INFINITY

Инструкции за употреба

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 за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

http://www. gorenje.com

Важна информация

Съвет, забележка

СЪДЪРЖАНИЕ

ВЪВЕДЕНИЕ

4 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

8 Преди да свържете уреда

9 СВОБОДНОСТОЯЩА ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

15 ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

15 Преди да използвате уреда за първи път
15 Готварски плот (в зависимост от модела)
18 Фурна
21 Избор на настройки
23 Избор на допълнителни функции / екстри
25 Стартиране на процеса на готвене
25 Изключване на фурната
26 Описание на системите (режимите за готвене) и таблици за готвене

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

43 ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

44 Стандартно почистване на фурната
44 Почистване на стъклокерамичната повърхност
46 Използване на функцията за почистване фурната с вода
47 Изваждане и почистване на телените и телескопичните разтегателни водачи
48 Почистване и монтиране на каталитичните приставки
49 Сваляне и поставяне на вратата на фурната
52 Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната
54 Смяна на крушката

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

55 ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

56 ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

ДРУГИ

59 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 достъпните 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. Изключете всички зони за готвене, като използвате техните контролни елементи и свалете предпазителя или превключете прекъсвача на веригата, така че уредът да е напълно изолиран от електрическата мрежа.

Не поставяйте върху индукционната зона за готвене предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци, тъй като те могат силно да се нагорещят.

За свързване на уреда използвайте кабел 5 x 1,5 мм^2 с марка H05VV-F5G1,5 или по-добър. Кабелът 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 поставки.

Върху индукционния плот 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 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.

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 преобръщането 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 затворен, 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 с 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.

Неоторизирано сервизно обслужване 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 съгласно действащите разпоредби за инсталиране. Специално внимание трябва да бъде отделено на съответните изисквания, свързани с вентилацията.

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.

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.

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

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.

Уредът е тежък. За пренасяне на уреда са необходими поне двама души.

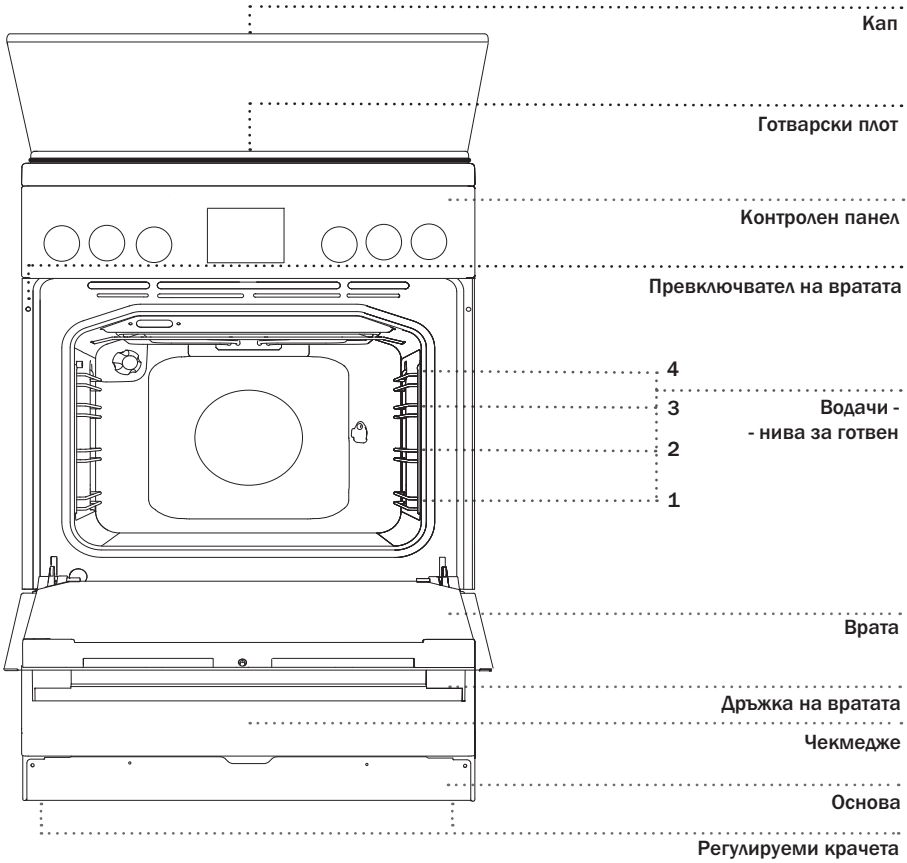
ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА

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.

СВОБОДНОСТОЯЩА ЕЛЕКТРИЧЕСКА 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.
Когато е избрана функция, дискът на избраното копче ще светне. Тези уреди нямат жълт светлинен индикатор (само при някои модели).
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.

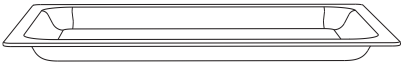
ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

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.

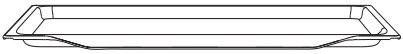
ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ ЗА ФУРНАТА (в зависимост от модела)



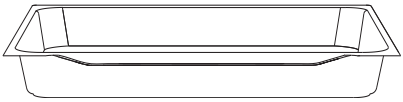
СТЪКЛЕНАТА ТАВА се използва за готвене с всички системи на фурната. Тя може да се използва също като поднос за сервиране.

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.



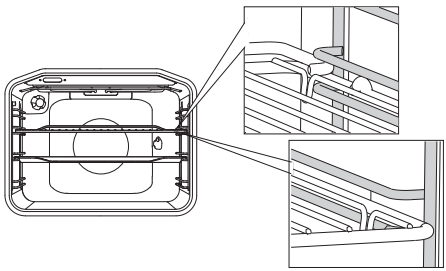
ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на сладки и тестени изделия.



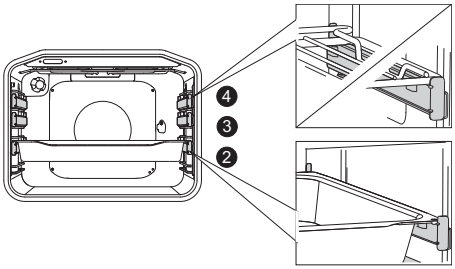
ДЪЛБОКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на месо и сладкиши от рядко тесто. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината.

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

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.

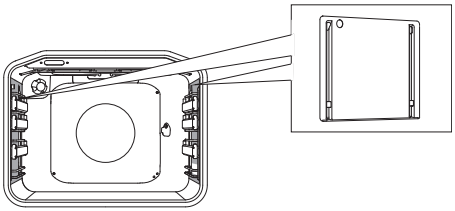


Решетката или тавата трябва винаги да се поставят в улея между двата метални профила на водача.



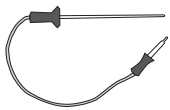
Когато използвате телескопичните разтегателни водачи, първо издърпайте водачите от едното ниво и поставете решетката или тавата за печене върху тях. След това ги натиснете с ръка, докъдето стигнат.

