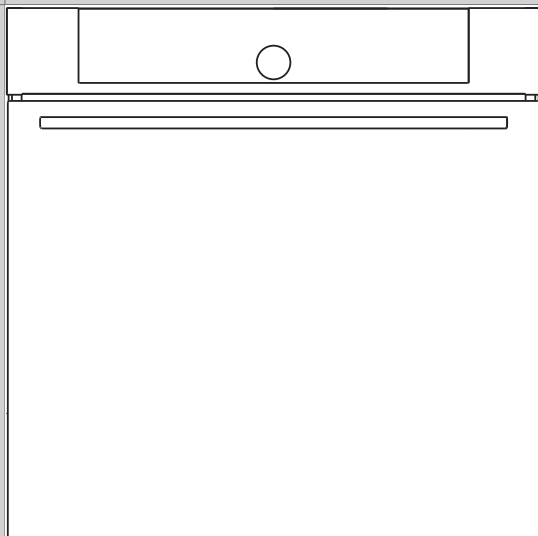


**ПОДРОБНИ ИНСТРУКЦИИ
ЗА УПОТРЕБА НА
ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА**

gorenje



Благодарим ви,

че ни се доверихте и закупихте нашия продукт.

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

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

Инструкциите за инсталиране и свързване са приложени на отделна листовка.

Инструкциите за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

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



Важна информация



Съвет, забележка

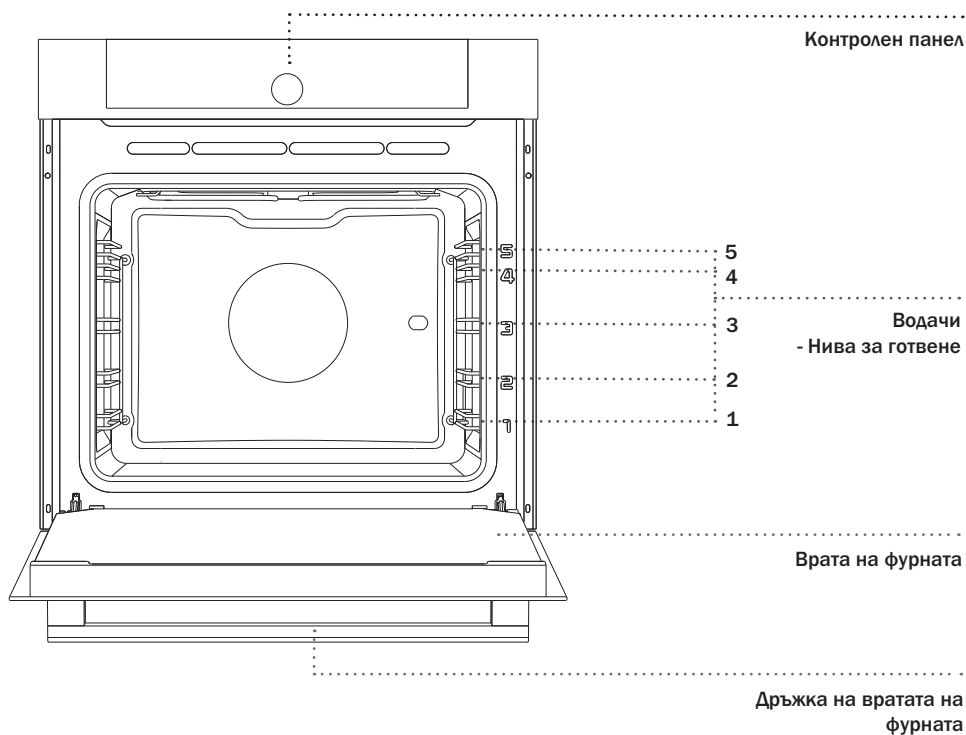
СЪДЪРЖАНИЕ

4 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА 7 Технически характеристики 8 Контролен панел 10 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 11 Преди да свържете фурната	ВЪВЕДЕНИЕ
12 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ	ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА
13 СЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1–6) 13 Стъпка 1: ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ 14 Стъпка 2: ИЗБОР НА ОСНОВНИТЕ МЕНЮТА НА ГОТВЕНЕ И НАСТРОЙКИ 20 Стъпка 3: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ 20 Стъпка 4: КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА 22 Стъпка 5: ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ 25 Стъпка 6: ИЗБОР НА ОСНОВНИ НАСТРОЙКИ 27 ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ (РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ) И ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ	СЪПКИ ЗА ГОТВЕНЕ
42 ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ 43 Стандартно почистване на фурната 43 Използване на функцията за почистване на фурната с вода 44 Сваляне и почистване на металните водачи 45 Почистване на тавана на фурната 46 Сваляне и поставяне на вратата на фурната 48 Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната 49 Смяна на крушката	ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ
50 ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ 51 ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД	ОСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ
52 ТЕСТ ЗА ГОТВЕНЕ	ДРУГИ

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА

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

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



МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

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

Водачи 4 и 5 са предназначени за запичане на храната на грил.

ТЕЛЕСКОПИЧНИ ПОДВИЖНИ ВОДАЧИ

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

Подвижните водачи могат частично или изцяло да се разтягат.

ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

Превключвателят деактивира загряването на фурната и вентилатора, когато вратата на фурната се отвори по време на готвене.

Когато вратата се затвори, превключвателят включва отново нагревателите.

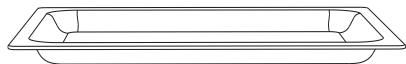
ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

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

УДЪЛЖЕНА РАБОТА НА ОХЛАЖДАЩИЯ ВЕНТИЛАТОР

След като изключите фурната, охлаждащият вентилатор продължава да работи известно време, за да може да се охлади фурната. (Удължената работа на охлаждащия вентилатор зависи от температурата в центъра на фурната).

ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ НА ФУРНАТА (В зависимост от модела)



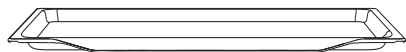
СТЪКЛЕНАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за готвене с всички системи на фурната. Може да се използва също и за сервиране.



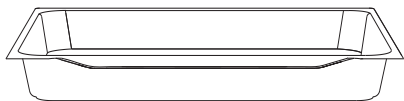
РЕШЕТКАТА се използва за печене на грил или като подложка за тава, за директно печене или за приготвяне на ястие в съд за печене.



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



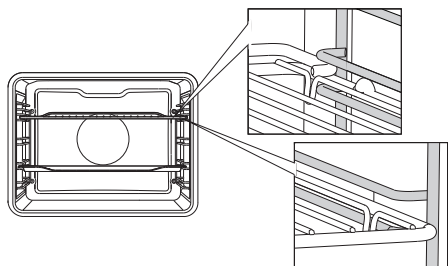
ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на тестени изделия и сладкиши.



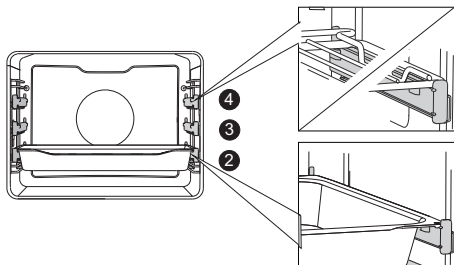
ДЪЛБОКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за печене на месо и на сладкиши от рядко тесто. Може да се използва и като тавичка за отпичане на мазнина, когато печете храна директно върху скарата.



