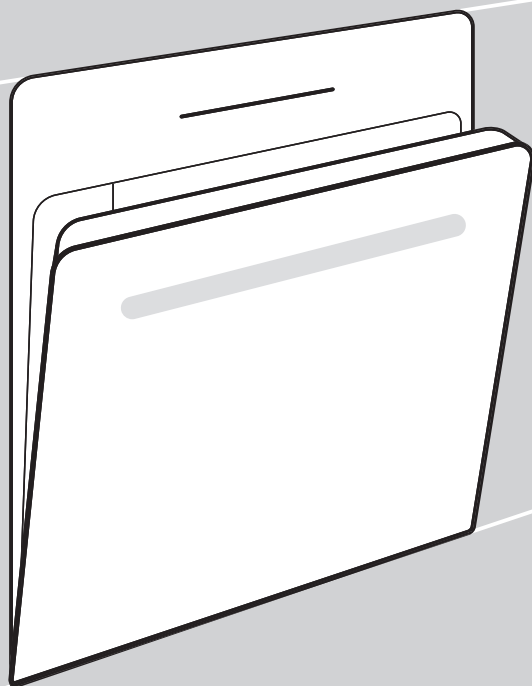


**gorenje**

BG

BG

**ИНСТРУКЦИИ ЗА  
УПОТРЕБА**  
НА ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ



Благодарим ви за доверието и покупката на нашия уред.

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


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


Инструкциите за монтаж и свързване са приложени на отделен лист.

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

<http://www.gorenje.com>

Следните символи са използвани в ръководството и имат следното значение:

 **ИНФОРМАЦИЯ!**  
Информация, съвет или препоръка

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



Важно е внимателно да прочетете инструкциите.

# Съдържание

<b>Мерки за безопасност</b> .....	<b>4</b>
Безопасно и правилно ползване на фурната по време на пиролитично почистване .....	6
<b>Други важни инструкции за безопасност</b> .....	<b>6</b>
<b>Описание на уреда</b> .....	<b>9</b>
Табелка с производствени данни - информация за продукта .....	9
Контролен панел .....	10
Копчета Push-pull .....	10
<b>Оборудване на уреда</b> .....	<b>11</b>
Водачи .....	11
Превключвател на вратата на фурната .....	12
Охлаждащ вентилатор .....	12
Оборудване и аксесоари за фурната .....	12
<b>Преди първо използване</b> .....	<b>15</b>
<b>Включване за първи път</b> .....	<b>15</b>
<b>Избор на настройки</b> .....	<b>16</b>
ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ .....	16
НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ГОТВЕНЕ .....	18
ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА .....	19
<b>Стартиране на процеса на готвене</b> .....	<b>22</b>
<b>Край на готвенето и изключване на фурната</b> .....	<b>23</b>
<b>Избор на основни настройки</b> .....	<b>24</b>
<b>Общи съвети за печенето</b> .....	<b>26</b>
<b>Таблица за готвене</b> .....	<b>27</b>
<b>Готвене с температурна сонда</b> .....	<b>31</b>
Препоръчителни нива на готовност за различни типове месо .....	33
<b>Поддръжка и почистване</b> .....	<b>34</b>
Автоматично почистване на фурната – пиролиза .....	34
Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи. ....	37
Сваляне и поставяне на стъкления панел и вратата на фурната .....	38
Смяна на крушката .....	40
<b>Таблица с отстраняване на проблеми и грешки</b> .....	<b>41</b>
Специални предупреждения и отчитане на грешки .....	41
<b>Изхвърляне</b> .....	<b>42</b>
<b>Тест за готвене</b> .....	<b>43</b>

## Мерки за безопасност

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

Уредът трябва да бъде свързан с фиксирана инсталация, която включва средства за прекъсване на връзката. Фиксираната инсталация трябва да бъде в съответствие с правилата за окабеляване.

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

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

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

Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст или по-големи, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания за работа с уреда, само ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасната му употреба и са наясно с евентуалните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение от възрастен.

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

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

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

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

Не използвайте груби, абразивни почистващи препарати или остри метални шпатули за почистване на стъклената врата на фурната / стъклото на шарнирните капаци на плота (където е приложимо), тъй като те могат да надраскат повърхността, а това да доведе до счупване на стъклото.

Не използвайте парочистачки или почистващи уреди под високо налягане за почистване на уреда, тъй като това може да причини токов удар.

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

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

## **Безопасно и правилно ползване на фурната по време на пиролитично почистване**

Преди активиране на автоматичното почистване, извадете цялото оборудване от фурната: решетката, шиша за печене, всички тави за печене, сондата за месо, телените и телескопичните водачи и всички други съдове, които не са част от оборудването на фурната.

Преди да започнете почистването, отстранете всички остатъци от разлети течности и всички подвижни части от вътрешността на фурната.

По време на автоматичното почистване фурната се загрива до много висока температура и става много гореща отвън също. Опасност от изгаряне! Дръжте децата далеч от фурната.

## **Други важни инструкции за безопасност**

Уредът е предназначен за домашна употреба. Не го използвайте за каквито и да е други цели, като например за отопление на стаята, подсушаване на домашни любимци или други животни, изсушаване на хартиени и текстилни изделия, билки и др., тъй като това може да доведе до нараняване или пожар.

Уредът трябва да бъде свързан с фиксирана инсталация, която включва средства за прекъсване на връзката. Фиксираната инсталация трябва да бъде в съответствие с правилата за окабеляване.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Почиствайте фурната, когато е напълно изстинала.

