

BG

Инструкции за употреба, монтиране и инсталация



Електрическа фурна

Електрическа фурна

Уважаеми клиенти!



Благодарим Ви за покупката. Вярваме, че скоро ще се убедите, че наистина може да разчитате на нашите уреди. За да улесним употребата на уреда, Ви предлагаме тези подробни инструкции за употреба.

Инструкциите ще Ви помогнат да се запознаете добре с новия си уред. Моля, прочете ги внимателно преди употреба.

За всеки случай се уверете, че уреда е транспортиран до Вас неповреден. Ако откриете транспортен дефект, свържете се с търговеца, от който сте закупили уреда или транспортната фирма, която е осигурила транспорта. Ще откриете телефона на касовата бележка и транспортния документ. Пожелаваме Ви приятно използване на новия уред.

Инструкции за инсталиране

Вашият уред трябва да бъде свързан в електрическата мрежа в съответствие с инструкциите за свързване на уреда и националните стандарти за безопасност. Свързването да бъде извършено от квалифициран техник.

Стикер с информация

Стикерът с информация за основните характеристики се намира на ръба на фурната и се вижда когато вратата е отворена.

Важно- Прочетете преди употреба	3
Описание на уреда	5
Режими на работа на фурната	7
Приготвяне на ястия	23
Поддръжка и почистване	35
Проблеми, които може да отстраните сами	43
Инструкции за инсталация и свързване	44
Техническа информация	47

Важно- Прочетете преди употреба

Насоки за безопасност

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст и лица с намалени физически, сетивни и психически способности или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и опасностите, които могат да възникнат. Деца не бива да играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се извършват от деца без наблюдение.
- **ВНИМАНИЕ:** Този уред и неговите части стават горещи по време на употреба. Бъдете внимателни и избягвайте да докосвате нагриващите елементи. Деца под 8 годишна възраст трябва да бъдат държани настрана или непрестанно наблюдавани.
- Използвайте единствено тази сонда за месо, която е препоръчителна за модела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен преди да подмените лампата, за да избегнете възможността да ви удари ток.
- Не използвайте твърди абразивни почистващи препарати или тел за почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността, от което да последва разбиване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистване на плота, тъй като това може да доведе до токов удар.
- Уредът не е предназначен за управление с външни таймери или специални устройства.

Насоки за безопасност

- Уредът трябва да бъде свързан с електрическата мрежа от оторизиран техник.
- Ремонтни дейности или препроявяне, извършени от непрофесионалист, могат да доведат до наранявания или до повреда на уреда. Манипулациите по уреда се извършват единствено от оторизиран техник.
- Ако захранващите кабели на други уреди, намиращи се в близост до този уред бъдат приклепени от вратата, могат да бъдат наранени и да последва късо съединение.

Съхранявайте кабелите на други уреди на безопасно разстояние.

- Уредът е предназначен единствено за готвене. Не го използвайте за други цели, пр. за загряване на стаята.
- Бъдете особено внимателни когато готвите храна във фурната. Поради високите температури, тавите за готвене, решетките и вътрешните стени на фурната стават горещи. Винаги използвайте ръкавици.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио и не поставяйте тавите на дъното на фурната. Алуминиевото фолио ще възпрепятства циркулацията на въздуха, ще затрудни готвенето и ще наруши емайла.
- Вратата на фурната става много гореща по време на работа. Добавено е трето стъкло или допълнителна защита, за да се намали температурата на външната повърхност (само при някои модели).
- Пантите на вратата могат да се повредят ако тя бъде претоварена. Не поставяйте тежки съдове върху отворена врата и не се подпирайте на вратата при почистване. Преди почистване откачете вратата (вж. глава »Откачане и монтиране на вратата«). Не се подпирайте и не сядайте на вратата, когато е отворена!



Символът върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се **предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване**. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.

Предназначение на уреда

Уредът е предназначен за домакински нужди. Не го използвайте за други цели! В инструкциите е описано детайлно предназначението на уреда.

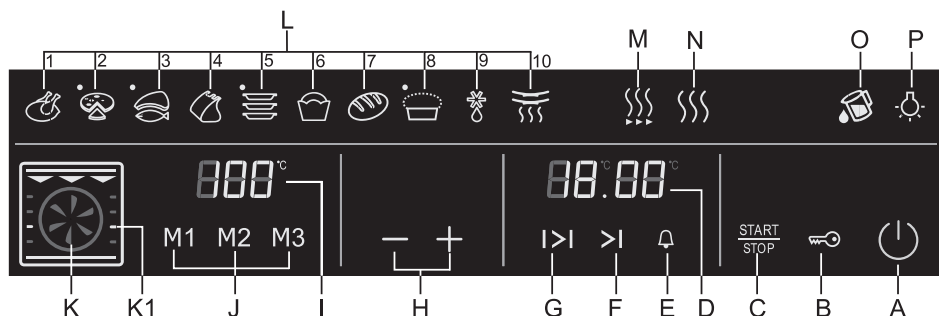
Описание на уреда

Фигурите представят някои модели фурни. Инструкциите се отнасят за различни модели, така че е възможно те да съдържат описание на функции или аксесоари, които отсъстват от Вашия модел.



1. Контролен панел
2. Дръжка на вратата
3. Врата на фурната

Контролен панел



Функциониране / настройка на сензорите за управление

- | | |
|--|--|
| A Включване / Изключване на уреда | 1 Пиле |
| B Сензор за заключване на панела (защита от деца) | 2 Пица |
| C Нагреватели на фурната включено / изключено | 3 Пържоли / котлети, риба |
| D Часовник | 4 Котлети – парчета месо |
| E Алармиращ таймер | 5 Дребни сладки |
| F Задаване край на готвенето | 6 Сладкиш с набухvatел |
| G Задаване продължителност на готвенето | 7 Хляб |
| H Сензор за промяна на настройката (+; -) | 8 Тестени изделия с набухvatатели |
| I Температура | 9 Размразяване |
| J Сензор за запаметени програми | 10 Подтопяне на съдове за сервиране |
| K Heating system selection key | M Бързо загряване на фурната |
| K1 Ниво на печене / височина | N Поддържане температурата на храната |
| L Избор на вид храна | O Водно почистване |
| | P Лампа във фурната |

⚠ Всяка настройка или избор се прави чрез докосване на съответния сензорен бутон (в настоящата инструкция ще бъде наричан накратко „сензор“). Колкото по-голяма е площта на допир между пръста Ви и сензора, толкова по-добра е реакцията му (не докосвайте сензора леко само с върха на пръстите си). При наличие на влага върху контролния панел има вероятност чувствителността на сензора да намалява.

(само за някои модели)

Ключ на врата на фурната

Този ключ изключва вентилатора и спира загряването на фурната, когато врата се отвори. Когато врата се затвори, загряването започва отново.

Охлаждащ вентилатор

Фурната има вграден охлаждащ вентилатор, който охлажда кухненския елемент и контролния панел..

Удължено действие на охлаждащия вентилатор

След като фурната спре работа, вентилаторът продължава да работи, за да се ускори процеса на охлаждане на фурната.

Режими на работа на фурната

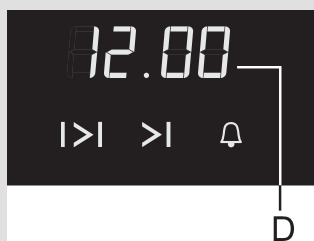
Преди да включите уреда за първи път

- Извадете всички аксесоари от фурната и ги почистете с хладка вода и подходящ препарат. Не използвайте абразивни препарати.
- При първото пускане на уреда може да усетите неприятен мирис на нов продукт. Това е нормално, проветрете добре помещението.

Съвети за използване на фурната

- Ако е възможно използвайте тъмни, със силиконово покритие или емайлирани тави, тъй като те имат идеална термична проводимост.
- Предварително загряване на фурната е необходимо само, ако се препоръчва в рецептата или в приложените таблици.
- Загряването на празна фурна консумира голямо количество енергия. Спестявайте енергия като печете няколко пици или кейкове последователно, едно след друго, докато фурната е топла от предишното печене.
- Фурната може да бъде изключена до 10 минути преди края на печенето, за да се използва остатъчната топлина

Включване на уреда

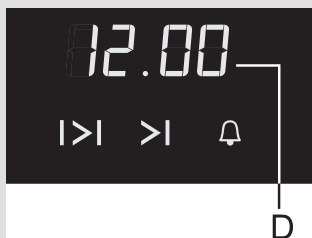


- Всеки път когато захранване то спре или уреда се включи в електрическата мрежа символа "12.00" мига на дисплея.



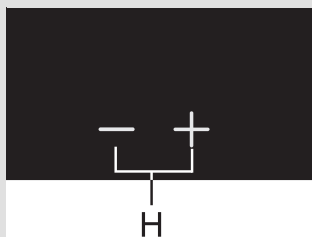
- Включете уреда като докоснете сензора за Включено / Изключено (A).

Настойка на час



Настойка на текущо време

- Докоснете сензор (A) за да включите уреда.
- Докоснете сензор (D) за да активирате режима за настройка на часовника (часа на дисплея мига).

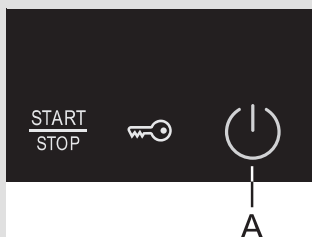


- Докоснете сензор (H) "+, -" за да настроите текущо време.
- Потвърдете настройката като докоснете сензор (D) повторно; ако не докосвате други сензори за няколко секунди настройките се приемат автоматично.
- Ако не докосвате сензорите на фурната за няколко минути, уреда преминава в режим на готовност.

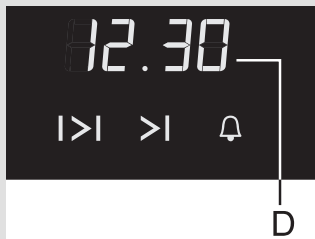


Промяна на текущо време

Текущото време може да се променя само когато няма зададени настройки на таймера. (G, F, E).

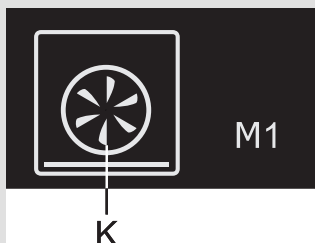


- Включете уреда като докоснете сензора за Включено / Изключено (A).



- Докоснетесензор (D) за да активирате режима за настройка на часовника (часа на дисплея мига).
- Докоснете сензор и (H) "+, -" за да настроите текущо време.
- Потвърдете настройката като докоснете сензор (D) повторно; ако не докосвате други сензори за няколко секунди настройките се приемат автоматично.

Режими на работа на фурната



Може да работите с фурната по два начина:

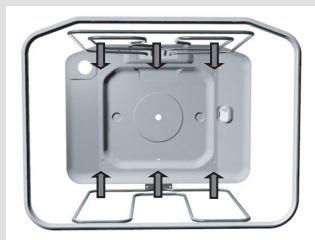
A Готвене чрез избор на режим на работа (K)

Използвайте този начин на употреба, за да пригответе всякакъв вид и количество храна. По този начин ще изберете сами режима на работа, температурата и продължителността на готвене.

