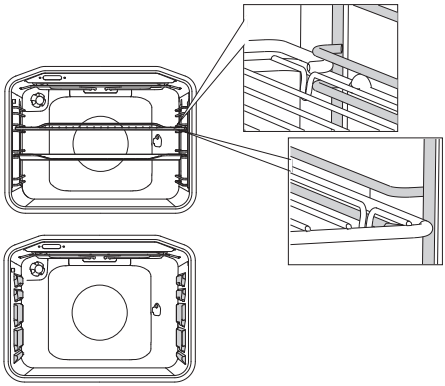
Тавата е предназначена за печене на всички видове месо, риба и зеленчуци, както и за събиране на маста при печене на различни хранителни продукти върху решетка.



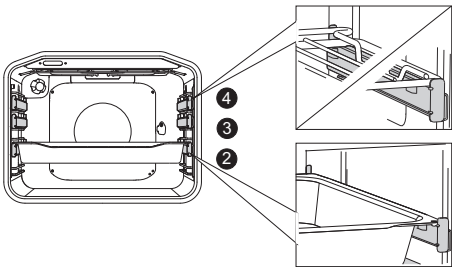
ДЪЛБОКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на месо и сладкиши от рядко тесто. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината.

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

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.

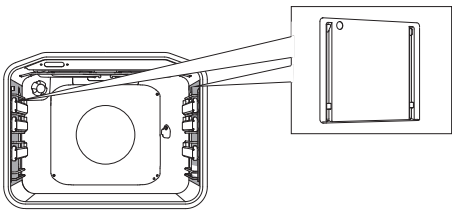


Решетката или тавата трябва винаги да се поставят в улея между двата метални профила на водача.



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.



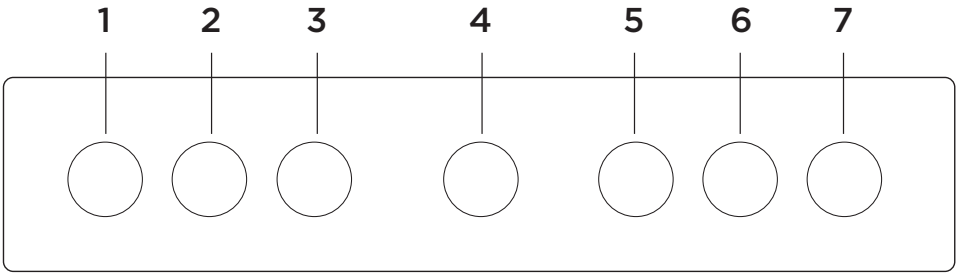
КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ предотвратяват пръските мазнина да полепнат по повърхността на фурната.

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

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

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(в зависимост от модела)

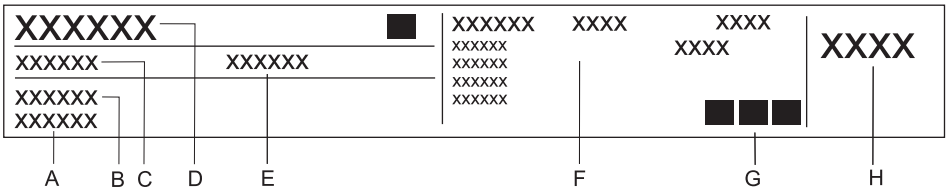


1 КОПЧЕ ЗА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ, ПРЕДНА ЛЯВА
2 КОПЧЕ ЗА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ, ЗАДНА ЛЯВА
3 КОПЧЕ ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ
4 ЧАСОВНИК
5 КОПЧЕ ЗА ТЕМПЕРАТУРА
6 КОПЧЕ ЗА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ, ЗАДНА ДЯСНА
7 КОПЧЕ ЗА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ, ПРЕДНА ДЯСНА

ЗАБЕЛЕЖКА:

Символите на системите за готвене може да са разположени на копчето или на предния панел (в зевисимост от модела).

ДАННИ НА УРЕДА - ТАБЕЛКА С ПРОИЗВОДСТВЕНИ ДАННИ (в зависимост от модела)



A Сериен номер
B Модел
C Тип
D Търговска марка
E Код
F Техническа информация
G Индикации/символи за съответствие
H Фабрични настройки за вид газ

Табелката с производствени данни, указваща основна информация за уреда, е разположена на ръба на фурната и може да се види, когато вратата на фурната се отвори.

Електрически параметри (зависи от типа; вижте информационната табела на уреда):
220-240V~ ; 50-60Hz; 1x16A
380-415V 2N~ ; 50-60Hz; 2x16A

Степен на защита: IPX0

Предназначен за държава	Категория уреди
BG	I_{2H}, $I_{3B/P}$, $II_{2H3B/P}$

МОЩНОСТ НА НАГРЯВАНЕ

Тип употреба	Обща номинална мощност на газовите зони (kW)	Обща номинална електрическа мощност (kW)
FM6Axx-xxxxx	8,3	3,3
	7,8	3,3
FK6Axx-xxxxx	6,4	5,3
	5,9	5,3
	5,4	6,3
	4,9	6,3

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

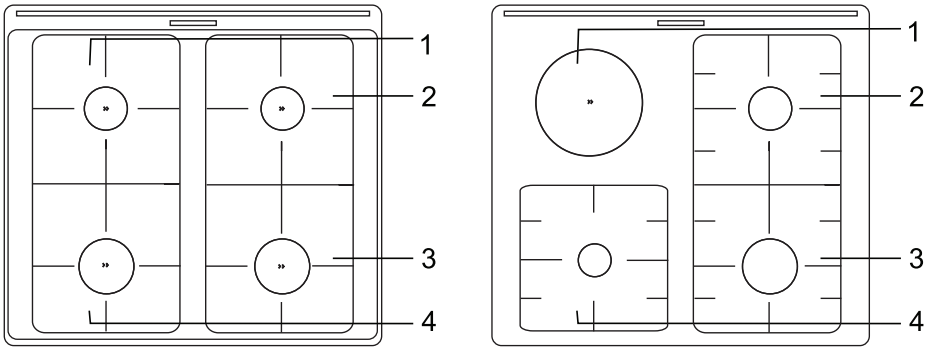
След като получите уреда, извадете от фурната всички части, включително всички опаковъчни материали за транспортиране.
Почистете всички аксесоари и прибори с топла вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати.

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

След като получите уреда, избършете с мокра кърпа целия плот за готвене, включително зоните за готвене.

Ако вашият готварски плот има **конвенционални зони** за готвене, включете ги на максимална мощност за 3 до 5 минути без никакви съдове върху тях. При загряването на зоните от повърхността им може да се появи пушек. По този начин покритието на зоната за готвене постига максимална устойчивост.

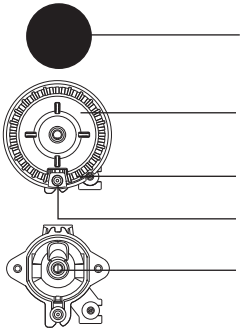
ГОТВАРСКИ ПЛОТ (в зависимост от модела)



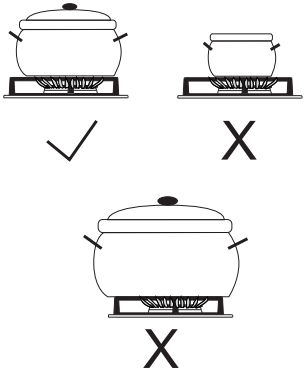
1. Зона за готвене, задна, лява
2. Зона за готвене, задна, дясна
3. Зона за готвене, предна, дясна
4. Зона за готвене, предна, лява

ГАЗОВИ ГОРЕЛКИ

- За да запържите храната, задайте газовата горелка първо на максимална мощност, а след това продължете да готвите на минимална мощност.
- Винаги поставяйте капачката на горелката точно върху коронката й. Уверете се, че процепите в коронката на горелката не са блокирани.



