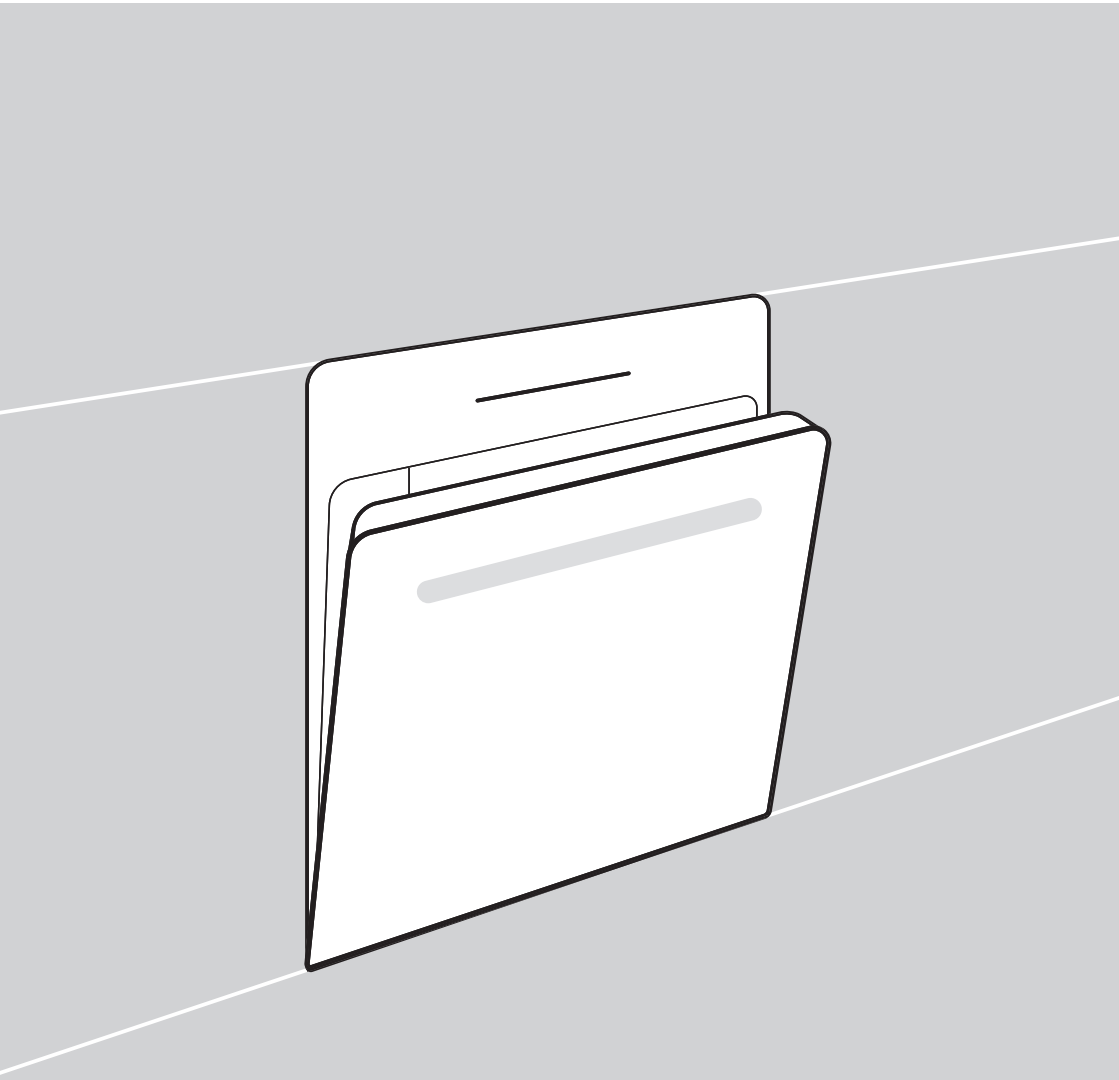
gorenje

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 **5**

Други важни инструкции за безопасност **7**

Описание на уреда **9**
Табелка с производствени данни - информация за продукта 9
Контролен панел 10

Оборудване на уреда **11**
Светлинни индикатори 11
Водачи 11
Превключвател на вратата на фурната 12
Охлаждащ вентилатор 12
Оборудване и аксесоари за фурната 12

Преди първо използване **14**

Включване за първи път **14**
Тестване на твърдостта на водата 15

Избор на настройки **16**
Професионален режим (pro bake) 16
АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ (auto bake) 25
ИЗБИРАНЕ НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ (extra bake) 28
Заключващи бутони 29

Стартиране на процеса на готвене **29**

Край на готвенето и изключване на фурната **30**

Избор на основни настройки **31**

Интернет свързаност (Wi-Fi) **34**
Свързване на уреда към мобилно устройство 34
Настройки на Wi-Fi модула 34

Общи съвети за печенето **37**

Таблица за готвене **38**

Готвене с температурна сонда **42**
Препоръчителни нива на готовност за различни типове месо 44

Поддръжка и почистване **45**
Използване на програмата за почистване на фурната с вода 46
Почистване на тавата за изпаряване 47
Почистване на парната система 48
Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи. 48
Сваляне и поставяне на стъкления панел и вратата на фурната 49
Смяна на крушката 51

Таблица с отстраняване на проблеми и грешки **52**
Специални предупреждения и отчитане на грешки 52

Изхвърляне **53**

Информация за съответствие **53**

Тест за готвене **55**

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 захранващите 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 захранващите 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 електричската 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.

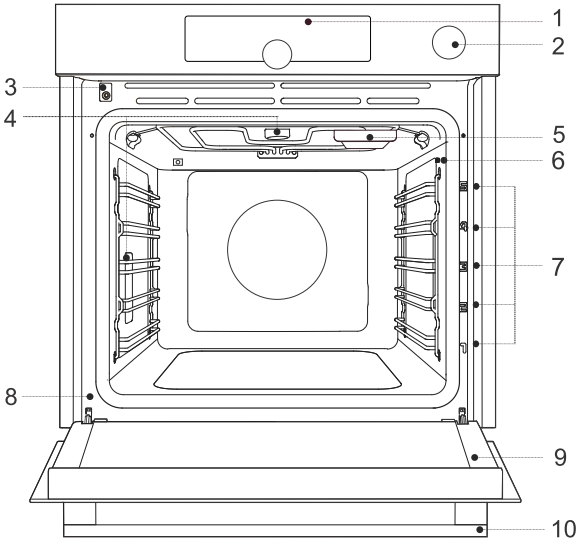
Изваждайте и поставяйте тавата за изпаряване само когато фурната е напълно изстинала.

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.

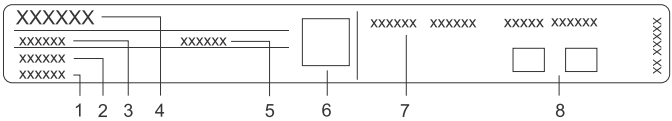
Базовото оборудване на уреда включва метални водачи, плитка тава за печене и решетка.



1. Контролен панел
2. Копче за резервоара за вода
3. Ключ на вратата
4. Осветление
5. Тава за изпаряване
6. Гнездо за температурна сонда
7. Водачи - нива на готвене
8. Табелка с производствени данни
9. Врата на фурната
10. Дръжка на вратата

Табелка с производствени данни - информация за продукта

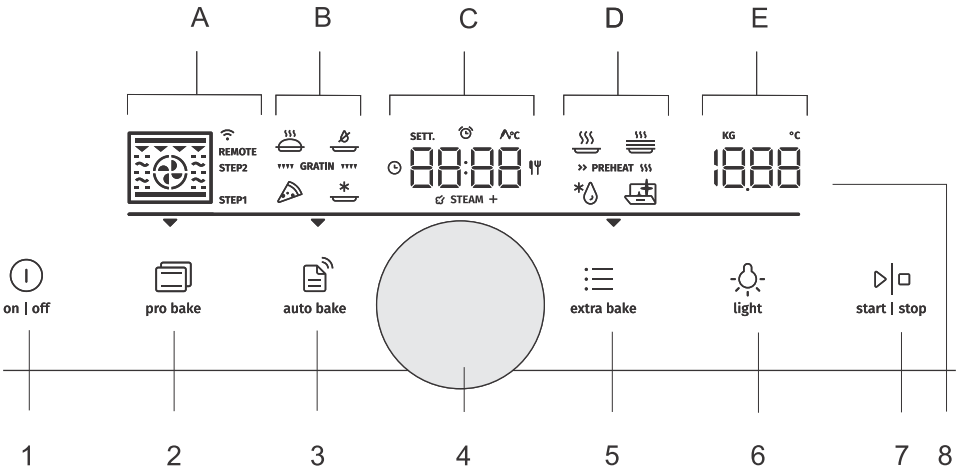
Табелката с производствени данни, указващи основната информация за уреда, е прикрепена към ръба на фурната.