Режима на работа може да бъде избран също по два начина:

- Чрез докосване на сензора (K) последователно докато изберете желания режим.
- Може да докоснете сензора (K) два пъти, след което той започва да мига. Докоснете сензора (H) keys "+, -" за да изберете желания режим. По този начин няма да е необходимо да преминавате през всички възможни режими на работа и ще се движите в двете посоки, което не е възможно при използване само на сензора (K).

Режими на работа на фурната



Горен / Долен нагревател

При използване на горен и долен нагревател храната се пече еднакво отгоре и отдолу. В този случай е възможно печене само на едно ниво.

Предварително зададена температура 200°C.



Силен нагревател (грил)

При този режим горния нагревател и допълнителния нагревател работят едновременно. Топлината от допълнителния нагревател идва директно от един мощен източник. За да се затопли фурната ефективно и да се използва оптимално топлината работи и горния нагревател. Режимът е много подходящ за печене на пържоли, наденици, флейки, карета и др.

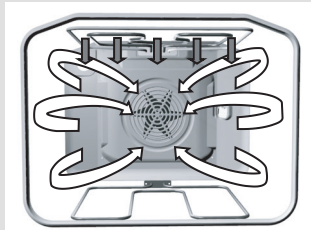
Предварително зададена температура 240°C.



Допълнителен нагревател (грил)

В този случай работи само допълнителния горен нагревател (който работи заедно с горния нагревател в режима Силен нагревател). Този режим е подходящ за печене на по-малки количества сандвичи, наденички или просто за препечени филии.

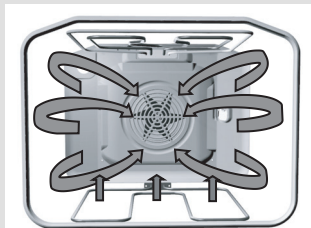
Предварително зададена температура 240°C.



Грил и вентилатор

При този режим Силеният грил работи в комбинация с вентилатор едновременно. Режимът е подходящ при печене на големи парчета месо или птици на едно ниво. Подходящ е още запичане на месо и огретени.

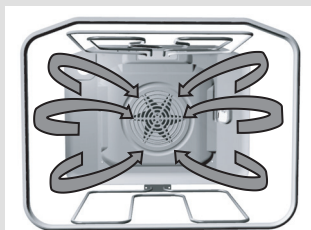
Предварително зададена температура 170°C.



Долен нагревател и вентилатор с топъл въздух

При този режим долния вентилатор и вентилатора работят едновременно. Режимът е особено подходящ за печене на пица. Може да се използва за печене на плодови кейкове, суфлета и други на две нива.

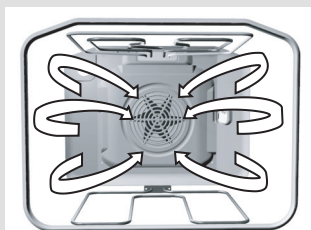
Предварително зададена температура 200°C.



Вентилатор с топъл въздух

Вентилаторът монтиран на задната страна работи едновременно с кръглия нагревател и раздвижва въздуха във фурната, с което температурата става еднаква от всички страни на печивото. Режимът е подходящ за печене на месо и приготвяне на сладкиши на няколко нива на печене. Температурата на печене трябва да бъде по-ниска отколкото при конвенционална работа на фурната.

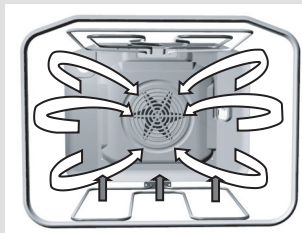
Предварително зададена температура 160°C.



Размразяване

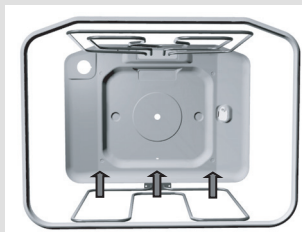
При този режим въздуха циркулира без да се използват нагревателите на фурната. Работи само вентилаторът.

Подходящ е за бавно размразяване на храна.



* **Долен нагревател и вентилатор**

При този режим долният нагревател и вентилаторът работят заедно. Подходящ е за печене на тестени изделия с набухватели или за консервиране на плодове и зеленчуци. Използвайте плитки вместо дълбоки тащи, като ги поставяте на първото ниво на страницата отдолу нагоре, за да може топлия въздух да циркулира и над ястието. Предварително зададена температура 160°C.



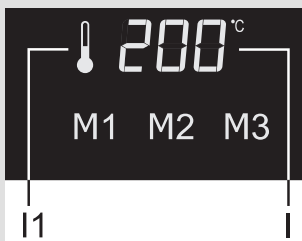
Долен нагревател / Водно почистване

Загрява се само долната страна на фурната. Използвайте, когато искате да запечете до зачервяване печивото отдолу (при печене на сладкиши с плодове отгоре). Долния нагревател се използва за почистване на фурната (вж. Почистване на фурната)



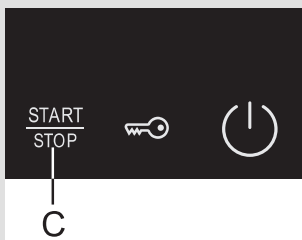
Горен нагревател

При този режим се загрява само горната стена на фурната. Подходящ е за запичане на ястия отгоре или за допълнително препичане. Предварително зададена температура 150°C.



Избор / настройка на температура на печене

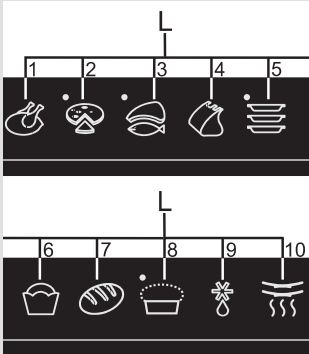
- След като е направен избор на режим или вид храна може да зададете и настройка на температурата.
 - Докоснете сензор (I), който ще започне да мига.
 - Използвайте сензора (H) "+, -" за да зададете температура от 30 до 275°C, в зависимост от избрания режим, в интервали от 5°C .
 - Потвърдете настройката като докоснете сензора (I) още веднъж; ако не докоснете сензора (I) през следващите няколко секунди, настройките се запазват автоматично.
- Можете да настроите продължителност, край и начало на печенето (вижте "Настройка на таймер").
- Когато всички настройки са вече запазени докоснете сензора (C) „Включване / Изключване“ за да включите фурната.
- На дисплея се визуализира покачването на температурата във фурната (I). Когато се достигне зададената температура чува звук сигнал и индикатора за покачване на температурата се изключва (I1).



- Ако няма зададени настройки на таймера, оставащото време след началото на печенето / процеса на готвене се визуализира увеличаващо на дисплея (D).

⚠ По време на печене могат да се променят настройките на температурата (виж „Избор / настройка на температура на печене”), настройките на таймера (виж “Настройка на таймер”).

⚠ След приключване на печенето, докато фурната е все още топла, температурата се визуализира на дисплея докато не достигне 50°C.

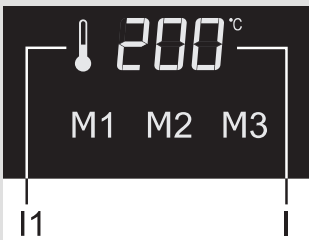


В Печене чрез избор на вид храна (L)

Този начина използва автоматични настройки на режим на работа, настройка на температура и продължителност на печене.

- Докоснете сензора (L) за да изберете вид храна (съответния символ на вида хара ще светне, заедно с подходящите режим, ново на полицата, температура и продължителност на печенето).
- Тук също имате възможност да зададете край на печене или отложен старт на печенето (виж “Настройка на таймер”). докоснете сензора (C) „Включване / Изключване” за да включите фурната. На дисплея се визуализира покачването на температурата във фурната (I). Когато се достигане зададената температура се чува звуков сигнал и индикатора за покачване на температурата се изключва (I1).
- Зададеното време на печене се отчита като обратно броене и след като изтече фурната се изключва.


Вече зададената температура на печене може да бъде променяна винаги когато пожелаете.



- Ако искате да промените температурата докоснете сензора (I) и използвайте сензорите (H) “+, -” да зададете нова темепературна настройка (в интервали от 5 градуса). Потвърдете настройката като докоснете сензора (I) още веднъж; ако не докоснете сензора (I) през следващите няколко секунди, настройките се запазват автоматично.



- Ако искате да промените времето на печене докоснете сензора (G) и използвайте сензорите (H) “+,” -” да зададете нова продължителност. Потвърдете настройката като докоснете сензора (G) още веднъж; ако не докоснете сензора (G) през следващите няколко секунди, настройките се запазват автоматично.

 **По време на печене могат да се променят настройките на температурата (виж „Избор / настройка на температура на печене”), настройките на таймера (виж “Настройка на таймер”).**

Информационна таблица за печене чрез избор на вид храна

Символ	Ястие / Функция	Температура (°C)	Максимално възможна температура (°C)	Продължителност (час/мин.)	Количеството (kg)	Ниво на полицата (от долу нагоре)	Внимание	Препоръчителен режим на работа
	Котлетети – парчета месо върху скарата.	190	275	1:50	1,2	1	Приготвят се в по-малка тава поставена	
	Пържоли, риба	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Приготвят се върху скарата (тавата за печене се поставя на второто ниво, под скарата, за да се събират соковете от месото), при затворена врата.	
	Пиле	170	275	1:05	1	2	След изтичане на приблизително половината време за печене е необходимо месото да се обърне.	
	Пица печене.	200	275	0:19	1x0,5	2	Приготвя се в плитката тава за	
	Дребни сладки, бисквити	160	275	0:26	2x0,3	2,3	приготвят се в плитка тава за печене на две нива едновременно	
	Бухване на тесто	40	40	-	-	1	Тестото ще бухне като го поставите в дълбок съд върху скарата.	
	Сладкич с набухvatел	160	275	1:05	1	1	СПриготвя се в съд за печене поставен върху скарата.	
	Хляб	190	275	1:00	1	2	Приготвя се в плитка тава.	
	Размразяване	-	-	-	-	2	Поставете храната върху скарата и поставете дълбоката тава на страницата	
	Подтопяне на съдове за сервиране решетката.	60	80	-	-	2	Поставете съдовете върху	
	Почистване	70	90	0:30	-	2	Налейте 0.5 литра вода в тавата за печене и я поставете на най-ниско ниво на страницата. След тридесет минути полепната по емайла храна ще омекне, което позволява лесното и отстраняване с кърпа.	
	Поддържане на температура	70	95	3:00	-	1	Когато подтопяте храна внимавайте да не претоплите твърде много и да влошите качеството на храната.	
	Бързо загряване	160	275	-	-	-	Не се препоръчва за готвене.	

Забележка: Символът точка „.” до знака на режима отбелязва необходимостта от предварително загряване на фурната. Предварително зададеното време не включва и времето за загряване на фурната. Когато избирате ястия, чието приготвяне изисква предварително загряване на фурната, символа започва да мига на дисплея. Ако искате да продължите процеса на предварително загряване докоснете сензора след което сензора за „Включване / Изключване”. Така ще продължите процеса на затопляне. Когато фурната е затоплена символа спира да мига и се издава звуков сигнал. След това поставете ястието във фурната и докоснете сензора „Включване / Изключване” отново за да стартирате процеса на готвене.

