

BG

**ПОДРОБНИ ИНСТРУКЦИИ  
ЗА УПОТРЕБА НА  
ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА**

**gorenje**

BY

**STARCK®**

## Благодарим ви,

че ни се доверихте и закупихте нашия продукт.

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

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

Инструкциите за инсталиране и свързване са приложени на отделна листовка.

Инструкциите за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Важна информация



Съвет, забележка

# СЪДЪРЖАНИЕ

<b>4 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ</b> 5 Преди да свържете уреда .....	<b>ВЪВЕДЕНИЕ</b>
<b>6 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА</b> 10 Контролен панел 11 Технически характеристики	
<b>12 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ</b>	<b>ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА</b>
<b>13 СЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1–4)</b> 13 Стъпка 1: ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ 15 Стъпка 2: ИЗБОР НА НАСТРОЙКИ 15 Стъпка 3: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ 15 Стъпка 4: КРАЙ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА .....	<b>СТЪПКИ ЗА ГОТВЕНЕ</b>
<b>16 ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ (РЕЖИМИ ЗА ГОТВЕНЕ) И ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ</b>	
<b>31 ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ</b> 32 Стандартно почистване на фурната 33 Използване на функцията за почистване на фурната с вода 34 Изваждане и почистване на металните и телескопичните изтеглящи се водачи 35 Монтиране на каталитичните приставки 36 Почистване на тавана на фурната 37 Сваляне и поставяне на вратата на фурната 40 Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната 41 Смяна на крушката	<b>ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ</b>
<b>42 ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ</b> .....	<b>ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ</b>
<b>43 ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД</b>	

# ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



## **ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.**

Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8-годишна възраст, или по-големи, както и от лица с намалени физически, сензорни 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 извършва от деца без наблюдение от възрастен.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и прилежащите му части се нагорещават по време на ползването му. Внимавайте да не докоснете нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат пазени далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Достъпните на допир части е възможно да се нагорещат по време на употреба. Дръжте малки деца далеч от уреда.

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

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен преди да смените крушката, за да избегнете опасността от токов удар.

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.

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

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов упълномощен сервиз или квалифициран техник, за да се избегне всякаква опасност.

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

**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 може да бъде свързан** с електрическата мрежа само от оторизиран сервизен техник или специалист. Самостоятелното ремонтиране на уреда или непрофесионалният ремонт може да доведе до опасност от сериозни наранявания или повреда на продукта.

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

Не поставяйте алуминиево фолио по стените на фурната и не слагайте тави за печене или други съдове за готвене върху дъното на фурната.

Алуминиевото фолио ще попречи на циркулацията на въздух във фурната, ще забави процеса на готвене и ще повреди емайлираното покритие.

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

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

Работата на уреда е безопасна с или без водачите на нивата.

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

## ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА:

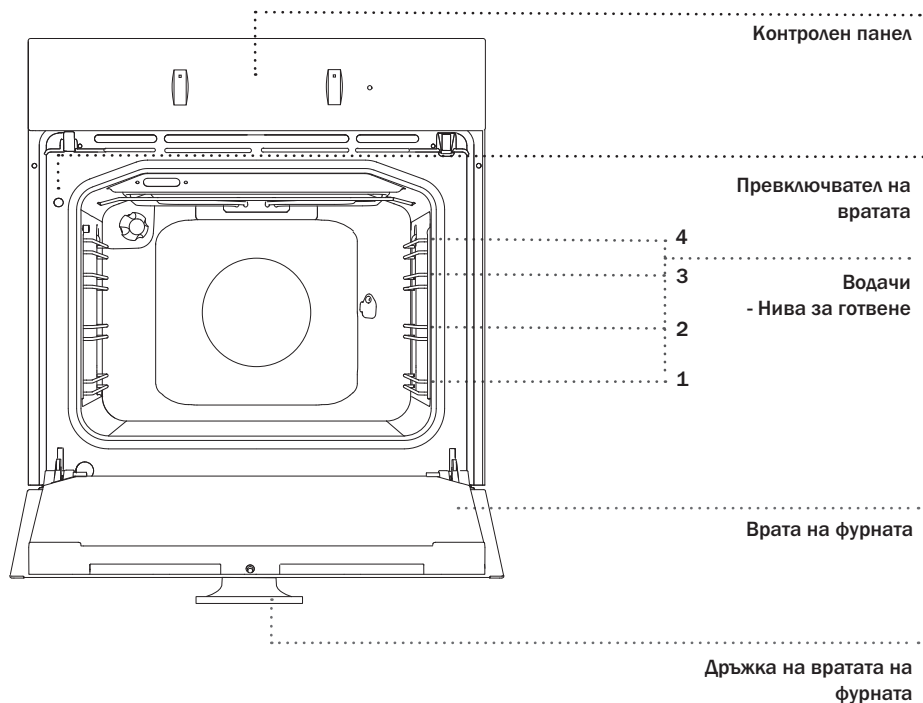


Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да свържете уреда. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба.

# ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА

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

Изображението представя един от моделите за вграждане. Тъй като уредите, за които са писани тези инструкции могат да имат различно оборудване, е възможно някои функции или части от оборудването да са описани в инструкции, които не са налични във вашия уред.



## КОНТРОЛНИ СВЕТИНИ

Червената светлина е включена, когато работят нагревателите. Когато избраната температура бъде достигната, червената светлина се изключва.

Когато бъде избрана функцията, диалога на избрания бутон ще свети. Тези уреди не разполагат с жълта светлина (само при някои модели).