Затворете вратата на фурната, когато телескопичните водачи се прибират 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 свалящa се дръжка.

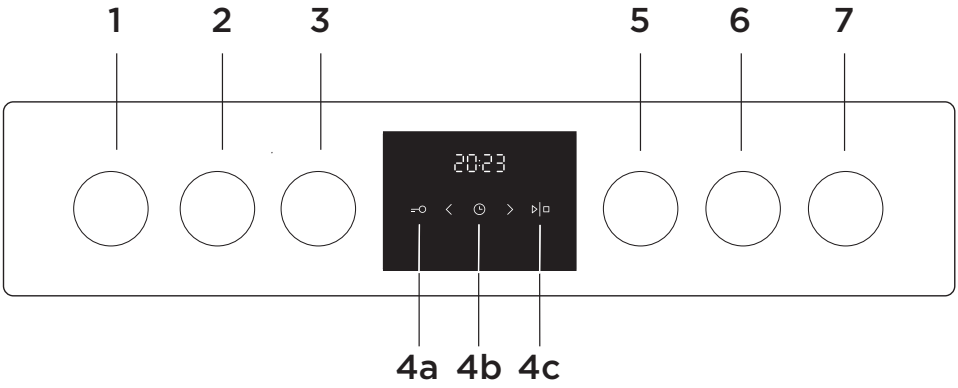


СОНДА ЗА МЕСО за печене на големи парчета месо.

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

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(в зависимост от модела)



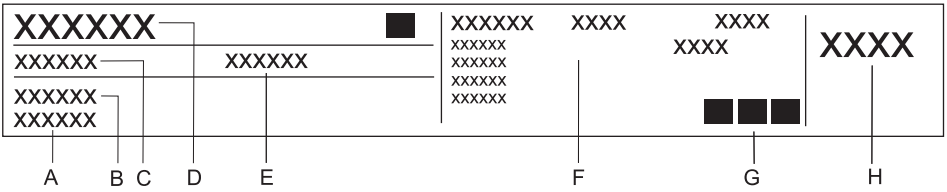
1 КОПЧЕ ЗА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ, ПРЕДНА ЛЯВА
2 КОПЧЕ ЗА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ, ЗАДНА ЛЯВА
3 КОПЧЕ ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ
4 a БУТОН ЗА ЗАЩИТА НА ДЕЦА
4 b КОПЧЕ ЗА ЧАСОВНИК И ИЗБОР НА ТАЙМЕР
4 c БУТОН СТАРТ/ СТОП
5 КОПЧЕ ЗА ТЕМПЕРАТУРА
6 КОПЧЕ ЗА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ, ЗАДНА ДЯСНА
7 КОПЧЕ ЗА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ, ПРЕДНА ДЯСНА

ЗАБЕЛЕЖКА:

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

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

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.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

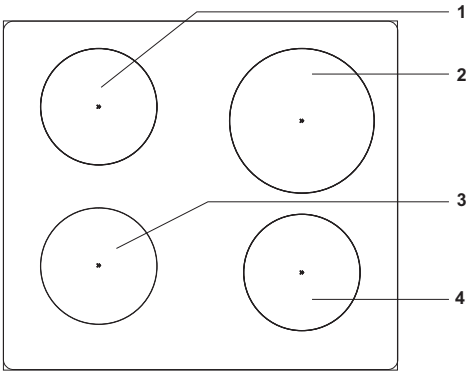
След като получите уреда, извадете от фурната всички части, включително всички опаковъчни материали за транспортиране.
Почистете всички аксесоари и прибори с топла вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати.

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

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.

Ако плотът ви има **стъклокерамична повърхност**, я почистете с влажна кърпа и малко препарат за миене на съдове. Не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати, които могат да надраскат повърхността, абразивни гъби или препарати за петна.

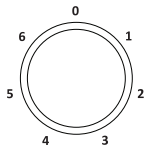
ГОТВАРСКИ ПЛОТ (в зависимост от модела)

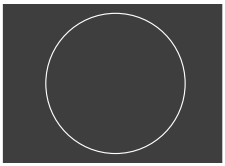


1. Зона за готвене, задна, лява
2. Зона за готвене, задна, дясна
3. Зона за готвене, предна, лява
4. Зона за готвене, предна, дясна

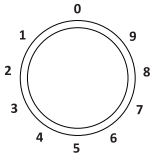
СТЪКЛОКЕРАМИЧНА ГОТВАРСКА ПОВЪРХНОСТ

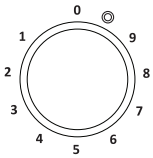
- Зоната на нагряване бързо ще достигне желаната мощност или температура, докато площта около горещите зони за готвене ще остане студена.
- Плотът е устойчив на температурни промени.
- Използването на стъклокерамичния плот като място за съхранение може да доведе до надраскване и други повреди.
- Не използвайте алуминиеви или пластмасови съдове върху горещите зони за готвене. Не поставяйте никакви пластмасови предмети или алуминиево фолио върху стъклокерамичния плот.
- Не ползвайте стъклокерамичния плот, ако е напукан или счупен. Плотът може да се счупи, ако остър предмет падне върху него. Последствията от това са видими веднага или след известно време. Ако се появи видима пукнатина върху плота, веднага изключете уреда от електрическата мрежа.

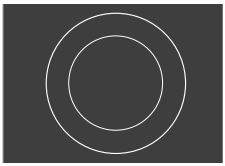




УПРАВЛЕНИЕ НА ПЛОТ С ЕДНА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ



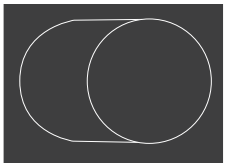


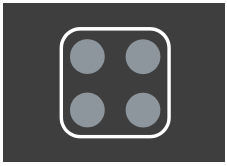


УПРАВЛЕНИЕ НА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ С ДВОЕН ПРЪСТЕН:

Площта на зоната за готвене с двоен пръстен може да се адаптира към размера и формата на вашия съд.

За да активирате по-голяма нагревателна зона, завъртете копчето на зоната докрай (ще се чуе щракване), после задайте желаната степен на мощност.

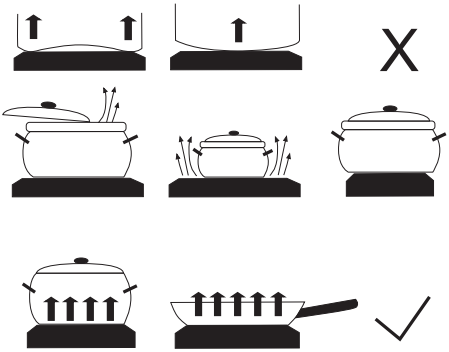




ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

Всяка зона за готвене има сигнален светлинен индикатор, който свети, когато зоната е гореща. Когато зоната се охлади, светлинният индикатор угасва. Индикаторът за остатъчна топлина може да светне и когато горещ съд бъде поставен върху студена зона за готвене.

