

**ИНТЕРСЕРВИЗ УЗУНОВИ АД**

**РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА**



***ФУРНИ ЗА ВГРАЖДАНЕ***

## СЪДЪРЖАНИЕ

1.	Предупреждения	4
1.1	Как да четем ръководството на потребителя	4
1.2	Това ръководство на потребителя	4
1.3	Цел на уреда	4
1.4	Общи предупреждения за безопасност	4
1.5	Отговорност на производителя	5
1.6	Идентификационна табелка	5
1.7	Унищожаване	5
2.	Описание	6
2.1	Общо описание	6
2.2	Команден панел	7
2.3	Други части	8
2.4	Налични аксесоари	8
3.	Използване	10
3.1	Предупреждения	10
3.2	Първо използване	10
3.3	Използване на аксесоарите	11
3.4	Използване на фурната	12
3.5	Съвети за печене	14
3.6	Аналогов програматор(мултифункционален)	16
3.7	Аналогов програматор(с пиролитично почистване)	17
4.	Почистване и ремонт	20
4.1	Предупреждения	20
4.2	Почистване на повърхностите	20
4.3	Редовно, ежедневно почистване	20
4.4	Петна от храна и остатъци	20
4.5	Демонтаж на вратата	20
4.6	Почистване стъклата на вратата	21
4.7	Демонтаж на вътрешните стъкла	21
4.8	Почистване на вътрешната част на фурната	22
4.9	Парочистачка: помощно почистване на фурната(само при някои модели)	23
4.10	Пиролиза: автоматично почистване на фурната(само при някои модели)	25
4.11	Извънреден ремонт	26
5.	Инсталиране	28
5.1	Електрическо свързване	28
5.2	Смяна на кабела	28
5.3	Позициониране	29

Съветваме Ви да прочетете внимателно това ръководство на потребителя, което съдържа всички указания, за да се запазят непроменени естетическите и функционални качества на закупения уред. По-подробна информация за продукта на:

[www.smegbg.com](http://www.smegbg.com)



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

### 1 Предупреждения

#### 1.1 Как да четем ръководството на потребителя

Това ръководство използва следните договорености за прочит:



##### Предупреждения

Обща информация относно това ръководство на потребителя, за безопасност и за финално унищожаване.



##### Описание

Описание на уреда и на аксесоарите



##### Използване

Информация относно използването на уреда и на аксесоарите, съвети за печене



##### Почистване и ремонт

Информация за правилното почистване и ремонт на уреда.



##### Инсталиране

Информация за квалификацията на техник: инсталиране, пускане в действие и изпитание.



##### Предупреждения за безопасност



##### Информация



##### Препоръка

#### 1.2 Това ръководство на потребителя

Това ръководство на потребителя представлява неразделна част от уреда и трябва да се съхранява, и да бъде на разположение на потребителя, през целия живот на уреда.

#### 1.3 Цел на уреда

Този уред е предназначен за печене на храни в домашна обстановка. Всяко друго използване е неприемливо. Използването на този уред не е разрешено за хора (включително и деца) с намалени физически и умствени способности, или без опит при използването на електрически уреди, освен ако не са наблюдавани, или обучени, от по-възрастни или хора, отговорни за тяхната безопасност.

#### 1.4 Общи предупреждения за безопасност

За Вашата безопасност и за да избегнете щети за уреда, спазвайте винаги общите предупреждения за безопасност, изложени по-долу.

Като цяло:

- Поверете инсталирането и операциите по поддръжката на квалифициран персонал, при спазване на действащите норми.
- Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство на потребителя.
- Не променяйте уреда.
- Не се опитвайте никога да поправяте уреда сами, или без намесата на квалифициран техник.
- Ако захранващият електрически кабел е повреден, свържете се веднага със сервиз за техническа помощ, който ще вземе мерки да смени кабела.

Последователност на ръководството на потребителя.