Евентуални разминавания в нюансите на цветовете между различните уреди и компоненти в рамките на една дизайнерска линия могат да настъпят поради различни фактори като различен съгъл, под който се гледат уредите, различно оцветени фонове, материали и осветление в помещението.

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

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

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

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

Преди да активирате процеса на автоматично почистване, внимателно прочетете и спазвайте всички инструкции в глава Почистване и поддръжка, която описва правилното и безопасно ползване на тази функция.

Не поставяйте нищо на дъното на фурната по време на автоматичното почистване.

Пиролитичното почистване включва много високи температури, които могат да причинят дим и изпарения от хранителните остатъци. Препоръчително е да осигурите обстойно проветряване на кухнята по време на пиролитичното почистване. Дребните животни или домашните любимци са силно чувствителни към изпаренията по време на пиролитичното почистване на фурните. Препоръчително е да ги изведете от кухнята по време на пиролитичното почистване и да проветрите обстойно кухнята след почистването.

Не отваряйте вратата на фурната по време на почистването.

Уверете се, че в отвора за заключване на водача на вратата не влизат чужди предмети, тъй като това може да блокира автоматичното заключване на вратата по време на почистването на фурната.

Не докосвайте никаква метални повърхности или части на уреда по време на автоматичното почистване!

В случай че захранването прекъсне по време на автоматичното почистване, програмата се прекратява след две минути и вратата на фурната остава заключена. Вратата ще се отключи, когато уредът отчете, че температурата е спаднала под 150°C в центъра на вътрешността на фурната.

След процеса на самопочистване вътрешността и аксесоарите на фурната могат да се обезцветят и да загубят блясъка си. Това не се отразява на тяхната функционалност.



Внимание – гореща повърхност по време на пиролитичното почистване



**ВНИМАНИЕ!**

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



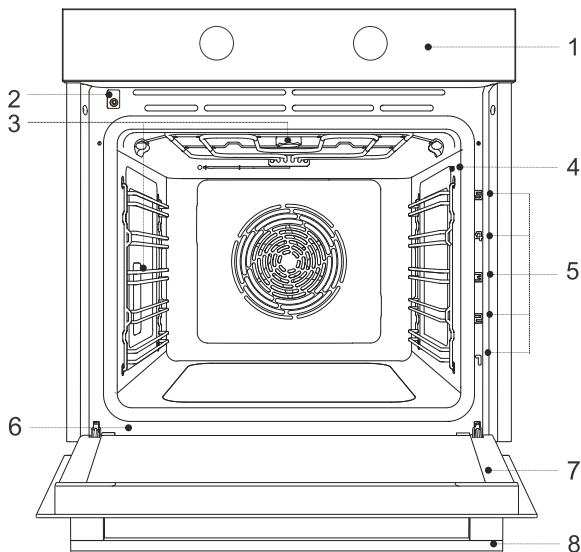
# Описание на уреда



## ИНФОРМАЦИЯ!

Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.

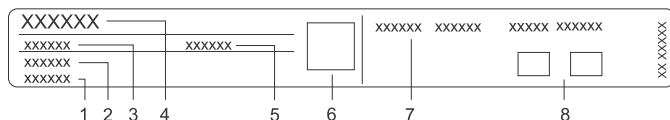
Базовото оборудване на уреда включва метални водачи, плитка тава за печене и решетка.



- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 1. Контролен панел                       | 5. Нива на решетката (1–5)        |
| 2. Заклучване на вратата с превключвател | 6. Табелка с производствени данни |
| 3. Осветление                            | 7. Врата на фурната               |
| 4. Гнездо за температурна сонда          | 8. Дръжка на вратата              |

## Табелка с производствени данни - информация за продукта

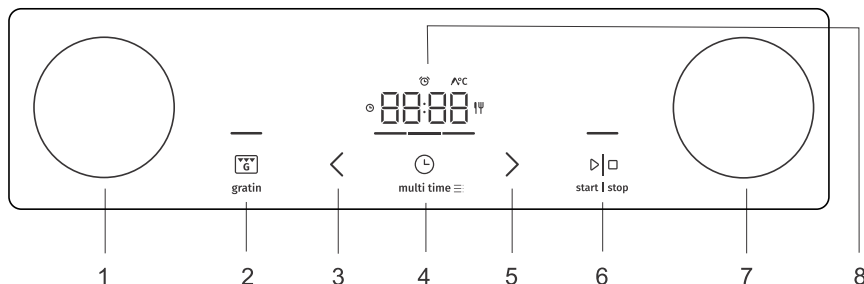
Табелката с производствени данни, указващи основната информация за уреда, е прикрепена към ръба на фурната.



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

## Контролен панел

(в зависимост от модела)



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

### ИНФОРМАЦИЯ!

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

## Копчета Push-pull

(в зависимост от модела)

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

### ВНИМАНИЕ!

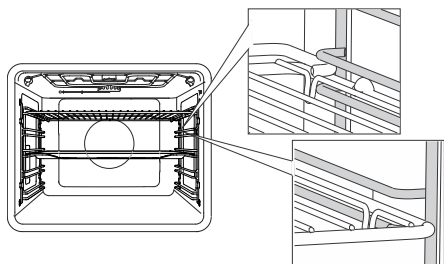
След всяка употреба, завъртете обратно копчето към позиция "off" (изключено), след това го натиснете навътре. Копчето може да бъде натиснато навътре само когато е в позиция "off" (изключено).

