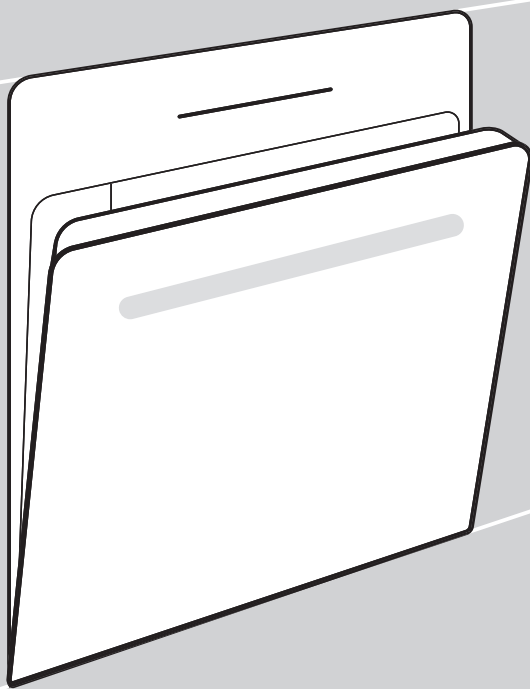


gorenje

BG

BG

**ИНСТРУКЦИИ ЗА
УПОТРЕБА**
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.

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.



За по-подробни инструкции и съвети, моля, посетете <http://www.gorenje.com> или сканирайте QR кода на табелката с производствени данни.

Следните символи са използвани в ръководството и имат следното значение:



ИНФОРМАЦИЯ!

Информация, съвет или препоръка



ВНИМАНИЕ!

Предупреждение – опасност от общ характер

Съдържание

1. Мерки за безопасност	4
1.1 Безопасно и правилно ползване на фурната по време на пиролитично почистване	6
2. Други важни инструкции за безопасност	6
3. Описание на уреда	8
3.1 Оборудване на уреда	8
3.2 Контролен панел	10
4. Преди първо използване	11
4.1 Включване за първи път	11
5. Използване на фурната – избиране на настройки за печене	13
5.1 Основно меню - Ръчно	14
5.2 Таймер - Функции на таймера	17
5.3 Готвене на стъпки (+ меню)	19
5.4 Автоматично меню	20
5.5 Допълнителни	20
6. Стартиране на процеса на готвене	22
7. Край на готвенето и изключване на фурната	22
7.1 Гратиниране (+ меню)	23
7.2 Хрупкава долна част	24
7.3 Предпочитани - запазете свои собствени настройки	25
8. Избор на основни настройки	26
8.1 Заклучване на екрана (+ меню)	27
9. Свързване на уреда с приложението ConnectLife	27
10. Wi-Fi управление	28
10.1 Използване на Wi-Fi	28
10.2 Дистанционно управление на фурната	29
11. Общи съвети за печенето	31
11.1 Таблица за готвене	32
11.2 Готвене с температурна сонда	37
12. Поддръжка и почистване	40
12.1 Автоматично почистване на фурната – пиролиза	40
12.2 Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи.	43
12.3 Сваляне и поставяне на стъкления панел и вратата на фурната	43
12.4 Смяна на крушката	44
13. Откриване и отстраняване на неизправности	46
13.1 Таблица с отстраняване на проблеми и грешки	46
13.2 Етикет – информация за уреда	47
14. Информация за съответствие	47
15. Защита на околната среда	48
16. Тест за готвене	49

1. 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.

1.1 Безопасно и правилно ползване на фурната по време на пиролитично почистване

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

2. Други важни инструкции за безопасност

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

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

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

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

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

Ако захранващите кабели на други уреди, разположени близо до този уред, бъдат притиснати с вратата на фурната, те може да се повредят, което може да причини късо съединение. Ето защо се уверете, че захранващите кабели на другите уреди са на безопасно разстояние.

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

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

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

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

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

Почиствайте фурната, когато е напълно изстинала.

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

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

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

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

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.

Опасност от пожар! По време на автоматичното почистване уредът се загрева до много високи температури, което ще изгори остатъците от храна в него. Затова отстранявайте видимите замърсявания от вътрешността на фурната и от приборите преди всяка употреба. Когато функцията за почистване е активна, от фурната може да излизат дим, дразнещи изпарения и газове. Затова се уверете, че помещението се проветрява добре, докато извършвате тази процедура. Малки животни или домашни любимци могат да бъдат много чувствителни към всякакви изпарения, произлизащи от фурната. Препоръчително е да ги изведете от помещението по време на работа и да проветрите добре след почистване.

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!

Използването на фурната с отворена врата и затворена ключалка на вратата не е разрешено.



ВНИМАНИЕ!

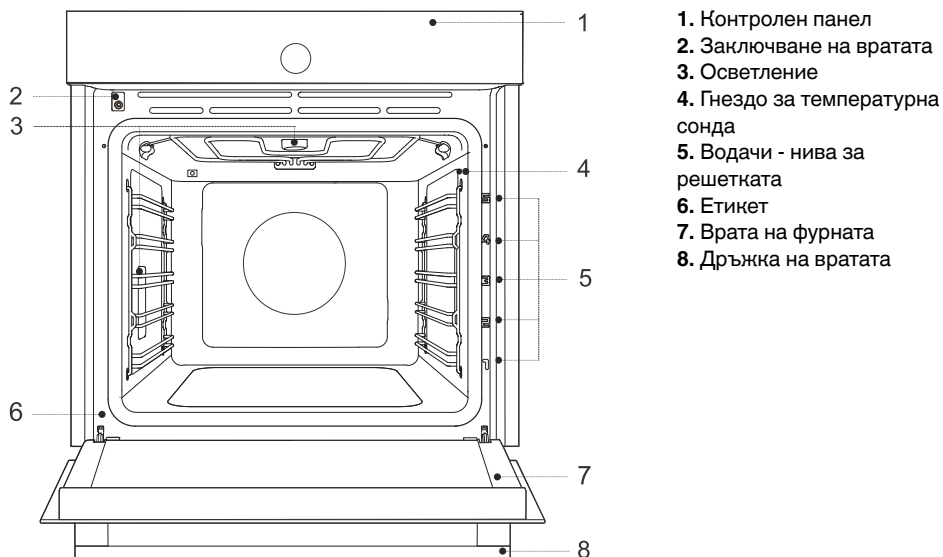
Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да свържете уреда. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба.

3. Описание на уреда



ВНИМАНИЕ!

Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.



3.1 Оборудване на уреда

Превключвател на вратата на фурната

Превключвателят изключва нагревателите и вентилатора във вътрешността на фурната, когато вратата на фурната се отвори по време на работа.

Водачи

Метални водачи – винаги вкарвайте решетката и тавите във водачите.

Фиксирани изтеглящи се водачи – поставете оборудването върху водачите. На едни и същи водачи можете да поставите решетката заедно със съд за оттичане на мазнината.

ЗАБЕЛЕЖКА: Водачи - нивата за решетката се броят отдолу нагоре.

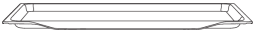
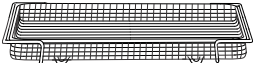
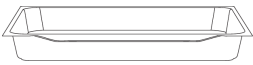
Оборудване и аксесоари за фурната



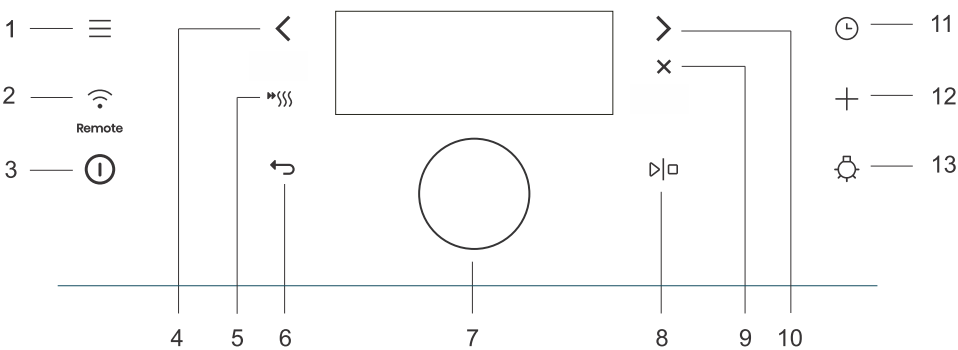
Решетка – използва се за гриловане/запичане или като поставка за съда или тавата с храната за печене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато поставяте решетката във водачите, винаги се уверявайте, че повдигнатата ѝ част е отзад и от горната страна. На решетката има лостче за обезопасяване. Затова повдигнете решетката леко отпред, когато я издърпвате от фурната.