- Ръководство на потребителя, един брой

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



За този уред

- Не запушвайте отворите, процепите за вентилация и за отнемане на топлината.
- Не вкарвайте остри метални предмети(вилници, лъжици, ножове) в отворстията.
- Не се опирайте и не сядайте върху отворената врата.
- Проверете, дали не са останали заклещени предмети във вратата.
- В никакъв случай не използвайте уреда за затопляне на помещението.

### 1.5 Отговорност на производителя

Производителят отхвърля всякаква отговорност за щети, причинени на хора и предмети от:

- използване на уреда за цели, различни от предвидените.
- неспазване на предписанията в ръководството на потребителя.
- повреждане, дори и на отделна част от уреда.
- използване на не оригинални резервни части.

### 1.6 Идентификационна табелка

На идентификационната табелка са изложени техническите данни, фабричният номер и маркировката. Идентификационната табелка не трябва да се сваля.

### 1.7. Унищожаване



Този уред трябва да се унищожи отделно от другите отпадъци(директива 2002/95/ЕО, 2002/96/ЕО, 2003/108/ЕО). Този уред не съдържа субстанции в такива количества, които се считат за опасни за здравето и околната среда и е в съответствие с актуалните европейски директиви.

За да унищожите уреда:

- Снемете вратите и оставете аксесоарите(скарари и тави) в позиция за използване, за да избегнете случаи, при които децата могат да се затворят вътре.
- Отрежете кабела за електрическо захранване и отстранете кабела, заедно с щепсела.



### Електрическо напрежение Опасност от поражение от електрически ток

- Снемете общото електрическо захранване.
- Изключете кабела за електрическо захранване от електрическата инсталация.
- Предайте уреда на съответния център за разделно събиране на електрически отпадъци, или го предайте на прекупвач, при закупуване на подобен уред, на принципа „един за друг“.

Уточняваме, че за опаковането на уреда се използват материали, които не замърсяват околната среда и могат да се рециклират.

- Предайте материалите от опаковката на уреда, на подходящ център за разделно събиране на отпадъци.



### Опаковки от пластмаса Опасност от задушаване

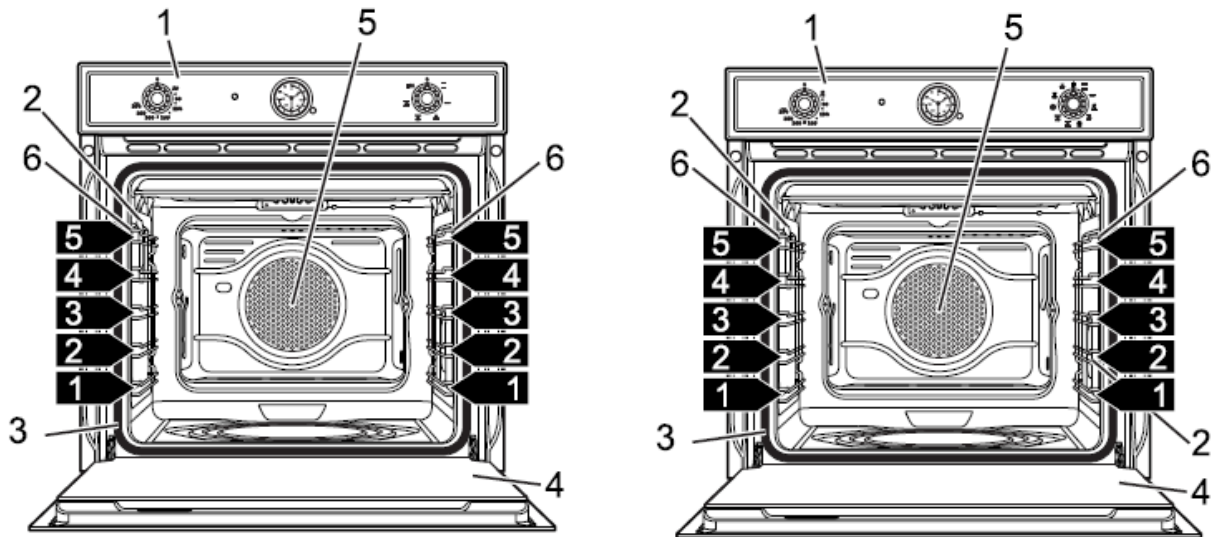
- Не оставяйте без наблюдение опаковката, или части от нея.
- Не позволявайте на децата да играят с чувалите за опаковка от найлон.