СЪВЕТИ ОТНОСНО ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ



- Използвайте качествени съдове с плоско и стабилно дъно.
- Диаметъра на дъното на тенджерата и зоната за готвене трябва да съвпада.
- Можете да използвате съдове от закалено стъкло ако диаметърът пасва на нагревателната зона. Съдове с по-голям диаметър могат да се спукат.
- Уверете се, че тенджерата или тигана са в средата на зоната за готвене.

- Когато използвате тенджера за готвене под налягане, не я оставяйте без надзор, докато се достигне желаното налягане. Първо задайте максимална мощност на зоната за готвене; после следвайки указанията на производителя на тенджерата под налягане, използвайте съответния сензор, за да намалите мощността на готвене в точния момент.
- Винаги се уверявайте, че има достатъчно течност в тенджерата под налягане или който и да е друг съд. Поради прегряване използването на празен съд върху зоната за готвене може да повреди както съда, така и готварския плот.
- Когато използвате други специални съдове, следвайте инструкциите на производителя им.

СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

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

ФУРНА

ВКЛЮЧВАНЕ И НАСТРОЙКИ

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

НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

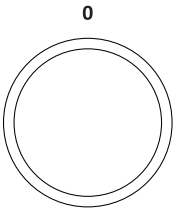
1 Настройте часовника с натискане на бутони < или >, и потвърдете настройката с натискане на бутон ⏲.

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

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ НА ЧАСОВНИКА

Настройките на часовника могат да бъдат променени, ако не е активирана функцията таймер. За да зададете текущия час (часовник), докоснете CLOCK неколкократно, за да изберете символа ⏲.

ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ (в зависимост от модела)



Завъртете бутона (ляво и дясно), за да изберете система на готвене (вж. Таблица с програми, в зависимост от модела).

Настройките могат да бъдат променени и по време на готвене.

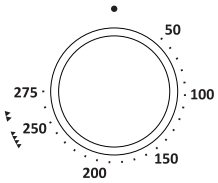
СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА °C
	СИСТЕМИ НА ГОТВЕНЕ	
	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене на храна. Когато фурната се нагрее до желаната температура, процесът на готвене е завършен.	160
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Нагревателите на в горната и долна част на фурната нагряват равномерно вътрешността й. 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
	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

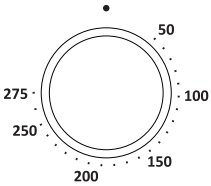
СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА °C
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Тази система се използва за печене на пица, сладкиши от рядко тесто, сладкиши с плодове, изделия от тесто 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 .

Завъртете копчето, за да зададете желаната ТЕМПЕРАТУРА.

Когато включите уреда с докосване на бутона СТАРТ, иконката на температурата се извежда на дисплея.

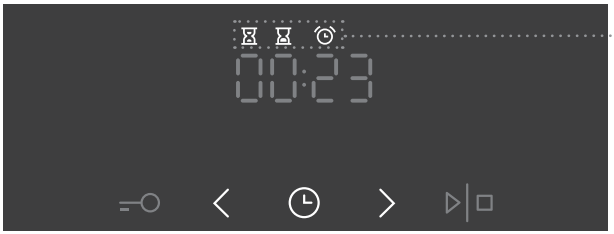
За да включите уреда, натиснете бутона СТАРТ и го задръжте за малко – около 1 секунда.

ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА

Първо завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ, след това задайте температурата.

Докоснете неколкократно бутона ТАЙМЕР, за да изберете желаната функция за таймера. Иконката на избраната функция за таймера ще светне и времето за начало/ край на готвенето ще започне да мига на дисплея.

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



Дисплей за функцията на таймера

Настройка на времето за готвене

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

Задаване на отложен старт

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

Пример:
Текущо време: 12 часа на обяд
Време за готвене: 2 часа
Край на готвенето: 18:00 часа

Първо настройте ВРЕМЕТО ЗА РАБОТА (2 часа). Докоснете двукратно бутона CLOCK (ЧАСОВНИК), за да изберете END OF OPERATION (КРАЙ НА РАБОТАТА).
На дисплея се показва автоматично мигаща сума на от часовото време и продължителността на работа на пещта (14:00).
Настройте часа на края на печенето (18:00).
Натиснете СТАРТ, за да започне процесът на готвене. Таймерът ще изчака времето за начало на процеса на готвене и символът ще светне. Фурната ще се включи автоматично (в 16:00 часа) и ще спре да работи в избрания час (18:00 часа).

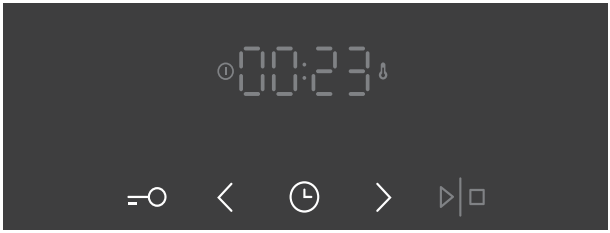
Настройване на брояча за минути

Броячът на минути може да се използва независимо от работата на фурната.
Най-дългата възможна настройка е 24 часа.
По време на последната минута от оставащото време, броячът на минути се извежда в секунди.

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

Функциите на таймера могат да бъдат отменени, като зададете часа на „0“. Всяка функция на таймера може да бъде бързо отменена чрез едновременно натискане на бутон > и < и задържането им за кратко.

ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ / ЕКСТРИ



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

ЗАЩИТА НА ДЕЦА

Активирайте тази функция, като натиснете бутона ЗАЩИТА НА ДЕЦА. На дисплея ще се изведе индикация „Loc“ (за 5 секунди). Докоснете отново бутона, за да дезактивирате защитата за деца.

Ако функцията Защита на деца е активирана, без да е активирана функцията Таймер (изведен е само часовникът), то фурната няма да работи. Ако функцията Защита на деца е активирана, след като е зададена функцията таймер, то фурната ще работи нормално; въпреки това обаче няма да можете да променяте настройките.
Ако функцията Защита на деца е активирана, системите могат да бъдат променени, но не е възможно да се променят допълнителните функции.
Процесът на готвене може да бъде завършен, като завъртите копчето на селектора в положение "0".
Защитата на деца ще остане активна, след като фурната бъде изключена. За да изберете нова система, защитата за деца трябва да бъде дезактивирана.

ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

Осветлението на фурната ще се включи автоматично, всеки път когато бъде избрана система на готвене.

5sek 〈 ЗВУКОВ СИГНАЛ

Силата на звуковия сигнал може да бъде настроена, когато не е активирана някоя от функциите на таймера (изведен е само часът).
Натиснете бутона 〈 и го задръжте за пет секунди. Най-напред на дисплея ще се появи индикация „Vol“, последвана от две напълно осветени ленти. Докоснете 〈 и 〉, за да изберете едно от три нива за сила на звука (една, две или три ленти). След три секунди настройката ще бъде запаметена автоматично и ще се появи текущият час.