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

Контролен панел

(в зависимост от модела)



1. бутонon | off
2. бутон за професионален режим(pro bake)
3. бутон за автоматично режим(auto bake)
4. Копче за избор и потвърждение на настройки
   - завъртете копчето, за да изберете настройка
   - натиснете копчето, за да потвърдите настройка
5. бутон(extra bake) за допълнителни функции и общи настройки на уреда
6. бутон(light) за включване и изключване на осветлението на фурната
7. бутон start I stop за стартиране или пауза и за потвърждение на настройки
8. Дисплей:
   A. системи за печене, стъпков режим (STEP), свързаност (WIFI, REMOTE)
   B. специални системи за печене, автоматични програми, гратиниране
   C. часовник, функции на таймера, температурна сонда, време за печене
   D. специални програми, предварително загряване
   E. температура, тегло

Осветена част на реда - показва текущо избраното поле от A до E.

Стрелка - показва избраната основна настройка (pro bake), (auto bake), (extra bake).

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 (ако функцията е налична).

Оборудване на уреда

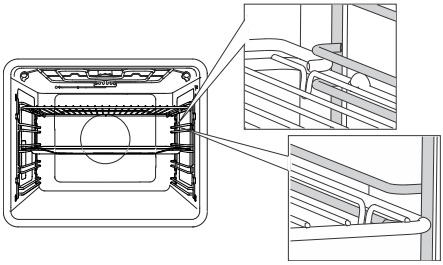
Светлинни индикатори

Осветление на фурната: осветлението на фурната се включва, когато отворите или затворите вратата на фурната, когато включите фурната, в края на процеса на печене и когато докоснете бутона за осветление на фурната на контролния панел.

Водачи

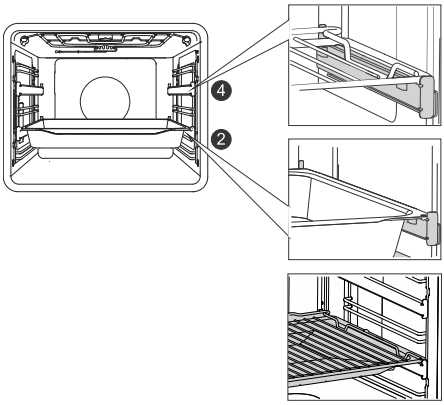
- Водачите позволяват готвене или печене на 5 нива на решетката.
- Нивата на височината на водачите, на които може да бъде поставена решетката, се броят отдолу нагоре.
- Нива на водачите 4 и 5 са предназначени за грилoване/запичане на храната.
- При поставяне на оборудване то трябва да се завърти правилно.

Метални водачи



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

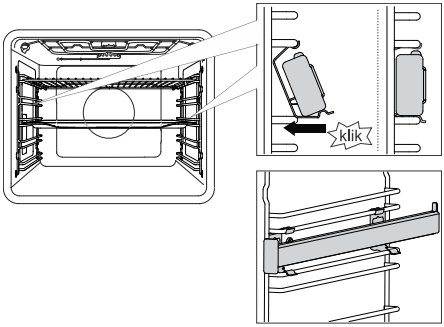
Фиксирани изтеглящи се водачи
(в зависимост от модела)



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 чуете 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.

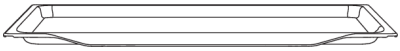
ВНИМАНИЕ!
Не е разрешена употребата на фурната с отворена врата и включено (прибрано) копче. Фурната ще даде сигнал за грешка и ще трябва да бъде рестартирана.

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)

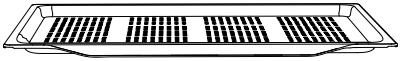
РЕШЕТКАТА се използва за гриловане/запичане или като поставка за съда или тавата с храната за печене.

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

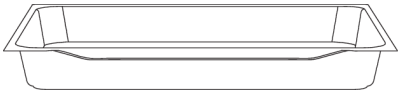


ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за плоски и дребни сладкиши. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината.

ВНИМАНИЕ!
Плитката 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 загряват 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 започне да мига индикация 12:00.

Първо изберете и потвърдете следните основни настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!
Променете ги, като въртите КОПЧЕТО. За да потвърдите желана настройка, натиснете КОПЧЕТО или докоснете бутона **start** I **stop** .

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА
Настройва часовника/часа. Първо задайте и потвърдете минутите; след това задайте и потвърдете часа.

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

2. 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. Завъртете КОПЧЕТО, за да увеличите или намалите силата на звуковия сигнал.

3. ЯРКОСТ НА ДИСПЛЕЯ
Настройката по подразбиране е среден интензитет на светлината. Обозначението **brht** и текущо зададената стойност за интензитет на светлината ще се появят на дисплея. Завъртете КОПЧЕТО, за да увеличите или намалите интензитета на светлината.

След като потвърдите избраните настройки, часовникът ще се появи на дисплея. Уредът е в режим на готовност.

Тестване на твърдостта на водата

Почистването зависи от честотата на използване на функцията за инжектиране на пара и от твърдостта на използваната вода.
Потопете тестовата хартиена лента (приложена към уреда) във вода за една (1) секунда.
Изчакайте една минута, след което отбележете броя чертички на хартиената лента. Настройката на нивото трябва да съответства на броя на оцветените чертички върху хартиената лента (вж. глава Общи настройки).

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

Интерфейсът позволява избирането на няколко режима на работа:

- Професионален режим (pro bake)
- Автоматичен режим (auto bake)
- Допълнителни функции (extra bake)
- Стъпкова програма (STEP) в професионалния режим (pro bake)
- Автоматични програми в автоматичния режим (auto bake)

ИНФОРМАЦИЯ!

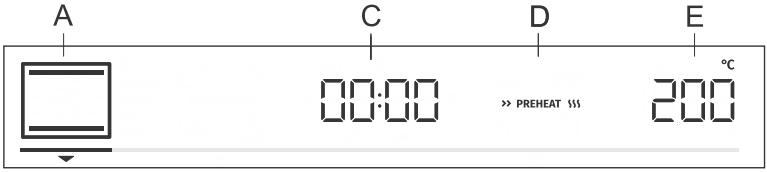
- Завъртете КОПЧЕТО , за да обходите настройките.
- Първо потвърдете избраната настройка, като натиснете КОПЧЕТО; след това променете настройката.
- Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО.
- Линия и стрелка указват местоположението на всеки параметър, който ще настроите.
- Докоснете бутона **start** I **stop** , за да започне програмата.
- Работа с бутона **on** I **off**:
  - кратко докосване: включва и изключва фурната, спира процеса на печене или функция.
  – дълго докосване: фурната превключва в режим на ниска консумация на енергия (пестене на енергия).
  Нито един от бутоните или КОПЧЕТО не са активни с изключение на бутона **on** I **off** и връзката с Wi-Fi мрежата. За да включите фурната, докоснете продължително този бутон.

pro bake

Професионален режим (pro bake)

Тази функция позволява да се задават параметрите за печене - система за печене, температура, бързо предварително загряване и време за печене - свободно, по преценка на потребителя.