Осветлението на фурната ще се включи автоматично, когато бъде избран режим на готвене.

## МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

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

Водачи 3 и 4 са предназначени за запичане на храната на грил.

## ТЕЛЕСКОПИЧНИ ПОДВИЖНИ ВОДАЧИ

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

## ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

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

Когато вратата се затвори, превключвателят включва отново нагревателите.

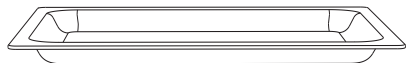
## ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

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

## УДЪЛЖЕНА РАБОТА НА ОХЛАЖДАЩИЯ ВЕНТИЛАТОР

След като изключите фурната, охлаждащият вентилатор продължава да работи известно време, за да може да се охлади фурната.

## ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ НА ФУРНАТА (В зависимост от модела)



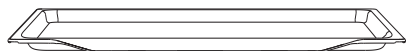
**СТЪКЛЕНАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ** се използва за готвене с всички системи на фурната. Може да се използва също и за сервиране.



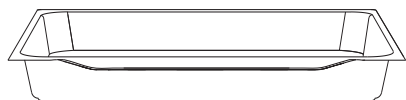
**РЕШЕТКАТА** се използва за печене на грил или като подложка за тава, за директно печене или за приготвяне на ястие в съд за печене.



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



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



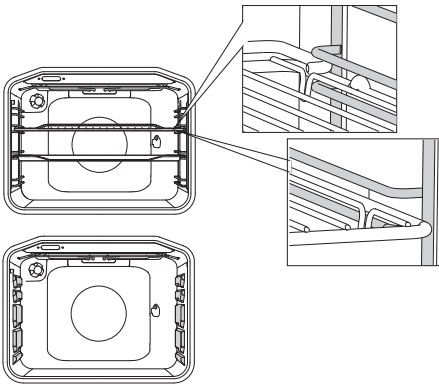
**ДЪЛБОКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ** се използва за печене на месо и на сладкиши от рядко тесто. Може да се използва и като тавичка за отпичане на мазнина, когато печете храна директно върху скарата.



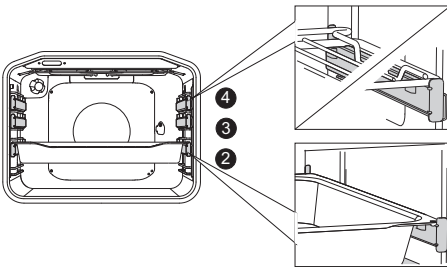
Никога не поставяйте дълбоката тава на първия водач по време на готвене, освен когато печете на грил или когато използвате шиша за печене и я използвате само като тавичка за опичане на мазнината.



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



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

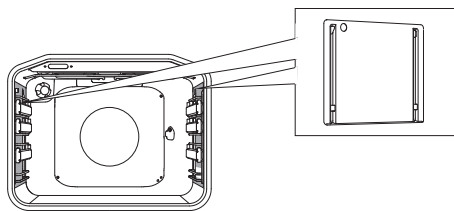


Когато използвате телескопичните изтеглящи се водачи, първо издърпайте водачите от едното ниво и поставете решетката или тавата за печене върху тях. След това ги натиснете с ръка, докъдето стигнат.



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





**КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ** предотвратяват полепването на мазнина по стените на фурната.



**ГРИЛЪТ (шишът за месо)** се използва за печене на месо. Комплектът се състои от държачи, шиш с винтове и сваляща се дръжка.



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

# КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



**1** ГОТВЕНЕ  
СИСТЕМА БУТОН  
ЗА ПРОГРАМИРАНЕ

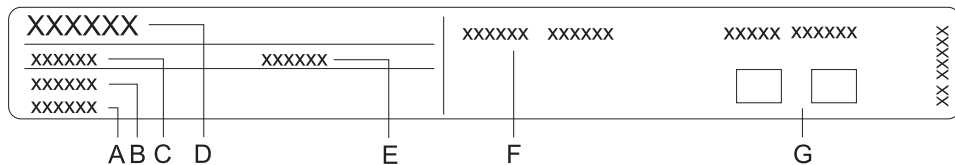
**2** БУТОН ЗА  
ТЕМПЕРАТУРАТА

**3** СВЕТИНЕН  
ИНДИКАТОР ЗА  
РАБОТА

ЧЕРВЕНАТА СВЕТИНА  
е включена, когато  
нагревателите са  
активирани. Когато  
избраната температура  
бъде достигната  
червената светлина  
изгасва.

# ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)



- A Сериен номер
- B Код/ID
- C Тип
- D Марка
- E Модел
- F Технически данни
- G Символи за съответствие

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

# ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

---

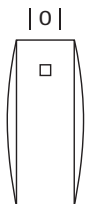
След като получите уреда, извадете от фурната всички части, включително всички опаковъчни материали за транспортиране.

Почистете всички аксесоари и прибори с топла вода и обикновен препарат за съдове. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати.

Загрейте фурната за около един час на 200 °С, като включите системата горен и долен нагревател, преди да я използвате за първи път. Ще се усети характерната миризма на нов уред. Проветрете добре помещението.

# СТЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1-4)

## СТЪПКА 1: ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ









Завъртете бутона (ляво и дясно), за да изберете система на готвене (вж. Таблица с програми, в зависимост от модела).



Настройките могат да бъдат променяни по време на работа.

