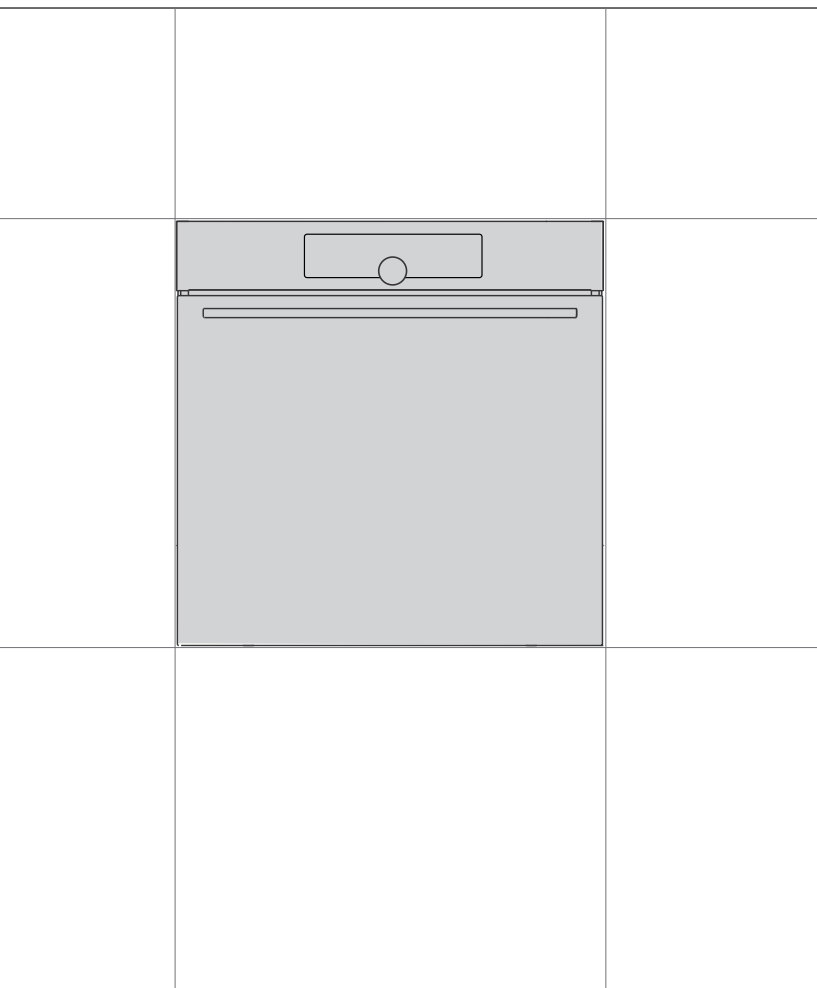


gorenje

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

Мерки за безопасност	4
Безопасно и правилно ползване на фурната по време на пиролитично почистване	6
Други важни инструкции за безопасност	7
Фурна за вграждане	9
Описание на уреда	9
Оборудване на уреда	10
Използване на уреда	14
Преди първо използване	14
Включване за първи път	14
Избор на настройки	15
Стартиране на процеса на готвене	27
Край на готвенето и изключване на фурната	28
Общи съвети за печенето	29
Таблица за готвене	30
Готвене с температурна сонда	34
Препоръчителни нива на готовност за различни типове месо	36
Поддръжка и почистване	37
Автоматично почистване на фурната – пиролиза	38
Използване на програмата за почистване на фурната с вода	40
Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи.	41
Сваляне и поставяне на стъкления панел и вратата на фурната	42
Смяна на крушката	44
Таблица с отстраняване на проблеми и грешки	45
Специални предупреждения и отчитане на грешки	45
ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД	46

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).

По време на употреба уредът се нагорещява. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи във фурната.

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 загрява 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.

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 съдайте 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.

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

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

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

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

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

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

Почиствайте фурната, когато е напълно изстинала.

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

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

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.

Фурна за вграждане

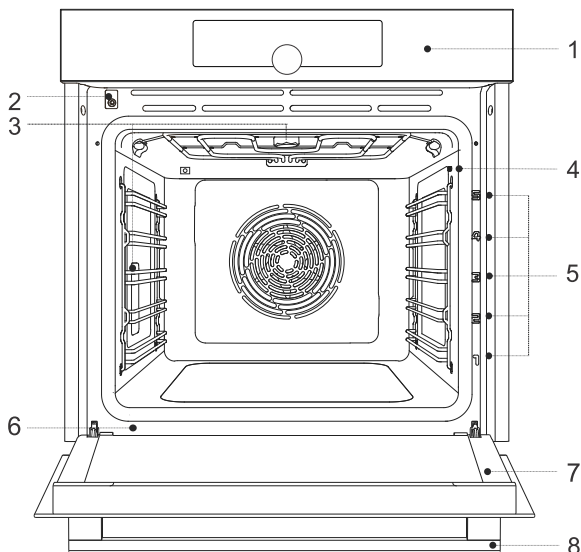
Описание на уреда



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

2 Заклучване на вратата с превключвател

3 Осветление

4 Гнездо за температурна сонда

5 Водачи - нива на готвене

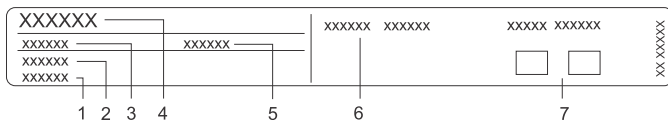
6 Табелка с производствени данни

7 Врата на фурната

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. Точна информация за типа и модела на уреда може да се намери също в листа с гаранцията.