Ако не желаете да загрявате фурната предварително, не докосвайте мигащия символ или докоснете незабавно сензора „Включване / Изключване”, но по този начин не се гарантира приготвянето на ястието след изтичане на зададеното време.


Настройка на таймер

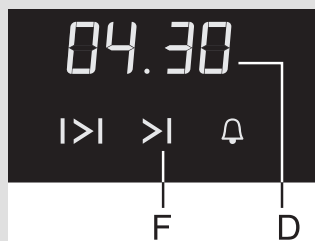


Продължителност на готвене

С тази опция предварително се задава време на приготвяне. Максимална възможност на предварително задаваното време е 10 часа.

- Докоснете сензора (G) за да активирате настройката на времето за готвене. Знакът "00.00" мога на дисплея (D).
- Използвайте сензорите (H) "+, -" да зададете желаното време.
- Потвърдете настройката като докоснете сензора (G) повторно; ако не докоснете сензора през следващите няколко секунди, настройките се запазват автоматично.
- След това докоснете сензора (C) за да включите фурната.
- Зададеното време се стартира кат обратно броене и след като изтече фурната се иклучва автоматично.
- За да продължите процеса на готвене, докоснете мигация сензор „Включване / Изключване“ или задайте други желани от Вас настройки.


 **Продължителността на готвене може да се променя или да се задава по време на процеса на готвене.**



Настройка на край на готвенето

С тази опция имате възможност да зададете конкретен край на процеса на готвене и спиране на фурната. Максимална настройка на края на готвене е 10 часа след текущото време.

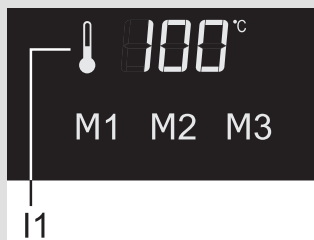
- Докоснете сензора (F) за да активирате настройката на края на готвене. Текущото време се визуализира не дисплея (D) и мига няколко секунди. Използвайте сензорите (H) "+, -" да зададете желаното време за спиране на фурната.
- Потвърдете настройката като докоснете сензора (F) повторно; ако не докоснете сензора през следващите няколко секунди, настройките се запазват автоматично.
- След това докоснете сензора (C) за да включите фурната. Фурната се включва незабавно и се изключва автоматично в зададеното време. В края на печене се чува звук сигнал, който може да бъде спряна с натискането на който и да е сензор, ако не го направите сигнала спира автоматично след една минута.
- За да продължите процеса на готвене, докоснете мигация сензор „Включване / Изключване“ или задайте други желани от Вас настройки.

 **Край на процеса на готвене може да се променя или да се задава по време на процеса на готвене.**

Настройка на отложен старт – комбинация от продължителност на готвене и край на готвенето

Тази опция Ви позволява да зададете време на работа на фурната, т.е. продължителност на готвене и време, в което фурната трябва да спре да работи (край на готвене). Край на готвене може да бъде зададен максимум 24 часа след текущото време.

- Уверете се че часовника на фурната е настроен с коректно текущо време.
- Задайте продължителност на готвене (виж „Продължителност на готвене“).
- Докоснете сензора за настройка на край на готвенето (F). (Сумата от текущото време и зададената продължителност на готвене се визуализира на дисплея (D)). Използвайте сензорите (H) „+,-“ да зададете край на готвенето, т.е. кога ястието трябва да е готово и фурната да спре.
- Стартирането на фурната ще се забави до настъпване на момента на започване, който е калкулиран и мига на екрана – символа (I1).
- След това докоснете сензора (C) за да включите фурната.
- Фурната се стартира автоматично при настъпване на зададеното време (символа (I1) ще свети през цялото време на работна фурната) и се изключва автоматично в зададеното време за край на печенето.
- В края на печенето се чува звуков сигнал, който може да бъде спряен с натискането на който и да е сензор, ако не го направите сигнала спира автоматично след една минута.




Настройка на аларма



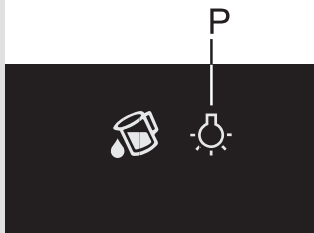
Тази опция може да използвате независимо от работата на фурната, когато желаете да чуете аларма след изтичане на определено време.

- Докоснете сензора (E) за да активирате настройката на алармата. Символа “00.00” започва да мига на дисплея. Използвайте сензорите (H) „+,-“ за да зададете желаното време и потвърдете като докоснете сензора (E) отново. Максималното време, което може да зададете е 10 часа.
- Оставащото време до достигане на зададеното време за аларма не се визуализира на дисплея по време на работа на фурната. Ако желаете да проверите или промените оставащото време, докоснете сензора (E).
- След изтичане на времето се чува звуков сигнал, който може да бъде спряен с натискането на който и да е сензор, ако не го направите сигнала спира автоматично след една минута.

 От съобщения за сигурност фурната автоматично се изключва след известен период от време:

- след 10 часа, ако температурата във фурната е повече от 120°C;
- след 24 часа, ако температурата във фурната е по-ниска от 120°C.

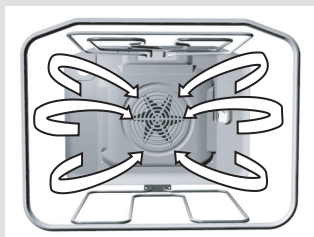
Допълнителни функции



Осветена фурна

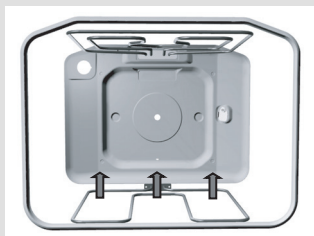
Лампата във фурната светва автоматично, когато вратата на фурната е отворена или когато фурната е включена. При някои модели във фурната има две лампи – една в горната част на задната стена и допълнителна по средата на дясната страна.

Лампата във фурната може да се включи или изключи по ако желаете, като докоснете сензора (P).



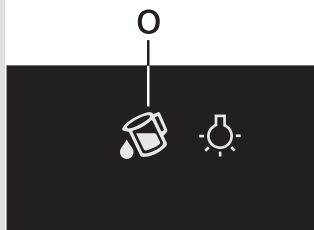
Размразяване

При този режим въздуха циркулира без да се използват нагревателите на фурната. Работи само вентилаторът. Подходящ е за бавно размразяване на храна



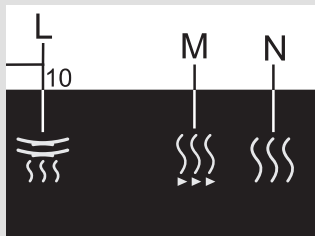
Водно почистване

Активирайте режима като докоснете сензора (O) . Задайте температура на загряване 70°C. Налейте 0.5 литра вода в тавата за печене и я поставете на най-ниско ниво на страницата. След тридесет минути полепната по емайла храна ще омекне, което позволява лесното и отстраняване с кърпа. Температурата на загряване е 70°C, като максимална температура може да се зададе 90°C. Ако е необходимо зададената температура и време на работа могат да се променят.



Поддържане на температура на печивата

Тази функция може да се използва самостоятелно, когато желаете да подтоплите вече приготвена храна или ястие. Може да използвате също по време на печене ако е необходимо да се поддържа температурата във фурната 70° за три часа след като приключи процеса на печене.



Бързо загряване на фурната

- Използвайте този режим, за да загреете бързо фурната до желаната от Вас температура. Този режим не се препоръчва за готвене и печене на ястия.
- Когато температурата във фурната достигне зададените стойности, загряването е приключило, чува се звуков сигнал, който може да бъде спряно с натискането на който и да е сензор, ако не го направите сигнала спира автоматично след една минута.
- След този процес фурната е подготвена за готвене на съответния режим.
- Предварително зададената температура е 160°C , максималната е 275°C .

Подтопяне на съдове за сервиране

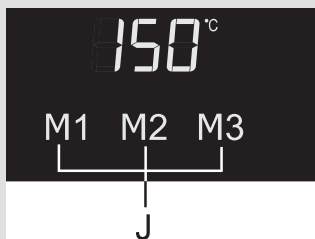
Този режим е подходящ, когато желаете да подтоплите съдовете, в които ще сервирате храната, за да задържите ястията топли за по-дълго време. Стартирайте режима като докоснете сензора L10.

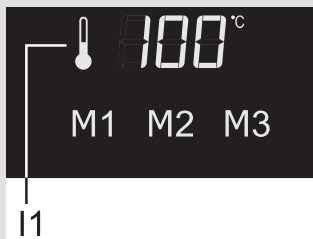
Предварително зададената температура е 60°C , максималната е 80°C .

Запаметяване на програми (J)

Фурната ви предоставя възможност да запазите три персонални програми на готвене. Фабричните настройки са запазени в следните три режима (M1, M2, M3), които могат да се променят както следва:

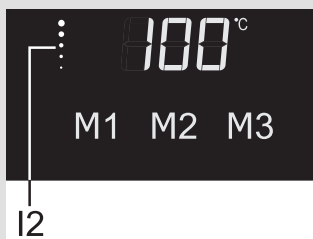
- докоснете сензора на програмата за да визуализирате текущите настройки (фабрични) (комбинация от нагреватели / режими, температура, време за приготвяне).
- Ако желаете да промените настройката, докоснете избраната програма (J); символа започва да мига и съответните детайли могат да се променят.
- Потвърдете запаването на новите настройки на програмата като докоснете сензора на програмата още веднъж.
- Когато желаете да използвате вече запазената програма, докоснете сензора на желаната от Вас програмата и стартирайте със сензора „Включване / Изключване“ (C) “.
- Всяка програма може да бъде променяна когато пожелаете като докоснете съответния сензор и следвате описаните вече стъпки.



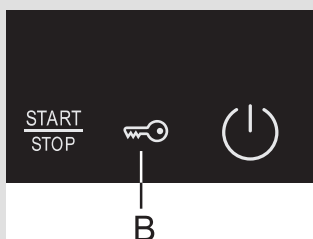


Контролна лампа на термостата (I1)

- Контролната лампа свети; температурата във фурната е по-ниска от зададената, нагревателите работят.
- Когато температурата бъде достигната, контролната лампа изгасва и се чува кратък звуков сигнал..
- По време на готвене, нагревателите се включват и изключват за да поддържат температурата и съответно контролната лампа сев клчва и изключва също.



Когато на дисплея свети символа I2, фурната все още продължава да загрева; когато се достигне зададената температура бъде достигната символа изгасва и не се появява по време на печене.



Заклучване на панела

Използвайте тази функция като предпазна мярка от нежелана работа с контролния панел (като защита от деца).

- Активирайте функцията като докоснете и задържите за няколко осекунди сензора (B).
- Всички сензори ще се заключат с изключение на сензора "Включване / Изключване" (A) и сензора за заключване на панела (B).
- При опит да се докосне който и да е от останалите сензори се чува кратък звуков сигнал и сензора за заключване на панела (B) започва да мига на дисплея.
- Заклучването на панела се деактивира като докоснете и задържите за няколко секунди сензора за заключване на панел (B).