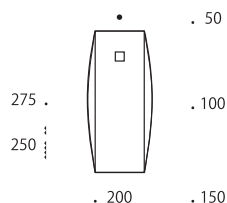
СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
<b>СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ</b>		
	<b>БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ</b> Използвайте тази функция, ако желаете да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Тази функция не е подходяща за приготвяне на храна. Когато фурната се загрее до желаната температура, процесът по нагряване приключва.	160
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> Нагревателите, разположени на дъното и тавана на уреда, загреват равномерно вътрешността на фурната. Тестени изделия или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната.	200
	<b>ГРИЛ</b> При тази функция ще работи само нагревателят за грила, който е част от големия комплект за грил. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.	240
	<b>ГОЛЯМ ГРИЛ</b> При тази функция ще работи горният нагревател и нагревателят за грила. Топлината се излъчва директно от нагревателя за грила, монтиран на тавана на фурната. За да се увеличи ефектът от нагряването, се активира и горният нагревател. Тази комбинация се използва за печене на малки количества принцеси, месо или наденички и за препичане на хляб.	240
	<b>ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР</b> При тази функция ще работят нагревателят за грила и вентилаторът. Тази комбинация се използва за печене на месо на грил или за приготвяне на големи парчета месо или птици на едно ниво на фурната. Тя също е подходяща за приготвяне на ястия огретен или за запичане на ястия с хрупкава коричка.	170
	<b>ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ</b> При тази функция ще работят едновременно долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Тази система се използва за печене на пица, сладкиши от рядко тесто, сладкиши с плодове, изделия от тесто с мая и пайове едновременно на няколко нива на фурната.	200


СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	<b>ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ</b> При тази функция ще работят едновременно кръговият нагревател и вентилаторът. Инсталираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястията или тестените изделия, които печете. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия едновременно на няколко нива на фурната.	180
	<b>ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР</b> Тази функция се използва за печене на изделия от тесто с мая и за сушене на плодове и зеленчуци.	180
	<b>ЗАТОПЛЯНЕ НА СЪДОВЕ</b> 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.	60
	<b>ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ <sup>4)</sup></b> Тази функция позволява деликатно, бавно и равномерно изпичане, което запазва храната мека и сочна. Подходяща е за печене на месо, готвене на риба и печене на сладкиши едновременно.	180
	<b>ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА</b> При тази функция само долният нагревател ще излъчва топлина. Използвайте тази функция, за да отстраните петната и остатъците от храна от фурната. Програмата отнема 30 минути.	-
	<b>РАЗМРАЗЯВАНЕ</b> При тази функция се активира само циркулацията на въздух, без да се включват нагревателите. Ще се включи само вентилаторът. Тази система се използва за бавно размразяване на замразена храна.	-

<sup>4)</sup> Използва се за определяне на класа на енергийна ефективност съгласно стандарта EN 60350-1.

## СТЪПКА 2: ИЗБОР НА НАСТРОЙКИ

### НАСТРОЙВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ГОТВЕНЕ



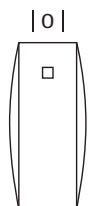
Настройте бутона за температура към позицията , когато използвате фурната при програма с голям горен нагревател и грил.

## СТЪПКА 3: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

Настройте системата на нагряване и температурата; след това, настройте процеса на готвене.

## СТЪПКА 4: КРАЙ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

Настройте БУТОНА ЗА ИЗБОР НА НА СИСТЕМА НА НАГРЯВАНЕ към позиция “0”.



След като завърши готвенето, всички настройки на таймера също спират и се отменят, освен броячът на минути. Ще се изведе часа (часовник). Охлаждащият вентилатор ще продължи да работи известно време.

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

---

Ако не можете да намерите желана от вас храна в таблицата за готвене, потърсете информацията за сходна храна.

Описаната информация се отнася за готвене на едно ниво на фурната.

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

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

Загривайте фурната предварително, само ако това е необходимо за приготвяне на съответното ястие или ако е указано в таблиците в ръководството за употреба на уреда. Загриването на празна фурна води до консумация на много електроенергия. Печенето на няколко вида тестени изделия или няколко пици ще спести много електроенергия, ако фурната бъде загрята предварително.

Използвайте тъмни или черни силиконови или емайлирани тави за печене, тъй като те са много добър проводник на топлината.

Когато готвите големи парчета месо или тестени изделия, във фурната ще се образува много пара, която може да формира конденз 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.

Винаги изваждайте филтъра за мазнини от фурната, когато печете тестени изделия.

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

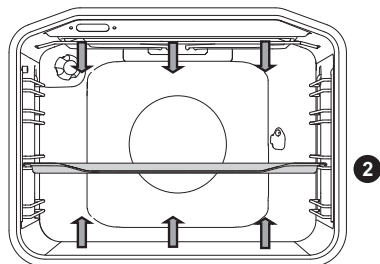


**Символът (\*) в таблицата указва, че е необходимо предварително загряване на фурната с избраната система.**



## СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ

### ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



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

#### Печене на месо:

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

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

Храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
<b>МЕСО</b>				
Свинско печено	1500	2	190-200	120-130
Свинска плешка	1500	2	190-200	120-140
Руло от свинско месо	1500	2	190-200	120-140
Месно руло	1500	2	200-210	60-70
Говеждо печено	1500	2	190-210	120-140
Говеждо печено, препечено	1000	2	200-210	40-60
Руло от телешко месо	1500	2	180-200	90-120
Агнешко филе	1500	2	190-200	100-120
Заешко месо	1500	2	190-200	100-120
Дивеч	1500	2	190-200	100-120
Пица*	/	2	220	25
Пиле	1500	2	200	80
<b>Риба</b>				
Задушена риба	1000	2	210	50-60

Използвайте тази система за печене на пиле, ако уредът не разполага със система [☞].

