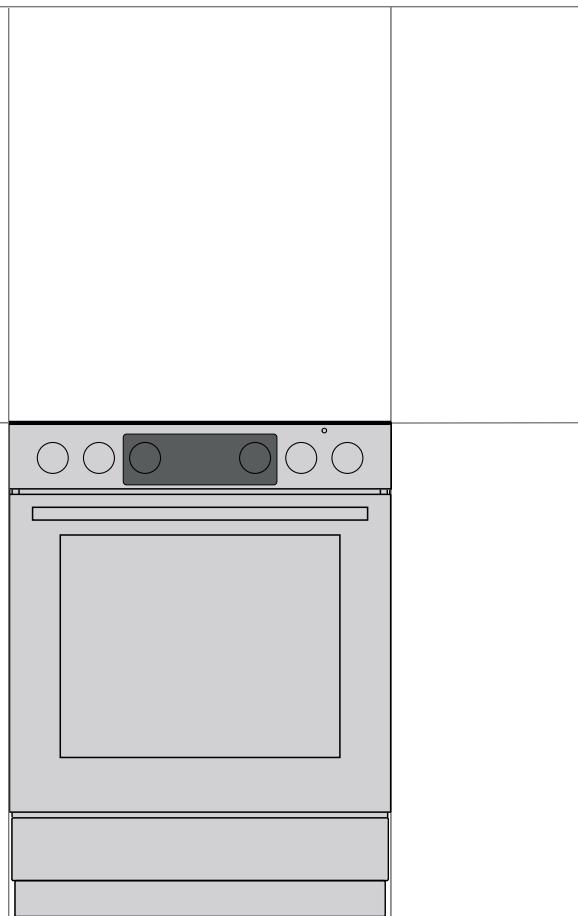


gorenje

BG

BG

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА
СВОБОДНОСТОЯЩА ПЕЧКА



Благодарим ви, че ни се доверихте и закупихте нашия уред.

Това подробно ръководство с инструкции е приложено, за да ви улесни при употребата на продукта. Инструкциите ще ви позволяят 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.

Инструкциите са валидни, само ако има символ на държава, отпечатан върху уреда. Ако върху уреда НЯМА отпечатан символ на държава, моля, вижте техническите инструкции за инсталiranе на уреда според изискванията за ползване в съответната държава.

Уредът трябва да бъде свързан в съответствие с всички действащи разпоредби и може да се използва само в добре вентилирани помещения. Прочетете инструкциите преди да свържете или ползвате уреда.

За подробни инструкции и съвети, посетете <http://www.gorenje.com> или сканирайте QR кода на табелата.



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.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.



Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи и от хора с намалени физически, сензорни и умствени способности или недостатъчно опит и познания, само ако бъдат наблюдавани и инструктирани как да използват уреда безопасно и ако са ясно с опасностите, които могат да възникнат при употребата на уреда. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение от възрастен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и някои от достъпните на допир части могат да се нагорещят много по време на ползването му. Внимавайте да не докосвате нагревателните части на уреда. Дръжте децата под 8 годишна възраст на страна, освен ако не са под постоянно наблюдение.

ВНИМАНИЕ: Достъпните части на уреда могат да станат горещи по време на употреба. Малки деца не бива да стоят близо до фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене и краткият процес на готвене трябва да бъдат наблюдавани непрекъснато.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене на плита без надзор с мазнина или олио може да бъде опасно и да предизвика пожар. НИКОГА не се опитвайте да потушавате пожар с вода, а изключете уреда и след това покрайте пламъците с капак или противопожарно одеяло.

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако плотът е напукан, изключете уреда, за да избегнете опасност от токов удар.

Не използвайте груби абразивни почистващи средства или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може 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.

Уредът не е предназначен за управление с външни таймери или система за дистанционно управление.

ВНИМАНИЕ: Използвайте единствено предпазители, направени от производителя на уреда или описани от производителя като подходящи. Употребата на неподходящи предпазители може да доведе до наранявания.

Уредът е предназначен да бъде поставен директно на пода без подпори или поставки.

Ако захранващият кабел е наранен, трябва да бъде подменен от производителя, неговия оторизиран сервис или други квалифицирани лица, за да се избегне опасност.

Преди да го вдигнете, се уверете, че капакът е чист и по него няма разлети течности. Той може да бъде затворен, само когато зоните за готовене са напълно изстинали.

ВНИМАНИЕ: Този уред е предназначен само за готовене. Не бива да се използва за други цели, като например отопление на стая.

Печката с панел за управление от неръждаема стомана и електрическа фурна, е оборудвана с охлаждащ вентилатор. По време на работа на фурната, въздухът излиза от печката от зоната под панела за управление, когато вратата е затворена. Ако няма въздушопоток, изключете уреда и се свържете със сервиза.

Уредът може да бъде свързан с електрическата мрежа само от оторизиран сервизен техник или специалист. Клеми (вместо свързващ кабел) трябва да бъдат обезопасени с капак (вижте допълнително оборудване). Самостоятелното ремонтиране на уреда или непрофесионалният ремонт може да доведе до опасност от сериозни наранявания или повреда на продукта.

Неоторизиран сервис и поправка може да причини рисък от експлозия, токов удар или късо съединение и да доведе до наранявания на хора и повреда на уреда. Такива действия могат да бъдат извършвани само от оторизиран специалист.

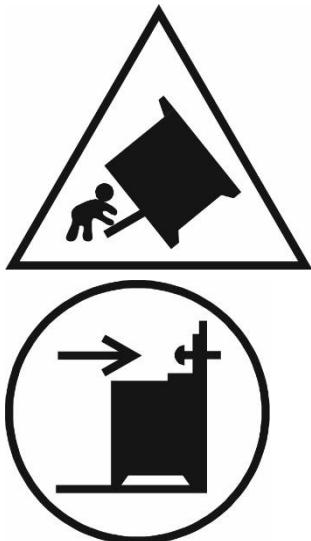
Преди инсталацирането се уверете, че местните условия на газоразпределението (вида газ и налягането) са съвместими с параметрите на уреда.

Те са описани на етикета (или табелката с производствени данни).

Този уред не е свързан към устройство за отвеждане на продуктите от горенето. Той трябва да бъде инсталiran и свързан в съответствие с текущите стандарти за инсталациране. Специално внимание трябва да се обърне на съответните изисквания относно вентилацията.

ВНИМАНИЕ: Ползването на газова печка може да доведе до излъчване на топлина, влага и продукти от горенето в помещението, в което е инсталирана. Уверете се, че кухнята е добре проветрена, особено когато използвате уреда: дръжте отворени всички вентилационни отвори или монтирайте устройство за механична вентилация (абсорбатор).

Продължителното, интензивно използване на уреда може да изисква допълнителна вентилация, например увеличаване на механичната вентилация, където има такава, допълнителна вентилация за безопасно извеждане на продуктите от горенето във външния въздух, като същевременно се осигурява въздухообмен в помещението с допълнителна вентилация. Консултирайте се със специалист преди монтаж на допълнителната вентилация.



Този уред е клас 1 и 2/1. Уредът може да допира шкафовете от двете страни, когато са подредени в редица. От едната страна може да бъде поставен висок шкаф - по-висок от уреда - на разстояние най-малко 10 см от уреда. От другата страна може да бъде поставен само шкаф със същата височина.

Обърнете внимание на правилното разполагане на частите на горелката.

Не монтирайте уреда в близост до мощни източници на топлина, като камини и печки с твърдо гориво, тъй като високата температура около тях може да го повреди.

Затворете основния входен вентил, ако не възnamерявате да използвате горелките за по-дълъг период от време (напр. излизате във ваканция).

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

Ако забележите някаква нередност в газовата инсталация или усетите миризма на газ в помещението:

- незабавно изключете газоподаването или затворете газовата бутилка;
- угасете всякакъв открит пламък и загасете всички тютюневи изделия;
- не включвате и не изключвате електрически уреди (включително осветление);
- обстойно проветрете помещението - отворете прозорците;
- незабавно уведомете сервизния център или оторизирания доставчик на природен газ.

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

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

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

Предлага се допълнително защитно средство за избягване на контакт с вратата на фурната. Тази част трябва да се монтира, когато има вероятност в помещението да се намират малки деца.

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

В случай на повреда на охлаждащия вентилатор, спрете употребата на уреда, изключете го и повикайте техник.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В случай на счупване на стъклото на готварския уред:

- Незабавно прекъснете подаването на гориво към горелките и изключете електрическите нагревателни елементи и уреда от електрическата мрежа.
- Не докосвайте повърхността на уреда.
- Не използвайте уреда

При свързване на уреда използвайте кабел 4x1,5 mm² с маркировка H05VV-F4G1,5 или 3x4,0 mm² с маркировка H05VV-F3G4 или по-висока. Кабелът трябва да бъде инсталзиран от сервизен техник или друго квалифицирано лице.

Уредът трябва да бъде свързан с твърда връзка според действащите правила на свързване.

Уредът трябва да бъде свързан с твърда връзка, която има способи за разкачане. Твърдата връзка трябва да бъде направена съгласно правилата за свързване.



ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА

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

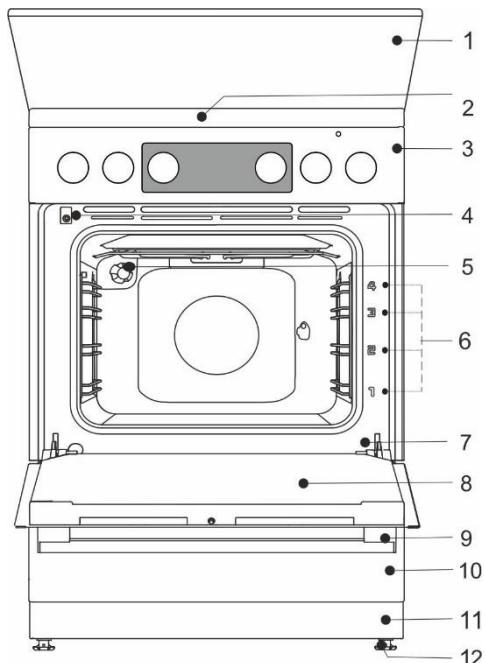
КОМБИНИРАНА ПЕЧКА

Описание на уреда



ИНФОРМАЦИЯ!

Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.



- 1 Капак на уреда
- 2 Готварски плот
- 3 Контролен панел
- 4 превключвател на вратата на фурната
- 5 Осветление
- 6 Система за готвение
- 7 Табелка с производствени данни
- 8 Врата на фурната
- 9 Дръжка на вратата
- 10 Чекмедже / обрънете надолу
- 11 Цокъл
- 12 Регулируеми крачета

Електрически параметри (в зависимост от модела, вижте информационната табела)

220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x32A

380-415V 2N~; 50/60 Hz, 2x16A

Степен на защита: IPX0

Дестинация	Категории уреди
BG	I2H, I3B/P, II2H3B/P

ВХОДЯЩА ТОПЛИНА

Тип	Обща номинална електрическа мощност (kW)	
	(Фурна без грил)	(Фурна с грил)
FK6A1x-xxxxx	2,2	2,8
FK6A3x-xxxxx	3,2	2,8
FK6A4x-xxxxx	-	3,3

Готварски плот	
Номинално топлинно натоварване (kW)	5,5
Обща номинална електрическа мощност (kW)	3,0

КАПАК НА УРЕДА



Преди да го вдигнете, се уверете, че капакът е чист и по него няма разлети течности. Той може да бъде затворен, само когато зоните за готовене са напълно изстинали.

Не затваряйте капака, когато горелката работи!

Изключете всички горелки преди да затворите капака.

ЧЕКМЕДЖЕ НА УРЕДА



Не съхранявайте в чекмеждите на фурната запалими, експлозивни, летливи или чувствителни на температура предмети (като хартия, кърпи за съдове, пластмасови торбички, почистващи препаратори или контейнери със спрей), защото могат да се запалят в процеса на работа и да причинят пожар.

МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

Металните водачи позволяват да пригответе храната на четири нива. (обърнете внимание, че нивата/водачите се боят отдолу нагоре). Водачи 3 и 4 са предназначени за запичане на храната на грил.

Работата на уреда е безопасна с или без водачи.

ТЕЛЕСКОПИЧНИ ИЗТЕГЛЯЩИ СЕ ВОДАЧИ

Телескопичните изтеглящи се водачи могат да бъдат монтирани на второто, третото и четвъртото ниво. Изтеглящите се водачи могат да се разтягат частично или изцяло.

РЕЛЕФНИ ВОДАЧИ

Фурната има щамповани странични прорези на четири нива за поставяне на решетката и тавите за печене.

ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

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

ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

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



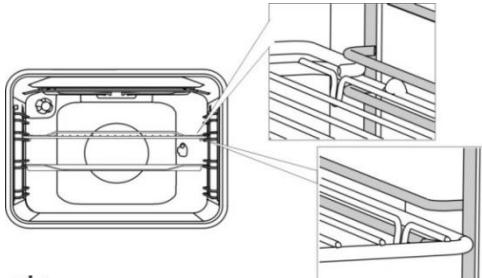
Уредът и някои от достъпните на допир части се загряват по време на готовене. Използвайте ръкожвачки.

РЕШЕТКА



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

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



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



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

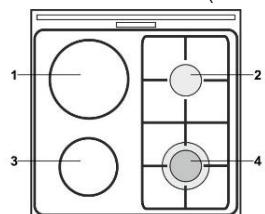


При нагряване формата на аксесоарите за готвене може да се промени. Това не влияе върху тяхната функционалност, а първоначалната им форма ще се възврне при охлаждане.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

- След като получите уреда, извадете от фурната всички части, включително всички опаковъчни материали за транспортиране.
- Почистете всички аксесоари и прибори с топла вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати.
- Когато фурната се нагрее за първи път, ще се усети характерната миризма на нов уред. Проверявайте добре помещението при първоначалната употреба на уреда.

ГOTVARSKI PLOT (в зависимост от модела)

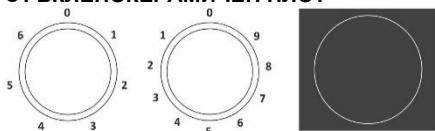


- 1 Зона за готвене, задна, лява
- 2 Зона за готвене, задна, дясна
- 3 Зона за готвене, предна, лява
- 4 Зона за готвене, предна, дясна

СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

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

СТЪКЛЕНОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ



Нивото на мощност може да бъде зададено последователно (1-9) или стъпковидно (1-6). Защитата от прегряване на повърхността под стъклокерамичния панел се осъществява от ограничителя на температурата.

ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ HI-LIGHT

Зоните за готвене Hi-Light се различават от обикновените по бързото си нагряване: затова процесът на готвене започва много бързо.

ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА



Всяка зона за готвене има светлинен индикатор, който остава включен и след изключване на зоната, ако тя все още е гореща. Когато зоната се охлади, светлинният индикатор угасва. Индикаторът за остатъчна топлина свети и когато горещ съд бъде поставен върху студена зона за готвене.

СТЪКЛОКЕРАМИЧНА ГОТВАРСКА ПОВЪРХНОСТ

- Плотът е устойчив на температурни промени.
- Стъклокерамичната плоча е много здрава, но не е нечуплива. Тя може да се счупи, ако върху нея падне предмет, чийто ръб я удари. Такава повреда се вижда веднага или след известно време. Изключете незабавно повредената плоча от електрическата мрежа и не я използвайте.
- Използването на стъклокерамичния плот като място за съхранение може да доведе до надраскване и други повреди.
- Повърхността на плота е напълно равна и гладка без ръбове, които да акумулират замърсяване.
- Не използвайте алуминиеви или пластмасови съдове върху горещите повърхности за готовене. Не поставяйте фолио или пластмасови предмети върху стъклокерамичната плоча.
- Уверете се, че зоната за готовене и дъното на съда са чисти и сухи. Това ще осигури по-добра топлопроводимост и ще предотврати повреда на нагревателната повърхност. Не поставяйте празни съдове върху зоните за готовене.

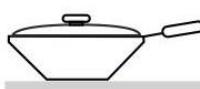


Ако захар или храна с високо съдържание на захар бъде разсипана върху горещ стъклокерамичен плот, незабавно забършете плота или отстраниете захарта с шпатула, въпреки че зоната за готовене може да е още гореща. Това ще предотврати повреда на стъклокерамичната повърхност. Не използвайте миещи или други почистващи препарати за почистване на горещ стъклокерамичен плот, тъй като това може да повреди повърхността.

СЪВЕТИ ОТНОСНО ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ



- Използвайте висококачествени готоварски съдове с равно и стабилно дъно.



- Диаметрите на дъното на съда и зоната за готовене трябва да са еднакви.



- Съд от закалено стъкло със специално матово дъно може да се използва върху зоните за готовене, ако диаметърът му е същият. Съдове за готовене с по-голям диаметър може да се счупят заради температурен стрес.

- Уверете се, че съдът е по средата на зоната за готовене.

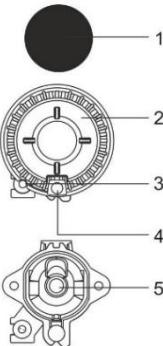
- Когато използвате тенджера за готовене под налягане, не я оставяйте без надзор, докато се достигне желаното налягане. Първо задайте максимална мощност на зоната за готовене; после следвайки указанятията на производителя на тенджера под налягане, използвайте съответния сензорен бутон, за да намалите мощността на готовене в точния момент.

- Винаги се уверявайте, че има достатъчно течност в тенджерата под налягане или който и да е друг съд. Поради прегряване използването на празен съд върху зоната за готовене може да повреди както съда, така и готоварския плот.

- Когато използвате други специални съдове, следвайте инструкциите на производителя им.