Докоснете бутона **pro bake** и задайте следното:



A система за печене
C времетраене на програмата
D предварително загряване
E температура

Допълнително може да бъде зададено следното :
- функции на таймера (вж. глава Функции на таймера)
- стъпков режим на печене (STEP) (вж. глава Стъпкова програма)
- гратиниране (GRATIN) (вж. глава Стартиране на процеса на готвене)

Бързо предварително загряване

Използвайте функцията за бързо предварително загряване, ако желаете да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо.

За да включите бързото предварително загряване, завъртете КОПЧЕТО към настройката » PREHEAT ≋ (вж. илюстрацията, обозначение D). Потвърдете избора си. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете напълно осветения знак и потвърдете. Функцията вече е активирана.
Когато се достигне желаната температура, процесът на предварително загряване спира и прозвучава звуков сигнал. **door** ще се появи на дисплея. Отворете вратата и сложете храната вътре. Програмата ще продължи автоматично да пече с избраните настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!
Когато е включена функцията бързо предварително загряване, функцията отложен старт не може да се използва.
За системи с инжектиране на пара не може да бъде зададено предварително загряване.

ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ

Символ	Употреба
	ГОРЕЩ ВЪЗДУХ Функцията позволява по-добра циркулация на горещия въздух около храната. По този начин се изсушава повърхността и се създава по-дебела коричка. Използвайте тази система за готвене на месо, сладкиши и зеленчуци, както и за сушене на храна на една или няколко решетки едновременно.
	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.
	ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ Този метод на печене създава хрупкава коричка без добавена мазнина. Това е здравословна версия на пържените бързи храни с по-малко съдържание на калории. Подходящ за по-малки парчета месо, риба, зеленчуци и замразени продукти, готови за пържене (пържени картофи, пилешки хапки).
	ГРИЛ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ Функцията позволява по-добра циркулация на горещия въздух около храната. Това ще изсуши повърхността. В комбинация с нагревателя за грил това ще доведе също до по-интензивен цвят. За по-бързо печене на месо и зеленчуци.
	ТУРБО ПЕЧЕНЕ За ястия, при които е желана равномерна хрупкавост от всички страни. Системата е подходяща и като първа стъпка в стъпков режим на печене, тъй като позволява бързо зачервяване на повърхността по време на първия етап и бавно печене през втория етап. Месото ще бъде сочно с добре зачервена коричка.
	ГОЛЯМ ГРИЛ Използвайте тази система за гриловане на големи количества плоска храна, като препечени филийки, принцеси, наденички, стекове, 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 допустима температура: 240°C
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Използвайте тази система за стандартно печене на една решетка, правене на суфлета и печене на ниска температура (бавно готвене).

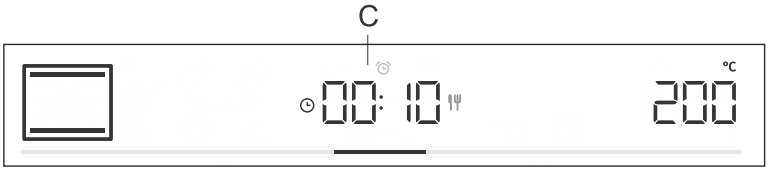
Таблицата продължава от последната страница

Символ	Употреба	
	НЕЖНО ПЕЧЕНЕ За нежно и контролирано бавно готвене на деликатна храна (меки парчета месо) и печене на сладкиши с хрупкава долна част.	
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР За равномерно печене на храна на едно ниво и за правене на суфлета.	
	ГОЛЯМ ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР За запичане на пилешко и големи парчета месо.	
	ГОЛЯМ ГРИЛ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ За по-бързо печене на една решетка и за хрупкаво зачервяване на горната част на сладките ви.	
	ГРИЛ С ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР За оптимално печене на квасено тесто, всички типове хляб и за консервиране.	
STEAM +	**ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ НА ПАРА**	Добавянето на пара сготвя повърхността по-добре и създава хрупкава коричка. По-високото ниво на влага в уреда помага повърхността на пандишпаните и кейковете да изсъхва по-малко, да стане по-бухнала и мека и по-лъскава. Добавената пара прави ястието по-малко сухо. Тази функция работи в температурен диапазон над 150°C.
STEAM +	**ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР И ПАРА**	
STEAM +	**ГОЛЯМ ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР И ПАРА**	

Докоснете бутона **start** I **stop** , за да стартирате процеса на готвене. Избраните настройки ще се появят на дисплея.

ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА

Завъртете КОПЧЕТО , за да изберете функциите на таймера.



Символ	Описание	Употреба
	Време за печене	В този режим можете да определите продължителността на работа на фурната.
	Брояч на минути	Броячът на минути работи независимо от работата на фурната. След като зададеното време изтече, уредът не се включва или изключва автоматично.
	Отложен край	Използвайте този режим, когато искате храната във фурната да започне да се готви след определен период от време. Въведете продължителността и желания час за край на готвенето. Уредът започва автоматично и свършва работа в желания час.

Задаване на времето за готвене
В този режим можете да определите продължителността на работа на фурната (времето за готвене).
Дисплеят показва ⏲ за продължителността на операцията.
Завъртете КОПЧЕТО, за да зададете желаното време за работа.
Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО.

Докоснете бутона **start | stop** , за да започне печенето.

Настройка на брояча на минути
Броячът на минути може да се използва независимо от работата на фурната. Най-дългата възможна настройка е 24 часа. По време на последната минута от оставащото време, броячът на минути се извежда в секунди.
Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете символа ⏰ и потвърдете настройката. Завъртете копчето и задайте продължителността на брояча на минути. Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО.

Задаване на отложен край

ИНФОРМАЦИЯ!
Отложеният старт не е възможен, когато е активирана функцията за предварително загряване.

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:
Текущ час: 12:00 (на обяд)
Време за готвене: 2 часа
Край на готвенето: в 18:00 часа

Символът за продължителността на готвенето ⏲ ще се появи на дисплея. Изберете настройката и я потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО. (в нашия случай това е 2:00 ч.). Натиснете КОПЧЕТО отново и го завъртете, за да изберете символа 🍴 . Потвърдете и задайте времето, в което желаете вашата храна да бъде готова (в нашия случай това е 18:00 ч.). На дисплея ще се появи желаното време за край на готвенето (18:00 ч.). Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО.

Докоснете бутона **start | stop** , за да започне печенето.

Докато изчаква да започне работа, фурната е в режим на частична готовност (дисплеят угасва). 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.

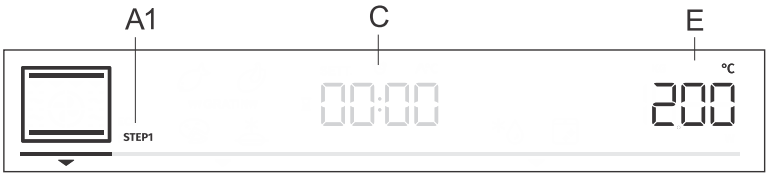
ВНИМАНИЕ!
Тази функция не е подходяща за храна, която изисква бързо предварително загряване.

Нетрайната храна не трябва да се държи във фурната дълго време. Преди да използвате този режим, проверете дали часовникът на уреда е правилно сверен.

ИНФОРМАЦИЯ!
Избраната функция на таймера може да бъде зададена на 00:00 чрез продължително натискане на КОПЧЕТО.

СТЪПКОВА ПРОГРАМА

Тази функция позволява печене на две стъпки или етапи (две последователни стъпки на печене се комбинират в един процес на готвене).



A1 първа стъпка на готвене STEP1, (STEP2)
C времетраене на програмата/край на програмата (вж. глава Функции на таймера)
E температура

Стъпка: STEP1
В режим **pro bake** задайте системата за печене и температурата. Можете да изберете също бързо предварително загряване. След това задайте времето за печене за STEP1 (вж. глава Функции на таймера). Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО.

ИНФОРМАЦИЯ!
На STEP1 можете да зададете отложен старт; ако го направите обаче, няма да можете да активирате бързо предварително загряване.