Звуков сигнал

Всеки път когато докосвате който и да е сензор се чува кратък звуков сигнал.

Звуковият сигнал за край на готвене е с продължителност една минута. Той може да бъде спрял предварително чрез докосване на който и да е сензор.



Настройка на силата на звуковия сигнал

Силата на звуковия сигнал може да се променя както следва:

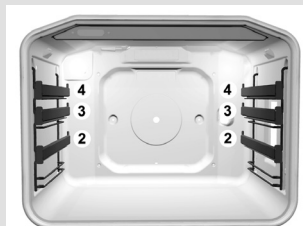
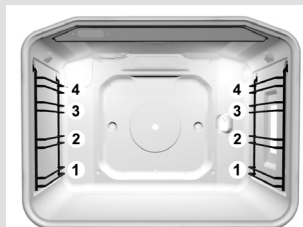
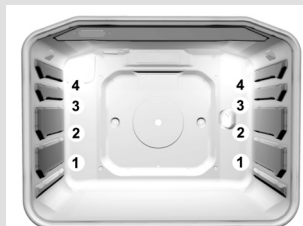
- Докоснете сензора (E) и го задръжте за няколко секунди, след което текущите настройки ще визуализират на дисплея.
- Използвайте сензорите (H) "+, -" за да изберете желаната от вас височина на звука.
 - "oooo" for maximum volume
 - "o" for minimum volume.
- The last selected setting will be stored automatically.

Промяна скоростта на промяна на настройките

Когато променят която и да е настройка, първоначално стойностите и символите се променят по-бавно, но ако задръжите сензора (H) "+, -" за няколко секунди смяната се ускорява.

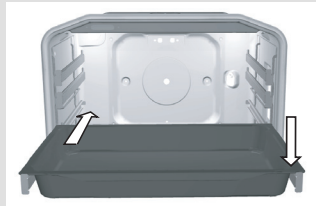
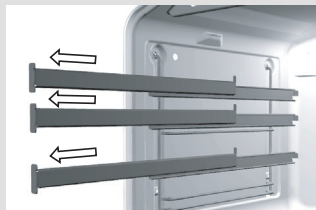
⚠ При спиране на захранването за по-малко от една минута, всички настройки се запазват и фурната продължава да работи (ако е включена).

Нива на полиците (зависи от модела)



- Аксесоарите (решетка, плитка тава, дълбока тава) могат да се поставят на четири различни нива на страницата.
- Имайте в предвид , че при посочване на ниво на печене в настоящите инструкции броенето започва отдолу нагоре (както е показано на фигурите)
- Страницата може да бъде вградена, мрежеста или телескопична (зависи от модела). Водачите на телескопичната страница (с изваждащи се водачи) са поставени на второ, трето и последно ниво на мрежестата страница. В случай, че страницата е мрежеста, решетката и тавите трябва винаги да са поставени на задвижващото ниво, което се намира до най-близкия мрежест профил.

Телескопични водачи (зависи от модела)



Водачите на телескопичната страница (с изваждащи се водачи) са поставени на второ, трето и последно ниво на мрежестата страница, от лявата и дясната страна.

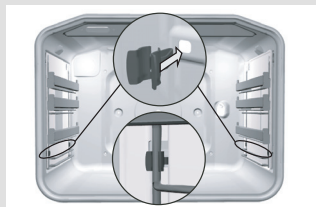
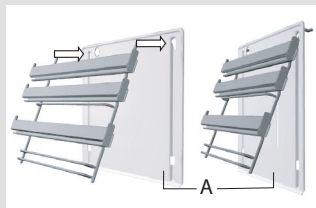
Телескопичната страница е изградена от (зависи от модела):

- три водача, които могат да бъдат поставени и самостоятелно,
- един от водачите може да се изважда напълно, а другите два частично или
- трите водача могат да се изваждат напълно.

⚠ Телескопичните водачи и други части на фурната се загряват по време на работа! Използвайте винаги кухненски ръкавици или друго за да се предпазите от изгаряне.

- За да поставите решетката или тавата, първо издърпайте телескопичните водачи на желаното ниво.
- Поствайте решетката или тавата върху водачите и я бутнете леко с ръка навътре към фурната. Затворете вратата на фурната само когато напълно сте прибрали навътре телескопичните водачи.

Лесно почистващи части (само някои модели)



Лесно почистващите части предпазват мазнината да пръска директно върху стената на фурната.

Лесно почистващите части се монтират както следва:

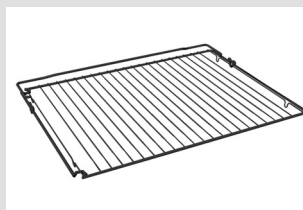
- Сваляте мрежестата страница (вж. Сваляне на страницата).
- Монтирайте водачите (телескопични или мрежести) на „лесно почистващите се“ приставки, закачете ги, като поставете едновременно двете разклонение в отворите и леко ги плъзнете надолу.

След като монтирате телескопичните водачи и лесно почистващите части, монтирайте и предпазни палеца в отворите ниско долу на страничните стени на фурната, с цел да се подсиgurите стабилността на водачите.

Акcesoари (зависи от модела)



Стъклена тава подходяща, както за печене на ястия, така и за сервиране.



Решетка, върху която може директно да се постави храна за печене или друг по-малък съд.



Решетката и водачите са оборудвани с безопасителна спиралка. За да извадите решетката, повдигнете леко, когато стигне до спиралката.



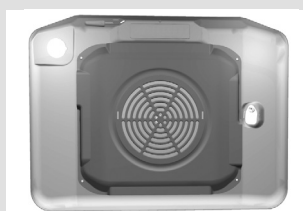
Плитка тава подходяща единствено за печене на сладкиши и кейкове.



Дълбока тава подходяща за печене на месо и тестени изделия, както и за съд за събиране на мазнина при печене на шиш или скара.



Докато печете на грил, дълбоката тава трябва да се постави на първо ниво.



Вътрешността на фурната е покрита с каталитично покритие, което може да бъде свалено и поставено пак от квалифициран персонал.




Филтър за мазнини (зависи от модела)



Филтърът за мазнини, който е монтиран на задната стена на фурната предпазва вентилатора, кръглия нагревател и стената на фурната от зацапване. Препоръчително е използването му по време на печене на месо. Сваляйте филтър за мазнини, когато приготвяте сладкиши и тестени изделия, тъй като може да получите незадоволителни резултати.

Приготвяне на ястия

Печене на сладкиши

- За печене на сладкиши използвайте , ,  режими. (Режима на работа на фурната зависи от модела).
- Когато печете сладкиши винаги сваляйте филтър за мазнини.

Внимание

- Когато печете сладкиши спазвайте стриктно инструкциите относно нивото за печене, температурата и времето за печене и не се опирайте само на предишен опит, тъй като информацията от таблиците е в резултат на точно проведени опити и тестове и е абсолютно вярна за вашия модел фурна.
- Ако не намерите информация точно за типа кейк, който приготвяте, използвайте таблицата за най-близкия до него вид.

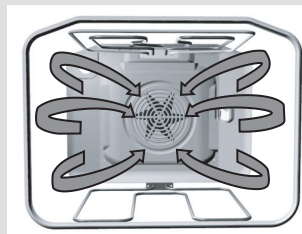
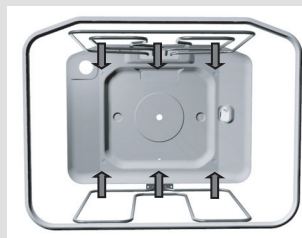
Печене на сладкиши с долен и горен нагревател

- Пече се само на едно ниво.
- Режимът е особено подходящ за печене на сухи сладкиши, хляб и бисквити за чай.
- Използвайте тъмни тави. Светлите тави отразяват топлината и сладкиша не се зачервява добре. Винаги поставяйте тава върху решетката или използвайте тавата за печене на сладкиши.
- Предварителното загряване намалява времето за печене. Никога не поставяйте сладкиша във фурната преди да е достигната избраната температура. Сигналната лампа трябва да изгасне за първи път, което показва че избраната температура е достигната.

Печене на сладкиши с топъл въздух

Този режим е подходящ за печене на няколко нива, особено когато разполагате с няколко плиткни тави за печене на сладкиши.

Препоръчително е предварителното загряване на фурната. По влажни сладкиши (в това число плодови кейкове) могат да се пекат максимално на две нива, тъй като нивото на влажност се повишава при печенето им.



- Температурата обикновено е по-ниска от тази при печене с долен игорен нагревател. (вж. таблицата).
- Може да печете различни кейкове едновременно, ако изискват приблизително еднаква температура на печене.
- Времето за изпичане на различните кейкове и сладки може да е различно, когато печете на повече нива. Може да се наложи да извадете по-рано от фурната тези следкиши, които ще се изпекат по-бързо.
- Ако е възможно пригответе дребните сладки с еднаква големина и дебелина. Така ще се изпекат еднакво добре.
- При печене на няколко кейка едновременно е възможно да се кондензира вода по стъклото.

Съвети при печене на сладкиши

Изпечен ли е сладкиша?

Използвайте дървена клечка, боцнете в най-дълбоката част на сладкиша. Ако по клечката не залепва тесто сладкиша е изпечен. Можете да изключите фурната и да използвате остатъчната топлина.

Сладкиша не е бухнал

Проверете рецептата. Следващия път използвайте по-малко течност. Съблюдавайте времето препоръчано за разбъркване, особено при използване на мощни кухненски миксери.

Сладкиша е твърде светъл отвътре

Следващият път използвайте по-тъмна тава за печене или поставете тавата едно ниво по-надолу. Запечете с долния нагревател, когато сладкиша е почти готов.

Сладкиша с извара е недопечен

Следващия път увеличете времето за печене.

Таблицы за печене:

- В таблицата е показан диапазона на температурата. Ако печете за първи път избирайте по-ниската температура, тъй като винаги в последствие можете да я увеличите.
- Времето за печене може да се променя, то е информативно и ориентировъчно.
- Данните с удебелен шрифт са най-подходящи за съответния вид сладкиш.
- Знакът * означава, че е необходимо предварително загреване.
- Копато печете с хартия за печене се уверете, че е устойчива на висока температура.

