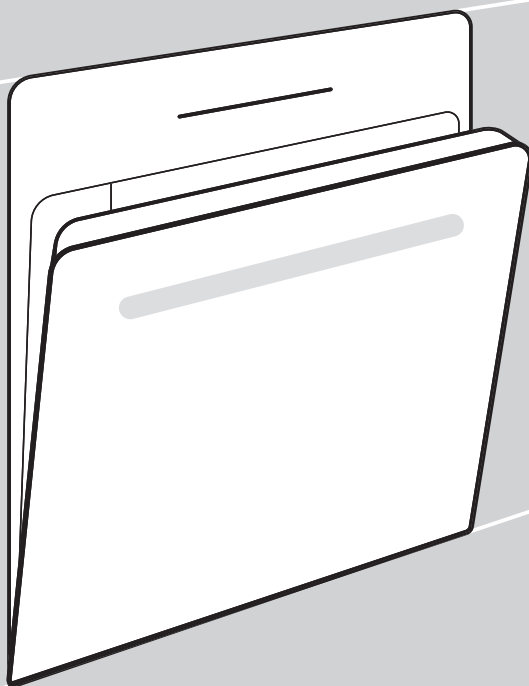


gorenje

BG

BG

**ИНСТРУКЦИИ ЗА
УПОТРЕБА**
НА ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ



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 монтаж и свързване са приложени на отделен лист.

Инструкциите за употреба, монтаж и свързване са достъпни и на нашия уебсайт:

<http://www.gorenje.com>

Следните символи са използвани в ръководството и имат следното значение:

 **ИНФОРМАЦИЯ!**
Информация, съвет или препоръка

 **ВНИМАНИЕ!**
Предупреждение – опасност от общ характер



Важно е внимателно да прочетете инструкциите.

Съдържание

Мерки за безопасност	4
Други важни инструкции за безопасност	6
Описание на уреда	8
Табелка с производствени данни - информация за продукта	8
Контролен панел	9
Копчета Push-pull	9
Оборудване на уреда	10
Водачи	10
Превключвател на вратата на фурната	11
Охлаждащ вентилатор	11
Оборудване и аксесоари за фурната	11
Преди първо използване	13
Включване за първи път	13
Тестване на твърдостта на водата	14
Избор на настройки	14
ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ	14
НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ГОТВЕНЕ	15
ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР	16
ИНЖЕКТИРАНЕ НА ПАРА	18
Стартиране на процеса на готвене	20
Край на готвенето и изключване на фурната	20
Избор на основни настройки	21
Общи съвети за печенето	23
Таблица за готвене	24
Готвене с температурна сонда	28
Препоръчителни нива на готовност за различни типове месо	30
Поддръжка и почистване	31
Използване на програмата за почистване на фурната с вода	32
Почистване на тавата за изпаряване	33
Почистване на парната система	34
Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи.	34
Сваляне и поставяне на стъкления панел и вратата на фурната	35
Смяна на крушката	37
Таблица с отстраняване на проблеми и грешки	38
Специални предупреждения и отчитане на грешки	38
Изхвърляне	39
Тест за готвене	40

Мерки за безопасност

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ – ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

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.

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

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

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов упълномощен сервиз или квалифициран техник, за да се избегне всякаква опасност (само за уреди с предоставен захранващ кабел).

Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст или по-големи, както и от лица с намалени физически, сетивни 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 извършват от деца без наблюдение от възрастен.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и някои от достъпните на допир части могат да се нагорещят много по време на ползването му. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

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

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

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.

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

Никога не наливайте вода директно на дъното на фурната. Температурните разлики биха могли да причинят повреда на емайлираното покритие.

Други важни инструкции за безопасност

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 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.

Препоръчваме (поради теглото на уреда) пренасянето и инсталирането да се извършват от най-малко двама души.

Не повдигайте уреда, като го държите за дръжката на вратата.

Пантите на вратата на фурната може да се повредят, ако я претоварите. Не стъпвайте и не сядайте върху отворената врата на фурната, и не се облягайте на нея. Също така не поставяйте никакви тежки предмети върху вратата на фурната.

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

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

Не поставяйте алуминиево фолио по вътрешността на фурната и не слагайте тави за печене или други съдове за готвене върху дъното на фурната. Това ще възпрепятства или намали въздушната циркулация във фурната, ще забави процеса на печене и ще разруши емайлираното покритие.

Препоръчително е да избягвате отварянето на вратата на фурната по време на печене, тъй като това увеличава консумацията на енергия и натрупването на конденз.

В края на процеса на печене и по време на печенето бъдете внимателни, когато отваряте вратата на фурната, тъй като има опасност от попарване.

За да предотвратите натрупването на котлен камък, оставете вратата на фурната отворена след печене или използване, за да позволите на фурната да се охлади до стайна температура.

Почиствайте фурната, когато е напълно изстинала.

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.

Не използвайте уреда, ако е повреден. Изключете уреда от електрическата мрежа и се обадете в оторизиран сервизен център.

Фурната може да се използва безопасно със или без водачите на тавите за печене.

Не съхранявайте във фурната предмети, които могат да създадат опасност при включване на фурната.

Отклонението на дисплея, показващ времето, не се отразява на функционалността на уреда и може да бъде в следствие на колебания в честотата на електрическата мрежа.

Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, оставете го за известно време на стайна температура, за да могат всички компоненти да се адаптират към нея. Ако фурната е била съхранявана при температура близка до точката на замръзване или по-ниска, това би могло да бъде опасно за някои компоненти особено за помпата.

Не ползвайте уреда в среда с температура под 5°C. Ако уредът бъде включен при такива условия, помпата би могла да се повреди.

Не използвайте дестилирана вода, чешмяна вода с високо съдържание на хлор или други подобни течности.

Когато печете с инжектиране на пара, винаги отваряйте напълно вратата на фурната, когато процесът на печене приключи. Ако не го направите, парата, излизаща от вътрешността на фурната, би могла да повлияе на работата на контролния панел.

Само поставете съда за изпаряване в уреда, когато печете с инжектиране на пара. Извадете го, когато не използвате функцията за инжектиране на пара.

Изваждайте и поставяйте тавата за изпаряване само когато фурната е напълно изстинала.



ВНИМАНИЕ!

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.

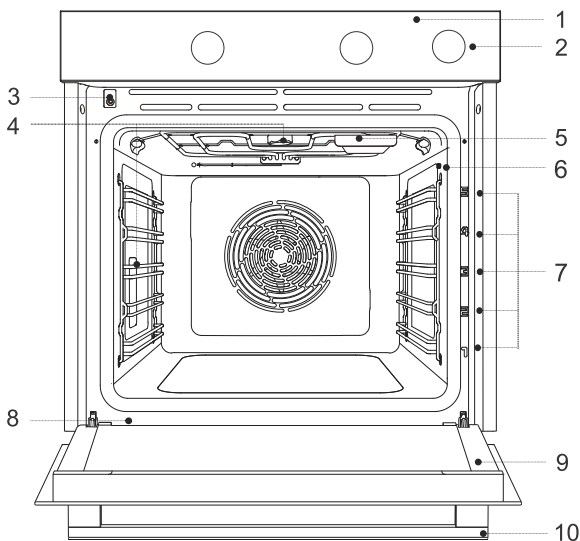
Описание на уреда



ИНФОРМАЦИЯ!

Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.

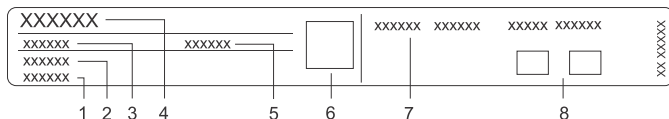
Базовото оборудване на уреда включва метални водачи, плътка тава за печене и решетка.



- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Контролен панел | 6. Гнездо за температурна сонда |
| 2. Копче за резервоара за вода | 7. Нива на решетката (1–5) |
| 3. Ключ на вратата | 8. Табелка с производствени данни |
| 4. Осветление | 9. Врата на фурната |
| 5. Тава за изпаряване | 10. Дръжка на вратата |

Табелка с производствени данни - информация за продукта

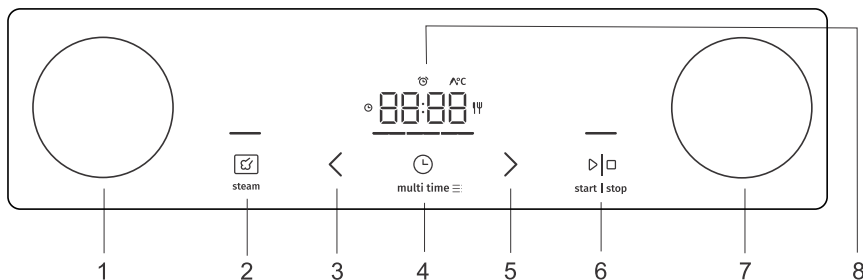
Табелката с производствени данни, указващи основната информация за уреда, е прикрепена към ръба на фурната.



- | | |
|-----------------|--------------------------------------|
| 1. Серийн номер | 5. Код/ID |
| 2. Модел | 6. QR код (в зависимост от модела) |
| 3. Тип | 7. Техническа информация |
| 4. Марка | 8. Индикации/символи за съответствие |

Контролен панел

(в зависимост от модела)



1. копче за избор на система
2. бутон за инжектиране на парата, отмяна или връщане назад
3. Бутон за намаляване на стойността
4. Бутон за функции и настройки на таймера
5. Бутон за увеличаване на стойността
6. Бутон start | stop за потвърждаване, стартиране или спиране/пауза
7. Копче за регулиране на температурата
8. Дисплей

ИНФОРМАЦИЯ!

Докосвайте бутоните с по-голяма площ от пръстите си, за да получите по-добра ответна реакция. Всеки път, когато натиснете бутон, ще прозвучава кратък звуков сигнал.

Копчета Push-pull

(в зависимост от модела)

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

ВНИМАНИЕ!

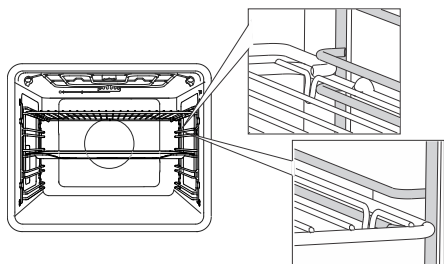
След всяка употреба, завъртете обратно копчето към позиция "off" (изключено), след това го натиснете навътре. Копчето може да бъде натиснато навътре само когато е в позиция "off" (изключено).

Оборудване на уреда

Водачи

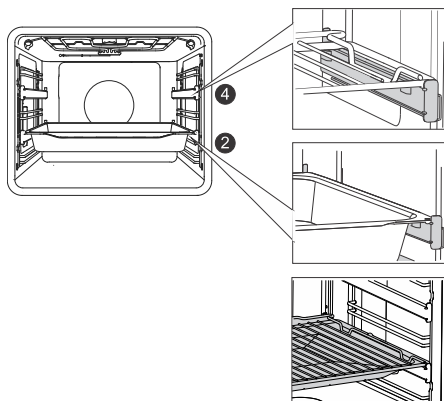
- Водачите позволяват готвене или печене на 5 нива на решетката.
- Нивата на височината на водачите, на които може да бъде поставена решетката, се броят отдолу нагоре.
- Нива на водачите 4 и 5 са предназначени за гриловане/запичане на храната.
- При поставяне на оборудване то трябва да се завърти правилно.

Метални водачи



В случай на метални водачи винаги вкарвайте решетката и тавите в слота между горната и долната част на всяко ниво на водачите.

Фиксирани изтеглящи се водачи (в зависимост от модела)

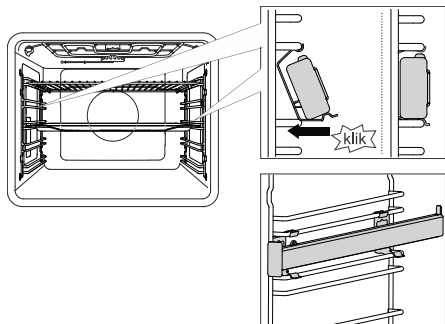


Изтеглящите се водачи могат да бъдат монтирани на второто и на четвъртото ниво.

В случай на фиксирани изтеглящи се водачи поставяйте решетката или тавите върху водачите. Можете да поставите решетката директно върху тавата за печене (плитка или дълбока универсална тава) и да поставите и двете върху едни и същи водачи; в този случай тавата за печене служи за съд за оттичане на мазнината.

Изтеглящи се водачи със захващане

(в зависимост от модела)



Изтеглящите се водачи с прикачане, могат да се поставят на всяко място между два метални водача.

Поставете ги симетрично върху металните водачи от лявата и дясната страна на вътрешността на фурната. Първо закачете горната щипка под лайстната на металния водач. След това натиснете долната щипка докато чуete защипване.

БЕЛЕЖКА: Водачите могат да бъдат поставени на всяка височина между две нива на металните водачи.

ИНФОРМАЦИЯ!

Изтеглящите се водачи със захващане не могат да бъдат монтирани върху водачи с фиксирано частично удължение на двойно ниво. Те обаче могат да бъдат монтирани върху частично изтеглящи се водачи на едно ниво на нива 3-4 и 4-5.

Уверете се, че изтеглящите се водачи са завъртени правилно и се изтеглят навън, т.е. вън от фурната.

Превключвател на вратата на фурната

(в зависимост от модела)

Ако вратата на фурната бъде отворена по време на работа, превключвателят изключва нагревателя и вентилатора във вътрешността на фурната. Когато вратата се затвори, превключвателят възстановява работата на уреда.

Охлаждащ вентилатор

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

Оборудване и аксесоари за фурната

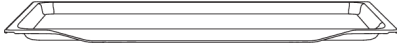
(в зависимост от модела)



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

ИНФОРМАЦИЯ!

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



ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за плоски и дребни сладкиши. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината.

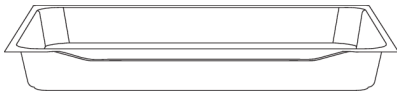


ВНИМАНИЕ!

Плитната тава за печене може да се деформира, тъй като се нагорещява във фурната. Когато изстине, тя възвръща първоначалната си форма. Тази деформация не оказва въздействие върху нейната функция.



ПЛИТКАТА ПЕРФОРИРАНА ТАВА се използва за готвене със системи, които включват инжектиране на пара, и за пържене с въздух. Перфорацията подобрява циркулацията на въздух около храната за по-хрупкава коричка. Когато готвите храна с високо съдържание на течности (вода, мазнина), поставете плитката или универсалната дълбока тава за печене едно ниво по-ниско, за да служи за съд за оттичане на мазнината.



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



ИНФОРМАЦИЯ!

Никога не поставяйте универсалната дълбока тава за печене на първо ниво на водачите по време на печене.



Температурна **СОНДА**(BAKESENSOR).



ВНИМАНИЕ!

Уредът и някои от достъпните на допир части се загреват по време на готвене.