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



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



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



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



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

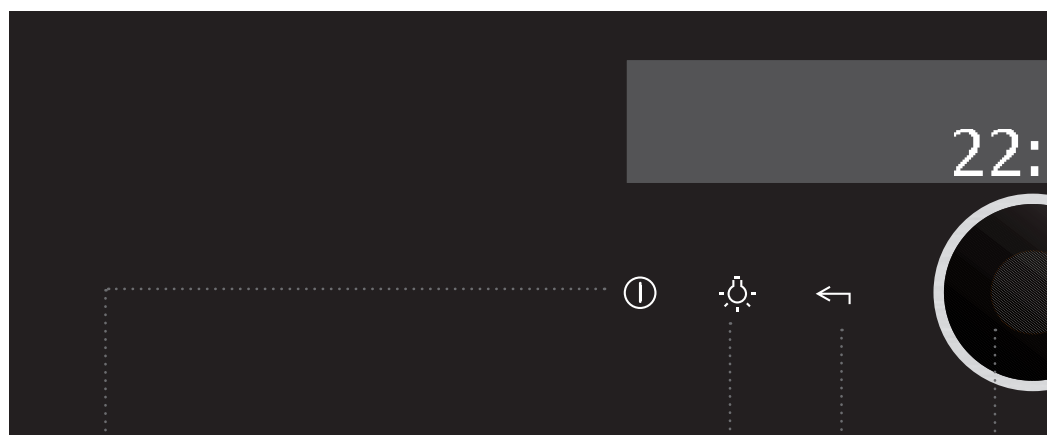
ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1 БУТОН ON/OFF
(ВКЛ. /ИЗКЛ.)

2 БУТОН ВКЛ./ИЗКЛ.
ОСВЕТЛЕНИЕТО
НА ФУРНАТА

3 БУТОН ЗА
ВРЪЩАНЕ

Натиснете
краткотрайно, за да се
върнете на предходното
меню.

Натиснете и **задръжете**,
за да се върнете в
главното меню.

4 Копче за избор и
ПОТВЪРЖДЕНИЕ

Изберете настройката,
като въртите копчето.

Потвърдете избора, като
натиснете копчето.

30



5 БРОЯЧ/АЛАРМА

6 БУТОН ЗА
ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА

7 БУТОН СТАРТ/
СТОП

8 ДИСПЛЕЙ - показва
всички настройки

Продължително
натискане: СТАРТ

Продължително
натискане по време на
работа: СТОП

ЗАБЕЛЕЖКА

Бутоните ще реагират по-добре, ако ги докосвате с по-голяма част от върха на пръста си. Всеки път, когато докоснете бутон, ще прозвучава кратък звуков сигнал.

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 наясно с опасностите, които могат да възникнат при употребата на уреда. Не позволявайте на децата да си играят с уреда. Не трябва да оставяте деца да извършват почистване и поддръжка на уреда без наблюдение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и някои от достъпните на допир части е възможно да се нагорещят много по време на употреба. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Деца под 8 годишна възраст трябва непрекъснато да бъдат наблюдавани.

Уредът се нагорещява много по време на употреба. Внимавайте да не докосвате нагревателите на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните на допир части на уреда е възможно да се нагорещят по време на употреба. Необходимо е да държите децата далеч от фурната.

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

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

Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки, за да почистите фурната, тъй като е възможно те да повредят покритието или защитния емайлиран слой. Подобни повреди могат да доведат до напукване на стъклото.

Не използвайте парочистачки или чистачки под високо налягане, за да почиствате уреда, тъй като това може да доведе до токов удар.

Уредът не е предназначен за управление с външни таймери или специални системи за управление.

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 изделия, билки и др., тъй като това може да доведе до нараняване или пожар.

Уредът може да бъде свързан към мрежата единствено от оторизиран сервизен техник или лице с необходимата експертиза. Поправянето на уреда от непрофесионалисти може да доведе до риск от нараняване или до повреда на уреда.

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 **захранващият кабел** е повреден, е необходимо той да бъде сменен от производителя или оторизиран сервизен техник, за да се избегне евентуална опасност.

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

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

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

Работата на уреда е безопасна с или без водачи.

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

ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ ФУРНАТА



Прочетете внимателно инструкциите за употреба, преди да свържете уреда. Гаранцията на уреда не покрива ремонт или повреди на уреда, причинени от неправилно свързване или употреба

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. Проветрете добре помещението при първоначалната употреба на уреда

СТЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1–6)

СТЪПКА 1: ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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

Настройте времето.



Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО.



Натиснете КОПЧЕТО, за да зададете желаното време.



Завъртете КОПЧЕТО и първо задайте цикъла.



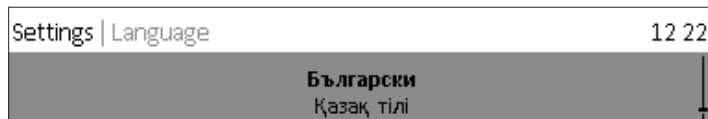
Фурната може да работи, дори часовникът да не е сверен. В този случай, обаче, функциите на таймера няма да са достъпни. (вижте глава НАСТРОЙКА НА ФУНКЦИИТЕ НА ТАЙМЕРА). Ако в продължение на няколко минути не се работи с уреда, той ще премине в режим на готовност.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ НА ЧАСОВНИКА

Настройките на часовника могат да бъдат променени, ако не е активирана функцията таймер (вижте глава ИЗБОР НА ОСНОВНИ НАСТРОЙКИ).

ИЗБОР НА ЕЗИК

Ако не ви удовлетворява езикът, на който се изписват съобщенията на дисплея, изберете друг. Настоящият език е английски.



Завъртете КОПЧЕТО и изберете език от списъка. ПОТВЪРДЕТЕ избора си. Ще се появи главното меню.

СТЪПКА 2: ИЗБОР НА ОСНОВНИТЕ МЕНЮТА НА ГОТВЕНЕ И НАСТРОЙКИ

Процесът на приготвяне на храна във вашата фурна може да бъде управляван по няколко начина:



Завъртете КОПЧЕТО и изберете символа. Символът ще стане бял. НАИМЕНОВАНИЕТО на избраното меню ще се появи най-отгоре.



Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО.



Автоматичен режим

В този режим първо изберете типа храна. После следва автоматична настройка на количеството, нивото на готовност и край на времето за готвене.

Програмата предлага голям избор на готови рецепти, препоръчани от професионални готвачи и експерти по хранене.



Бързи

Този режим предлага набор от запаметени процедури за готвене на определени ястия. Процедурите могат да бъдат променяни.



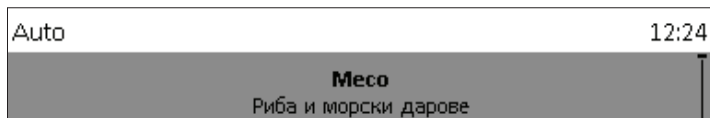
Професионален режим

Използвайте този режим за приготвяне на всякакъв вид и количество храна. Всички настройки се избират от потребителя.

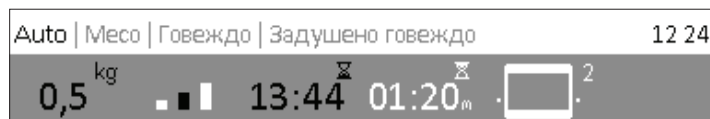
А) ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИЗБОР НА ВИДА ХРАНА (Auto или Бързи)



Завъртете КОПЧЕТО и изберете режима на готвене.