СЪВЕТИ ОТНОСНО ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ



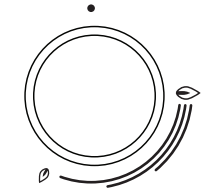
- Правилният избор на готварски съдове позволява оптимално време за готвене и консумация на газ. Диаметърът на дъното на съда е най-важният параметър в това отношение.
- Ако съдът или тиганът е твърде малък, пламъците, които излизат извън дъното му, ще го повредят. Освен това консумацията на газ ще бъде 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)	160–220 mm
Допълнителна (1.9 kW)	120–140 mm
Горелка с няколко пръстена (3,5kw)	220–260 mm

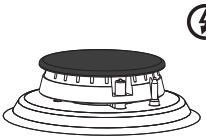
АПАЛВАНЕ И РАБОТА НА ГОРЕЛКАТА (в зависимост от модела)

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.

Поставете съда или тигана върху решетката над горелката преди да я запалите (отнася се за горелки с три пръстена, два пръстена и мини-уок горелка). 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 накрайника 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 накрайника за генериране на искра. От накрайника за генериране на искра ще се активира електрическа искра и газта ще се запали.

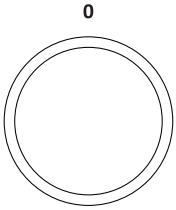
Електрическото запалване ще работи само ако захранващият кабел е свързан с електрическата мрежа. Ако електрическото запалване не работи поради прекъсване на захранването или влажни накрайници за генериране на искра, газта пак може да бъде запалена с кибрит или запалка. След запалването задръжте бутона натиснат за още около 10 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.

ФУРНА

ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ (в зависимост от модела)



Завъртете копчето (наляво и надясно), за да изберете системата на готвене (вж. таблицата с програмите, в зависимост от модела).

Настройките могат да бъдат променени и по време на готвене.

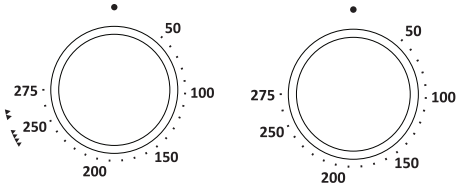
СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА °C
	СИСТЕМИ НА ГОТВЕНЕ	
	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене на храна. Когато фурната се нагрее до желаната температура, процесът на готвене е завършен.	160
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Нагревателите на в горната и долна част на фурната нагряват равномерно вътрешността ѝ. Сладкиши или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната.	200
	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят в горната част на фурната ще нагрява храната. Използвайте го да запечете ястието отгоре (финално запичане).	180
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят в долната част на фурната ще нагрява. Използвайте този нагревател за запичане на ястието отдолу.	180
	ГРИЛ При тази функция ще работи само нагревателят за грила, който е част от големия комплект за грил. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб. Максимална допустима температура: 230 °C.	220
	ГОЛЯМ ГРИЛ 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. Максимална допустима температура: 230 °C.	220
	ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят нагревателят за грила и вентилаторът. Тази комбинация се използва за печене на месо на грил или за приготвяне на големи парчета месо или птици на едно ниво на фурната. Тя е подходяща и за приготвяне на ястия огретен или за запичане на ястия с хрупкава коричка.	170

СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА °C
	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Работят горният нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Използвайте тази функция за печене на големи парчета месо и пилешко. Подходяща е също и за огретени.	170
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Тази система се използва за печене на пица, сладкиши от рядко тесто, сладкиши с плодове, изделия от тесто с мая и пайове.	200
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът. 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.	180
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на плодове и зеленчуци.	180
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР 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.	180
	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.	60
	ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ [1)] Тази функция позволява деликатно, бавно и равномерно изпичане, което запазва храната мека и сочна. Подходяща е за печене на месо, готвене на риба и печене на сладкиши едновременно. Настройте температурата между 140 и 220 °C.	180
	РАЗМРАЗЯВАНЕ Въздухът циркулира без да се включва никой от нагревателите. Ще бъде активен само вентилаторът. Това се използва за бавно размразяване на замразена храна.	-
	ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрява. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути.	70

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

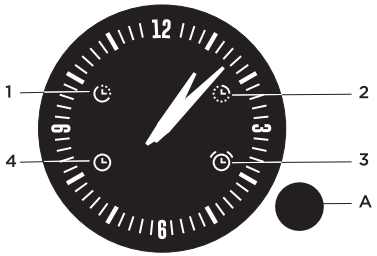
ИЗБОР НА НАСТРОЙКИ

ПРОМЯНА НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГОТВЕНЕ



Когато използвате системата "голям грил" и "грил", задайте копчето за температура в позиция .

ЕЛЕКТРОНЕН ДИГИТАЛЕН ПРОГРАМАТОР



A Бутон за избор на функция

1 Отложен старт на фурната
2 Край на работата на фурна
3 Брояч на минути
4 Дисплей за времето

Изберете настройка за времето с последователно натискане на бутон (A). Избраният символ ще свети на дисплея. Завъртете бутон (A), за да изберете функция и натиснете за потвърждение. Стрелките на часовника автоматично ще се преместят според настроеното време. Символите ще продължат да светят.
При всяко натискане на бутон (A), ще има потвърждение със звуков сигнал.
Натиснете и задръжте бутон (A) за 2 секунди, за да изтриете настроената функция.

НАСТРОЙВАНЕ НА ВРЕМЕТО ОТ ДЕНЯ

Ако символът за време на дисплея (4) свети (след свързване на уреда за пръв път или при прекъсване на тока), натиснете бутон (A) и задръжте за две секунди докато светенето престане.
След това настройте времето на дисплея (4) с последователно натискане на бутон (A). Времето на дисплея ще свети, когато бъде избрано.
Завъртете бутон (A), за да настроите времето.
Потвърдете настройката с повторно натискане на бутон (A). Ако нищо не бъде натиснато, настройката ще се запамети автоматично след няколко секунди.

РАБОТА НА ФУРНАТА БЕЗ НАСТРОЙКИ ЗА ВРЕМЕ

След свързване на уреда с електрическата мрежа за пръв път или след прекъсване на тока, символа за време на дисплея (4) ще свети.
За да може фурната да работи, натиснете бутон (A) и задръжте за две секунди. Времето на дисплея ще спре да свети.
Фурната може да бъде използвана без ограничения ако не са направени настройки на таймера.

РАБОТА НА ФУРНАТА С НАСТРОЙКИ НА ВРЕМЕТО НА ПРОГРАМАТА

Таймера за програмиране може да бъде използван за програмиране на работата на фурната по два начина:

A) Настройване на край на програмата

Този режим позволява да настроите времето, когато искате фурната да спре работа. Най-дългият период на настройване е 15 часа от актуалния момент.

