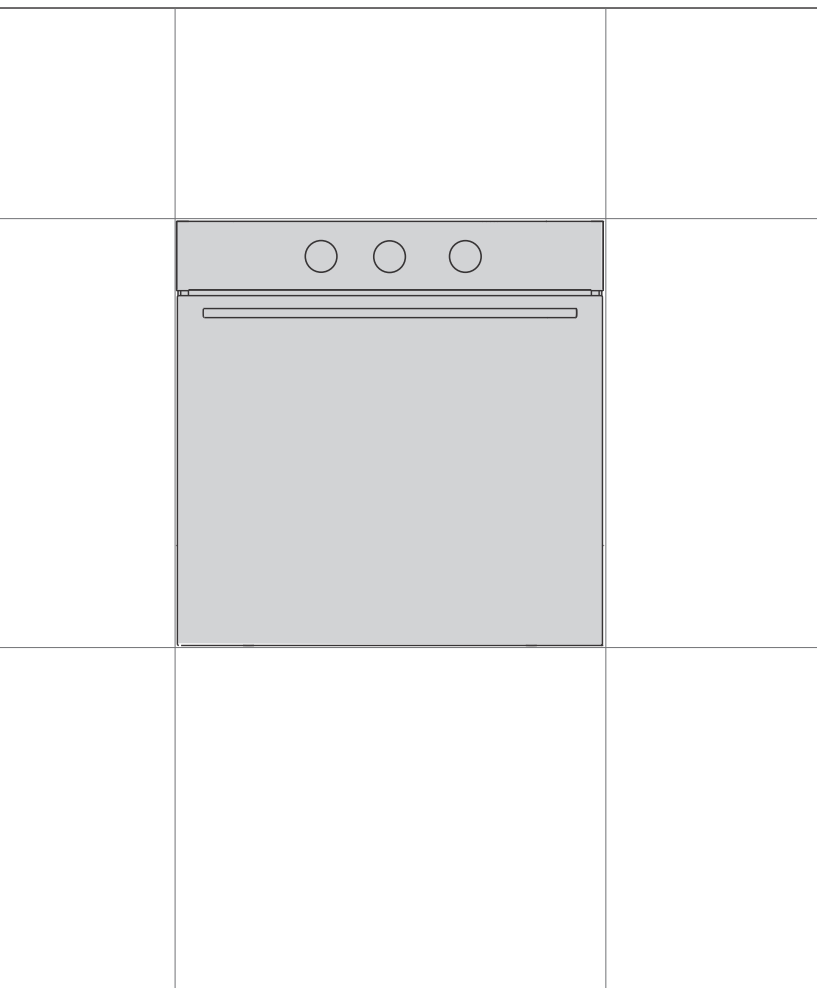


Simplicity
COLLECTION

BG

BG

**ИНСТРУКЦИИ ЗА
УПОТРЕБА**
НА ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ



Благодарим ви за доверието и покупката на нашия уред.

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


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


Инструкциите за монтаж и свързване са приложени на отделен лист.

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

<http://www.gorenje.com>

Следните символи са използвани в ръководството и имат следното значение:

 **ИНФОРМАЦИЯ!**
Информация, съвет или препоръка

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



Важно е внимателно да прочетете инструкциите.

Съдържание

| | |
|---|-----------|
| Мерки за безопасност | 4 |
| Други важни инструкции за безопасност | 6 |
| Описание на уреда | 8 |
| Табелка с производствени данни - информация за продукта | 8 |
| Контролен панел | 9 |
| Светлинни индикатори | 9 |
| Копчета Push-pull | 9 |
| Оборудване на уреда | 10 |
| Водачи | 10 |
| Превключвател на вратата на фурната | 11 |
| Охлаждащ вентилатор | 11 |
| Оборудване и аксесоари за фурната | 11 |
| Преди първо използване | 13 |
| Избор на настройки | 14 |
| ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ | 14 |
| НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ГОТВЕНЕ | 17 |
| ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА | 17 |
| Стартиране на процеса на готвене | 18 |
| Край на готвенето и изключване на фурната | 18 |
| Общи съвети за печенето | 19 |
| Таблица за готвене | 20 |
| Поддръжка и почистване | 25 |
| Използване на програмата за почистване на фурната с вода | 26 |
| Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи. | 27 |
| Сваляне и поставяне на стъкления панел и вратата на фурната | 28 |
| Смяна на крушката | 30 |
| Таблица с отстраняване на проблеми и грешки | 31 |
| Специални предупреждения и отчитане на грешки | 31 |
| Изхвърляне | 32 |
| Тест за готвене | 33 |

Мерки за безопасност



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Други важни инструкции за безопасност

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Почиствайте фурната, когато е напълно изстинала.