Таблицата продължава от последната страница

	Плитна тава за печене– използва се за плоски и дребни сладкиши. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината. ЗАБЕЛЕЖКА: Плитката тава за печене може да се деформира, когато се загрее във фурната. Когато изстине, тя възвръща първоначалната си форма. Деформацията не се отразява на нейната функционалност.
	Мрежеста тава за пържене с въздух – (тава с отвори), използва се за готвене със системи, които съдържат инжектиране на пара и пържене с горещ въздух. Отворите позволяват по-добра циркулация на въздуха около храната и допринасят за повече хрупкавост.
	Дълбока тава за печене – използва се за печене на зеленчуци и сладкиши от рядко тесто. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината. ЗАБЕЛЕЖКА: Никога не поставяйте универсалната дълбока тава на първо ниво на водачите по време на печене.
	Температурна сонда - (BAKESENSOR)
ЗАБЕЛЕЖКА: Допълнително оборудване може да бъде закупено от оторизиран сервизен център.	

3.2 Контролен панел



Бутон	Употреба
1.	 Избор на основни програми
2.	 Настройка за Wi-Fi свързаност и дистанционно управление
3.	 Включване и изключване на фурната
4.	 Бутон за избор наляво
5.	 Включване и изключване на бързо предварително загряване
6.	 Излизане от текущото състояние без запазване
7.	 Бутон за избиране и потвърждаване на настройки
8.	 Стартиране и спиране на работата
9.	 Отмяна на текуща настройка, изтриване на функция
10.	 Бутон за избор надясно
11.	 Избор на функции на таймера
12.	 Допълнителни настройки
13.	 Включване и изключване на осветлението на фурната
ЗАБЕЛЕЖКА: На контролния панел са осветени (напълно или частично) само бутоните, които са разрешени за текущата програма.	

Бутон за бърз достъп:			
			
Кратко натискане – за основни избори	Продължително натискане – 5 сек. – за допълнителни настройки или бързо увеличаване на настройката	Завъртане – за превключване между настройките.	Натискане на копчето – за потвърждаване на избора.
 ИНФОРМАЦИЯ! Настройките се управляват с бутоните и копчето. Докосвайте бутоните с по-голяма площ от пръстите си, за да получите по-добра ответна реакция. Всеки път, когато натиснете бутон, ще прозвучава кратък звуков сигнал (ако функцията е налична).			

			
Първа стъпка	Междинна стъпка	Изчакване / Изпълнение	Опционална стъпка

4. Преди първо използване

1.	Извадете аксесоарите и всички опаковъчни материали (картони, полистиренова пяна, пластмаса) от вътрешността на фурната.
2.	Забършете аксесоарите и вътрешността на фурната с влажна кърпа. Не използвайте абразивни или агресивни кърпи или почистващи препарати.
3.	Включете фурната (вижте глава 4.1 <i>Включване за първи път</i>).
4.	Загрейте фурната за около един час с горен и долен нагревател  при температура 230°C (вижте глава Ръчен режим на готвене).
ЗАБЕЛЕЖКА: При загряването ще се усети характерният „мирис на нова фурна“; затова проветрявайте обстойно помещението през това време.	

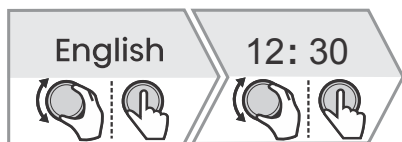
4.1 Включване за първи път

Когато свържете уреда към електрическата мрежа за първи път или след продължително прекъсване на захранването, ще трябва да зададете езика и часа.



ИНФОРМАЦИЯ!

Ако не желаете да го направите, докоснете ① . Настройките по подразбиране ще бъдат запаметени. Можете да промените настройките по всяко време (вижте глава 8. *Избор на основни настройки*).



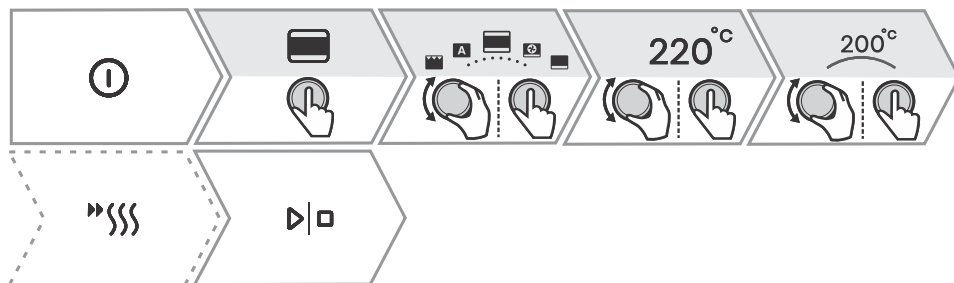
1.	Задаване на езика: Дисплеят показва езика по подразбиране (английски). Завъртете КОПЧЕТО, за да смените езика. Потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО.
2.	Задаване на точно време: Можете да зададете точно време, като завъртите КОПЧЕТО. Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО.
Всички първоначални настройки са зададени и уредът е в режим на готовност.	

5. Използване на фурната – избиране на настройки за печене

Основно меню за избор	
Включете уреда ① и изберете ≡ . Чрез въртене на КОПЧЕТО може да изберете от различните менюта:	
Ръчно	Позволява ви да зададете произволно параметрите на готвене с предварително зададени стойности, които могат да бъдат променени (вижте глава 5.1 <i>Основно меню - Ръчно</i>).
Моите режими	Позволява голям избор от предварително зададени програми в зависимост от избраното ястие (вижте глава 5.4 <i>Автоматично меню</i>).
Любими	Този режим ви позволява да изберете ваши собствени програми, които сте запазили преди това (вижте глава 7.3 <i>Предпочитани - запазете свои собствени настройки</i>).
Допълнително	Избор на допълнителни програми (вижте глава 5.5 <i>Допълнителни</i>).
Почистване	Програми за почистване на фурната.
Настройки	Общи настройки на фурната (вижте глава 8. <i>Избор на основни настройки</i>).

+ меню - допълнителни настройки	
Функцията предоставя опции за допълнителни настройки. Съдържанието на менюто варира в зависимост от опциите за управление, налични в този момент. За да изберете допълнителни настройки, докоснете + .	
Печене на стъпки	Настройка за готвене в три стъпки с различни параметри (вижте глава 5.3 <i>Готвене на стъпки (+ меню)</i>). Функцията може да бъде избрана след задаване на времето за готвене.
Информация	Подробна информация за програмите и функциите на системите на фурната.
Гратиниране	Използва се за ястия, към които добавяте дресинг/топинг или искате допълнително да запечете отгоре накрая. Функцията може да бъде избрана след 10 минути готвене или в края на готвенето (вижте глава 6. <i>Стартиране на процеса на готвене</i>).
Любими	Запазване на избрани персонализирани настройки (вижте глава 7.3 <i>Предпочитани - запазете свои собствени настройки</i>).
Заклучване на дисплей	Активиране/деактивиране на заключването за безопасност, за да предпазите фурната от случайно използване (вижте глава 8.1 <i>Заклучване на екрана (+ меню)</i>).

5.1 Основно меню - Ръчно



1.	Включете уреда  .
2.	Можете да изберете системата за готвене, като завъртите КОПЧЕТО (вижте таблицата Избор на системи за готвене). Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО.
3.	Завъртете КОПЧЕТО, за да зададете температурата и да потвърдите избора.
4.	Използвайте функцията за бързо предварително загряване, за да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Чрез натискане на  символът ще светне напълно. Когато зададената температура бъде достигната, ще прозвучи звуков сигнал. Дисплеят ще покаже Сложете ястието . Отворете вратата и поставете ястието. Програмата автоматично подновява готвенето с избраните настройки.
5.	Освен това можете да зададете: - Таймер (вижте глава 5.2 Таймер - Функции на таймера) - Готвене на стъпки (вижте глава 5.3 Готвене на стъпки (+ меню))
6.	За да стартирате готвенето, докоснете  .