1 Сериен номер

2 Код/ID

3 Тип

4 Марка

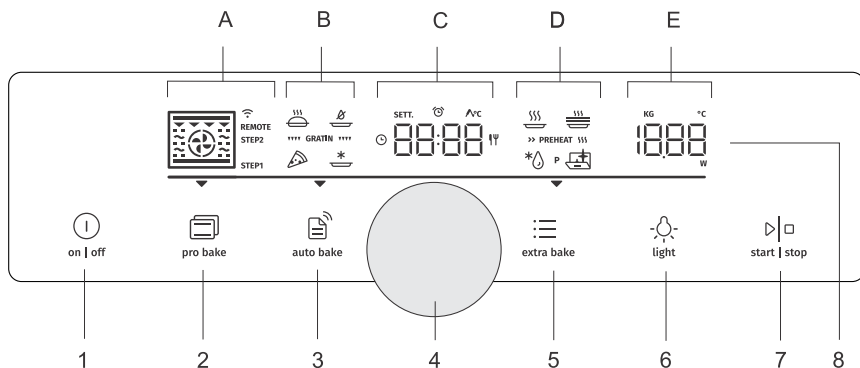
5 Модел

6 Техническа информация

7 Индикации/символи за съответствие

Контролен панел

(в зависимост от модела)



1. бутон on | off
2. бутон за професионален режим (pro bake)
3. бутон за автоматично режим (auto bake)
4. копче за избор и потвърждение на настройки
 - завъртете копчето, за да изберете настройка
 - натиснете копчето, за да потвърдите настройка
5. бутон (extra bake) за допълнителни функции и общи настройки на уреда
6. бутон (light) за включване и изключване на осветлението на фурната
7. бутон start | stop за стартиране или пауза и за потвърждение на настройки
8. Дисплей:
 - А. системи за печене, стъпков режим (STEP), свързаност (WIFI, REMOTE)
 - В. специални системи за печене, автоматични програми, гратиниране
 - С. часовник, функции на таймера, температурна сонда, време за печене
 - Д. специални програми, предварително загряване
 - Е. температура, тегло

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 (ако функцията е налична).

Оборудване на уреда

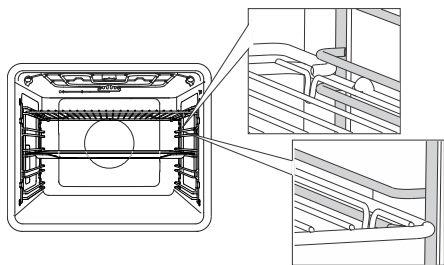
Светлинни индикатори

Осветление на фурната: осветлението на фурната се включва, когато отворите или затворите вратата на фурната, когато включите фурната, в края на процеса на печене и когато докоснете бутон за осветление на фурната на контролния панел.

Водачи

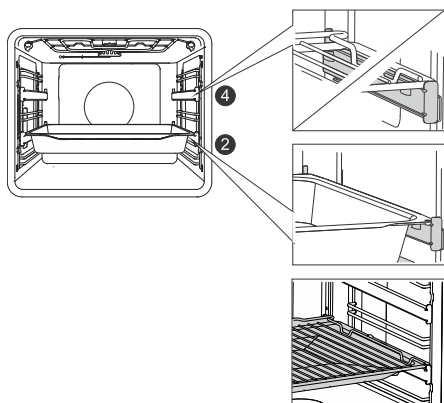
- Водачите позволяват готвене или печене на 5 нива на решетката.
- Нивата на височината на водачите, на които може да бъде поставена решетката, се броят отдолу нагоре.
- Нива на водачите 4 и 5 са предназначени за гриловане/запичане на храната.
- При поставяне на оборудване то трябва да се завърти правилно.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

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

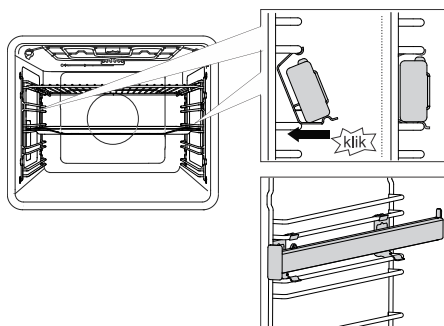


Изтеглящите се водачи могат да бъдат монтирани на второто и на четвъртото ниво.

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

Изтеглящи се водачи със захващане

(в зависимост от модела)



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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

Превключвател на вратата на фурната

(в зависимост от модела)

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

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

ВНИМАНИЕ!

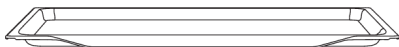
Преди пиролитичното почистване изчакайте фурната да се охлади и извадете цялото оборудване и аксесоари от нея, включително водачите (в зависимост от модела).



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

ИНФОРМАЦИЯ!

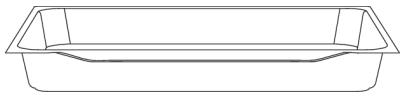
На решетката има лостче за обезопасяване. Затова повдигнете решетката леко отпред, когато я издърпвате от фурната.



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.



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 загряват по време на готвене.

Използване на уреда

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 започне да мига индикация 12:00.

Първо изберете и потвърдете следните основни настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!

Променете ги, като въртите КОПЧЕТО. За да потвърдите желана настройка, натиснете КОПЧЕТО или докоснете бутона **start | stop**.



1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Настройва часовника/часа. Първо задайте и потвърдете минутите; след това задайте и потвърдете часа.

ИНФОРМАЦИЯ!

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



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. Завъртете КОПЧЕТО, за да увеличите или намалите силата на звуковия сигнал.