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

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

Не използвайте уреда, ако е повреден. Обадете се на оторизиран сервизен център.



ВНИМАНИЕ!

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

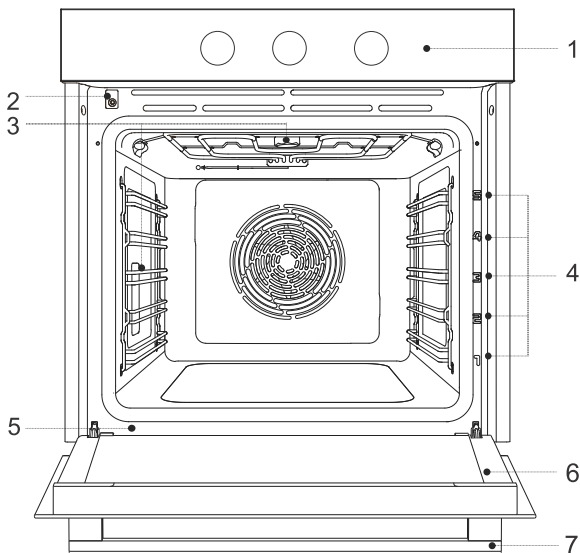
Описание на уреда



ИНФОРМАЦИЯ!

Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.

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



1 Контролен панел

2 Ключ на вратата

3 Осветление

4 Водачи - нива на готвене

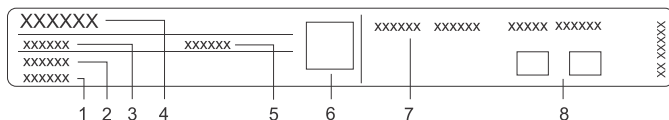
5 Табелка с производствени данни

6 Врата на фурната

7 Дръжка на вратата

Табелка с производствени данни - информация за продукта

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



1 Сериен номер

2 Модел

3 Тип

4 Марка

5 Код/ID

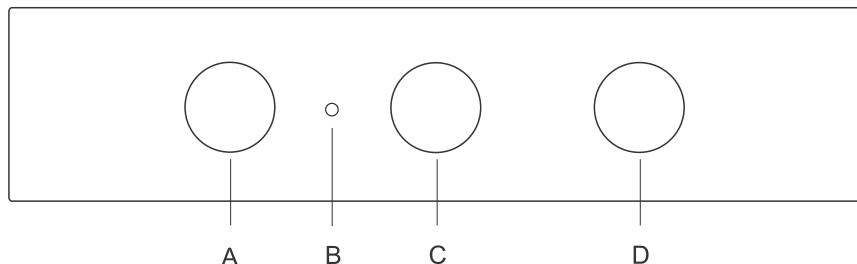
6 QR код (в зависимост от модела)

7 Техническа информация

8 Индикации/символи за съответствие

Контролен панел

(в зависимост от модела)



- A. Копче за регулиране на температурата
- B. светлинен индикатор за контрол на температурата
- C. копче за избор на система
- D. изключване чрез таймер

Светлинни индикатори

Температурен индикатор индикаторът свети, когато нагревателите на фурната са активирани. Когато избраната температура е достигната, светлинният индикатор угасва.

Копчета Push-pull

(в зависимост от модела)

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



ВНИМАНИЕ!

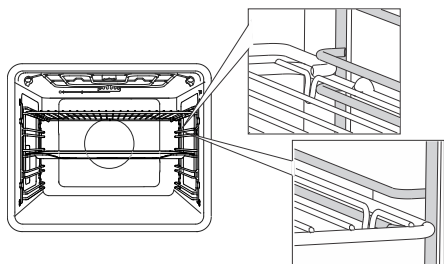
След всяка употреба, завъртете обратно копчето към позиция "off" (изключено), след това го натиснете навътре. Копчето може да бъде натиснато навътре само когато е в позиция "off" (изключено).