Стъпка: STEP2
Натиснете и задръжте бутона **pro bake** . STEP2 (втора стъпка на готвене) ще се появи на дисплея (първата вече е зададена). Задайте системата за печене, температурата и времетраенето. Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО.

ИНФОРМАЦИЯ!
Системите с инжектиране на пара не могат да бъдат зададени в STEP2.

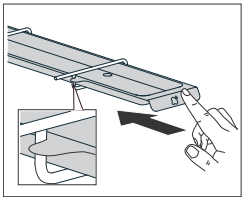
Ако желаете, можете да промените STEP1 или STEP2, преди да ги стартирате.
Докоснете бутона **pro bake** и изберете STEP1. Сега можете да промените настройките. После направете същото за STEP2.
За да изтриете стъпковия режим, натиснете и задръжте бутона **pro bake**

Докоснете бутона **start I stop** , за да започне печенето. Фурната започва да работи първоначално с настройките, избрани за STEP1. Когато STEP1 приключи, STEP2 се активира.

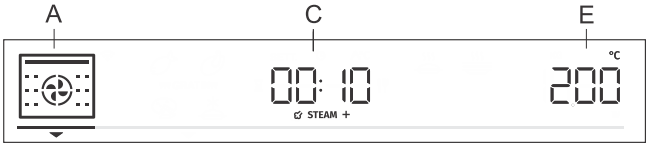
ИНЖЕКТИРАНЕ НА ПАРА ПО ВРЕМЕ НА ПЕЧЕНЕ

Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и по-хрупкава коричка.
Водата от резервоара капе контролирано в тавичка до горните нагреватели. По този начин се генерира точното количество пара, което води до по-добро зачервяване и по-хрупкава коричка, докато средата или сърцевината остава еластична и пухкава. Препоръчваме ви да използвате инжектиране на пара, когато печете хляб, пресни хлебчета, пандишпанени рула, кейкове, както и по-малки парчета пилешко месо и зеленчуци.

Инжектирането на пара по време на готвене може да се използва със следните системи: , , . Освен системата дисплеят показва също STEAM +



1. Избиране на функцията
Поставете съда за изпаряване от дясната страна, под тавана на фурната.
Натиснете бутона **pro bake** и задайте:



A система на готвене
C продължителност на програмата
E температура

ИНФОРМАЦИЯ!
Тази функция работи в температурен диапазон 150-250°C.

За системи с инжектиране на пара не може да бъде зададено предварително загряване. Добрият ефект от парата се постига, ако функцията се включи, докато фурната е още студена.

FiLL

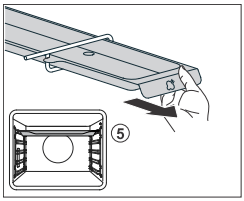
2. Включване на функцията и пълнене на резервоара за вода
Започнете готвенето, като натиснете **start** I **stop**.
Дисплеят ще показва **Fill**. Напълнете резервоара за вода (вж. глава "Пълнене на резервоара с вода"), след това натиснете КОПЧЕТО, за да потвърдите.

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

UnFiL YES

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

Ако в резервоара има останала вода след готвене, дисплеят ще показва **UnFiL**, когато фурната е изстинала, което означава, че трябва да изпразните резервоара за вода.



Извадете храната от фурната.

За да източите водата от резервоара незабавно, отстранете съда за изпаряване и поставете универсалната дълбока тава за печене на ниво 5. Завъртете КОПЧЕТО и изберете **YES**. Процесът на изпразване на водата от резервоара започва. Когато процесът е завършен, извадете тавата с водата и забършете фурната.

Ако искате да изпразните резервоара за вода по-късно, изберете **No** (вж. глава Избиране на основни настройки).

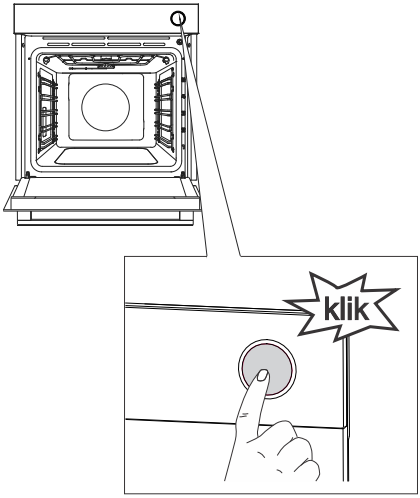
ИНФОРМАЦИЯ!
Ако не изберете **YES**, когато дисплеят показва **UnFiL**, предупреждението ще се покаже отново следващия път, когато използвате фурната.

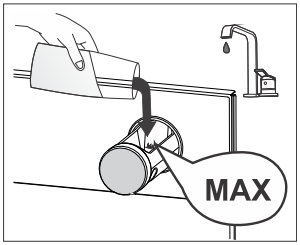
При нагряване на фурната тавата за изпаряване може да се деформира, но това не оказва въздействие върху нейната функция.

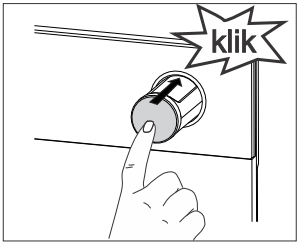
Пълнене на резервоара с вода

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.

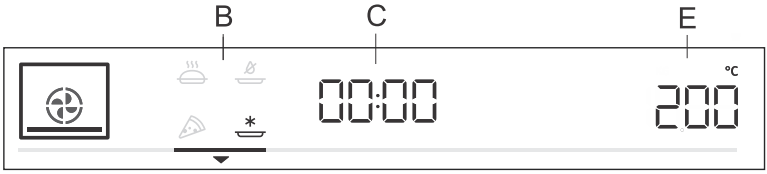
Не използвайте дестилирана вода, чешмяна вода с високо съдържание на хлор или други подобни течности. Използвайте само прясна чешмяна вода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

auto bake АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ (auto bake)

В този режим можете да избирате между специални системи за печене и автоматични програми (предварително настроени програми за конкретни типове храна).

Специални системи за печене

Докоснете бутона **auto bake** и задайте следното:



В специални системи за печене
C времетраене на програмата (вж. Глава Функции на таймера)
E температура

Завъртете КОПЧЕТО и изберете вашите настройки. Предварително зададените стойности ще се изведат на дисплея: Можете да промените температурата и времетраенето на програмата.

Символ	Употреба
	ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНА ХРАНА [1] 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.
	ПИЦА [1] 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.
	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.
	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 сготвената храна. Подходящ за по-малки парчета месо, риба, зеленчуци и замразени продукти, готови за пържене (пържени картофи, пилешки хапки).

[1] *При тези системи е възможно да се използва функцията за гратиниране (вж. глава Стартиране на процеса на готвене).*

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

Бързо предварително загряване

Процедурите по готвенето на някои ястия в режим auto bake включват и функцията за бързо предварително загряване. Символът ще бъде напълно осветен. Когато се достигне желаната температура, процесът на предварително загряване спира и прозвучава звуков сигнал. **door** ще се появи на дисплея. Отворете вратата и сложете храната вътре. Програмата ще продължи автоматично да пече с избраните настройки.

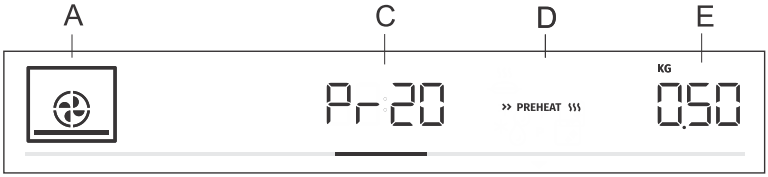
ИНФОРМАЦИЯ!
Когато е включена функцията бързо предварително загряване, функцията отложен старт не може да се използва.

Автоматични програми

В автоматичен режим (auto bake)можете да избирате от различни автоматични програми (уредът ще препоръча оптималния метод на готвене, температурата и времетраенето на готвенето в зависимост от типа на посочената храна).

Натиснете и задръжте бутона (auto bake) за да изведете на дисплея автоматичните програми (вж. таблицата). Където е възможно, можете също да зададете теглото на храната. Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО. Докоснете бутона **start I stop** , за да започне печенето. Предварително зададените стойности ще се появят на дисплея.

