

BG

ПОДРОБНИ ИНСТРУКЦИИ
ЗА УПОТРЕБА НА
ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА

Simplicity
COLLECTION

Благодарим ви,

че ни се доверихте и закупихте нашия продукт.

Това подробно ръководство с инструкции е приложено, за да ви улесни при употребата на продукта. Инструкциите ще ви позволят да опознаете вашия нов уред възможно най-бързо.

Уверете се, че уредът, който сте получили, не е повреден. Ако откриете, че уредът е повреден по време на транспортирането му, се свържете с магазина, откъдето сте закупили продукта или с регионалната складова база, откъдето е бил доставен. Можете да намерите телефонния им номер на фактурата или на товарителницата.

Инструкциите за инсталиране и свързване са приложени на отделна листовка.

Инструкциите за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

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



Важна информация



Съвет, забележка

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|--|---|
| 4 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 5 Преди да свържете уреда | ВЪВЕДЕНИЕ |
| 6 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА 9 ИНФОРМАЦИЯ НА УРЕДА – ИНФОРМАЦИОННАТА ТАБЕЛА 10 Контролен панел | |
| 11 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ 12 ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ 12 Настройка на часовника | ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА |
| 13 СЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1–6) 13 Стъпка 1: ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ 16 Стъпка 2: ИЗБОР НА НАСТРОЙКИ 17 Стъпка 3: ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА 19 Стъпка 4: ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ/ЕКСТРИ 22 Стъпка 5: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ 22 Стъпка 6: КРАЙ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА | СТЪПКИ ЗА ГОТВЕНЕ |
| 23 ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ (РЕЖИМИ ЗА ГОТВЕНЕ) И ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ | |
| 39 ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ 40 Стандартно почистване на фурната 41 Използване на функцията за почистване на фурната с вода 42 Изваждане и почистване на металните и телескопичните изтеглящи се водачи 43 Монтиране на каталитичните приставки 44 Сваляне и поставяне на вратата на фурната 47 Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната 48 Смяна на крушката | ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ |
| 49 ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ | ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ |
| 50 ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД | ДРУГИ |

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст, или по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или без опит и познания за работа с уреда, само ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасната му употреба и са наясно с евентуалните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение от възрастен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и прилежащите му части се нагорещават по време на ползването му. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат пазени далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Уредът е предназначен за домашна употреба. Не го използвайте за каквито и да е други цели, като например за отопление на стаята, подсушаване на домашни любимци или други животни, изсушаване на хартиени и текстилни изделия, билки и др., тъй като това може да доведе до нараняване или пожар.

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

Ако близо до този уред има разположени други електрически уреди и **захранващите им кабели** бъдат притиснати с вратата на фурната, е възможно те да се повредят, което може да причини късо съединение. Ето защо, дръжте захранващите кабели на другите уреди на безопасно разстояние от фурната.

Не поставяйте алуминиево фолио по стените на фурната и не слагайте тави за печене или други съдове за готвене върху дъното на фурната. Алуминиевото фолио ще попречи на циркулацията на въздух във фурната, ще забави процеса на готвене и ще повреди емайлираното покритие.

Вратата на фурната се нагорещява много по време на употреба. За допълнителна защита има монтирано трето стъкло, като по този начин се намалява температурата на външната повърхност (само при някои модели).

Пантите на вратата на фурната може да се повредят, ако я претоварите. Не поставяйте тежки съдове върху отворената врата на фурната и не се облягайте върху вратата, когато почиствате вътрешността на фурната. Никога не се изправяйте върху вратата на фурната и не позволявайте на децата да сядат върху нея.

Не вдигайте уреда като го държите за дръжката на вратата.

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

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

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

ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА:

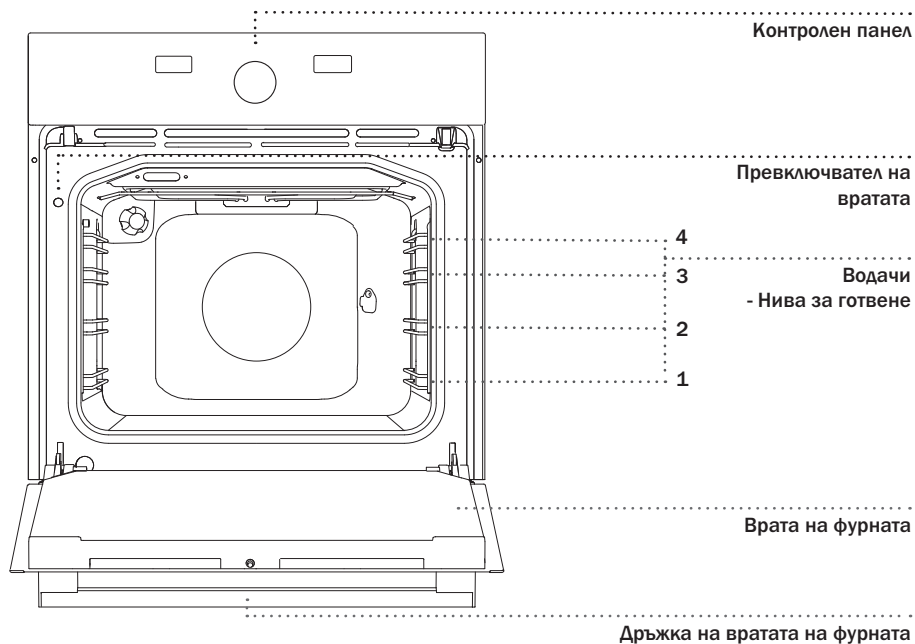


Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да свържете уреда. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА

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

На илюстрацията е представен един от моделите на фурна за вграждане. Тъй като е възможно уредите, за които тези инструкции са написани, да имат различно оборудване от това на вашата фурна, някои от функциите или оборудването, описани в ръководство, може да не присъстват във вашия уред.