- Проверете дали часовника е настроен според точното време.
- Изберете символ (2) с последователно натискане на бутон (A) докато символа започне да свети.
- Завъртете бутона (A) за да настроите края на програмата.
- Потвърдете настройката с повторно натискане на бутон (A). Стрелките на часовника ще се преместят според настроеното време. Символът за край на програмата ще свети.
- Включете фурната (използвайте бутоните, за да настроите режим на работа и температура). Фурната ще започне работа и съответно ще спре според настроеното време.
- Когато часовникът достигне избраното време за край, фурната ще се изключи и ще се чуе звуков сигнал. Звуковият сигнал може да бъде изключен с натискане на бутон (A); в противен случай ще се изключи автоматично след 1 мин. Символ (2) ще свети. За да продължите готвенето, натиснете бутон (A), задръжте за 2 секунди и настройте ново време за готвене ако е необходимо.

B) Настройване на отложен старт

Този режим позволява да настроите времето за начало на работа на фурната (начало на готвенето) и времето, когато искате процесът на готвене да спре (край).

- Проверете дали часовника е настроен с точно време.
- Настройване на времето за старт: Изберете символ (1) с натискане на бутон (A). Завъртете бутон (A), за да настроите времето за старт и потвърдете с натискане на бутона. Символът за край на работата ще започне да свети (2).
- Настройване на времето за край: Завъртете бутон (A) за да настроите времето за край и потвърдете с натискане на бутона.
- Стрелките на часовника ще се преместят според настроеното време. Символи (1) и (2) ще светят.
- Таймерът ще почака до началото на готвенето.
- Настройване на фурната – използвайте бутоните за настройване на режим и температура.
- Фурната ще започне работа в избраното време и съответно ще спре в зададеното време.
- Когато часовникът достигне избраното време за край, фурната се изключва и се чува звуков сигнал. Той може да бъде изключен с натискане на бутон (A); в противен случай, ще се изключи автоматично след 1 мин. Символ (2) ще свети. За да продължите готвенето, натиснете бутон (A) и задръжте за 2 сек., след което настройте ново време за готвене ако е необходимо.

НАСТРОЙВАНЕ НА БРОЯЧА НА МИНУТИ

Часовникът може също да бъде използван като брояч на минути, който ще издаде звуков сигнал след изтичане на определено време.

Брояча на минути може да бъде избран, когато таймерът за програмиране не е настроен или не е в употреба.

- Изберете символ (3) с последователно натискане на бутон (A) докато символа започне да свети.
- Завъртете бутон (A) за настройване на времето, когато искате брояча на минути да алармира. Възможно най-дългата настройка е 3 часа.
- Потвърдете настройката с повторно натискане на бутона (A). Стрелките на часовника ще се преместят според настроеното време и символ (3) ще свети.
- Когато настроеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал. Звуковият сигнал може да бъде спрян с натискане на бутон (A) и задържане за 2 сек.; в противен случай, ще се изключи автоматично след 1 минута.

ПОКАЗВАНЕ НА НАСТРОЙКАТА НА ДИСПЛЕЙ

Когато таймерът е настроен, можете да проверите с натискане на бутон (A). Стрелките на часовника за кратко ще покажат настроеното време, след което отново ще покажат точен час.

ИЗТРИВАНЕ НА НАСТРОЙКА

Изтрийте настройката с натискане на бутон (A) и задържане на 2 секунди. Символът на изтритата функция ще изгасне.

СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

Задайте системата и температурата и след това стартирайте процеса на готвене.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

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

След приключване процеса на готвене, охлаждащият вентилатор ще продължи да работи известно време, в зависимост от температурата. Ако оставите ястието във фурната, то може да отдели влага и да причини кондензация върху предния панел и вратата на фурната.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

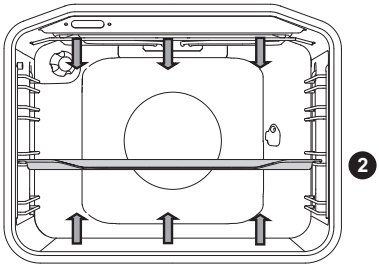
Изключвайте фурната около 10 минути преди края на готвенето, за да спестите електроенергия като използвате акумулираната топлина.

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

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

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

ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



Нагревателите в горната и долна част на фурната нагряват равномерно вътрешността ѝ.

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

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

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

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

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

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

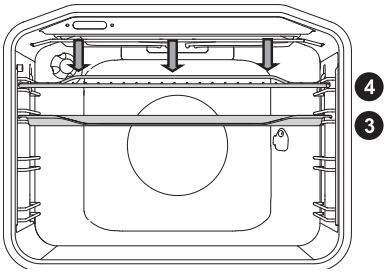
Вид храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Зеленчуково суфле	2	190-200	30-35
Сладко суфле	2	190-200	30-35
Кифлички *	2	190-210	20-30
Бял хляб *	2	180-190	50-60
Черен хляб *	2	180-190	50-60
Пълнозърнест хляб *	2	180-190	50-60
Ръжен хляб *	2	180-190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

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

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 за грила, монтирани в горната част на фурната.

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

Максималната температура: 230 °C.

Включете предварително инфрачервения нагревател (грил) за 5 минути.
Наблюдавайте процеса на готвене през цялото време. Месото може бързо да изгори поради високата температура.
Печенето на грил е подходящо за приготвяне на хрупкаво и без мазнини месо като кренвирши, парчета месо и риба (стекове, шницели, стекове сьомга или филе и др.) или за препичане на хляб.

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

След гриловане почистете фурната, аксесоарите и приборите.

Таблица за печене на грил – малък грил

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

Таблица за печене на грил - голям грил

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

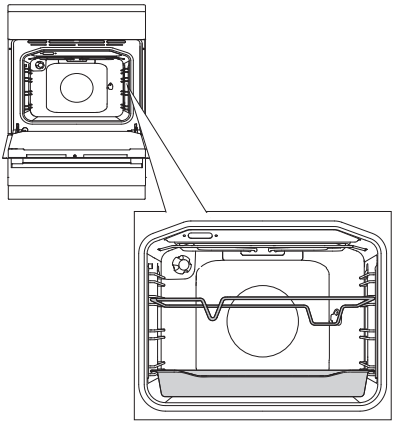
Когато печете в тава, се уверете, че има достатъчно течност в нея, за да не загори месото. По време на печенето обръщайте месото.
Когато печете пъстърва, подсушете рибата с домакинска хартия. Поставете подправки вътре; намажете рибата с мазнина отвън и я поставете на решетката. Не обръщайте рибата, когато гриловате.

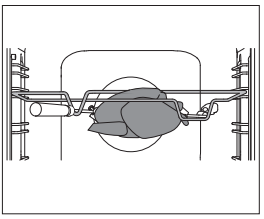
Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате грила (инфрачервения нагревател).

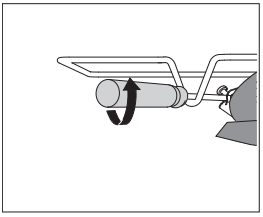
Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещяват много по време на печенето. Затова използвайте ръкохватки и щипки за месо.

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

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







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

2 Нанижете месото на шиша и затегнете с винтовете.

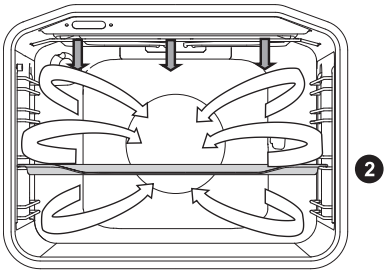
Поставете дръжката на шиша върху предния държач на шиша и пъхнете върха в отвора отдясно на задната страна на фурната (отворът е защитен с въртящо се капаче).