2. ЯРКОСТ НА ДИСПЛЕЯ

Настройката по подразбиране е среден интензитет на светлината. Обозначението **brht** и текущо зададената стойност за интензитет на светлината ще се появят на дисплея. Завъртете КОПЧЕТО, за да увеличите или намалите интензитета на светлината.

След като потвърдите избраните настройки, часовникът ще се появи на дисплея. Уредът е в режим на готовност.

Избор на настройки

Интерфейсът позволява избирането на няколко режима на работа:

- Професионален режим (pro bake)
- Автоматичен режим (auto bake)
- Допълнителни функции (extra bake)
- Стъпкова програма (STEP) в професионалния режим (pro bake)
- Автоматични програми в автоматичния режим (auto bake)

ИНФОРМАЦИЯ!

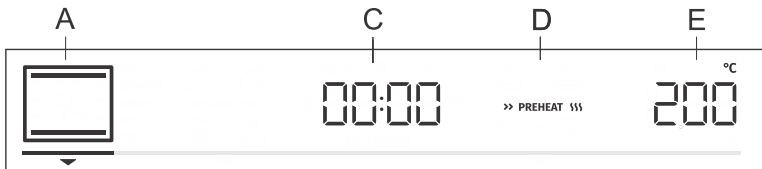
- Завъртете КОПЧЕТО , за да обходите настройките.
- Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО.
- Линия и стрелка указват местоположението на всеки параметър, който ще настроите.
- Докоснете бутона **start | stop** , за да започне програмата.



pro bake **Професионален режим (pro bake)**

Тази функция позволява да се задават параметрите за печене - система за печене, температура, бързо предварително загряване и време за печене - свободно, по преценка на потребителя.

Докоснете бутона **pro bake** и задайте следното:



A система за печене

C времетраене на програмата

D предварително загряване


E температура

Допълнително може да бъде зададено следното:

- функции на таймера (вж. глава Функции на таймера)
- стъпков режим на печене (STEP) (вж. глава Стъпкова програма)
- гратиниране (GRATIN) (вж. глава Стартиране на процеса на готвене)

Бързо предварително загряване

Използвайте функцията за бързо предварително загряване, ако желаете да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо.

За да включите бързото предварително загряване, завъртете КОПЧЕТО към настройката >> PREHEAT  (вж. илюстрацията, обозначение D). Потвърдете избора си. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете напълно осветения знак и потвърдете. Функцията вече е активирана. Когато се достигне желаната температура, процесът на предварително загряване спира и прозвучава звуков сигнал. **door** ще се появи на дисплея. Отворете вратата и сложете храната вътре. Програмата ще продължи автоматично да пече с избраните настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!










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

ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ






ИНФОРМАЦИЯ!

Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.

Символ	Употреба
 ☑ STEAM +	ГОРЕЩ ВЪЗДУХ¹⁾ 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.
	ПИЦА 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.
 ☑ STEAM +	ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ¹⁾ Този метод на печене създава хрупкава коричка без добавена мазнина. Това е здравословна версия на пържените бързи храни с по-малко калории в сготвената храна. Подходящ за по-малки парчета месо, риба, зеленчуци и замразени продукти, готови за пържене (пържени картофи, пилешки хапки). Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и по-хрупкава коричка.
	ГРИЛ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ Функцията позволява по-добра циркулация на горещия въздух около храната. Това ще изсуши повърхността. В комбинация с нагревателя за грил това ще доведе също до по-интензивен цвят. За по-бързо печене на месо и зеленчуци.
	ТУРБО ПЕЧЕНЕ За ястия, при които е желана равномерна хрупкавост от всички страни. Системата е подходяща и като първа стъпка в стъпков режим на печене, 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.
	ГОЛЯМ ГРИЛ Използвайте тази система за гриловане на големи количества плоска храна, като препечени филийки, принцеси, наденички, стекове, риба, шишчета и др., както и за гратиниране или запичане на ястия с хрупкава коричка. Нагревателите, монтирани на тавана на фурната нагряват равномерно цялата повърхност. Максимално допустима температура: 240°C
 ☑ STEAM +	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ¹⁾ 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 по-хрупкава коричка.
	НЕЖНО ПЕЧЕНЕ За нежно и контролирано бавно готвене на деликатна храна (мек парчета месо) и печене на сладкиши с хрупкава долна част.
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР За равномерно печене на храна на едно ниво и за правене на суфлета.

Таблицата продължава от последната страница

Символ	Употреба
	ГОЛЯМ ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР За запичане на пилешко и големи парчета месо.
	ГОЛЯМ ГРИЛ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ За по-бързо печене на една решетка и за хрупкаво зачервяване на горната част на сладките ви.
	ГРИЛ С ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР За оптимално печене на квасено тесто, всички типове хляб и за консервиране.

1) Системите позволяват също инжектиране на пара по време на печене (вж. глава Стартиране на процеса на готвене).

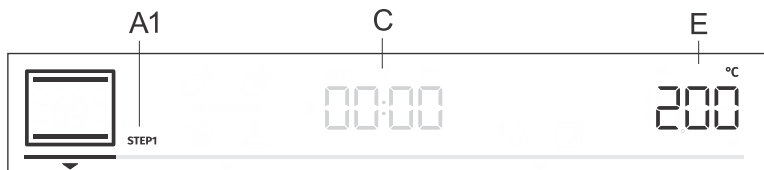
ИНФОРМАЦИЯ!

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

Докоснете бутона **start | stop**, за да стартирате процеса на готвене. Избраните настройки ще се появят на дисплея.