Информационна таблица за печене на сладкиши с долен и горен нагревател - когато печете на едно ниво

Вид сладкиш	Ниво (от долу нагоре)	Температура (°C)	Ниво (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за изпичане (минути)
Сладкиши					
Объл кейк	1	160-170	1	150-160	50-70
Кейк (във форма на тарталета)	1	160-170	1	150-160	55-70
Кейк (във тава за печене на кейкове)	1	160-170	2	150-160	45-60
Чийзкейк	1	170-180	2	150-160	65-85
Плодов кейк (дербни сладкиши)	1	180-190	2	160-170	50-70
Плодов кейк с глазура	1	170-180	2	160-170	60-70
Мек кейк*	1	170-180	2	150-160	30-40
Кейк с белтъци	2	180-190	2	160-170	25-35
Плодов кейк, смесено тесто	2	170-180	2	150-160	45-65
Черешов кейк	2	180-200	2	150-160	35-60
Желирани рула*	2	180-190	2	160-170	15-25
Кейк с мая	2	160-170	2	150-160	25-35
Сладкиш (с мая)	2	180-200	2	160-170	35-50
Коледен кейк	2	170-180	2	150-160	45-70
Ябълков пай	2	180-200	2	170-180	40-60
Понички	1	170-180	2	150-160	40-55
Солени печива					
Солен пай	1	190-210	2	170-180	50-65
Пица*	2	210-230	2	190-210	25-45
Хляб	2	190-210	2	170-180	50-60
Кифли*	2	200-220	2	180-190	30-40
Дребни сладки					
Дребни сладки *	2	160-170	2	150-160	15-25
Сладки *	2	160-170	2	150-160	15-28
Тесто което втасва	2	180-190	2	170-180	20-35
Бухтички	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux pastry (с пълнеж)	2	180-190	2	180-190	25-45
Суфлета					
Озризово суфле	1	190-200	2	180-190	35-50
Суфле със сирене	1	190-200	2	180-190	40-50
Замразени печива					
Ябълков пай	2	180-200	2	170-180	50-70
Чийз кейк	2	180-190	2	160-170	65-85
Пица	2	200-220	2	170-180	20-30
Чипс на фурна *	2	200-220	2	170-180	20-35
Крокети	2	200-220	2	170-180	20-35



Забележка: Посоченото ниво на печене е за поставяне на решетката, върху която да се постави съда за печене или за плитката тава. Ако печете в дълбоката тава за печене, трябва да я поставите на най-ниското ниво.

Информационна таблица за печене на сладкиши с топъл въздух

Вид сладкиш	Ниво (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за изпичане (минути)
Чийз кейк (750g сирене)	2	150-160	65-80
Пица * - със замесено тесто	2	200-210	15-20
Солен пай – хрупкаво тесто	2	180-200	35-40
Ябълков пай с белтъци – със замесено тесто	2	150-160	35-40
Плодов кейк – смесено тесто	2	150-160	45-55
Ябълков пай – с ронливо тесто	2	170-180	45-65

Забележка: Посоченото ниво на печене е за поставяне на решетката, върху която да се постави съда за печене или за директно поставени върху решетката печива.

Готвене / печене на месо

- За да пригответе месо, използвайте функциите  и .
- Данните маркирани с удебелен шрифт в таблицата представят най-подходящия начин за приготвяне на различни видове месо и местни продукти.
- Препоръчително е, когато пригответе месо да използвате филтъра за мазини (зависи от модела).

Съвети при избор на съдове за готвене

- За готвене на месо може да използвате емайлирани съдове, съдове от подсилено стъкло и глина, както и метални съдове.
- Съдовете от неръждаема стомана не са толкова подходящи, тъй като отразяват топлината.
- Ако покриете съда, ястието ще остане сочно, а фурната по-чиста.
- В открит съд ястието ще се запече по-бързо.

Съвети за приготвяне на месо

- Таблицата с данни за приготвяне на месо по-долу съдържа препоръчителни температура, ниво на печене и време за приготвяне. Тази информация е точна за посочените вид, тегло и количество месо и при други мерки не би била толкова подходяща.
- Приготвянето на месо, птици и риба във фурна е икономично само за тегло над 1 кг.
- Добавете досатъчно течност на ястието, за да предотвратите загарянето на мазнините, отделени от месотата за печене. А именно, когато е ястието изисква по-продължителна термична е необходимо да се наблюдава периодично и да се добавя течност.
- След изтичане на приблизително половината от необходимото за приготвяне време, обърнете месото, особено ако използвате открит съд. За по-добър резултат в началото поставете месото надолу с тази страна, която трябва да се сервира отгоре.

- Когато готвите големи количества месо, е възможно да се кондензира вода по стъклото на вратата. Това е естествен процес, който не се отразява върху работата на уреда. След приключване на готвенето, забършете стъклото на вратата.
- За да предотвратите конденза, не оставяйте ястията да аизстиват вътре във фурната.

Информационна таблица за приготвяне на месо използвайки горен/долен нагревател в комбинация с или без вентилатор - когато печете на едно ниво

Вид месо	Тегло (г)	Ниво на печене (от долу нагоре)	Температура (°C)	Ниво на печене (от долу нагоре)	Температура (°C)	Време за приготвяне (мин.)
Говеждо						
Говеждо печено	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Говеждо печено	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Говеждо, средно изпечено	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Говеждо, добре изпечено	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Свинско						
Свинско печено, с кожа	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Свински гърди	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Свински гърди	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Свинска плешка	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Свинско руло	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Котлет	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Ястия от свинска кайма	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Телешко месо						
Телешко руло	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Телешки бут	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Агнешко						
Агнешко каре	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Агнешки бут	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Дивеч						
Заешко филе	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Еленски бут	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Бут глиган	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Птици						
Цяло пиле	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Пиле	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Патица	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Гъска	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Пуйка	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Риба						
Цяла риба	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Рибно суфле	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

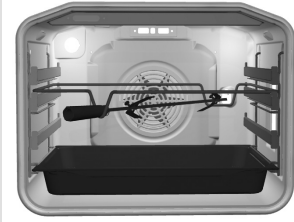
Забележка: Препоръчителните нива се отнасят за дълбока тава, плитките тави трябва да се поставят на първо и второ ниво (не поставяйте дълбоката тава на първо ниво).

- Когато печете месо на грил трябва да бъдете много внимателни. Високата температура и допълнителния нагревател нагряват решетката и други части на фурната до доста висока температура. Използвайте кухненски ръкавици и специални щипки за месо.
- Възможно е от месото да пръска мазнина. (напр. наденички) За да предпазите кожата и очите си от изгаряне, използвайте специални щипки за месо.
- Наблюдавайте месото през цялото време на печене. Възможно е месото да се изпече бързо в следствие на високата температура.
- Не допускате деца близо до фурната.
- Запичането с инфра нагревател е препоръчително за приготвяне на хрупкави и ниско калорични печени наденички, пържоли, риба или препечен хляб.

Съвети при използване на функцията за грил и запичане


- Вратата на фурната трябва да е винаги затворена, когато печете на грил.
- Таблицата с данни за приготвяне на месо по-долу съдържа препоръчителни температура, ниво на печене и време за приготвяне. Тази информация е точна за посочените вид, тегло и количество месо и при други мерки не би била толкова подходяща.
- Препоръчително е, когато пригответе месо да се използва филтъра за мазини (зависи от модела).
- Допълнителния нагревател (Силен нагревател и режим печене на Грил) трябва да се загрее предварително за 5 минути.
- Когато печете на скара, предварително сложете мазнина върху парчетата месо и след това ги наредете върху скарата.
- Тънките парчета месо поставете върху скарата на четвъртото ниво на страницата.
- Поставете тава за печене на първо или второ ниво на страницата, в която да се събира мазнината и соковете от месото.
- Месото трябва да се обърне след изтичане на половината от необходимото време. Печете едната страна малко повече от другата.
- Когато готвите по-големи парчета месо на скара, поставете скарата на второ ниво на страницата, а тавата за събиране на мазнината на първото ниво.
- По-тънките парчета месо е достатъчно да се обръщат веднъж, докато по-дебелите обръщайте няколко пъти. Използвайте специални щипки за месо за обръщане, за да не загуби месото твърде много от соковете си.
- Дивеча ще се запече по-бързо и по-добре, отколкото свинското и телешкото.

- Всеки път след употреба на грила, почиствайте фурната и аксесоарите , за да предотвратите загаряне на остналата мазнинапри следваща употреба .



Печене на шиш

(само някои модели)

- Окомплектовката на аксесоарите на въртящия шиш за печене съдържа въртящ шиш с разглобяема дръжка и две вилици с винт за прикрепяне на месото.
- За да използвате въртящия шиш първо поставете помощната решетка на третото ниво на страницата (от долу нагоре). Нанижете месото на шиша и използвайте помощните вилици от всяка страна, за да го закрепите добре. След това затегнете винтовете на вилиците.
- Поставете дръжката на предната страна на шиша. Поставете заострената част на шиша в отвора, намиращ се на дясната страна на фурната в задната част, която е защитена с въртящ се капак. Поставете предната част на шиша във вдлъбнатината на помощната решетка, докато усетите, че пасва на място.
- Поставете дълбоката тава, в която ще се събърат капещите мазнини от печенето, за да предпазите дъното на фурната.
- Започнете печенето като изберете функцията “Силен нагревател” .
- Преди да затворите вратата, махнете дръжката на шиша.
- Работата на инфра нагревателя се контролира от термостат. Грила работи само ако врата е затворена.

Информационна таблица за печене на грил

Вид храна	Тегло (г)	Ниво на печене (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Температура (°C)	Време за приготвяне (мин.)
Месо и наденички					
4 пържоли, леко сурови	180g/pc	4	240	-	14-16
4 пържоли, средно изпечени	"	4	240	-	16-20
4 пържоли, добре изпечени	"	4	240	-	18-21
4 свински вратни пържоли	"	4	240	-	19-23
4 котлета	"	4	240	-	20-24
4 телешки пържоли	"	4	240	-	19-22
6 агнешки котлета	100g/pc	4	240	-	15-19
8 наденички	100g/pc	4	240	-	11-14
3 кюфтета	200g/pc	4	240	-	9-15
1/2 пиле	600g	2	-	180-190	25 (1.стр) 20 (2.стр)
Риба					
Сьомга, парче	600	3	240	-	19-22
4 пъстърви	200g/pc	2	-	170-180	45-50
Препечен хляб					
6 филии бял хляб	/	4	240	-	1,5-3
4 филии черен хляб	/	4	240	-	2-3
Препечен сандвич	/	4	240	-	3,5-7
Месо / птици*					
Патица*	2000	2	210	150-170	80-100
Пиле *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Свинско печено	1500	2	-	150-160	90-120
Свинска плешка	1500	2	-	150-160	120-160
Свинска пържола	1000	2	-	150-160	120-140
Пържоли / карета	1500	2	-	170-180	40-80
Зеленчуков огретен **					
Карфиол, зеле	750	2	-	210-230	15-25
Аспержи	750	2	-	210-230	15-25

Забележка: Нивото на печене зависи от скарата, на която се поставя месото. Частта Месо/ Птици касае използване на дълбока тава, а за пиле използвайте скара.

Когато приготвяте месо в тава се уверете, че има достатъчно течност; по средата на печеното обърнете месото. Когато печете месо на скара, поставете тава на първо или второ ниво, за да се събира мазнината (вж. Съвети при използване на функцията за грил и запичане).

Препоръки: Подсушете пъстървата с хартиена кърпа. Поставете магданоз, сол и чесън в коремната област на рибата, намажете я отвън с мазнина и я поставете върху скарата. Не обръщайте по време на печене.

* Този вид месо може да се приготви и на въртящ шиш (вж. Печене на шиш).

** Зеленчуците са предварително обработени и покрити със сос бешамел и кашкавал. Използвайте стъклен съд, поставете го върху решетката.