3 Развийте дръжката на шиша и затворете вратата на фурната.

Включете фурната и изберете система ГОЛЯМ ГРИЛ .

Грилът ще работи само когато вратата на фурната е затворена.

ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

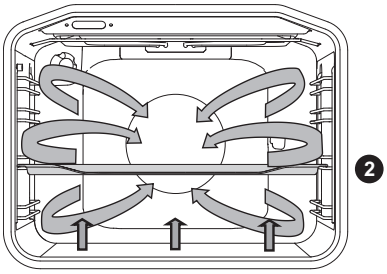


В този режим на работа нагревателят за грила и вентилаторът работят едновременно. Подходящ е за гриловане на месо, риба и зеленчуци.

(Вижте описанията и съветите за ГРИЛОВАНЕ.)

Вид храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО				
Патица	2000	2	150-170	80-100
Свинско печено	1500	2	160-170	60-85
Свинска плешка	1500	2	150-160	120-160
Свински бут	1000	2	150-160	120-140
Половин пиле	700	2	190-210	50-60
Пиле	1500	2	190-210	60-90
РИБА				
Пъстърва	200 g/парчето	2	200-220	20-30

ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



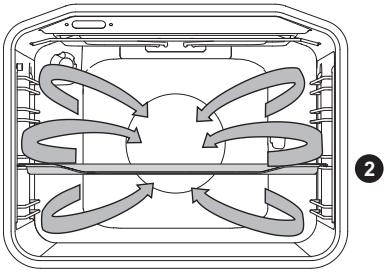
При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

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

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

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

ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



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

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

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

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

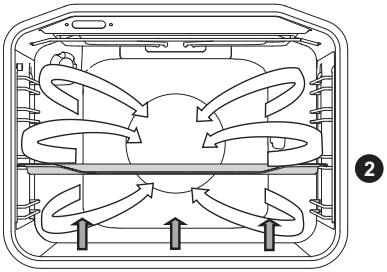
Печене на тестени изделия:
Препоръчва се предварително загряване на фурната.
Бисквити и сладки могат да се пекат в плитки тави на няколко нива едновременно (2-ро и 3-то).
Отбележете, че времето за печене може да варира дори и ако използваните тави за печене са едни и същи. Бисквитите в тавата на горното ниво може да са готови по-бързо от тези на долното ниво.
Винаги поставяйте тавите за печене върху решетката. Ако използвате приложената тава за печене, извадете решетката.
За равномерен загар, се уверете, че бисквитите са с еднаква дебелина.

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

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

Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР



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

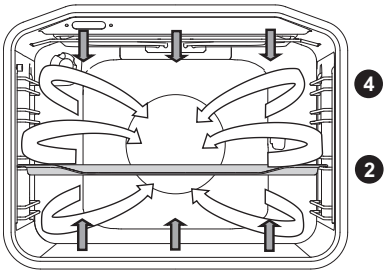
Консервиране:
Пригответе храната, която ще консервирате и подходящи буркани. Използвайте буркани с гумено уплътнение и стъклен капак. Не използвайте буркани с капачки на винт, метални капачки или тенекиени кутии. Уверете се, че бурканите са еднакви по размер, напълнете ги с едни и същи продукти и ги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

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

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

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

ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР



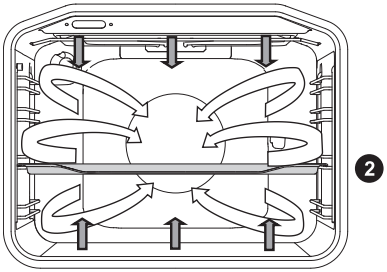
Тази функция се използва за печене на всякакви тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци. Преди да сложите храната в предварително загрятата фурна, изчакайте светлинният индикатор да угасне. За най-добри резултати печете само на един рафт (ниво). Фурната трябва да бъде загрята предварително. Използвайте втория или четвъртия водач отдолу нагоре.

Таблица за приготвяне на сладкиши и тестени изделия с долен нагревател и вентилатор

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Мраморен кейк	2	140-150	45-55
Кейк в правоъгълна тава за печене	2	130-140	45-55
Чийзкейк	2	130-140	55-65
Плодов кейк - пясъчно тесто	2	140-150	35-45
Пандишпан	2	140-150	25-35
Плодов кейк, пандишпан	2	130-140	35-45
Пандишпанено руло	2	140-150	15-25
Щолен	2	130-140	50-60
Руло с желиран пълнеж	2	150-160	25-35
Домашен кейк	2	130-140	40-50
Бисквити от пясъчно тесто	2	140-150	15-25
Плоски бисквитки*	2	130-140	10-15
Дребни сладки, тесто с мая	2	140-150	15-20
Хляб*	2	170-180	45-55
Киш Лорен	2	150-160	35-45
Ябълков щрудел	2	150-160	40-50
Пица*	2	180-190	10-20
Изделия от бутер тесто	2	150-160	18-25

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

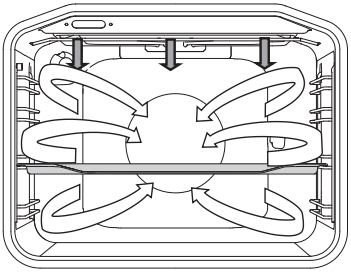
ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ



Тази функция позволява деликатно, бавно и равномерно изпичане, което запазва храната мека и сочна. Подходяща е за печене на месо, готвене на риба и печене на сладкиши едновременно.

Храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО			
Печено свинско, 1 кг	2	190	90 - 120
Печено говеждо, 1 кг	2	190	100-130
Говеждо филе, 200 гр/парче	2	180	40 - 50
Пиле, 1,5 кг	2	210	100 - 120
Пилешки гърди, филе, 200 гр/парче	2	200	45 - 60
Печено телешко, 1 кг	2	180	95 - 120
РИБА			
Цяла риба, 200 гр/парче	2	190	35 - 45
Рибно филе, 100 гр/парче	2	190	25 - 35
СЛАДКИШИ			
Плоски бисквити	2	150	25-40
Бисквити	2	150	35-50
Малки мъфини	2	170	35-50
Пандишпаново руло	2	170	40-55
Плодов кейк, тънка коричка	2	170	65-85

(Важи за уреди с изтеглящи се водачи, без програма с горещ въздух .)



Храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО				
Патица	2000	2	150	90-110
Свинско печено	1500	2	160	80-100
Свинска плешка	1500	2	150	130-160
Свински бут	1000	2	150	130-150
Половин пиле	700	2	190	60-70
Пиле	1500	2	190	80-100
РИБА				
Пъстърва	200 g/парчето	2	200	20-30

РАЗМРАЗЯВАНЕ

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

В повечето случаи е препоръчително да извадите храната от опаковката й (не забравяйте да свалите всички метални щипки или телчета).
Когато изтече половината от времето за размразяване, е необходимо да обърнете парчетата храна, да ги разбъркате и да ги разделите, ако са залепнали едно за друго при замразяването.

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.

ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА

Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрява. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади.

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

Алуминиеви повърхности

Почиствайте алуминиевите повърхности с неабразивни течни почистващи препарати, предназначени за 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.
Забележка: Повърхността не трябва да влиза в контакт с почистващи спрейове за фурна, тъй като това може да доведе до видими и трайни повреди.