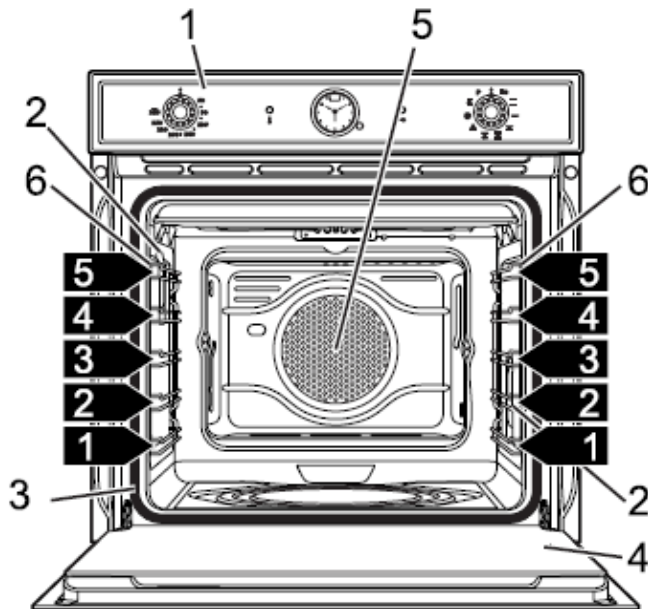
## ОПИСАНИЕ

### 2. Описание

#### 2.1 Общо описание



Мултифункционални модели

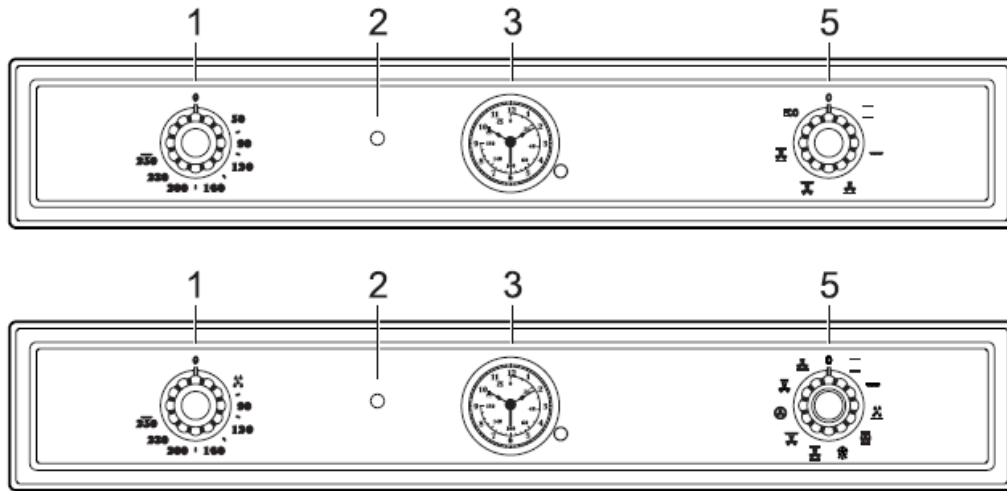


Модели с пиролитично почистване

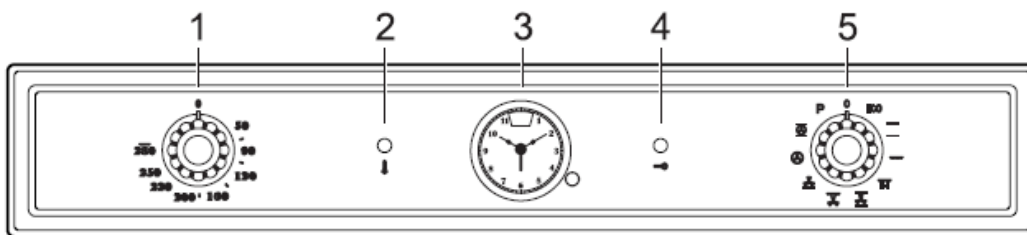
- 1. Команден панел
- 2. Лампа
- 3. Уплътнение
- 4. Врата