КОНТРОЛНИ СВЕТЛИНИ

Когато бъде избрана функция, диалога на избрания бутон ще свети. Тези уреди не разполагат с жълта светлина (само при някои модели).

Осветлението на фурната ще се включи автоматично, когато бъде избран режим на готвене.

МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

Металните водачи позволяват да пригответе храната на четири нива (обърнете внимание, че нивата/водачите се броят отдолу нагоре спрямо дъното на фурната).

Водачи 3 и 4 са предназначени за запичане на храната на грил.

ТЕЛЕСКОПИЧНИ ПОДВИЖНИ ВОДАЧИ

Телескопичните подвижни водачи могат да бъдат монтирани на второто, третото и четвъртото ниво.

Подвижните водачи могат частично или изцяло да се разтягат.

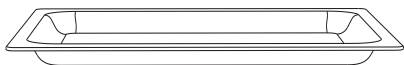
ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

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

ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

На уреда има монтиран охлаждащ вентилатор, който охлажда корпуса и контролния панел на фурната.

ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ НА ФУРНАТА (В зависимост от модела)



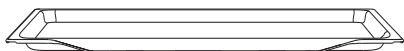
СТЪКЛЕНАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за готвене с всички системи на фурната. Може да се използва също и за сервиране.



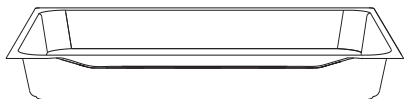
РЕШЕТКАТА се използва за печене на грил или като подложка за тава, за директно печене или за приготвяне на ястие в съд за печене.



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



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



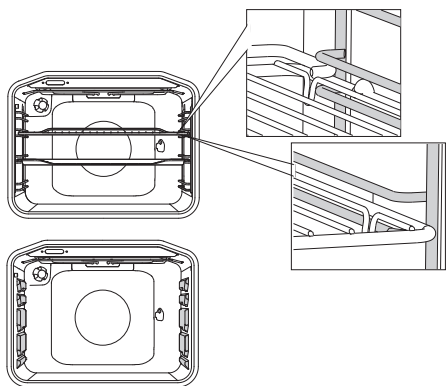
ДЪЛБОКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на месо и на сладкиши от рядко тесто. Може да се използва и като тавичка за отпичане на мазнина, когато печете храна директно върху скарата.



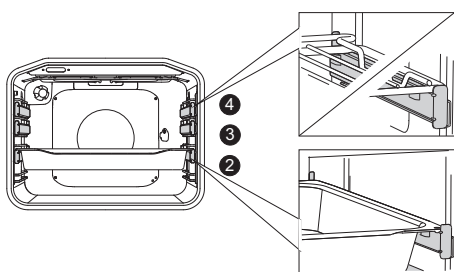
Никога не поставяйте дълбоката тава на първия водач по време на готвене, освен когато печете на грил или когато използвате шиша за печене и я използвате само като тавичка за отпичане на мазнината.




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

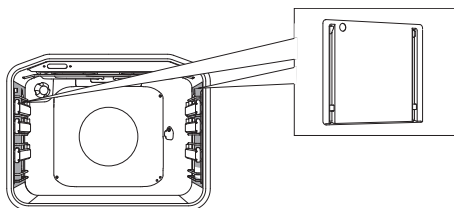


Решетката или тавата трябва да се поставят в улея между двата метални профила на водача.

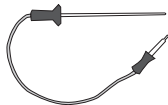


Когато използвате телескопичните изтеглящи се водачи, първо издърпайте водачите от едното ниво и поставете решетката или тавата за печене върху тях. След това ги натиснете с ръка, докъдето стигнат.

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



КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ предотвратяват полепването на мазнина по стените на фурната.



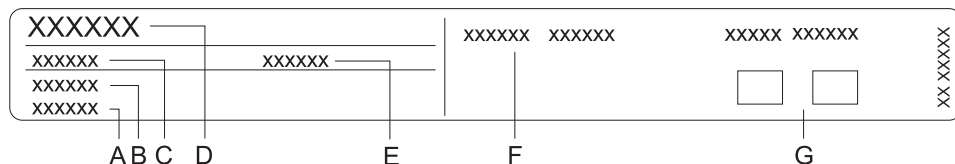
СОНДАТА ЗА МЕСО се използва за измерване на готовността на месото при печене на големи парчета месо.



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

ИНФОРМАЦИЯ НА УРЕДА – ИНФОРМАЦИОННАТА ТАБЕЛА

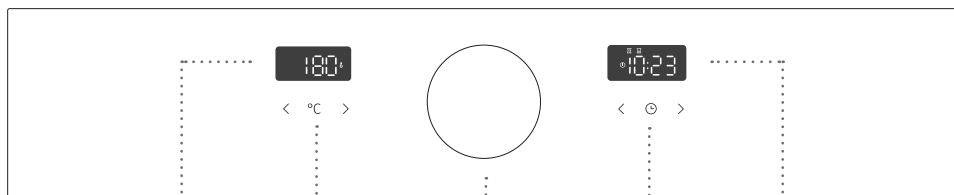
(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)



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

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

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1 ТЕМПЕРАТУРЕН
ДИСПЛЕЙ

2 БУТОН ЗА
ТЕМПЕРАТУРА

◀ Бутон за понижаване

▶ Бутон за повишаване

3 БУТОН ЗА ИЗБОР
НА СИСТЕМА

4 ДИСПЛЕЙ НА
ФУНКЦИЯ
ЧАСОВНИК И ТАЙМЕР

5 БУТОН ЗА
НАСТРОЙВАНЕ НА
ЧАСОВНИК И ТАЙМЕР

◀ и ▶ бутони за
настройка

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

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

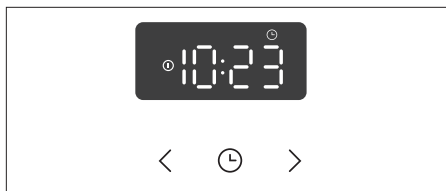
Почистете всички аксесоари и прибори с топла вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати.