Избор на система на готвене

Символ	Употреба
	Долен + горен нагревател Използвайте тази система за стандартно печене на една решетка, правене на суфлета и печене на ниска температура (бавно готвене).
	Горещ въздух Функцията с горещ въздух позволява по-добра циркулация на въздуха около ястието. По този начин се изсушава повърхността и се създава по-дебела коричка. За печене на месо, сладкиши, готвене на зеленчуци и за сушене на храна на едно или повече нива едновременно.
	Горещ въздух + долен нагревател Идеална за печене на пица и сладкиши с по-високо съдържание на вода. За готвене на едно ниво, когато искате вашите ястия да са сготвени и хрупкави възможно най-бързо.
	Долен + Горен нагревател + вентилатор За равномерно готвене на ястия на едно ниво и приготвяне на суфлета.

Символ	Употреба
	Голям грил За печене на големи количества плоска храна като препечени филийки, принцеси, наденички за гриловане, стекове, риба, шишчета, за гратиниране и постигане на хубава хрупкава коричка. Нагревателите, монтирани на тавана на фурната, нагряват равномерно цялата повърхност. Ниско ниво - подходящо за готвене на рибни филета, цели риби, пържене на сирене. Средно ниво - подходящо за готвене на малки парчета месо, рибни котлети, зеленчуци, каналета, шишчета. Високо ниво - подходящо за приготвяне на стекове, бургери, наденички за гриловане, препечени филийки и гратиниране.
	Голям грил + вентилатор За запичане на пилешко и гриловане на големи парчета месо.
	Горещ въздух + горен нагревател Този метод на печене създава хрупкава коричка без добавена мазнина. Това е здравословна версия на пържените бързи храни с по-малко калории в сготвената храна. Подходящ за малки парчета месо, риба, зеленчуци и замразени продукти, готови за пържене (пържени картофи, пилешки хапки).
	Още системи Потвърдете своя избор с ОК . Ще бъдат изведени допълнителни системи.
	Голям грил + долен нагревател За по-бързо приготвяне на ястия на едно ниво и за хрупкава коричка на тестени ястия.
	Долен нагревател + грил За нежно и контролирано бавно готвене на деликатна храна (меки парчета месо) и печене на сладкиши с хрупкава долна част.
	Долен нагревател + грил+ вентилатор За оптимално печене на квасени тестени ястия, всички типове хляб и за консервиране.
	Голям грил + долен нагревател + горещ въздух За ястия, при които е желана равномерна хрупкавост от всички страни. Функцията е подходяща и като първа стъпка в стъпков режим на печене на месо, тъй като позволява бързо зачервяване на повърхността по време на първия етап и бавно печене през втория етап. Месото ще бъде сочно с добре зачервена коричка.
	Горещ въздух + грил Функцията с горещ въздух позволява по-добра циркулация на въздуха около ястието. Това ще изсуши повече повърхността. В комбинация с нагревателя за грил това ще доведе също до по-интензивен цвят. За по-бързо готвене на месо и зеленчуци.
	ЕСО горещ въздух¹⁾ За деликатно, бавно и равномерно готвене на месо, риба и сладкиши на едно ниво. Този начин на готвене ще запази по-високо съдържание на вода в месото, което ще го направи по-сочно и крехко, докато сладкишите ще бъдат равномерно изпечени. Използва се при температури в диапазона от 140°C до 220°C.

Таблицата продължава от последната страница

Символ	Употреба
	Автоматично Пряк път до Автоматичното меню (вижте глава Автоматично меню)

- ¹⁾ Тази функция се използва за определяне на класа на енергийна ефективност съгласно стандарта EN 60350-1.

5.2 Таймер - Функции на таймера

За да изберете функциите на таймера, докоснете  . Чрез натискане на < или > можете да изберете функцията на таймера, която искате да зададете.



ИНФОРМАЦИЯ!

Часовникът трябва да бъде сверен.



ИНФОРМАЦИЯ!

Можете да нулирате избраната функция на таймера, като докоснете **0:00** .

Описание / функция на таймера	Употреба
Продължителност	В този режим можете да определите продължителността на работа на фурната.
Таймер тип „яйце“	Броячът на минути работи независимо от работата на фурната. След като зададеното време изтече, уредът не се включва или изключва автоматично.
Край на печенето в	Използвайте този режим, когато искате храната във фурната да започне да се готви след определен период от време. Въведете продължителността и желания час за край на готвенето. Уредът започва автоматично и свършва работа в желания час.

Задаване на времето за печене



1. Завъртете КОПЧЕТО, за да зададете желаното време за готвене. Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО. Избраното време за работа на фурната ще се появи на дисплея.
2. За да стартирате готвенето, докоснете ▷|◻ .

Настройка на таймера



1. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете продължителността на таймера. Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО.
- Максималната възможна настройка е 24 часа.
ЗАБЕЛЕЖКА: Ако уредът бъде изключен, таймерът ще продължи да бъде активен.

Задаване на Край на печенето в



1.	Първо задайте времето за готвене. Завъртете КОПЧЕТО, за да зададете желаното време за готвене. Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО. Избраното време за работа на фурната ще се появи на дисплея. <i>Пример: времето за готвене е 2 часа</i>
2.	Можете да изберете отложена работа, като натиснете и след това кликнете два пъти върху . Завъртете КОПЧЕТО, за да зададете часа, в който желаете ястието да е готово. Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО. Желаният краен час се извежда на дисплея. <i>Пример: готвенето приключва в 18:00 </i>
3.	За да стартирате готвенето, докоснете . Фурната преминава в режим на частична готовност, докато изчаква включване. Избраните настройки се включват и изключват автоматично в избрания час. <i>Пример: готвенето започва в 16:00, готвенето приключва в 18:00</i>
След изтичане на зададеното време, фурната спира да работи автоматично. Ще прозвучи кратък звуков сигнал.	



ВНИМАНИЕ!

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

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

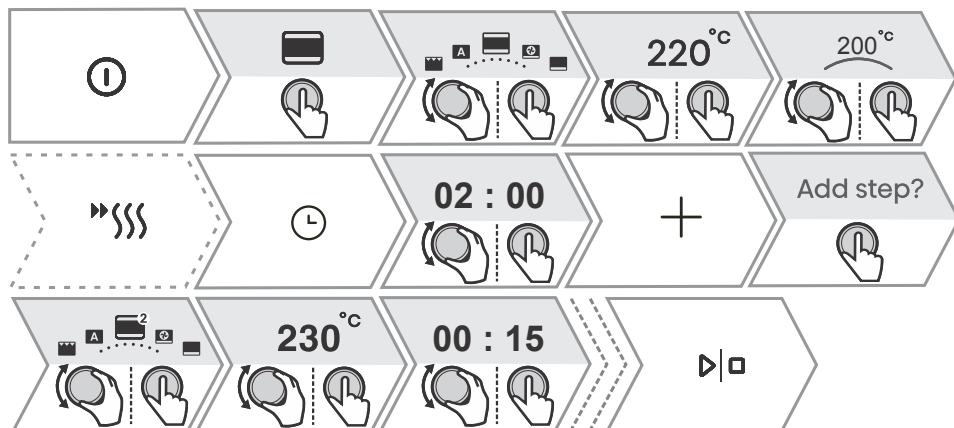
5.3 Готвене на стъпки (+ меню)

Тази функция позволява да зададете готвене на три стъпки (комбинирате три последователни стъпки в един процес на готвене).



ИНФОРМАЦИЯ!

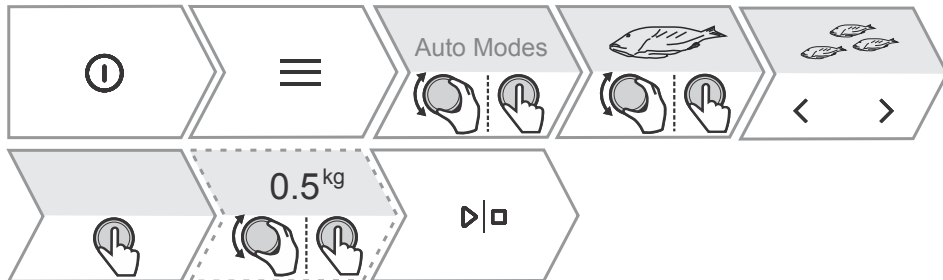
Функцията може да бъде зададена в основното меню - режим на ръчно готвене (вижте глава 5.1 Основно меню - Ръчно).