5sek 〉 НАМАЛЯВАНЕ КОНТРАСТА НА ДИСПЛЕЯ

Селекторът за избор на система на готвене трябва да бъде в позиция "0". Задръжте бутона 〉 за 5 секунди. След това на дисплея ще се появи индикация „bri“, последвана от две напълно осветени ленти. Докоснете бутоните 〈 и 〉, за да регулирате яркостта на дисплея (една, две или три ленти за нивото). След три секунди настройката ще бъде запаметена автоматично.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ДИСПЛЕЯ НА ЧАСОВНИКА

За да изключите дисплея на часовника, едновременно натиснете бутони "ключ" и "часовник" и задръжте за 5 секунди. "OFF" ще се изпише за няколко секунди; след което ще светне ◷.
За да включите отново дисплея на часовника, натиснете отново едновременно "ключ" и "часовник" докато функция таймер не е активна.

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

СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

Стартирайте процеса на готвене, като натиснете и задържите за известно време бутона СТАРТ/СТОП. Символите за температура и работен процес ще светнат.
Ако не бъде избрана функция на таймера, времетраенето на готвенето и времето за готвене ще се появят на дисплея.

Когато фурната загрява, символът за температура ще мига. Когато фурната достигне зададената температура, символът ще свети и ще прозвучи кратък звуков сигнал.

По време на работа символът за температура свети и угасва, което указва работата на нагревателите.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

За да спрете процеса на готвене, натиснете и задръжте бутона СТАРТ/СТОП.

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

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

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.

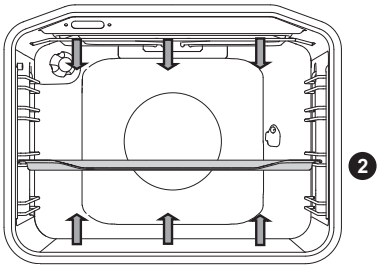
Изключвайте фурната около 10 минути преди края на готвенето, за да спестите електроенергия като използвате акумулираната топлина.

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.

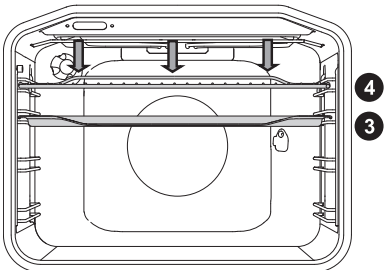
Вид храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Зеленчуково суфле	2	190-200	30-35
Сладко суфле	2	190-200	30-35
Кифлички *	2	190-210	20-30
Бял хляб *	2	180-190	50-60
Черен хляб *	2	180-190	50-60
Пълнозърнест хляб *	2	180-190	50-60
Ръжен хляб *	2	180-190	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 (г)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО				
Бифтек, недопечен	180 г/парче	3	230	15-20
Бифтек, добре изпечен	180 г/парче	3	230	18-25
Филе от свински врат	150 г/парче	3	230	20-25
Котлети/ пържоли	280 г/парче	3	230	20-25
Телешки шницел	140 г/парче	3	230	20-25
Наденички	70 г/парче	3	230	10-15
Леберкез	150 г/парче	3	230	10-15
РИБА				
Стекове/филе от сьомга	200 г/парче	3	230	15-25
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
Препечени филийки	/	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.

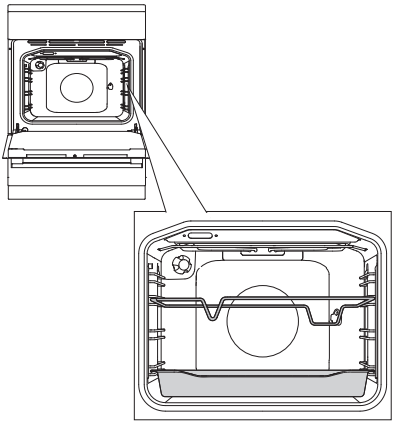
Когато печете пъстърва, подсушете рибата с домакинска хартия. Поставете подправки вътре; намажете рибата с мазнина отвън и я поставете на решетката. Не обръщайте рибата, когато гриловате.

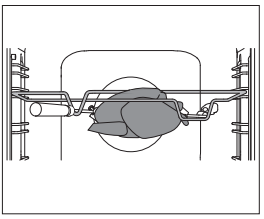
Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате грила (инфрачервения нагревател).

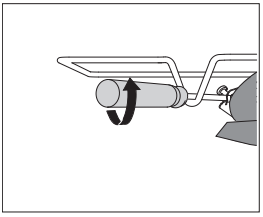
Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещяват много по време на печенето. Затова използвайте ръкохватки и щипки за месо.

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.

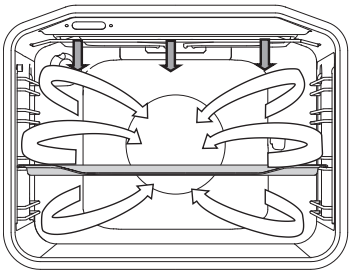
Поставете дръжката на шиша върху предния държач на шиша и пъхнете върха в отвора отдясно на задната страна на фурната (отворът е защитен с въртящо се капаче).

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



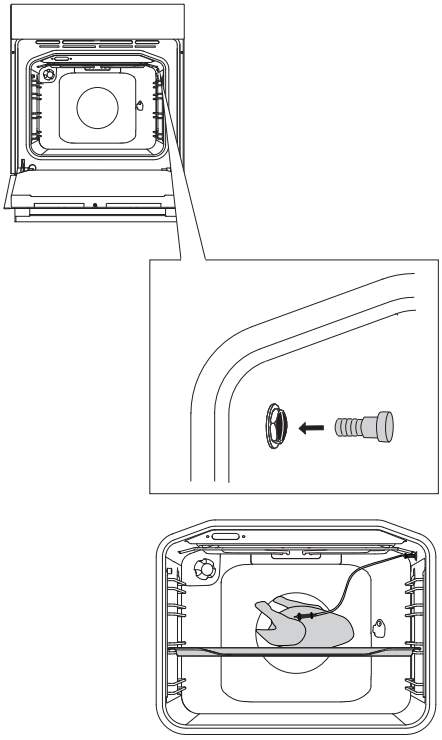
В този режим на работа нагревателят за грила и вентилаторът работят едновременно. Подходящ е за гриловане на месо, риба и зеленчуци.

(Вижте описанията и съветите за ГРИЛОВАНЕ).

Вид храна	Тегло (г)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (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 г/парче	2	170-180	40-50

Печене със сонда за месо (в зависимост от модела)

Когато печете със сондата за месо, задайте желаната температура за сърцевината на вашето ястие.



