

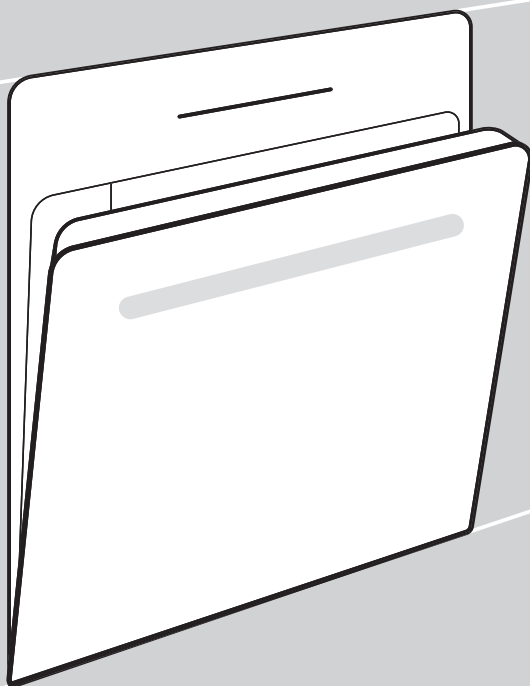


BG

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

<b>Мерки за безопасност</b> .....	<b>4</b>
<b>Други важни инструкции за безопасност</b> .....	<b>6</b>
<b>Описание на уреда</b> .....	<b>8</b>
Табелка с производствени данни - информация за продукта .....	8
Контролен панел .....	9
Светлинни индикатори .....	9
<b>Оборудване на уреда</b> .....	<b>10</b>
Водачи .....	10
Превключвател на вратата на фурната .....	11
Охлаждащ вентилатор .....	11
Оборудване и аксесоари за фурната .....	11
<b>Преди първо използване</b> .....	<b>13</b>
<b>Включване за първи път</b> .....	<b>13</b>
<b>Избор на настройки</b> .....	<b>13</b>
ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ .....	13
НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА .....	15
ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА .....	15
<b>Стартиране на процеса на готвене</b> .....	<b>18</b>
<b>Край на готвенето и изключване на фурната</b> .....	<b>18</b>
<b>Общи съвети за печенето</b> .....	<b>19</b>
<b>Таблица за готвене</b> .....	<b>20</b>
<b>Поддръжка и почистване</b> .....	<b>24</b>
Използване на програмата за почистване на фурната с вода .....	25
Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи. ....	26
Сваляне и поставяне на стъкления панел и вратата на фурната .....	27
Смяна на крушката .....	29
<b>Таблица с отстраняване на проблеми и грешки</b> .....	<b>30</b>
Специални предупреждения и отчитане на грешки .....	30
<b>Изхвърляне</b> .....	<b>31</b>
<b>Тест за готвене</b> .....	<b>32</b>

## 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.

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 охраняващите 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 охраняващите 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.



**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.

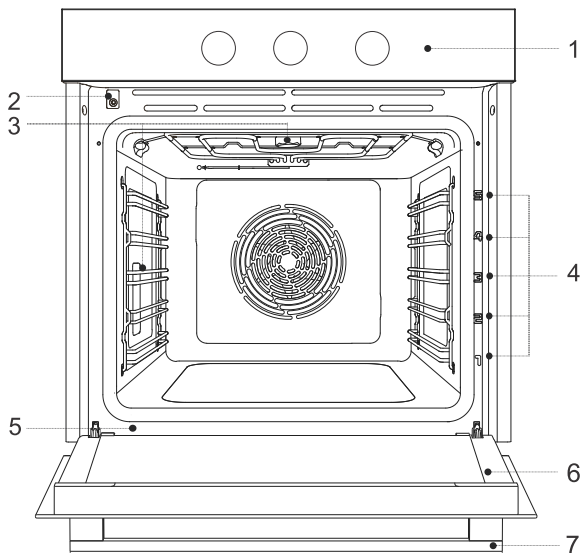
# Описание на уреда



## ИНФОРМАЦИЯ!

Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.

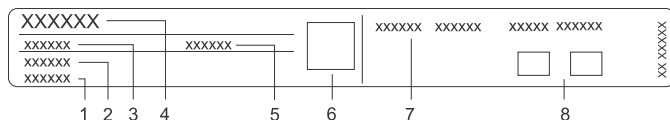
Базовото оборудване на уреда включва метални водачи, плътка тава за печене и решетка.