ИНФОРМАЦИЯ!
След свързване на уреда към мрежата (вж. глава Интернет свързаност (Wi-Fi)), натиснете продължително бутона (auto bake), за да активирате избора на дистанционно управление на фурната. В този случай достъпът до рецептите може да се осъществи с едно натискане на бутона **on I off**.



A система за готвене
C индикация на автоматичната програма/времетраене на програмата
D бързо предварително загряване
E избрано количество

Индикация	Име на програмата	Оборудване	Степен	Предварително загряване	Обръщане
Pr01	**шприцовани сладки**	плитка тава	3	да	не
Pr02	**мъфини**	плитка тава	3	да	не
Pr03	**Пандишпан**	съд/блюдо за печене на решетката	2	да	не
Pr04	**дребни сладки с мая**	плитка тава	2	да	не
Pr05	**сладки с бутер тесто**	плитка тава	2	да	не

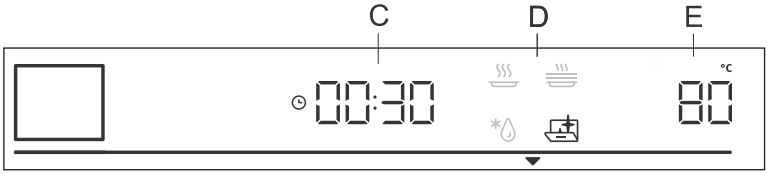
Таблицата продължава от последната страница

Индикация	Име на програмата	Оборудване	Степен	Предварително загряване	Обръщане
Pr06	**ябълков пай**	съд/блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr07	**Ябълков щрудел**	плитка тава	2	не	не
Pr08	**Шоколадово суфле**	съд/блюдо за печене на решетката	3	да	не
Pr09	**втасване**	плитка тава	2	не	не
Pr10	**хляб**	плитка тава	2	не	не
Pr11	**Свинско печено**	малко блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr12	**Говеждо печено**	малко блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr13	**Пилешко - цяла птица**	решетка със съд за оттичане на мазнината	2	не	след 2/3 от времето за готвене
Pr14	**Пилешко – по-малки парчета**	решетка със съд за оттичане на мазнината	3	не	след 2/3 от времето за готвене
Pr15	**месно руло**	съд/блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr16	**Бифтек на фурна**	решетка със съд за оттичане на мазнината	4	не	след 2/3 от времето за готвене
Pr17	**Месо - бавно готвене**	малко блюдо за печене на решетката	2	да	не
Pr18	**Печена/грилована риба**	решетка със съд за оттичане на мазнината	4	не	след 2/3 от времето за готвене
Pr19	**печени картофи - резени**	универсална дълбока тава за печене	3	не	не
Pr20	**Зеленчуково суфле**	съд/блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr21	**лазаня**	съд/блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr22	**пица**	плитка тава	1	да	не

ИНФОРМАЦИЯ!
С някои автоматични програми може да бъде използвана функцията за гратиниране (вж. глава Стартиране на процеса на готвене).

extra bake ИЗБИРАНЕ НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ (extra bake)

Докоснете бутона **extra bake** , за да изведете на дисплея допълнителните функции със съответните им предварително зададени настройки.



C времетраене на готвенето
D програма
E предварително зададена температура

Завъртете КОПЧЕТО и изберете програмата. Предварително зададените стойности ще се изведат на дисплея: Някои програми позволяват настройване на температурата и времето за готвене.

ИНФОРМАЦИЯ!
Завъртете КОПЧЕТО , за да обходите програмите. Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО.

Почистване с вода
Тази програма улеснява отстраняването на всякакви петна от вътрешността на фурната (вж. глава Почистване и поддръжка).

Размразяване
Използвайте тази функция за бавно размразяване на замразени храни (кейкове, сладкиши, хляб, кифлички и дълбоко замразени плодове).
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.

Претопляне
Това се използва да поддържа топла храната, която вече е сготвена. Можете да зададете температурата и началния и крайния час на претоплянето.

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

Заключващи бутони

За да активирате защитата за деца, натиснете и задръжте (за 5 секунди) бутона за осветлението . На дисплея ще се появи**Loc** . Когато отново натиснете продължително бутона за осветлението, защитата за деца се дезактивира.

- Ако функцията защита на деца е активирана, без да е включена функцията таймер (изведен е само часовникът), то фурната няма да работи.
- Ако функцията защита на деца е активирана, след като е зададена функцията таймер, то фурната ще работи нормално; въпреки това обаче няма да можете да променяте настройките.
- Когато е активирана защитата за деца, системите за готвене или печене (режимите) или допълнителните функции не могат да се променят. Процесът на готвене/печене/запичане може само да бъде спрян или изключен.
- Защитата на деца ще остане активна, след като фурната бъде изключена. За да изберете нова система, защитата от деца трябва да бъде дезактивирана.

Стартиране на процеса на готвене

start | stop

Стартирайте процеса на готвене, като натиснете бутона **start | stop** .
Докато се достигне зададената температура за първи път, текущата и зададената температура ще се сменят последователно на дисплея. Символът за температура отначало мига. Когато се достигне желаната температура, той угасва.

ИНФОРМАЦИЯ!
Ако не бъде избрана функция на таймера, времето за готвене ще се появи на дисплея. Ще прозвучи кратък звуков сигнал, когато фурната достигне избраната температура.

▾▾▾ GRATIN ▾▾▾

Допълнително гратиниране
Можете да активирате функцията най-рано 10 минути след началото на процеса на готвене (на дисплея ще се появи символът ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾).
Натиснете КОПЧЕТО, за да отворите настройките. Завъртете КОПЧЕТО към обозначението ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ и потвърдете своя избор. Завъртете КОПЧЕТО отново и изберете напълно осветеното обозначение. Потвърдете своя избор. Сега функцията е активирана. На дисплея ще се появи време за готвене 10 минути (10:00).
За да промените продължителността, натиснете КОПЧЕТО два пъти и го завъртете, за да зададете времето (макс. 30 минути). Потвърдете своя избор.
Функцията се използва в последния етап на печене, след като сте добавили сос (мокро втриване) или сте втрили сухи съставки в храната, или когато искате допълнително да запечете кората. По време на гратинирането върху ястието ще се образува златисто-кафява коричка, която предпазва храната от изсъхване, като същевременно придава по-добър външен вид и по-приятен аромат.

ИНФОРМАЦИЯ!
Функцията може да бъде изключена и докато е в процес на изпълнение. Завъртете КОПЧЕТО към настройката ▾▾▾ GRATIN ▾▾▾ . Изберете затъмнения символ и го потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО.

Край на готвенето и изключване на фурната

Докоснете бутона **start** I **stop** , за да спрете работата. На дисплея се появява**End** и прозвучава звуков сигнал. След три минути часовникът ще се появи на дисплея.

ИНФОРМАЦИЯ!
След приключване на работата всички настройки на таймера също спират и се изтриват, освен броячът на минути. Ще се изведе часът (часовникът). Вентилаторът ще продължи да работи още известно време.

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

Натиснете и задръжте бутона **extra bake** . На дисплея ще се появи**SEtt** за няколко секунди. След това ще се появи менюто с общите настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!
Завъртете КОПЧЕТО , за да обходите настройките. Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО или бутона **start I stop** .

Извеждане на часовника
Завъртете КОПЧЕТО, за да сверите часовника. На дисплея ще се появи**CLoc** . След като потвърдите, можете да избирате между 12-часов и 24-часов формат на извеждане. Потвърдете, после сверете часовника/часа. Първо задайте минутите. Потвърдете, след това задайте часа и потвърдете отново.

Сила на звуковия сигнал
Изберете от три нива на сила на звука. Завъртете КОПЧЕТО , за да изберете настройката **VoL** Потвърдете настройката и задайте силата на звука. Има четири налични нива на сила на звука (нула ленти – OFF, една, две и три ленти).