Информационна таблица за печене на грил

Вид храна	Тегло (г)	Ниво на печене (отдолу)	Температура (°C)	Температура (°C)	Време за приготвяне (мин.)
Месо и наденички					
2 говежди стека, добре изпечени	180g/pc	4	240	-	18-21
2 котлета		4	240	-	20-22
2 свикски вратни пържоли	180g/pc	4	240	-	18-22
4 наденички	100g/pc	4	240	-	11-14
4 запечени сандвича		4	240	-	5-7
Запичане на хляб		4	240		3-4
3 пъстърви – на скара	200g/pc	2	-	160-170	40-50
Пиле – на скара	1500g	2	-	160-170	60-80
Свинска плешка – дълбока тава	1500g	2	-	150-160	120-160

Готвене с използване на сонда за месо

При този режим се настройва температурата, която желаете да се достигне във вътрешността на месото (например при печене на големи парчета месо). Възможностите за настройка са между 30 и 99°C

Фурната ще работи, докато във вътрешността на парчето месо бъде достигната желаната температура. Температурата се измерва с помощта на сондата за месо.

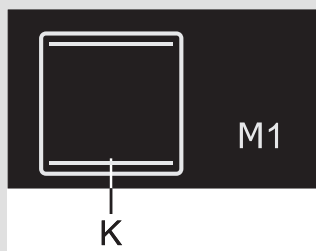
Използването на сондата за месо е подходящо за печене на големи парчета месо, за предпочитане без кости. Режимът не е подходящ за печене на пиле и заек.

Препоръчителни температурни настройки (за вътрешността на месото):

Свинско печено	85°C
Телешко печено	80°C
Говеждо печено	75°C
Креки карета (филе миньон)	40-50°C

Печене на месо с използване на температурна сонда:

- Поставете единия край на сондата в отвора, предвиден за това, а другия край забодете в парчето месо. Отворът, в който се поставя сондата с енамира в предния горен ъгъл на лявата страна на фурната. Сондата съдържа метална тапа, която предпазва отвора. Тапата се премахва преди готвене и се поставя пак след това.
- Веднага след като поставите сондата, измерената температура се визуализира на дисплея вместо часовника.
- Използвайте сензора „Включване / Изключване“ за да включите фурната.
- Изберете желаните режима на готвене (К) и съответната температура на печене. Ние препоръчваме комбинация от горен и долен нагревател.





- След това докоснете сензора (D1) и използвайте сензорите (H) "+, -" за да зададете температура в диапазона от 30 до 99 °C, в стъпки от 1°C.
- Потвърдете настройката като докоснете сензора (D1) отново; ако не докоснете сензора, настройката се приема автоматично след няколко секунди.
- Докоснете сензора „Нагреватели на фурната включено / изключено“ (C) за да потвърдите настройката и фурната ще започне работа.
- По време на печене на дисплея с е визуализира през цялото време покачващата се температура във вътрешността на месото (отчитана чрез сондата за месо) (D2). Докато температурата е по-ниска от 30°C, се визуализира символа “- -” .
- По време на пчене температурата на печене, както и температурата във вътрешността на месото може да бъде коригирана. За да направите това докоснете съответния сензор и използвайте сензорите (H) за да зададете новите стойности.
- Когато се достигне зададената температура във вътрешността на месото, фурната се изключва. Температурата измерена от сондата за месо мига на дисплея, чува се звуков сигнал, който може да бъде спрял чрез докосване на който и да е сензор.; ако не бъде докоснат сензор сигнала спира след една минута.
- Изключете фурната от сензора „Включване / Изключване”, премахнете сондата от ястието и от отвора и поставете металната тапа.

⚠ Всеки път, когато ползвате сондата се уверявайте, че тя не докосва нагревателите на фурната. Използвайте само тази сонда, която намерите в аксесоарите на фурната, тя е подходяща за Вашия тип фурна.

Използване на сонда за месо в комбинация с настройка на таймер (за потребители с опит)

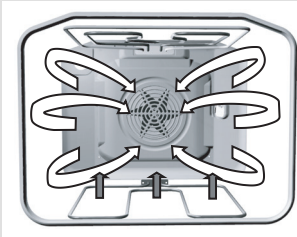
Когато използвате сондата за месо, може също да използвате и възможностите на таймера за настройка на край на печене или продължителност на готвене, както е описано в преходните параграфи на настоящата инструкция. Винаги имайте в предвид следното:

- Ако използвате настройката на таймера за задаване на продължителност на готвене (G) и изберете желанието от Вас период от време, фурната ще спре работа след като този период изтече, независимо дали температура на ястието, измерена със сондата за месо е достигнала зададената температура. Поради това превиденото време

за продължителност на готвене трябва да е малко по-дълго от времето необходимо за достигане на желаната температура на ястието.

- Същото важи и при настройка на таймера за край на готвене (F).
- Тази комбинация се препоръчва на потребители и домакини с опит, които могат да определят времето необходимо за изпичане на различни видове и количество ястия, както и съответната температура необходима за това.
- В допълнение Ви съветваме да задавате продължителност на времето за готвене малко по-дълго от препоръчителното (G), за да използвате успешно и настройката за край на готвене (F).

Консервиране




За консервиране използвайте функцията долен нагревател + вентилатор.

Подгответе храната и бурканите както обикновено. Използвайте обикновени буркани със стъклен капак и гумено уплътнение.

Не използвайте буркани с алуминиеви капачки или завързани с конец. За предпочитане е бурканите да са с еднаква големина и добре затворени, както и с еднородно съдържание. Максималния капацитет е шест еднолитрови буркана.

- Използвайте само прясна храна.
- Налейте около един литър гореща вода (около 70°C) в дълбоката тава за печене, за да се осигури необходимата влажност във фурната. Поставете бурканите във фурната като не ги допирате един до друг и до стените на фурната. Покрийте бурканите с морка хартия за да предпазите гумените уплътнения.
- Поставете дълбоката тава с бурканите на второто ниво от долу нагоре. Наблюдавайте бурканите по време на консервирането. Пригответе докато съдържанието на бурканите започне да ври – докато се появят балончета в бурканите. Моля, имайте в предвид времето за прогответе от таблицата по-долу.

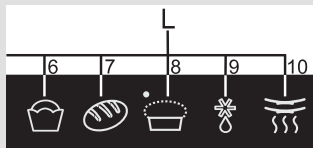
Информационна таблица - консервиране

Храна за консервиране	Количество	 Т=170-180°C, докато заври / появяват се балончета	След появата на балончета	Време за престой (във фурната)(min)
Плодове				
Ягоди	6x1 liter	около 40-55	изключете	25
Плодове с костилки	6x1 liter	около 40-55	изключете	30
Ябълково пюре	6x1 liter	около 40-55	изключете	35
Зеленчуци				
Кисели краставички	6x1 liter	около 40 до 55	изключете	30
Боб, моркови	6x1 liter	около 40 до 55	120°C, 60 мин	30

Продължителност: данните в таблицата са приблизителни. Реалното време зависи от разликата в стайната температура, брой буркани, количеството и температурата на плодовете и зеленчуците за консервиране. Преди да изключите фурната (за плодове) или да намалите температурата (за някои зеленчуци), уверете се, че действително има видими балончета в бурканите.

Важно: наблюдавайте внимателно кога юе се появат за пръв път балончета в бурканите.

Размразяване



- Циркулитацият въздух може да ускори процеса на размразяване на храна. Изберете режима за размразяване, като докоснете сензора L9 .
- Храните подходящи за размразяване във фурна са кексове с кремове и маслени глазури и пълнежи, други кексове, хляб, паста и дълбокозамръзени плодове.
- По хигиенични причини месото и птиците не са подходящи за размразяване във фурна.

Ако е възможно обръщайте храната или я разбърквайте няколко пъти за да се размрази равномерно.

Не използвайте пароструйки и уреди под налягане за почистване на уреда. Преди да започнете почистването изключете уреда от захранването и го оставете да се охлади.

Външни части на уреда

Уредът трябва да се почиства с топла вода, течен препарат и мека кърпа. Никога не използвайте абразивни материали или остри предмети. Поставете тънък слой от препаратата като използвате кърпа върху студената повърхност, изплакнете с вода. Не нанасяйте препаратата директно върху повърхността.

Алуминиеви повърхности

Алуминиевите повърхности трябва да се почистват с топла вода, течен препарат и мека кърпа. Никога не използвайте абразивни материали или остри предмети. Използвайте мека кърпа и поставете тънък слой от препаратата върху студената повърхност, изплакнете с вода. Не нанасяйте препаратата директно върху повърхността. Повърхностите не трябва да имат контакт със спрей за почистване на фурна.

Панели от метал

(само някои модели)

Почистете повърхността с мек препарат (сапунена пяна) и мека гъба, с което няма да я надраскате. Не използвайте абразивни препарати и гъби или такива съдържащи разтворители. Ако не спазвате тези инструкции може да повредите повърхността.

Лакирани или пластмасови покрития

(само някои модели)

Почистете бутоните, копчетата и дръжката на вратата с мека кърпа и воден разтвор на подходящ за това препарат. Може да използвате препарати, подходящи за почистване на лакирани и пластмасови повърхности. В този случай следвайте инструкциите на производителя.

ВНИМАНИЕ: Външните повърхности не бива да имат контакт с препарати за почистване на фурна, тъй като това би повредило алуминиевите повърхности.

Фурна

- Фурната може да се почисти по стандартен начин (с препарат, спрей), само когато е доста замърсена и петната са доста упорити.
- За периодично почистване (след всяка употреба) следвайте следния препоръчителен метод: Налейте 0.6 литра вода в тавата за печене и я поставете на най-ниско ниво на страницата докоснете сензора (O) след което сензора за „Включване /Изключване“. След тридесет минути полепналата по емайла храна ще омекне, което позволява лесното и отстраняване с кърпа.

Когато почиствате упорити петна, моля имайте в предвид следното:

Фурната трябва да е студена преди да започнете почистването.

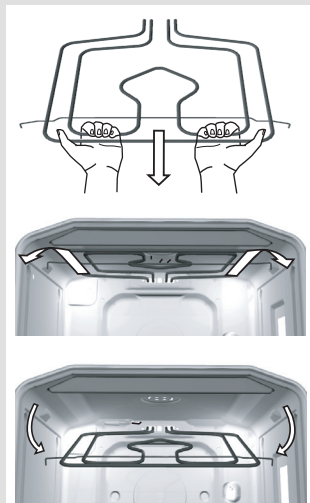
- Почиствайте фурната и аксесоарите след всяка употреба, за да предотвратите загарянето на мръсните петна.
- Най-лесният начин да отстраните мазните петна е с помощта на мека сапунена пяна, още докато фурната е леко топла.
- В случай на много упорити петна, използвайте традиционни препарати за почистване на фурна. След това изплакнете добре с вода, за да премахнете всички остатъци от почистващия препарат.
- Никога не използвайте агресивни почистващи средства като гъби от метални нишки, абразивни гъби или абразивни препарати за почистване на петна.
- Лакираните покрития, металните, алуминиевите и цинкованите части и аксесоари не трябва да влизат в контакт с препарата за почистване на фурната, тъй като могат да променят цвета и да повредят повърхността. Същото се отнася и за сензора на сондата (ако фурната има сонда за месо), както и за горния нагревател.
- Когато използвате препарати за почистване винаги съблюдавайте инструкцията на производителя.

Каталитично покритие (само някои модели)

- Каталитичното покритие е меко и чувствително на триене и затова не трябва да се използват абразивни препарати и остри предмети.
- Покритието ускорява дезинтеграцията на мазнините.. Малки петна, които са останали след едно готвене изчезват при следващо. Като правило петната изчезват при температура над 220°C, а при по-ниска само избледняват.
- Самопочистващото се свойство на каталитичните части постепенно намалява. Препоръчваме Ви подмяна на покритието след няколко годишна употреба.