Изберете типа на храната Select (само при Любими); след което изберете ястието.



Ще се изведат предварително зададените стойности. Завъртете КОПЧЕТО и потвърдете, като го натиснете, за да промените настройките.

- Количество
- Ниво запичане
- Отложен старт
- Времетраене на готвенето



Ако избирате функция таймер – продължителността на готвене при режими Auto или Бързи, програмата ще навлезе в Професионален режим.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Някои ястия в автоматичен режим включват и функцията предварително загряване .

Когато изберете храната, ще се появи следното съобщение: **"Избраната програма включва функция предварително загряване."** Предварителното загряване стартира. Все още не слагайте храната във фурната. Символът °C ще мига на дисплея.

Когато се достигне желаната температура, процесът на предварително загряване спира и прозвучава звуков сигнал.

На дисплея ще се изведе следното съобщение: **"Предварителното загряване приключи."** Моля, сложете храната във фурната. Отворете вратата или потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО. Програмата подновява процеса на готвене с избраните настройки.

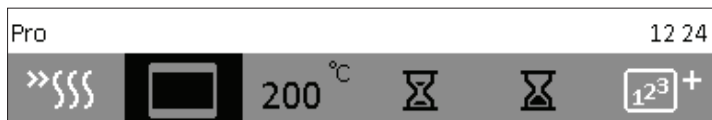


Когато е зададена функцията предварително загряване, функцията отложен старт не може да се използва.

В) ГОТВЕНЕ ЧРЕЗ ИЗБОР НА РАБОТЕН РЕЖИМ (Професионален режим)



Завъртете КОПЧЕТО и изберете професионален (Про) режим.



Изберете вашите собствени настройки по подразбиране:
- предварително загряване
-система
- температура на фурната

Други настройки:

- Времетраене на готвенето
- Отложен старт
- Готвене на стъпки

Натиснете бутона СТАРТ.

Всички избрани настройки се извеждат на дисплея.



Символът °C ще мига на дисплея, докато бъде достигната избраната температура. Системите за готвене/печене не могат да бъдат променяни по време на работа.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Използвайте тази функция  за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Когато е избран този символ, ще се включи функцията предварително загряване и ще се появи предупреждение. **"Предварителното загряване стартира."** Все още не слагайте храната във фурната. Символът °C ще мига на дисплея.

Когато се достигне желаната температура, процесът на предварително загряване спира и прозвучава звуков сигнал. На дисплея ще се изведе следното съобщение: **"Предварителното загряване приключи."** Моля, сложете храната във фурната. Отворете вратата или потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО. След това програмата ще възобнови процеса на готвене с избраните настройки.



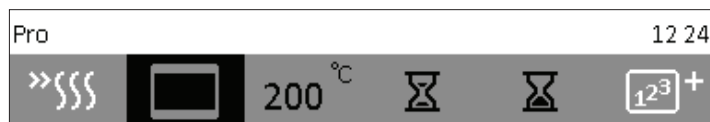
Когато е зададена функцията предварително загряване, функцията отложен старт не може да се използва.

СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ (в зависимост от модела)

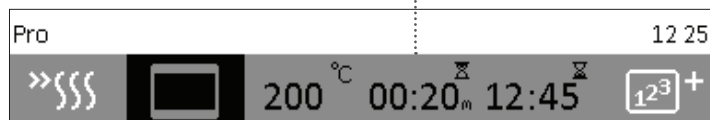
СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ		
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Нагревателите на дъното и тавана на фурната нагреват равномерно вътрешността ѝ. Сладкиши или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната.	200
	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят на тавана на фурната ще нагрява. Използвайте този нагревател за запичане на ястието отгоре.	150
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрява. Използвайте този нагревател за запичане на ястието отдолу.	160
	ГРИЛ При тази функция ще работи само нагревателят за грила, който е част от големия комплект за грил. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.	240
	ГОЛЯМ ГРИЛ При тази функция ще работи горният нагревател и нагревателят за грила. Топлината се излъчва директно от нагревателя за грила, монтиран на тавана на фурната. За да се увеличи ефектът от нагряването, се активира и горният нагревател. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.	240
	ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят нагревателят за грила и вентилаторът. Тази комбинация се използва за печене на месо на грил или за приготвяне на големи парчета месо или птици на едно ниво на фурната. Тя е подходяща и за приготвяне на ястия огретени или за запичане на ястия с хрупкава коричка.	170
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ При тази функция ще работят едновременно долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Тази система се използва за печене на пица, сладкиши от рядко тесто, сладкиши с плодове, изделия от тесто с мая и пайове едновременно на няколко нива на фурната.	200
	3D ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия едновременно на няколко нива на фурната.	180
	ГОТВЕНЕ В ЕКОЛОГИЧЕН РЕЖИМ ¹⁾ При този режим консумацията на електроенергия по време на готвене е оптимизирана. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия.	180
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Тази функция се използва за печене на тестени изделия от тесто с мая и за консервиране на плодове и зеленчуци.	180
	АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ НА МЕСО - АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ НА ПЕЧЕНЕ В автоматичния режим/система на печене горният нагревател ще работи едновременно с нагревателя за грила и кръговия нагревател. Той се използва за печене на всякакъв вид месо.	180

¹⁾ Използва се за определяне на енергийния клас съгласно стандарт EN 60350-1.

ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА - ВРЕМЕТРАЕНЕ



Настройката "Времетраене" може да бъде избрана в основния професионален (Про) режим.



Времетраене на готвенето

Отложен старт



Настройка на времето за готвене

В този режим можете да определите продължителността на работа на фурната (времето за готвене). Задайте желаното време за готвене и потвърдете настройката. Времето за край на готвенето се регулира съответно. Натиснете СТАРТ, за да започне процесът на готвене. Всички избрани настройки се извеждат на дисплея.

Всички функции на таймера могат да бъдат отменени, като зададете часа на "0".



Задаване на отложен старт

В този режим можете да определите времетраенето на процеса на готвене (времето за готвене) и времето, в което желаете процесът на готвене да приключи (краен час). Уверете се, че часовникът е сверен.

Пример:

Текущ час: 12:00 ч.

Времетраене на готвенето: 2 часа

Край на готвенето: 18.00 часа

Първо задайте времето за готвене (ВРЕМЕТРАЕНЕТО), т.е. 2 часа. Сборът от текущия час и времето за готвене автоматично се извежда (14:00 ч.) Сега настройте КРАЙНИЯТ ЧАС ЗА ГОТВЕНЕ и задайте часа (18:00 ч). Натиснете СТАРТ, за да започне процесът на готвене. Таймерът ще изчака началото на процеса на готвене. На дисплея ще се изведе следното съобщение: **Времето за готвене е отложено. Процесът на готвене ще стартира в 16:00 ч.**



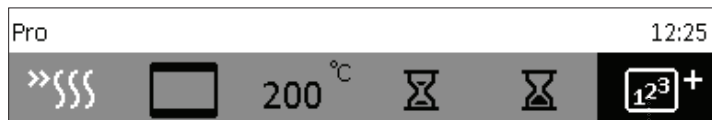
След като зададеното време изтече, фурната автоматично ще спре работа (край на готвенето). Ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите, като натиснете бутона АЛАРМА. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

Ако в продължение на няколко минути не се работи с уреда, той ще премине в режим на готовност. Появява се текущият час.