Осветление на дисплея
Изберете от три нива на интензитет на светлината. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете настройката **brht** . Потвърдете своя избор и изберете по-нисък или по-висок интензитет. Има три налични нива на осветление (една, две или три ленти).

Дисплей – нощен режим
Тази функция ще затъмни дисплея автоматично (ще превключи от високо към ниско ниво на осветление) през нощта (20:00 до 6:00 ч.). Изберете настройката **nGht** . Завъртете КОПЧЕТО, за да включите On или OFF.

Готовност
Тази функция автоматично включва и изключва извеждането на часовника. Изберете настройката **hidE** . Завъртете КОПЧЕТО, за да включите On или OFF.

Автоматично бързо предварително загряване
Тази функция позволява автоматично добавяне на бързо предварително загряване към системите на печене, които го позволяват.
Завъртете КОПЧЕТО , за да изберете настройката **Auto** . Изберете On или OFF.

Събота
Функцията Събота позволява храната да се поддържа топла във фурната без да се налага включване или изключване на фурната. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете **SAbb**. Изберете On или OFF. Задайте времетраенето (между 24 и 72 часа) и температурата. Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО.
Ако желаете осветлението на фурната да свети през цялото време, включете го, като докоснете символа .
Докоснете бутона **start I stop** , за да стартирате обратното отброяване. На дисплея ще се появи**SAbb** .
Всички звукови сигнали и операции ще бъдат дезактивирани с изключение на бутона **on I off** .

ИНФОРМАЦИЯ!
В случай на прекъсване на електрическото захранване режимът Събота ще бъде дезактивиран и фурната ще се върне към първоначалното си състояние.

Wi-Fi (в зависимост от модела)
Тази функция активира или дезактивира Wi-Fi свързаността на уреда. Изберете настройката **Conn** . Завъртете КОПЧЕТО, за да включите On или OFF.

Фабрични настройки
Тази функция позволява възстановяване на фабричните настройки на уреда. На дисплея ще се появи**FAct** . Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете rES. Задръжте **start I stop** до края на анимацията, за да потвърдите.

Твърдост на водата
Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете между петте нива на твърдост на водата. Настройката по подразбиране е ниво 5.

Whr 1 е нивото с най-ниска твърдост на водата.
Whr 5 е нивото с най-висока твърдост на водата.

Изпразване на резервоара за вода
. Тази функция позволява изпразване на резервоара за вода след приключване на готвенето, в случаите когато сте използвали добавяне на пара по време на готвене. Дисплеят ще показва **UnFiL**. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете и потвърдите No, за да излезете от настройката.
За да източите водата от резервоара, първо извадете храната от фурната. Отстранете съда за изпаряване и поставете универсалната дълбока тава за печене на ниво 5. На дисплея изберете и потвърдете YES. Процесът на изпразване на водата от резервоара ще започне. Когато процесът е завършен, извадете тавата с водата и забършете фурната.

Премахване на котлен камък

. Можете да активирате функцията за премахване на котлен камък сами или тя ще ви бъде предложена от фурната след определен брой цикли на ползване на функция за инжектиране на пара (дисплеят ще покаже **dEcL**).

За да включите функцията, завъртете КОПЧЕТО и изберете YES, а за да я изключите, изберете OFF (вж. глава Почистване на парната система).

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.

Интернет свързаност (Wi-Fi)

Тази фурна е оборудвана с модул за безжична връзка с Wi-Fi , което позволява връзка между уреда и мобилно устройство, напр. смартфон или таблет. Свързването позволява дистанционно наблюдение на уреда, както и дистанционно управление на някои функции на фурната. Приложението **Connectlife** трябва да бъде инсталирано на вашето мобилно устройство и да бъде регистриран потребителски акаунт (вж. глава Свързване на уреда към мобилно устройство).

ВНИМАНИЕ!
Функцията за дистанционно наблюдение чрез мобилно устройство не трябва да се използва за замяна на прекия личен надзор на процеса на готвене във фурната. Винаги редовно проверявайте лично какво всъщност се случва във фурната.

Свързване на уреда към мобилно устройство

Приложението **Connectlife** е налично в Apple App Store и в Google Play Store.

ИНФОРМАЦИЯ!
За допълнителна информация и помощ, моля, посетете **www.connectlife.io**. За друга информация, функционалност и поддръжка, моля, посетете **www.connectlife.io/getstarted**.

1. Изтеглете приложението Connectlife на мобилното си устройство и го отворете.
2. Изберете „Start using the app“ (Започнете да използвате приложението) и следвайте процеса на регистрация на акаунта. Ако вече имате акаунт, изберете "Log in” (Вход), за да влезете първо.
3. Wi-Fi модулът на фурната трябва да бъде активиран и свързан (вж. глава Настройки на Wi-Fi модула).
4. В приложението изберете "Appliances” (Уреди) и "Add an appliance” (Добави уред) или използвайте бутона "+".
5. Следвайте инструкциите в приложението и започнете да печете.

Настройки на Wi-Fi модула

ИНФОРМАЦИЯ!
Ако тази настройка не е налична, вашата фурна не е оборудвана с Wi-Fi модул и не поддържа интернет свързаност.

Когато Wi-Fi модулът е активиран и връзките са успешно настроени и синхронизирани, фурната може да се управлява и да работи чрез мобилно устройство и приложението Connectlife.

Натиснете и задръжте бутона **extra bake** . На дисплея ще се появи**SEtt** за няколко секунди. След това ще се появи менюто с общите настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!
Завъртете КОПЧЕТО, за да обходите настройките. Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО.

1. Включване/изключване на Wi-Fi модула
Тази функция включва или изключва работата на уреда с Wi-Fi връзка. Обозначена е чрез **Conn** . Натиснете КОПЧЕТО, за да изведете на дисплея WF. Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО.

Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете On и потвърдете своя избор. Wi-Fi символът ще мига или ще свети.

За да изключите връзката и да се върнете в предишното меню, OFF.

2. 2. Настройка на връзката на Wi-Fi модула
За да настроите връзката между Wi-Fi модула и локалната мрежа, изберете **SEt** в менюто **Conn**. Завъртете КОПЧЕТО и потвърдете своя избор. Wi-Fi символът мига с пълен интензитет.

Натиснете КОПЧЕТО, за да изведете на дисплея **CSEt**. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете On. Потвърдете своя избор.
Уредът ще установи локална точка на достъп, която позволява конфигуриране на параметрите за достъп до мрежата чрез приложението **Connectlife** (следвайте инструкциите в приложението).

ИНФОРМАЦИЯ!
Настройката става видима, когато Wi-Fi модулът е разрешен и връзките с мобилното устройство са установени.

3. Свързване на вашето мобилно устройство и фурната чрез сървър
В менюто **Conn** изберете настройката **PAr** и потвърдете своя избор, като натиснете КОПЧЕТО.

За да свържете допълнително мобилно устройство, завъртете КОПЧЕТО и изберете настройката **PAIr**. Потвърдете своя избор, като натиснете КОПЧЕТО. Фурната ще се свърже с вашето мобилно устройство, което ще ви позволи да наблюдавате нейната работа.

Ако изберете настройката **UPA**, достъпът до фурната и връзката със сървъра ще бъдат прекъснати.

(За да продължите процеса, следвайте инструкциите в приложението **Connectlife**).

4. Дистанционно управление на фурната
Когато Wi-Fi модулът е активиран и връзките са успешно настроени и синхронизирани, фурната може да се управлява и да работи чрез мобилно устройство и приложението **Connectlife** .

В менюто **Conn** изберете настройката **rEn** и потвърдете своя избор, като натиснете КОПЧЕТО.

В менюто **rEEn** завъртете КОПЧЕТО и изберете настройката On, за да позволите дистанционно управление на вашата фурна. Потвърдете своя избор, като натиснете **start** I **stop**. В същото време символът **REMOTE** ще светне на контролния панел, за да укаже опцията за дистанционно управление на фурната чрез приложението **Connectlife**. За да изключите връзката за дистанционно управление, изберете OFF в менюто **rEEn** и потвърдете своя избор.