Стъпкова програма

Тази функция позволява печене на две стъпки или етапи (две последователни стъпки на печене се комбинират в един процес на готвене).



A1 първа стъпка на готвене STEP1, (STEP2)

C времетраене на програмата/край на програмата (вж. глава Функции на таймера)
E температура

Стъпка: STEP1

В режим **pro bake** задайте системата за печене и температурата. Можете да изберете също бързо предварително загряване. След това задайте времето за печене за STEP1 (вж. глава Функции на таймера). Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО.

ИНФОРМАЦИЯ!

На STEP1 можете да зададете отложен старт; ако го направите обаче, няма да можете да активирате бързо предварително загряване.

Стъпка: STEP2

Натиснете и задръжте бутона **pro bake**. STEP2 (втора стъпка на готвене) ще се появи на дисплея (първата вече е зададена). Задайте системата за печене, температурата и времетраенето. Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО.

Ако желаете, можете да промените STEP1 или STEP2, преди да ги стартирате.

Докоснете бутона **pro bake** и изберете STEP1. Сега можете да промените настройките. После направете същото за STEP2.

За да изтриете STEP2 (втората стъпка), натиснете и задръжте бутона **pro bake**.

Докоснете бутона **start | stop**, за да започне печенето. Фурната започва да работи първоначално с настройките, избрани за STEP1. Когато STEP1 приключи, STEP2 се активира.

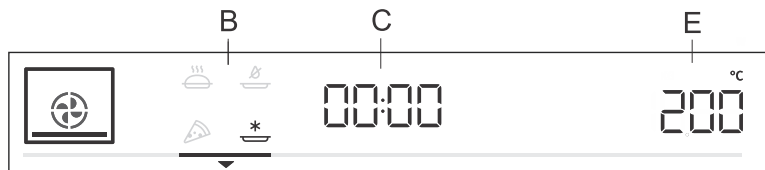


auto bake **АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ (auto bake)**

В този режим можете да избирате между специални системи за печене и автоматични програми (предварително настроени програми за конкретни типове храна).

Специални системи за печене

Докоснете бутона **auto bake** и задайте следното:



В специални системи за печене

С времетраене на програмата (вж. Глава Функции на таймера)

Е температура

Завъртете КОПЧЕТО и изберете вашите настройки. Предварително зададените стойности ще се изведат на дисплея: Можете да промените температурата и времетраенето на програмата.

Символ	Употреба
	ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНА ХРАНА ¹⁾ 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.
	ПИЦА ¹⁾ 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.
	БАВНО ПЕЧЕНЕ ²⁾ 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.
	ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ ¹⁾ Този метод на печене създава хрупкава коричка без добавена мазнина. Това е здравословна версия на пържените бързи храни с по-малко калории в сготвената храна. Подходящ за по-малки парчета месо, риба, зеленчуци и замразени продукти, готови за пържене (пържени картофи, пилешки хапки).

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

²⁾ Използва се за определяне на класа на енергийна ефективност съгласно стандарта EN 60350-1.

Бързо предварително загряване

Процедурите по готвенето на някои ястия в режим auto bake включват и функцията за бързо предварително загряване. Символът ще бъде напълно осветен. Когато се достигне желаната температура, процесът на предварително загряване спира и прозвучава звуков сигнал. **door** ще се появи на дисплея. Отворете вратата и сложете храната вътре. Програмата ще продължи автоматично да пече с избраните настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!

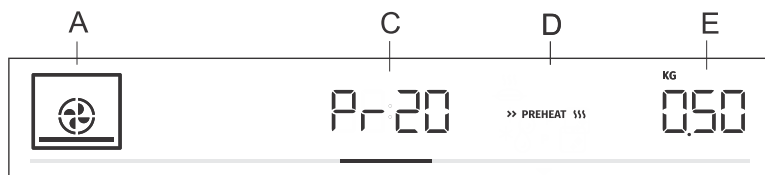
Когато е включена функцията бързо предварително загряване, функцията отложен старт не може да се използва.

Автоматични програми

В автоматичен режим (auto bake) можете да избирате от различни автоматични програми (уредът ще препоръча оптималния метод на готвене, температурата и времетраенето на готвенето в зависимост от типа на посочената храна).

Натиснете и задръжте бутона (auto bake) за да изведете на дисплея автоматичните програми (вж. таблицата). Предложените системи за печене, температурата и времетраенето могат също да бъдат променени по ваша преценка. Където е възможно, можете също да зададете теглото на храната.

Потвърдете настройката, като натиснете **КОПЧЕТО**. Докоснете бутона **start | stop**, за да започне печенето. Предварително зададените стойности ще се появят на дисплея.



A система за готвене

C индикация на автоматичната програма/времметраене на програмата

D бързо предварително загряване

E избрано количество

Индия	Име на програмата	Оборудване	Степен	Предварително загряване	Обръщане
Pr01	шприцовани сладни	плитка тава	3	да	не
Pr02	мъфини	плитка тава	3	да	не
Pr03	Пандишпан	съд/блюдо за печене на решетката	2	да	не
Pr04	дребни сладни с мая	плитка тава	2	да	не
Pr05	сладни с бутер тесто	плитка тава	2	да	не
Pr06	ябълков пай	съд/блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr07	Ябълков щрудел	плитка тава	2	не	не