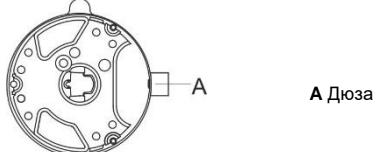
ГАЗОВИ ГОРЕЛКИ

- За да запържите храната, задайте газовата горелка първо на максимална мощност, а след това продължете да готовите на минимална мощност.
- При някои модели горелките на печката са оборудвани с термоелектрически защитни устройства. Ако пламъкът на горелката загасне (поради изкипяване, течение и др.), подаването на газ ще се изключи автоматично. Всяка възможност за изтичане на газ в помещението се елиминира.
- Винаги поставяйте капачката на горелката точно върху коронката ѝ. Уверете се, че процепите в коронката на горелката не са блокирани.



- 1 Капачка за коронката на горелката
 2 Коронка на горелката с поставка за капачката
 3 Термодвойка (или термоелектрическо защитно устройство, само при някои модели)
 4 Накрайник за генериране на искра
 5 Дюза

Горелка с няколко пръстена (Тройна горелка)

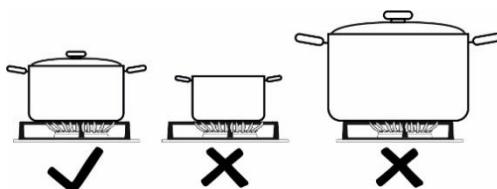


A Дюза

СЪВЕТИ ОТНОСНО ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ

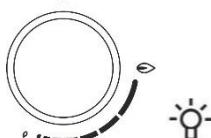
- Правилният избор на готоварски съдове позволява оптимално време за готовне и консумация на газ. Диаметърът на дъното на съда е най-важният параметър в това отношение.
- Ако съдът или тиганът е тъвърде малък, пламъците, които излизат извън дъното му, ще го повредят. Освен това консумацията на газ ще бъде по-висока.
- Горенето на гаэта също изиска въздух. Ако съдът или тиганът е тъвърде голям, няма достатъчно въздух и ефективността на горенето намалява.

Приставка за газов плот (само при някои модели) Използвайте приставката, когато готовите в съд с по-малък диаметър. Поставете я върху решетката над допълнителната горелка.



Вид горелка	Диаметър на съда
Нормална (1,9 kW)	180-220 mm
Горелка с няколко пръстена (3,6 kW)	220-260 mm

ЗАПАЛВАНЕ И РАБОТА НА ГОРЕЛКАТА



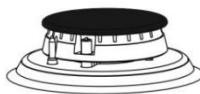
Винаги натискайте копчето преди да го завъртите.

Нивата на мощност за готовне са указаны върху копчетата със символ на голям и малък пламък. Завъртете копчето над позицията с голям пламък (●) към позицията с малък пламък (○) и обратно. Работният обхват е между двата символа на пламък.

Настройките между (●) и (○) не се препоръчват. В този обхват пламъкът е нестабилен и може да угасне.



За да изключите горелка, завъртете копчето надясно до позиция (●).



Запалване с една ръка

За да запалите газовата горелка, натиснете съответното копче и го завъртете към позицията за максимална мощност. От накрайника за генериране на искра ще се активира електрическа искра и газта ще се запали.

Запалване с две ръце

За да запалите газовата горелка, натиснете съответното копче и го завъртете към позицията за максимална мощност. Натиснете бутона за накрайника за генериране на искра. От накрайника за генериране на искра ще се активира електрическа искра и газта ще се запали.



Електрическото запалване ще работи, само ако захранващият кабел е свързан с електрическата мрежа. Ако електрическото запалване не работи поради прекъсване на захранването или влажни накрайници за генериране на искра, газта пак може да бъде запалена с кибрит или запалка.

След запалването задръжте бутона натиснат за още около 5 секунди, докато пламъкът се стабилизира.



Ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди, затворете я и изчакайте поне 1 минута. След това повторете процеса по запалването. Ако пламъкът на горелката угасне (независимо от причината), затворете горелката и изчакайте 1 минута преди да опитате да я запалите отново.

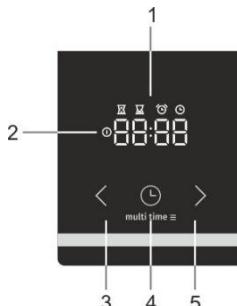


Първо запалете газовата горелка и след това поставете съда върху нея. Погрижете се за собствената си безопасност - никога не се навеждайте над запалена горелка по време на запалване или готовене.

ЕЛЕКТРОНЕН ТАЙМЕР

Потребителски интерфейс

1. Дисплей за функцията за таймера
2. Светлинен индикатор за включен уред
3. Бутон "Намаляване"
4. Бутон за таймер/ настройка на програма
5. Бутон "Увеличаване"



Задаване на текущо време



Когато свържете уреда към електрическата мрежа за първи път, дисплеят светва. След три секунди символът за часовник и "12:00" ще започнат да мигат на дисплея.

Можете да зададете часа, като натискате иконите напред ">" и назад "<". След 10 секунди дисплеят автоматично потвърждава настройките и уредът е готов за употреба.

Текущият час може да се зададе:

- когато включите уреда към електрическата мрежа за първи път
- в режим готовност, чрез повторно натискане на бутона за сверяване на часа.
- след прекъсване на захранването

Задаване на време за приготвяне



Изберете функция на фурната чрез копчето за избор на функция и задайте температурата. Натиснете бутона за таймера, за да изберете функцията "Време за приготвяне" . Символът за времето за приготвяне ще светне на дисплея . Натиснете бутона за увеличаване ">" или намаляване "<", за да зададете време за приготвяне. Настройките се потвърждат автоматично след 10 секунди. Настройките могат да се потвърдят и с натискане на бутона "настройка на програма" . Изминалото време за приготвяне се извежда.



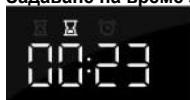
След включване на фурната с помощта на бутона "вклъчване/изключване на фурната", електронният таймер автоматично (след 3 секунди) предлага опцията избор на време за печене. Дисплеят мига и символът "време за печене" светва. Ако времето за печене не бъде зададено в рамките на 5 секунди, таймерът превключва в режим на готовност и времето за печене не се контролира от таймер. Извежда се текущият час.

След изтичане на зададеното време за печене прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва. Фурната може да бъде изключена с помощта на бутона "вклъчване/изключване на фурната". За да прекратите звуковия сигнал, натиснете произволен бутон на таймера.



Ако фурната не бъде изключена и звуковият сигнал е прекратен с натискане на произволен бутон, фурната се включва отново и печенето продължава.

Задаване на време за пригответяне и край



Изберете функция на фурната чрез копчето за избор на функция и задайте температурата. Натиснете бутона за таймера, за да изберете функцията "Време за пригответяне" . Символът за времето за пригответяне ще светне на дисплея . Натиснете бутона за увеличаване "" или намаляване "", за да зададете време за пригответяне. Натиснете бутона за таймера, за да запазите зададеното време . Натиснете бутона за таймера отново два пъти . Символът за край на времето за пригответяне ще светне на дисплея . Натиснете бутона за увеличаване "" или намаляване "", за да зададете край на времето за пригответяне. Настройките се потвърждават автоматично след 10 секунди. Настройките могат да се потвърдят и с натискане на бутона "настройка на програма" .

Фурната започва да работи преди да изтече планирания "край на времето за печене" в зависимост от желаното "време за печене" . Фурната се изключва при достигане на зададения "край на времето за печене" .

Например: зададеното "време за печене" е 30 минути. Краят на времето за печене е в 12:00. Фурната започва да работи в 11:30 и оставащото време се извежда на екрана. В 12:00 фурната се изключва автоматично. След изтичане на зададеното време за печене прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва. Фурната може да бъде изключена с помощта на бутона за избор на режим на фурната. За да прекратите звуковия сигнал, натиснете произволен бутон на таймера.



ИНФОРМАЦИЯ!

Задаване на време за пригответяне и време за край на програмата не може да се извърши за програмите грил и грил с вентилатор.



Функция "ТАЙМЕР"



Функцията "Таймер" може да се използва отделно от фурната. Най-дългата възможна настройка е 23 часа и 59 минути. Последната минута от зададеното време се извежда в секунди.

След изтичане на зададеното време за печене прозвучава звуков сигнал. За да прекратите звуковия сигнал, натиснете произволен бутон на таймера. Таймерът превключва в режим готовност и на дисплея се извежда текущия час.

Можете да отмените всички функции за таймер, като зададете времето на "0". Ако уредът не е работил няколко минути, той ще премине в режим на готовност. Извежда се текущият час и избраната функция за таймер ще светне.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Зашита за деца



Със защитата за деца можете да заключите фурната, докато работи. Можете също да заключите таймера, докато е включена избрана програма за печене и така да предотвратите нежелано ползване на фурната. Защитата за деца се активира чрез натискане на бутона "настройки на програма" за 5 секунди. На дисплея ще се изведе "Loc" за 5 секунди.

Това индицира, че всички функции са заключени. За да дезактивирате защитата за деца, натиснете бутона отново в продължение на няколко секунди.