Оборудване на уреда

Водачи

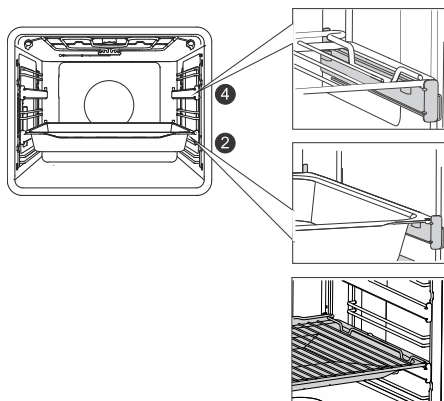
- Водачите позволяват готвене или печене на 5 нива на решетката.
- Нивата на височината на водачите, на които може да бъде поставена решетката, се броят отдолу нагоре.
- Нива на водачите 4 и 5 са предназначени за гриловане/запичане на храната.
- При поставяне на оборудване то трябва да се завърти правилно.

Метални водачи



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

Фиксирани изтеглящи се водачи (в зависимост от модела)

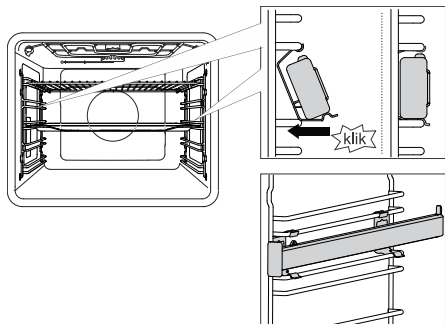


Изтеглящите се водачи могат да бъдат монтирани на второто и на четвъртото ниво.

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

Изтеглящи се водачи със захващане

(в зависимост от модела)



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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

Превключвател на вратата на фурната

(в зависимост от модела)

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

Охлаждащ вентилатор

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

Оборудване и аксесоари за фурната

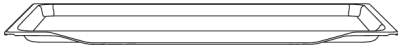
(в зависимост от модела)



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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

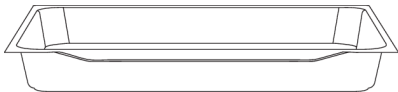


ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за плоски и дребни сладкиши. Тя може да се използва също като съд за оттичане на мазнината.



ВНИМАНИЕ!

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



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



ИНФОРМАЦИЯ!

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



ВНИМАНИЕ!

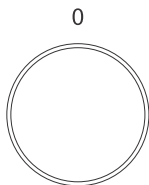
Уредът и някои от достъпните на допир части се загреват по време на готвене.

Преди първо използване

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

Избор на настройки

ИЗБОР НА СИСТЕМА НА ГОТВЕНЕ



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

Символът на избраната система ще светне.








ИНФОРМАЦИЯ!

Функциите и оборудването на уреда зависят от модела.

| Символ | Употреба |
|--------|--|
| | БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ За достигане до зададената температура възможно най-бързо. Когато фурната се нагрее до зададената температура, контролният индикатор угасва. Това е последвано от системата на готвене, която искате да използвате за храната. Тази функция не е подходяща за готвене на храна. |
| | ГОРЕЩ ВЪЗДУХ ¹⁾ Функцията позволява по-добра циркулация на горещия въздух около храната. По този начин се изсушава повърхността и се създава по-дебела коричка. Използвайте тази система на готвене на месо, сладкиши и зеленчуци, както и за сушене на храна на една или няколко решетки едновременно. Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността. |
| | ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Тази система е оптимална за печене на пица и сладкиши с по-високо съдържание на вода. Използвайте я, за да печете на една решетка или когато искате храната да стане по-бързо и да бъде хрупкава. |
| | ГОЛЯМ ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР За запичане на пилешко и големи парчета месо. |
| | ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ (ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ) ¹⁾ Този метод на печене създава хрупкава коричка без добавена мазнина. Това е здравословна версия на пържените бързи храни с по-малко калории в сготвената храна. Подходящ за по-малки парчета месо, риба, зеленчуци и замразени продукти, готови за пържене (пържени картофи, пилешки хапки). Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността. |
| | ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ ¹⁾ Използвайте тази система за стандартно печене на една решетка, правене на суфлета и печене на ниска температура (бавно готвене). Инжектирането на пара води до по-добро зачервяване и повече хрупкавост на повърхността. |
| | ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР ¹⁾ За равномерно печене на храна на една решетка и за правене на суфлета. |