Използвайте тази система за приготвяне на пица, ако уредът не разполага със система [☞].

## Печене на тестени изделия

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

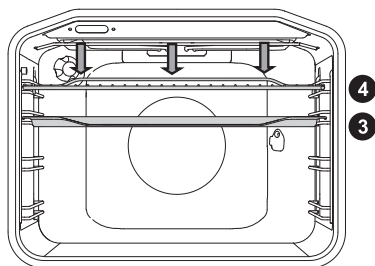
Храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
<b>ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ</b>			
Зеленчуково суфле	2	190-200	30-35
Сладко суфле	2	190-200	30-35
Кифлички *	2	200-220	30-40
Хляб *	2	180-190	50-60
Бял хляб *	2	180-190	50-60
Черен хляб *	2	180-190	50-60
Пълнозърнест хляб *	2	180-190	50-60
Ръжен хляб *	2	180-190	50-60
Хляб от лимец *	2	180-190	50-60
Сладкиш с орехи	2	180	55-60
Пандишпанов сладкиш *	2	160-170	25-30
Чийзкейк	2	170-180	65-75
Кексчета	2	170-180	25-30
Дребни сладки от тесто с мая	2	200-210	25-30
Зелеви пирожки*	2	185-195	25-35
Сладкиш с плодове	2	150-160	40-50
Целувки	2	90	120
Руло с желиран пълнеж	2	170-180	30-35

Грешка при готвене	Съвет
Дали сладкишът е готов?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Боднете сладкиша с клечка за зъби или тънък шиш. Ако не останат следи по клечката или шиша, когато ги извадите, значи сладкишът е готов.</li> </ul>
Сладкишът е спаднал?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверете рецептата.</li> <li>• Следващият път използвайте по-малко течност.</li> <li>• Обърнете внимание на времето за разбъркване на сместа, когато използвате малки миксери, блендери и др.</li> </ul>
Сладкишът не се е запекъл отдолу?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използвайте тъмни на цвят тави за печене.</li> <li>• Поставете тавата на по-ниско ниво във фурната и в края на печенето включете само долния нагревател.</li> </ul>
Когато печете сладкиш с плънка, остава недопечен отвътре?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличете температурата и печете сладкиша по-продължително време.</li> </ul>



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

## ГОЛЯМ ГРИЛ, ГРИЛ



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

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

Включете предварително инфрачервения нагревател (грилът) за 5 минути.

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

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

Когато печете директно върху решетката, намажете я с олио, за да не се залепи месото за нея и я поставете на 4-тия водач на фурната. Поставете тавичката за отпичане на мазнината на първия или втория водач.

Когато печете в тава, се уверете, че има достатъчно течност в нея, за да не загори месото. По време на печенето, обръщайте месото.

След печене на грил почистете фурната, аксесоарите и приборите.

Таблица за печене на грил – малък грил

Храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
<b>МЕСО</b>				
Стек от говеждо месо, недопечен	180g/парчето	3	240	18-21
Филе от свински врат	180g/парчето	3	240	18-22
Котлети/ пържоли	180g/парчето	3	240	20-22
Наденички	100g/парчето	3	240	11-14
<b>ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ</b>				
Тостер	/	4	240	3-4
Принцеси	/	4	240	5-7

Таблица за печене на грил - голям грил

Храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
<b>МЕСО</b>				
Стек от говеждо месо, недопечен	180 g/парчето	3	240	14-16
Стек от говеждо месо, препечен	180 g/парчето	3	240	18-21
Филе от свински врат	180 g/парчето	3	240	19-23
Котлети/ пържоли	180 g/парчето	3	240	20-24
Телешки шницел	180 g/резен	3	240	19-22
Наденички	100 g/парчето	3	240	11-14
Шунка (Леберкез)	200 g/парчето	3	240	9-15
<b>РИБА</b>				
Стек/ филе от сьомга	600	3	240	19-22
<b>ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ</b>				
6 филии бял хляб	/	4	240	1.5-3
4 филии многозърнест хляб	/	4	240	2-3
Принцеси	/	4	240	3.5-7

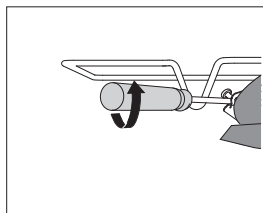
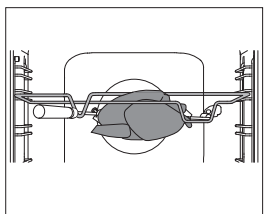
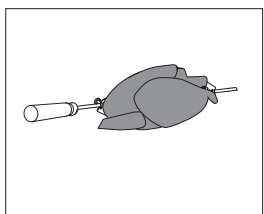
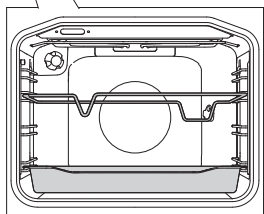
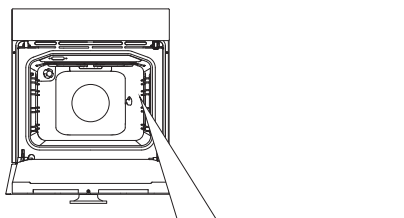
Винаги дръжте затворена вратата на фурната, когато използвате грила (инфрачервения) нагревател. Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещават много по време на печенето. Ето защо, използвайте ръкохватки и щипки за месо.