Някои полезни съвети

- Когато печете големи парчета месо с мазнини Ви препоръчваме да ги покриете добре с алуминиево фолио или да ги поставите в плик за печене за да предотвратите разпространение на мазнина във фурната.
- Винаги поставяйте тава на най-ниското ниво когато печете на грила.



Почистване на горната вътрешна стена на фурната (само някои модели)

- За да се улесни почистването на горната вътрешна стена на фурната, горният нагревател при някои модели има възможност за сваляне.
- Преди да отстраните нагревателя, изключете фурната от захранването като изключите централния бушон.
- Нагревателя трябва да е студен, тъй като може да причини изгаряне!
- Не използвайте нагревателя, докато е демонтиран.!

Преди да почистите фурната, махнете тавите, решетката и страниците. Издърпайте хоризонталния горен нагревател към себе си. Издърпвайте нагревателя, докато предпазната напречна лайсна се освободи от предпазните скоби от лявата и дясна страна на фурната (вж. фигурата). След като почистите нагревателя го поставете обратно по същия начин, като напречната лайсна трябва да влезе обратно в предпазните скоби.

Акcesoари

Почисвайте акcesoарите (тави, решетка и др.) с топла вода и подходящ измиващ препарат.

Филтър за мазнини (само някои модели)

След всяка употреба почисвайте филтъра за мазнини с мека четка, топла вода и препарат или използвайте съдомиялна машина.

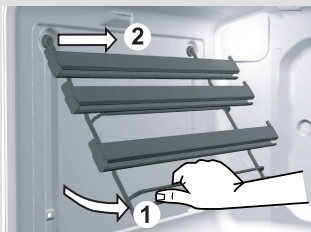
Лесно почистващи се акcesoари (само при някои модели)

След всяка употреба поставяйте акcesoарите в подходящ препаратрепарат, използвайте мека четка и поставете в съдомиялна машина.

Специално емайлирано покритие

Вътрешността на фурната, както и тавите са от специален емайл, който е изключително гладък. Това означава, че храна трудно полепва по стените и почистването е много просто и лесно при стайна температура.

Поддръжка (зависи от модела)



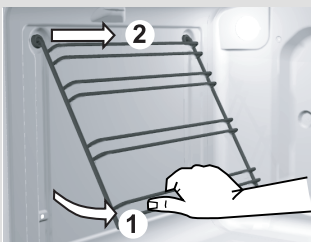
Сваляне на решетката на телескопичните водачи

За да се улесни почистването на страничните стени на фурната, решетката на телескопичните водачи е сваляща се.

- хванете решетката за най-долната лайсна, завъртете я към вътрешността на фурната, след което я извадете от отворите в горната част.
- Почиствайте решетката с препарати, които използвате в домакинството си за почистване на съдове.
- Не почиствайте решетката в съдомиялна машина.

⚠ Внимавайте да не се събират остатъчни мазнини на телескопичните страници

След почистване, поставете решетката със същите действия в обратен ред.



Сваляне на страничната решетка

За да се улесни почистването на страничните стени на фурната, решетката на телескопичните водачи е сваляща се.

- Хванете решетката за най-долната лайсна, завъртете я към вътрешността на фурната, след което я извадете от отворите в горната част.
- Почиствайте решетката с препарати, които използвате в домакинството си за почистване на съдове.
- След като почистите решетката я поставете обратно, като вкарате горната част в отворите на стената на фурната, след което я пуснете плавно надолу.

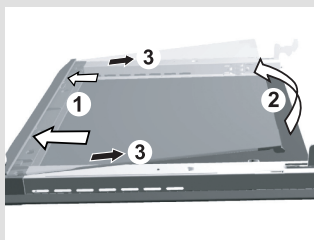
СВАЛЯНЕ НА ВЪТРЕШНОТО СЪТЪКЛО НА ВРАТАТА – ВАЖИ ЗА МОДЕЛИ С ВРАТИ С ЦЯЛО СЪТЪКЛО (А и В)

Сътклото на вратата може също така да бъде почиствено от вътрешната страна; въпреки това трябва първо вратата да бъде свалена (вж. раздела за сваляне и поставяне обратно на вратата на фурната).

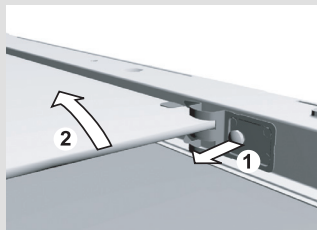
а)

- Задръжте стъклото на вратата от долния ръб. Бутнете го леко към себе си и леко го плъзнете – но не много далече, не повече от 10мм, докато стъклото излезе от вдлъбнатината (Фиг.1)

Отстранете стъклото (по посока на стрелка 3)

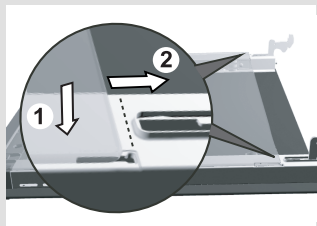


фигура 1



фигура 2

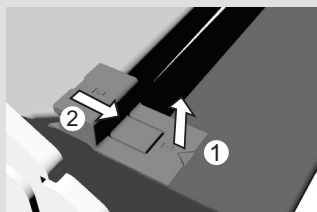
- Вътрешно стъкло (само за определени модели) първо е отстранено от винчетата и после се плъзга (Фиг.2). Махнете спомагателните части преди да почистите стъклото.



фигура 3

- Поставяне на вратата като се следват същите процедури по обратния ред.

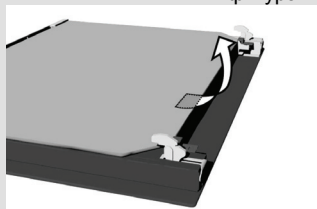
Забелжка: Поставете стъклото във вдлъбнатината и го бутнете навътре (Фиг. 3)



фигура 1

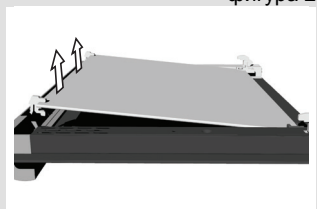
b)

- Леко повдигнете подпорите от лявата и дясната страна на вратата (маркировка 1 на подпорите) и ги изтеглете от стъклото (маркировка 2 на подпорите) (вж. Фиг 1).



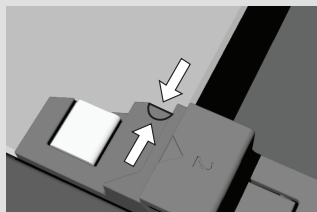
фигура 2

- Задръжте стъклото на вратата в долния край, повдигнете леко, така че да се откачи от подпорите и го изтеглете (Фиг 2).



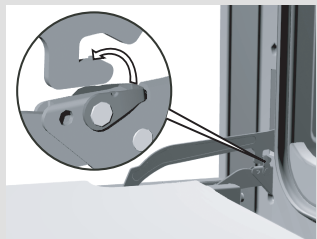
фигура 3

- За да свалите третото вътрешно стъкло (само за някои модели), повдигнете и го свалете. Също така свалете гумените елементи от стъклото (Фиг 3).



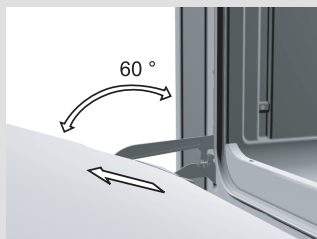
фигура 4

- За да поставите обратно вратата, проследете обратния процес.
Бележка: За да поставите обратно стъклото, уверете се че маркировките на вратата и стъклото са подравнени (Фиг 4).



СВАЛЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА (ВАЛИДНО ЗА ПАНТА СЪС ЗЪБЕЦ)

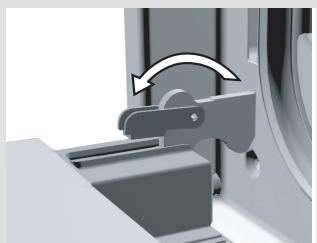
- Отворете напълно вратата на фурната. Повдигнете палеца на пантите в долните ъгли на вратата на фурната, докато застанат в изправено положение и ги вмъкнете плътно в зъбеца в горната част на пантата.
- Затворете вратата на фурната наполовина и внимателно я издърпайте. Поставянето на вратата става в обратен ред на посочените вече действия.
- Поставете вратата в наполовина затворено положение (под ъгъл приблизително 60°) като бутнете леко вратата към фурната, докато влезе напълно. Наблюдавайте отворите в долните панти на предната част на фурната и гледайте палците да съвпадна напълно с тях. Отворете напълно вратата, освободете палеца от зъбеца на пантата и го върнете в хоризонтално положение.



ОТСТРАНЯВАНЕ И ПОДМЯНА НА ВРАТА НА ФУРНА С ЕДНООСОВА ПАНТА (в зависимост от модела)

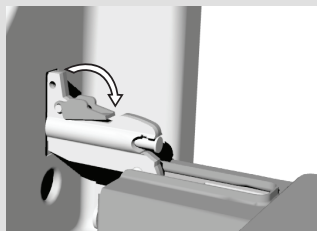
- Конвенционално затваряне
- GentleClose** – системата, абсорбирща силата при затваряне на вратата. Тя позволява лесно, тихо и меко затваряне. Леко натискане (до 15° спрямо затворено положение на вратата) е достатъчно, за да може вратата да се затвори плавно автоматично.

⚠ Ако при затваряне бъде приложена твърде голяма сила, ефектът от системата GentleClose, ще бъде намален или за безопасност, системата ще изключи.



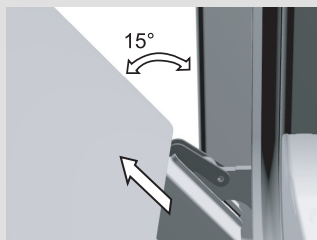
фигура 1

- Отворете изцяло вратата на фурната и завъртете стопиращите палчета – прилага се при конвенционално затваряне на вратата (Фигура 1).



фигура 2

- Ако има система **GentleClose**, завъртете палчетата на 90° (Фигура 2).



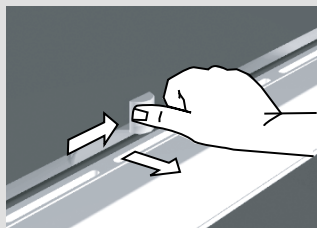
фигура 3

- Бавно затваряйте вратата докато палците достигнат до мястото си. Палците трябва добре да захванат врата, в противен случай може да се освободи пантата по време на чистене и да се нараните. На около 15° издърпайте вратата малко нагоре и издърпайте пантите от двете страни на фурната. (фигура 3).
- Поставете врата в обратен ред на действията. Поставете вратата под ъгъл 15° и вкарайте пантите в отворите в предната част на фурната докато не застанат в първоначално положение..
- След това отворете изцяло врата и завъртете обратно плаците до първоначално положение. Бавно затворете врата и се уверете, че се затваря добре. Ако вратата не се затваря или отваря добре, проверете дали пантите и палците са на легнали добре по местата си.