Таблицата продължава от последната страница

| Символ | Употреба |
|---|---|
|  | ГОЛЯМ ГРИЛ Използвайте тази система за гриловане на големи количества плоска храна, като препечени филийки, принцеси, наденички, риба, шишчета и др., както и за гратиниране или запичане на ястия с хрупкава коричка. Нагревателите, монтирани на тавана на фурната нагряват равномерно цялата повърхност. Максимално допустимата температура е 240°C. |
|  | БАВНО ПЕЧЕНЕ²⁾ За деликатно, бавно и равномерно готвене на месо, риба и сладкиши на една решетка. Този метод на готвене ще остави месото с по-високо съдържание на вода, което ще го направи по-сочно и крехко, докато сладкишите ще бъдат равномерно изпечени. Тази система се използва в температурния диапазон от 140°C до 220°C. |
|  | РАЗМРАЗЯВАНЕ Използвайте тази функция за контролирано размразяване на замразена храна (торти, хляб, рулца, замразени плодове). По време на процеса на размразяване, обръщайте храната, разбърквайте я и разделяйте слепнали парчета. За микробиологична безопасност, препоръчваме бавно размразяване на месо и други деликатни храни в хладилника. |
|  | ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ / ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА Само нагревателят на дъното на фурната ще нагрява. Използвайте тази функция, за да отстраните петна и хранителни остатъци от фурната. Програмата продължава 30 минути. |

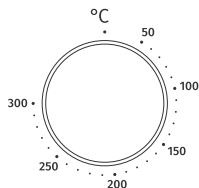
1)  С тези системи можете да добавяте пара в процеса на печене. Когато системата е избрана, ще работи основната функция. Чрез използване на тава за печене с вода, функцията се променя на печене с добавяне на пара (вж. глава Начало на работата).

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

ГОТВЕНЕ С ИЗБИРАНЕ НА ТИПА ХРАНА

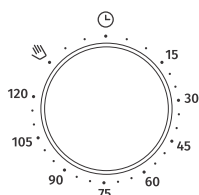
| Символ | Ястие |  |  | °C | min |
|---|-------------------------|---|---|-----|-----|
|  | сладки/бисквити | ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ | 3 | 150 | 30 |
|  | пица | ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ | 1 | 300 | 20 |
|  | пиле, 1,5 кг | ГОЛЯМ ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР | 2 | 210 | 70 |
|  | пилешки крилца, 1 кг | ПЪРЖЕНЕ С ВЪЗДУХ (ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕНЕ) | 3 | 200 | 40 |
|  | хляб, 1 кг | ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ | 2 | 200 | 60 |
| *  | кроасани - сладкиши | ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР | 3 | 190 | 20 |
|  | риба | ГОЛЯМ ГРИЛ | 4 | 230 | 24 |
|  | / | ЗАДУШАВАНЕ, БАВНО ПЕЧЕНЕ | 3 | 180 | 60 |

НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ГОТВЕНЕ




Завъртете копчето, за да зададете желаната ТЕМПЕРАТУРА.

ФУНКЦИИ НА ТАЙМЕРА




ИЗКЛЮЧВАНЕ ЧРЕЗ ТАЙМЕР (ключ на таймера) Първо изберете системата за готвене и температурата. Задайте времето, като завъртите копчето по посока на часовниковата стрелка. Когато зададеното време измине, избраната система ще бъде изключена.

ИНФОРМАЦИЯ!

Ако не желаете да ползвате ключа на таймера или ако времето е по-кратко от 15 минути или по-дълго от 120 минути, тогава препоръчителна е ръчната настройка. Завъртете копчето наляво към символа  . В позиция "0" фурната няма да работи.

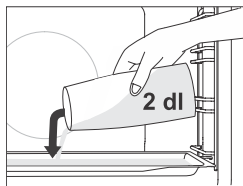
Стартиране на процеса на готвене

Когато системата, температурата и превключвателят на таймера са зададени, фурната започва да работи. Ще прозвучи звуков сигнал.