Предна част на корпуса от неръждаема стомана

(в зависимост от модела)
Почиствайте тази повърхност само с мек почистващ препарат (сапунена вода) и мека гъба, която няма да надраска 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.

Почистете капака на уреда с неабразивен препарат и мека гъба, която няма да надраска повъхността.

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

СТАНДАРТНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

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

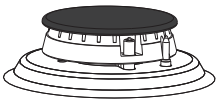
Почиствайте фурната и аксесоарите след всяка употреба, за да не загори мръсотията по повърхността на фурната. Най-лесният начин да почистите мазнината е като използвате топла сапунена вода, докато фурната е все още топла.

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

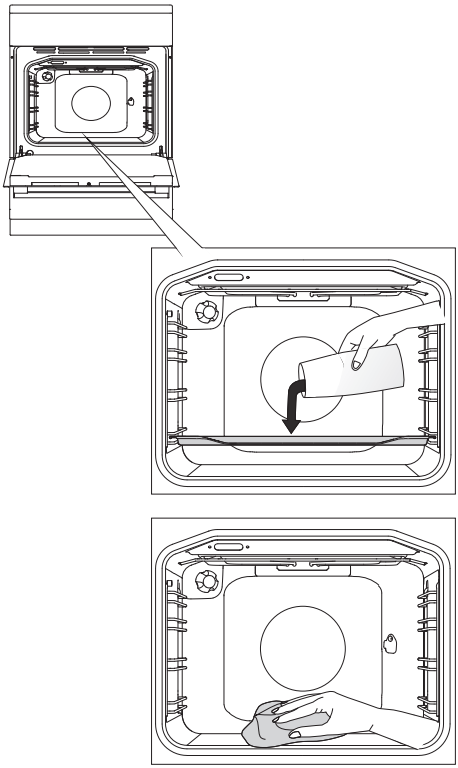
ГАЗОВА ГОРЕЛКА



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 съдомиялна.
Почиствайте термодвойката и накрайника 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.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ ФУРНАТА С ВОДА



1 Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ в положение за почистване с вода. 2. Задайте КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА в положение 70 °C.

2 Налейте 0,6 л вода в стъклена или плитка тава за печене и я поставете на долния водач.

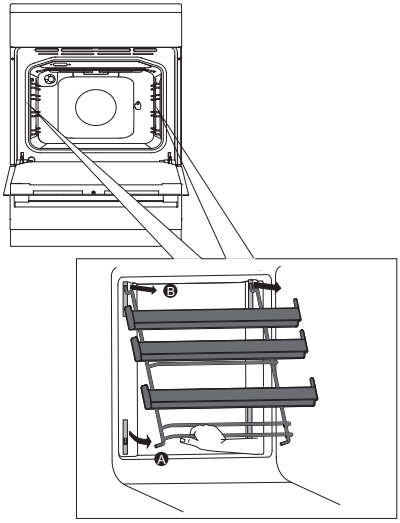
3 След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.

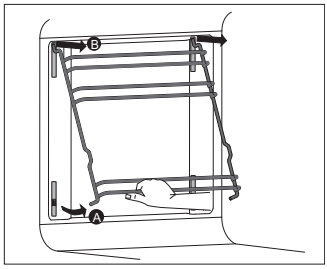
Използвайте системата за почистване с вода само когато фурната се охлади напълно.

681879

ИЗВАЖДАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА ТЕЛЕНИТЕ И ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ РАЗТЕГАТЕЛНИ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.





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

B Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.

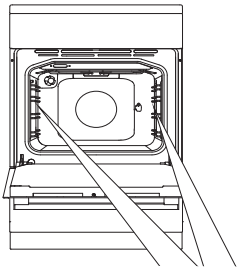
За да върнете водачите на мястото им, извършете описаната процедура в обратен ред.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Не отстранявайте скобите, поставени във фурната.

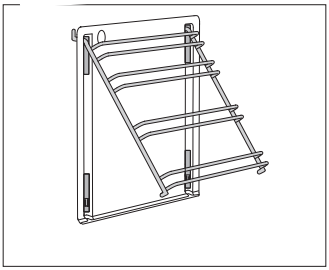
Не почиствайте разтегателните водачи в съдомиялна машина.

ПОЧИСТВАНЕ И МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

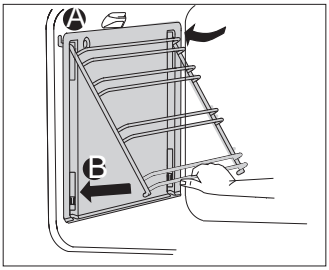
Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



Свалете телените или разтегателните водачи.



1 Монтирайте водачите върху каталитичната приставка.



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

A Поставете релсите на водачите в отвора в горната част.

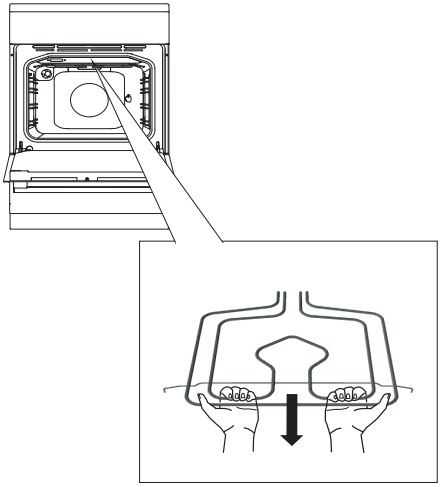
B Натиснете ги до заключено положение в долната част.

Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

ПОЧИСТВАНЕ НА ГОРНАТА ЧАСТ НА ФУРНАТА

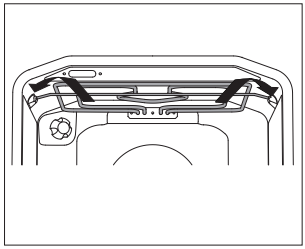
(в зависимост от модела)

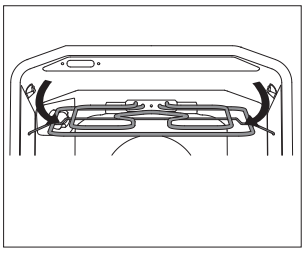
Горният нагревател за грила може да се сгъва за по-лесно почистване на горната част на фурната. Преди да почистите фурната, извадете тавите, решетката и водачите.



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

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

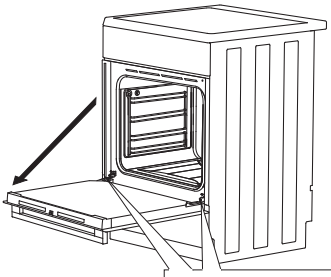




Изключете уреда от електрическата мрежа.
Необходимо е да изчакате нагревателят да се охлади; в противен случай е възможно да се изгорите.

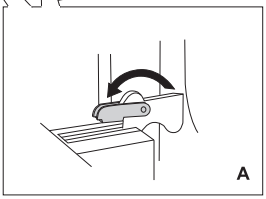
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

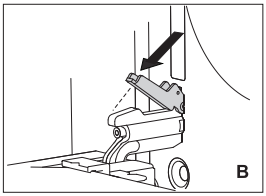


1 Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

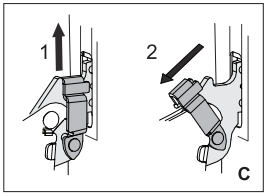
2 **A** Завъртете стоперите обратно докрай (в случай на стандартно затваряне).