Загрейте фурната за около един час на 200 °C, като включите системата горен и долен нагревател, преди да я използвате за първи път. Ще се усети характерната миризма на нов уред. Проветрете добре помещението.


ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

След като свържете уреда към електрическата мрежа или след продължително прекъсване на електрозахранването, на дисплея ще започне да мига индикация 12:00 и ще светне символът ⌚. Задайте текущия час.




1 Натиснете < или > за настройване на часовника. Първо настройте минутите. Потвърдете настройката с натискане на ⌚. След това, настройте часовете. След 3 секунди, настройките ще се запазят.

 Фурната ще работи и ако часовникът не е настроен, но в този случай функцията таймер няма да е достъпна (виж глава НАСТРОЙВАНЕ НА ТАЙМЕРА).

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКАТА НА ЧАСОВНИКА

Часовникът (за точен час) може да бъде настроен за всички програми освен бързо затопляне. Натиснете бутон CLOCK и задръжте за 5 секунди докато символ ⌚ се появи на дисплей.

 Часовникът може да бъде настроен и когато функцията таймер е активна; въпреки това, настройване на часовника ще заличи останалите настройки за време.

След няколко минути без активност, уредът ще премине към режим на изчакване.

СТЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1–6)

СТЪПКА 1: ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ








Завъртете копчето (ляво и дясно), за да изберете желаната система за готвене или типа храна. Ще свети символа на избраната система за готвене. Предварително зададените температура и време за работа, могат да бъдат настройвани, ще бъдат показани на дисплей (ляво и дясно).



Настройките могат да бъдат променени по време на работа.

| СИСТЕМА | ОПИСАНИЕ | ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|---------------------------|---|---------------------------------|
| СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ | | |
| | БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ Използвайте тази функция, ако желаете да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Тази функция не е подходяща за приготвяне на храна. Когато фурната се загрее до желаната температура, процесът по нагряване приключва. | 180 |
| | ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Нагревателите, разположени на дъното и тавана на уреда, загреват равномерно вътрешността на фурната. Тестени изделия или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната. | 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. | 210 |
| | ГОЛЯМ ГРИЛ При тази функция ще работи горният нагревател и нагревателят за грила. Топлината се излъчва директно от нагревателя за грила, монтиран на тавана на фурната. За да се увеличи ефектът от нагряването, се активира и горният нагревател. Тази комбинация се използва за печене на малки количества принцеси, месо или наденички и за препичане на хляб. | 230 |
| | ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят нагревателят за грила и вентилаторът. Тази комбинация се използва за печене на месо на грил или за приготвяне на големи парчета месо или птици на едно ниво на фурната. Тя също е подходяща за приготвяне на ястия огретен или за запичане на ястия с хрупкава коричка. | 210 |
| | ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ При тази функция ще работят едновременно долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Тази система се използва за печене на пица, сладкиши от рядко тесто, сладкиши с плодове, изделия от тесто с мая и пайове едновременно на няколко нива на фурната. | 210 |

| СИСТЕМА | ОПИСАНИЕ | ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|---|--|------------------------------------|
|  | ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ При тази функция ще работят едновременно кръговият нагревател и вентилаторът. Инсталираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястията или тестените изделия, които печете. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия едновременно на няколко нива на фурната. | 170 |
|  | ЕКО ГОТВЕНЕ ⁴⁾ При този режим, консумацията на енергия по време на процеса на готвене е оптимизирана. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия. | 180 |
|  | ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Тази функция се използва за печене на изделия от тесто с мая и за сушене на плодове и зеленчуци. | 180 |
|  | РАЗМРАЗЯВАНЕ При тази функция се активира само циркулацията на въздух, без да се включват нагревателите. Ще се включи само вентилаторът. Тази система се използва за бавно размразяване на замразена храна. | 70 |
|  | ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА При тази функция само долният нагревател ще излъчва топлина. Използвайте тази функция, за да отстраните петната и остатъците от храна от фурната. Програмата отнема 30 минути. | 35 |

⁴⁾ Използва се за определяне на класа на енергийна ефективност съгласно стандарта EN 60350-1. При този режим, действителната температура във фурната не е изведена на дисплей благодарение на специален алгоритъм и използване на остатъчна топлина.

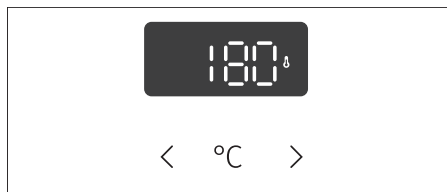
ГОТВЕНЕ С ИЗБОР НА ТИП ХРАНА (Автоматичен режим)