ГОТВЕНЕ НА СЪПКИ

Този режим ви позволява да комбинирате последователно три различни настройки в един процес на готвене.

Изберете различни настройки, за да сготвите храната си, точно както я искате.



Настройката за готвене на съпки може да бъде избрана в основния професионален (Про) режим и при работа с микровълни.



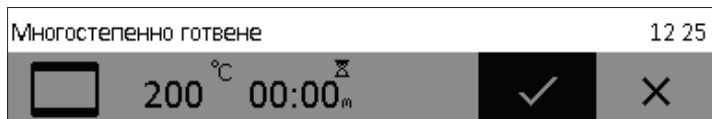
Изберете:

Съпка 2:

Съпка 3:



Първата стъпка вече е избрана, тъй като вече сте задали функциите на таймера.



Потвърдете избора си със символа за отметка.

Натиснете символа за СТАРТ, за да включите фурната. Фурната ще започне да работи незабавно с настройките, зададени на Стъпка 1. (Ивица в долната част на дисплея показва коя стъпка от готвенето протича в момента.) След като зададеното време за готвене изтече, Стъпка 2 и Стъпка 3 се активират, ако са били зададени.



Ако искате да изтриете някоя от стъпките по време на работа, завъртете КОПЧЕТО, изберете стъпката и я отменете чрез символа X. Това може да се направи само със стъпки, които още не са започнали.

СТЪПКА 3: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

Бутонът СТАРТ/СТОП ще мига преди старта на процеса на готвене.

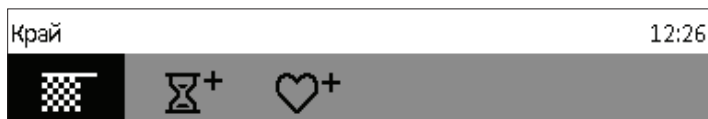
Започнете процеса на готвене като натиснете краткотрайно бутона СТАРТ. Завъртете КОПЧЕТО, за да промените зададените настройки по време на готвенето.



СТЪПКА 4: КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Стартирайте процеса на готвене, като натиснете и задържите за известно време бутона СТАРТ/СТОП.

Когато процесът на готвене приключи, дисплеят ще указва следното: Програмата е приключена. Добър апетит!



Завъртете КОПЧЕТО, докато се изведе менюто "Край" с набор от символи.



Край

Изберете символа и приключете процеса на готвене. Главното меню ще се появи на дисплея.



Удължаване на времето за готвене

Времето за готвене може да бъде удължено като се избере този символ. Може да бъде избран нов краен час за готвене (вижте глава ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА).



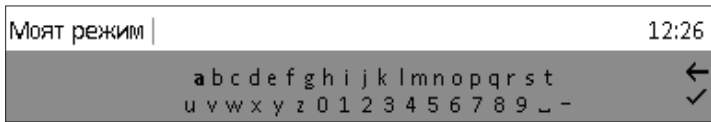
Прибави към рецептите ми

Този режим ви позволява да запазите избраните настройки в паметта на фурната и да ги използвате отново друг път.

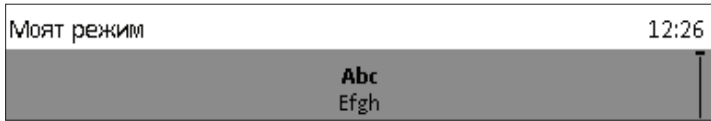


След готвене във фурната, вентилаторът ще спре да работи. Ако оставите храната във фурната, от нея може да се отдели влага и да доведе до конденз по предния панел и врата. За да предотвратите конденз, настройте програматора на позиция light. Така охлаждащият вентилатор ще продължи да работи и да охлажда фурната, като така ще предотврати конденз.

ЗАПАЗВАНЕ НА ЗАДАДЕНИ ОТ ПОТРЕБИТЕЛЯ ПРОГРАМИ (МОИТЕ РЕЦЕПТИ)



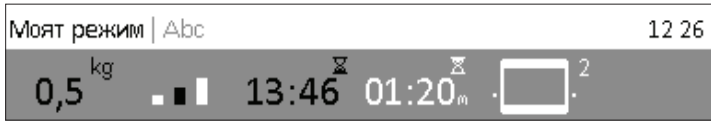
Изберете символа  и въведете наименованието като въртите КОПЧЕТО и потвърждавате съответните букви. Ако е необходимо, изтрийте някоя от буквите със стрелката; потвърдете наименованието със символа за отметка. Изберете вида на храната.



Изберете вида на храната. Натиснете КОПЧЕТО, за да запазите настройките.



Вашите любими рецепти, предварително запазени в паметта, могат да бъдат изтеглени и ползвани по всяко време. Изберете процеса и настройките в главното меню, като изберете съответния символ .



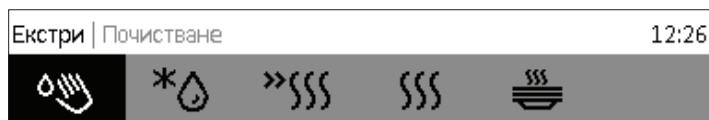
Предварително зададените стойности ще се появят, като вие можете допълнително да ги настроите.

Потвърдете и натиснете бутона СТАРТ, за да започне фурната да работи.

СТЪПКА 5: ИЗБОР НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



Изберете "Допълнителни" в главното меню, за да изведете менюто с допълнителни функции.



Някои функции не са достъпни с определени системи; в този случай ще прозвучи звуков сигнал, който ще предупреди за това.



Почистване с вода

Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Сипете 0,6 л вода в стъклена или плитка тава за печене и поставете на долните водачи. 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 тази функция, само когато фурната се охлади напълно! (Вижте глава ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.)



Размразяване

При този режим ще циркулира само въздух, без да се включва никой от нагревателите. Ще бъде активен само вентилаторът. Използвайте тази функция за бавно размразяване на замразени храни (кейкове, сладкиши, хляб, кифлички и дълбоко замразени плодове). С избор на съответния символ можете да определите вида храна, теглото или началния и краен час на размразяването. Когато изтече половината от времето за размразяване, е необходимо да обърнете парчетата храна, да ги разбъркате и да ги разделите, ако са залепнали едно за друго при замразяването.



Бързо предварително загряване

Използвайте тази функция, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене. Когато фурната се нагрее до избраната температура, процесът на предварително загряване приключва и фурната е готова за готвене с избрания режим.



Претопляне:

Претоплянето може да се използва, за да се поддържа вече сготвената храна топла. Изберете символа, за да зададете температурата, началния и крайния час на претоплянето.



Затопляне на съдове

Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете си (чинии, чаши) преди да сервирате храна в тях, за да я запазите топла по-дълго. Изберете символа, за да зададете температурата, началния и крайния час на претоплянето.

Когато процесът на готвене приключи, дисплеят ще указва следното: **Програмата е приключена. Добър апетит!**



Завъртете КОПЧЕТО, докато се изведе менюто "Край" с набор от символи.



ЗАЩИТА ОТ ДЕЦА

Активирайте тази функция, като натиснете бутона ЗАКЛЮЧВАНЕ (символ с ключ). Следното съобщение ще се появи на дисплея: **"Защита от деца активирана"**. Натиснете отново бутона, за да деактивирате защитата от деца.