- |                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. Контролен панел          | 5. Табелка с производствени данни |
| 2. Ключ на вратата          | 6. Врата на фурната               |
| 3. Осветление               | 7. Дръжка на вратата              |
| 4. Водачи - нива на готвене |                                   |

## Табелка с производствени данни - информация за продукта

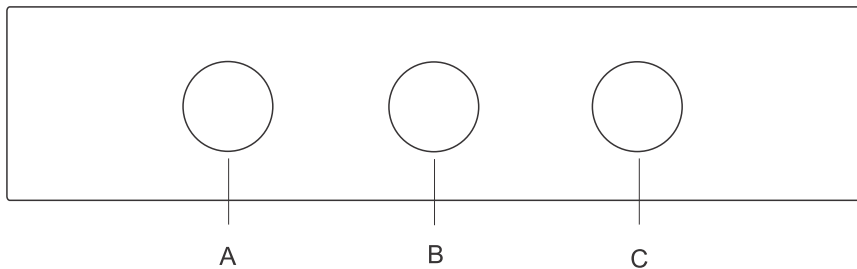
Табелката с производствени данни, указващи основната информация за уреда, е прикрепена към ръба на фурната.



- |                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| 1. Сериен номер | 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



- A. Копче за избор на система за готвене
- B. Електронен таймер
- C. Копче за регулиране на температурата

## Светлинни индикатори

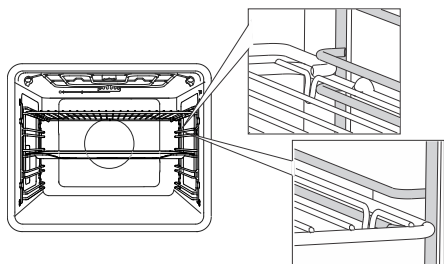
**Сигнален индикатор:** индикаторът свети, когато нагревателите на фурната са активирани. Когато избраната температура е достигната, светлинният индикатор угасва.

# 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.

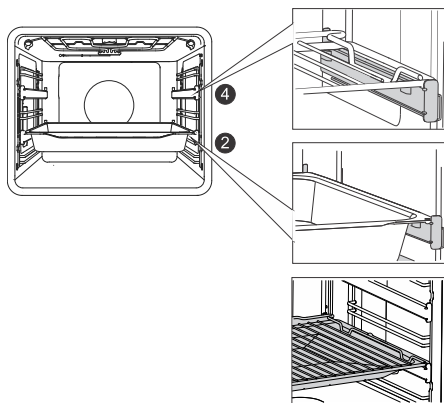
## Метални водачи



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)

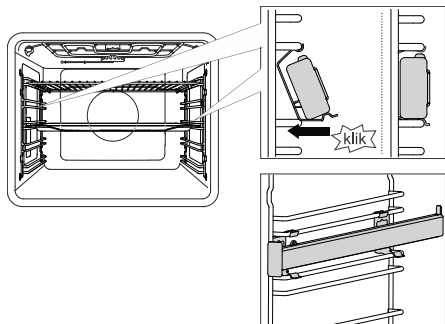


Изтеглящите се водачи могат да бъдат монтирани на второто и на четвъртото ниво.

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 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.

## 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

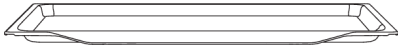
(в зависимост от модела)



**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.

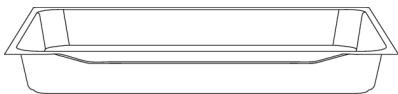


**ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ** се използва за плоски и дребни сладкиши. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината.



**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.



**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.




**ВНИМАНИЕ!**

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

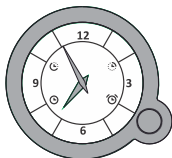
## Преди първо използване

- 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 за първи път или след продължително прекъсване на захранването, на дисплея ще мига символът .

За да работи фурната, натиснете бутона на таймера и го задръжте за 2 секунди. Дисплеят на таймера ще спре да мига. Фурната може да се използва без ограничения, ако не са зададени настройки на таймера.



### НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Натиснете бутона на таймера неколккратно, за да изберете символа на часовника ; символът започва да мига.

Завъртете бутона на таймера, за да зададете часа. Потвърдете настройката, като натиснете бутона отново. Ако нищо не бъде натиснато, настройката ще бъде запаметена автоматично след няколко секунди. Всеки път, когато натиснете бутон, това ще бъде потвърждавано от кратък звуков сигнал

## Избор на настройки

### ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ





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












### ИНФОРМАЦИЯ!




Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.


Символ	Употреба
	<b>БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ</b> За достигане до желаната температура възможно най-бързо. Ще прозвучи кратък звуков сигнал, когато фурната загрее до избраната температура. Това е последвано от системата на готвене, която искате да използвате за храната. Тази функция не е подходяща за готвене на храна.
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР</b> За равномерно печене на храна на едно ниво и за правене на суфлета.