При моделите с функция таймер, изберете времето за готвене или завъртете изключването чрез таймер към ръчната (с изображение на длан) позиция  .

ИНФОРМАЦИЯ!

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



Печене с добавяне на пара

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

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

Край на готвенето и изключване на фурната

Ще прозвучи звуков сигнал, когато процесът на готвене е завършен.

Завъртете **КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА** и **КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРА** в положение "0".

ИНФОРМАЦИЯ!

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

Общи съвети за печенето

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

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

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

Таблица за готвене


























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

| Ястие | | | °C | min |
|---|---------|-----------------------------|-----------|--------|
| СЛАДНИШИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ | | | | |
| Сладниши/кейкове във формички | | | | |
| Пандишпан | 3 | | 150 | 30-40 |
| пай с пълнеж | 1 | | 170 | 90-120 |
| мраморен кейк | 2 | | 170-180 | 50-60 |
| кейк с мая, домашен кейк | 2 | | 170-180 | 45-55 |
| отворен пай, тарт | 3 | | 170-180 | 35-45 |
| брауни | 2 | | 170-180 | 30-35 |
| сладниши върху плитки тави за печене | | | | |
| щрудел | 2 | | 180-190 | 60-70 |
| щрудел, замразен | 2 | | 200-210 | 34-45 |
| пандишпанено руло | 3 | + тава за печене с вода | 170-180 * | 13-18 |
| бухти | 2 | | 180-190 | 30-40 |
| бисквити, сладки | | | | |
| мъфини | 3 | | 160 * | 20-30 |
| мъфини, 2 нива | 2, 4 | | 145 | 40-50 |
| дребни сладки с мая | 2 | | 180 * | 17-22 |
| дребни сладки с мая, 2 нива | 2, 4 | | 160 * | 18-25 |
| сладки с бутер тесто | 3 | | 170 | 30-40 |
| сладки с бутер тесто, 2 нива | 2, 4 | | 170 * | 25-30 |
| сладки/бисквити | | | | |
| шприцовани сладки | 3 | | 140 | 30-40 |
| шприцовани сладки, 2 нива | 2, 4 | | 140 | 45-55 |
| шприцовани сладки, 3 нива | 1, 4, 5 | | 135 | 50-60 |

Таблицата продължава от последната страница

| Ястие | | | °C | min |
|--------------------------------------|------|-----------------------------|-----------|---------|
| сладки/бисквити | 3 | | 140 | 20-30 |
| бисквити, 2 нива | 2, 4 | | 150-160 * | 20-25 |
| целувки | 3 | | 80-100 * | 120-150 |
| целувки, 2 нива | 2, 4 | | 80-100 * | 120-150 |
| макарони | 3 | | 130-140 * | 15-20 |
| макарони, 2 нива | 2, 4 | | 130-140 * | 15-20 |
| хляб | | | | |
| втаване | 2 | | 40-45 | 30-45 |
| хляб в плитка тава за печене | 2 | + тава за печене с вода | 190-200 | 40-55 |
| хляб в плитка тава за печене, 2 нива | 2, 4 | | 190-200 * | 40-55 |
| хляб в метална формичка | 2 | | 190-200 | 30-45 |
| хляб в метална формичка, 2 нива | 2, 4 | | 200-210 | 30-45 |
| Тънък хляб (фокача) | 2 | | 270 | 15-25 |
| пресни хлебчета (земели) | 3 | + тава за печене с вода | 200-210 | 10-15 |
| пресни хлебчета (земели), 2 нива | 2, 4 | | 200-210 * | 15-20 |
| препечен хляб | 5 | | 230 | 4-7 |
| принцеси | 5 | | 230 | 3-5 |
| пица и други ястия | | | | |
| пица | 1 | | 300 * | 4-7 |
| пица, 2 нива | 2, 4 | | 210-220 * | 25-30 |
| замразена пица | 2 | | 200-220 * | 10-25 |
| замразена пица, 2 нива | 2, 4 | | 200-220 * | 10-25 |
| солен пай, киш | 2 | | 190-200 | 50-60 |
| бюрек | 2 | | 180-190 | 40-50 |