Таблицата продължава от последната страница

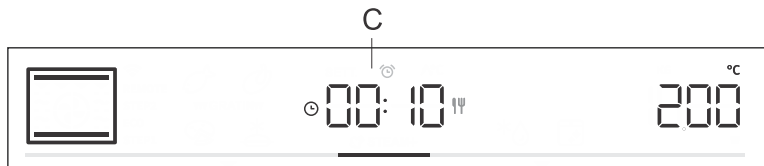
Идентификация	Име на програмата	Оборудване	Степен	Предварително загаряване	Обръщане
Pr08	Шоколадово суфле	съд/блюдо за печене на решетката	3	да	не
Pr09	втаване	плитка тава	2	не	не
Pr10	хляб	плитка тава	2	да	не
Pr11	Свинско печено	малко блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr12	Говеждо печено	малко блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr13	Пилешно - цяла птица	решетка със съд за оттичане на мазнината	2	не	след 2/3 от времето за готвене
Pr14	Пилешно – по-малки парчета	решетка със съд за оттичане на мазнината	3	не	след 2/3 от времето за готвене
Pr15	месно руло	съд/блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr16	Бифтек на фурна	решетка със съд за оттичане на мазнината	4	не	след 2/3 от времето за готвене
Pr17	Месо - бавно готвене	малко блюдо за печене на решетката	2	да	не
Pr18	Печена/грилована риба	решетка със съд за оттичане на мазнината	4	не	след 2/3 от времето за готвене
Pr19	печени картофи - резени	универсална дълбока тава за печене	3	не	не
Pr20	Зеленчуново суфле	съд/блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr21	лазаня	съд/блюдо за печене на решетката	2	не	не
Pr22	пица	плитка тава	1	да	не

ИНФОРМАЦИЯ!

С някои автоматични програми може да бъде използвана функцията за гратиниране (вж. глава Стартиране на процеса на готвене).

ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА

Завъртете КОПЧЕТО , за да изберете функциите на таймера.



Готвене за време

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

Символът за продължителността на готвенето ☉ ще се появи на дисплея. Завъртете КОПЧЕТО, за да зададете желаното време за готвене. Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО.

Докоснете бутона **start | stop**, за да започне печенето.



Задаване на отложен старт



ИНФОРМАЦИЯ!

Отложеният старт не е възможен, когато е активирана функцията за предварително загряване.

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:

Текущ час: 12:00 (на обяд)

Време за готвене: 2 часа

Край на готвенето: в 18:00 часа

Символът за продължителността на готвенето ☉ ще се появи на дисплея. Изберете настройката и я потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО. (в нашия случай това е 2:00 ч.). Натиснете КОПЧЕТО отново и го завъртете, за да изберете символа Ψ . Потвърдете и задайте времето, в което желаете вашата храна да бъде готова (в нашия случай това е 18:00 ч.). На дисплея ще се появи желаното време за край на готвенето (18:00 ч.). Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО.

Докоснете бутона **start | stop**, за да започне печенето.

Докато изчаква да започне работа, фурната е в режим на частична готовност (дисплеят угасва). 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. Обозначението **End** и **00.00** ще се сменят последователно на дисплея. Ще прозвучи звуков сигнал, който може да бъде изключен с натискане на произволен бутон. След една минута звуковият сигнал ще се изключи автоматично.

ВНИМАНИЕ!


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

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. По време на последната минута от оставащото време, броячът на минути се извежда в секунди.

Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете символа  и потвърдете настройката. Завъртете копчето и задайте продължителността на брояча на минути. Потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО.

ИНФОРМАЦИЯ!

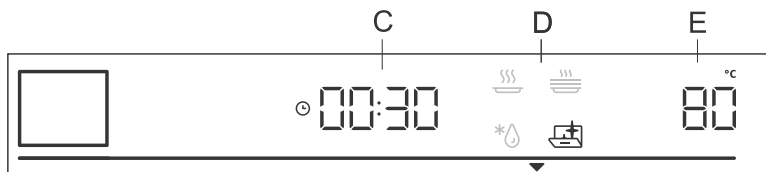
Избраната функция на таймера може да бъде зададена на 00:00 чрез продължително натискане на КОПЧЕТО.

ИНФОРМАЦИЯ!

Последно използваните стойности на функциите на таймера могат да бъдат запазени и предложени като предварително зададени стойности следващия път, когато използвате таймера. Тази функция е фабрично изключена, но може да бъде активирана (вж. глава Избор на допълнителни функции, Адаптивна функция).



extra bake **ИЗБИРАНЕ НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ (extra bake)**
Докоснете бутона **extra bake**, за да изведете на дисплея допълнителните функции със съответните им предварително зададени настройки.



C времетраене на готвенето
D програма
E предварително зададена температура

Завъртете КОПЧЕТО и изберете програмата. Предварително зададените стойности ще се изведат на дисплея: Някои програми позволяват настройване на температурата и времето за готвене.

ИНФОРМАЦИЯ!

Завъртете КОПЧЕТО, за да обходите програмите. Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО.



Почистване с вода

Тази програма улеснява отстраняването на всякакви петна от вътрешността на фурната (вж. глава Почистване и поддръжка).



Размразяване

Използвайте тази функция за бавно размразяване на замразени храни (кейкове, сладкиши, хляб, кифлички и дълбоко замразени плодове). Предварително зададените стойности на програмата могат да бъдат променени (температура, времетраене на готвенето). Когато изтече половината от времето за размразяване, е необходимо да обърнете парчетата храна, да ги разбъркате и да ги разделите, ако са залепнали едно за друго при размразяването.



Претопляне

Това се използва да поддържа топла храната, която вече е сготвена. Можете да зададете температурата и началния и крайния час на претоплянето.



Затопляне на съдове

Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете за сервиране (чинии, чаши), преди да сервирате храната в тях, което ще позволи да я съхраните по-дълго време топла. Можете да зададете температурата и началния и крайния час на затоплянето.