| СИМВОЛ | ТИП ХРАНА / ФУНКЦИЯ | ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНА ТЕМПЕРАТУРА (°C) | МАКС. ВЪЗМОЖНА ТЕМПЕРАТУРНА НАСТРОЙКА (°C) | ЗАДАДЕНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (Ч/МИН) | КОЛИЧЕСТВО (КГ) | НИВО (ОТДОЛУ-НАГОРЕ) | ВНИМАНИЕ | СИСТЕМА ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО НАСТРОЙВАНЕ |
|--------|-------------------------------------|---|--|-----------------------------------|-----------------|----------------------|---|--------------------------------------|
| | Предварително затопляне | 180 | 275 | - | - | - | Този режим не е подходящ за готвене. Направен за бързо достигане на желаната температура. | |
| | Бисквити, курабии* | 170 | 275 | 0:20 | 2x0,3 | 2,3 | Готвене/печене в плитки тави на две нива едновременно | |
| | Пица | 210 | 275 | 0:20 | 1x0,5 | 2 | Готвене/печене в плитка тава | |
| | Пиле | 210 | 275 | 1:00 | 1 | 2 | Готвене на пиле на решетката на второ ниво; съдът за отпичане трябва да бъде поставен на долното ниво. | |
| | "Котлети, риби (по-големи порции)*" | 230 | 275 | 0:18 | 4x0,2 | 4, 3* | Готвене на решетка на 4то или 3то* ниво; съдът за отпичане трябва да бъде поставен на 2ро ниво и вратата да бъде затворена. Обърнете месото в средата на времето за готвене. | |
| | "Котлети, риби* (по-малки порции)"" | 210 | 275 | 0:18 | 2x0,2 | 4, 3* | Готвене на решетка на 4то или 3то* ниво; съдът за отпичане трябва да бъде поставен на 2ро ниво и вратата да бъде затворена. Обърнете месото в средата на времето за готвене. | |
| | Размразяване | 35 | - | 1:00 | - | 2 | Поставете храната на решетката и поставете съда за отпичане на долното ниво. | |
| | Печива | 180 | - | 0:30 | - | 2 | Деликатно и равномерно готвене на едно ниво. | |
| | Правене на сладко | 180 | 230 | 0:30 | - | 2 | Подходящо за приготвяне на буркани/сладко от плодове и зеленчуци. | |
| | Хляб | 180 | 275 | 1:00 | 1 | 2 | Готвене/печене в плитка тава | |
| | Почистване | 70 | 90 | 0:30 | - | 2 | Сипете 0,5 л вода в тавата за печене и я поставете на долното ниво. След 30 минути остатъците от храна по емайла на стените ще омекнат и ще бъдат лесни за премахване с влажна кърпа. | |

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

СТЪПКА 2: ИЗБОР НА НАСТРОЙКИ

НАСТРОЙВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ГОТВЕНЕ



1 Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ. Зададената температура ще се появи на дисплея за 10 секунди.

2 Използвайте бутоните, за да изберете желаната стойност. Настройката се запамятава автоматично, или можете да я потвърдите с бутон °C.

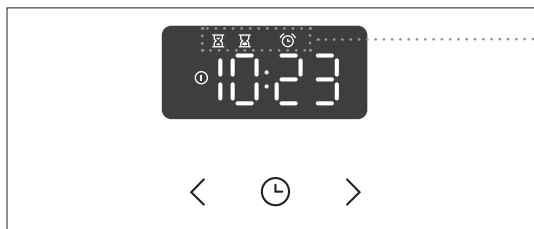
СТЪПКА 3: ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА

Първо завъртете БУТОНА ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ, след това задайте ТЕМПЕРАТУРАТА.

Докоснете неколккратно бутона ТАЙМЕР, за да изберете желаната функция на таймера.

Символът за избрана функция таймер ще свети, а настройващото се време за край на готвенето ще мига на дисплея.

Когато настроите система за готвене, температура и таймер, започнете процеса на готвене.



Дисплей за функцията на таймера



Настройка на времето за готвене

В този режим, можете да укажете продължителността на работа на фурната (време за готвене).

Настройте желаното време за готвене.

След няколко секунди настроената стойност се потвърждава.



Настройка на функция отложен старт

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

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

Пример:

Текущ час: обяд

Време за готвене: 2 часа

Край на готвенето: 18:00 часа

Първо, настройте времето за готвене (продължителност на готвенето) (напр. 2 часа). Натиснете бутон ЧАСОВНИК два пъти, за да посочите КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО. Времето за край на готвенето е изписано на дисплея.

Настройте часа на края на печенето (18:00).

Таймерът ще чака до началото на готвенето. Символът ще свети. Фурната автоматично ще се включи (в 16.00 часа) и ще спре работа в избраното време (в 18.00 часа).





Охлаждащият вентилатор и този на фурната се включват незабавно (в зависимост от програмата) когато завъртите програматора, независимо дали са зададени настройки за отложен старт на фурната.



Настройка на брояча на минути

Броячът може да бъде използван независимо от работата на фурната.

Натиснете бутон  и символ  ще се появи на дисплея. Най-продължителната настройка е 24 часа. Настройката е запаметена автоматично след няколко секунди.

През последната минута, броячът извежда секунди.

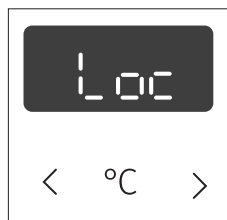


Когато времето изтече, фурната автоматично ще спре работа (край на готвенето). **End** ще се появи на дисплея. Ще прозвучи звуков сигнал, който можете да спрете с натискане на кой да е ключ. След 2 минути, звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

Всички функции на таймера могат да бъдат отменени, като настроите часа на "0". Всяка функция на таймера може също така да се отмени бързо чрез натискане и задържане за известно време на бутоните < и > .

СТЪПКА 4: ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ/ ЕКСТРИ

Функциите се активират/деактивират, като натиснете желанния бутон или комбинация от бутони.



ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА! (3 сек < и >)

На дисплея ще се появи **Loc** за 3 секунди. Натиснете бутоните отново и задръжте за 3 секунди, за да деактивирате заключването за деца.

Ако функцията защита от деца е активирана, без да е активирана функцията таймер (изведен е само часовникът), то фурната няма да работи. Ако функцията защита от деца е активирана, след като е зададена функцията таймер, то фурната ще работи нормално; въпреки това обаче няма да можете да промените настройките.

Докато е активирана защитата от деца, системите могат да бъдат променени, но допълнителните функции няма да могат да бъдат променени. Процесът на готвене може да бъде завършен, като завъртите копчето на селектора в положение "0".