1.	Включете уреда ⓘ .
2.	Стъпка 1 Чрез въртене на КОПЧЕТО можете да изберете системата за готвене, температурата и продължителността на готвене като първа стъпка. Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО. Можете също да изберете бързо предварително загряване.
3.	Изберете допълнителни настройки. Докоснете + . Дисплеят ще покаже Добавяне на стъпка . Потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО.
4.	Стъпка 2 Изберете настройките за втората стъпка на готвене (вижте настройването в точка 2). Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО. ЗАБЕЛЕЖКА: Направете същото за Стъпка 3 .
5.	Можете също да промените и трите стъпки, преди да започнете готвенето. Чрез натискане на < или > можете да изберете стъпката, която искате да промените.
6.	За да започнете готвенето, докоснете ▶ □ . Фурната започва да работи първо с настройките за първата стъпка.
ЗАБЕЛЕЖКА: Можете да премахнете отделна стъпка, като докоснете ✕ .	

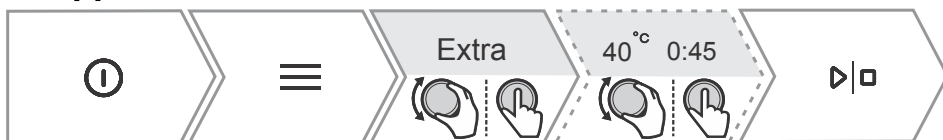
5.4 Автоматично меню

Програмата ви предлага голям избор от предварително зададени рецепти, одобрени от готвачи и специалисти по хранене.



1.	Включете уреда и изберете . Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете Автоматично . Потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО, за да влезете в подменюто.
2.	Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете желаната категория и потвърдете своя избор, като натиснете КОПЧЕТО. Чрез натискане на или изберете подкатегория, след това завъртете КОПЧЕТО, за да определите типа ястие и потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО отново. Рецептите имат предварително зададена система, температура и време за готвене. ЗАБЕЛЕЖКА: За някои ястия можете да промените теглото и градусите на готвене.
3.	За да стартирате готвенето, докоснете .
4.	Някои ястия включват и функция за бързо предварително загряване. Когато зададената температура бъде достигната, ще прозвучи звуков сигнал. Дисплеят ще покаже Сложете ястието . Отворете вратата и поставете ястието. Програмата автоматично подновява готвенето с избраните настройки.
ЗАБЕЛЕЖКА: Чрез докосване на можете да видите подробно описание на текущия избор.	

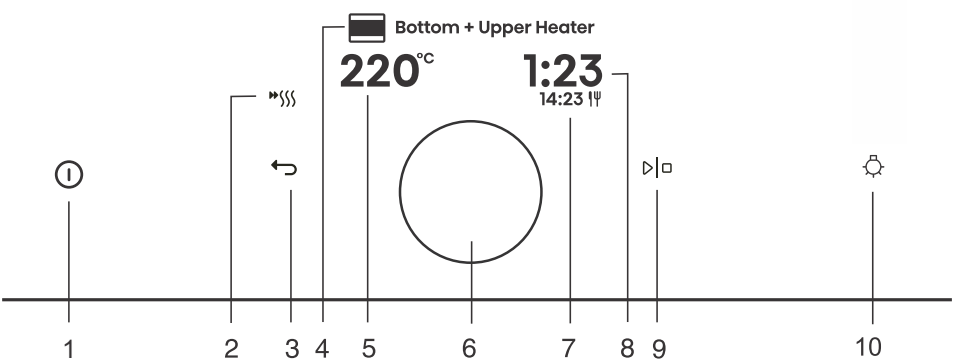
5.5 Допълнителни



1.	Включете уреда и изберете . Чрез натискане на КОПЧЕТО изберете Допълнително . Чрез натискане на КОПЧЕТО отново потвърдете избора да влезете в подменюто.
2.	Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете функция (вижте таблицата по-долу). Потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО. Изведжат се предварително зададените стойности. Някои функции ви позволяват да зададете температурата и времето за готвене.
3.	За да стартирате готвенето, докоснете .

Програма	Употреба
Пържене с горещ въздух	Пържене на храната с горещ въздух без добавена мазнина. По-бърза и по-здравословна версия на „бързите храни“. Този метод на печене създава хрупкава коричка без добавена мазнина. Това е здравословна версия на пържените бързи храни с по-малко калории в сготвената храна.
Втасване	Тестото ще втаса по-бързо и по-равномерно, без да изсъхва на повърхността. Докато тестото втасва, не отваряйте вратата.
Дехидратиране	С помощта на въздуха намалявате количеството влага в храната и така удължавате нейната трайност.
Размразяване	Използва се за бавно размразяване на замразени храни (кейкове, тестени изделия, хляб, рулца и замразени плодове). Когато изтече половината от времето за размразяване, обърнете парчетата храна и ги разделете, ако са залепнали едно за друго при замразяването.
Претопляне	Този режим ви позволява леко да претопляте готови ястия. Не отваряйте ненужно вратата по време на работа.
Поддържане на топлината	Използва се да се поддържат топли вече приготвени ястия. Не отваряйте вратата по време на работа.
Затопляне на съдовете	Полезно, ако искате предварително да затоплите чиниите или чашите, така че храната да остане топла за дълго време. Можете да зададете температурата.
Консервиране	Процесът, чрез който удължаваме трайността на храната. Използвайте буркани с гумен уплътнителен пръстен и капак. Не използвайте буркани с резбовани или метални капачки или метални кутии. Налейте 1 литър гореща вода (приблизително 70°C) в дълбоката тава и поставете 6 еднакви буркана в тавата. Сложете тавата на втория водач на фурната.
Стерилизиране на бутилки	Подходящо за стерилизация на всички видове бутилки. Стерилизацията е процес, който унищожава всички видове микроорганизми.
Събота	Тази функция позволява храната да се поддържа топла във фурната, без да се налага включване или изключване на фурната. Задайте времетраенето (между 24 и 72 часа) и температурата. Когато натиснете  , обратното броене започва. Всички звукови сигнали и операции ще бъдат изключени освен бутона  . ЗАБЕЛЕЖКА: В случай на прекъсване на електрическото захранване режимът Събота ще бъде деактивиран и фурната ще се върне към първоначалното си състояние.

6. Стартиране на процеса на готвене



Бутон	Употреба
1.	 Включване и изключване на фурната
2.	 Включване и изключване на бързо предварително загряване
3.	 Излизане от текущото състояние без запазване
4.	 Избрана система за готвене
5.	220°C Избиране на температурата
6.	 Бутон за избиране и потвърждаване на настройки
7.	14:23 Краен час
8.	1:23 Изминало време за готвене
9.	 Стартиране и спиране на работата
10.	 Включване и изключване на осветлението на фурната

ЗАБЕЛЕЖКА: На контролния панел са осветени (напълно или частично) само бутоните, които са разрешени за текущата програма.

 **ИНФОРМАЦИЯ!**
По време на процеса на готвене можете да промените системата, температурата и функциите на таймера.

7. Край на готвенето и изключване на фурната

След приключване на готвенето дисплеят показва **Печенето завърши.**

Можете да спрете работата и като докоснете **Печенето завърши**.



Чрез завъртане на КОПЧЕТО можете да изберете нова настройка. Потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО.

Съдържанието на менюто варира в зависимост от опциите за управление, налични в този момент.

Печенето завърши	Изберете Край, за да приключите готвенето. Основното меню се появява на екрана.
Добавяне на още време	Избирайки това, вие удължавате готвенето със същата система и температурни настройки. ЗАБЕЛЕЖКА: Ако сте имали зададена продължителност на готвенето, отброяването на времето напред продължава откъдето е било спряно.
Гратиниране	Изберете, за да запечете ястието отгоре още повече.
Хрупкава долна част	Изберете, за да запечете допълнително ястието отдолу.
Добавяне към любими?	Този режим ви позволява да запазите избраните настройки във вашите предпочитани и да ги използвате отново по-късно (7.3 <i>Предпочитани - запазете свои собствени настройки</i>).