Преди първо използване

- Извадете аксесоарите и всички опаковъчни материали (картони, полистиренова пяна) от вътрешността на фурната.
- Забършете аксесоарите и вътрешността на фурната с влажна кърпа. Не използвайте абразивни или агресивни кърпи или почистващи препарати.
- Загрявайте фурната празна за около един час с горен и долен нагревател при температура 250°C. Ще се усети характерният „мирис на нова фурна“; затова проветрявайте обстойно помещението по време на този процес.

Включване за първи път

След като свържете уреда към електрическата мрежа или след продължително прекъсване на захранването, на дисплея ще се появи индикация 12:00.

Първо изберете и потвърдете основните настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!

Можете да ги промените, като докоснете бутона < или > . Потвърдете желаната настройка, като натиснете бутона **start | stop**. Можете да зададете следващата настройка, след като сте задали и потвърдили предишната.

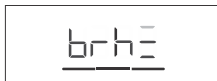


1. ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА

Чрез докосване на бутона < или > можете да зададете часа. Ако задържите по-дълго бутона за настройка на стойността, стойностите се променят по-бързо.

ИНФОРМАЦИЯ!

За задаване или сверяване на часовника на по-късен етап вижте глава Допълнителни функции.



2. ЯРКОСТ НА ДИСПЛЕЯ

Настройката по подразбиране е висок интензитет на светлината. Обозначението **brh** и текущо зададената стойност за интензитет на светлината ще се появят на дисплея. Докоснете бутона < или > , за да изберете желаното ниво, и потвърдете. Използвайте бутоните за регулиране на стойността, за да увеличите или намалите интензитета на светлината.



3. СИЛА НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

Настройката по подразбиране е средна сила на звука. Обозначението **Vol** и текущо зададената стойност за сила на звуковия сигнал ще се появят на дисплея. Докоснете бутона < или > , за да изберете желаното ниво, и потвърдете. Звуковите сигнали могат да бъдат и изключени.

Когато избраните настройки са потвърдени, часовникът ще се появи на дисплея (ако КОПЧЕТО за избор на система е в позиция 0).

Тестване на твърдостта на водата

Почистването на парната система зависи както от честотата на печене с инжектиране на пара, така и от твърдостта на използваната вода.

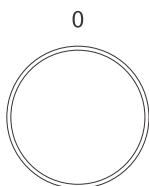
Потопете тестовата хартиена лента (доставена с уреда) във вода за една (1) секунда. Изчакайте една минута и след това вижте броя чертички върху лентата.

Задаване на нивото на твърдост – брой оцветени елементи на лентата:

4 зелени ленти - Твърдост 1	1 червена лента - Твърдост 2	2 червени ленти - Твърдост 3
3 червени ленти - Твърдост 4	4 червени ленти - Твърдост 5	

Избор на настройки

ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ




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

Символ	Употреба
	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА За достигане на желаната температура възможно най-бързо. Когато фурната загрее предварително до зададената температура, ще прозвучи кратък звуков сигнал и тирето под часовника ще светне. След това можете да изберете настройката на системата, която искате да използвате за приготвяне на храната. Тази функция не е подходяща за печене.
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР¹⁾ За равномерно печене на храна на едно ниво и за правене на суфлета.
	ГОЛЯМ ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР¹⁾ За запичане на пилешко и големи парчета месо.
	ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ (ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ)¹⁾ Този метод на печене създава хрупкава коричка без добавена мазнина. Това е здравословна версия на пържените бързи храни с по-малко калории в съответната храна. Подходящ за по-малки парчета месо, риба, зеленчуци и замразени продукти, готови за пържене (пържени картофи, пилешки хапки).
	ГОРЕЩ ВЪЗДУХ За запичане на месо или зеленчуци или за печене на тестени изделия.
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Използвайте тази система за стандартно печене на една решетка, правене на суфлета и печене на ниска температура (бавно готвене).

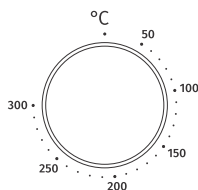
Таблицата продължава от последната страница

Символ	Употреба
▼▼▼▼	ГОЛЯМ ГРИЛ Използвайте тази система за гриловане на големи количества плоска храна, като препечени филийки, принцеси, наденички, риба, шишчета и др., както и за гратиниране или запичане на ястия с хрупкава коричка. Нагревателите, монтирани на тавана на фурната нагряват равномерно цялата повърхност. Максимално допустимата температура е 240°C.
	БАВНО ПЕЧЕНЕ ²⁾ За деликатно, бавно и равномерно готвене на месо, риба и сладкиши на една решетка. Този метод на готвене ще остави месото с по-високо съдържание на вода, което ще го направи по-сочно и крехко, докато сладкишите ще бъдат равномерно изпечени. Тази система се използва в температурния диапазон от 140°C до 220°C.
	ПИЦА Тази система е оптимална за печене на пица и сладкиши с по-високо съдържание на вода. Използвайте я, за да печете на една решетка или когато искате храната да стане по-бързо и да бъде хрупкава.
	ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНА ХРАНА Този метод позволява печене на замразена храна за по-кратък период от време без предварително загряване. Оптимално за предварително изпечени замразени продукти (хлебни изделия, кроасани, лазаня, пържени картофи, пилешки хапки), месо и зеленчуци.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ Използвайте тази функция за контролирано размразяване на замразена храна (торти, хляб, рулца, замразени плодове). По време на процеса на размразяване, обръщайте храната, разбърквайте я и разделяйте слепнали парчета. За микробиологична безопасност, препоръчваме бавно размразяване на месо и други деликатни храни в хладилника.
	ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА AQUA CLEAN Тази програма улеснява отстраняването на всякакви петна от вътрешността на фурната.
	ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА Осветлението на фурната се включва, когато е избрана система или когато копчето е завъртяно в позицията за осветление.

1)  Системите позволяват инжектиране на пара по време на готвене (вж. глава „Добавяне на пара“)

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





НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ГОТВЕНЕ



Завъртете копчето, за да зададете желаната ТЕМПЕРАТУРА.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

Първо завъртете КОПЧЕТО, за да зададете СИСТЕМАТА и ТЕМПЕРАТУРАТА.

		Готвене за време
		Задаване на отложен край
		Настройване на брояча на минути

ИНФОРМАЦИЯ!

През последните 10 минути до изтичане на зададеното време оставащото време се извежда на едносекундни интервали.



Задаване на времето за готвене

В този режим можете да определите продължителността на работа на фурната (времето за готвене).

Чрез натискане на < или > можете да зададете желаното време за готвене. За да стартирате фурната, докоснете **start | stop**.



Задаване на отложен край



ИНФОРМАЦИЯ!

Отложен старт не може да бъде зададен за системите грил и грил с вентилатор.


Използвайте тази функция, когато искате да започнете да готвите храната във фурната след определен период от време. Поставете храната във фурната, след това задайте системата и температурата. После задайте продължителността на програмата и времето, в което желаете вашата храна да бъде готова.

Пример:

Текущо време: 12 часа на обяд

Време за готвене: 2 часа

Край на готвенето: 18:00 часа

Чрез натискане на < или > можете да зададете продължителността на програмата  (в нашия случай това е 2.00). Чрез двойно докосване на бутона **multi time** можете да зададете часа, в който желаете храната ви да бъде готова (в нашия случай това е 18.00). Потвърдете своя избор. Желаният краен час се извежда на дисплея (18.00).

Докоснете бутона **start | stop**, за да започне фурната да работи.

Докато изчаква да започне работа, фурната е в режим на частична готовност. Дисплеят е затъмнен, а вентилаторната система и осветлението са включени през цялото време. Фурната ще се включи с избраните настройки автоматично (в нашия случай в 16:00 ч.). Фурната ще се изключи в зададеното време (в нашия случай това е 18:00 ч).