Щом се активира защитата за деца и не е зададена функция за таймер (само часовникът е изведен), фурната няма да работи. Ако защитата за деца е активирана, след като е зададена функция за таймер, то фурната ще работи нормално; но няма да можете да променяте настройките. Докато е активирана защитата за деца, функциите на фурната или допълнителните функции не могат да бъдат променяни. Процесът на готовне може да бъде завършен, като завъртите копчето на фурната в положение "0". Защитата за деца остава активирана дори след изключването на фурната. Защитата за деца трябва да бъде дезактивирана преди да изберете нова програма.

Звуков сигнал



Нивото на звуковия сигнал може да бъде зададено, ако не е била активирана функция за таймер. Уредът е в режим на готовност и се извежда само текущият час. Натиснете "◀" и задръжте бутона за намаляване в продължение на 5 секунди. На дисплея ще се появят "Vol", последвано от няколко чертички, които са изцяло осветени. Натиснете бутона за увеличаване "▶" или намаляване "◀", за да изберете едно от трите нива на звука (една, две или три чертички) или никакъв звук (OFF). Настройките се потвърждат автоматично след 5 секунди и се извежда текущият час. Настройките могат да се потвърдят и с натискане на бутона "настройка на програма" ⏺.

Намаляване на контрастта на дисплея



Натиснете "▶" и задръжте бутона за увеличаване в продължение на 5 секунди. На дисплея ще се появят "Brj", последвано от няколко чертички, които са изцяло осветени. Натиснете бутона за увеличаване "▶" или намаляване "◀", за да изберете нивото на затъмнение (една, две или три чертички). Настройките се потвърждат автоматично след 5 секунди и се извежда текущият час. Настройките могат да се потвърдят и с натискане на бутона "настройка на програма" ⏺.



Увеличаването на яркостта на LED може да увеличи консумацията на електроенергия в режим на готовност.

Светлинен индикатор за включен уред



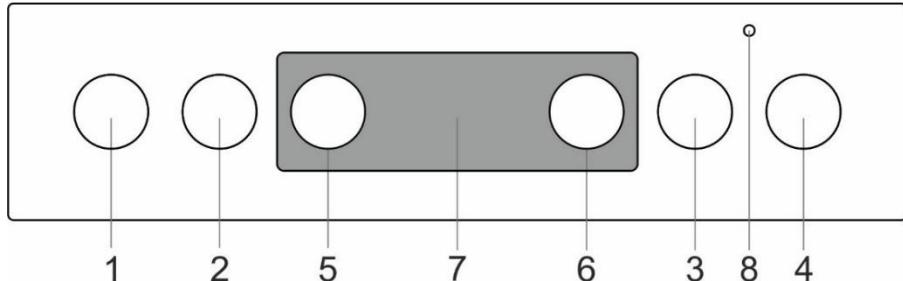
Лампата във фурната светва, когато се избере функция на фурната с бутона за избор на режим на фурната.

Индикатор за грешка



В случай на грешка на дисплея се извежда текстът "Err" и номерът на грешката. Моля, свържете се със специализиран сервис.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

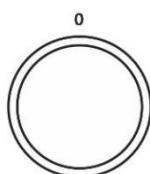


1. Копче за зона за готвене, предна лява
2. Копче за зона за готвене, задна лява
3. Копче за зона за готвене, задна дясна
4. Копче за зона за готвене, предна дясна
5. Копче за избор на система на готвене
6. Копче за температура на фурната
7. Електронен таймер
8. Светлинен индикатор за работа на фурната. Светлинният индикатор се включва, когато фурната нагрява; когато бъде достигната избраната температура, индикаторът угасва.

ФУРНА (в зависимост от модела)

РАБОТА С ФУРНАТА

С бутона за "избор на режим на фурната" можете да изберете функцията, а с бутона за "настройка на температурата" можете да зададете температурата.



Завъртете копчето (наляво и надясно), за да изберете системата на готвене.



Настройките могат да бъдат променяни и по време на готвене..

РАБОТА НА ФУРНАТА

Температурата на работа се задава чрез селектора за регулиране на температурата в диапазон 50 – 275/300°C. Чрез завъртане на селектора по посока на часовниковата стрелка се задава по-висока температура и обратно, чрез завъртане на селектора по посока обратно на часовниковата стрелка се намалява температурата.



Принудителното превъртане на нулевата позиция ще доведе до повреда на термостата!

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

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

ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

При всички режими на работа, осветлението се включва автоматично след избор на режим.

СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

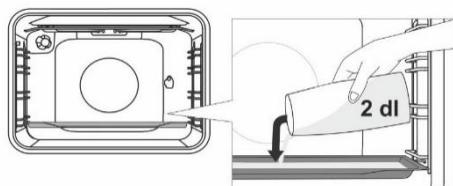
Система	Описание
	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене на храна. Когато фурната се нагрее до желаната температура, процесът на загряване е завършен. Препоръчителна температура: 50°C - макс.
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ * Нагревателите в горната и долната част на фурната нагряват равномерно вътрешността ѝ. Сладкиши или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната. Препоръчителна температура: 200°C.
	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят в горната част на фурната ще нагрява храната. Използвайте го да запечете ястието отгоре (финално запичане). Препоръчителна температура: 180°C.
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят в долната част на фурната ще нагрява. Използвайте този нагревател за запичане на ястието отдолу. Препоръчителна температура: 180°C.
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР * При тази функция ще работят двета нагревателя и вентилаторът. Вентилаторът осигурява равномерна циркулация на горещия въздух във вътрешността на фурната. Тази функция се използва за печене на тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци. Препоръчителна температура: 180°C.
	ГРИЛ При тази функция ще работи само нагревателят за грила, който е част от големия комплект за грил. Тази система се използва за печене на малки количества принцове или наденички и за препичане на хляб. Максимално допустимата температура е: 230°C.
	ГОЛЯМ ГРИЛ При тази функция ще работят горният нагревател и нагревателят за грила. Топлината се изльзва директно от нагревателя за грила, монтиран в горната част на фурната. За да се увеличи ефектът от нагряването, се активира и горният нагревател. Тази система се използва за печене на малки количества принцове или наденички и за препичане на хляб. Максимално допустимата температура е: 230°C.
	ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят нагревателят за грила и вентилаторът. Тази комбинация се използва за печене на месо на грил или за пригответяне на големи парчета месо или птици на едно ниво на фурната. Тя е подходяща и за пригответяне на ястия отгрети или за запичане на ястия с хрупкава коричка. Препоръчителна температура: 170°C. Максимално допустимата температура е: 230°C.
	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Работят горният нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Използвайте тази функция за печене на големи парчета месо и птици. Подходяща е също и за огретени. Препоръчителна температура: 170°C.
	ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ (ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ) 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). Препоръчителна температура: 200-220°C.
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕН ВЪЗДУХ * При тази функция ще работят едновременно кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястието или тестени изделия. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия на няколко нива едновременно. Препоръчителна температура: 180°C.
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на плодове и зеленчуци. Препоръчителна температура: 180°C.
	ФУНКЦИЯ ПИЦА Тази програма с температурна настройка поне 275°C е направена специално, за да можете да пригответе идеалната пizza, фокача, пърленка и други.

Система	Описание
	ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНА ХРАНА Този метод позволява печене на замразена храна за по-кратък период от време без предварително загряване. Оптимално за предварително изпечени замразени продукти (хлебни изделия, кроасани, лазания, пържени картофи, пилешки хапки), месо и зеленчуци. Препоръчителна температура: 190-200°C.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ Въздушът циркулира без да се включва никой от нагревателите. Ще бъде активен само вентилаторът. Това се използва за бавно размразяване на замразена храна. Препоръчителна температура: 0°C.
	ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА (AQUA CLEAN) Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрява. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути. Препоръчителна температура: 70°C.

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

ГOTVENE NA PARA

С тези програми можете да добавите пара в процеса на готвене. Парата помага за по-добро изпечдане и по-хрупка коричка.



Поставете тавата за печене на водачите на първо ниво, докато фурната е все още студена. Сипете максимум 20 мл вода в тавата. Поставете храната да се готови на второ ниво и стартирайте програмата.



Не поставяйте дълбоката тава на първите водачи, поставете с едно ниво нагоре.



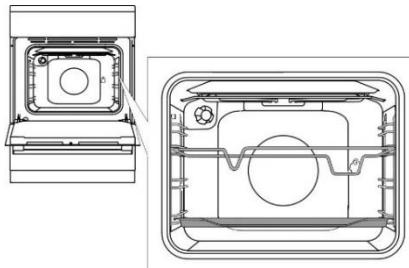
За оптимална работа на функцията, не отваряйте вратата на фурната и не добавяйте вода по време на готвене.

ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ

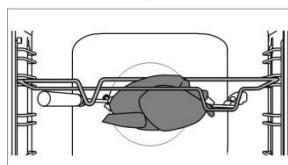
- Загряването на празна фурна води до консумация на много електроенергия. Печенето на няколко вида тестени изделия или няколко пици последователно ще спести много електроенергия, тъй като фурната вече ще е загрята.
- Използвайте тъмни или черни силиконови или емайлирани тави за печене, тъй като те са много добър проводник на топлината.
- Когато използвате пергаментова хартия за печене, се уверете, че тя е устойчива на високи температури.
- При приготвяне на храна, във фурната се образува много пара, която се оттича през комина в задната част на уреда. Парата може да кондензира по вратата и капака на уреда (в зависимост от модела). Това е стандартно явление, което не влияе на работата на уреда. След края на процеса на готвене, забършете кондензата с кърпа.
- Изключвате фурната около 10 минути преди края на готвенето, за да спестите електроенергия, като използвате акумулираната топлина.
- Не оставяйте храната да се охлажда в затворената фурна, за да предотвратите кондензацията (образуването на капчици вода).