# Оборудване на уреда

## Водачи

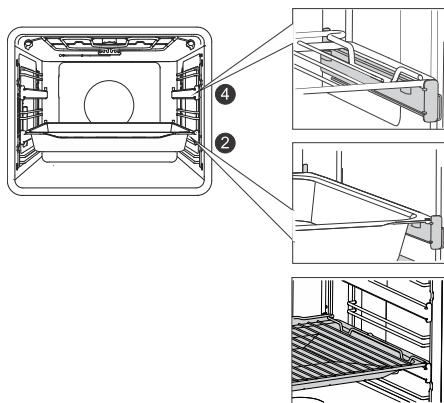
- Водачите позволяват готвене или печене на 5 нива на решетката.
- Нивата на височината на водачите, на които може да бъде поставена решетката, се броят отдолу нагоре.
- Нива на водачите 4 и 5 са предназначени за гриловане/запичане на храната.
- При поставяне на оборудване то трябва да се завърти правилно.

## Метални водачи



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

## Фиксирани изтеглящи се водачи (в зависимост от модела)

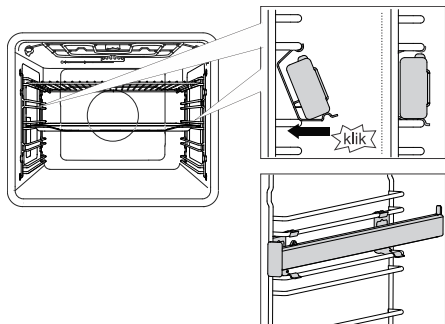


Изтеглящите се водачи могат да бъдат монтирани на второто и на четвъртото ниво.

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

## Изтеглящи се водачи със захващане

(в зависимост от модела)



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

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

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

### ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

## Превключвател на вратата на фурната

(в зависимост от модела)

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

### ВНИМАНИЕ!

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

## Охлаждащ вентилатор

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

## Оборудване и аксесоари за фурната

(в зависимост от модела)

### ВНИМАНИЕ!

Преди пиролитичното почистване изчакайте фурната да се охлади и извадете цялото оборудване и аксесоари от нея, включително водачите (в зависимост от модела).



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



**ИНФОРМАЦИЯ!**

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

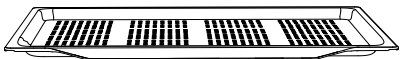


**ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ** се използва за плоски и дребни сладкиши. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината.



**ВНИМАНИЕ!**

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



**ПЛИТКАТА ПЕРФОРИРАНА ТАВА** се използва за готвене със системи, които включват инжектиране на пара, и за пържене с въздух. Перфорацията подобрява циркулацията на въздух около храната за по-хрупкава коричка.

Когато готвите храна с високо съдържание на течности (вода, мазнина), поставете плитката или универсалната дълбока тава за печене едно ниво по-ниско, за да служи за съд за оттичане на мазнината.



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



**ИНФОРМАЦИЯ!**

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



Температурна **СОНДА (BAKESENSOR)**.



**ВНИМАНИЕ!**

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

# Преди първо използване

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

## Включване за първи път

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

Първо изберете и потвърдете основните настройки.

### ИНФОРМАЦИЯ!

За да ги промените, докосвайте бутоните < или > . Потвърдете желаната настройка, като натиснете бутона **multi time** или **start | stop**. Следващата настройка може да бъде регулирана, след като сте задали и потвърдили предишната.



#### 1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Използвайте бутоните < и > , за да настроите часовника (текущия час). Първо задайте и потвърдете минутите; след това задайте и потвърдете часа. Ако натиснете и задържите бутона за настройване, скоростта, с която се променя зададената стойност, ще се увеличи.

### ИНФОРМАЦИЯ!

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



#### 2. ЯРКОСТ НА ДИСПЛЕЯ

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



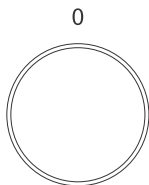
#### 3. СИЛА НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

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

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

# Избор на настройки

## ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ



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



### ИНФОРМАЦИЯ!


Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.


Символ	Употреба
	<b>БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ</b> За достигане до желаната температура възможно най-бързо. Когато фурната е загряла до избраната температура, <b>Prht</b> ще се появи на дисплея и ще прозвучи кратък звуков сигнал. Това е последвано от системата на готвене, която искате да използвате за храната. Тази функция не е подходяща за готвене на храна.
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР<sup>1)</sup></b> За равномерно печене на храна на едно ниво и за правене на суфлета.
	<b>ГОЛЯМ ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР<sup>1)</sup></b> За запичане на пилешко и големи парчета месо.
	<b>ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ (ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ)<sup>1) 2)</sup></b> Този метод на печене създава хрупкава коричка без добавена мазнина. Това е здравословна версия на пържените бързи храни с по-малко калории в съответната храна. Подходящ за по-малки парчета месо, риба, зеленчуци и замразени продукти, готови за пържене (пържени картофи, пилешки хапки). Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността.
	<b>ГОРЕЩ ВЪЗДУХ<sup>1) 2)</sup></b> Функцията позволява по-добра циркулация на горещия въздух около храната. По този начин се изсушава повърхността и се създава по-дебела коричка. Използвайте тази система за готвене на месо, сладкиши и зеленчуци, както и за сушене на храна на една или няколко решетки едновременно. Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността. Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността.
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ<sup>1) 2)</sup></b> Използвайте тази система за стандартно печене на една решетка, правене на суфлета и печене на ниска температура (бавно готвене).
	Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността.