1 Развийте металната капачка на отвора в горния ляв ъгъл от вътрешната част на фурната.

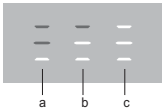
2 Пъхнете щекера на сондата за месо в гнездото и забийте сондата в месото.

Когато свържете сондата за месо, изберете желаната програма и температура. "Prob" ще излезе на дисплей за 3 секунди.
След това иконката (сонда за месо) ще се появи на дисплея и ще остане там, докато сондата е свързана.

Всички други активни функции ще бъдат отменени или изтрити.

Температурата по подразбиране от 80 °C ще мига на дисплея. Тя може да бъде променена, ако е необходимо, с бутоните < и > в диапазона от 30 °C до 99 °C.

Когато настроите желаната температура, стартирайте програмата с натискане и задържане на бутон START/STOP. Докато протича програмата, зададената и настоящата температури ще мигат на дисплея.
Температурна скала ще бъде изведена отляво.



a начало
b среда
c край

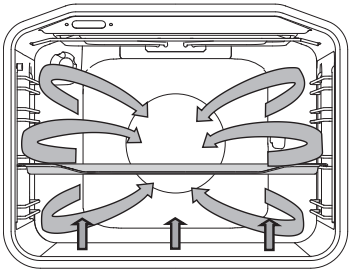
Когато зададената температура на сърцевината бъде достигната, фурната ще спре процеса на готвене.
Ще прозвучи звуков сигнал и на дисплея ще се появи "End" (Край).
Програмата за готвене със сонда за месо е приключила.

След края на процеса на готвене, изключете фурната и завийте обратно капачката.
За да настроите температурата на сондата за месо по време на работа, изключете фурната и повторете процеса.

Използвайте единствено сонда, предназначена за работа с вашата фурна.

Уверете се, че сондата няма контакт с нагревателя по време на работа. След приключване на процеса на готвене сондата ще бъде гореща. Вземете мерки срещу изгаряне.

ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



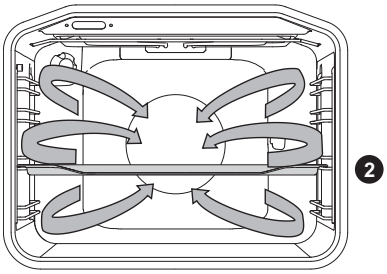
При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

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

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
Чийзкейк, сладкиши от пясъчно тесто	2	150-160	65-80
Пица *	2	200-210	15-20
Киш Лорен, сладкиши от пясъчно тесто	2	180-200	35-40
Ябълков пай, тесто с мая	2	150-160	35-40
Ябълков щрудел, 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 (г)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО				
Свинско печено, 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.

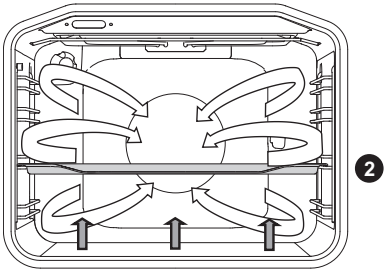
За равномерен загар, се уверете, че бисквитите са с еднаква дебелина.

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 на 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.

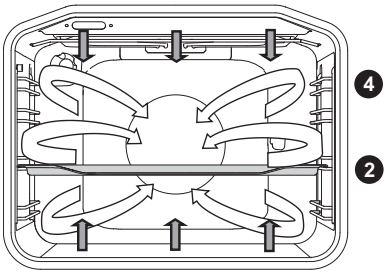
Консервиране:
Пригответе храната, която ще консервирате и подходящи буркани. Използвайте буркани с гумено уплътнение и стъклен капак. Не използвайте буркани с капачки на винт, метални капачки или тенекиени кутии. Уверете се, че буркaните са еднакви по размер, напълнете ги с едни и същи продукти и ги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

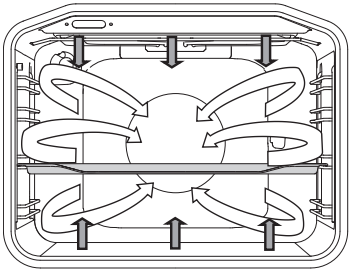


Тази функция се използва за печене на всякакви тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци. Преди да сложите храната в предварително загрятата фурна, изчакайте светлинният индикатор да угасне. За най-добри резултати печете само на един рафт (ниво). Фурната трябва да бъде загрята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

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 на 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

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.

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.

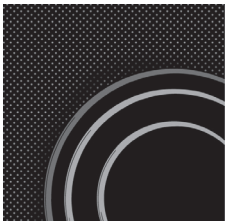
Фурната, вътрешността на фурната и тавите за печене са покрити със специално емайлирано покритие за по-гладка и устойчива повърхност. Това специално покритие прави по-лесно почистването при стайна температура.

ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОКЕРАМИЧНАТА ПОВЪРХНОСТ

След всяко ползване изчакайте стъклокерамичната повърхност да се охлади и я почистете. В противен случай всички останали замърсявания ще загорят върху горещата повърхност следващия път, когато използвате плота.
За редовно почистване на стъклокерамичния плот използвайте продукти за поддръжка, които създават защитен слой по повърхността и предпазват от залепване на замърсяванията.

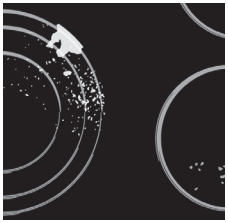
Преди всяко ползване на стъклокерамичната повърхност забършете праха или други замърсявания, които могат да надраскат повърхността, както от плота така и от дъното на съда.

Домакинска тел, абразивни гъби или препарати могат да надраскат повърхността на плота. Тя може да се повреди и от агресивни спрейове и неподходящи течни препарати.



Обозначенията може да се изтъркат, когато използвате агресивни или абразивни почистващи препарати или съдове с наранено дъно.

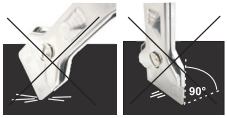
Отстранете петната от вода с мек разтвор с оцет. Но не използвайте този разтвор за почистване на рамката (само при някои модели), тъй като може да загуби блясъка си. Не използвайте агресивни спрейове или препарати за премахване на варовика.



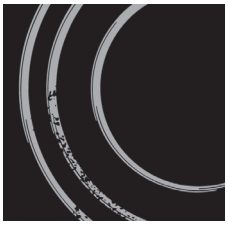
За упоритите замърсявания използвайте специални почистващи препарати за стъклокерамични плотове. Следвайте инструкциите на производителя. Уверете се, че напълно сте отстранили остатъците от почистващи препарати след почистването, тъй като те могат да повредят стъклокерамичната повърхност, когато зоните за готвене се нагорещят.

Отстранете упоритите или загорели остатъци с шпатула. Внимавайте, когато ползвате шпатулата, за да не се нараните.