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

## Готвене с приставката за печене на грил (в зависимост от модела)

Максималната температура, когато използвате приставката за печене на грил е 240 °С.



**1** Пъхнете държача за грила на третия водач отдолу нагоре спрямо дъното на фурната и поставете дълбоката тава на долния (първия) водач, която да служи като тава за оттичане на мазнината.

**2** Нанижете месото на шиша и го затегнете с винтовете.

**3** Поставете дръжката на шиша на предния държач и пъхнете върха на шиша в отвора от дясната страна на задната стена на фурната (отворът е защитен с въртящо се капаче).

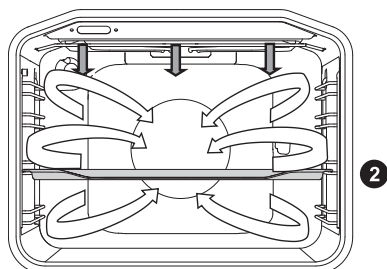
**4** Развийте дръжката на шиша и затворете вратата на фурната.

Включете фурната и изберете система ГОЛЯМ ГРИЛ.



Грилът ще работи само когато вратата на фурната е затворена..

## ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

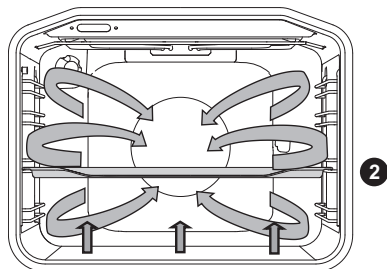


В този режим на работа нагревателят за грила и вентилаторът работят едновременно. Подходящ е за грилове на месо, риба и зеленчуци.

(Вижте описанията и съветите за ГРИЛОВАНЕ.)

Храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
<b>МЕСО</b>				
Патица *	2000	2	150-170	80-100
Свинско печено	1500	2	160-170	60-85
Свинска плешка	1500	2	150-160	120-160
Свински бут	1000	2	150-160	120-140
Половин пиле	600	2	180-190	25 (от едната страна) 20 (от другата страна)
Пиле	1500	2	190	30 (от едната страна) 30 (от другата страна)
<b>РИБА</b>				
Пъстърва*	200 g/ком	2	170-180	45-50

## ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



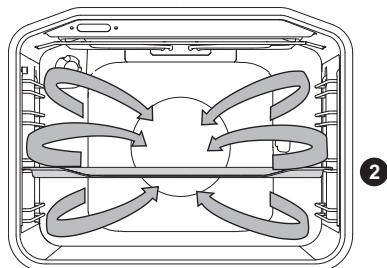
При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

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

Храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
Чийзкейк, пай	2	150-160	65-80
Пица *	2	200-210	15-20
Пай с месо, плодов пай	2	180-200	35-40
Ябълков пай, изделия от тесто с мая	2	150-160	35-40
Ябълков шрудел, изделия от бутер тесто	2	170-180	45-65



## ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



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

### Печене на месо:

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

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

Храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
<b>МЕСО</b>				
Свинско печено заедно с кожата	1500	2	170-180	140-160
Свинско шкембе	1500	2	170-180	120-150
Патица	1700	2	160-170	120-150
Гъска	4000	2	150-160	180-200
Пуйка	5000	2	150-170	180-220
Пилешки гърди	1000	2	180-190	70-85
Пълнено пиле	1500	2	170-180	100-120

## Печене на тестени изделия

Препоръчително е да загреете предварително фурната.

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

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

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

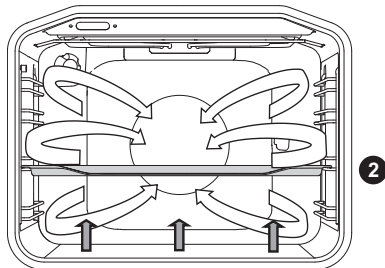
За равномерен загар, се уверете, че бисквитите са с еднаква дебелина.

Храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
<b>ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ</b>			
Кекс	2	150-160	45-60
Пандишпанов сладкиш	2	150-160	25-35
Шарлота	2	160-170	25-35
Сладкиш с плодове, пандишпан	2	150-160	45-65
Сливов сладкиш	2	150-160	30-40
Пандишпаново руло*	2	160-170	15-25
Сладкиш с плодове, пай	2	160-170	50-70
Козунак	2	160-170	35-50
Ябълков щрудел	2	170-180	40-60
Бисквити, пай*	2	150-160	15-25
Бисквити на формички*	2	150-160	10-20
Дребни сладки от тесто с мая	2	170-180	20-35
Бутер банички	2	170-180	20-30
Подквасване на кисело мляко	2	40	240
<b>ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ</b>			
Щрудел с ябълки и домашно сирене	2	170-180	50-70
Пица	2	170-180	20-30
Бланширани картофи*	2	170-180	20-35
Крокети	2	170-180	20-35
Пастички с крем	2	180-190	25-45



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

## ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР



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

Храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
<b>ПЛОДОВЕ</b>			
Ягоди	2	180	20-30
Костилкови плодове	2	180	25-40
Плодово пюре	2	180	25-40
<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>			
Кисели краставички	2	180	25-40
Грах/ моркови	2	180	25-40

## КОНСЕРВИРАНЕ

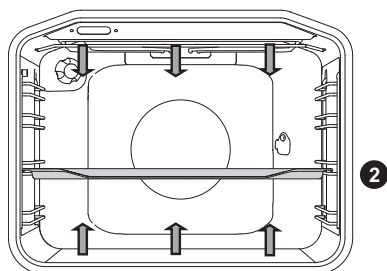
Пригответе храната, която ще консервирате и подходящи буркани. Използвайте буркани с гумено уплътнение и стъклен капак. Не използвайте буркани с капачки на винт, метални капачки или тенекиени кутии. Уверете се, че бурканите са еднакви по размер, напълнете ги с едни и същи продукти и ги затворете здраво.