Таблицата продължава от последната страница

Символ	Употреба
	<b>ГОЛЯМ ГРИЛ<sup>1)</sup></b> Използвайте тази система за гриловане на големи количества плоска храна, като препечени филийки, принцеси, наденички, риба, шишчета и др., както и за гратиниране или запичане на ястия с хрупкава коричка. Нагревателите, монтирани на тавана на фурната нагреват равномерно цялата повърхност. Максимално допустимата температура е 240 °С.
	<b>БАВНО ПЕЧЕНЕ<sup>3)</sup></b> За деликатно, бавно и равномерно готвене на месо, риба и сладкиши на една решетка. Този метод на готвене ще остави месото с по-високо съдържание на вода, което ще го направи по-сочно и крехко, докато сладкишите ще бъдат равномерно изпечени. Тази система се използва в температурния диапазон от 140°C до 220°C.
	<b>ПИЦА<sup>1)</sup></b> Тази система е оптимална за печене на пица и сладкиши с по-високо съдържание на вода. Използвайте я, за да печете на една решетка или когато искате храната да стане по-бързо и да бъде хрупкава.
	<b>ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНА ХРАНА<sup>1)</sup></b> Този метод позволява печене на замразена храна за по-кратък период от време без предварително загряване. Оптимално за предварително изпечени замразени продукти (хлебни изделия, кроасани, лазаня, пържени картофи, пилешки хапки), месо и зеленчуци.
	<b>РАЗМРАЗЯВАНЕ</b> Използвайте тази функция за контролирано размразяване на замразена храна (торти, хляб, рулца, замразени плодове). По време на процеса на размразяване, обръщайте храната, разбърквайте я и разделяйте слепнали парчета. За микробиологична безопасност, препоръчваме бавно размразяване на месо и други деликатни храни в хладилника.
	<b>ПИРОЛИЗА</b> Тази функция позволява автоматично почистване на вътрешността на фурната при висока температура, при което изгарят остатъците от мазнина и други замърсявания, като се превръщат в пепел.
	<b>ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА</b> Осветлението на фурната се включва, когато изберете система (освен пиролитично почистване) или когато завъртите копчето в позицията за осветление.

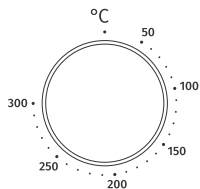
1)  При тези системи е възможно да се използва функцията за гратиниране (вж. глава Стартинане на процеса на готвене).

2)  С тези системи можете да добавяте пара в процеса на печене. Когато системата е избрана, ще работи основната функция. Чрез използване на тава за печене с вода, функцията се променя на печене с добавяне на пара (вж. глава Начало на работата).

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

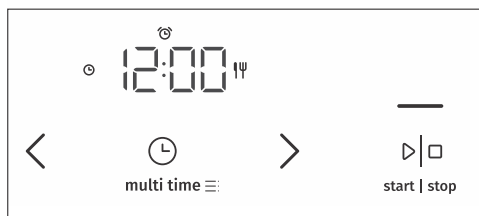
# НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ГОТВЕНЕ

Завъртете копчето, за да зададете желаната ТЕМПЕРАТУРА.



## ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА

Завъртете КОПЧЕТО, за да зададете желаната СИСТЕМА и ТЕМПЕРАТУРА. Докоснете бутона **multi time**, за да зададете функцията на таймера.




### ИНФОРМАЦИЯ!

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



### Готвене за време

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

Докоснете бутона **multi time**. Символът  ще се появи на дисплея. Докоснете < или >, за да зададете желаното време за работа. Първо задайте и потвърдете минутите; след това задайте и потвърдете часа. Докоснете бутона **start | stop**, за да потвърдите вашите настройки.

За да започне фурната да работи, докоснете бутона **start | stop**.



### Задаване на отложен старт



### ИНФОРМАЦИЯ!

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


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

Пример:

Текущо време: 12 часа на обяд

Време за готвене: 2 часа

Край на готвенето: 18:00 часа

Докоснете бутона **multi time**. Символът за продължителността на готвенето ще се появи на дисплея. Докоснете < или > , за да зададете продължителността на програмата (готвенето)  (в нашия случай това е 2:00 ч.). Първо задайте и потвърдете минутите; след това задайте и потвърдете часа. Потвърдете настройката, като натиснете бутона **start | stop**. Докоснете два пъти **multi time** отново, за да зададете времето, в което желаете вашата храна да бъде готова (в нашия случай това е 18:00 ч.). Потвърдете избора си. На дисплея ще се появи желаното време за край на готвенето (18:00 ч.). Докоснете бутона **start | stop**, за да потвърдите настройките.

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

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



#### ИНФОРМАЦИЯ!

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

След като зададеното време изтече, фурната автоматично ще спре работа. Обозначенията **End** и 00:00 ще се сменят последователно на дисплея. Ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите, като натиснете произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.



#### ВНИМАНИЕ!

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

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


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




#### Настройка на брояча на минути

Броячът на минути може да се използва независимо от работата на фурната. Най-дългата възможна настройка е 24 часа. Докоснете **multi time** два пъти (двойно потупване), докато символът се появи на дисплея. Докоснете < или > , за да зададете брояча на минути. Първо задайте и потвърдете минутите; след това задайте и потвърдете часа.