Използвайте шпатулата, само когато замърсеното не може да бъде отстранено с влажна кърпа или специалните почистващи препарати за стъклокерамичен плот.
Дръжте шпатулата под правилен ъгъл (45° до 60°). Нежно притискайте шпатулата към стъклото и я плъзгайте над обозначенията, за да отстраните замърсяванията. Уверете се, че пластмасовата дръжка на шпатулата (при някои модели) не влиза в контакт с гореща зона за готвене.



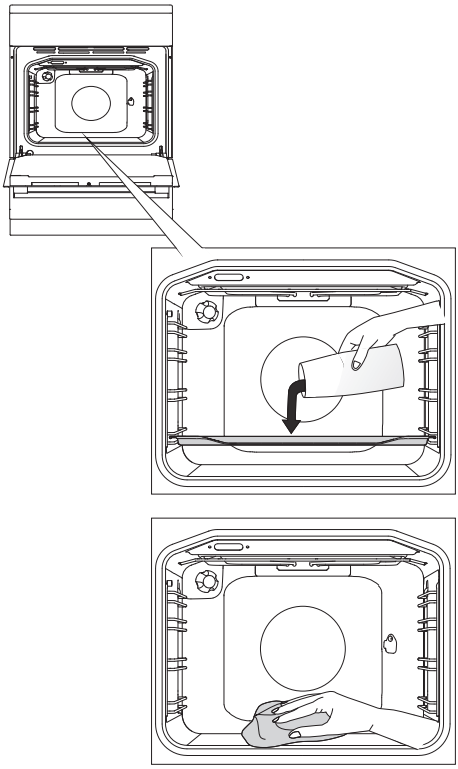
Не натискайте шпатулата перпендикулярно на стъклото и не драскайте повърхността на плота с нейното острие.



Незабавно отстранете всяка захар или храна с високо съдържание на захар от стъклокерамичния плот, като използвате шпатулата, дори ако плотът е още горещ, тъй като захарта може трайно да увреди стъклокерамичната повърхност.

Обезцветяването на стъклокерамичната повърхност не влияе върху работата или стабилността на повърхността. Такова обезцветяване в повечето случаи е следствие от остатъци храна, загорели на повърхността, или може да бъде причинено от някои материали за готварски съдове (като алуминий или мед). Такова обезцветяване е много трудно да бъде премахнато напълно. Забележка: Обезцветяването и други подобни недостатъци влияят само върху външния вид на плота и не се отразяват върху неговата функционалност. Отстраняването на такива недостатъци не се покрива от гаранцията.

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.

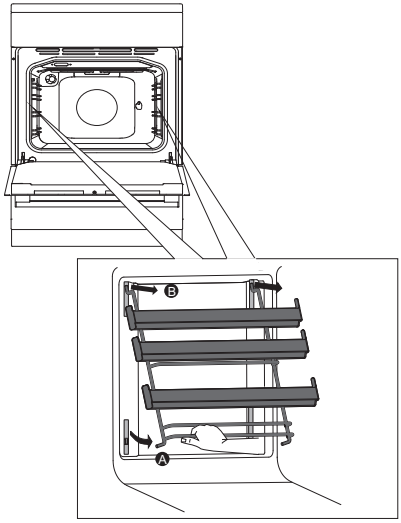
2 Налейте 0,6 л вода в стъклена или плитка тава за печене и я поставете на долния водач.

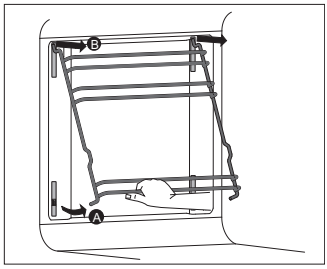
3 След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.

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

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.

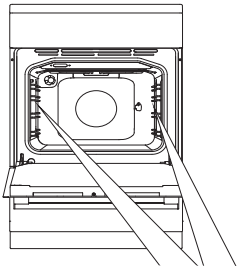
За да върнете водачите на мястото им, извършете описаната процедура в обратен ред.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Не отстранявайте скобите, поставени във фурната.

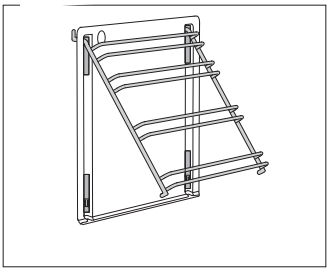
Не почиствайте разтегателните водачи в съдомиялна машина.

ПОЧИСТВАНЕ И МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

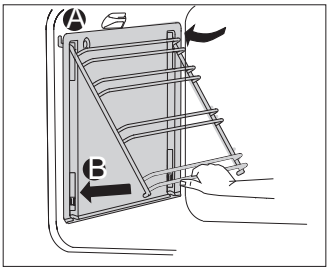
Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



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.

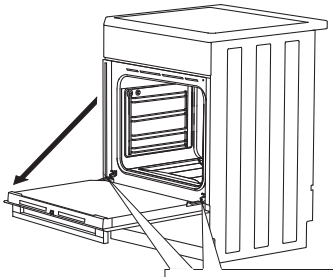
A Поставете релсите на водачите в отвора в горната част.

B Натиснете ги до заключено положение в долната част.

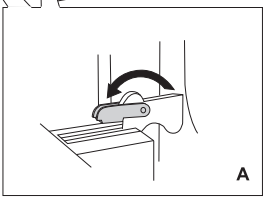
Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

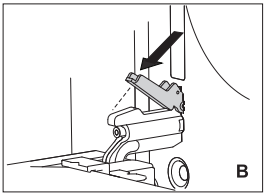
(в зависимост от модела)



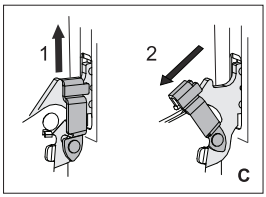
1 Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).



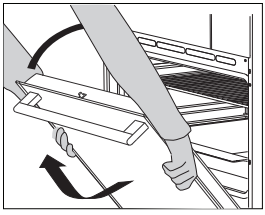
2 **A** Завъртете стоперите обратно докрай (в случай на стандартно затваряне).



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.

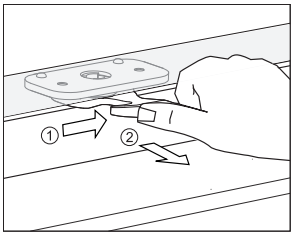


3 Бавно затворете вратата, докато пантите се изравнят с жлебовете. Леко повдигнете вратата и я изтеглете от двата жлеба.

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)

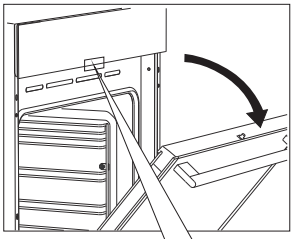


За да отворите, натиснете леко отдясно с палец и в същото време дръпнете вратата навън.