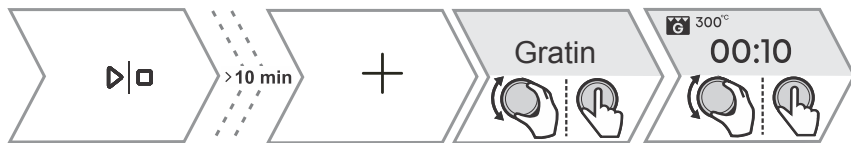
ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

7.1 Гратиниране (+ меню)

Тази функция се използва в последния етап на готвене, когато добавяме сос към ястието или когато искаме да получим хрупкава коричка. Когато използваме функцията за гратиниране, върху ястието ще се образува хрупкава златисто-кафява коричка, която предпазва храната от изсъхване, като същевременно придава по-хубав външен вид и по-добър вкус.



1. Натиснете **+** и завъртете КОПЧЕТО, за да изберете **Гратиниране**. Функцията е налична след 10 минути работа.

Таблицата продължава от последната страница

2.	Дисплеят показва предварително зададената система (голям грил) и температурата 300°C. Задайте времето за работа (макс. 10 минути) и потвърдете избора, като докоснете ▷ □ .
3.	Функцията може да се изключи и по време на работа. Изключете готвенето, като докоснете ▷ □ .

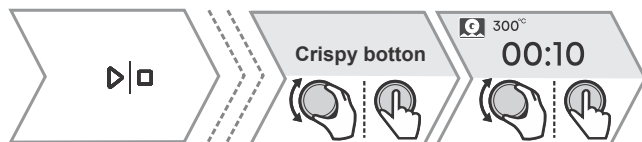


ВНИМАНИЕ!

Контролирайте готвенето. Когато използвате функцията за гратиниране, фурната достига високи температури.

Функцията за гратиниране работи максимум 10 минути, след което фурната се изключва автоматично.

7.2 Хрупкава долна част



Тази функция е налична само в края на готвенето и може да се активира за 10 минути.

1. В последната програма завъртете КОПЧЕТО, за да изберете **Хрупкава долна част**. Потвърдете своя избор, като докоснете ▷|□ .
2. Изключете готвенето, като докоснете ▷|□ .

7.3 Предпочитани - запазете свои собствени настройки

Добавяне към предпочитаните е функция, която ви позволява да запазите любимите си и най-често използвани настройки и да ги използвате отново в бъдеще. Могат да бъдат запазени до 12 рецепти.



1.	Запазване на рецепти в настройките. Натиснете  и завъртете КОПЧЕТО, за да изберете Добавяне към любими? . Потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО.
2.	Запазване на настройката след приключване на готвенето. В последното меню завъртете КОПЧЕТО, за да изберете Добавяне към любими? . Потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО.
Можете също да промените името на запазена настройка. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете буквата и потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО. Ако е необходимо, изтрийте знака с X . Потвърдете с + , за да запазите своята любима рецепта.	
3.	Извеждане на вече запазени рецепти. Натиснете  . Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете Моите режими . Потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО, за да влезете в подменюто. Запазените рецепти се извеждат. ЗАБЕЛЕЖКА: Можете също така да промените предварително зададените стойности за вече запазени рецепти и да ги запазите под ново име след готвенето.
4.	Изтриване на вече запазени рецепти Включете уреда и изберете  . Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете Моите режими . Потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО, за да изведете вече запазените рецепти. Изберете рецепта и я изтрийте, като докоснете X .

8. Избор на основни настройки



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.

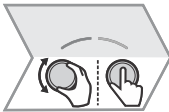
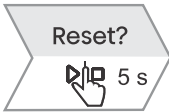
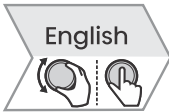


Натиснете . Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете **Настройки**. Потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО, за да влезете в подменюто.

Завъртете КОПЧЕТО, за да редактирате отделните настройки. Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО.

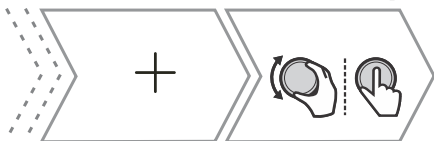
1.		Часовник Задайте часовете и минутите. Можете да изберете 12-часов или 24-часов дисплей, като докоснете .
2.		Сила на звука Можете да избирате между четири нива на звука (без звук, ниско, средно, високо).
3.		Звук на бутоните Разрешете или изключете звука от бутоните.
4.		Нощен режим Тази функция автоматично затъмнява яркостта на дисплея между 19:00 и 7:00 ч и изключва дисплея на часовника, както и звуковите сигнали. За да активирате нощен режим, посочете началния и крайния час на работа. Изключете нощния режим, като натиснете .
5.		Дисплей Функцията ви позволява да включвате или изключвате дисплея през деня. Тя е дезактивирана по подразбиране (OFF). Ако функцията е включена (ON), консумацията на електроенергия може да се увеличи.
6.		Бързо предварително загряване Функцията активира автоматично предварително загряване към системите на готвене, които го позволяват. Включете я (ON) или я изключете (OFF).

Таблицата продължава от последната страница

7.		Системи за загряване Функцията активира извеждането на всички системи за готвене на дисплея. Включете я (ON) или я изключете (OFF).
8.		Нулиране - Заводска настройка Тази функция възстановява фабричните настройки на уреда. Дисплеят ще покаже Нулиране , което се потвърждава с продължително натискане на  .
9.		Език Дисплеят показва езика по подразбиране (английски). Ако езикът, на който се извеждат текстовете на дисплея, не ви устройва, изберете друг.

За да излезете от менюто за общи настройки, докоснете  или 

8.1 Заклучване на екрана (+ меню)



1.	Натиснете  и завъртете КОПЧЕТО, за да изберете Заклучен дисплей . Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО. Сега екранът е заключен. За да отключите екрана, докоснете  .
----	--

- Ако функцията защита на деца е активирана, без да е включена функцията таймер (изведен е само часовникът), то фурната няма да работи.
- Ако функцията заключване е активирана, след като е зададена функцията таймер, то фурната ще работи нормално; въпреки това обаче няма да можете да промените настройките.
- Когато бутоните са заключени, не можете да промените системите за готвене или допълнителните функции. Можете само да изключите готвенето.
- Бутоните остават заключени дори след изключване на фурната. За да изберете нова система, трябва да дезактивирате заключването.

9. Свързване на уреда с приложението

ConnectLife

ConnectLife е платформа за интелигентен дом, която свързва хора, устройства и услуги. Приложението **ConnectLife** включва усъвършенствани цифрови услуги и лесни решения, които позволяват на потребителите да наблюдават и контролират уреди, да получават известия от смартфон и да актуализират софтуер (поддържаните функции може да варират в зависимост от вашия уред и региона/държавата, в която се намирате).

За да свържете вашето смарт устройство, имате нужда от домашна Wi-Fi мрежа (поддържат се само 2,4 GHz мрежи) и смартфон, оборудван с приложението **ConnectLife**.



За да изтеглите приложението **ConnectLife**, сканирайте QR кода или потърсете **ConnectLife** в своя предпочитан магазин за приложения.

1. Инсталирайте приложението **ConnectLife** и създайте акаунт.
2. В приложението **ConnectLife** отидете в менюто "Add device" (Добавяне на устройство) и изберете подходящия тип устройство. След това сканирайте QR кода (може да се види на табелката с производствени данни на уреда; можете също да въведете AUID/MV номера ръчно).
3. След това приложението ви води през целия процес на свързване на устройството към вашия смартфон.
4. След успешна връзка можете да управлявате устройството дистанционно чрез мобилното приложение.

10. Wi-Fi управление



ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

Wi-Fi връзката работи в същия честотен диапазон като някои други устройства (напр. микровълнови фурни и играчки с дистанционно управление). Следователно е възможно временно или постоянно прекъсване на връзката. В такива случаи наличността на предлаганите функции не може да бъде гарантирана.

Гарантирането на качеството на предлаганите функции зависи до голяма степен от силата на сигнала. Ако рутерът е далеч от уреда, може да има проблеми с надеждността на връзката.

10.1 Използване на Wi-Fi

Включете уреда , след това натиснете , за да активирате настройките на Wi-Fi функцията. За да влезете в различни настройки на Wi-Fi модула, натиснете .

Ако сте докоснали  неволно, настройката може да бъде отменена чрез многократно продължително докосване (за 18 секунди) .