Внимание

Винаги проверявайте дали палците на пантите са добре поставени по местата. Ако това не е така, основната панта, която работи със силна пружина, може да се освободи по всяко време, когато поставяте или сваляте вратата. Възможно е да се нараните физически.

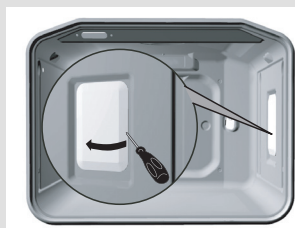
Заклучване на вратата (само някои модели)



- Вратата на фурната има механизъм за заключване, който предпазва от отваряне, докато е активиран. Вратата с механизъм се отваря, като плавано го натиснете с палеца си заключката и едновременно с това издърпате вратата напред.
- Когато затваряте вратата, механизъмът се връща автоматично в първоначално положение

Забележка: Ако заключката не е монтирана, а се намира в окомплектовката на аксесоарите, монтирайте я под контролния панел, следвайки инструкциите, намиращи се в опаковката на самата заключка.

Подмяна на някои части



Лампата и фасунката са под напрежение. Има риск от електрически удар!

Преди да смените крушката, изключете фурната от електрическата мрежа.

Смяна на крушка

(само някои модели)

Махнете (развийте) стъклената капачка, която покрива крушката и подменете крушката (E 14, 230 V, 25 W, 300°C). Запомнете че подмяната на крушката не се покрива от гаранцията на уреда.

Крушките, използвани в този уред, са предназначени единствено за него. Те не са подходящи за осветление на помещения.

Проблеми, които може да отстраните сами

По време на гаранционния период всички ремонти трябва да се извършват от оторизирания сервиз.

Преди да започне ремонта, уреда трябва да е изключен от електрическата мрежа..

Неоторизирана намеса и ремонт може да причини токов удар или късо съединение, така че не се опитвайте сами да ремонтирате уреда. Оставете това на квалифицираните специалисти.

В случай на дребни грешки и проблеми , проверете съгласно инструкциите по-долу, дали не бихте могли сами да отстраните проблема.

Важно

Посещението и ремонта по време на гаранционния период, ще бъдат таксувани, ако проблема е настъпил в следствие на неправомерна употреба. Съхранявайте тези инструкции така, че да може винаги да ги прочетете при необходимост. Ако отстъпите уреда на друг човек, предайте също и инструкциите

Няколко съвета как да отстраните текущи проблеми

Сензорите на дисплея не реагират...	<ul style="list-style-type: none">• Изключете фурната от електрическата мрежа за няколко минути, след което я свържете към захранването и я включете отново
Бушоните изгарят често...	<ul style="list-style-type: none">• Повикайте сервизен техник
Фурната не е осветена отвътре...	<ul style="list-style-type: none">• Смяната на лампата е описана подробно е частта „Смяна на крушка“
Фурната не загарява...	<ul style="list-style-type: none">• Правилно е ли е зададена функцията и температурата на печене?• Затворена ли е вратата на фурната?
Не сте доволни от резултата печене на сладкиши...	<ul style="list-style-type: none">• Махнахте ли филтъра за мазнини?• Прочетохте ли внимателно инструкциите за „Печене на сладкиши“?• Спазихте ли изискванията за използване на подходящи тави?
На дисплея с температура свети символ за грешка (F1, F2, др.)	<ul style="list-style-type: none">• Грешката е в следствие на работата на електронния модул. Изключете уреда от захранването за няколко минути (издърпайте кабела от захранващия контакт); след това включете уреда и сверете часовника.
Часовника показва неверни стойности	<ul style="list-style-type: none">• Изключете печката, спрете захранването от електрическата мрежа за няколко минути, след това включете обратно и настройте верния час.• Настройте часовника за да може фурната да работи.

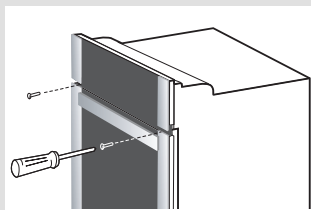
Ако проблема продължава въпреки горните инструкции, повикайте оторизиран сервизен техник. Отстраняването на проблеми възникнали в следствие на неправилна употреба или ремонт от неоторизирани лица не се покрива от гаранцията и е за сметка на потребителя.

Инструкции за инсталация и свързване

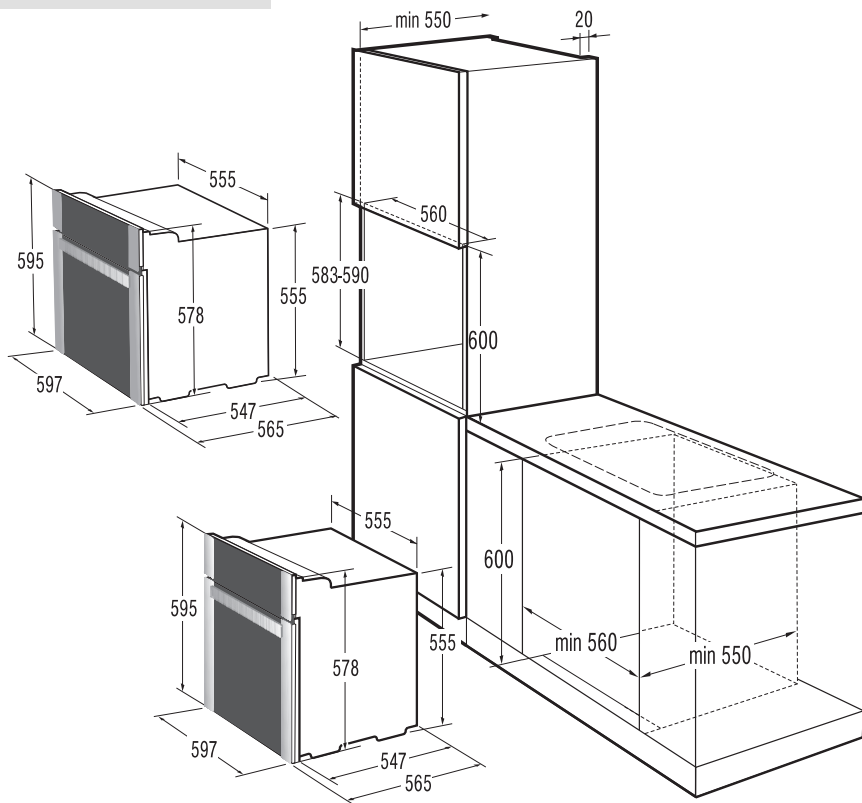
Важно!

- Монтажът може да бъде извършен само от квалифициран специалист.
- Електрическата връзка трябва да позволява монтиране на защита между уреда и захранването (с разстояние между контактите не по-малко от 3 мм в изключено състояние). Добрата защита се осигурява от LS- ключове и/или предпазни бушони / предпазители.
- За обезопасяване уреда се свързва с кабел тип HO5RR-F със жълто-зелена заземяваща жица/ или друг подходящ кабел.
- Кухненските модули към уреда трябва да бъдат устойчиви на температура ($>75^{\circ}\text{C}$), в противен случай могат да се повредят или да променят формата си
- Пазете от деца всички свалени опаковъчни материали (фолио, пяна, пирони и др.), тъй като те представляват потенциална опасност. Децата могат да погълнат малките частици или да се задушат с фолиото.

Инсталация



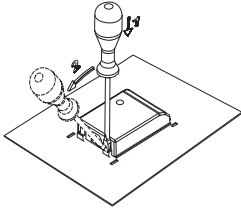
- Кухненските модули към уреда трябва да бъдат устойчиви на температура (100°C), в противен случай могат да се повредят или да променят формата си.
- Преди монтажа трябва да свалите задния панел на кухненския модул.
- Следвайте точните размери посочени на илюстрацията.
- Долния панел на кухненския модул (max. 530 mm) трябва винаги да бъде по-къс, за да се осигури добра вентилация.
- Кухненския модул трябва да бъде добре фиксиран, за да осигурява стабилност.
- Вкарайте уреда в кухненския модул достатъчно, за да може да се завинтят болтовете и да се закрепят фурната отпред с кухненския модул.
- Не затягайте болтове силно, за да не повредите кухненския модул или емайла на фурната.



Електрическа връзка

Електрическата връзка може да бъде направена само от квалифициран персонал! Неправилното свързване ще доведе до разваляне на някои части и ще направи гаранцията на уреда невалидна!

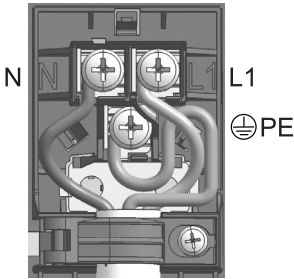
- Отворете кутията за свързка с отверка, както е показано на фигурата.
- Волтажът на уреда може да бъде проверен с предназначена за това уред. (230V)!
- Моста за свързване трябва да бъде поставен в съответствие с връзката на мрежата!
- Преди свързване проверете дали волтажа на стикера с информация за уреда съответства с този в електрическата мрежа..
- Кабелът за свързване трябва да има минимална дължина 1.5 м и да бъде поставен преди уреда да бъде сложен плътно до стената.
- Заземяващия кабел трябва да бъде поставен по начин, който да позволи издърпането му, в случай на повреда в електрическата мрежа.



Свързване

- С помощта на отверка свалете капака на кутията за свързване, която се намира на задния капак на уреда. Освободете двете заключалки, намиращи се от двете страни на мястото за свързване.
- Кабелът трябва да бъде поставен в предназначения за него място, което осигурява неговата стабилност и не позволява лесно да бъде откачен. Ако превключателят не е инсталиран, монтирайте го съгласно изискванията
- След това, свържете уреда следвайки стриктно инструкциите показани на фигурите. Ако волтажа е различен, свързващия мост трябва да се смени.
- Затегнете добре и поставете капака отново.

230V~



Код на цвета

L1, L2, L3 = Външни жици. Обикновено са оцветени в черно и кафяво.

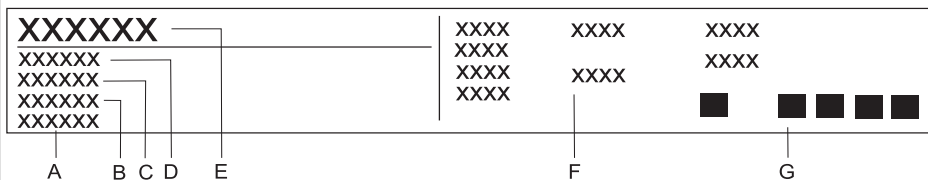
N = неутрална жица, обикновено цвета е син.

Внимавайте за вярна N-връзка!

PE = заземяваща жица. Цветът е зелен / жълт.

Техническа информация

Стикер с информация за уреда



A Серийен номер

B Код

C Модел

D Тип

E Марка

F Техническа информация

G Индикатори / символи

ЗАПАЗВАМЕ СИ ПРАВОТО ДА ПРОМЕНЯМЕ
СПЕЦИФИКАЦИЯТА БЕЗ ТОВА ДА ВЛИЯЕ НА РАБОТАТА
НА УРЕДА!

Инструкции за употреба на уреда можете да намерите също
на нашия сайт: www.gorenje.bg / <http://www.gorenje.bg> />

EVP_EPM_KARIM



bg (08-14)