Защитата от деца ще остане активна, след като фурната бъде изключена. За да изберете нова система, трябва първо да деактивирате функцията защита от деца.



НАСТРОЙТЕ СИЛАТА НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ (5 сек <)

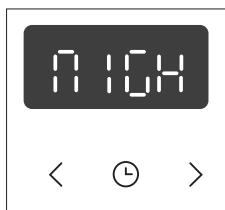
Силата на звуковия сигнал може да бъде настроена, когато не е активирана някоя от функциите на таймера. (извежда се само часът).

Натиснете бутона < и го задръжте за 5 секунди. На дисплея първо ще се появи **Vol** (Сила на звука) и после ще се появят две напълно осветени ленти за настройка на нивото. Натисне бутоните < и >, за да изберете едно от трите възможни нива за силата на звука (една, две или три ленти за нивото). След три секунди избраната настройка ще се запамети автоматично и ще се изведе часът.



НАСТРОЙТЕ ЯРКОСТТА НА ДИСПЛЕЯ (5 сек >)

Копчето за избор на система трябва да бъде в положение "0". Натиснете бутона > и го задръжте за 5 секунди. На дисплея първо ще се появи **bri** (Сила на звука) и после ще се появят две напълно осветени ленти за настройка на нивото. Натисне бутоните < и >, за да регулирате контраста на дисплея (една, две или три ленти за нивото). След три секунди избраната настройка ще се запамети автоматично.



ДИСПЛЕЙ - НОЩЕН РЕЖИМ

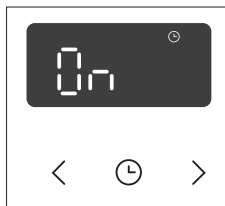
Тази функция автоматично затъмнява дисплея с намаляване на яркостта от ниво 3 на ниво 2, между 20:00 и 6:00 часа.

Настройката може да бъде променяна, когато копчето за избор на режим на готвене е в позиция "0".

За да изключите нощния режим на дисплея, натиснете едновременно бутони < и > и задръжте за 5 секунди. **NIGHT** ще се появи на дисплея.

Натиснете бутони < и >, за да изберете Включване **On** или Изключване **Off**.

След 10 секунди, настройката ще бъде запаметена автоматично.



РЕЖИМ НА ГОТОВНОСТ

Тази функция автоматично включва и изключва часовника на дисплея.

Настройката може да бъде променяна, когато копчето за избор на режим на готвене е в позиция "0".

За да изключите часовника на дисплея, натиснете едновременно бутони < и > и задръжте за 5 секунди. Натиснете бутони < и >, за да изберете

Включване **On** или Изключване **Off**. След 10 секунди, настройката ще бъде запаметена автоматично.



ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

Осветлението на фурната се включва автоматично всеки път, когато се избере система за готвене.



АДАПТИВНА ФУНКЦИЯ

Функцията позволява настройване на зададената температура за готвене.

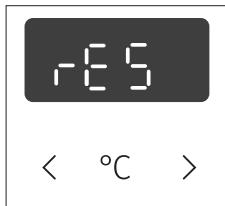
Функцията е активирана фабрично по подразбиране, но може да бъде деактивирана.

Когато функцията е активирана, ще бъдат изведени на дисплей най-често избраната температура към конкретната програма и времето за готвене.



Настройките за петте последни готварски сесии с продължителност поне 1 минута, ще бъдат взети предвид.

За да деактивирате функцията, завъртете копчето до позиция 0. Натиснете и задръжте бутон < за 3 секунди. На дисплея ще се появи **OFF**. Следвайте същата процедура, за да активирате функцията. Когато функцията е активирана, на дисплея ще се появи **On**.



Рестартиране на адаптивната функция - фабрични настройки

Завъртете копчето до позиция 0. Натиснете бутон > и задръжте за 3 секунди докато на дисплея се появи **RES**.



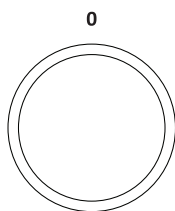
В случай на спиране на тока или ако уредът е бил изключен от електрическата мрежа, настройките на допълните функции ще се запазят за не повече от пет минути. След това, всички настройки, с изключение на звуковия сигнал, контраста на дисплея и защитата от деца ще се върнат към техните фабрично зададени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


СТЪПКА 5: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ


След 10 секунди, когато системата, температурата и таймера са настроени, фурната започва да работи. Ще прозвучи звуков сигнал.

СТЪПКА 6: КРАЙ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Когато готвенето приключи, ще прозвучи звуков сигнал. Завъртете ПРОГРАМАТОРА ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА до позиция "0".



 След приключване на готвенето, всички настройки на таймера спират и биват изтрити, с изключение на брояча. Точно време (часовник) ще излезе на дисплея.

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

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

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

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

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

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

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 формира конденз по вратата на фурната. Това е нормално явление, което няма да се отрази неблагоприятно върху работата на уреда. След като приключите готвенето, подсушете вратата и стъклото на вратата.

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

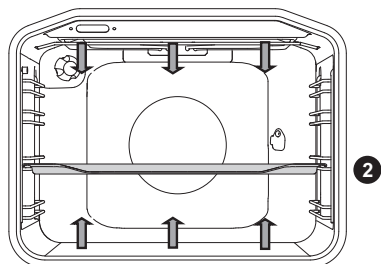
Не оставяйте храната да се охлажда в затворената фурна, за да предотвратите кондензацията на влага (образуването на капчици вода).