Пиролиза

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.

ИЗБОР НА ОСНОВНИ НАСТРОЙКИ

Натиснете и задръжте бутона **extra bake** . На дисплея ще се появи **SEtt** за няколко секунди. След това ще се появи менюто с общите настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!

Завъртете КОПЧЕТО , за да обходите настройките. Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО или бутона **start | stop** .



Извеждане на часовника

Завъртете КОПЧЕТО, за да сверите часовника. На дисплея ще се появи **CLoc** . След като потвърдите, можете да избирате между 12-часов и 24-часов формат на извеждане. Потвърдете, после сверете часовника/часа. Първо задайте минутите. Потвърдете, след това задайте часа и потвърдете отново.



Сила на звуковия сигнал

Изберете от три нива на сила на звука. Завъртете КОПЧЕТО , за да изберете настройката **VoL** . Потвърдете настройката и задайте силата на звука. Има четири налични нива на сила на звука (нула ленти – OFF, една, две и три ленти).



Осветление на дисплея

Изберете от три нива на интензитет на светлината. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете настройката **brht** . Потвърдете своя избор и изберете по-нисък или по-висок интензитет. Има три налични нива на осветление (една, две или три ленти).



Дисплей – нощен режим

Тази функция ще затъмни дисплея автоматично (ще превключи от високо към ниско ниво на осветление) през нощта (20:00 до 6:00 ч.). Изберете настройката **nGht** . Завъртете КОПЧЕТО, за да включите Оп или OFF.



Готовност

Тази функция автоматично включва и изключва извеждането на часовника. Изберете настройката **hidE** . Завъртете КОПЧЕТО, за да включите Оп или OFF.

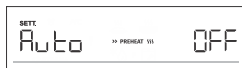


Адаптивна функция

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

Когато функцията бъде активирана, се извежда последно използваното време за готвене. Отчитат се настройките за последното готвене с продължителност поне 1 минута.

На дисплея ще се появи **AdPt** . За да дезактивирате функцията, завъртете КОПЧЕТО в позиция OFF. За да активирате функцията, следвайте същата процедура. Изберете "On" на дисплея.



Автоматично бързо предварително загряване


Тази функция позволява автоматично добавяне на бързо предварително загряване към системите на печене, които го позволяват.

Завъртете КОПЧЕТО , за да изберете настройката **Auto** . Изберете Оп или OFF.



Събота

Функцията Събота позволява храната да се поддържа топла във фурната без да се налага включване или изключване на фурната. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете **SAbb**. Изберете Оп или OFF. Задайте времетраенето (между 24 и 72 часа) и температурата. Потвърдете всяка настройка, като натиснете КОПЧЕТО.

Ако желаете осветлението на фурната да свети през цялото време, включете го, като докоснете символа  .

Докоснете бутона **start | stop** , за да стартирате обратното отброяване. На дисплея ще се появи **SAbb** .

Всички звукови сигнали и операции ще бъдат дезактивирани с изключение на бутона **on | off** .

ИНФОРМАЦИЯ!

В случай на прекъсване на електрическото захранване режимът Събота ще бъде дезактивиран и фурната ще се върне към първоначалното си състояние.




Фабрични настройки

Тази функция позволява възстановяване на фабричните настройки на уреда. На дисплея ще се появи **Fact** . Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете rES. Задръжте **start | stop** до края на анимацията, за да потвърдите.

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.

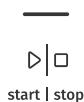
Защита за деца

За да активирате защитата за деца, натиснете и задръжте (за 5 секунди) бутона за осветлението  . На дисплея ще се появи **Loc** . Когато отново натиснете продължително бутона за осветлението, защитата за деца се дезактивира.

- Ако функцията защита на деца е активирана, без да е включена функцията таймер (изведен е само часовникът), то фурната няма да работи.
- Ако функцията защита на деца е активирана, след като е зададена функцията таймер, то фурната ще работи нормално; въпреки това обаче няма да можете да промените настройките.
- Когато е активирана защитата за деца, системите за готвене или печене (режимите) или допълнителните функции не могат да се променят. Процесът на готвене/печене/запичане може само да бъде спрян или изключен.

- Защитата на деца ще остане активна, след като фурната бъде изключена. За да изберете нова система, защитата от деца трябва да бъде деактивирана.

Стартиране на процеса на готвене



Стартирайте процеса на готвене, като натиснете бутона **start | stop**.

Докакто се достигне зададената температура за първи път, текущата и зададената температура ще се сменят последователно на дисплея. Символът за температура отначало мига. Когато се достигне желаната температура, той угасва.

ИНФОРМАЦИЯ!

Ако не бъде избрана функция на таймера, времето за готвене ще се появи на дисплея. Ще прозвучи кратък звуков сигнал, когато фурната достигне избраната температура.

*** GRATIN ***

Допълнително гратиниране

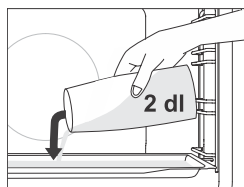
Можете да активирате функцията най-рано 10 минути след началото на процеса на готвене (на дисплея ще се появи символът

*** GRATIN ***). Завъртете КОПЧЕТО към настройката *** GRATIN *** и потвърдете настройката, като натиснете КОПЧЕТО. Времето за готвене 10 минути (10:00) ще се появи на дисплея. Завъртете КОПЧЕТО, за да зададете времето за гратиниране.

Функцията се използва в последния етап на печене или след процеса на печене, когато добавяте сос (мокро втриване) или втривате 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.