ИНФОРМАЦИЯ!

Времето за край на готвенето и часовникът ще се сменят последователно на дисплея.

След като зададеното време изтече, фурната автоматично спира работа. Дисплеят ще показва **End**. Ще прозвучи звуков сигнал, който може да изключите, като докоснете произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.



ВНИМАНИЕ!


Тази функция не е подходяща за храна, която изисква предварително загрята фурна.

Нетрайната храна не трябва да се държи във фурната дълго време.

Преди да използвате този режим, проверете дали часовникът на уреда е правилно сверен.



Настройване на брояча на минути

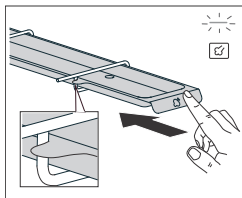
Броячът на минути може да се използва независимо от работата на фурната. Най-дългата възможна настройка е 24 часа. Докоснете бутона **multi time** неколнократно, докато дисплеят покаже . Чрез натискане на < или > можете да зададете продължителността на брояча на минути. Когато зададеното време за готвене изтече, ще прозвучи звуков сигнал, който може да изключите, като докоснете произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.



ИНФОРМАЦИЯ!

Когато задавате функция на таймера, можете да нулирате стойността, като докоснете едновременно бутоните < и > .

ИНЖЕКТИРАНЕ НА ПАРА



1. Избиране на функцията

Поставете съда за изпаряване от дясната страна, под тавана на фурната.

Тази функция може да се използва, ако сте избрали системата с добавяне на пара (тирето над бутона е частично осветено).

ЗАБЕЛЕЖКА: Предварителното загряване при системите с инжектиране на пара не е желателно. Добрият ефект от парата се постига, ако функцията се включи, докато фурната е още студена.



2. Включване на функцията и пълнене на резервоара за вода

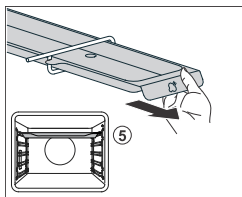
Включете функцията, преди да започнете или през първите минути на готвене. Парата създава по-хубава коричка и подобрява хрупкавостта.

Натиснете бутона , дисплеят ще покаже **Fill**. Напълнете резервоара за вода (вж. глава "Пълнене на резервоара с вода")

Докоснете отново бутона , за да потвърдите своя избор (тирето над бутона е напълно осветено).

ИНФОРМАЦИЯ!

Докато тази функция е активна, може да чувате звука на помпата, което е част от нормалната работа на уреда.



3. Изключване на функцията, приключване на процеса на готвене и почистване на резервоара за вода

След 20 минути, ако в резервоара има останала вода след готвене, дисплеят показва **EnnR**. КОПЧЕТО за избор на система на готвене трябва да бъде в позиция "0".

Извадете храната от фурната.

Отстранете съда за изпаряване и поставете универсалната дълбока тава за печене на ниво 5. Чрез продължително натискане на

бутона можете да стартирате процеса по изпаряване на резервоара за вода. Когато процесът е завършен, извадете тавата с водата и забършете фурната.

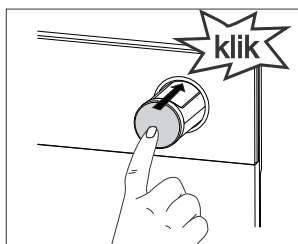
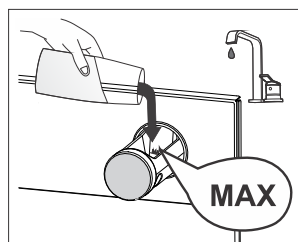
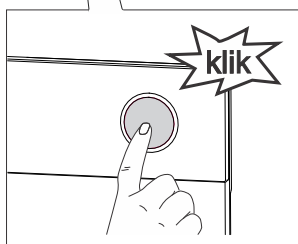
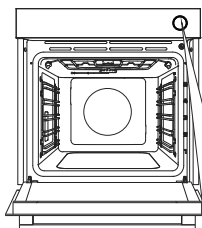
ИНФОРМАЦИЯ!

Резервоарът за вода може да бъде изпразнен по всяко време с продължително натискане на . КОПЧЕТО за избор на система на готвене трябва да бъде в позиция "0".

Пълнене на резервоара с вода

Резервоарът за вода осигурява независим източник на вода за парната фурна. Капацитетът на резервоара за вода е приблизително 130 милилитра.

Винаги пълнете резервоара с чиста чешмяна или бутилирана вода без добавки. Водата, налята в резервоара, трябва да бъде на стайна температура, т.е. приблизително 20°C (+/- 10°C).



- 1 Извадете резервоара за вода от корпуса, като натиснете копчето. Когато натиснете копчето, резервоарът изскача.

💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Резервоарът за вода не може да бъде изваден от уреда.

- 2 Налейте вода до обозначението **MAX** на резервоара за вода (достатъчно за целия процес на готвене).

- 3 Натиснете резервоара обратно в корпуса докрай (той ще щракне на мястото си).

⚠ ВНИМАНИЕ!

Ако не спазите обозначението **MAX** на резервоара и добавите твърде много вода, излишната вода може да изтече през слота между резервоара и неговия капак и да прокапе на дъното.

Не използвайте дестилирана вода, чешмяна вода с високо съдържание на хлор или други подобни течности. Използвайте само прясна чешмяна вода, оменотена вода или негазирана минерална вода.

Стартиране на процеса на готвене



Сега тирето над бутона **start | stop** мига. Стартирайте зададената програма, като докоснете този бутон. Докато програмата работи, тирето над бутона е напълно осветено.

До достигане на зададената температура, осветеното тире под часовника се движи наляво и надясно.

При достигане на зададената температура дисплеят показва °C , прозвучава звуков сигнал и тирето под часовника светва напълно.



ИНФОРМАЦИЯ!

По време на процеса на готвене можете да промените ФУНКЦИИТЕ СИСТЕМА, ТЕМПЕРАТУРА и ТАЙМЕР.



ИНФОРМАЦИЯ!

Ако не бъде избрана функция на таймера, времето за готвене ще се появи на дисплея.

Край на готвенето и изключване на фурната

Натиснете бутона **start | stop** за да спрете процеса на готвене. На дисплея се появява **End** и прозвучава звуков сигнал.

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



ИНФОРМАЦИЯ!

След употреба на фурната в улея за кондензата може да е останало известно количество вода (под вратата). Забършете улея с гъба или кърпа.

Избор на основни настройки

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

За да активирате функция, натиснете бутона **multi time** и го задръжте за 3 секунди. На дисплея ще се изведе индикация **SEtt** за няколко секунди. След това ще се появи менюто с допълнителни функции.



💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Използвайте бутоните < и >, за да навигирате в менюто. Потвърдете настройката, като натиснете бутона **start | stop**. За да излезете от менюто с допълнителни функции, докоснете бутона **Steam**.



1. Изведен часовник

Използвайте бутоните < и >, за да настроите часовника. На дисплея ще се появи **CLoc**. След като потвърдите, можете да изберете между 12-часов и 24-часов формат на извеждане. Потвърдете настроенния часовник/часа. Първо задайте и потвърдете минутите; след това задайте и потвърдете часа.



2. Сила на звуковия сигнал

Изберете от три нива на сила на звука. Изберете настройката **Vol**. Докоснете бутона < или >, за да изберете желаното ниво, и потвърдете. Звуковите сигнали могат да бъдат и изключени.