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

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



ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



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

Печене на месо:

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

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

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

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

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

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

Печене на тестени изделия

Използвайте само едно ниво на фурната и тъмни тапи за печене. Ако използвате по-светли тапи, 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 |

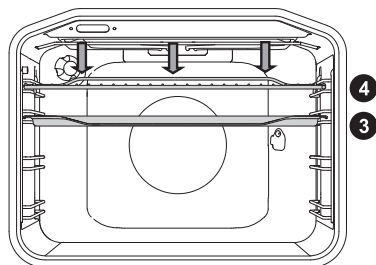
Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

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



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ГОЛЯМ ГРИЛ, ГРИЛ



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

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

Максималната температура: 230 °С.

Включете предварително инфрачервения нагревател (грилът) за 5 минути.

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

Печенето на грил е подходящо за приготвяне на хрупкаво и без мазнини месо като кренвирши, парчета месо и риба (рибни стекове, шницели, стекове съомга или филе и др.) или за препичане на хляб.

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

След печене на грил почистете фурната, аксесоарите и приборите.

Таблица за печене на грил – малък грил

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

Таблица за печене на грил - голям грил

| Вид храна | Тегло (g) | Водач (отдолу нагоре) | Температура (°C) | Време за готвене (в минути) |
|---------------------------------|---------------|-----------------------|------------------|-----------------------------|
| МЕСО | | | | |
| Стек от говеждо месо, 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 първо, подсушете рибата с домакинска хартия. Поставете подправки вътре; намажете рибата с мазнина отвън и я поставете на решетката. Не обръщайте рибата, когато гриловате.

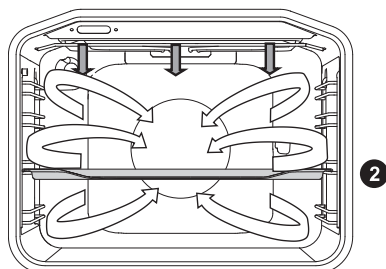


Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате грила (инфрачервения) нагревател.

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



ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

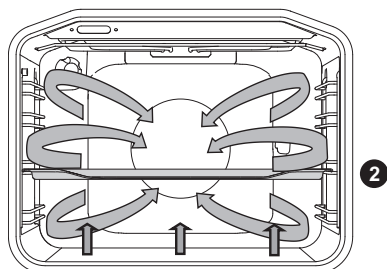


При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

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

| Вид храна | Тегло (g) | Водач (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.

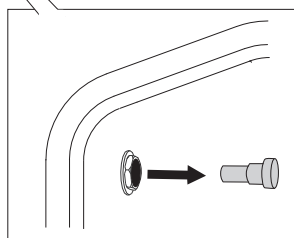
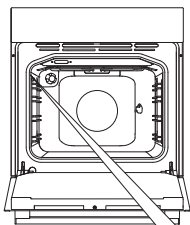
(Виж описанията и съветите за ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ).

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

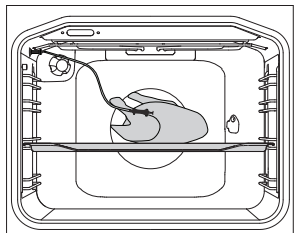
Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

Печене със сонда за месо (в зависимост от модела)


При този режим задайте температурата, която желаете да достигне сърцевината на месото. Фурната ще работи, докато сърцевината на месото достигне зададената температура. Температурата на сърцевината на месото се измерва чрез сонда за месо.

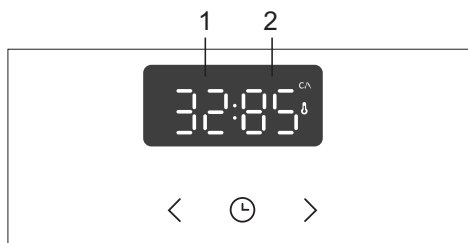


1 Свалете металното капаче (гнездото е разположено в предния горен ъгъл на дясната страна на фурната).



2 Поставете щепсела на сондата в отвора и поставете самата сонда в храната. **Prob.** Ще се появи на десния страничен дисплей за няколко секунди.

 Ако има активирани настройки на таймера, те ще бъдат отказани.



3 Завъртете ПРОГРАМАТОРА НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ (горещ въздух и долен нагревател). Символ, предварително зададена температура, актуална температура и настроена температура, ще бъдат изведени на дисплей. Ако измерената температура е под 30 °C, дисплеят ще покаже "-- : 80".

- 1 Актуална температура
- 2 Настроена температура



По време на процеса на готвене, настоящата и зададената температури ще бъдат показани на дисплея. Температурата може да се настройва по време на работа. Когато бъде достигната зададената температура в сърцевината, процеса на готвене ще спре. Дисплея ще изпише **End**.

Ще се чуе звуков сигнал, който може да бъде изключен с натискане на кой да е бутон. След една минута, звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

Часовникът ще се появи на дисплей.

След приключване на процеса на готвене, свалете предпазната капачка на сондата за месо.



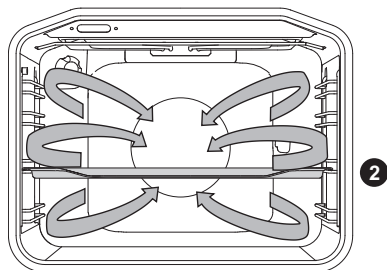
Използвайте само сонда за месо, предназначен за употреба с вашата фурна.

Уверете се, че по време на готвене сондата не се докосва до нагревателя. След като завърши готвенето, сондата ще бъде много гореща.

Внимавайте да не се изгорите.



ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



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

Печене на месо:

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

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

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

Печене на тестени изделия

Препоръчително е да загреете предварително фурната.

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

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

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

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

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

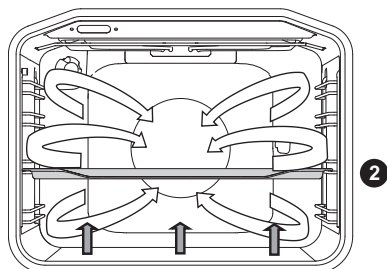
Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.



ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР



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

КОНСЕРВИРАНЕ

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

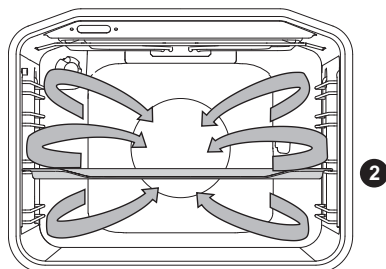
Налейте 1 литър гореща вода (прибл. 70 °C) в дълбоката тава на фурната и поставете 6 еднолитрови буркани в тавата. Сложете тавата на втория водач на фурната.

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

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



ЕКО ГОТВЕНЕ



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

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



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.



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 ѝ (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.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади.

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

Алуминиеви повърхности

Почиствайте алуминиевите повърхности с не абразивни течни почистващи препарати, предназначени за подобни повърхности. Нанесете от препарата върху мокра кърпа и почистете повърхностите.

След това изплакнете с вода. Не нанасяйте от почистващия препарат директно върху алуминиевата повърхност.

Не използвайте абразивни почистващи препарати или груби гъбички.

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

Предна част на корпуса от неръждаема стомана

(в зависимост от модела)

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

Не използвайте абразивни почистващи препарати или препарати, съдържащи разтворители, тъй като е възможно те да надраскат повърхността на корпуса.

Лакирани повърхности и пластмасови части

(в зависимост от модела)

Не почиствайте копчетата и бутоните, дръжките на вратата, стикерите и заводските табелки с абразивни почистващи препарати или груби почистващи материали, почистващи препарати на спиртна основа или със спирт. Избърсвайте веднага всички петна с мека, не груба кърпа, навлажнена с вода, за да не се повреди повърхността.

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



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

СТАНДАРТНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

Най-лесният начин да почистите мазнината е като използвате топла сапунена вода, докато фурната е все още топла.

За упорити петна и замърсявания използвайте стандартните почистващи препарати за фурна.

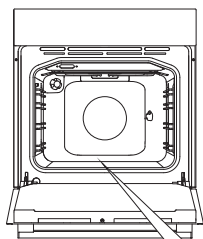
Изплакнете добре с чиста вода, за да премахнете остатъците от почистващия препарат.

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

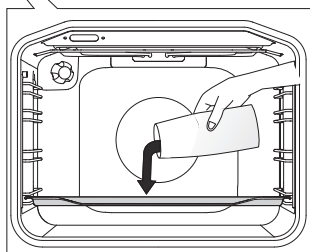
Почистете аксесоарите (тави за печене, решетки и др.) с гореща вода и препарат за почистване.

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

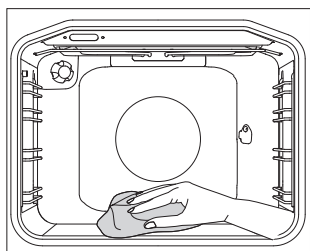
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЈАТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА



- 1** Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ в положение Aqua Clean (Почистване с вода).
2. Задайте КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА в положение 70 °С.



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



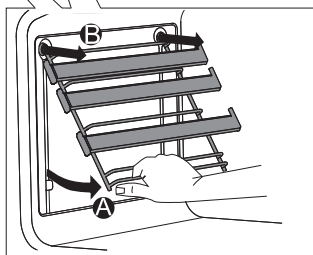
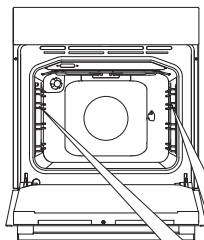
- 3** След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



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

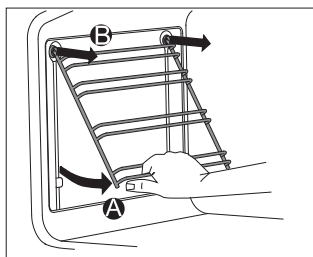
ИЗВАЖДАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА МЕТАЛНИТЕ И ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ ИЗТЕГЛЯЩИ СЕ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



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

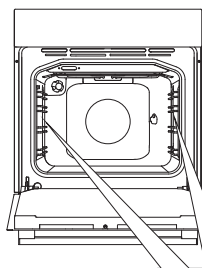
B Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.



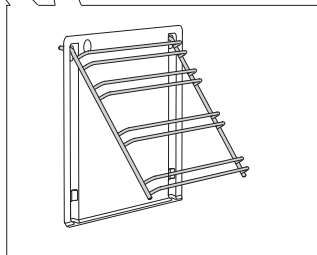
Не почиствайте изтеглящите се водачи в съдомиялна машина.

МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



Свалете металните водачи или изтеглящите се водачи.



1 Монтирайте водачите върху каталитичната приставка.



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



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

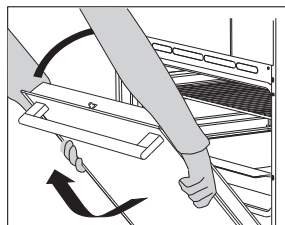
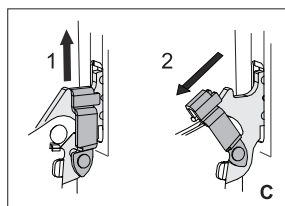
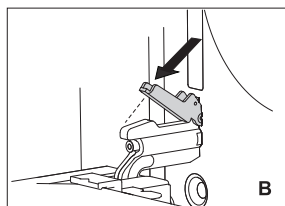
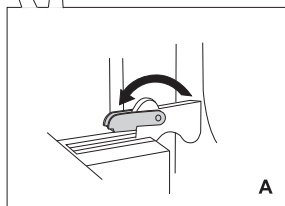
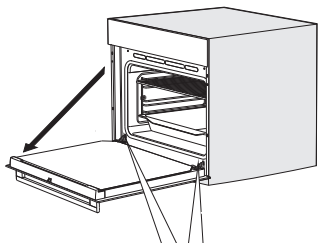
Целта на ключалките е да държат водачите на място по-здраво.



Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)



1 Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

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

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

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

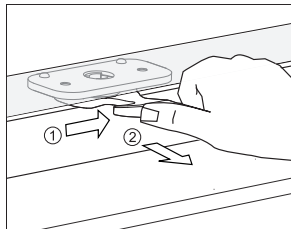
3 Бавно затворете вратата, докато пантите се изравнят с жлебовете. Леко повдигнете вратата и я изтеглете от двата жлеба.

За да поставите 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 натегнатата главна пружина. Ако се задейства главната пружина, съществува риск да се нараните.

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)



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



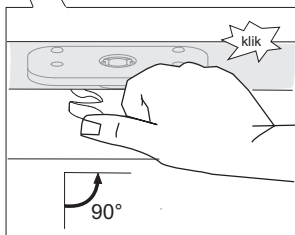
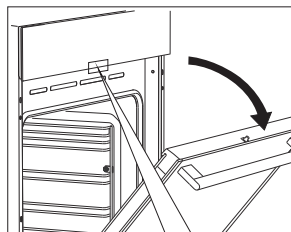
Когато вратата е затворена, заключващият механизъм автоматично се връща към начална позиция.

ДЕАКТИВИРАНЕ И АКТИВИРАНЕ НА ЗАКЛЮЧВАЩИЯ МЕХАНИЗЪМ

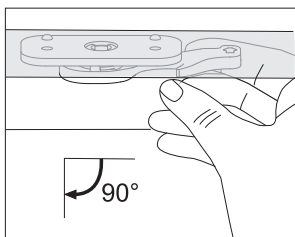


Фурната трябва да бъде напълно изстинала.

1 Първо, отворете вратата.



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



3 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)

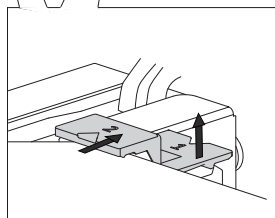
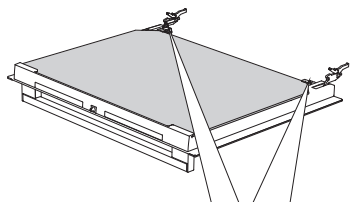
Вратата на фурната е оборудвана със система, която омекотява силата на затваряне на вратата под ъгъл 75 градуса. Това позволява просто, тихо и плавно затваряне на вратата. Леко натискане (под ъгъл 15 градуса спрямо позицията на затворената врата) е достатъчно, за да се затвори вратата автоматично и меко.



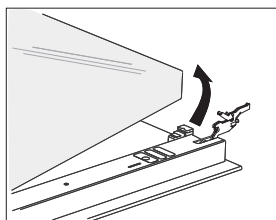
Ако приложената сила при затваряне на вратата е прекалено голяма, ефектът от системата ще се намали или системата няма да проработи с оглед съображения за безопасност.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

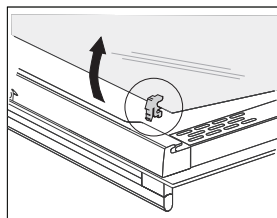
Съкленият панел на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите. Свалете вратата на фурната (виж глава „Сваляне и поставяне на вратата на фурната“).



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



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



- 3** За да свалите третия съклен панел (само при някои модели), повдигнете го и го свалете). Също така, свалете гумените уплътнители от съкления панел.

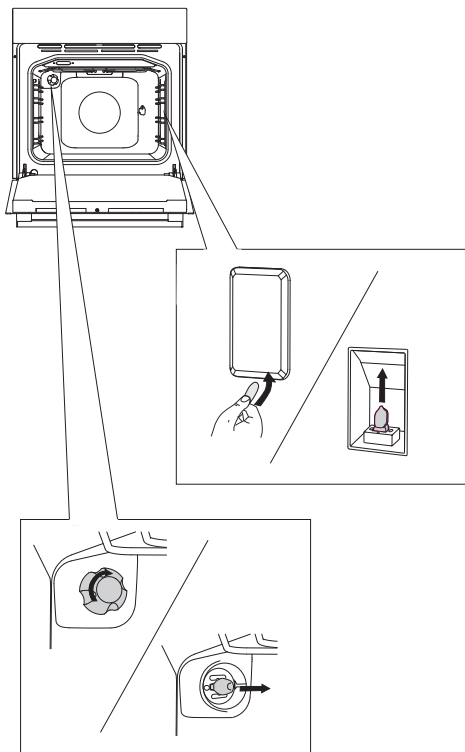


- За да смените съкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на съкления панел трябва да се застъпват.


СМЯНА НА КРУШКАТА

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

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



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

 Внимавайте да не повредите емайла.

Развийте капачето на лампичката и свалете крушката.


 Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

| Проблем/ грешка | Причина |
|--|--|
| Сензорите не реагират; дисплеят не се променя. | Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути (развийте предпазителя или изключете главния прекъсвач); след това свържете отново уреда към електрическата мрежа и го включете. |
| Главният предпазител в дома ви пада често. | Обадете се на сервизен техник. |
| Осветлението на фурната не работи. | Процедурата по смяна на крушката е описана в глава Почистване и поддръжка. |
| Тестените изделия са недопечени. | Проверете дали сте избрали подходящата температура и система за нагряване Проверете дали вратата на фурната е затворена. |

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

Гаранцията не покрива ремонт или повреда на уреда, възникнали поради неправилното му свързване или неправилната му употреба. В този случай, ще се наложи сами да поемете разходите по ремонта.



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

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД



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

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

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

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