ИНФОРМАЦИЯ!

Функцията може да бъде изключена и докато е в процес на изпълнение. Завъртете КОПЧЕТО към настройката *** GRATIN ***. Изберете затъмнения символ и го потвърдете, като натиснете КОПЧЕТО.



Печене с добавяне на пара

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

Край на готвенето и изключване на фурната

Докоснете бутона **start | stop** , за да спрете работата. На дисплея се появява **End** и прозвучава звуков сигнал.



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.




























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.
Ястията, които изискват напълно предварително загрята фурна, са обозначени с една звездичка в таблицата * , докато ястията, за които ще бъде достатъчно 5-минутно предварително загряване, са обозначени с две звездички ** . В този случай не използвайте режима за бързо предварително загряване.
- **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

Ястие			 °C	 min
СЛАДНИШИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ				
Сладкиши/кейкове във формички				
Пандишпан	3		160	30-40
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
сладкиши върху плитки тави за печене				
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
бисквити, сладки				
мъфини	3		160 *	25-35
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	2		200 *	15-20
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
шприцовани сладки, 3 нива	1, 3, 5		145 *	40-50
сладки/бисквити	3		160-170 *	15-20
бисквити, 2 нива	2, 4		150-160 *	20-25
целувки	3		80-100 *	120-150
целувки, 2 нива	2, 4		80-100 *	120-150



























Таблицата продължава от последната страница

Ястие			 °C	 min
макарони	3		130-140 *	15-20
макарони, 2 нива	2, 4		130-140 *	15-20
хляб				
втаване	2		40-45	30-45
хляб в плитка тава за печене	2	 + тава за печене с вода	190-200	40-55
хляб в плитка тава за печене, 2 нива	2, 4		190-200 *	40-55
хляб в метална формичка	1		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
пица и други ястия				
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
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		220-230	25-30

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			 °C	 min
бургери, дебелина 3 см	4		220-230	25-35
телешко печено, 1,5 кг	2		160-170	120-150
СВИНСКО				
свинско печено, бут, 1,5 кг	3		170-180	100-130
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		220-230	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	20-35
пилешки гърди, бавно готвене	3		100-120 *	60-90
МЕСНИ ЯСТИА				
месно руло, 1 кг	2		170-180	60-70
наденички, братвурст	4		230 **	8-15
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ				
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
скариди	4		230 *	3-10
ЗЕЛЕНЧУЦИ				
печени картофи, резени	3		210-220 *	30-40
печени картофи, разполовени	3	 + тава за печене с вода	200-210 *	40-50
пълнени картофи	3		190-200	30-40

Таблицата продължава от последната страница

Ястие			 °C	 min
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
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
красани	3		170-180	18-23
ПЕЧЕНИ ПУДИНГИ, СУФЛЕТА И ЯСТИЯ ОГРЕТЕН				
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
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

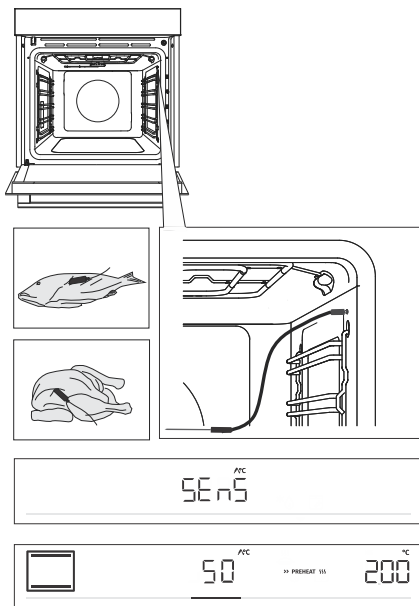
Готвене с температурна сонда (BAKESENSOR)

(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, завъртете **КОПЧЕТО**. 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 докоснете бутона **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.

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
ГОВЕЖДО					
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
ТЕЛЕШКО					
телешко, филе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
телешко, бут	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
СВИНСКО					
печено, врат	/	/	/	65-70	75-85
свенско, филе	/	/	/	60-69	/
месно руло	/	/	/	/	80-85
АГНЕШКО					
агнешко	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ОВНЕШКО					
овнешко	/	60-65	66-71	72-76	77-80
КОЗЕ МЕСО					
козе	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ПТИЧЕ МЕСО					
пилешко, цяла птица	/	/	/	/	82-90
пилешки гърди	/	/	/	/	62-65
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ					
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 аксесоари 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. Докоснете бутона **extra bake**, за да изведете на дисплея допълнителните функции. Завъртете КОПЧЕТО така, че символът  и **P** да светнат и потвърдете своя избор. На дисплея ще се появят три нива на интензивност на почистването. Завъртете КОПЧЕТО, за да изберете нивото на интензивност на почистването. Колкото по-упорито е замърсяването, толкова по-високо ниво трябва да бъде избрано. Средното ниво е избраната настройка по подразбиране. Потвърдете своята настройка, като натиснете КОПЧЕТО. Докоснете бутона **start | stop**. Започва обратно отброяване на времето.



2. След определен период от време вратата на фурната ще се заключи автоматично за ваша безопасност. На дисплея ще се появи **Loc** и ще остане, докато заключването е активно.



3. Когато програмата завърши, на дисплея ще се появи **End** и ще прозвучи звуков сигнал.

- 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 почистено 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.