3. Осветление на дисплея

Изберете от три нива на интензитет на светлината. Изберете настройката **brh**. Докоснете бутона < или >, за да изберете желаното ниво, и потвърдете. Използвайте бутоните за регулиране на стойността, за да увеличите или намалите интензитета на светлината.



4. Дисплей – нощен режим

Тази функция ще затъмни дисплея автоматично (ще превключи от високо към най-ниско ниво на осветление) през нощта (20:00 до 6:00 ч.). Изберете настройката **nGht**. Докоснете бутона < или >, за да изберете желаното нощно осветление на дисплея, и потвърдете.



hidE

5. Готовност

Тази функция автоматично включва и изключва извеждането на часовника. Изберете настройката **hidE**. Докоснете бутона < или > , за да изберете on или off, и потвърдете.



FAct

7. Фабрични настройки

Тази функция позволява възстановяване на фабричните настройки на уреда. На дисплея ще се появи **FAct** . Докоснете бутона < или > , за да изберете rES и да възстановите фабричните настройки, и потвърдете, като натиснете и задържите бутона **start I stop** . Задръжте бутона, докато изчезнат всички осветени тирета.



Wh 1

8. Твърдост на водата

Докоснете бутона < или > , за да изберете между петте нива на твърдост на водата. Настройката по подразбиране е ниво 5.

Wh 1 означава най-меката вода.

Wh 5 означава най-твърдата вода



dEcL

9. Премахване на котлен камък

Можете да активирате функцията за премахване на котлен камък сами или да ви бъде предложена от фурната след определен брой цикли на ползване на парната функция (На дисплея ще се изведе **dEcL**).

За да активирате функцията, докоснете бутона < или > , за да изберете YES. За да я дезактивирате, изберете no .



ВНИМАНИЕ!

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 силата на звуковия сигнал и затъмняването на дисплея, ще се върнат към фабрично зададените стойности.

Общи съвети за печенето

























- По време на печенето извадете от фурната всичко ненужно.
- Използвайте оборудване, изработено от топлоустойчиви неотразяващи материали (предоставените тави за печене, други тави и съдове, съдове за готвене с емайлирано покритие, съдове от закалено стъкло). Ярκο оцветените материали (неръждаема стомана или алуминий) отразяват топлината. В резултат на това топлинната обработка на храната в тях е по-малко ефективна.
- Винаги вкарвайте тавите до края на водачите. Когато печете върху решетката, поставяйте съдовете или тавите в средата ѝ.
- С цел оптимално приготвяне на храната е препоръчително да спазвате насоките, посочени в таблицата за готвене. Изберете най-ниската посочена температура и най-краткото посочено време за готвене. Когато това време изтече, проверете резултатите и след това регулирайте настройките, ако е необходимо.
- Не отваряйте вратата на фурната по време на печене, освен ако не е абсолютно необходимо.
- Не поставяйте тавите за печене директно на дъното на фурната.
- Не използвайте универсалната дълбока тава за печене на първо ниво, когато уредът работи.
- Не покривайте дъното на фурната или решетката с алуминиево фолио.
- При по-дълги програми за готвене можете да изключите фурната приблизително 10 минути преди края на времето за готвене, за да използвате акумулираната топлина.
- Винаги поставяйте блюдата за печене върху решетката на фурната.
- Когато печете на няколко нива едновременно, поставете универсалната дълбока тава на по-ниското ниво.
- Когато готвите по рецепти от по-стари готварски книги, използвайте системата с горен и долен нагревател (както при конвенционалните фурни) и задайте температурата с 10°C по-ниска от посочената в рецептата.
- Ако използвате пергаментова хартия за печене, се уверете, че тя е устойчива на високи температури. Винаги я изрязвайте по подходящ начин. Пергаментовата хартия предотвратява залепването на храната върху тавата за печене и улеснява изваждането на храната от нея.
- Когато готвите големи парчета месо или тестени изделия с по-високо съдържание на вода, във фурната ще се образува много пара, която може да 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.
- Когато печете директно върху решетката, поставете универсалната дълбока тава за печене едно ниво по-ниско, за да служи за съд за оттичане на мазнината.

Бързо предварително загряване на фурната: 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. Ако използвате функцията бързо предварително загряване, не поставяйте храната във фурната, преди тя да е напълно загрята. Температурата е от съществено значение за крайния резултат. Бързото предварително загряване се препоръчва за деликатни парчета месо (филе) и за квасено и пандишпанено тесто, които изискват по-кратко време за печене. Загряването на празна фурна води до консумация на много електроенергия. Затова при възможност е препоръчително да готвите няколко ястия последователно или едновременно.

Деликатно печене: Позволява бавно и контролирано печене при ниска температура. Соковете на месото са равномерно разпределени и месото остава сочно и крехко. Режимът на бавно печене е подходящ за деликатни парчета месо без кост. Преди бавното печене запечатайте месото от всички страни на тиган.

Таблица за готвене





























ЗАБЕЛЕЖКА: Ястията, изискващи напълно предварително загрята фурна, са обозначени с една звездичка * в таблицата. Ястията, за които ще бъде достатъчен 5-минутен цикъл на предварително загряване, са обозначени с две звездички **. В този случай не използвайте режима за бързо предварително загряване.

Ястие			°C	min
СЛАДНИШИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ				
Сладниши/кейкове във формички				
Пандишпан	3		150	30-40
пай с пълнеж	1		180	90-120
мраморен кейк	2		170-180	50-60
кейк с мая, домашен кейк	2		170-180	45-55
отворен пай, тарт	3		170-180	35-45
брауни	2		170-180	30-35
сладниши върху плитки тави за печене				
щрудел	2		180-190	60-70
щрудел, замразен	2		200-210	34-45
пандишпанено руло	3		170-180	13-18
бухти	2		180-190	30-40
бисквити, сладки				
мъфини	3		160 *	20-30
мъфини, 2 нива	2, 4		145	40-50
дребни сладки с мая	2		180 *	17-22
дребни сладки с мая, 2 нива	2, 4		160 *	18-25
сладки с бутер тесто	3		170	30-40
сладки с бутер тесто, 2 нива	2, 4		170 *	25-30
сладки/бисквити				
шприцовани сладки	3		140	30-40
шприцовани сладки, 2 нива	2, 4		140	45-55
шприцовани сладки, 3 нива	1, 4, 5		145 *	50-60
сладки/бисквити	3		140	20-30
бисквити, 2 нива	2, 4		150-160 *	20-25
целувки	3		80-100 *	120-150

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
целувки, 2 нива	2, 4		80-100 *	120-150
макарони	3		130-140 *	15-20
макарони, 2 нива	2, 4		130-140 *	15-20
хляб				
втасване	2		40-45	30-45
хляб в плитка тава за печене	2		190-200	40-55
хляб в плитка тава за печене, 2 нива	2, 4		190-200 *	40-55
хляб в метална формичка	2		190-200	30-45
хляб в метална формичка, 2 нива	2, 4		200-210	30-45
тънък хляб (фокача)	2		270	15-25
пресни хлебчета (земели)	3		200-210	10-15
пресни хлебчета (земели), 2 нива	2, 4		200-210 *	15-20
препечен хляб	5		230	4-7
принцеси	5		230	3-5
пица и други ястия				
пица	1		300 *	4-7
пица, 2 нива	2, 4		210-220 *	25-30
замразена пица	2		200-220 *	10-25
замразена пица, 2 нива	2, 4		200-220 *	10-25
солен пай, киш	2		190-200	50-60
бюрек	2		180-190	40-50
МЕСО				
говеждо и телешко				
говеждо печено (филе, бут), 1,5 кг	2		160-170	130-160
говеждо варено, 1,5 кг	2		200-210	90-120
филе, средно опечено, 1 кг	2		170-190 *	40-60
говеждо печено, бавно готвене	2		120-140 *	250-300
бифтек, добре опечен, дебелина 4 см	4		220-230	25-30
бургери, дебелина 3 см	4		220-230	25-35