Таблицата продължава от последната страница

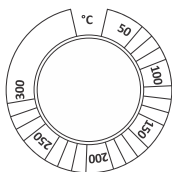
Символ	Употреба
	<b>ГОЛЯМ ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР</b> За запичане на пилешко и големи парчета месо.
	<b>ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ (ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ)<sup>1)</sup></b> Този метод на печене създава хрупкава коричка без добавена мазнина. Това е здравословна версия на пържените бързи храни с по-малко калории в съответната храна. Подходящ за по-малки парчета месо, риба, зеленчуци и замразени продукти, готови за пържене (пържени картофи, пилешки хапки). Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността.
	<b>ГОРЕЩ ВЪЗДУХ<sup>1)</sup></b> 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. Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността. Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността.
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ<sup>1)</sup></b> Използвайте тази система за стандартно печене на една решетка, правене на суфлета и печене на ниска температура (бавно готвене). Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността.
	<b>ГОЛЯМ ГРИЛ</b> Използвайте тази система за гриловане на големи количества плоска храна, като препечени филийки, принцеси, наденички, риба, шишчета и др., както и за гратинирани или запичане на ястия с хрупкава коричка. Нагревателите, монтирани на тавана на фурната нагряват равномерно цялата повърхност. Максимално допустимата температура е 240°C.
	<b>БАВНО ПЕЧЕНЕ<sup>2)</sup></b> 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.
	<b>ПИЦА</b> 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.
	<b>ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНА ХРАНА</b> 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.

Таблицата продължава от последната страница

Символ	Употреба
	<b>РАЗМРАЗЯВАНЕ</b> 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.
	<b>ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА</b> Тази програма улеснява отстраняването на всякакви петна от вътрешността на фурната.
	<b>ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА</b> Осветлението на фурната се включва, когато е избрана система или когато копчето е завъртяно в позицията за осветление.

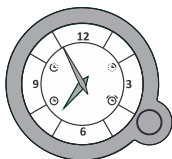
- 1)  С тези системи можете да добавяте пара в процеса на печене. Когато системата е избрана, ще работи основната функция. Чрез използване на тава за печене с вода, функцията се променя на печене с добавяне на пара (вж. глава Начало на работата).
- 2) Използва се за определяне на класа на енергийна ефективност съгласно стандарта EN 60350-1.

## НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА



Завъртете копчето, за да зададете желаната ТЕМПЕРАТУРА.

## ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА



Таймерът може да бъде използван за настройка на работата на фурната по два начина:





### Готвене за време

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




### ИНФОРМАЦИЯ!

Най-дългата възможна настройка е 15 часа от текущия час. Проверете дали часовникът е сверен правилно.

Натиснете бутона на таймера неколкократно, за да изберете символа ; символът започва да мига. Завъртете бутона на таймера, за да зададете времето за край на готвенето. Потвърдете настройката, като натиснете бутона отново. Стрелките на часовника ще извеждат отново часа. Символът за завършване на готвенето  ще светне.

Включете фурната (използвайте бутоните на фурната, за да зададете системата и температурата). Фурната ще започне работа незабавно и ще спре в избраното време.

Когато часовникът достигне избраното време за край, фурната ще се изключи. Ще прозвучи прекъснат звуков сигнал, който може да се изключи с натискане на бутона; в противен случай звуковият сигнал ще се изключи автоматично след една минута. Символът  ще мига. За да продължите готвенето, натиснете бутона, задръжте го за 2 секунди и задайте ново време за готвене.







### Функция отложен старт

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




### ИНФОРМАЦИЯ!

Началото на процеса на готвене може да бъде отложено с максимум 12 часа спрямо текущото време, а времето, когато процесът на готвене трябва да приключи, може да бъде зададено предварително с продължителност до 15 часа. Проверете дали часовникът е сверен правилно.

Натиснете бутона на таймера неколкократно, за да изберете символа ; символът започва да мига. Завъртете бутона, за да зададете времето за начало на готвенето. Потвърдете настройката, като натиснете бутона отново. След това символът за време за край на готвенето  ще започне да мига. Завъртете бутона на таймера, за да зададете времето за край на готвенето. Потвърдете настройката, като натиснете бутона отново. Стрелките на часовника ще извеждат отново часа и ще светнат символите  и .

Използвайте съответните копчета, за да зададете системата и температурата. Таймерът ще изчака времето за начало на процеса на готвене. Фурната ще започне работа във времето за начало и ще спре във времето за край на готвенето.