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

Докато е активирана защитата от деца, системата за готвене (режимът на готвене) или допълнителните функции не могат да бъдат променени. Само процесът на готвене/печене може да бъде спряен или изключен. Защитата от деца ще остане активна, след като фурната бъде изключена. За да изберете нова система, защитата от деца трябва да бъде деактивирана.



ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА

Осветлението на фурната ще се включи автоматично, когато вратата се отвори или когато фурната е включена.

След като завърши процесът на готвене, лампичката ще продължи да свети още една минута.

Лампичката на фурната може да се включи или изключи, като натиснете бутона ОСВЕТЛЕНИЕ.



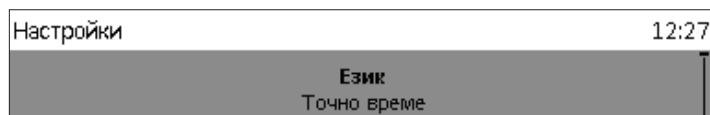
НАСТРОЙВАНЕ НА БРОЯЧА НА МИНУТИ

Броячът на минути може да се използва независимо от работата на фурната. Активирайте го, като натиснете бутона. Най-дългата възможна настройка е 10 часа. Когато времето изтече, ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите като натиснете произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

СТЪПКА 6: ИЗБОР НА ОСНОВНИ НАСТРОЙКИ



Изберете "Настройки" в главното меню, за да изведете менюто с различните настройки.



Завъртете КОПЧЕТО, за да навигирате менюто. Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО.

Език

Изберете език за текста на дисплея.

Време

Задайте текущия час, след като уредът бъде свързан с електрическата мрежа за първи път или след като е бил изключен от мрежата за по-дълъг период от време (повече от една седмица). Свърете часовника. След това можете да изберете начин на изобразяване в полето "Показване на времето": дигитален или аналогов.

Звук

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

В това меню можете да зададете следното:

сила на звука на бутоните.

Дисплей

В това меню можете да зададете следното:

Осветление

Нощен режим - задайте времето, до което искате дисплеят да бъде изключен.

Настройки по време на процеса на готвене

В това меню можете да зададете следното:

Осветление на фурната по време на работа - осветлението на фурната се изключва, когато вратата на фурната се отвори по време на работа.

Други настройки

Фабрични настройки



След прекъсване на захранването или след изключване на уреда, всички допълнителни настройки на потребителя ще бъдат възстановени.

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

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

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

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

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

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. 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.

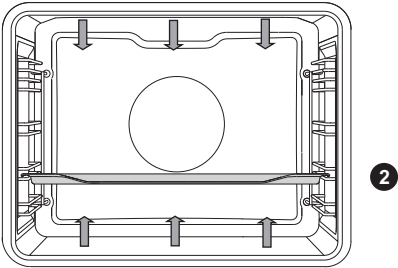
Когато използвате пергаментова хартия за печене, се уверете, че тя е устойчива на високи температури.

Когато готвите големи парчета месо или тестени изделия, във фурната ще се образува много пара, която може да образува конденз по вратата. Това е нормално явление, което няма да се отрази неблагоприятно върху работата на уреда. След като процесът на готвене приключи, подсушете вратата и стъклото на вратата.

Изключвайте фурната около 10 минути преди края на готвенето, за да спестите електроенергия, като използвате акумулираната топлина (това не се отнася за системи с микровълни).

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

ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



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

Печене на месо:

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

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

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
МЕСО				
Свинско печено	1500	2	180-200	90-120
Свинска плешка	1500	2	180-200	110-140
Свинска рулада	1500	2	180-200	90-110
Печено говеждо	1500	2	170-190	120-150
Телешка рулада	1500	2	180-200	80-100
Агнешко филе	1500	2	180-200	60-80
Заешко филе	1000	2	180-200	50-70
Еленски бут	1500	2	180-200	90-120
РИБА				
Задушена риба, 1 kg	200 g/парче	2	190-210	40-50

Печене на тестени изделия

Използвайте само едно ниво на фурната и тъмни тави за печене. Ако използвате по-светли тави, запичането на тестените изделия ще стане по-бавно, тъй като тези съдове отразяват топлината. Винаги поставяйте тавите за печене върху решетката. Ако използвате приложената тава за печене, извадете решетката. Времето за готвене ще бъде по-кратко, ако фурната е предварително загрята.

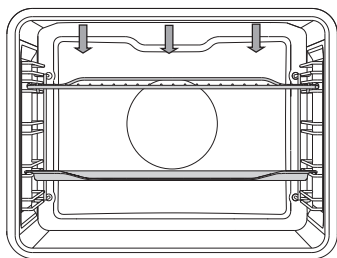
Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Зеленчуково суфле	2	190-210	35-45
Сладко суфле	2	170-190	40-50
Хлебчета *	3	190-210	20-30
Бял хляб, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Хляб от елда, 1 kg *	3	180-190	50-60
Пълнозърнест хляб, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ръжен хляб, 1 kg *	3	180-190	50-60
Хляб от лимец, 1 kg *	3	180-190	50-60
Сладкиш с орехи	2	170-180	50-60
Пандишпан *	2	160-170	30-40
Дребни сладки от тесто с мая	3	200-210	20-30
Пирожки със зеле *	3	190-200	25-35
Плодов сладкиш	2	130-150	80-100
Целувки	3	80-90	110-130
Руло с желиран пълнеж	3	170-180	30-40

Съвет	Употреба
Дали сладкишът е готов?	Боднете сладкиша с клечка за зъби или тънък шиш. Ако не останат следи по клечката или шиша, когато ги извадите, значи сладкишът е готов.
Сладкишът е спаднал?	- Проверете рецептата. - Следващият път използвайте по-малко течност. - Обърнете внимание на времето за разбъркване на сместа, когато използвате малки миксери, блендери и др.
Сладкишът не се е запекъл отдолу?	- Използвайте тъмни на цвят тави за печене. - Поставете тавата на по-ниско ниво във фурната и в края на печенето включете само долния нагревател.
Когато печете сладкиш с плънка, остава недопечен отвътре?	Увеличете температурата и печете сладкиша по-продължително време.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ГОЛЯМ ГРИЛ, ГРИЛ



4

2

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

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

Включете предварително инфрачервения нагревател (грилът) за 5 минути.

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

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

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

След печене на грил почистете фурната, аксесоарите и приборите.

Таблица за печене на грил – малък грил

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
МЕСО				
Бифтек, недопечен	180 g/парче	4	240	20-25
Филе от свински врат	150 g/парче	4	240	25-30
Котлети/ пържоли	280 g/парче	4	240	30-35
Наденички	70 g/парче	4	240	20-25
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
Тостове	/	4	240	5-10
Отворени сандвичи	/	4	240	5-10

Таблица за печене на грил - голям грил

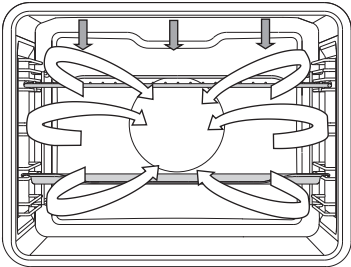
Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
МЕСО				
Бифтек, недопечен	180 g/парче	4	240	10-15
Бифтек, добре изпечен	180 g/парче	4	240	15-20
Филе от свински врат	150 g/парче	4	240	15-20
Котлети/ пържоли	280 g/парче	4	240	20-25
Телешки шницел	140 g/парче	4	240	15-20
Наденички	70 g/парче	4	240	10-20
Леберкез	150 g/парче	4	240	15-20
РИБА				
Стекове/филе от сьомга	200 g/парче	4	240	15-20
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
6 филии хляб	/	4	240	1-4
Отворени сандвичи	/	4	240	2-5

Винаги дръжте затворена вратата на фурната, когато използвате грила (инфрачервения) нагревател. Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещават много по време на печенето. Ето защо, използвайте ръкохватки и щипки за месо.



Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате грила (инфрачервения) нагревател. Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещават много по време на печенето. Ето защо, използвайте ръкохватки и щипки за месо.

ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

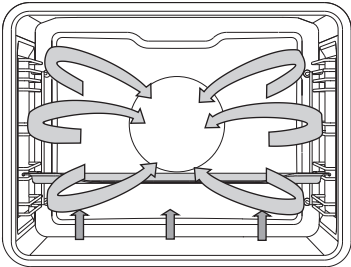


При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

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

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
МЕСО				
Патица	2000	2	180-200	90-110
Свинско печено	1500	2	170-190	90-120
Свинска плешка	1500	2	160-180	100-130
Половин пиле	700	2	190-210	50-60
Пиле, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Руло "Стефани"	1500	2	160-180	70-90
РИБА				
Пъстърва	200 g/парче	2	200-220	20-30

ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



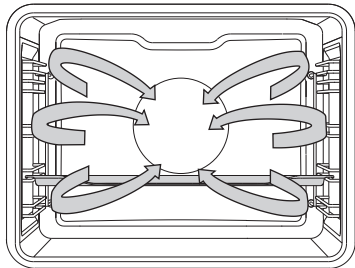
2

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

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

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Чийзкейк, сладкиши от пясъчно тесто	2	150-160	60-70
Пица *	3	210-220	10-15
Киш Лорен, тестени изделия от пясъчно тесто	2	190-200	50-60
Ябълков щрудел, бутер тесто	2	170-180	50-60

360° ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



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

Печене на месо:

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

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

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
МЕСО				
Свинско печено, включително кожата	1500	2	160-180	90-120
Пиле, цяло	1500	2	170-190	70-90
Патица	2000	2	160-180	120-150
Гъска	4000	2	150-170	170-200
Пуйка	5000	2	150-170	180-210
Пилешки гърди	1000	3	180-200	50-60
Пълнено пиле	1500	2	180-200	110-130

Печене на тестени изделия

Препоръчително е да загреете предварително фурната.

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

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

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

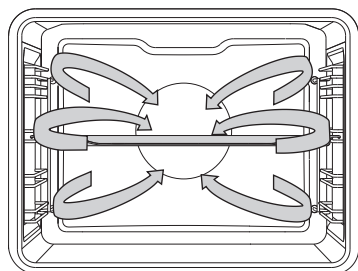
За равномерен загар, се уверете, че бисквитите са с еднаква дебелина.

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Пандишпан	2	150-160	30-40
Торта/сладкиш от ронливо тесто	3	160-170	25-35
Кейк със стафиди	2	150-160	30-40
Пандишпанено руло *	3	160-170	15-25
Сладкиш с плодове, пай	2	160-170	50-70
Козунак	2	160-170	35-50
Ябълков щрудел	3	170-180	50-60
Пица *	3	200-210	15-20
Бисквити, сладкиши от пясъчно тесто *	3	150-160	15-25
Плоски бисквити *	3	140-150	20-30
Малки кексчета *	3	140-150	20-30
Сладки, тесто с мая	3	170-180	20-35
Бисквити, бутер тесто	3	170-180	20-30
Тестени изделия с пълнеж от крем	3	180-190	25-45
ЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ			
Щрудел с ябълки и извара	3	170-180	55-70
Пица	3	180-190	20-35
Пържени картофи, готови за печене на фурна	3	200-210	25-40
Крокети, печени на фурна	3	200-210	20-35



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ЕКО ГОТВЕНЕ



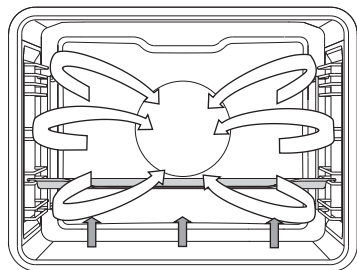
При тази функция ще работят кръговият нагревател и вентилаторът. Монтираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява равномерна циркулация на горещ въздух около ястието или тестените изделия.

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)
МЕСО			
Свинско печено, 1 kg	2	190-200	110-130
Свинско печено, 2 kg	2	190-200	130-150
Говеждо печено, 1 kg	2	200-210	100-120
РИБА			
Цяла риба, 200 g/парче	3	190-200	40-50
Рибно филе, 100 g/парче	3	200-210	25-35
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Плоски бисквитки	3	170-180	15-25
Малки мъфини	3	180-190	30-35
Пандишпанено руло	3	190-200	15-25
Сладкиш с плодове, пай	2	180-190	55-65
ЯСТИЯ ОГРЕТЕН			
Огретен от картофи	2	180-190	40-50
Лазаня	2	190-200	45-55
ЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ			
Пържени картофи, 1 kg	3	220-230	35-45
Пилешки медальони, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Рибни пръчици, 0,6 kg	3	210-220	30-40



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР



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

КОНСЕРВИРАНЕ

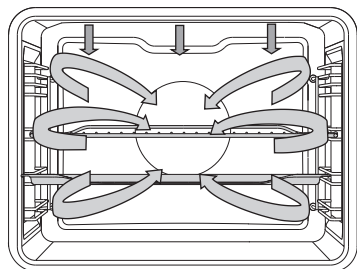
Пригответе храната, която ще консервирате и подходящи буркани. Използвайте буркани с гумено уплътнение и стъклен капак. Не използвайте буркани с капачки на винт, метални капачки или тенекиени кутии. Уверете се, че бурканите са еднакви по размер, напълнете ги с едни и същи продукти и ги затворете здраво.

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

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

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)	Температура при завирането	Време за оставяне на ястието във фурната (мин.)
ПЛОДОВЕ					
Ягоди (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
Плодове с костилки (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
Плодово пюре (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
ЗЕЛЕНЧУЦИ					
Кисели краставички (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
Фасул/моркови (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ НА МЕСО – РЕЖИМ AUTO ROAST



3
2

При режим Auto Roast, горният нагревател ще работи в комбинация с грил нагревателя и кръглия нагревател. Използва се за печене на всички типове месо.