- 5. Вентилатор
- 6. Носеща рама на водачите на решетъчната скара/тавата
- 1,2,3.. Водачи за тавата

### 2.2.1 Команден панел фурни серия Cortina

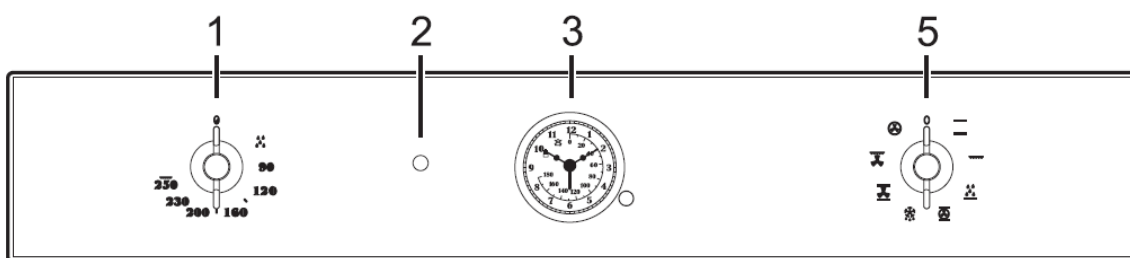


Мултифункционални модели

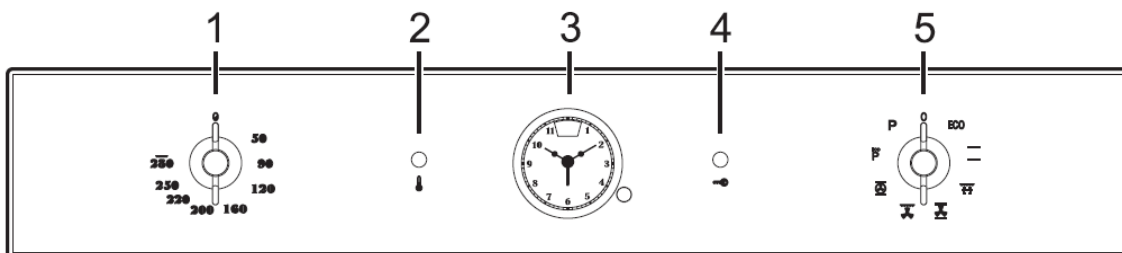


Модели с пиролитично почистване

### 2.2.2 Команден панел фурни серия Colonial



Мултифункционални модели



Модели с пиролитично почистване

### **Температурен регулатор(1)**

С този регулатор може за се избере температурата на печене и за парочистачката(при някои модели). Завъртете регулатора по посока на часовниковата стрелка до желаната стойност, заключена между минимума и максимума.

### **Лампа -индикатор за термостата (2)**

Включва се, за да сигнализира, че фурната е във фаза на загряване. Изключва се при достигане на температурата. Равномерното включване и изключване показва, че температурата, зададена вътре във фурната се поддържа постоянна.

### **Лампа -индикатор за блокиране на вратата(4)**

При моделите с пиролитично почистване, лампата светва, когато се активира цикълът на автоматично почистване(пиролиза).

### **Регулатор за функциите(5)**

Различните функции на фурната са пригодени за различни режими на печене. След като е избрана желаната функция, задайте температурата за печене, чрез регулатора за температура.

## **2.3 Други части**

### **Водачи за позициониране**

Уредът разполага с водачи за позициониране на различни височини, за тавите и решетъчните скари. Нивата за вкарване се смятат отдолу нагоре(виж 2.1 Общо описание)

### **Охлаждащ вентилатор**

При моделите с пиролитично почистване, индикаторът светва, когато започне цикълът на автоматично почистване(пиролиза) и остава включен до завършване на цикъла.