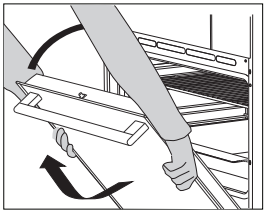


B При системата за меко затваряне, завъртете стоперите обратно на 90°.



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



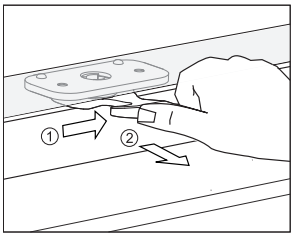


3 Бавно затворете вратата, докато пантите се изравнят с жлебовете. Леко повдигнете вратата и я изтеглете от двата жлеба.

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

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

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

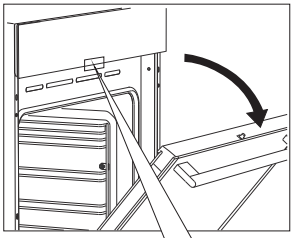


За да отворите, натиснете леко отдясно с палец и в същото време дръпнете вратата навън.

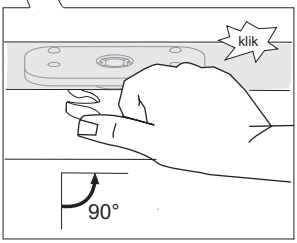
Когато вратата е затворена, заключващият механизъм автоматично се връща към начална позиция.

ДЕАКТИВИРАНЕ И АКТИВИРАНЕ НА ЗАКЛЮЧВАЩИЯ МЕХАНИЗЪМ

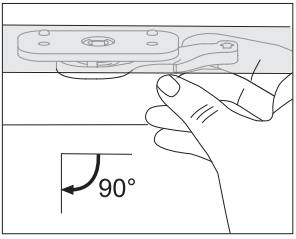
Фурната трябва да бъде напълно изстинала.



Първо, отворете вратата.



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



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

МЕКО ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

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

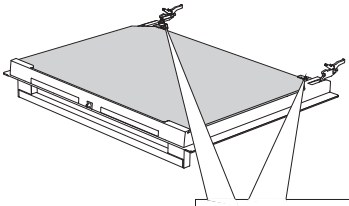
Ако приложената сила при затваряне на вратата е прекалено голяма, ефектът от системата ще се намали или системата няма да проработи с оглед съображения за безопасност.

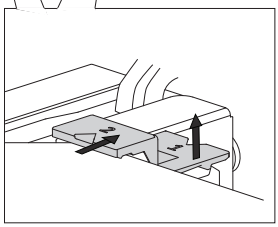
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СТЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

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“).

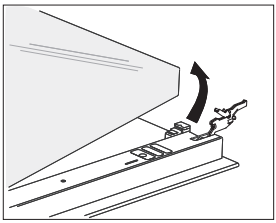
В зависимост от модела на уреда, стъклото на вратата се сваля, както е описано в МЕТОД 1 или МЕТОД 2.

МЕТОД 1 (в зависимост от модела)

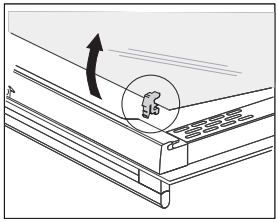




1 Повдигнете леко държачите от лявата и дясната страна на вратата (маркировка 1 на държача) и ги издърпайте от стъкления панел (маркировка 2 на държача).



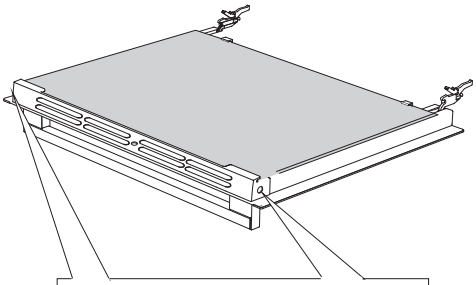
2 Хванете стъкления панел на вратата за долния край; повдигнете го леко така, че да се откачи от държача и го свалете.

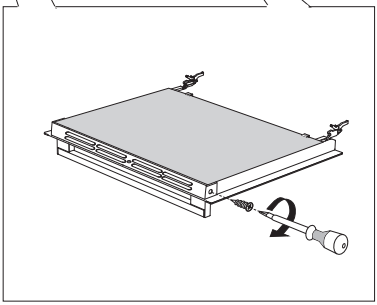


3 За да свалите третия стъклен панел (само при някои модели), го повдигнете и свалете. Също така, свалете гумените уплътнители от стъкления панел.

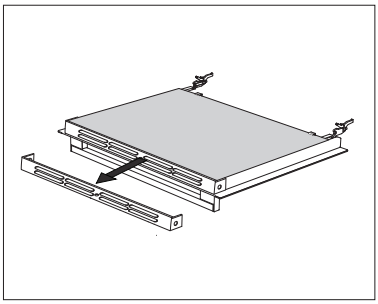
За да поставите обратно стъкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на стъкления панел трябва да се застъпват.

МЕТОД 2 (в зависимост от модела)

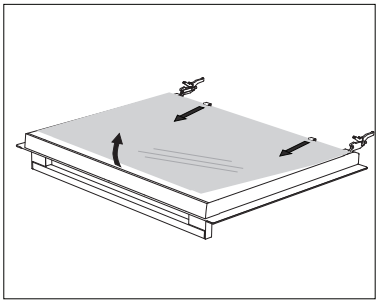




1 Развийте болтовете на държача от двете страни на вратата.



2 Свалете държача.



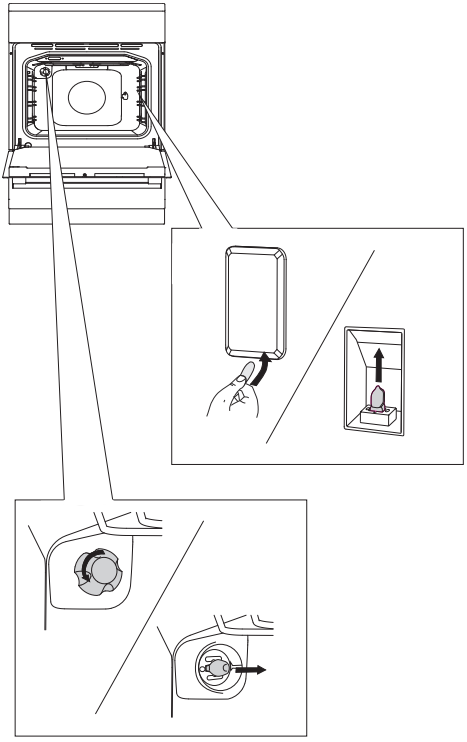
3 Леко повдигнете стъклото и го откачете от щипките в долната част на вратата.

За да поставите обратно, спазвайте обратната последователност.

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; стандартна крушка E14, 25 W, 230 V)



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

Внимавайте да не повредите емайла.

Развийте капачето на крушката и свалете крушката.

Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

СПЕЦИАЛНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ОТЧИТАНЕ НА ГРЕШКИ

В гаранционния срок на уреда всички ремонти трябва да се извършват само от сервизен център, оторизиран от производителя.

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

Неоторизираното разглобяване и ремонт на готварски печки (готварския плот) може да предизвика токов удар или късо съединение, затова не се опитвайте да извършвате каквито и да е ремонтни дейности сами. Оставете това на специалист или оторизиран сервиз.

В случай на незначителни грешки или проблеми при работа с уреда, се опитайте да отстраните причините сами, като следвате инструкциите по-долу.