Когато зададеното време изтече, ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите, като натиснете произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

 **ИНФОРМАЦИЯ!**

Ако е зададен отложен старт, можете да зададете брояча на минутите, като докоснете три пъти бутона **multi time** .

 **ИНФОРМАЦИЯ!**

Когато задавате функция на таймера, можете да нулирате стойността, като докоснете едновременно бутоните < и > . Потвърдете настройката, като натиснете бутона **start I stop** .

 **ИНФОРМАЦИЯ!**

Последно използваните стойности на функцията на таймера ще бъдат съхранени и предложени като предварително зададени стойности при следващото използване на таймера. Тези настройки могат също да бъдат дезактивирани (вж. глава Избор на допълнителни функции, Адаптивна функция).

# Стартиране на процеса на готвене



Тирето над бутона **start | stop** ще бъде частично осветено. Натиснете този бутон, за да стартира избраната програма.

По време на работа на програмата тирето над бутона ще свети по-ярко (ще бъде напълно осветено).

Когато се достигне зададената температура, °C ще се появи на дисплея за няколко секунди и ще прозвучи звуков сигнал.

## **ИНФОРМАЦИЯ!**

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

## **ИНФОРМАЦИЯ!**

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



gratin

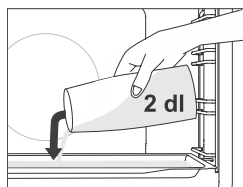
### **Допълнително гратиниране**

Функцията може да бъде стартирана след най-малко 10 минути работа на фурната (тирето над бутона за гратиниране ще бъде частично/слабо осветено). Когато функцията бъде потвърдена, времето за готвене 10 минути (10:00) ще се появи на дисплея.

Докоснете бутона < или >, за да зададете продължителността на гратиниране.

Функцията може да бъде дезактивирана и чрез натискане на бутона **gratin**.

Функцията се използва в последния етап на печене, след като сте добавили сос (мокро втриване) или сте втрили сухи съставки в храната, или когато искате допълнително да запечете кората. По време на гратинирането върху ястието ще се образува златисто-кафява коричка, която предпазва храната от изсъхване, като същевременно придава по-добър външен вид и по-приятен аромат.



### **Печене с добавяне на пара**

Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и по-хрупкава коричка.

При системите **с добавяне или инжектиране на пара** поставете плитката тава на първото ниво, докато фурната е още студена.

Налейте максимум 200 мл вода в плитката тава. Поставете храната, която ще се готви, на второто ниво и стартирайте системата.

## **ИНФОРМАЦИЯ!**

Ако използвате дълбока тава, поставете я едно ниво по-високо спрямо посоченото в таблицата с препоръчителни настройки. С цел оптимална работа на функцията не отваряйте вратата на фурната и не добавяйте вода по време на процеса на готвене.

# Край на готвенето и изключване на фурната

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

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

## ИНФОРМАЦИЯ!

След приключване на готвенето всички настройки на таймера също спират и се изтриват, освен броячът на минути. Ще се изведе часът (часовникът).

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

# Избор на основни настройки

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

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



## 💡 ИНФОРМАЦИЯ!

Използвайте бутоните **< or >**, за да навигирате в менюто. Потвърдете настройката, като натиснете бутона **start | stop** или **multi time**. За да излезете от менюто с допълнителни функции, докоснете бутона **gratin**.



### 1. Изведен часовник

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



### 2. Сила на звуковия сигнал

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



### 3. Осветление на дисплея

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



### 4. Дисплей – нощен режим

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



A rectangular box containing the text "hidE" in a stylized font, with the letters "i" and "d" in lowercase and "h", "E" in uppercase. The text is underlined.

### 5. Готовност

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

A rectangular box containing the text "AdPt" in a stylized font, with "A" and "P" in uppercase and "d" and "t" in lowercase. The text is underlined.

### 6. Адаптивна функция

Тази функция позволява регулиране на зададеното време за готвене. Функцията е фабрично дезактивирана, но може също да бъде активирана.

Когато функцията бъде активирана, се извеждат последно използваните настройки за продължителност на програмата за готвене. Ще бъдат използвани стойностите от последното готвене. На дисплея ще се появи **AdPt** . За да дезактивирате функцията, докоснете бутона < или > , за да изберете off. Следвайте същата процедура, за да включите функцията отново. Изберете on на дисплея.

A rectangular box containing the text "FAct" in a stylized font, with "F" and "A" in uppercase and "c" and "t" in lowercase. The text is underlined.

### 7. Фабрични настройки

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



### ВНИМАНИЕ!

В случай на прекъсване на захранването или ако уредът е бил изключен от електрическата мрежа, настройките на допълнителните функции ще се запазят за не повече от няколко минути. След това всички настройки, с изключение на силата на звуковия сигнал и затъмняването на дисплея, ще се върнат към фабрично зададените стойности.