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
телешко печено, 1,5 кг	2		160-170	120-150
СВИНСКО				
свинско печено, бут, 1,5 кг	3		170-180	90-110
свинско печено, плешка, 1,5 кг	3		180-190	120-150
свинско филе, 400 г	2		80-100 *	80-100
свинско печено, бавно готвене	2		100-120 *	200-230
свински ребра, бавно готвене	2		120-140 *	210-240
свински пържоли, дебелина 3 см	4		220-230	20-25
ПИЛЕШКО				
домашна птица, 1,2 - 2,0 кг	2		200-220	60-80
пълнено пилешко, 1,5 кг	2		170-180	80-100
пилешки гърди	2		170-180	45-60
пилешки бутчета	3		210-220	30-45
пилешки крилца	4		210-220	30-45
пилешки гърди, бавно готвене	3		100-120 *	60-90
МЕСНИ ЯСТИА				
месно руло, 1 кг	2		170-180	60-70
наденички, братвурст	4		230 **	8-15
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ				
цяла риба, 350 г	4		230-240	12-20
рибено филе, дебелина 1 см	4		220-230	8-12
рибени пържоли, дебелина 2 см	4		220-230	10-15
миди	4		230 *	5-10
скариди	4		230 *	3-10
ЗЕЛЕНЧУЦИ				
печени картофи, резени	3		210-220 *	30-40
печени картофи, разполовени	3		200-210 *	40-50
пълнени картофи	3		190-200	30-40
пържени картофи, домашни	4		210-220 *	20-30
микс от зеленчуци, резени	3		190-200	30-40
пълнени зеленчуци	3		190-200	30-40

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
СТАНДАРТНИ ПРОДУКТИ - ЗАМРАЗЕНИ				
пържени картофи	3		210-220	20-25
пържени картофи, 2 нива	2, 4		190-210	30-40
пилешки медальони	4		210-220 *	12-17
рибни пръчици	2		210-220	15-20
лазаня, 400 г	2		200-210	30-40
зеленчуци на кубчета	2		190-200	20-30
кросани	3		170-180	18-23
ПЕЧЕНИ ПУДИНГИ, СУФЛЕТА И ЯСТИЯ ОГРЕТЕН				
мусака с картофи	2		180-190	35-45
лазаня	2		180-190	35-45
сладък печен пудинг	2		160-180	40-60
сладко суфле	2		160-180 *	35-45
ястия огретен	3		170-190	30-45
пълнени тортила, енчилада	2		180-200	20-35
гриловано сирене	4		230**	6-9
ДРУГИ				
консервиране	2		180	30
стерилизиране	3		125	30
готвене на водна баня	2		150-170 *	/
претопляне	3		60-95	/
затопляне на съдовете	2		75	15

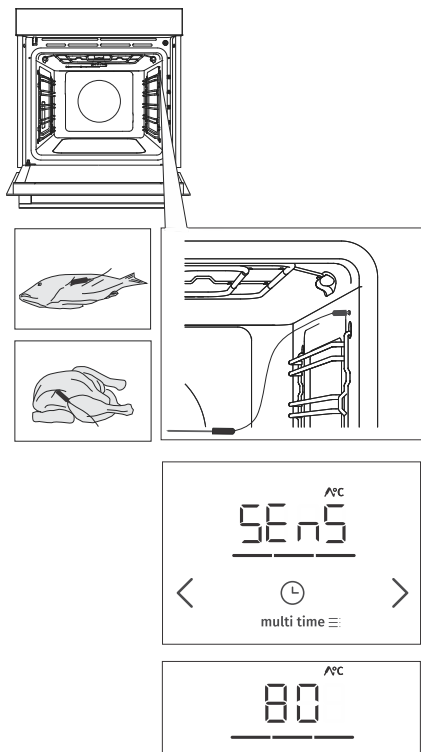
Готвене с температурна сонда (BAKESENSOR)

(в зависимост от модела)

Температурната сонда позволява прецизно следене на температурата в сърцевината на храната по време на готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Температурната сонда не трябва да бъде в непосредствена близост до нагревателите.



1 Забодете металния край на сондата в най-дебелата част от храната.

2 Включете сондата в гнездото, разположено в горния десен ъгъл в предната част на фурната (вж. илюстрацията). На дисплея ще се появи **SEnS**.

БЕЛЕЖКА: Когато включите сондата в гнездото, предварително зададените функции на фурната се изтриват.

Изберете желаната система и температура на готвене (в температурния диапазон до 210°C). Символът за работа на сондата и предварително зададената температура ще се появят на дисплея, което може да се промени чрез докосване на бутона < или >. Определете желаната крайна температура в сърцевината на храната (в температурния диапазон от 30 до 99°C).

БЕЛЕЖКА: Когато използвате сондата, задаването на времето за готвене не е възможно.

4 Потвърдете настройката, като натиснете бутона **start | stop**.

5 Когато бъде достигната зададената температура на сърцевината, фурната ще спре работа. На дисплея ще се появи **End**. Ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите, като натиснете произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.



ИНФОРМАЦИЯ!

По време на процеса на готвене зададената и настоящата температура в сърцевината на храната се сменят последователно на дисплея. Вие можете да промените температурата на готвене или желаната температура на сърцевината по време на процеса на готвене. Потвърдете настройката, като докоснете бутона **start | stop** .

Правилно използване на сондата според типа храна:

- пилешко: забодете сондата в най-дебелата част на гърдите;
- червено месо: забодете сондата в чисто месо, което не е покрито с мазнина;
- по-малки парчета месо с кост: забодете сондата в област около костта;
- риба: забодете сондата зад главата към гръбнака.



ВНИМАНИЕ!

След ползване внимателно извадете сондата от храната, изключете я от гнездото във фурната и я почистете.



ИНФОРМАЦИЯ!

Ако не използвате сондата, извадете я от фурната.

Препоръчителни нива на готовност за различни типове месо

Вид храна	синьо (сурово)	средно недопечено	средно	средно добре опечено	добре опечено
ГОВЕЖДО					
говеждо, печено	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
говеждо, филе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
печено говеждо / стек от бут	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
бургери	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
ТЕЛЕШКО					
телешко, филе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
телешко, бут	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
СВИНСКО					
печено, врат	/	/	/	65-70	75-85
свенско, филе	/	/	/	60-69	/
месно руло	/	/	/	/	80-85
АГНЕШКО					
агнешко	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ОВНЕШКО					
овнешко	/	60-65	66-71	72-76	77-80
КОЗЕ МЕСО					
козе	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ПТИЧЕ МЕСО					
пилешко, цяла птица	/	/	/	/	82-90
пилешки гърди	/	/	/	/	62-65
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ					
пъстърва	/	/	/	62-65	/
риба тон	/	/	/	55-60	/
сьомга	/	/	/	52-55	/

Поддръжка и почистване



ВНИМАНИЕ!

Преди почистване, изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади.

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

За по-лесно почистване вътрешността на фурната и тавите за печене са покрити със специален емайл за гладка и устойчива повърхност.

Редовно почиствайте уреда и използвайте топла вода и течен препарат за миене на съдове, за да премахнете по-големите замърсявания и котлен камък. Използвайте чиста мека кърпа или гъба.

Външна част на уреда: използвайте гореща сапунена вода и мека кърпа, за да премахнете замърсяванията, след което забършете повърхностите, за да ги подсушите.