Когато часовникът достигне избраното време за край, фурната ще се изключи. Ще прозвучи прекъснат звуков сигнал, който може да се изключи с натискане на бутона; в противен случай звуковият сигнал ще се изключи автоматично след една минута. Символът  ще мига. За да продължите готвенето, натиснете бутона, задръжте го за 2 секунди и задайте ново време за готвене.





### **ВНИМАНИЕ!**


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


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



### **Настройване на брояча на минути**

Броячът на минути може да се използва независимо от работата на фурната.

Натиснете бутона на таймера неколкократно, за да изберете символа ; символът започва да мига. Завъртете бутона на таймера, за да зададете времето, в което желаете броячът на минути да активира алармата. Най-дългата възможна настройка е 3 часа. Потвърдете настройката, като натиснете бутона.

Стрелките на часовника ще извеждат отново часа и ще светне символът .

Когато изтече зададеното от вас време, ще прозвучи прекъснат звуков сигнал. Звуковият сигнал може да се изключи с натискане на бутона; в противен случай той ще се изключи автоматично след една минута.



### **ИНФОРМАЦИЯ!**

Ако е зададена функция на таймера, броячът на минути не може да бъде настроен.

## **Извеждане на настройката**

Когато е зададена функция на таймера, можете да я проверите, като натиснете бутона на таймера. Стрелките на часовника ще се преместят за кратко до зададената стойност и след това ще се върнат, за да покажат текущото време.

## **Изтриване на настройка**

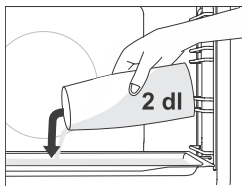
Изтрийте настройката, като натиснете бутона и го задържите за 2 секунди. Символът на изтритата функция ще бъде изключен.

# Стартиране на процеса на готвене

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

## 💡 ИНФОРМАЦИЯ!

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



## Печене с добавяне на пара ☞

При системите с **добавяне на пара** поставете плитката тава на първо ниво, докато фурната е още студена. Налейте максимум 200 мл вода в плитката тава. Поставете храната, която ще се готви, на второто ниво и стартирайте системата.

## 💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Ако използвате дълбока тава, поставете я едно ниво по-високо спрямо посоченото в таблицата с препоръчителни настройки.

С цел оптимална работа на функцията не отваряйте вратата на фурната и не добавяйте вода по време на процеса на готвене.

# Край на готвенето и изключване на фурната

Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА и КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРА в положение "0". Ще прозвучи звуков сигнал.

## 💡 ИНФОРМАЦИЯ!

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

# 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
<b>СЛАДНИШИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ</b>				
<b>Сладниши/кейкове във формички</b>				
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
<b>сладниши върху плитки тави за печене</b>				
щрудел	2		180-190	60-70
щрудел, замразен	2		200-210	34-45
пандишпанено руло	3	 + тава за печене с вода	170-180 *	13-18
бухти	2		180-190	30-40
<b>бисквити, сладки</b>				
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
<b>сладки/бисквити</b>				
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

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
бисквити, 2 нива	2, 4		150-160 *	20-25
целувки	3		80-100 *	120-150
целувки, 2 нива	2, 4		80-100 *	120-150
макарони	3		130-140 *	15-20
макарони, 2 нива	2, 4		130-140 *	15-20
<b>хляб</b>				
втаване	2		40-45	30-45
хляб в плитка тава за печене	2	 + тава за печене с вода	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	 + тава за печене с вода	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
<b>пица и други ястия</b>				
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
<b>МЕСО</b>				
<b>говеждо и телешко</b>				
говеждо печено (филе, бут), 1,5 кг	2		160-170	130-160

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
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
телешко печено, 1,5 кг	2		160-170	120-150
<b>СВИНСКО</b>				
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
<b>ПИЛЕШКО</b>				
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
<b>МЕСНИ ЯСТИЯ</b>				
месно руло, 1 кг	2		170-180	60-70
наденички, братвурст	4		230 **	8-15
<b>РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ</b>				
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
скарриди	4		230 *	3-10
<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>				
печени картофи, резени	3		210-220 *	30-40

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
печени картофи, разполовени	3	+ тава за печене с вода	200-210 *	40-50
пълнени картофи	3		190-200	30-40
пържени картофи, домашни	4		210-220 *	20-30
микс от зеленчуци, резени	3	+ тава за печене с вода	190-200	30-40
пълнени зеленчуци	3		190-200	30-40
<b>СТАНДАРТНИ ПРОДУКТИ - ЗАМРАЗЕНИ</b>				
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
<b>ПЕЧЕНИ ПУДИНГИ, СУФЛЕТА И ЯСТИЯ ОГРЕТЕН</b>				
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
<b>ДРУГИ</b>				
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