# Общи съвети за печенето

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

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

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

# Таблица за готвене





























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

Ястие			°C	min
<b>СЛАДНИШИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ</b>				
<b>Сладниши/кейкове във формички</b>				
Пандишпан	3		200	60-70
пай с пълнеж	2		180	60-70
мраморен кейк	2		170-180	50-60
кейк с мая, домашен кейк	2		170-180	45-55
отворен пай, тарт	3		170-180	35-45
брауни	2		170-180	30-35
<b>сладниши върху плитки тави за печене</b>				
щрудел	2		180-190	60-70
щрудел, замразен	2		200-210	34-45
пандишпанено руло	3	 + тава за печене с вода	170-180 *	13-18
бухти	2		180-190	30-40
<b>бисквити, сладки</b>				
мъфини	3		160 *	25-30
мъфини, 2 нива	2, 4		155-165 *	30-40
дребни сладки с мая	2		180 *	17-22
дребни сладки с мая, 2 нива	2, 4		160 *	18-25
сладки с бутер тесто	3		200	30-45
сладки с бутер тесто, 2 нива	2, 4		170 *	25-30
<b>сладки/бисквити</b>				
шприцовани сладки	3		150 *	30-40
шприцовани сладки, 2 нива	2, 4		150 *	30-40
шприцовани сладки, 3 нива	1, 3, 5		145 *	40-50
сладки/бисквити	3		160	40-50



























Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
бисквити, 2 нива	2, 4		150-160 *	20-25
целувки	3		80-100 *	120-150
целувки, 2 нива	2, 4		80-100 *	120-150
макарони	3		130-140 *	15-20
макарони, 2 нива	2, 4		130-140 *	15-20
<b>хляб</b>				
втасване	2		40-45	30-45
хляб в плитка тава за печене	2	 + тава за печене с вода	190-200	40-55
хляб в плитка тава за печене, 2 нива	2, 4		190-200 *	40-55
хляб в метална формичка	2		190-200	30-45
хляб в метална формичка, 2 нива	2, 4		200-210	30-45
тънък хляб (фокача)	2		270	15-25
пресни хлебчета (земели)	3	 + тава за печене с вода	200-210	10-15
пресни хлебчета (земели), 2 нива	2, 4		200-210 *	15-20
препечен хляб	5		240	4-6
принцеси	5		240	3-5
<b>пица и други ястия</b>				
пица	1		300 *	4-7
пица, 2 нива	2, 4		210-220 *	25-30
замразена пица	2		200-220	10-20
замразена пица, 2 нива	2, 4		200-220	10-20
солен пай, киш	2		190-200	50-60
бюрек	2		180-190	40-50
<b>МЕСО</b>				
<b>говеждо и телешко</b>				
говеждо печено (филе, бут), 1,5 кг	2		160-170	130-160

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
говеждо варено, 1,5 кг	2		200-210	90-120
филе, средно опечено, 1 кг	2		170-190 *	40-60
говеждо печено, бавно готвене	2		120-140 *	250-300
бифтек, добре опечен, дебелина 4 см	4		220-230	25-30
бургери, дебелина 3 см	4		220-230	25-35
телешко печено, 1,5 кг	2		160-170	120-150
<b>СВИНСКО</b>				
свинско печено, бут, 1,5 кг	3		200-220	100-200
свинско печено, плешка, 1,5 кг	3		180-190	120-150
свинско филе, 400 г	2		80-100 *	80-100
свинско печено, бавно готвене	2		100-120 *	200-230
свински ребра, бавно готвене	2		120-140 *	210-240
свински пържоли, дебелина 3 см	4		220-230	20-25
<b>ПИЛЕШКО</b>				
домашна птица, 1,2 - 2,0 кг	2		200-220	60-80
пълнено пилешко, 1,5 кг	2		170-180	80-100
пилешки гърди	2		170-180	45-60
пилешки бутчета	3		210-220	25-40
пилешки крилца	4		210-220	20-35
пилешки гърди, бавно готвене	3		100-120 *	60-90
<b>МЕСНИ ЯСТИА</b>				
месно руло, 1 кг	2		170-180	60-70
наденички, братвурст	4		230 **	8-15
<b>РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ</b>				
цяла риба, 350 г	4		230-240	12-20
рибено филе, дебелина 1 см	4		220-230	8-12
рибени пържоли, дебелина 2 см	4		220-230	10-15
миди	4		230 *	5-10
скарриди	4		230 *	3-10
<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>				
печени картофи, резени	3		210-220 *	30-40

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
печени картофи, разполовени	3	 + тава за печене с вода	200-210 *	40-50
пълнени картофи	3		190-200	30-40
пържени картофи, домашни	4		210-220 *	20-30
микс от зеленчуци, резени	3	 + тава за печене с вода	190-200	30-40
пълнени зеленчуци	3		190-200	30-40
<b>СТАНДАРТНИ ПРОДУКТИ - ЗАМРАЗЕНИ</b>				
пържени картофи	3		210-220	20-25
пържени картофи, 2 нива	2, 4		190-210	30-40
пилешки медальони	4		210-220 *	12-17
рибни пръчици	2		210-220	15-20
лазаня, 400 г	2		200-210	30-40
зеленчуци на кубчета	2		190-200	20-30
кросани	3		170-180	18-23
<b>ПЕЧЕНИ ПУДИНГИ, СУФЛЕТА И ЯСТИЯ ОГРЕТЕН</b>				
мусака с картофи	2		180-190	35-45
лазаня	2		180-190	35-45
сладък печен пудинг	2		160-180	40-60
сладко суфле	2		160-180 *	35-45
ястия огретен	3		170-190	30-45
пълнени тортила, енчилада	2		180-200	20-35
гриловано сирене	4		240**	6-9
<b>ДРУГИ</b>				
консервиране	2		180	30
стерилизиране	3		125	30
готвене на водна баня	2		150-170 *	/
претопляне	3		60-95	/
затопляне на съдовете	2		75	15