Вътрешна част на уреда: за упорити петна и замърсявания използвайте стандартните почистващи препарати за фурна. Когато използвате такива почистващи препарати, обстойно избършете уреда с мокра кърпа, за да отстраните всички остатъци от почистващия препарат.

Акcesoари и водачи: почистете с гореща сапунена вода и влажна кърпа. За упорити петна и замърсявания е препоръчително предварително накисване и използване на четка.

Ако резултатите от почистването са незадоволителни, повторете почистването.



ИНФОРМАЦИЯ!

Никога не използвайте силни или абразивни почистващи препарати и акcesoари (абразивни гъби и препарати, препарати за петна и ръжда, шпатули за керамични плотове).

Оборудването за фурната може да се мие в съдомиялна машина.

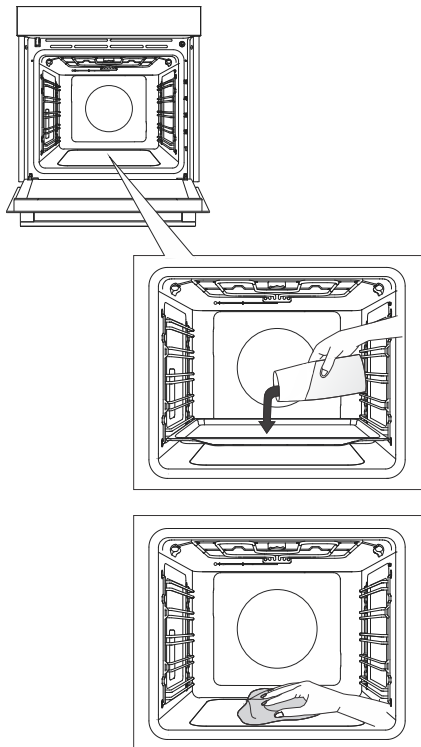
Остатъците от храна (мазнина, захар, протеини) може да се запалят по време на ползване на уреда. Затова отстранявайте по-големите замърсявания от вътрешността на фурната и от акcesoарите преди всяко ползване.

Използване на програмата за почистване на фурната с вода


Тази програма улеснява отстраняването на всякакви петна от вътрешността на фурната.

Тази функция е най-ефективна, ако се използва редовно след всяка употреба.

Преди да стартирате програмата за почистване, отстранете всички по-големи замърсявания и остатъци от храна от вътрешността на фурната.



1 Поставете плитката тава на първо ниво на водачите и налейте в нея 0,4 литра гореща вода.

2 Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА в позиция почистване с вода  . Задайте КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРА на 80 °С.

3 Оставете програмата да работи половин час.

4 Когато програмата приключи, внимателно извадете тавата, използвайки ръкавици за фурна (все още може да има малко вода в тавата). Избършете петната с влажна кърпа и сапунена вода. Обстойно избършете уреда с мокра кърпа, за да отстраните всички остатъци от почистващия препарат.

ИНФОРМАЦИЯ!

Ако процесът на почистване не е успешен (в случай на особено упорити петна), повторете го.

ВНИМАНИЕ!

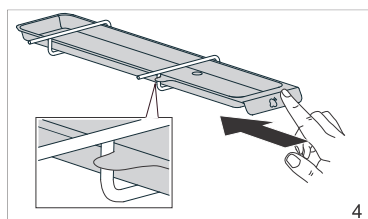
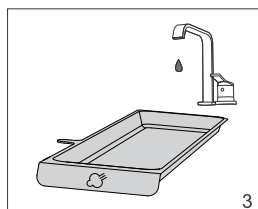
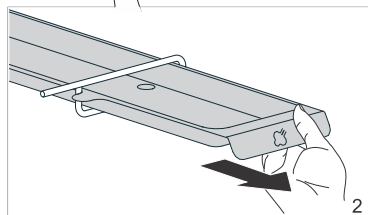
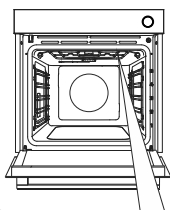
Използвайте системата за почистване с вода само когато фурната се охлади напълно.

Почистване на тавата за изпаряване

⚠ ВНИМАНИЕ!

След употреба тавата за изпаряване може да бъде гореща и в нея може да има останала малко вода. За да избегнете попарване, изчакайте фурната да се охлади напълно.

Извадете тавата и я измийте на ръка с препарат за миене на съдове или в съдомиялна машина. Ако в тавата има отлагания на котлен камък, накиснете я в препарат за отстраняване на котлен камък (използвайте препарата съгласно инструкциите, предоставени от производителя му) или в бял дестилиран оцет. Изплакнете обстойно тавата след като я почистите, преди да я върнете на мястото ѝ.



1 Съдът за изпаряване се поставя от дясната страна, под тавана на фурната, окачен на грил нагревателя.

2 Хванете съда за изпаряване и го изтеглете от фурната.

3 Почистете тавата за изпаряване с вода и почистващи препарати.

4 Преди да готвите отново с инжектиране на пара, поставете съда за изпаряване обратно във водичите и внимателно го натиснете докрай.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако тавата не бъде върната на мястото си, водата ще капе върху храната, когато печете с инжектиране на пара.

💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Поради позицията си близо до нагревателите тавата за изпаряване може да се обезцвети. Това не оказва влияние върху нейната функция или използваемост.

Почистване на парната система

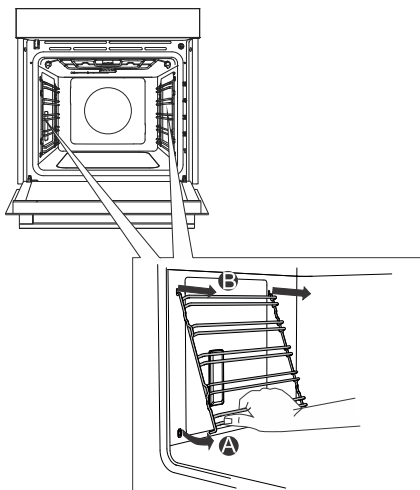
Почистването зависи от честотата на използване на функцията за инжектиране на пара и от твърдостта на използваната вода.

1. Извадете съда за изпаряване.
2. Поставете универсалната дълбока тава на 5-то (горно) ниво на водачите, за да може водата да капе в нея.
3. В менюто за допълнителни функции изберете премахване на котлен камък (**dECL**). Потвърдете настройката, като натиснете бутона **start | stop**. На дисплея ще се появи **Yes**. Потвърдете настройката, като задържите бутона **start | stop**. Процесът по премахване на котлен камък стартира и не може да бъде прекратен или отменен.
4. **Fill** ще се появи на дисплея. Добавете средство за отстраняване на котлен камък в резервоара за вода и потвърдете с бутона **start | stop**.
5. Премахването на котлен камък се извършва.
6. Когато процесът завърши, на дисплея ще се изведе отново обозначението **Fill**. Налейте в резервоара прясна вода за изплакване и потвърдете с бутона **start | stop**.
7. След процеса по изплакване на дисплея ще се изведе **End**.
8. Извадете тавата с водата и забършете фурната, ако е необходимо.

ИНФОРМАЦИЯ!

Ако не желаете да почистите парната система в предложения от фурната момент, можете да прекратите, като изберете OFF. Можете да отмените програмата за премахване на котлен камък до три пъти. След това фурната ще дезактивира работата на парната функция.

Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи.