Таблицата продължава от последната страница

| Ястие |  |  |  °C |  min |
|-------------------------------------|---|---|--|---|
| МЕСО | | | | |
| говеждо и телешко | | | | |
| говеждо печено (филе, бут), 1,5 кг | 2 |  | 160-170 | 130-160 |
| говеждо варено, 1,5 кг | 2 |  | 200-210 | 90-120 |
| филе, средно опечено, 1 кг | 2 |  | 170-190 * | 40-60 |
| говеждо печено, бавно готвене | 2 |  | 120-140 * | 250-300 |
| бифтек, добре опечен, дебелина 4 см | 4 |  | 220-230 | 25-30 |
| бургери, дебелина 3 см | 4 |  | 220-230 | 25-35 |
| телешко печено, 1,5 кг | 2 |  | 160-170 | 120-150 |
| СВИНСКО | | | | |
| свинско печено, бут, 1,5 кг | 3 |  | 170-180 | 90-110 |
| свинско печено, плешка, 1,5 кг | 3 |  | 180-190 | 120-150 |
| свинско филе, 400 г | 2 |  | 80-100 * | 80-100 |
| свинско печено, бавно готвене | 2 |  | 100-120 * | 200-230 |
| свински ребра, бавно готвене | 2 |  | 120-140 * | 210-240 |
| свински пържоли, дебелина 3 см | 4 |  | 220-230 | 20-25 |
| ПИЛЕШКО | | | | |
| домашна птица, 1,2 - 2,0 кг | 2 |  | 200-220 | 60-80 |
| пълнено пилешко, 1,5 кг | 2 |  | 170-180 | 80-100 |
| пилешки гърди | 2 |  | 170-180 | 45-60 |
| пилешки бутчета | 3 |  | 210-220 | 30-45 |
| пилешки крилца | 4 |  | 210-220 | 30-45 |
| пилешки гърди, бавно готвене | 3 |  | 100-120 * | 60-90 |
| МЕСНИ ЯСТИЯ | | | | |
| месно руло, 1 кг | 2 |  | 170-180 | 60-70 |
| наденички, братвурст | 4 |  | 230 ** | 8-15 |
| РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ | | | | |

Таблицата продължава от последната страница

| Ястие | | | °C | min |
|--|------|-----------------------------|-----------|-------|
| цяла риба, 350 г | 4 | | 230-240 | 12-20 |
| рибено филе, дебелина 1 см | 4 | | 220-230 | 8-12 |
| рибени пържоли, дебелина 2 см | 4 | | 220-230 | 10-15 |
| миди | 4 | | 230 * | 5-10 |
| скарриди | 4 | | 230 * | 3-10 |
| ЗЕЛЕНЧУЦИ | | | | |
| печени картофи, резени | 3 | | 210-220 * | 30-40 |
| печени картофи, разполовени | 3 | + тава за печене с вода | 200-210 * | 40-50 |
| пълнени картофи | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| пържени картофи, домашни | 4 | | 210-220 * | 20-30 |
| микс от зеленчуци, резени | 3 | + тава за печене с вода | 190-200 | 30-40 |
| пълнени зеленчуци | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| СТАНДАРТНИ ПРОДУКТИ - ЗАМРАЗЕНИ | | | | |
| пържени картофи | 3 | | 210-220 | 20-25 |
| пържени картофи, 2 нива | 2, 4 | | 190-210 | 30-40 |
| пилешки медальони | 4 | | 210-220 * | 12-17 |
| рибни пръчици | 2 | | 210-220 | 15-20 |
| лазаня, 400 г | 2 | | 200-210 | 30-40 |
| зеленчуци на кубчета | 2 | | 190-200 | 20-30 |
| кросани | 3 | | 170-180 | 18-23 |
| ПЕЧЕНИ ПУДИНГИ, СУФЛЕТА И ЯСТИЯ ОГРЕТЕН | | | | |
| мусака с картофи | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| лазаня | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| сладък печен пудинг | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| сладко суфле | 2 | | 160-180 * | 35-45 |

Таблицата продължава от последната страница

| Ястие |  |  |  °C |  min |
|---------------------------|---|---|--|---|
| ястия огретен | 3 |  | 170-190 | 30-45 |
| пълнени тортила, енчилада | 2 |  | 180-200 | 20-35 |
| гриловано сирене | 4 |  | 230 ** | 6-9 |
| ДРУГИ | | | | |
| консервиране | 2 |  | 180 | 30 |
| стерилизиране | 3 |  | 125 | 30 |
| готвене на водна баня | 2 |  | 150-170 * | / |
| претопляне | 3 |  | 60-95 | / |
| затопляне на съдовете | 2 |  | 75 | 15 |

Поддръжка и почистване



ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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

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

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

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

Ако резултатите от почистването са незадоволителни, повторете почистването.