ИНФОРМАЦИЯ!
Достъпът до менюто за дистанционно управление може да бъде осъществен и чрез пряк път. Когато Wi-Fi модулът е активиран и връзките са успешно настроени, натиснете продължително бутона **auto bake**, за да активирате дистанционното управление на фурната **rEEn**.

ИНФОРМАЦИЯ!
От съображения за безопасност някои функции не са налични чрез дистанционен достъп.

- Ако фурната е в режим на готовност и отворите вратата ѝ, дистанционното управление трябва да бъде активирано отново.
- Ако вратата на фурната бъде отворена по време на процеса на печене, опцията за дистанционно управление на фурната се дезактивира.
- Всяко действие на потребителя върху контролния панел автоматично ще дезактивира опцията за дистанционно управление на фурната.
- Изключването на фурната е единствената опция, която остава налична, независимо дали дистанционното управление е активирано или не.

ВНИМАНИЕ!
Винаги се уверявайте, че фурната се използва правилно и в съответствие с инструкциите, особено когато използвате дистанционно управление. Не включвайте фурната чрез дистанционен достъп, освен ако не сте сигурни какво точно има в нея.

Wi-Fi статус	Wi-Fi символът е изведен на дисплея.
Wi-Fi не е активирана.	Wi-Fi символът не е изведен на дисплея.
Wi-Fi е активирана, връзката със сървъра е установена.	Wi-Fi иконката е слабо осветена и мига.
Wi-Fi е активирана, намира се в процес на настройка или в процес на установяване на връзка.	Wi-Fi иконката е напълно осветена и мига.
Wi-Fi е активирана, няма връзки със сървъра.	Wi-Fi е слабо осветена.
Wi-Fi е активирана и успешно свързана със сървъра.	Wi-Fi иконката е напълно осветена.
Дистанционното управление на фурната не е активирано.	Обозначението REMOTE не свети на дисплея.
Дистанционното управление на фурната е активирано.	Обозначението REMOTE е напълно осветено на дисплея.

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 покритите, съдове от закалено стъкло). Ярко 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
СЛАДКИШИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ				
Сладкиши/кейкове във формички				
Пандишпан	3		200-220	60-70
пай с пълнеж	2		180	60-70
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
сладкиши 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 *	25-35
мъфини, 2 нива	2, 4		155-165 *	30-40
дребни сладки с мая	2		180 *	17-22
дребни сладки с мая, 2 нива	2, 4		160 *	18-25
сладки с бутер тесто	3		200-220	30-45
сладки с бутер тесто, 2 нива	2, 4		170 *	25-30
сладки/бисквити				
шприцовани сладки	3		150 *	30-40
шприцовани сладки, 2 нива	2, 4		150 *	30-40
шприцовани сладки, 3 нива	1, 3, 5		145 *	40-50
сладки/бисквити	3		160-180	40-50
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	STEAM +	190-200	40-55
хляб в плитка тава за печене, 2 нива	2, 4		190-200 *	40-55
хляб в метална формичка	3		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		180-200	20-30
пресни хлебчета (земели), 2 нива	2, 4		200-210 *	15-20
препечен хляб	5		240	4-6
принцеси	5		240	3-5
пица и други ястия				
пица	1		300 *	4-10
пица, 2 нива	2, 4		210-220 *	25-30
замразена пица	2		200-220	10-20
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		200-220	100-200
свинско печено, плешка, 1,5 кг	3		180-190	90-120
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	STEAM +	200-220	60-80
пълнено пилешко, 1,5 кг	2		170-180	70-90
пилешки гърди	2		170-180	45-60
пилешки бутчета	3	STEAM +	210-220	25-40
пилешки крилца	4		210-220	25-40
пилешки гърди, бавно готвене	3		100-120 *	60-90
месни ястия				
месно руло, 1 кг	2		170-180	60-70
наденички, братвурст	4		230 **	8-15
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ				
цяла риба, 350 г	4	STEAM +	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	STEAM +	210-220 *	30-40
печени картофи, разполовени	3	STEAM +	200-210 *	40-50

Таблицата продължава от последната страница

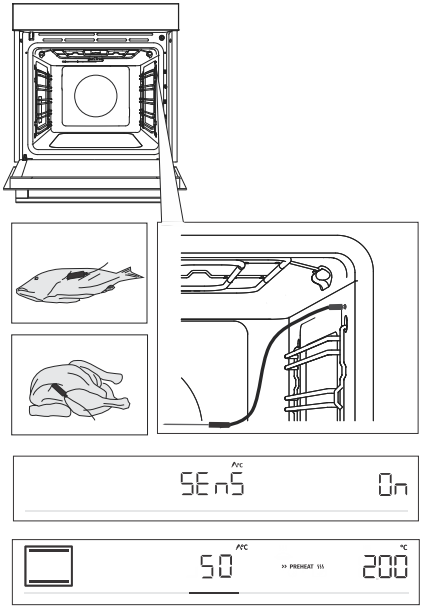
Ястие			°C	min
пълнени картофи	3		190-200	30-40
пържени картофи, домашни	4		210-220 *	20-30
микс от зеленчуци, резени	3	STEAM +	190-200	30-40
пълнени зеленчуци	3		190-200	30-40
СТАНДАРТНИ ПРОДУКТИ - ЗАМРАЗЕНИ				
пържени картофи	3		210-220	20-25
пържени картофи, 2 нива	2, 4		190-210	30-40
пилешки медальони	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
кроасани	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		240 **	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). **SEnS** ще се появи на дисплея. За да активирате функцията, завъртете КОПЧЕТО в позиция On. За да дезактивирате функцията, следвайте същата процедура. Изберете OFF на дисплея.

ЗАБЕЛЕЖКА: За да влезете в меню **SEnS** , спрете текущия процес на готвене и включете сондата в гнездото. Когато включите сондата в гнездото, избраните преди или предварително зададените функции на фурната се изтриват.

3 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 завъртане на КОПЧЕТО. 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 докоснете бутона **start** I **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.

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.

Ако SEnS се появи на дисплея, когато температурната сонда не е включена, почистете гнездото. Опитайте да включите и да изключите температурната сонда няколко пъти последователно.

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.

Аксесоари 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.

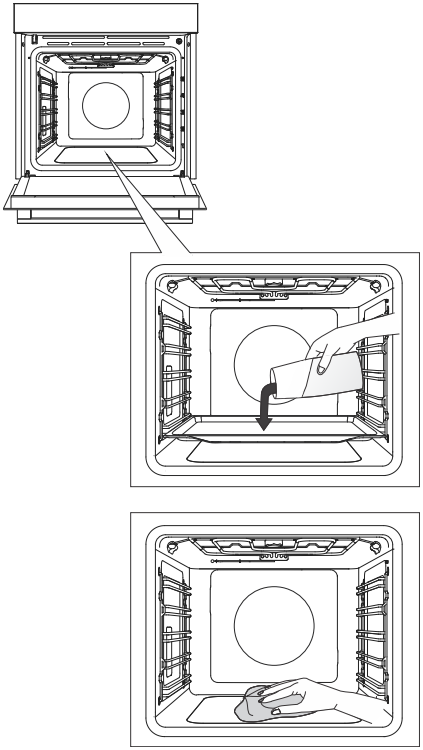
ИНФОРМАЦИЯ!
Никога не използвайте силни или абразивни почистващи препарати и аксесоари (абразивни гъби и препарати, препарати за петна и ръжда, шпатули за керамични плотове).

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 аксесоарите 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 Докоснете бутона **extra bake** , за да изведете на дисплея допълнителните функции. Завъртете КОПЧЕТО към символа . Предварително зададените стойности ще се появят на дисплея.

3 Програмата ще работи 30 минути. Когато програмата приключи, на дисплея ще се появи **End** .

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.

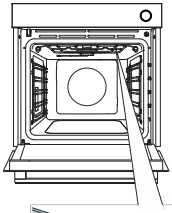
ИНФОРМАЦИЯ!
Ако процесът на почистване не е успешен (в случай на особено упорити петна), повторете го.