1.	 > 3 s 	Включване на Wi-Fi модула: След продължително натискане (до 3 секунди) на , дисплеят ще покаже Wifi вкл., за да укаже, че модулът е включен. Символът Wifi вкл. ще започне да мига.
----	--	---

2.		Свързване на уреда: След продължително натискане (от 3 до 6 секунди) на  , дисплеят ще покаже Настройка на връзката . ЗАБЕЛЕЖКА: За допълнителни настройки следвайте инструкциите в ConnectLife app. .
3.		Свързване на допълнителни потребители: След продължително натискане (от 6 до 9 секунди) на  , дисплеят ще покаже Сдвояване . Използвайте тази настройка, за да свържете допълнителни потребители към уреда чрез ConnectLife app.. ЗАБЕЛЕЖКА: За допълнителни настройки следвайте инструкциите в ConnectLife app.
4.		Премахване на всички свързани потребители: След продължително натискане (от 9 до 12 секунди) на  , дисплеят ще покаже Премахване на сдвояването на всички . Използвайте тази настройка, за да премахнете всички свързани потребители от ConnectLife app..
5.		Изключване на Wi-Fi модула: Изключете Wi-Fi връзката чрез продължително докосване (от 15 до 18 секунди) на  . Дисплеят ще покаже Wifi изкл..

10.2 Дистанционно управление на фурната



ВНИМАНИЕ!

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

Натиснете . Дисплеят показва **Remote**, за да укаже възможността за дистанционно управление чрез ConnectLife app. .



ИНФОРМАЦИЯ!

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

- Ако фурната е в режим на готовност и отворите вратата ѝ, опцията за дистанционно управление трябва да бъде активирана отново.
- Ако вратата на фурната бъде отворена по време на процеса на печене, опцията за дистанционно управление на фурната се дезактивира.
- Всяко действие на потребителя върху контролния панел автоматично ще дезактивира опцията за дистанционно управление на фурната.
- Отмяната или приключването на програмата или процеса на печене е единствената опция, която остава налична, независимо дали дистанционното управление е активирано или не.
- Дистанционното управление се дезактивира при използване на микровълнова система (не е приложимо за комбинирани микровълнови системи).
-

**ВНИМАНИЕ!**

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

Wi-Fi статус	Wi-Fi символ на дисплея
Wi-Fi не е активирана.	Wi-Fi е постоянно слабо осветен.
Wi-Fi е активирана и успешно свързана със сървъра.	Wi-Fi символът е постоянно напълно осветен.
Wi-Fi е активирана и: • връзката със сървъра е установена, • е в състояние на настройване или установяване на връзки, • няма връзка със сървъра.	Wi-Fi иконката е напълно осветена и мига.
Дистанционното управление на фурната не е активирано.	Символът REMOTE не свети на дисплея.
Дистанционното управление на фурната е активирано.	Обозначението REMOTE е напълно осветено на дисплея.

11. Общи съвети за печенето

Оборудване:

- 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.
- 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.
- Винаги поставяйте блюдата за печене върху решетката на фурната.
- Когато готвите на няколко нива едновременно, поставете универсалната дълбока тава на по-ниското ниво.
- 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 печете директно върху решетката, поставете универсалната дълбока тава за печене едно ниво по-ниско, за да служи за съд за оттичане на мазнината.

Подготовка на храната:

- 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.
- 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.
- 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.

Ефективно използване на енергията

- Загривайте фурната предварително, само ако това е указано в рецептата или в таблиците в ръководството за употреба на уреда. Ако използвате бързо предварително загряване, не поставяйте храна във фурната, докато фурната не се загрее напълно, освен ако не е препоръчано друго. При загряване на празна фурна се изразходва много енергия, затова препоръчваме, ако е възможно, да пригответе няколко ястия подред или няколко ястия едновременно.
- По време на печенето извадете от фурната всичко ненужно.
- Не отваряйте вратата на фурната по време на печене, освен ако не е абсолютно необходимо.
- При по-дълги програми за готвене можете да изключите фурната приблизително 10 минути преди края на времето за готвене, за да използвате акумулираната топлина.

11.1 Таблица за готвене

ЗАБЕЛЕЖКА: Ястията, изискващи напълно предварително загрята фурна, са обозначени с една звездичка в таблицата. * Ястията, които изискват само 5-минутно предварително загряване на фурната, са обозначени с две звездички. **. В този случай не използвайте режима за бързо предварително загряване.

Ястие			 °C	 min
СЛАДКИШИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ				
Сладкиши/кейкове във формички				
Пандишпан	3		170	30-40
пай с пълнеж	2		160	70-120
мраморен кейк	2		170-180	50-60
кейк с мая, домашен кейк	2		170-180	45-55
отворен пай, тарт	3		170-180	35-45
брауни	2		170-180	30-35
сладкиши върху плитки тави за печене				
щрудел	2		180-190	60-70
щрудел, замразен	2		200-210	34-45
пандишпанено руло	3		170-180 *	13-18
бухти	2		180-190	30-40
бисквити, сладки				
мъфини	3		160 *	25-35
мъфини, 2 нива	1, 5		140-150 **	30-40
дребни сладки с мая	2		180 *	17-22
дребни сладки с мая, 2 нива	2, 4		160 *	18-25
сладки с бутер тесто	3		200-220	30-45
сладки с бутер тесто, 2 нива	2, 4		170 *	25-30
сладки/бисквити				
шприцовани сладки	3		150	30-40
шприцовани сладки, 2 нива	2, 4		150 *	30-40

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			 °C	 min
шприцовани сладки, 3 нива	1, 3, 5		145 *	40-50
сладки/бисквити	3		160-180	40-50
бисквити, 2 нива	2, 4		150-160 *	20-25
целувки	3		80-100 *	120-150
целувки, 2 нива	2, 4		80-100 *	120-150
макарони	3		130-140 *	15-20
макарони, 2 нива	2, 4		130-140 *	15-20
хляб				
втасване	2		40-45	30-45
хляб в плитка тава за печене	2		190-200	40-55
хляб в плитка тава за печене, 2 нива	2, 4		190-200 *	40-55
хляб в метална формичка	3		190-200	30-45
хляб в метална формичка, 2 нива	2, 4		200-210	30-45
тънък хляб (фокача)	2		270	15-25
пресни хлебчета (земели)	3		180-200	20-30
пресни хлебчета (земели), 2 нива	2, 4		200-210 *	15-20
препечен хляб	5		Висока	4-6
принцеси	5		Средно изпечено	5-9
пица и други ястия				
пица	1		300 *	4-10
пица, 2 нива	2, 4		210-220 *	25-30
замразена пица	2		200-220	10-20
замразена пица, 2 нива	2, 4		200-220	10-25
солен пай, киш	2		190-200	50-60

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
бюрек	2		190-210	40-50
МЕСО				
говеждо и телешко				
говеждо печено (филе, бут), 1,5 кг	2		160-170	130-160
говеждо варено, 1,5 кг	2		200-210	90-120
филе, средно опечено, 1 кг	2		170-190 *	40-60
говеждо печено, бавно готвене	2		120-140 *	250-300
бифтек, добре опечен, дебелина 4 см	4		Висока	25-30
бургери, дебелина 3 см	4		Висока	25-35
телешко печено, 1,5 кг	2		160-170	120-150
СВИНСКО				
свинско печено, бут, 1,5 кг	3		200-220	100-200
свинско печено, плешка, 1,5 кг	3		180-190	90-120
свинско филе, 400 г	2		80-100 *	80-100
свинско печено, бавно готвене	2		100-120 *	200-230
свински ребра, бавно готвене	2		120-140 *	210-240
свински пържоли, дебелина 3 см	4		Средно изпечено	20-25
ПИЛЕШКО				
домашна птица, 1,2 - 2,0 кг	2		200-220	60-80
пълнено пилешко, 1,5 кг	2		170-180	70-90
пилешки гърди	2		170-180	45-60
пилешки бутчета	3		210-220	25-40
пилешки крилца	4		210-220	25-40
пилешки гърди, бавно готвене	3		100-120 *	60-90
МЕСНИ ЯСТИЯ				