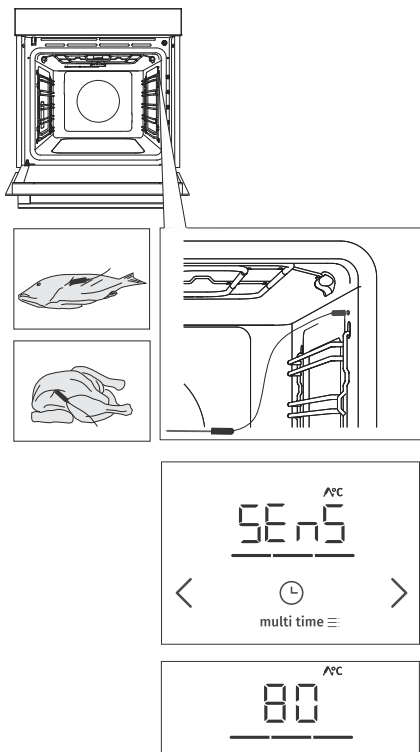
# Готвене с температурна сонда (BAKESENSOR)

(в зависимост от модела)

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

## ⚠ ВНИМАНИЕ!

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



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

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

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

**3** Изберете желаната система и температура на готвене (в температурния диапазон до 230°C). На дисплея ще се появят символът за работа на сондата и зададената температура. За да промените температурата, използвайте бутон < или >. Изберете желаната крайна температура в сърцевината на храната (в температурния диапазон от 30 до 99°C).

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

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

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

### **ИНФОРМАЦИЯ!**

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

#### **Правилно използване на сондата според типа храна:**

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



### **ВНИМАНИЕ!**

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



### **ИНФОРМАЦИЯ!**

Ако не използвате сондата, извадете я от фурната.



## Препоръчителни нива на готовност за различни типове месо

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

# Поддръжка и почистване



## ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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

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

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

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

Ако резултатите от почистването са незадоволителни, повторете почистването.



## ИНФОРМАЦИЯ!

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

Оборудването за фурната може да се мие в съдомиялна машина.

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

## Автоматично почистване на фурната – пиролиза



### ВНИМАНИЕ!

Преди пиролитичното почистване изчакайте фурната да се охлади и извадете цялото оборудване и акcesoари от нея, включително водачите (в зависимост от модела).

Тази функция използва висока температура, за да улесни почистването на вътрешността на уреда и на част от предоставеното оборудване (универсална дълбока тава за печене, плитка тава за печене).

По време на почистването остатъците от мазнина и други замърсявания изгарят и се превръщат в пепел.

Налични са три нива на пиролиза (интензивност на почистването) с различна продължителност на процеса:

Степен	Интензивност на почистването	Цел на почистването	Продължителност на програмата
1	Бързо почистване	За малки замърсявания	2 часа
2	Почистване със средна интензивност	За забележими големи замърсявания	2,5 часа
3	Интензивно почистване	За упорити (по-стари) замърсявания	3 часа



### ИНФОРМАЦИЯ!

Колкото по-упорито е замърсяването, толкова по-високо ниво трябва да бъде избрано.

## Подготвяне за пиролитично почистване

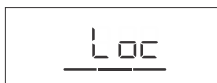
- Отстранете всички видими замърсявания и остатъци от храна от вътрешността на фурната.
- Винаги изваждайте водачите и цялото ненужно оборудване от уреда.
- Винаги стартирайте пиролитичния процес, когато уредът се е охладил.



1. Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ към символа **P**. Първо на дисплея ще се появи обозначението **Pyro**.



2. Докоснете бутона < или >, за да изберете желаната интензивност/степен на почистване, и потвърдете с бутона **start | stop**. Започва обратното отброяване на продължителността на програмата.



3. След определен период от време вратата на фурната ще се заключи автоматично за ваша безопасност. На дисплея ще се появи **Loc**.

- По време на пиролитичния процес могат да се отделят неприятни миризми и дим, както и дразнещи изпарения и газове. Затова осигурете адекватно проветряване на помещението и не оставайте в него твърде дълго. Не пускайте деца и домашни любимци близо до фурната по време на този процес.
- Когато пиролитичното почистване приключи и фурната се охлади, вратата на фурната ще се отключи автоматично.
- След като вътрешността на фурната изстине напълно, забършете я с гореща сапунена вода и мека кърпа, за да отстраните всички остатъци (напр. пепел).
- При нормално използване на фурната, препоръчително е да използвате пиролитичното почистване веднъж в месеца.



### **ВНИМАНИЕ!**

По време на пиролитичния процес остатъците от храна и мазнина могат да се запалят. Затова отстранете всички замърсявания от вътрешността на фурната преди да започнете процеса.

Външната част на уреда ще се нагрее до висока температура по време на пиролитичното почистване. Не докосвайте вратата на фурната и никога не закачайте никакви запалими предмети на вратата на фурната като кухненски кърпи.

Не се опитвайте да отворите вратата, докато е заключена (по време на пиролитичното почистване и докато уредът изстива след процеса)! Процесът на почистване може да бъде прекратен и съществува опасност от изгаряне!

Дребните животни или домашните любимци могат да бъдат особено чувствителни към всякакви изпарения. Препоръчително е да ги изведете от помещението по време на процеса на пиролитичното почистване и да проветрите обстойно помещението след като почистването приключи.