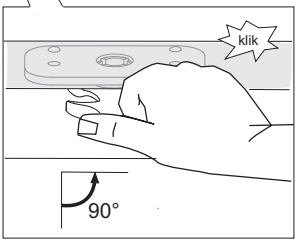
Когато вратата е затворена, заключващият механизъм автоматично се връща към начална позиция.

ДЕАКТИВИРАНЕ И АКТИВИРАНЕ НА ЗАКЛЮЧВАЩИЯ МЕХАНИЗЪМ

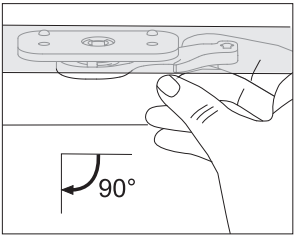
Фурната трябва да бъде напълно изстинала.



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.

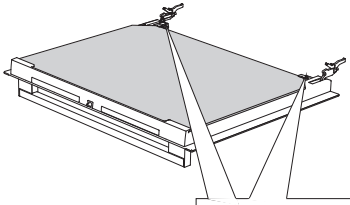
Ако приложената сила при затваряне на вратата е прекалено голяма, ефектът от системата ще се намали или системата няма да проработи с оглед съображения за безопасност.

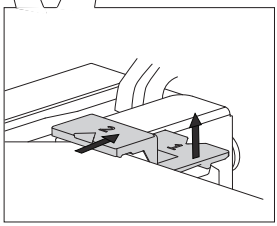
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СТЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

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“).

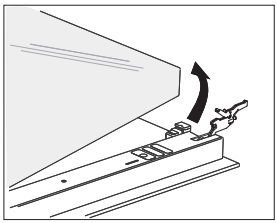
В зависимост от модела на уреда, стъклото на вратата се сваля, както е описано в МЕТОД 1 или МЕТОД 2.

МЕТОД 1 (в зависимост от модела)

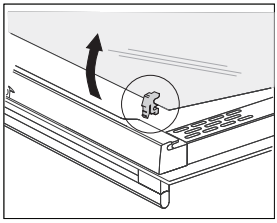




1 Повдигнете леко държачите от лявата и дясната страна на вратата (маркировка 1 на държача) и ги издърпайте от стъкления панел (маркировка 2 на държача).



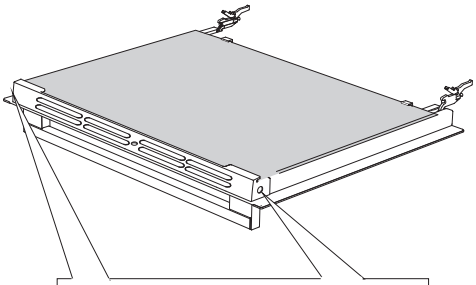
2 Хванете стъкления панел на вратата за долния край; повдигнете го леко така, че да се откачи от държача и го свалете.

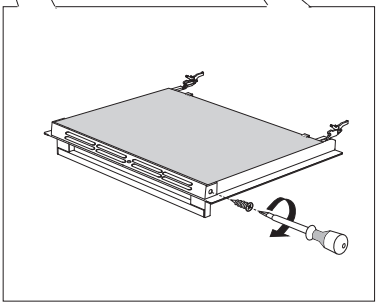


3 За да свалите третия стъклен панел (само при някои модели), го повдигнете и свалете. Също така, свалете гумените уплътнители от стъкления панел.

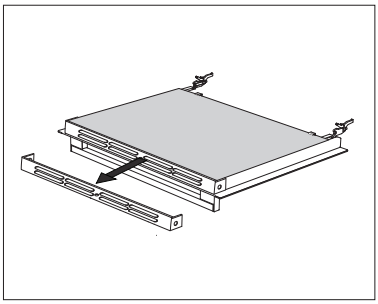
За да поставите обратно стъкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на стъкления панел трябва да се застъпват.

МЕТОД 2 (в зависимост от модела)

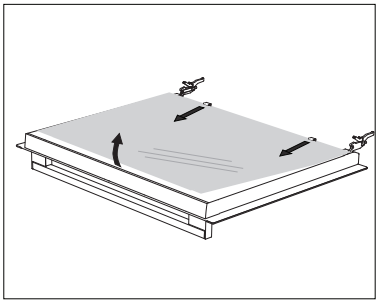




1 Развийте болтовете на държача от двете страни на вратата.



2 Свалете държача.



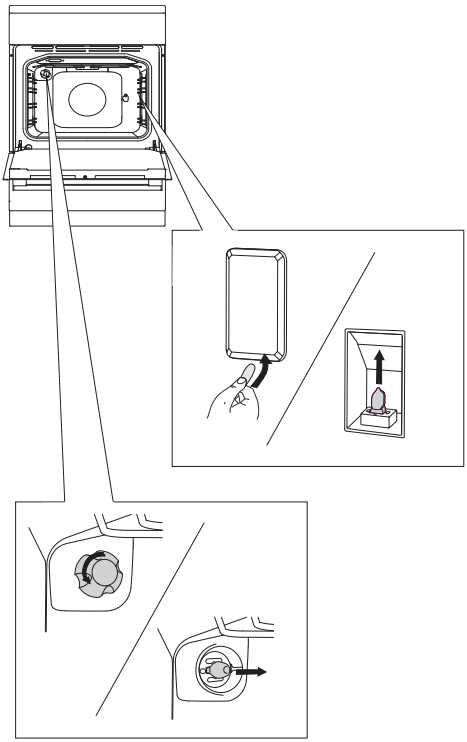
3 Леко повдигнете стъклото и го откачете от щипките в долната част на вратата.

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.

ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

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.

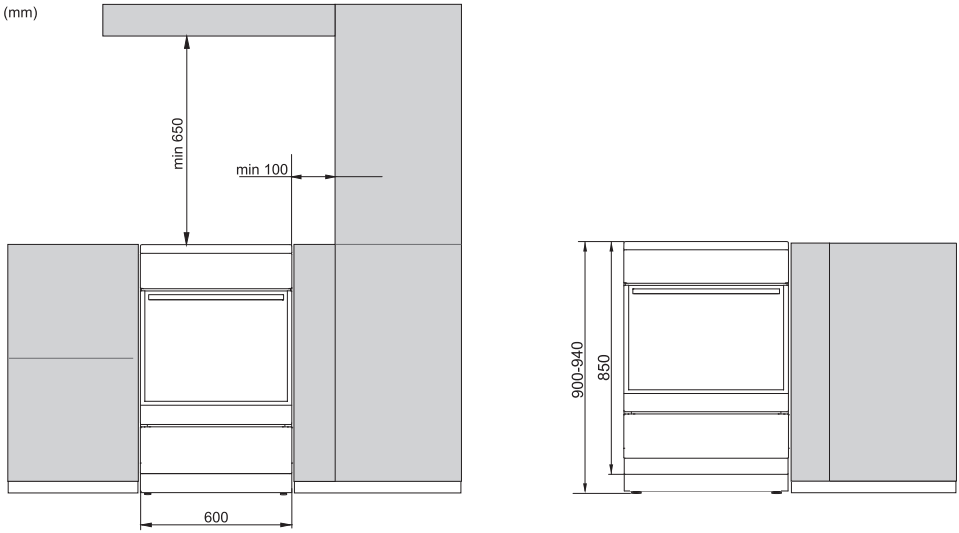
Таблица за отстраняване на често срещани проблеми.