ИНФОРМАЦИЯ!

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

Оборудването за фурната може да се мие в съдомиялна машина.

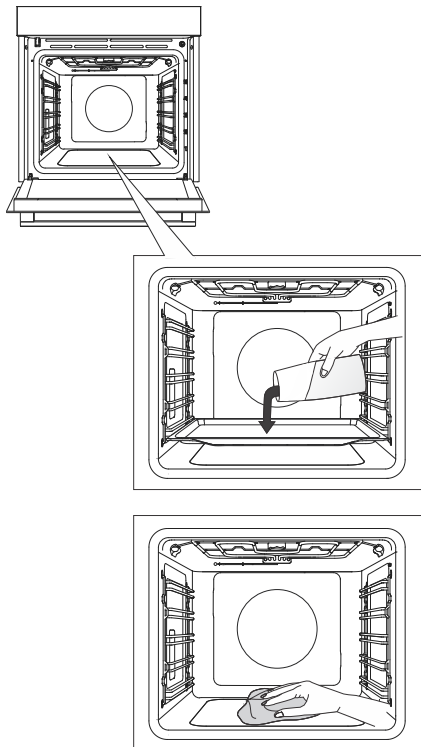
Остатъците от храна (мазнина, захар, протеини) може да се запалят по време на ползване на уреда. Затова отстранявайте по-големите замърсявания от вътрешността на фурната и от акcesoарите преди всяко ползване.

Използване на програмата за почистване на фурната с вода


Тази програма улеснява отстраняването на всякакви петна от вътрешността на фурната.

Тази функция е най-ефективна, ако се използва редовно след всяка употреба.

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



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

2 Завъртете КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМА в позиция почистване с вода . Задайте КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРА на 80 °С.

3 Оставете програмата да работи половин час.

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

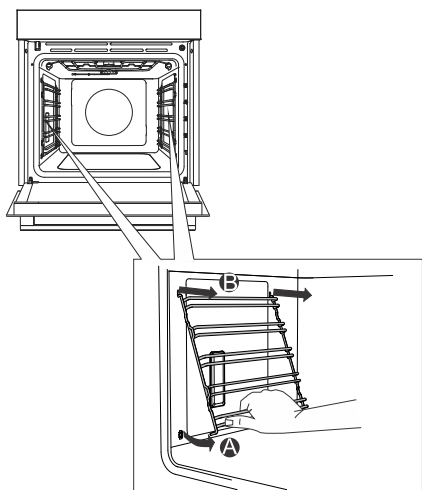
ИНФОРМАЦИЯ!

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

ВНИМАНИЕ!


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

Извадете металните и фиксираните изтеглящи се водачи.

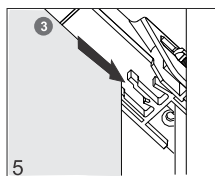
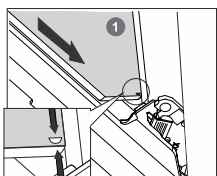
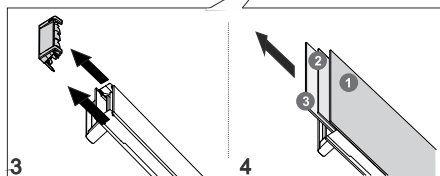
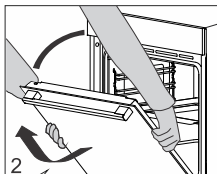
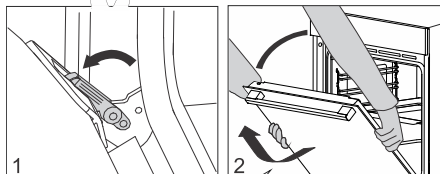
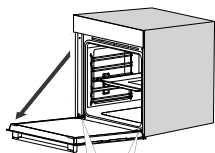


А Хванете водачите за долната страна и ги издърпайте към центъра на фурната.

В Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.