ВАЖНО

Всяко посещение на сервизен техник в гаранционния срок на уреда се заплаща, ако уредът не функционира поради неправилна употреба. Съхранявайте тези инструкции на леснодостъпно място и ги предайте на новия собственик/ползвател на уреда.

Таблица за отстраняване на често срещани проблеми.

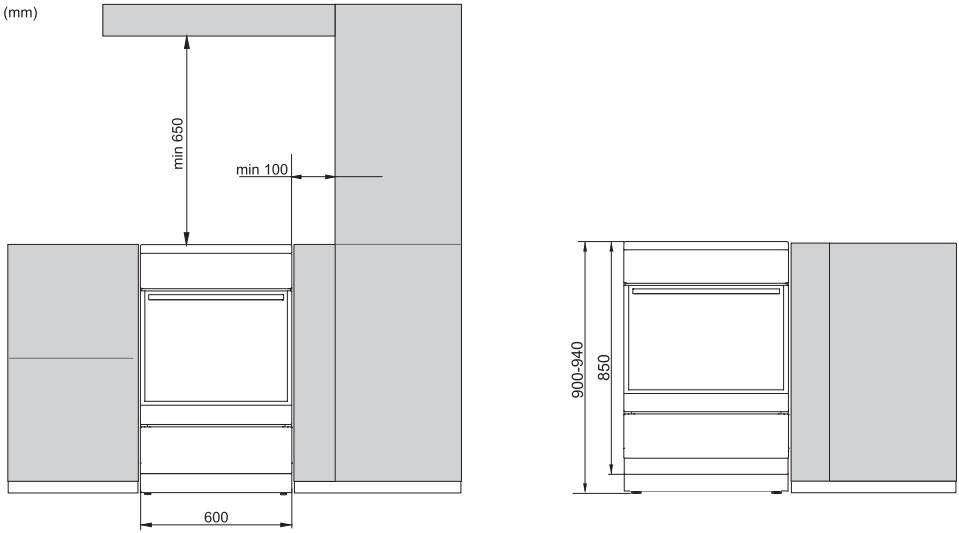
Проблем/грешка	Причина
Основният предпазител в дома ви често изключва.	Извикайте сервизен техник.
Осветлението на фурната не работи.	Процесът на смяна на крушката на лампичката е описан в главата Поддръжка и почистване.
Сладкишът е недопечен.	Проверете дали сте избрали правилната температура и система на нагряване. Проверете дали вратата на фурната е затворена.
Горелките на горят равномерно.	Необходима е проверка от специалист на настройките на газоподаването.
Пламъкът на горелката внезапно се променя, копчето трябва да бъде натиснато по-дълго, за да запали горелката.	Уверете се, че горелката е правилно сглобена.
Пламъкът угасва след запалването.	Задръжте копчето натиснато за по-дълго време. Натиснете по-силно копчето преди да го освободите.
Получава се обезцветяване на решетката в областта на горелката.	Това е обичайно явление в резултат на високата температура. Почистете решетката с препарат за почистване на метал.

Проблем/грешка	Причина
Електрическото запалване на горелката вече не работи.	Внимателно почистете отвора между накрайника за генериране на искра и горелката. Почистете капачетата на горелките с препарат за почистване на метал. Поставете правилно капачето на горелката.

Ако проблемите продължат да се проявяват, независимо че сте изпълнили описаните по-горе съвети, се обадете на оторизиран сервизен техник. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване или употреба на уреда. В този случай разходите за ремонт са за сметка на клиента.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

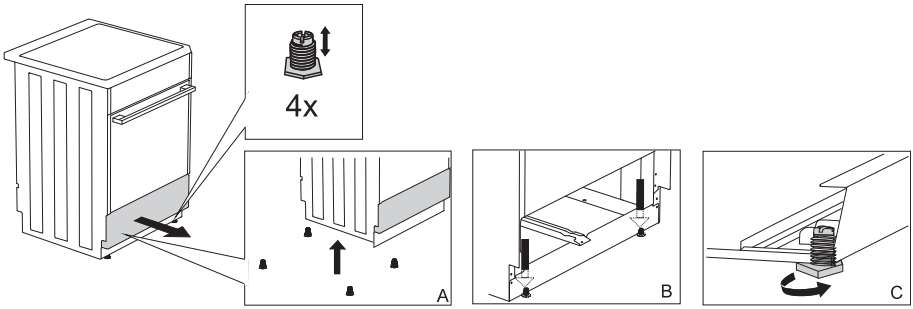
ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА УРЕДА (в зависимост от модела)



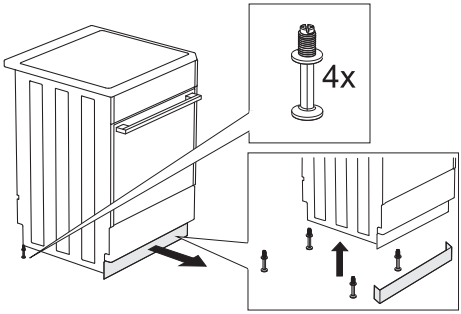
Стените или мебелите в съседство с уреда (под, задна стена на кухнята, странични стени) трябва да бъдат устойчиви на температура от поне 90 °C.

НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА И ДОПЪЛНИТЕЛНА ОПОРА

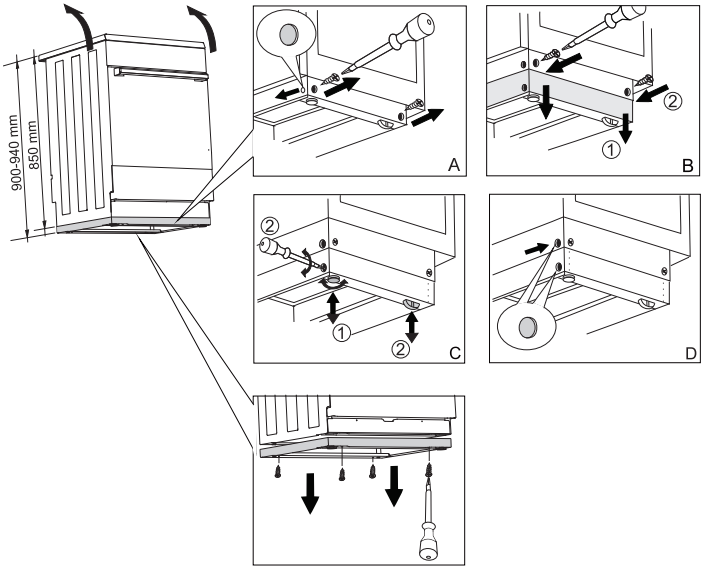
A)



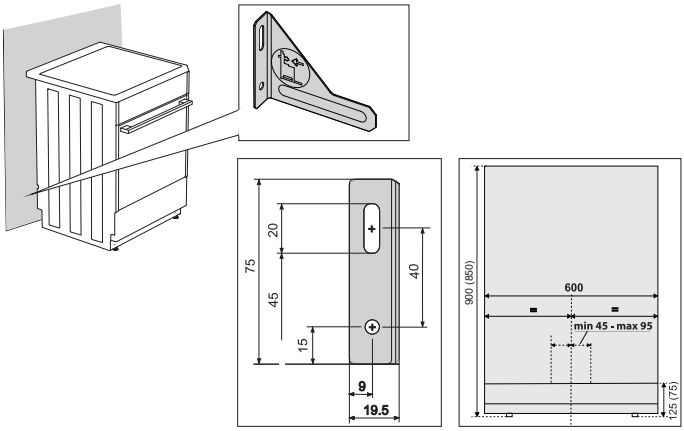
B)