ГОТВЕНЕ С ПРИСТАВКАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ (в зависимост от модела)

Максималната температура, когато използвате шиша за печене на грил, е 230°C.



Поставете подпората на Зтите водачи отдолу нагоре и поставете плитката тава на най-долните водачи, за да служи като тава за оттичане.



Нанижете месото на шиша и затегнете с винтовете.
Поставете дръжката на шиша върху предния държач на шиша и пъхнете върха в отвора отляво на задната страна на фурната (отворът е защищен с въртящо се капаче).
Развийте дръжката на шиша и затворете вратата на фурната.

Включете фурната и изберете система ГОЛЯМ ГРИЛ.



Не използвайте грила в позиция 4. Грилът ще работи, само когато вратата на фурната е затворена.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади. Децата не трябва да почистват уреда или да извършват поддръжка без съответно наблюдение.

Алуминиеви повърхности (газова горелка)

Почиствайте алуминиевите повърхности с неабразивни течни почистващи препарати, предназначени за такива повърхности. Нанесете от препарата върху мокра кърпа и почистете повърхностите. След това изплакнете с вода. Не нанасяйте почистваща препарят директно върху алуминиевата повърхност. Не използвайте абразивни почистващи препарати или тъби.



Повърхностите с алуминиево покритие не трябва да влизат в контакт с почистващи спрейове за фурна, тъй като това може да доведе до видими и трайни повреди.

Предна част на корпуса от неръждаема стомана (в зависимост от модела)

Почиствайте тази повърхност само с мек почистващ препарат (сапунена вода) и мека гъба, която няма да надраска покритието. Не използвайте абразивни почистващи препарати или препарати, съдържащи разтворители, тъй като е възможно да надраскат повърхността на корпуса.

Лакирани повърхности и пластмасови части (в зависимост от модела)

Не почиствайте копчетата и бутоните, дръжките на вратата, стикерите и заводските табелки с абразивни почистващи препарати или груби почистващи материали, почистващи препарати на спиртна основа или със спирт. Избърсвайте веднага всички петна с мека, неабразивна кърпа, навлажнена с вода, за да не се повреди повърхността. Можете да използвате също почистващи препарати и почистващи материали, предназначени за подобни повърхности, по начина, указан от техните производители.

Емайлирани повърхности (фурна, готварски плот)

За почистването им използвайте влажна гъба с почистващ препарат. Мазните петна се премахват с топла вода и специален почистващ препарат за емайл. Никога не почиствайте емайлирани повърхности с абразивни средства за почистване, тъй като ще доведат до непоправими щети на повърхността.

Стъклени повърхности

Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални шпатули за почистване на стъклена врата на фурната, тъй като могат да доведат до пукнатини в повърхността и счупване на стъклото. Почиствайте стъклените повърхности със специални почистващи средства за стъкла, огледала и прозорци.



ИНФОРМАЦИЯ!

Никога не използвайте силни или абразивни почистващи препарати и аксесоари.

ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОКЕРАМИЧНАТА ПОВЪРХНОСТ

- След всяко ползване изчакайте стъклокерамичната повърхност да се охлади и я почистете. В противен случай всички останали замърсявания ще загорят върху горещата повърхност следващия път, когато използвате плата.
- За редовно почистване на стъклокерамичния плот използвайте специални продукти за поддръжка, които създават защитен слой по повърхността и предпазват от залепване на замърсяванията.
- Преди всяко ползване на стъклокерамичната повърхност забършете праха или други замърсявания, които могат да надраскат повърхността, както от плата така и от дъното на съда.



Стоманена вълна, абразивни гъби или препарати могат да надраскат повърхността на плата. Тя може да се повреди и от агресивни спрейове и неподходящи течни препарати.

- Обозначенията може да се изтъркат, когато използвате агресивни или абразивни почистващи препарати или съдове с наранено дъно.
- Използвайте мека влажна кърпа за отстраняване на дребни замърсявания. После подсушете повърхността.
- Отстранете петната от вода с мек разтвор с оцет. Но не използвайте този разтвор за почистване на рамката (само при някои модели), тъй като може да загуби блясъка си. Не използвайте агресивни спрейове или препарати за премахване на варовика.
- За упоритите замърсявания използвайте специални почистващи препарати за стъклокерамични плотове. Следвайте инструкциите на производителя. Уверете се, че напълно сте отстранили остатъците от почистващи препарати след почистването, тъй като те могат да повредят стъклокерамичната повърхност, когато зоните за готовне се нагорещят.



- Отстранете упоритите или загорели остатъци с шпатула. Внимавайте, когато ползвате шпатулата, за да не се нараните.
- Не натискайте стъргалката перпендикулярно на стъклото и не драскайте повърхността на плата с нейното острие.
- Незабавно отстранете всяка захар или храна с високо съдържание на захар от стъклокерамичния плот, като използвате шпатулата, дори ако плотът е още горещ, тъй като захарта може трайно да увреди стъклокерамичната повърхност.



Използвайте шпатулата, само когато замърсеното не може да бъде отстранено с влажна кърпа или специални почистващи препарати за стъклокерамичен плот.

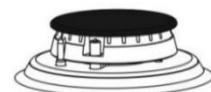
Дръжте стъргалката под правилен ъгъл (45° до 60°). Нежно притискайте шпатулата към стъклото и я пълзгайте над обозначенията, за да отстраните замърсяванията. Уверете се, че пластмасовата дръжка на шпатулата (при някои модели) не влиза в контакт с гореща зона за готовне.



Обезцветяването на стъклокерамичната повърхност не влияе върху работата или стабилността на повърхността. Такова обезцветяване в повечето случаи е следствие от остатъци храна, загорели на повърхността, или може да бъде причинено от някои материали за готварски съдове (като алуминий или мед). Такова обезцветяване е много трудно да бъде премахнато напълно.

Забележка: Обезцветяването и други подобни недостатъци влияят само върху външния вид на плата и не се отразяват върху неговата функционалност. Отстраняването на такива недостатъци не се покрива от гаранцията.

ГАЗОВА ГОРЕЛКА



Решетката, повърхността за готовне и частите на горелката могат да бъдат почиствани с гореща вода с малко почистващ препарат за съдове. Не ги почиствайте в съдомиялна. Почиствайте термодвойката и накрайника за генериране на искра с мека четка. Тези части трябва да бъдат безукорно чисти, за да работят изправно. Почиствайте коронката и капачката на горелката.

Уверете се, че процепите на коронката на горелката не са зацепани или блокирани по друг начин. След почистването подсушете обстойно всички части и ги слободете отново. Всяка част, поставена накриво, ще направи запалването на горелката по-трудно.



Капачките на горелките са с покритие от черен емайл. Заради високите температури обезцветяването не може да бъде избегнато. То обаче не се отразява на работата на горелката.

ФУРНА

Почистете стените на фурната с влажна гъба и миещ препарат. За да почистите упоритите петна по стените на фурната, използвайте специален почистващ препарат за емайл. След като почистите фурната внимателно, я подсушете. Почиствайте фурната, само когато е напълно изстинала. Никога не използвайте абразивни почистващи препарати, защото ще надраскат емайлираната повърхност. Измийте приборите на фурната с гъба и препарат. Можете да използвате и специални почистващи препарати, за да премахнете упорити петна или загорели участъци.



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА (AQUA CLEAN)

Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ в позиция ФУНКЦИЯ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА . Задайте КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА в положение 70°C. Налейте 0,6 л вода в тава и я поставете на най-долния водач. След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



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

ИЗВАЖДАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА ТЕЛЕНИТЕ И ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ РАЗТЕГАТЕЛНИ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.

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

Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.

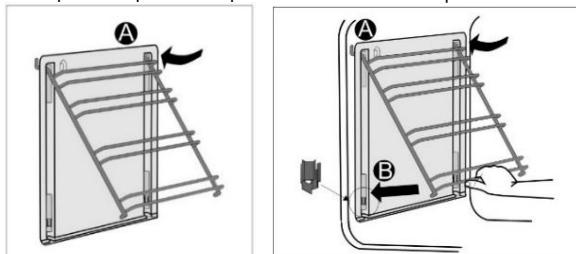


Не почиствайте разтегателните водачи в съдомиялна машина.

МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.
Свалете телените или разтегателните водачи (в зависимост от модела).

Монтирайте каталитичните приставки върху телените водачи. Горната част на водачите трябва да бъде монтирана в горните отвори "A" в каталитичните приставки.



Поставете телените водачи с каталитичните приставки в горните отвори на страничните стени на фурната "A". Натиснете ги до заключено положение в долната част "B".