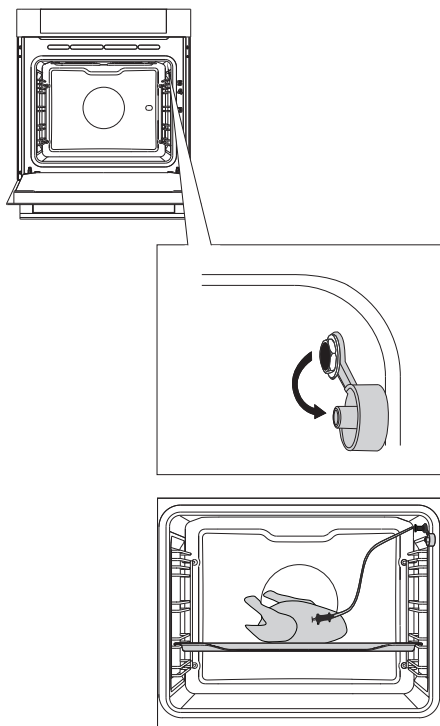
При режим Auto Roast, горният нагревател ще работи в комбинация с грил нагревателя и кръглия нагревател. Използва се за печене на всички типове месо. При печене директно върху решетката, полейте с олио, за да предотвратите залепване на месото за решетката и поставете на ниво 3 от водачите. Поставете тава за отичане на ниво 2. При печене на месо в тава, поставете на ниво 2.

Вид храна	Тегло (g)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)	Температура на сърцевината (°C)
МЕСО					
Говеждо филе	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Пиле, цяло	1500	2	170-190	65-85	85-90
Пуйка	4000	2	160-180	150-180	85-90
Свинско печено	1500	2	160-180	100-120	70-85
Руло "Стефани"	1000	2	160-180	50-65	80-85
Телешко	1000	2	160-180	70-90	75-85
Агнешко	1000	2	170-190	50-70	75-85
Еленово месо	1000	2	170-190	60-90	75-85
Цяла риба	1000	3	160-180	40-50	75-85

* Слабо опечено = 55-60 °C; Средно опечено = 65-70 °C; Добре изпечено = 70-75 °C

Печене със сонда за месо (в зависимост от модела)

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



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

2 Свържете щекера на сондата за месо към гнездото и забийте сондата в храната. (Ако са активирани настройки на таймера, те ще бъдат отменени).



Изберете системата (долен нагревател и вентилатор).

Ще се изведат предварително зададената температура и температурата на сондата за месо. Натиснете бутона СТАРТ.

 В процеса на готвене покачващата се температура на сърцевината ще бъде изведена (желаната температура на сърцевината може да се настрои в процеса на готвене).

Когато бъде достигната зададената температура на сърцевината на месото, готвенето ще спре.

Ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите, като натиснете произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично. На дисплея ще се изведе часовник.

След като приключи готвенето, поставете обратно металното капаче върху гнездото за сондата за месо.

Градуси за готовност на месото

ТИП МЕСО	Температура на сърцевината (°C)
ГОВЕЖДО	
Сурово	40-45
Недопечено	55-60
Средно опечено	65-70
Добре опечено	75-80
ТЕЛЕШКО	
Добре опечено	75-85
СВИНСКО	
Средно опечено	65-70
Добре опечено	75-85
АГНЕШКО	
Добре опечено	79
ОВНЕШКО	
Сурово	45
Недопечено	55-60
Средно опечено	65-70
Добре опечено	80
КОЗЕ МЕСО	
Средно опечено	70
Добре опечено	82
ПИЛЕШКО	
Добре опечено	82
РИБА	
Добре опечено	65-70



Използвайте само сонда за месо, предназначена за употреба с вашата фурна.
 Уверете се, че по време на готвене сондата не се докосва до нагревателя.
 След като завърши готвенето, сондата ще бъде много гореща.
 Внимавайте да не се изгорите.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади.

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

Алуминиеви повърхности

Почиствайте алуминиевите повърхности с не абразивни течни почистващи препарати, предназначени за подобни повърхности. Нанесете от препаратата върху мокра кърпа и почистете повърхностите. След това изплакнете с вода. Не нанасяйте от почистващия препарат директно върху алуминиевата повърхност.

Не използвайте абразивни почистващи препарати или груби гъбички.

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

Предна част на корпуса от неръждаема стомана

(в зависимост от модела)

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

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

Лакирани повърхности и пластмасови части

(в зависимост от модела)

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

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



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

СТАНДАРТНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

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

За упорити петна и замърсявания използвайте стандартните почистващи препарати за фурна. Изплакнете добре с чиста вода, за да премахнете остатъците от почистващия препарат.

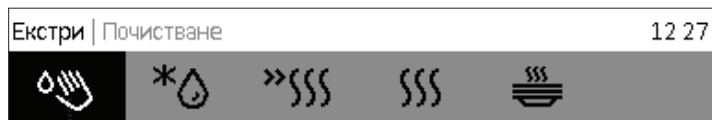
Никога не използвайте силни почистващи препарати, абразивни почистващи препарати, груби гъбички, препарати за петна и ръжда и др.

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

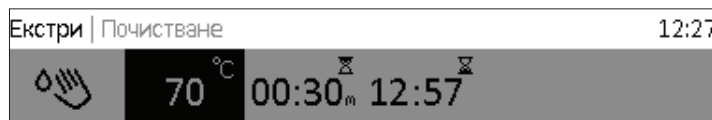
Фурната, вътрешността на фурната и тавите за печене са покрити със специално емайлирано покритие за по-гладка и устойчива повърхност. Това специално покритие прави по-лесно почистването при стайна температура.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА

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



Изберете "Допълнителни функции" в основното меню и изберете символа за Почистване с вода.



Натиснете бутона СТАРТ.

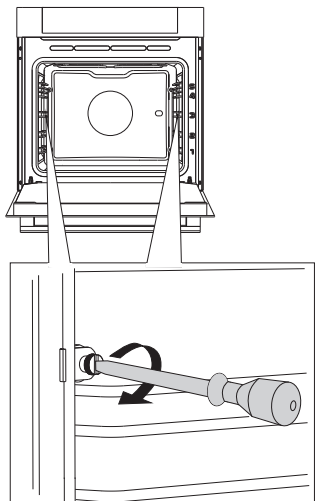
 След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



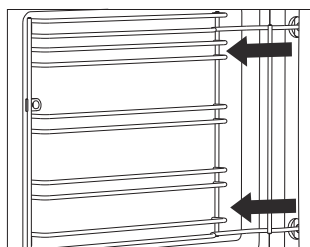
Използвайте функцията за почистване с вода, само когато фурната се охлажда напълно.

СВАЛЯНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА МЕТАЛНИТЕ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



1 Развийте винтовете.



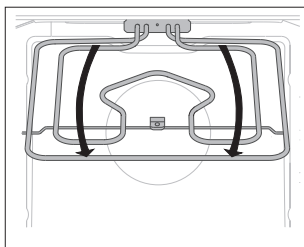
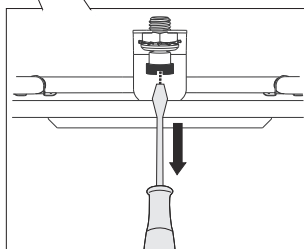
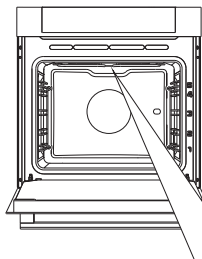
2 Свалете водачите от отворите в задната стена.



След почистване затегнете отново винтовете на водачите в отверка.

ПОЧИСТВАНЕ НА ТАВАНА НА ФУРНАТА

Горният нагревател за грила може да се сваля за по-лесно почистване на тавана на фурната. Преди да почистите фурната, извадете тавите, решетката и водачите.



1 За да свалите нагревателите, развийте винта, разположен в предната част на тавана на фурната.