### **Часовник на програматора(3)**

Полезен, за онагледяване на текущия час, за задаване на програмирано печене и програмиране на таймера, за отброяване на минутите.

## **Вътрешно осветление**

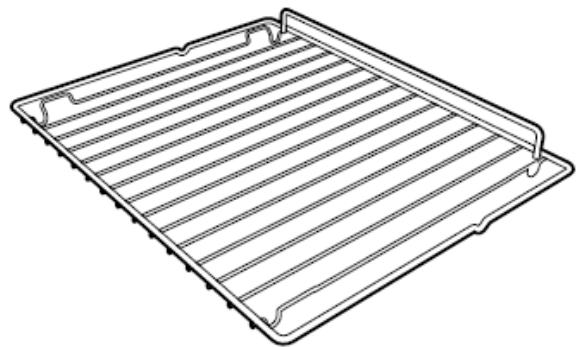
Вътрешното осветление на фурната се задейства при отваряне на вратата, или когато бъде избрана която и да е функция, с изключение на функцията Р.

## **2.4 Налични аксесоари**



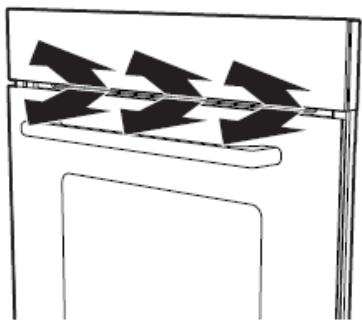
При някои модели, не всички аксесоари са в наличност

### **Решетъчна скара**



Използва се като опора на съдовете с храна за печене.

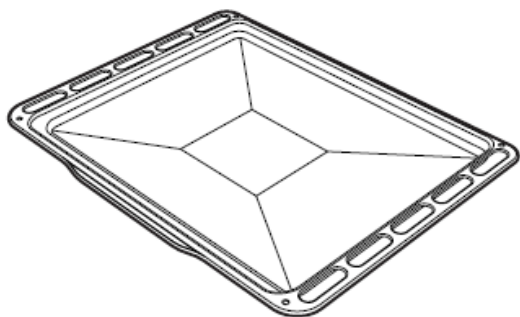
Да се поставя над тавата на фурната; полезна



е при печене на храни, при които изтичат мазнини или сосове.

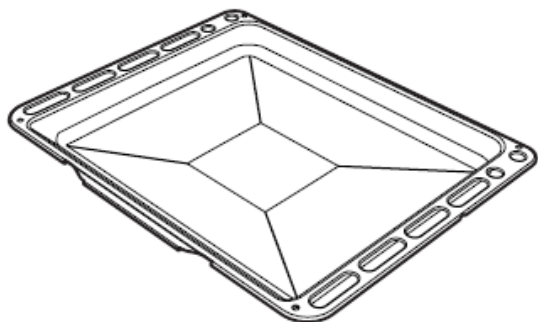
Вентилаторът осигурява охлаждането на фурната и се включва по време на печенето. Работата на вентилатора предизвиква нормален въздушен поток, който излиза над вратата и който може да продължи за кратко време, след изключване на уреда.

#### Тава за фурната



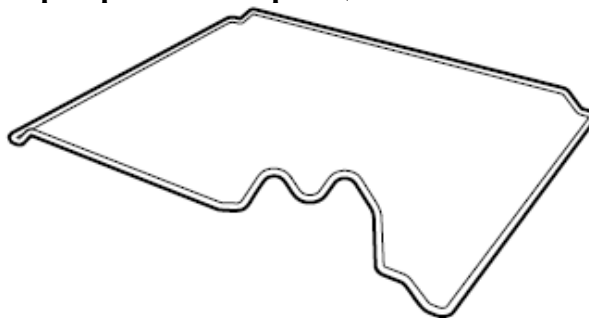
Използва се за събиране на мазнините, изтичащи от храните, поставени върху решетъчната скара.