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

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

Храна	Количество (L)	T = 170 °C - 180 °C, докато се появят балончета в бурканите/ докато течността в бурканите заври	Температура при завиране на течността - когато се появят балончета	Време на престой във фурната (min)
<b>ПЛОДОВЕ</b>				
Ягоди	6×1 l	40-55	изключване	25
Костилкови плодове	6×1 l	40-55	изключване	30
Плодово пюре	6×1 l	40-55	изключване	35
<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>				
Кисели краставички	6×1 l	40-55	изключване	30
Грах, моркови	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

## ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ



Тази функция позволява деликатно, бавно и равномерно изпичане, което запазва храната мека и сочна. Подходяща е за печене на месо, готвене на риба и печене на сладкиши едновременно.

Храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
<b>МЕСО</b>			
Печено свинско, 1 кг	2	190	90 - 120
Печено говеждо, 1 кг	2	190	100-130
Пиле, 1 кг	2	210	100 - 120
Пилешки гърди, филе, 200 гр/парче	2	200	45 - 60
Печено телешко, 1 кг	2	180	95 - 120
<b>РИБА</b>			
Цяла риба, 200 гр/парче	2	190	35 - 45
Рибно филе, 100 гр/парче	2	190	25 - 35
<b>СЛАДКИШИ</b>			
Плоски бисквити	2	150	25-40
Бисквити	2	150	35-50
Малки мъфини	2	170	35-50
Пандишпаново руло	2	170	40-55
Плодов кейк, тънка коричка	2	170	65-85

## РАЗМРАЗЯВАНЕ



При този режим ще циркулира само въздух, без да се включва никой от нагревателите. Храната, подходяща за размразяване включва: торта с тежък крем или маслен крем, сладкиши и тестени изделия, хляб, кифлички и дълбоко замразени плодове.

В повечето случаи е препоръчително да извадите храната от опаковката ѝ (не забравяйте да свалите всички метални щипки или телчета).

Когато изтече половината от времето за размразяване, е необходимо да обърнете парчетата храна, да ги разбъркате и да ги разделите, ако са залепнали едно за друго при замразяването.

# ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади.

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

## Алуминиеви повърхности

Почиствайте алуминиевите повърхности с не абразивни течни почистващи препарати, предназначени за подобни повърхности. Нанесете от препарата върху мокра кърпа и почистете повърхностите.

След това изплакнете с вода. Не нанасяйте от почистващия препарат директно върху алуминиевата повърхност.

Не използвайте абразивни почистващи препарати или груби гъбички.

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

## Предна част на корпуса от неръждаема стомана

(в зависимост от модела)

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

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

## Лакирани повърхности и пластмасови части

(в зависимост от модела)

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

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



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

# СТАНДАРТНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

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

За упорити петна и замърсявания използвайте стандартните почистващи препарати за фурна.

Изплакнете добре с чиста вода, за да премахнете остатъците от почистващия препарат.

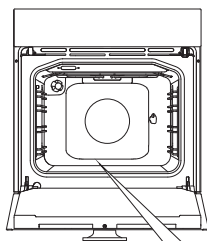
Никога не използвайте силни почистващи препарати, абразивни почистващи препарати, груби гъбички, препарати за петна и ръжда и др.

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

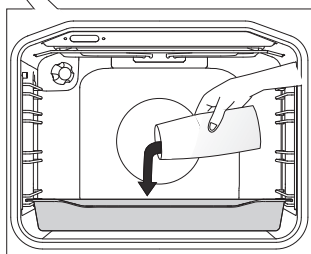
Фурната, вътрешността на фурната и тавите за печене са покрити със специално емайлирано покритие за по-гладка и устойчива повърхност. Това специално покритие прави по-лесно почистването при стайна температура.



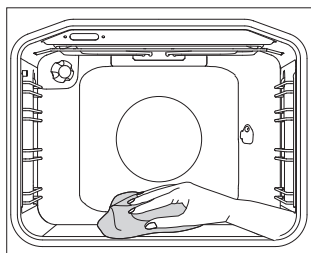
# ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЈАТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА



- 1** Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ в положение Aqua Clean (Почистване с вода).
2. Задайте КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА в положение 70 °C.



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



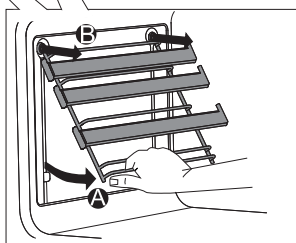
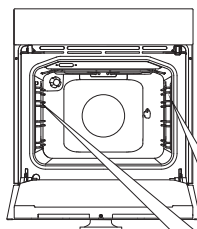
- 3** След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



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

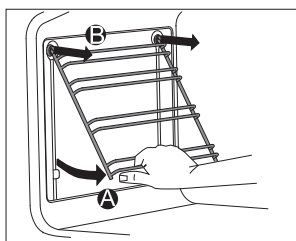
# ИЗВАЖДАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА МЕТАЛНИТЕ И ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ ИЗТЕГЛЯЩИ СЕ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



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

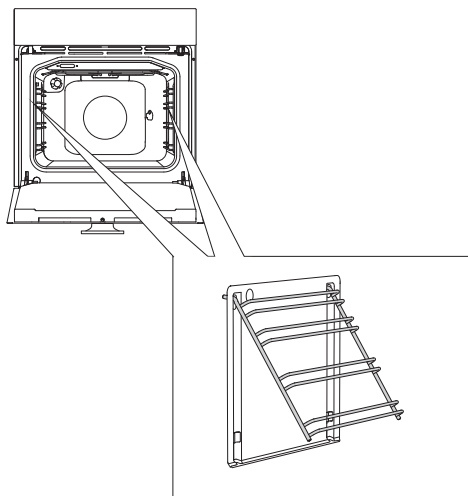
**B** Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.