## **Пиролитично почистване на предоставените аксесоари**

- Предоставените аксесоари (универсална дълбока тава за печене, плитка тава за печене) могат да бъдат почиствани чрез пиролиза само ако фурната е оборудвана с допълнителни водачи за решетката.
- Вкарайте аксесоарите в жлеба на второто или третото ниво на водачите – никога не използвайте първото ниво.
- След пиролитичното почистване изчакайте оборудването да се охлади и го почистете с гореща сапунена вода и влажна кърпа.



### **ВНИМАНИЕ!**

Ако фурната е оборудвана с изтеглящи се водачи, оборудването не може да бъде почиствено чрез пиролиза.



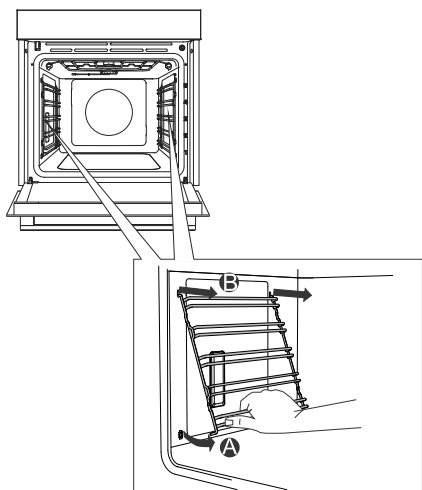
### **ИНФОРМАЦИЯ!**

За по-добри резултати е препоръчително да почиствате фурната и аксесоарите/оборудването отделно. Когато използвате пиролитичния процес, за да почиствате оборудването, вътрешността на фурната може да не е напълно чиста след цикъла.

Ако не сте доволни от почистването, препоръчително е да повторите процеса.


В резултат на автоматичното пиролитично почистване вътрешността и аксесоарите на фурната могат да се обезцветят и да загубят блясъка си. Това не се отразява на функционалността на фурната или на аксесоарите/оборудването.

## Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи.

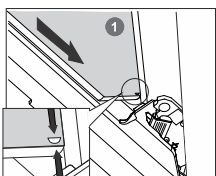
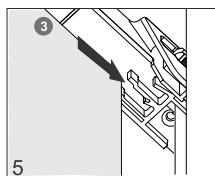
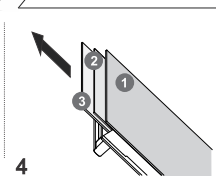
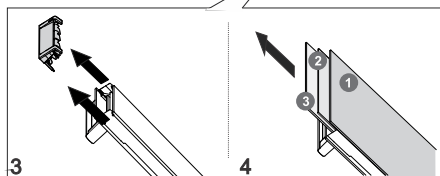
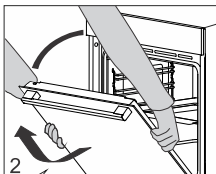
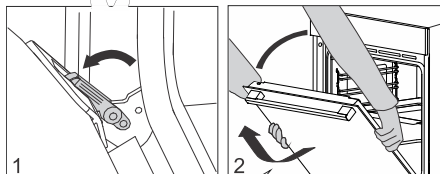
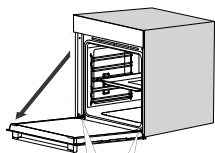


**А** Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната.

**В** Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.

 **ИНФОРМАЦИЯ!**  
Когато изваждате водачите, внимавайте да не повредите емайлираното покритие.

# Сваляне и поставяне на стъкления панел и вратата на фурната



**1** Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

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

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

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

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

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

## ИНФОРМАЦИЯ!

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

## ВНИМАНИЕ!

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

## Мено затваряне и отваряне на вратата

(в зависимост от модела)

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



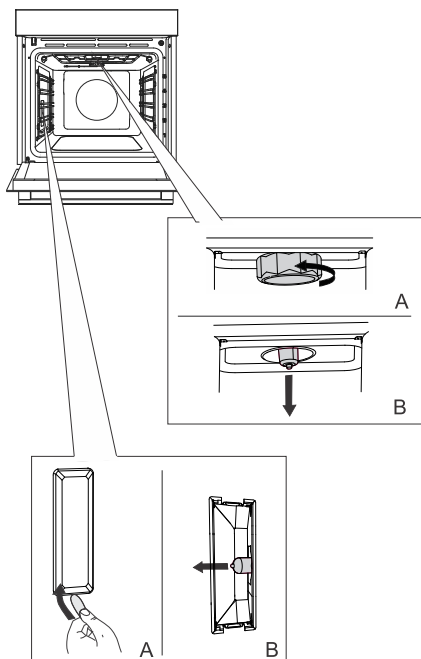
### **ВНИМАНИЕ!**

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

## Смяна на крушката

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

Халогенна крушка: G9, 230 V, 25 W



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

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

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



### ВНИМАНИЕ!

Сменяйте крушката само когато уредът е изключен от захранването.



# Таблица с отстраняване на проблеми и грешки

## Специални предупреждения и отчитане на грешки

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

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

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

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

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

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

Следват някои съвети за отстраняване на често срещани проблеми.

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

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

# Изхвърляне



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

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

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

Запазваме си правото на промени и грешки в инструкциите за употреба.

# Тест за готвене





















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

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

\* Загрейте предварително уреда до желаната температура. Не използвайте режима за бързо предварително загряване.

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

\*\*\* Обърнете след изтичане на 2/3 от времето за готвене.

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

Таблицата продължава от последната страница

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

**gorenje**



843429-a17