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

Ако проблемите продължат да се проявяват, независимо че сте изпълнили описаните по-горе съвети, обадете се на оторизиран сервизен техник. Ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване или употреба на уреда, не се покриват от гаранцията. В този случай потребителят трябва сам да поеме разходите по ремонта.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

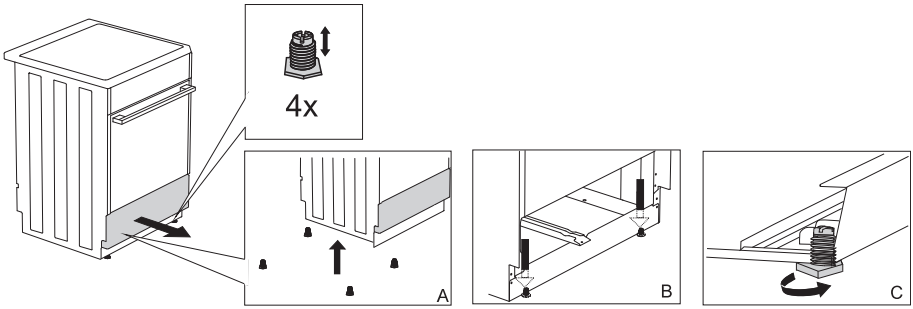
ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА УРЕДА (в зависимост от модела)



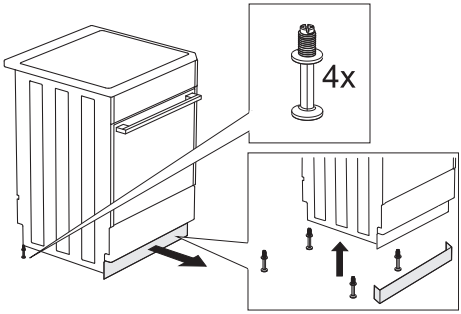
Стените или мебелите в съседство с уреда (под, задна стена на кухнята, странични стени) трябва да бъдат устойчиви на температура от поне 90 °C.

НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА И ДОПЪЛНИТЕЛНА ОПОРА

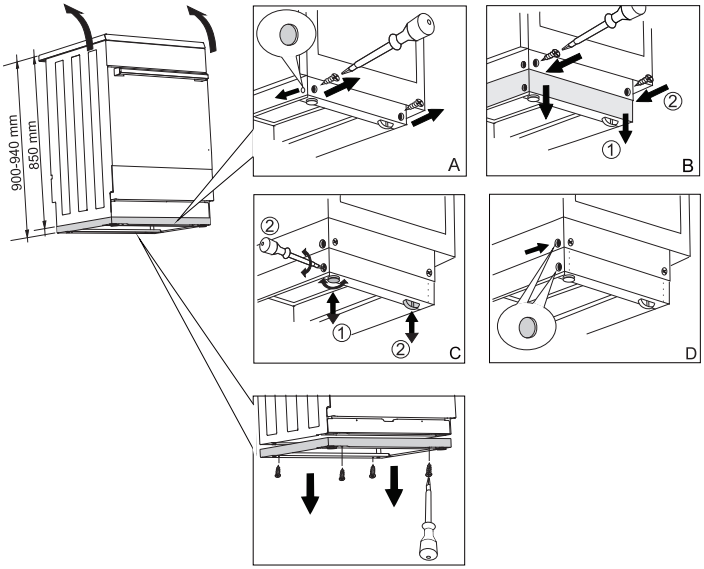
A)



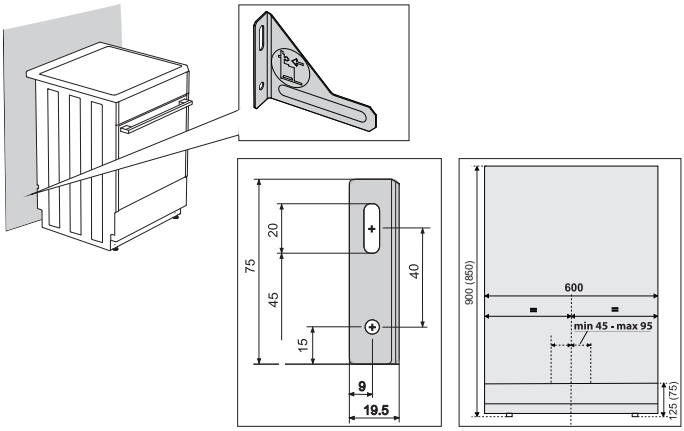
B)



C)

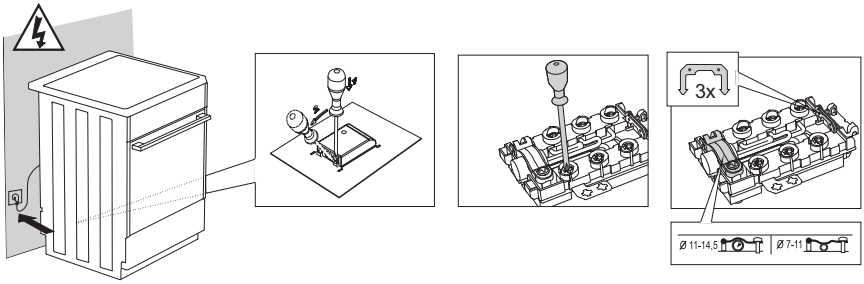


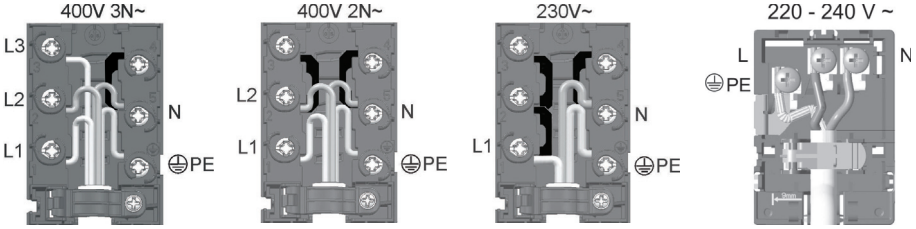
ПРЕДПАЗВАНЕ ОТ ПРЕОБРЪЩАНЕ



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.

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

INFINITY

E_IL_MP

707715

bg (03-22)