C)

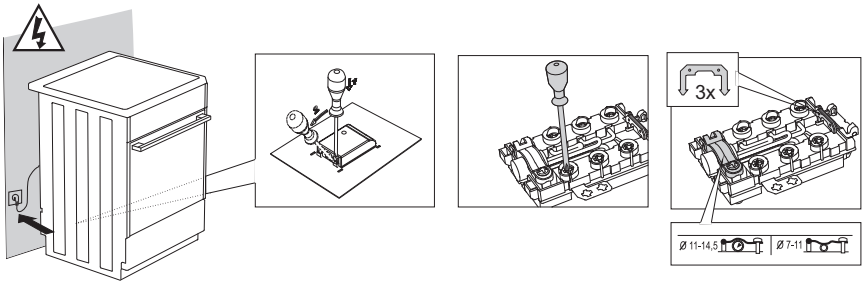


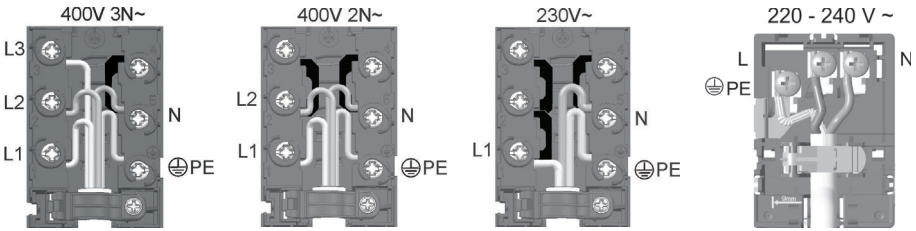
ПРЕДПАЗВАНЕ ОТ ПРЕОБРЪЩАНЕ



Размерите в скоби представляват размерите за вграждане на поддържащата скоба без допълнителна опора. Ако приложеният елемент за защита на уреда от преобръщане не може да бъде закрепен здраво към стената с приложените винтове и дюбели, използвайте други приспособления за закрепване на скобата по такъв начин, че да не може да бъде изтеглена от стената.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА





Приложената капачка трябва да бъде поставена над свързващата скоба.

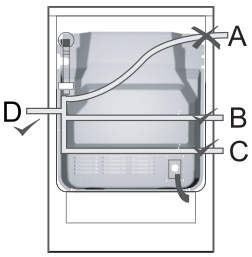
СВЪРЗВАНЕ КЪМ ГАЗОПОДАВАНЕТО

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 H или E (20 mbar) или втечнен природен газ (50 или 30 mbar).
  Информацията е предоставена на табелката с производствени данни, разположена от вътрешната страна на фурната. Тя се вижда, когато вратата на фурната се отвори.
- 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 плота 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 следното: фиксирана дюза за голям пламък и регулируем винт за малък пламък.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ГАЗОПОДАВАНЕТО

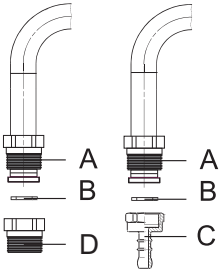
- Уредът трябва да бъде свързан към газопроводната мрежа или газовата бутилка според инструкциите на вашето местно газоразпределително дружество.
- От дясната страна на уреда има накрайник за свързване към газоподаването с външна резба EN ISO 228-1, която може да се преобразува в EN ISO 10226-1 / -2 с допълнителен адаптер и уплътнение (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава).
- Предоставени са също накрайник за свързване към втечнен природен газ и неметално уплътнение (в зависимост от модела).
- Когато свързвате уреда към газоподаването, частта трябва да се държи на място, за да се предотврати завъртането й.
- Използвайте одобрени неметални уплътнения и одобрени уплътнители за уплътняване на свръзките. Използвайте всяко уплътнение само веднъж. Дебелината на неметалните уплътнения може да бъде деформирана до 25%.
- Свържете уреда към газоподаването, като използвате сертифициран гъвкав маркуч. Маркучът не трябва да допира долната стена на уреда, задната стена или горната част на фурната.



Свързване с гъвкав маркуч

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

Ако се използва метална тръба, опция A е допустима също.



Накрайник за свързване към газоподаването

A Свързване EN ISO 228-1

B Неметално уплътнение, дебелина 2 мм

C Накрайник на маркуча за втечнен природен газ (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава)

D Накрайник на маркуча 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 свръзки.

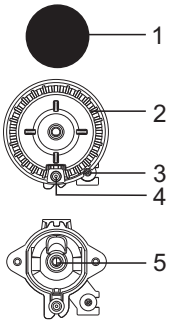
МОДИФИЦИРАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДРУГ ТИП ГАЗ

- 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 втечнен 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.

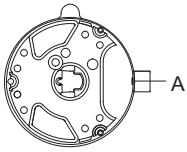
Елементи за регулиране

- Елементите за регулиране на минималното топлинно натоварване на горелките са достъпни през отворите на контролния панел.
- Свалете опорната решетка, капачките и коронките на горелките.
- Свалете копчетата за управление.



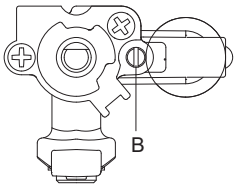
Горелка за готвене

1 Капачка за коронката на горелката
2 Коронка на горелката с поставка за капачката
3 Термоелемент (само при някои модели)
4 Накрайник за генериране на искра
5 Дюза



Тройна горелка (с три пръстена)

A Дюза



Газов вентил със защитно устройство

B Регулиращ винт за минимално топлинно натоварване

ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ДЮЗИТЕ

Тип газ, налягане		Допълнителна горелка		Нормална горелка	
		max	min	max	min
Природен газ H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, **Природен газ E , Природен газ E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Консумация на газ (l/h)	95	46	181	46
	Тип дюза (1/100 mm)	72X	26	103Z	26
	Идентификационен номер на дюзата	690771		568169	
Втечнен газ 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Консумация на газ (g/h)	73	35	138	35
	Тип дюза (1/100 mm)	50	26	68	26
	Идентификационен номер на дюзата	690780		568175	

Тип газ, налягане		Голяма горелка		Горелка с няколко пръстена	
		max	min	max	min
Природен газ H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, **Природен газ E , Природен газ E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Консумация на газ (l/h)	286	72	343	149
	Тип дюза (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Идентификационен номер на дюзата	574285		568170	
Втечнен газ 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Консумация на газ (g/h)	218	55	255	114
	Тип дюза (1/100 mm)	86	33	94	57
	Идентификационен номер на дюзата	574286		568176	

Тип газ, налягане		Нагревател на фурната		Инфра нагревател
		max	min	
Природен газ H Wo=45,7÷54,7 MJ/m³, **Природен газ E ,** **Природен газ E+** Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	3	0,8	2,2
	Консумация на газ (l/h)	286	76	210
	Тип дюза (1/100 mm)	117	33	108
	Идентификационен номер на дюзата	568171		568173
Втечнен газ 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30 p=30 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	3	0,8	2,2
	Консумация на газ (g/h)	218	58	160
	Тип дюза (1/100 mm)	82	33	75
	Идентификационен номер на дюзата	568177		568178

- Регулиращите винтове за втечнен 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!

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.

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

www.gorenje.com

Classico

Cooking with passion.