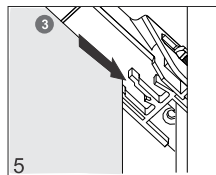
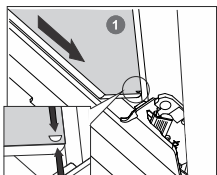
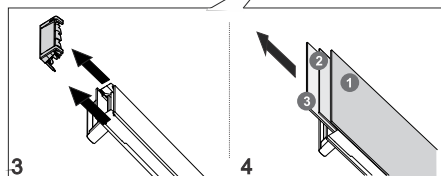
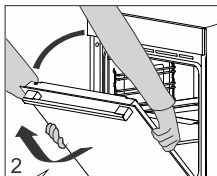
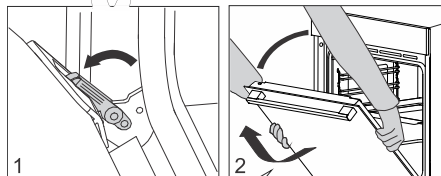
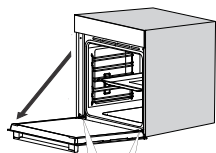
A Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната.

B Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.

ИНФОРМАЦИЯ!

Когато изваждате водачите, внимавайте да не повредите емайлираното покритие.

Сваляне и поставяне на стъкления панел и вратата на фурната



1 Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

2 Вратата на фурната е прикрепена към пантите със специални опори, които съдържат също лостчета за обезопасяване. Завъртете лостчетата за обезопасяване към вратата на 90°. Бавно затворете вратата под ъгъл 45 градуса (спрямо положението на напълно затворената врата); после повдигнете вратата я издърпайте.

Стъкленият панел на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите от вратата на уреда. Първо процедирайте, както е описано в точка 2, но не го сваляйте.

3 Свалете крайния ограничител. Хванете го от лявата и дясната страна на вратата. Свалете го, като леко го издърпате към себе си.

4 Хванете стъклото на вратата за горния ръб и го свалете. Направете същото с втория и третия стъклен панел (в зависимост от модела).

5 За да поставите обратно стъклените панели, извършете описаните стъпки в обратен ред.

ИНФОРМАЦИЯ!

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.

ВНИМАНИЕ!

Пантата на вратата може да се затвори със значително усилие. Затова винаги завъртайте и двете лостчета за обезопасяване към опората, когато монтирате или сваляте вратата на уреда.

Мено затваряне и отваряне на вратата

(в зависимост от модела)

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



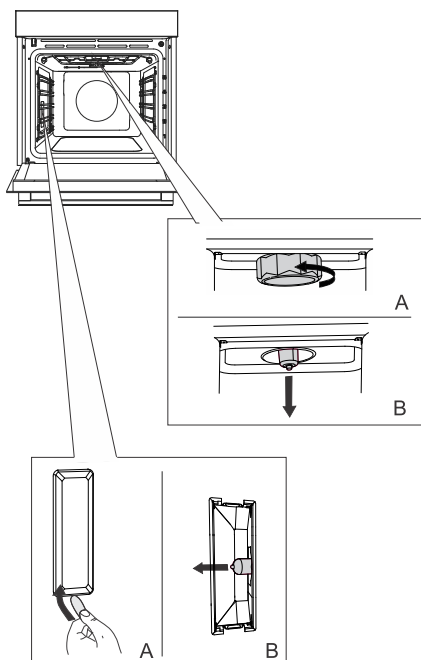
ВНИМАНИЕ!

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.

Смяна на крушката

Крушката на лампичката е консуматив и не се покрива от гаранцията. Преди смяната на крушката отстранете всички аксесоари от фурната.

Халогенна крушка: G9, 230 V, 25 W



1 Развийте и свалете капачето (в посока обратна на часовниковата стрелка). Свалете халогенната крушка.

2 Използвайте плосък пластмасов инструмент, за да свалите капачето. Свалете халогенната крушка.



ИНФОРМАЦИЯ!

Внимавайте да се повредите емайлираното покритие. Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.



ВНИМАНИЕ!

Сменяйте крушката само когато уредът е изключен от захранването.

Таблица с отстраняване на проблеми и грешки

Специални предупреждения и отчитане на грешки

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

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

Не извършвайте сами ремонти на уреда, тъй като могат да предизвикат токов удар и късо съединение. Оставете това на специалист или сервизен техник.

В случай на незначителни проблеми при работа с уреда, се опитайте да отстраните причините сами, като следвате тези инструкции за употреба.

Ако уредът не работи правилно или изобщо поради неподходяща работа или боравене, посещението на сервизен техник няма да бъде безплатно, дори по време на гаранционния период.

Запазете инструкциите за бъдещи справки и ги предайте на евентуалните следващи собственици или потребители на уреда.

Следват някои съвети за отстраняване на често срещани проблеми.

Проблем/грешка	Причина
Основният предпазител в дома ви често изключва.	Извикайте сервизен техник.
Осветлението на фурната не работи.	Процесът на смяна на крушката във фурната е описан в глава Смяна на крушката.
Контролният панел не реагира, дисплеят е замръзнал.	Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути (свалете предпазителя или изключете основния прекъсвач); после свържете отново уреда в мрежата и го включете.
На дисплея се извежда код за грешка ErrX . В случай на двуцифрен код за грешка ще се изведе ErXX .	Възникнала грешка в работата на електронния модул. Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути. Ако проблемът продължава, обадете се на сервизен техник.
Дисплеят ще покаже SEnS, когато температурната сонда не е свързана.	Почистете гнездото. Опитайте да свържете и да разкачите температурната сонда няколко пъти последователно.

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

Изхвърляне



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.

Тест за готвене





















EN60350-1: Използвайте само оборудване, предоставено от производителя.

Винаги вкарвайте тавите до края на металните водачи. Поставете сладкишите или кейковете за печене във форми, както е показано на изображението.

* Загрейте предварително уреда, докато достигне зададената температура. Не използвайте режима за бързо предварително загряване.


** Загрейте предварително уреда за 10 минути. Не използвайте режима за бързо предварително загряване.

*** Обърнете след 2/3 от времето за готвене.

ПЕЧЕНЕ						
Ястие	Оборудване	поставяне на формата		 °C	 min	
бисквити/сладки – една решетка	плитка тава		3	140	30-40	
бисквити/сладки – една решетка	плитка тава		3	150	30-40	
сладки – две решетки/нива	плитка тава		2, 4	140	45-55	
сладки – три решетки/нива	плитка тава		1, 4, 5	135	50-60	
мъфини – една решетка	плитка тава		3	160 *	20-30	
мъфини – една решетка	плитка тава		3	160	30-40	
мъфини – две решетки/нива	плитка тава		2, 4	145	40-50	
мъфини – три решетки/нива	плитка тава		1, 3, 5	140-150	30-50	
Пандишпан	кръгла метална форма, диаметър 26 cm/решетка		1	150	45-55	
Пандишпан	кръгла метална форма, диаметър 26 cm/решетка		3	160	45-55	
пандишпан – две решетки/нива	2 x кръгла метална форма, диаметър 26 cm/решетка		2, 4	160 **	45-55	
ябълков пай	2 x кръгла метална форма, диаметър 20 cm/решетка		1	170	90-120	
ябълков пай	2 x кръгла метална форма, диаметър 20 cm/решетка		2	170	80-110	
ЗАПИЧАНЕ						

Таблицата продължава от последната страница

ПЕЧЕНЕ						
препечен хляб	решетка		5	230	4-7	▼▼▼▼
плескавица	решетка + плитка тава като съд за оттичане на мазнината		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

ГОТВЕНЕ С ПАРА						
Ястие	Оборудване	поставяне на формата		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
нейк	кръгла метална форма, диаметър 26 cm/решетка					
хляб със семена	плитка тава					
кифлички	плитка тава					
хляб	плитка тава					

gorenje



843467-a17

CE