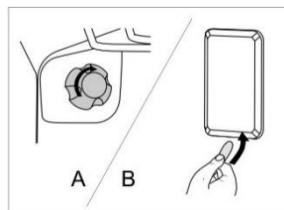
Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

СМЯНА НА КРУШКАТА

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

Изключете уреда от електрическата мрежа!

Халогенна лампа: G9, 230 V, 25 W. (Стандартна крушка E14, 25 W, 230 V - в зависимост от модела)



A Развийте капачето на крушката и извадете или развойте крушката.



Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

B Използвайте плоска отвертка, за да отворите капачето на крушката и да го свалите. Сменете крушката.



Внимавайте да не повредите емайла.

ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА COMFORT (в зависимост от модела)

Печките са оборудвани с нови подсигурени панти на вратите COMFORT. Тези специални панти гарантират много тихо и внимателно затваряне на вратата на фурната.



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.

КЛЮЧАЛКА НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

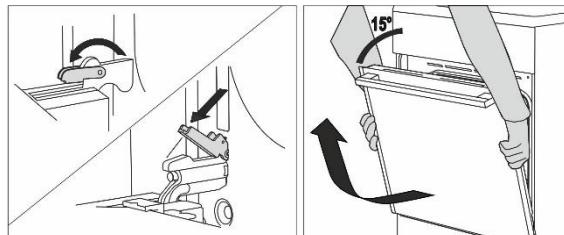
Отворете ключалката на вратата внимателно, като я натиснете надясно с палец и едновременно с това дръжнете вратата навън.



Когато вратата на фурната бъде затворена, ключалката на вратата автоматично се връща в първоначална позиция.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА (в зависимост от модела)

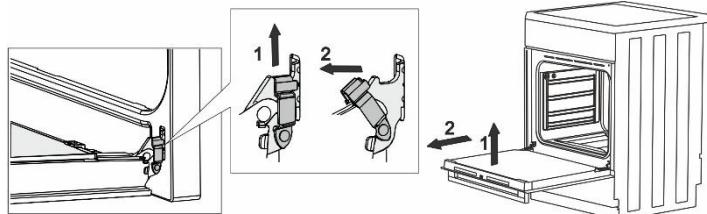
- Отворете вратата на фурната (до крайна позиция).
- Завъртете подвижните части на пантите на вратата (в случай на стандартно затваряне). В случай на система за меко затваряне COMFORT, завъртете подвижните части на 90°.
- Затворете бавно вратата на фурната, докато подвижните части на пантите легнат в страничните лайстни на вратата. Под ъгъл 15° (спрямо позицията на затворената врата) леко затворете вратата и я издърпайте от двете панти на уреда.



Преди да поставите вратата отново, винаги проверявайте дали подвижните части на пантите са позиционирани правилно в страничните лайстни на вратата. По този начин ще предотвратите внезапното затваряне на пантата, която е свързана със силна пружина. Освобождаването на подвижната част може да доведе до повреда на уреда и риск от нараняване.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА (в зависимост от модела)

- Отворете вратата на фурната (до крайна позиция).
- Повдигнете нагоре и обърнете подвижните части.
- Бавно затворете вратата на фурната, повдигнете я леко и я издърпайте от пантите.

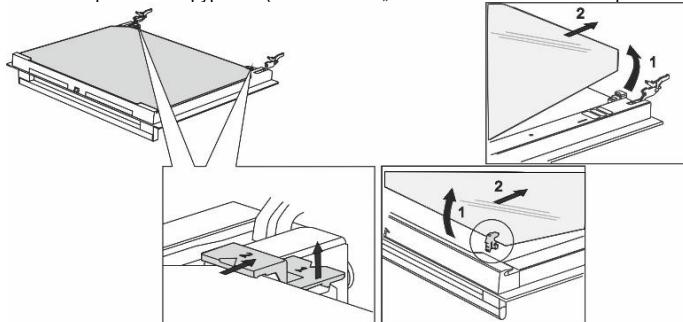


Повторете тези стъпки в обратен ред, за да върнете вратата отново на мястото ѝ. Ако вратата не се отваря или затваря правилно, се уверете, че пантите са разположени правилно на куичките.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СТЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

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



- Повдигнете леко държащите от лявата и дясната страна на вратата (маркировка 1 на държача) и ги издърпайте от стъкления панел (маркировка 2 на държача).
- Хванете стъкления панел на вратата за долния край; повдигнете го леко така, че да се откачи от държача и го свалете.
- За да свалите третия стъклен панел (само при някои модели), го повдигнете и свалете. Също така, свалете гумените уплътнители от стъкления панел.

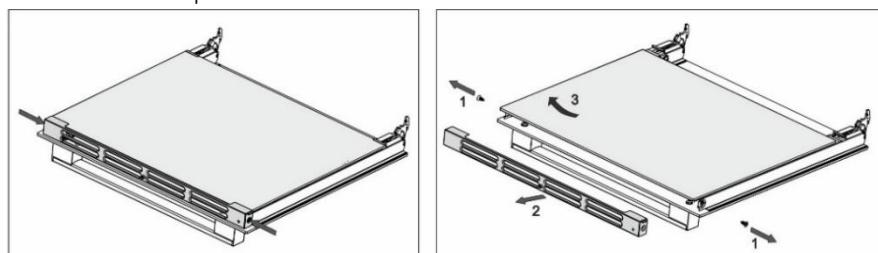


За да поставите обратно стъкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на стъкления панел трябва да се застъпват.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СТЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

(в зависимост от модела)

Развийте винтовете в лявата и дясна част на вратата и извадете горната лайстна. Сега можете да извадите стъкления панел на вратата.



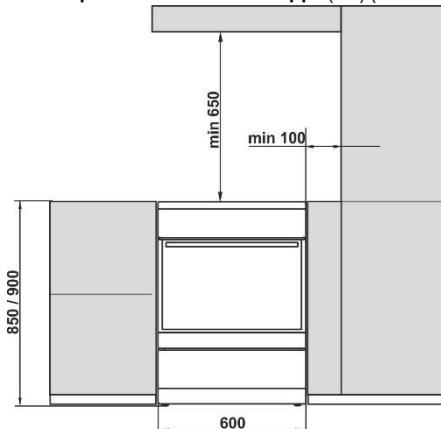


Повторете тези стъпки в обратен ред, за да поставите обратно стъкления панел на вратата.

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.

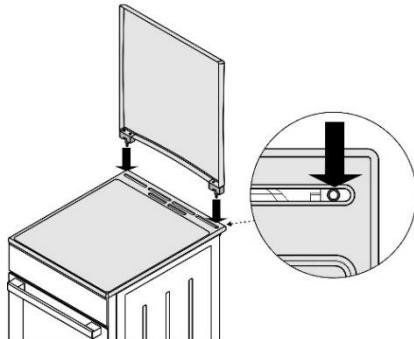
ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ И СВЪРЗВАНЕ

ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА УРЕДА (мм) (в зависимост от модела)



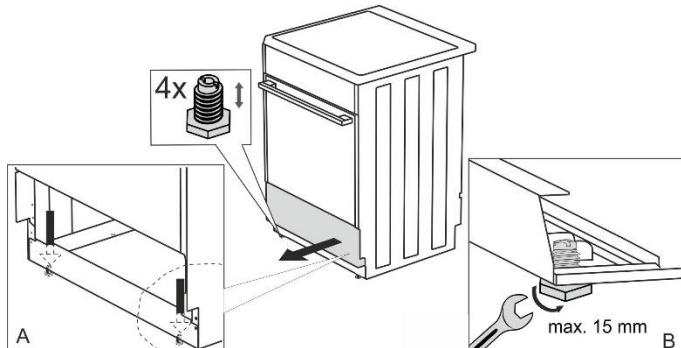
Стените или мебелите в съседство до уреда (под, задна стена на кухнята, странични стени) трябва да бъдат устойчиви на температура от поне 90°C.

МОНТИРАНЕ НА КАПАКА (в зависимост от модела)

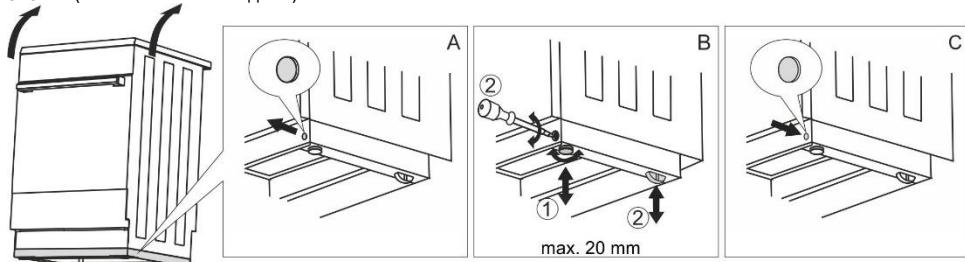


НИВЕЛИРАНЕ НА УРЕДА И ДОПЪЛНИТЕЛНА ОПОРА (в зависимост от модела)

А) Височината на печката е 850 mm. Можете да настроите височината на уреда между 850 и 865 mm.