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

Сваляне и поставяне на стъкления панел и вратата на фурната



1 Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

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

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

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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

ВНИМАНИЕ!

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

Мено затваряне и отваряне на вратата

(в зависимост от модела)

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



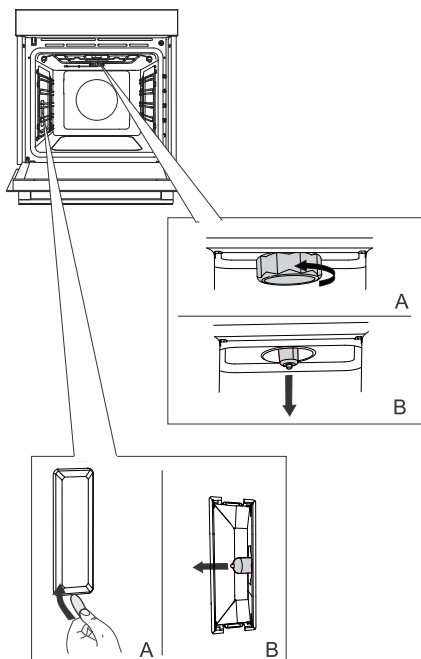
ВНИМАНИЕ!

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

Смяна на крушката

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

Халогенна крушка: G9, 230 V, 25 W



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

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



ИНФОРМАЦИЯ!

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



ВНИМАНИЕ!

Сменяйте крушката само когато уредът е изключен от захранването.

Таблица с отстраняване на проблеми и грешки

Специални предупреждения и отчитане на грешки

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

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

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

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

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

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

Следват някои съвети за отстраняване на често срещани проблеми.

| Проблем/грешка | Причина |
|---|---|
| Основният предпазител в дома ви често изключва. | Извикайте сервизен техник. |
| Осветлението на фурната не работи. | Процесът на смяна на крушката във фурната е описан в глава Смяна на крушката. |

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

Изхвърляне



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

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

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

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

Тест за готвене



















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





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

* Загрейте предварително уреда, докато достигне зададената температура. Не използвайте режима за бързо предварително загреване.

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

*** Обърнете след 2/3 от времето за готвене.

| ПЕЧЕНЕ | | | | | | |
|--------------------------------|--|---|---|---------|--------|--|
| Ястие | Оборудване | поставяне на формата |  | °C | min |  |
| бисквити/сладки – една решетка | плитка тава | | 3 | 140 | 30-40 |  |
| бисквити/сладки – една решетка | плитка тава | | 3 | 150 | 30-40 |  |
| сладки – две решетки/нива | плитка тава | | 2, 4 | 140 | 45-55 |  |
| сладки – три решетки/нива | плитка тава | | 1, 4, 5 | 135 | 50-60 |  |
| мъфини – една решетка | плитка тава | | 3 | 160 * | 20-30 |  |
| мъфини – една решетка | плитка тава | | 3 | 160 | 30-40 |  |
| мъфини – две решетки/нива | плитка тава | | 2, 4 | 145 | 40-50 |  |
| мъфини – три решетки/нива | плитка тава | | 1, 3, 5 | 140-150 | 30-50 |  |
| Пандишпан | кръгла метална форма, диаметър 26 см/решетка | | 1 | 150 | 45-55 |  |
| Пандишпан | кръгла метална форма, диаметър 26 см/решетка | | 3 | 160 | 45-55 |  |
| пандишпан – две решетки/нива | 2 x кръгла метална форма, диаметър 26 см/решетка |  | 2, 4 | 160 ** | 45-55 |  |
| ябълков пай | 2 x кръгла метална форма, диаметър 20 см/решетка |  | 1 | 170 | 90-120 |  |
| ябълков пай | 2 x кръгла метална форма, диаметър 20 см/решетка |  | 2 | 170 | 80-110 |  |

| ЗАПИЧАНЕ | | | | | | |
|---------------|---|----------------------|---|-----|--------------|--|
| Ястие | Оборудване | поставяне на формата |  | °C | ⌚min |  |
| препечен хляб | решетка | | 5 | 230 | 4-7 |  |
| плескавица | решетка + плитка тава като съд за оттичане на мазнината | | 5 | 230 | 20-35 *** |  |

Simplicity

COLLECTION



882947-a1