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			°C	min
месно руло, 1 кг	2		170-180	60-70
наденички, братвурст	4		Висока	8-15
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ				
цяла риба, 350 г	4		230-240	12-20
рибено филе, дебелина 1 см	4		Ниска	8-12
рибени пържоли, дебелина 2 см	4		Средно изпечено	10-15
миди	4		230 *	5-10
скариди	4		Ниска	3-10
ЗЕЛЕНЧУЦИ				
печени картофи, резени	3		180-200 *	30-40
печени картофи, разполовени	3		200-210 *	40-50
пълнени картофи	3		190-200	30-40
пържени картофи, домашни	4		210-220 *	20-30
микс от зеленчуци, резени	3		190-200	30-40
пълнени зеленчуци	3		190-200	30-40
СТАНДАРТНИ ПРОДУКТИ - ЗАМРАЗЕНИ				
пържени картофи	3		210-220	20-25
пържени картофи, 2 нива	2, 4		190-210	30-40
пилешки медальони	4		210-220 *	12-17
рибни пръчици	2		210-220	15-20
лазаня, 400 г	2		200-210	30-40
зеленчуци на кубчета	2		190-200	20-30
кроасани	3		170-180	18-23
ПЕЧЕНИ ПУДИНГИ, СУФЛЕТА И ЯСТИА ОГРЕТЕН				
мусака с картофи	2		180-190	35-45

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			 °C	 min
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		Ниска**	10-12
ДРУГИ				
консервиране	2		180	30
стерилизиране	3		125	30
готвене на водна баня	2		150-170 *	/
претопляне	3		60-95	/
затопляне на съдовете	2		75	15

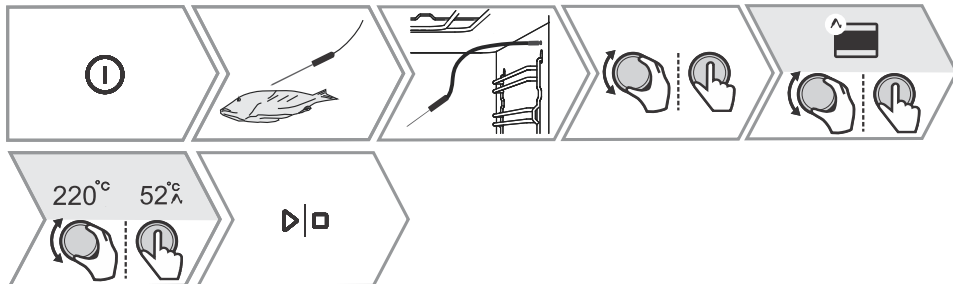
11.2 Готвене с температурна сонда (ΛBAKESENSOR)

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. ЗАБЕЛЕЖКА: За да започнете готвене с температурната сонда, текущият процес на готвене трябва първо да бъде прекъснат и след това температурната сонда трябва да бъде свързана с гнездото. Когато включите сондата в гнездото, предварително зададените функции на фурната се изтриват.
2.	Пъхнете сондата в гнездото. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете автоматична или ръчна настройка. Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО.
3.	- В ръчен режим символът Λ ще се появи до системата на дисплея, заедно с предварително зададената температура на готвене (в диапазона до 210°C), която може да се променя. Определете и температурата в сърцевината на храната (в температурния диапазон от 30 до 99°C). Използването на ръчен режим е показано на илюстрацията по-горе. - В автоматичен режим завъртете КОПЧЕТО, за да изберете ястието. Рецептите имат предварително зададена система, температура и време за готвене. Можете да промените степеня на запичане БЕЛЕЖКА: Когато използвате сондата, задаването на времето за готвене не е възможно.
4.	Потвърдете настройката, като докоснете ▷ ◻ . По време на процеса на готвене зададената и настоящата температура в сърцевината на храната се сменят последователно на дисплея. Ако желаете, можете да промените температурата на готвене или желаната температура на сърцевината по време на работа.
5.	Когато се достигне зададената температура в сърцевината, фурната ще спре да работи. Дисплеят ще покаже Печенето завърши . Ще прозвучи звуков сигнал, който можете да изключите с произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.



ИНФОРМАЦИЯ!

Използването на температурна сонда позволява автоматичен избор на режим на готвене.

Правилно използване на сондата според типа храна:

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



ВНИМАНИЕ!

След употреба внимателно извадете сондата от храната и гнездото, почистете я и затегнете капачката на гнездото.

Препоръчителни нива на готовност за различни типове месо

Вид храна	 / °C / 	средно недопечено [°C]	средно [°C]	средно добре опечено [°C]	добре опечено [°C]
ГОВЕЖДО					
говеждо, печено	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
говеждо, филе	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
печено говеждо / стек от бут	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
бургери	 / Висока / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
ТЕЛЕШНО					
телешко, филе	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
телешко, бут	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
СВИНСКО					
печено, врат	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
свенско, филе	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
месно руло	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
АГНЕШНО					
агнешко	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
ОВНЕШКО					
овнешко	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
КОЗЕ МЕСО					
козе	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
ПТИЧЕ МЕСО					
пилешко, цяла птица	 / 210 / 2	/	/	/	82-90

Таблицата продължава от последната страница

Вид храна	 / °C /	средно недопечено [°C]	средно [°C]	средно добре опечено [°C]	добре опечено [°C]
пилешки гърди	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ					
пъстърва	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
риба тон	 / Средна / 4	/	/	55-60	/
сьомга	 / Средна / 4	/	/	52-55	/

12. Поддръжка и почистване



ВНИМАНИЕ!

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

Деца 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.
- Никога не използвайте силни или абразивни почистващи препарати и аксесоари (абразивни гъби и препарати, препарати за петна и ръжда, шпатули за керамични плотове).
- Остатъците от храна (мазнина, захар, протеини) може да се запалят по време на ползване на уреда. Затова отстранявайте по-големите замърсявания от вътрешността на фурната и от аксесоарите преди всяко ползване.
- Оборудването за фурната може да се мие в съдомиялна машина. Изтеглящите се водачи не са подходящи за този вид почистване.

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. След използване на такива почистващи препарати, обстойно избършете уреда с мокра кърпа, за да отстраните всички остатъци от почистващия препарат.
Прибори и водачи	Почиствайте с гореща сапунена вода и влажна кърпа. За упорити замърсявания е препоръчително предварително на кисване и използване на четка.
Ако резултатите от почистването са незадоволителни, повторете почистването.	

12.1 Автоматично почистване на фурната – пиролиза



ВНИМАНИЕ!

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

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

Благодарение на високите температури, тази функция позволява лесно почистване на вътрешността на уреда и на част от предоставеното оборудване (универсалната дълбока тава, плитката тава и водачите). 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	Цел на почистването	Продължителност на програмата
ниско	За малки замърсявания	2 ч
средно [°C]	За забележими големи замърсявания	2 часа 15 минути
високо	За упорити (по-стари) замърсявания	2 часа 30 минути
ЗАБЕЛЕЖКА: Колкото по-упорито е замърсяването, толкова по-високо ниво трябва да бъде избрано.		

Подготвяне за пиролитично почистване

При нормално използване на фурната, препоръчително е използване на пиролитично почистване веднъж в месеца.

- Извадете мрежестата тава за пържене с въздух и температурната сонда от фурната.
- Отстранете всички видими замърсявания и остатъци от храна от фурната.
- Стартирайте пиролитичното почистване само след като уредът се е охладил.
- Има възможност за почистване на предоставеното оборудване: дълбока универсална тава, плитка тава и водачи.
- 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.
- Когато почиствате изтеглящите се водачи, издърпайте ги и ги отстранете, след като процедурата приключи.

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 на фурната и аксесоарите могат да променят цвета си и да загубят блясъка си. Изтеглящите се водачи може да станат по-шумни. Това не засяга функционалността на фурната или аксесоарите.



1.	Включете фурната.
----	-------------------

Таблицата продължава от последната страница

	Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете Почистване . Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО.
2.	Дисплеят показва три нива на почистване и продължителността. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете нивото на почистване (вижте таблицата по-горе).
3.	Натиснете  . Потвърдете избора, като натиснете КОПЧЕТО.
4.	Вратата на фурната се заключва автоматично след определено време за ваша безопасност.
5.	Когато програмата за пиролиза приключи, дисплеят ще покаже infoPyroLock и ще прозвучи кратък звуков сигнал. Когато фурната се охлади, вратата ще се отключи автоматично. След като вътрешността на фурната изстине напълно, завършете я с гореща сапунена вода и мека кърпа, за да отстраните всички остатъци (напр. пепел).