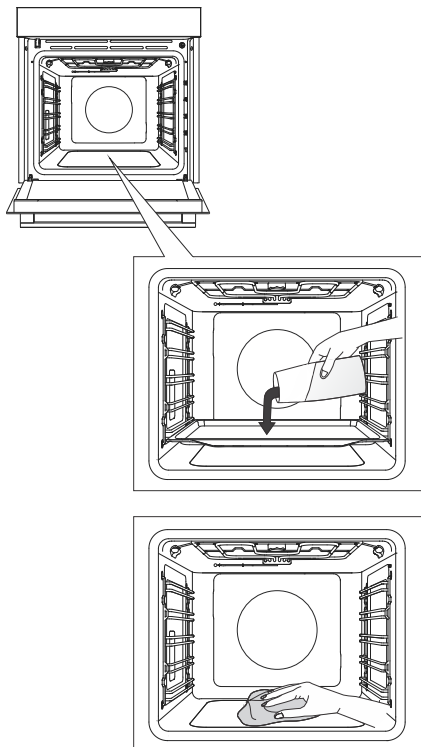
Ако не сте доволни от почистването, препоръчително е да повторите процеса.

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.


Използване на програмата за почистване на фурната с вода

Тази програма улеснява отстраняването на всякакви петна от вътрешността на фурната. Тази функция е най-ефективна, ако се използва редовно след всяка употреба.

Преди да стартирате програмата за почистване, отстранете всички по-големи замърсявания и остатъци от храна от вътрешността на фурната.



1 Поставете плитката тава на първо ниво на водачите и налейте в нея 0,4 литра гореща вода.

2 Докоснете бутона **extra bake**, за да изведете на дисплея допълнителните функции. Завъртете КОПЧЕТО към символа . Предварително зададените стойности ще се появят на дисплея.

3 Програмата ще работи 30 минути. Когато програмата приключи, на дисплея ще се появи **End**.

4 Когато програмата приключи, внимателно извадете тавата, използвайки ръкавици за фурна (все още може да има малко вода в тавата). Избършете петната с влажна кърпа и сапунена вода. Обстойно избършете уреда с мокра кърпа, за да отстраните всички остатъци от почистващия препарат.

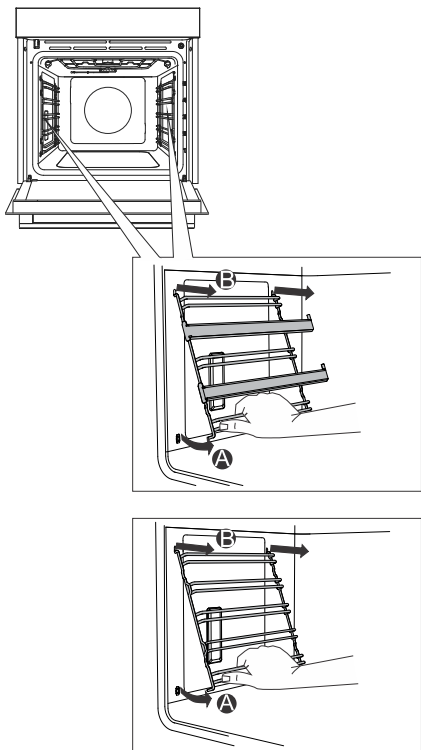
ИНФОРМАЦИЯ!

Ако процесът на почистване не е успешен (в случай на особено упорити петна), повторете го.

ВНИМАНИЕ!

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

Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи.



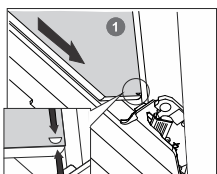
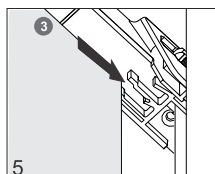
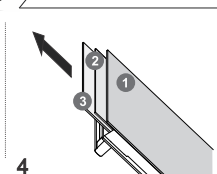
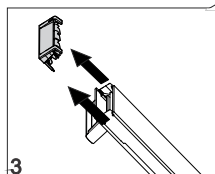
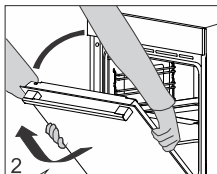
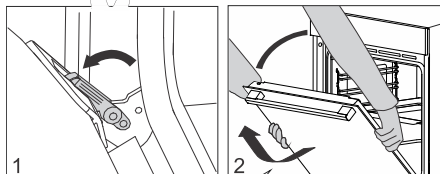
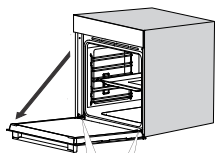
A Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната.

B 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.



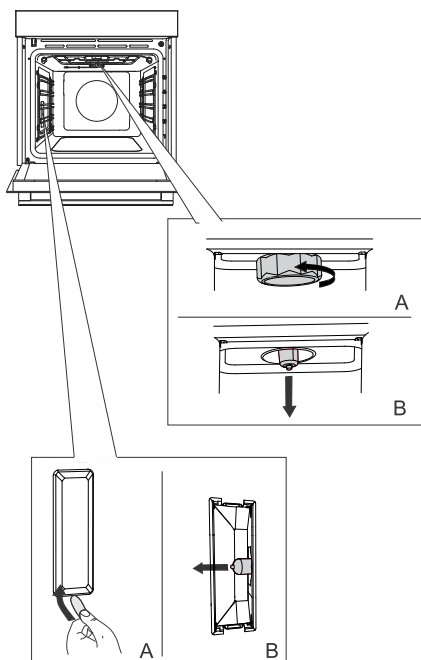
ВНИМАНИЕ!

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
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.
На дисплея се извежда код за грешна ErrX . В случай на двуцифрен код за грешка ще се изведе ErXX .	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 НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД



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

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

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

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

gorenje



843502-a2

CE