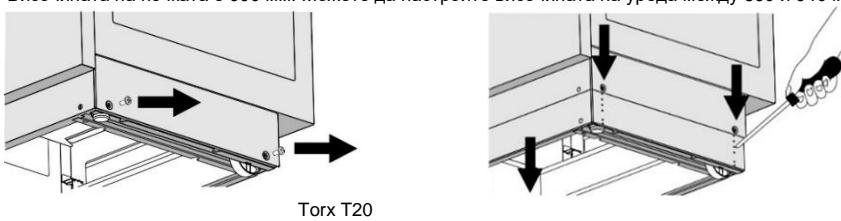


Б) Височината на печката е 900 mm. Можете да настроите височината на уреда между 850 и 920 mm или 900 и 920 mm (в зависимост от модела).



НАСТРОЙВАНЕ НА ВИСОЧИНАТА НА ПЕЧКАТА (в зависимост от модела)

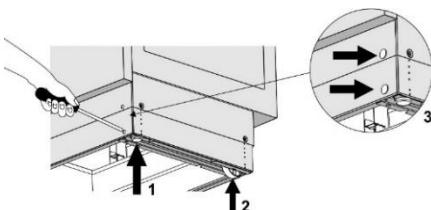
Височината на печката е 900 mm. Можете да настроите височината на уреда между 850 и 940 mm.



- Поставете печката по гръб на пода.
- Отвийте винтовете, вижте стрелките.

- Настройте желаната височина.
- Завийте винтовете обратно.

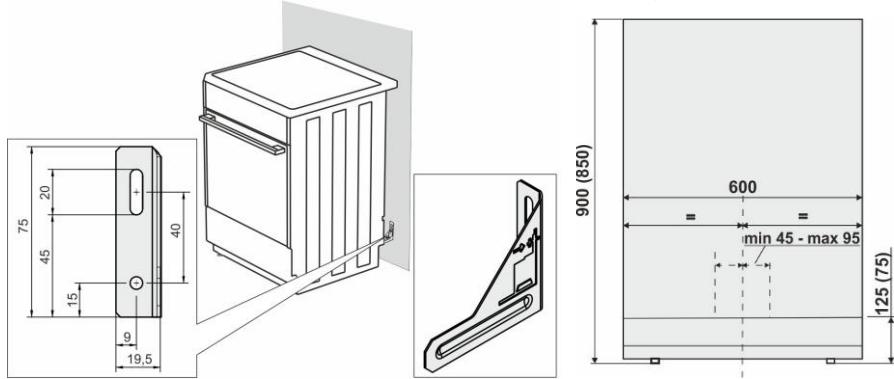
Печката трябва да бъде монтирана хоризонтално!



Следвайте стъпките:

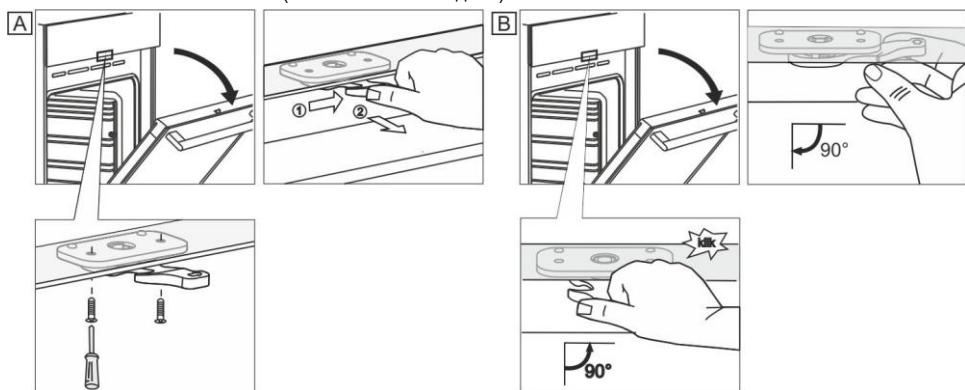
- Завъртете винтовете (фиг. 1), за да настроите височината на печката в правилна позиция.
- Настройте колелата (фиг. 2) с навиване на два винта в предната част на престилката. Проверете с нивелир дали позицията е хоризонтална.
- Поставете тапите в дупките в предната част на престилката (фиг. 3).

ПРЕДПАЗВАНЕ ОТ ПРЕОБРЪЩАНЕ (мм) (в зависимост от модела)



Съгласно инструкциите, фиксирайте държача към стената с приложените винтове и анкери. Ако приложените винтове и анкери не могат да бъдат използвани, използвайте други, които ще осигурят безопасн и сигулен монтаж на стена.

КЛЮЧАЛКА НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

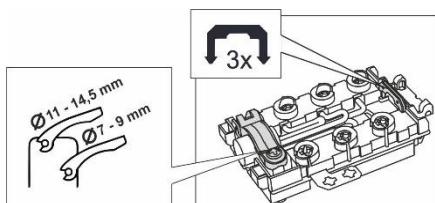


СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

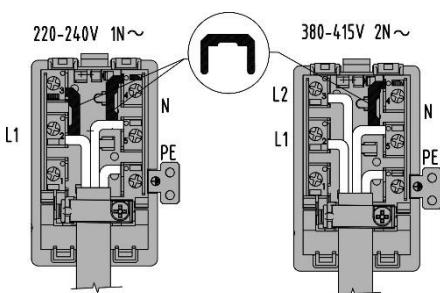
Електрическият уред консумира топлина, затова монтажа и местоположението му трябва да отговарят на действащите местни стандарти.



Налични са три месингови моста свързване. 1 мост е необходим при трифазно свързване (380 – 415V 3N~). Три моста са необходими при еднофазно свързване (220 – 240 V ~).



Устройство, изключващо уреда от електрическата мрежа, чито контакти за изключване на всички полюси са на минимално разстояние 3 mm, трябва да бъде вградено в електрическата мрежа преди уреда.



Единствено оторизирано опитно лице може да монтира уреда. Оторизираното лице е длъжно да постави плочата за готвение на уреда в хоризонтално положение, да я свърже към електрическата мрежа и да провери как работи. Монтажът на уреда трябва да бъде потвърден в гарантията. Електрическият уред консумира топлина, затова монтажът и местоположението му трябва да отговарят на действащите местни стандарти.

Препоръчително е да използвате трифазно свързване на уреда с помощта на кабел тип H05VV-F4G1,5 (прекъсвач 2x16 A).

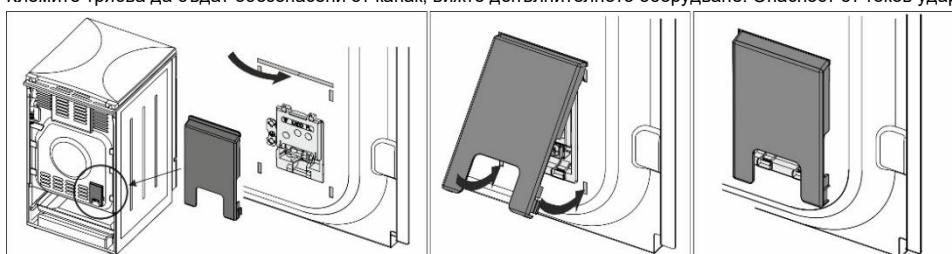
За еднофазно свързване използвайте H05VV-F3G4 (прекъсвач 32 - 40 A в зависимост от типа).

Необходимо е да се захватат краищата на проводниците с притискащи клеми, за да не се протрият.

След захватане на краищата на проводниците под винтовете на клемното табло, поставете кабел в клемното табло и го обезопасете със скоба срещу скъсване. Накрая затворете капака на клемното табло.

ОБЕЗОПАСЯВАНЕ НА КЛЕМИТЕ

Клемите трябва да бъдат обезопасени от капак, вижте допълнителното оборудване. Опасност от токов удар.



СВЪРЗВАНЕ КЪМ ГАЗОПОДАВАНАТО

ФАБРИЧНИ НАСТРОЙКИ ПО ПОДРАЗБИРАНЕ

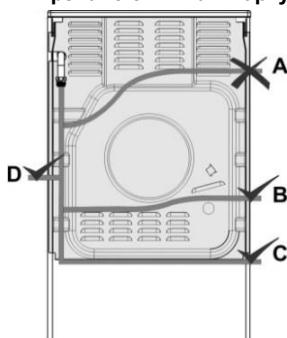
- Газовите уреди са тествани и снабдени с маркировка CE.
- Газовите уреди се доставят запечатани с горелки, настроени за природен газ тип Н или Е (20 или 25 mbar) или втечен природен газ (50 или 30 mbar).
- Те са описани на етикета (или табелката с производствени данни).
- Преди свързване на уреда, се уверете, че местните изисквания за свързване (типа газ и налягането) са съвместими с настройките на уреда.
- Ако газта, която използвате, не е съвместима с текущите настройки на уреда, обадете се на сервизен техник или на газоразпределителното дружество.
- Модифицирането на плота за работа с друг тип газ изисква замяна на дюзите (вж. раздела "ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ДЮЗИТЕ").