# 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.

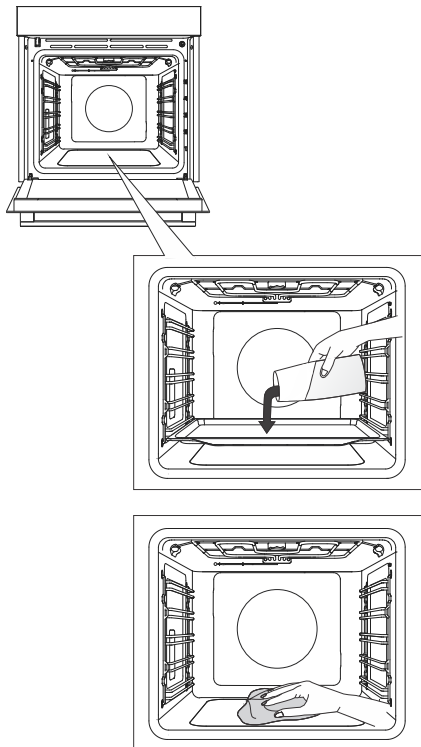


## Използване на програмата за почистване на фурната с вода


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.

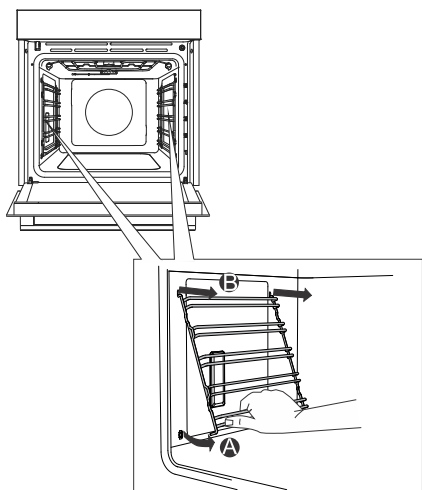
### ИНФОРМАЦИЯ!

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.

## Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи.



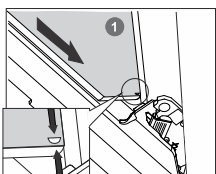
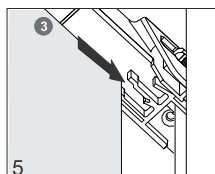
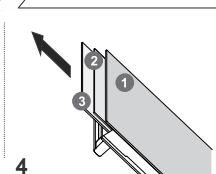
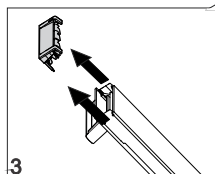
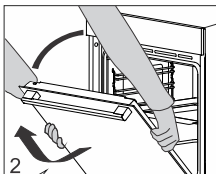
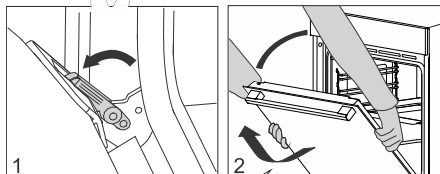
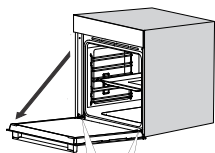
**А** Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната.

**В** 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 оментова 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.



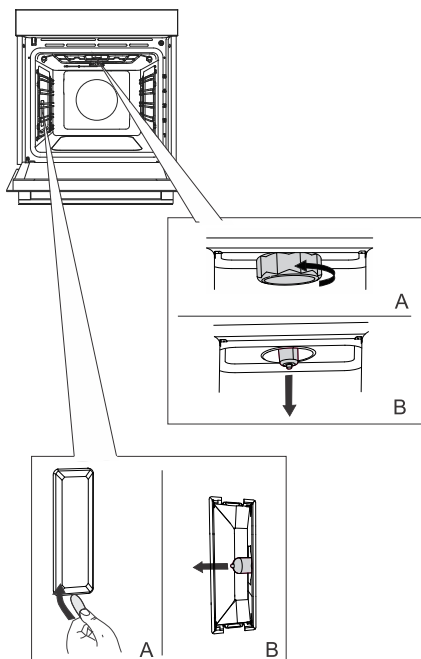
### **ВНИМАНИЕ!**

**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.

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**

Ястие	Оборудване	поставяне на формата		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
препечен хляб	решетка		5	230	4-7	▼▼▼▼
плескавица	решетка + плитка тава като съд за оттичане на мазнината		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼



887750-a14