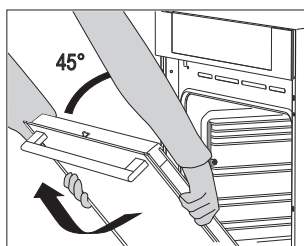
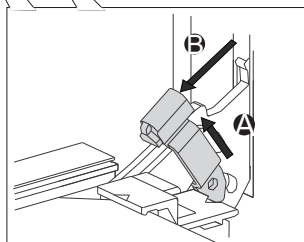
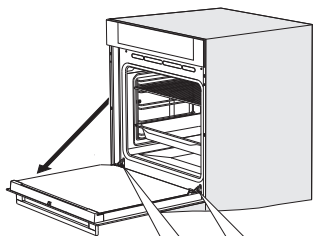
Никога не използвайте нагревателя, ако е свален/наклонен.



Изключване на уреда от електрическата мрежа.

Необходимо е да изчакате нагревателят да се охлади, в противен случай е възможно да се изгорите.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА



1 Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

2 Повдигнете леко застопоряващите устройства на пантите и издърпайте вратата към вас.

3 Бавно затворете вратата под ъгъл 45 градуса (спрямо положението на напълно затворената врата); после повдигнете вратата я издърпайте навън.



За да поставите обратно вратата на мястото ѝ, извършете описаната процедура в обратен ред. Ако вратата не се отваря или затваря правилно, се уверете, че зъбчетата на пантите са влезнали в леглата на пантите.



Когато поставяте вратата, винаги се уверявайте, че застопоряващите устройства на пантите са поставени правилно в леглата на пантите, за да предотвратите внезапно затваряне на основната панта, която е свързана със силно натегнатата главна пружина. Ако се задейства главната пружина, съществува риск да се нараните.

МЕКО ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

Вратата на фурната е оборудвана със система, която омекотява силата на затваряне на вратата под ъгъл 75 градуса.

МЕКО ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

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



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

КЛЮЧАЛКА НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

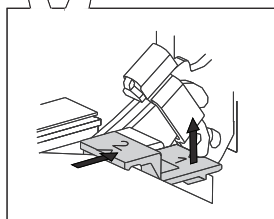
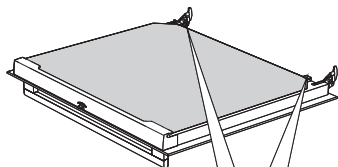
Отворете ключалката на вратата внимателно, като я натиснете надясно с палец и едновременно с това дръпнете вратата навън.



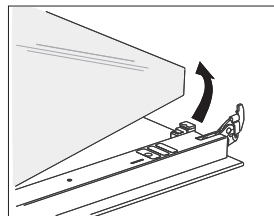
Когато вратата на фурната бъде затворена, ключалката на вратата автоматично се връща в първоначална позиция.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

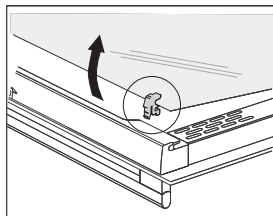
Съкленият панел на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите. Свалете вратата на фурната (виж глава „Сваляне и поставяне на вратата на фурната“).



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



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



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



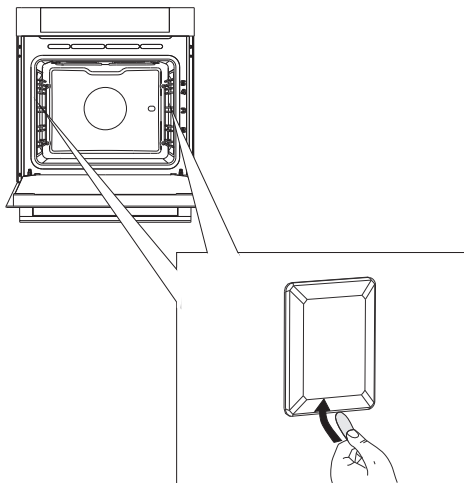
За да смените съкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на съкления панел трябва да се застъпват.

СМЯНА НА КРУШКАТА

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

Използвайте (кръстата) отвертка Phillips.

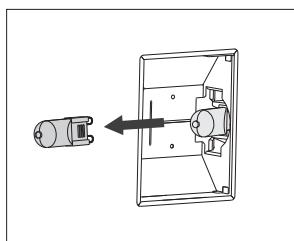
(Халогенна лампа: G9, 230 V, 25 W)



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



Внимавайте да не повредите емайла.



2 Свалете халогенната крушка.



Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем/ грешка	Причина
Сензорите не реагират; дисплеят не се променя.	Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути (развийте предпазителя или изключете главния прекъсвач); след това свържете отново уреда към електрическата мрежа и го включете.
Главният предпазител в дома ви пада често.	Обадете се на сервизен техник.
Осветлението на фурната не работи.	Процедурата по смяна на крушката е описана в глава Почистване и поддръжка.
Тестените изделия са недопечени.	Проверете дали сте избрали подходящата температура и система за нагряване Проверете дали вратата на фурната е затворена.
Извежда се код за грешка: ERRXX ... * XX показва номера/Кода на грешката.	• Съществува грешка в работата на електронния модул. Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути. След това го свържете отново и сверете часовника. • Ако грешката все още продължава, се обадете на сервизен техник.

Ако проблемите продължат да се проявяват, независимо че сте изпълнили описаните по-горе съвети, обадете се на оторизиран сервизен техник. Гаранцията не покрива ремонт или повреда на уреда, възникнали поради неправилното му свързване или неправилната му употреба. В този случай, ще се наложи сами да поемете разходите по ремонта.



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

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД



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

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

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

ТЕСТ ЗА ГОТВЕНЕ

Храната е тествана съгласно стандарт EN 60350-1.

Стандартно печене

Ястие	Оборудване	Водач (от дъното)	Темпера- тура (°C)	Време за готвене (мин.)	Система
Сладкиш от маслено тесто - едно ниво	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	3	140-150 *	20-35	
Сладкиш от маслено тесто - едно ниво	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	3	140-150 *	25-40	
Сладкиш от маслено тесто - две нива	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2, 3	140-150 *	25-40	
Сладкиш от маслено тесто - три нива	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Мъфини - едно ниво	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	3	140-150 *	20-35	
Мъфини - едно ниво	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	3	150-160 *	20-35	
Мъфини - две нива	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	1, 3	140-150 *	30-45	
Мъфини - три нива	Плитка тава за печене с емайлирано покритие	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Пандишпан	Кръгла метална форма, диаметър 26 см/Телен рафт	2	160-170 *	20-35	
Пандишпан	Кръгла метална форма, диаметър 26 см/Телен рафт	2	160-170 *	20-35	
Ябълков пай	2 x кръгла метална форма, диаметър 20 см/Телен рафт	2	170-180	65-85	
Ябълков пай	2 x кръгла метална форма, диаметър 20 см/Телен рафт	3	160-170	65-85	

* Загрейте фурната предварително за 10 минути. Не използвайте функцията за бързо предварително загряване.

Грил

Ястие	Оборудване	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)	Система
Препечени филийки	Телен рафт	5	230 *	0:30 - 2:30	
Бургери с говеждо месо	Телен рафт + плитка тава за оттичане на мазнината	4	230 *	25-35 **	

* Загрейте фурната предварително за 10 минути. Не използвайте функцията за бързо предварително загряване.

Blank lined paper for writing.