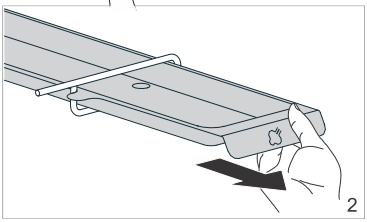
ВНИМАНИЕ!
Използвайте системата за почистване с вода само когато фурната се охлади напълно.

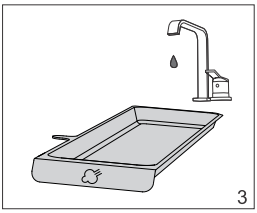
Почистване на тавата за изпаряване

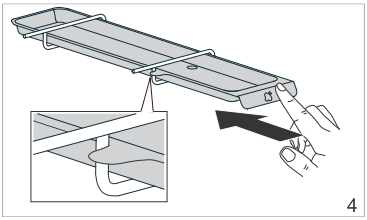
ВНИМАНИЕ!
След употреба тавата за изпаряване може да бъде гореща и в нея може да има останала малко вода. За да избегнете попарване, изчакайте фурната да се охлади напълно.

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 водачите 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.

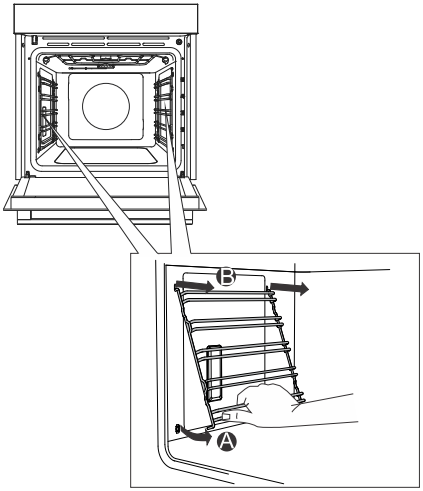
Почистване на парната система

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 своя избор, като натиснете КОПЧЕТО. След това го завъртете, докато на дисплея се появи **Yes**. Потвърдете избора отново чрез продължително натискане на КОПЧЕТО. Процесът по премахване на котлен камък стартира и не може да бъде прекратен или отменен.
4. На дисплея ще се появи**Fill**. Добавете препарат за премахване на котлен камък в резервоара за вода. Потвърдете настройката чрез продължително натискане на КОПЧЕТО.
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. Потвърдете настройката чрез продължително натискане на КОПЧЕТО.
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.

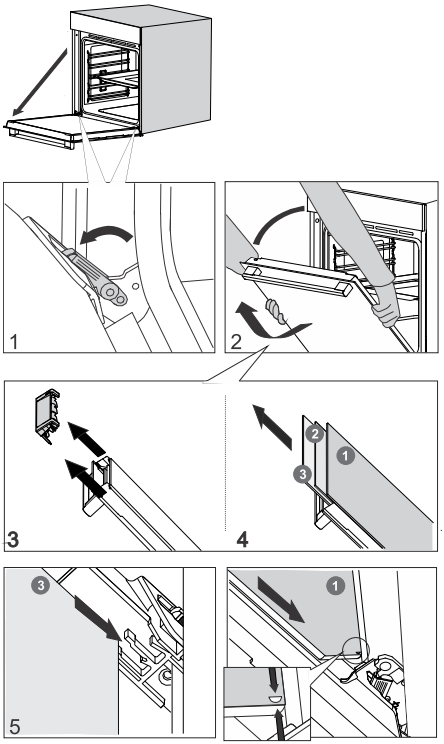


A Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната.

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 й, 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.

Меко затваряне и отваряне на вратата

(в зависимост от модела)

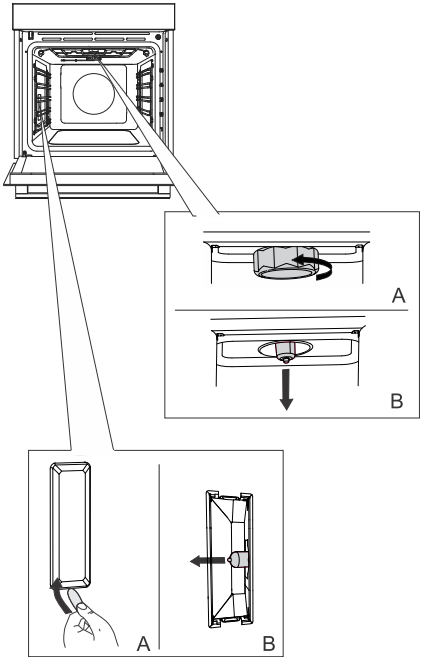
Вратата на фурната е оборудвана със система, която омекотява силата на затваряне на вратата под ъгъл 75 градуса. Това позволява просто, тихо и плавно отваряне и затваряне на вратата. Леко натискане (под ъгъл 15° спрямо позицията на затворената врата) е достатъчно, за да се затвори вратата автоматично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

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.

Информация за съответствие

Тип радиооборудване:	Wi-Fi модул
Работен честотен обхват:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Максимална изходна мощност:	17,7 dBm EIRP
Максимално усилване на антената:	2,7 dBi
Bluetooth индикатор	
Честотен обхват:	2402 ~ 2480 MHz
Изход на носителя:	10,00 dBm
Тип излъчване:	F1D

или

Тип радиооборудване:	Модул HLW3215-TG
Wi-Fi	
Работен честотен обхват:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Максимална изходна мощност:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Усилване на антената 10 dBi)
Максимално усилване на антената:	Усилване: 0dBi
Bluetooth	
Честотен обхват:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Изход на носителя:	6 dBm (≤10 dBm)
Тип излъчване:	F1D

Компанията декларира, че уредът с функцията Connectlife си, отговаря на основните изисквания и други съществени провизии на Директива 2014/53/ЕС. Подробната Декларация за съответствие можете да откриете на уеб страницата https://auid.connectlife.io посочена в документацията на уреда.

Тест за готвене

EN60350-1: Използвайте само оборудване, предоставено от производителя.
Винаги вкарвайте тавите до края на металните водачи. Поставяйте сладкишите или кейковете за печене във форми, както е показано на изображението.

* Загрейте предварително уреда до желаната температура. Не използвайте режима за бързо предварително загряване.
** Загрейте предварително уреда за 10 минути. Не използвайте режима за бързо предварително загряване.
*** Обърнете след изтичане на 2/3 от времето за готвене.

ПЕЧЕНЕ						
Ястие	Оборудване	поставяне на формата		°C	min	
бисквити/сладки – една решетка	плитка тава		3	150	25-40	
бисквити/сладки – една решетка	плитка тава		3	135 **	35-50	
сладки – две решетки/нива	плитка тава		2, 4	140 **	25-40	
сладки – три решетки/нива	плитка тава		1, 4, 5	135	45-60	
мъфини – една решетка	плитка тава		3	160-170 **	20-30	
мъфини – една решетка	плитка тава		3	155 **	20-30	
мъфини – две решетки/нива	плитка тава		1,5	140 **	30-45	
мъфини – три решетки/нива	плитка тава		1, 3, 5	140-150	30-50	
Пандишпан	кръгла метална форма, диаметър 26 cm/решетка		2	150	45-55	
Пандишпан	кръгла метална форма, диаметър 26 cm/решетка		2	160	45-55	
пандишпан – две решетки/нива	2 × кръгла метална форма, диаметър 26 cm/решетка		2, 4	170 *	45-55	
ябълков пай	2 × кръгла метална форма, диаметър 20 cm/решетка		2	160 **	70-120	
ябълков пай	2 × кръгла метална форма, диаметър 20 cm/решетка		2	160	70-120	
ЗАПИЧАНЕ						

Таблицата продължава от последната страница

ПЕЧЕНЕ						
препечен хляб	решетка		5	max	4-7	
плескавица	решетка + плитка тава като съд за оттичане на мазнината		5	230	25-40 ***	

gorenje

855079-a19

CE