Не почиствайте изтеглящите се водачи в съдомиялна машина.

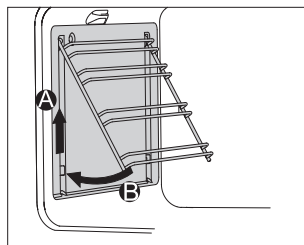
# МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.

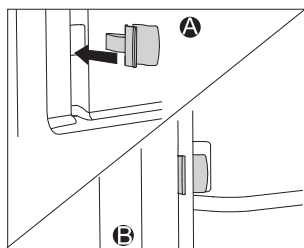


Свалете металните водачи или изтеглящите се водачи.

**1** Монтирайте водачите върху каталитичната приставка.



**2** Закачете приставките с приложените водачи, като използвате предвидените за това отвори и ги дръпнете нагоре.



Когато монтирате изтеглящите се водачи с каталитичните приставки, пъхнете единия край на приложената ключалка в отворите в долната част на стената на фурната и пъхнете другия край на ключалките във водачите.

Целта на ключалките е да държат водачите на място по-здраво.

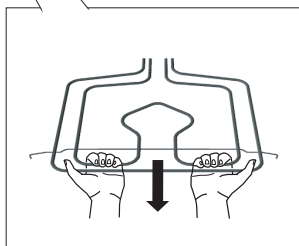
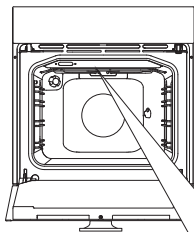


Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

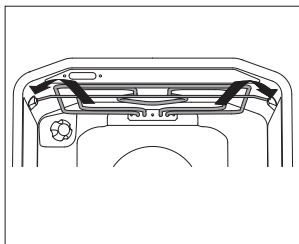
# ПОЧИСТВАНЕ НА ТАВАНА НА ФУРНАТА


(в зависимост от модела)

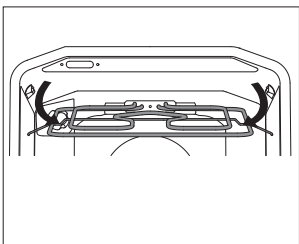
Горният нагревател за грила може да се сваля за по-лесно почистване на тавана на фурната. Преди да почистите фурната, извадете тавите, решетката и водачите.



Издърпайте нагревателя, докато кръстачката се освободи от държачите от лявата и дясната страна на фурната.



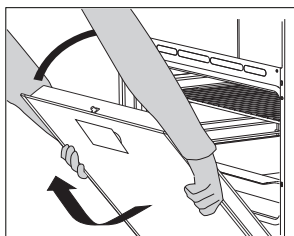
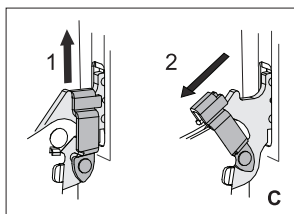
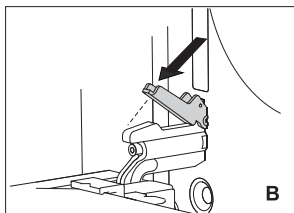
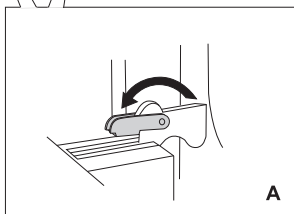
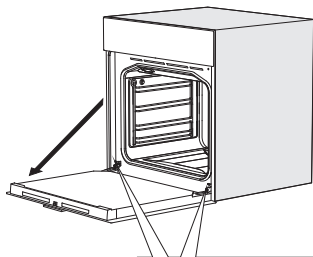
 Никога не използвайте нагревателя, ако е свален/ наклонен. След почистване, извършете същата процедура в обратен ред и бутнете назад нагревателя, докато ключалките на кръстачката щракнат на място.



**Изключете уреда от електрическата мрежа.**

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

# СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА



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

**2 A** Завъртете стоперите обратно докрай (в случай на стандартно затваряне).

**B** Ако уредът има система GentleClose, отворете пантите под ъгъл 90° (Фиг 2).

**C** Ако уредът има система GentleClose, повдигнете леко пантите и ги изтеглете към вас.

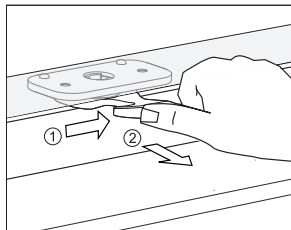
**3** Бавно затворете вратата, докато пантите се изравнят с жлебовете. Леко повдигнете вратата и я изтеглете от двата жлеба.

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



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

## ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)



За да отворите, натиснете леко отдясно с палец и в същото време дръпнете вратата навън.