ВНИМАНИЕ!

По време на пиролизата могат да се отделят неприятни миризми и дим, както и дразнещи изпарения и газове. Затова се уверете, че помещението се проветрява добре по време на процедурата и не стойте в това помещение продължително време. Не позволявайте деца и домашни любимци да приближават фурната.

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!

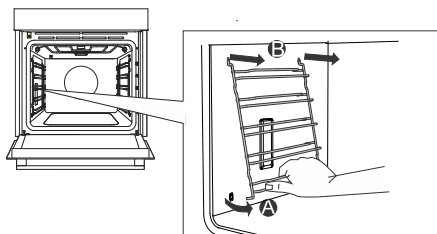
Дребните животни или домашните любимци могат да бъдат особено чувствителни към всякакви изпарения. Препоръчително е да ги изведете от помещението по време на процеса на пиролитичното почистване и да проветрите обстойно помещението след като почистването приключи.

12.2 Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи.



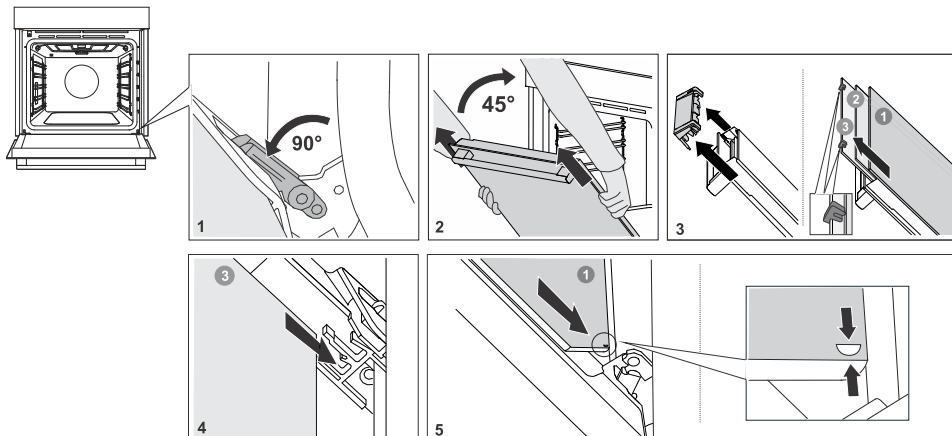
ИНФОРМАЦИЯ!

Когато изваждате водачите, внимавайте да не повредите емаилираното покритие.



1.	Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната.
2.	Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.

12.3 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. Стъклото на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите от вратата на уреда. Първо направете както е описано в точка 2, но не го отстранявайте.
3.	Свалете крайния ограничител. Хванете го от лявата и дясната страна на вратата. Свалете го, като леко го издърпате към себе си.

Таблицата продължава от последната страница

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.

Меко затваряне и отваряне на вратата

(в зависимост от модела)

Вратата на фурната е оборудвана със система, която оमेкотява силата на затваряне на вратата под ъгъл 75 градуса. Това позволява просто, тихо и плавно отваряне и затваряне на вратата.

Леко натискане (под ъгъл 15° спрямо позицията на затворената врата) е достатъчно, за да се затвори вратата автоматично и меко.



ВНИМАНИЕ!

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

12.4 Смяна на крушката

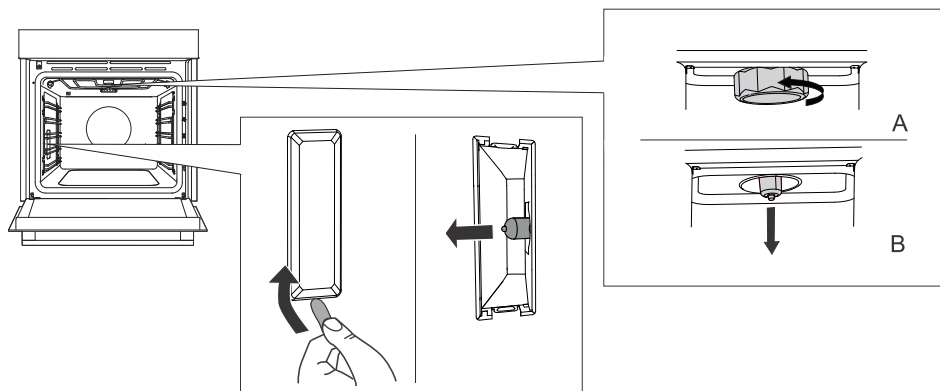
Електрическата крушка е консуматив и не се покрива от гаранцията. Преди да смените крушката, извадете всички прибори от фурната.

Халогенна крушка: G9, 230 V, странична крушка - 25W и крушка на тавана - 40W.

**ВНИМАНИЕ!**

Сменяйте крушката само когато уредът е изключен от захранването.

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



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.

13. Откриване и отстраняване на неизправности

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.

13.1 Таблица с отстраняване на проблеми и грешки

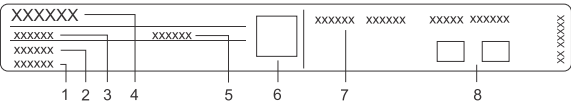
Проблем/грешка	Причина
Основният предпазител в дома ви често изключва.	Извикайте сервизен техник.
Осветлението на фурната не работи.	Процесът на смяна на крушката във фурната е описан в глава Смяна на крушката.
Контролният панел не реагира, дисплеят е замръзнал.	Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути (свалете предпазителя или изключете основния прекъсвач); после свържете отново уреда в мрежата и го включете.
Дисплеят показва грешка Err X. В случай на двуцифрен код за грешка дисплеят ще покаже Err XX.	Възникнала грешка в работата на електронния модул. Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути. Ако проблемът продължава, обадете се на сервизен техник.
Дисплеят показва Готвене с температурна сонда, но температурната сонда не е свързана.	Почистете гнездото. Опитайте да свържете и да разкачите температурната сонда няколко пъти последователно.
Недостатъчно изпичане отдолу.	Уверете се, че е избрана правилната програма за готвене.
Натрупване на пара върху дисплея при отваряне на вратата.	Отворете напълно вратата на фурната, не я дръжте полуотворена.
Голямо количество пара при готвене.	Някои храни съдържат много вода, така че голямото количество пара е нормално.
Температурната сонда се появява на екрана, въпреки че не се използва.	Причината за грешката може да са капки или замърсяване в гнездото на температурната сонда. Препоръчваме да поставите и извадите сондата няколко пъти, за да почистите гнездото.

Таблицата продължава от последната страница

Проблем/грешка	Причина
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.	

13.2 Етикет – информация за уреда

Табелната с производствени данни, указващи основната информация за уреда, е прикрепена към ръба на фурната. Точна информация за типа и модела на уреда може да се намери също в листа с гаранцията.



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

14. Информация за съответствие

Тип радиооборудване:	Вграден WiFi/BLE модул
Wi-Fi индикатор	
Работен честотен обхват:	2412 ~ 2472 MHz
Максимална изходна мощност:	19.99 dBm EIRP
Максимално усилване на антената:	3.26 dBi
Bluetooth индикатор	
Честотен обхват:	2402 ~ 2480 MHz
Изход на носителя:	10,00 dBm
Тип излъчване:	F1D

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



ИНФОРМАЦИЯ!

Проектът използва графичната библиотека LVGL като свой графичен потребителски интерфейс.

15. Защита на околната среда



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.

16. 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 загревяне.

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

*** 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 **	25-45	
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	155-160 **	20-30	
мъфини – две решетки/нива	плитка тава		1,5	140-150 **	30-45	
мъфини – три решетки/нива	плитка тава		1, 3, 5	140-150	30-50	
Пандишпан	кръгла метална форма, диаметър 26 cm/решетка		3	170	30-45	
Пандишпан	кръгла метална форма, диаметър 26 cm/решетка		2	160	45-55	
пандишпан – две решетки/нива	2 x кръгла метална форма, диаметър 26 cm/решетка		2, 4	170 *	45-55	
ябълков пай	2 x кръгла метална форма, диаметър 20 cm/решетка		2	160 **	70-120	
ябълков пай	2 x кръгла метална форма, диаметър 20 cm/решетка		2	160	70-120	
ЗАПИЧАНЕ						

Таблицата продължава от последната страница

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

gorenje



956267-a3