- В случаи на ремонт или ако е повредено упълтнението, функционалните части трябва да бъдат тествани и упълтнени отново в съответствие с инструкциите за инсталациране. Функционалните части включват: фиксирана дюза за голям пламък и регулируем винт за малък пламък.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ГАЗОПОДАВАНЕТО

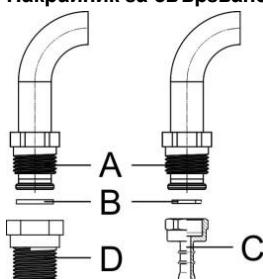
- Уредът трябва да бъде свързан към газопроводната мрежа или газовата бутилка според инструкциите на вашето местно газоразпределително дружество.
- Има накрайник за свързване към газоподаването от дясната страна на уреда с външна резба EN ISO 228-1 или EN 10226-1 / -2 (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава).
- Предоставени са също накрайник за свързване към втечен природен газ и неметално упълтнение. (в зависимост от модела).
- Когато уредът се свързва към газоподаването, частта G 1/2 или R 1/2 трябва да се държи, за да се предотврати завъртането й. (в зависимост от модела).
- Използвайте одобрени неметални упълтнения и одобрени упълтнители за упълтняване на свързките. Използвайте всеки упълтнител само веднъж. Дебелината на плоските неметални упълтнения може да бъде деформирана до 25%.
- Свържете уреда към газоподаването, като използвате сертифициран гъвкав маркуч. Маркучът не трябва да докосва горната част на уреда.

Свързване с гъвкав маркуч



Ако уредът е свързан с гъвкав маркуч, пътят на маркуча, отбелаязан с "A", е неприемлив.
Ако се използва метална тръба, опция "A" също е допустима.

Накрайник за свързване към газоподаването



- A Свързване EN ISO 228-1
- B Неметално упълтнение, дебелина 2 мм
- C Накрайник на маркуча за втечен природен газ (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава)
- D Свързване EN 10226-1 / -2 (в зависимост от стандартите за свързване в съответната държава).

След приключване на свързването проверете работата на горелките. Пламъците трябва да горят с ясно видими сини и зелени оттенъци в основата. Ако пламъкът е нестабилен, увеличите минималната мощност, колкото е необходимо. Обяснете на потребителя как работят горелките и разгледайте заедно инструкциите за употреба.



След свързването на уреда, проверете упълтнението на всички свързки.

МОДИФИЦИРАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДРУГ ТИП ГАЗ

- Модифицирането на горелките за използване на друг тип газ не изиска отстраняване на плата от мястото му.
- Преди да направите модификациите, изключете уреда от електрическата мрежа и затворете вентила на газоподаването.
- Заменете съществуващите дюзи за номинално топлинно натоварване със съответните дюзи за новия тип газ (вж. таблицата).
- Когато модифицирате уреда за използване на втечен природен газ, затегнете регулиращия винт за минимално топлинно натоварване докрай, за да постигнете минималното топлинно натоварване.
- Когато модифицирате уреда за използване на природен газ, развийте регулиращия винт за минимално топлинно натоварване, за да постигнете минималното топлинно натоварване, но не повече от 1,5 оборота.

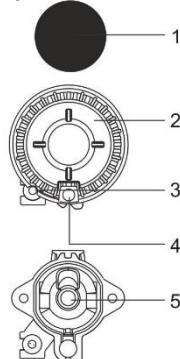
Когато модифицирате уреда за използване на различен тип газ, заменете стария стикер с информация относно типа газ (на табелката с производствени данни) със съответния нов стикер и проверете функционалността и уплътняването на уреда.

Уверете се, че електрическите проводници, капиллярния термостат и термоелементите не навлизат в зоната на газовия поток.

Елементи за регулиране

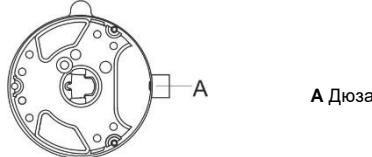
- Елементите за регулиране на минималното топлинно натоварване на горелките са достъпни през отворите на контролния панел.
- Свалете копчетата за управление.

Горелка за готвене



- 1 Капачка за коронката на горелката
- 2 Коронка на горелката с поставка за капачката
- 3 Термодвойка (или термоелектрическо защитно устройство, само при някои модели)
- 4 Накрайник за генериране на искра
- 5 Дюза

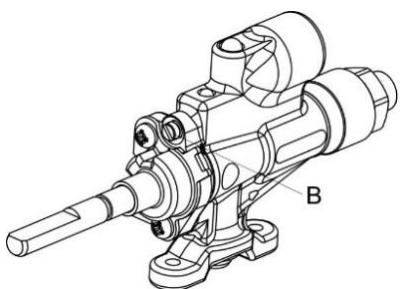
Горелка с няколко пръстена (Тройна горелка)



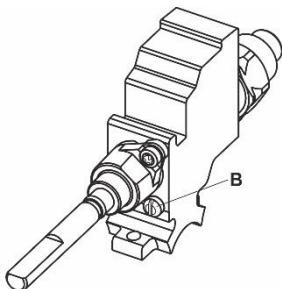
A Дюза

Газов вентил със защитно устройство (в зависимост от модела)

В Регулиращ винт за минимално топлинно натоварване



Copreci



Sabaf

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД



Опаковките са направени от екологично съобразни материали, които могат да се рециклират, депонират или унищожават без опасност за околната среда. За тази цел опаковъчните материали са обозначени по съответен начин.

Символът върху продукта или върху неговата опаковка означава, че този уред не трябва да се третира като обикновен битов отпадък. Продуктът трябва да бъде отнесен в оторизиран център за събиране и обработка на изхвърлено електрическо и електронно оборудване.

Правилното депониране на продукта ще спомогне за предотвратяване на негативни ефекти върху околната среда и човешкото здраве, които биха могли да възникнат в случай на неправилно изхвърляне. За подробна информация относно изхвърлянето и обработката на продукта, моля, свържете се с местната градска управа, отговорна за управлението на отпадъците, фирмата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили продукта.

ТЕСТ ЗА ГОТВЕНИЕ

Тествано съгласно стандарт EN 60350-1.

ПЕЧЕНЕ

Ястие	Оборудване	Водач (от дъното)	Система	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
Бисквитки едно ниво	плитка тава за печене с емайлирано покритие	3	—	140-150*	20-35
Бисквитки едно ниво		3	⊕	140-150*	20-35
Бисквитки две нива		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Бисквитки три нива		2, 3, 4	⊕	130-140*	30-45
Мъфини едно ниво	плитка тава за печене с емайлирано покритие	3	—	160-170*	20-35
Мъфини едно ниво		3	⊕	160-170*	20-35
Мъфини две нива		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Мъфини три нива		2, 3, 4	⊕	140-150*	35-50
Кейк	кръгла метална форма Ø26/тлен рафт (помощна решетка)	2	—	160-170*	20-35
Кейк		2	⊕	160-170*	20-35
Ябълков пай	2x кръгла метална форма Ø20/тлен рафт (помощна решетка)	2	—	170-180	50-70
Ябълков пай		3	⊕	160-170	50-70
Препечени филийки	тлен рафт/ решетка	4	▼▼▼	230*	0,5-3
Кюфтата от кайма	тлен рафт (помощна решетка) + плитка тава за печене за оттичане на мазнината	4	▼▼▼	230	20-35

* Загрейте предварително за 10 минути.

ТАБЛИЦА С ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ДЮЗИТЕ

Тип газ, налягане		Нормална горелка		Горелка с няколко пръстена	
Число на Воббе		макс.	мин.	макс.	мин.
Природен газ Н Wo=45,7÷54,7 MJ/m³ Природен газ Е, Природен газ Е+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m³ G20, p=20 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	1,9	0,48	3,6	1,56
	Консумация на газ (l/h)	181	46	343	149
	Тип дюза (1/100 mm)	103 Z	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	145 H3	57 ¹⁾
	Идентификационен номер на дюзата	568169		568170	
Втечнен газ 3+, В/Р Wo=72,9÷87,3 MJ/m³ G30, p=30 mbar	Номинално топлинно натоварване (kW)	1,9	0,48	3,5	1,56
	Консумация на газ (g/h)	138	35	255	114
	Тип дюза (1/100 mm)	68	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	94	57 ¹⁾
	Идентификационен номер на дюзата	568175		568176	

¹⁾ Copreci / ²⁾ Sabaf

- Регулиращите винтове за втечнен газ са инсталирани и настроени във фабриката за типа газ, за който се отнасят фабричните настройки по подразбиране.
- Когато модифицирате уреда за използване на друг тип газ, регулиращият винт трябва да бъде затегнат или развит, за да се зададе необходимия газов поток (не развивайте регулиращия винт с повече от 1,5 оборота).

Мощността на горелките е указана въз основа на най-високата стойност на калорийите при газ Нs.



Свързването към газоподаването и настройването за различен вид газ трябва да се извършват само от специалист, оторизиран от газоразпределителното дружество, или от оторизиран сервизен техник!

2025 06 12
SAP 907569bg

gorenje

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

CE