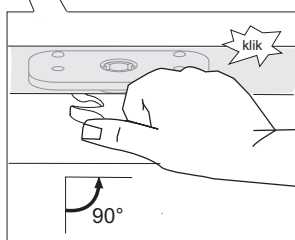
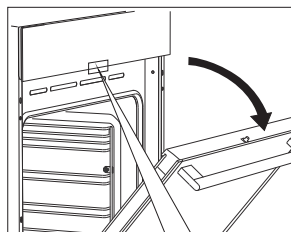
Когато вратата е затворена, заключващият механизъм автоматично се връща към начална позиция.

## ДЕАКТИВИРАНЕ И АКТИВИРАНЕ НА ЗАКЛЮЧВАЩИЯ МЕХАНИЗЪМ

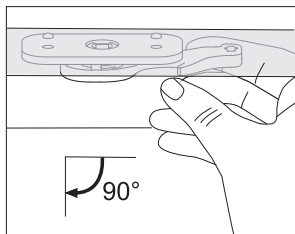


**Фурната трябва да бъде напълно изстинала.**

Първо, отворете вратата.



Натиснете с палец механизма за заключване надясно под 90° докато усетите прещракване. Механизмът не е деактивиран.



За да активирате отново механизма, отворете вратата и използвайте показалеца на дясната ръка, за а изтеглите лоста към себе си.

## **МЕКО ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА** (в зависимост от модела)

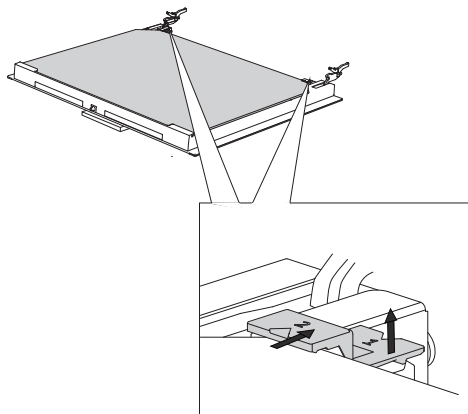
Вратата на фурната е оборудвана със система, която омекотява силата на затваряне на вратата под ъгъл 75 градуса. Това позволява просто, тихо и плавно затваряне на вратата. Леко натискане (под ъгъл 15 градуса спрямо позицията на затворената врата) е достатъчно, за да се затвори вратата автоматично и меко.



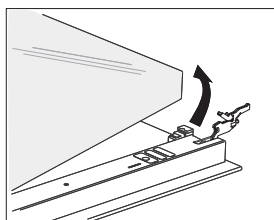
**Ако приложената сила при затваряне на вратата е прекалено голяма, ефектът от системата ще се намали или системата няма да сработи с оглед съображения за безопасност.**

# СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

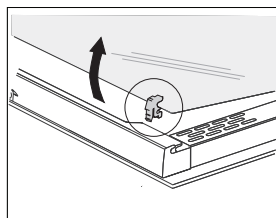
Съкленият панел на вратата на фурната може да се почиства отвътре, но е необходимо първо да го свалите. Свалете вратата на фурната (виж глава „Сваляне и поставяне на вратата на фурната“).



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



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



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



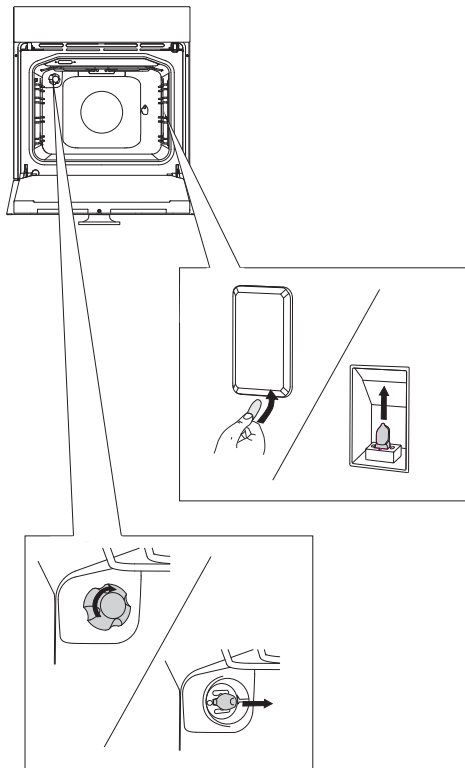
За да смените съкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на съкления панел трябва да се застъпват.




# СМЯНА НА КРУШКАТА

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


(Халогенна лампа: G9, 230 V, 25 W; стандартна крушка E14 25W 230V)



Използвайте плоска отвертка, за да освободите капачето на лампичката и го отстранете. Свалете крушката.

 Внимавайте да не повредите емайла.

Развийте капачето на лампичката и свалете крушката.

 Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

# ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем/ грешка	Причина
Сензорите не реагират; дисплеят не се променя.	Изключете уреда от електрическата мрежа за няколко минути (развийте предпазителя или изключете главния прекъсвач); след това свържете отново уреда към електрическата мрежа и го включете.
Главният предпазитель в дома ви пада често.	Обадете се на сервизен техник.
Осветлението на фурната не работи.	Процедурата по смяна на крушката е описана в глава Почистване и поддръжка.
Тестените изделия са недопечени.	Проверете дали сте избрали подходящата температура и система за нагряване Проверете дали вратата на фурната е затворена.

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



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

# ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД

---



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

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

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

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

EVP\_MULTI



bg (01-19)