#### Дълбока тава



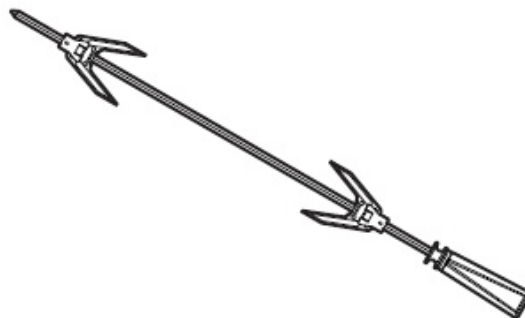
Използва се за събиране на мазнините, изтичащи от храните, поставени върху решетъчната скара, за печене на торти,

#### Опорна рамка за въртящия се шиш



Да се използва като опора за въртящия се шиш.

#### Въртящ се шиш



Използва се за печене на пиле и всички онези продукти, които изискват равномерно изпичане по цялата повърхност



пици и сладки на фурна.



Акcesoарите за фурната, които влизат в контакт с хранителните продукти, са изработени от материали, които съответстват на предписаното в действащите закони.



Оригиналните акcesoари от комплекта, или опционални, могат да се заявят в оторизираните центрове за техническа поддръжка. Използвайте само оригиналните акcesoари на производителя.



### 3. Използване

#### 3.1 Предупреждения



**Висока температура вътре във фурната, по време на използване**  
**Опасност от изгаряне**

- По време на печенето, дръжте вратата затворена.
- Предпазвайте ръцете си с термични ръкавици, при преместване на храните вътре във фурната.
- Не пипайте загреитите елементи вътре във фурната .
- Не изливайте вода направо върху много загреити тави.
- Не позволявайте на децата да се приближават, когато фурната работи.

### ИЗПОЛЗВАНЕ



**Неправилно използване**  
**Риск от повреда на емайлираните повърхности**

Не покривайте основата на фурната с алуминиево фолио или листове станиол.

- Когато искате да използвате хартия за фурна, поставете я по такъв начин, че да не пречи на циркулирането на топлия въздух във фурната.
- Не поставяйте тенджери и тави направо върху основата на фурната.
- Не изливайте вода направо върху много загреити тави.

#### 3.2 Първо използване

1. Отстранете евентуално останалите защитни ленти отвън и вътре в уреда, или по акcesoарите.
2. Отстранете етикетите(с изключение на



**Висока температура вътре във фурната, по време на използване**  
**Опасност от пожар или избухване**

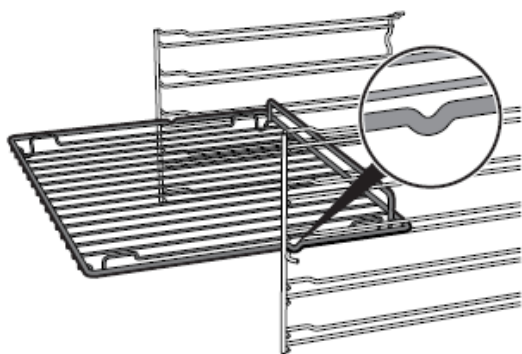
- Не пръскайте със спрей близо до фурната.
- Не използвайте и не оставяйте запалими материали близо до фурната.
- Не използвайте пластмасови лъжици, вилици и съдове при печене във фурната.
- Не поставяйте във фурната кутии или затворени съдове.
- Не оставяйте фурната без наблюдение по време на печене, при което могат да се отделят течни мазнини.
- Извадете от фурната всички тави и решетъчни скари, които не се използват при печенето.

### 3. 3 Използване на аксесоарите

#### Решетъчни скари и тави

Скарите и тавите трябва да се вкарват в страничните водачи до упор.

- Механичните блокчета, които възпрепятстват случайното изваждане на скарата, трябва да са обърнати надолу и към задната част на фурната.

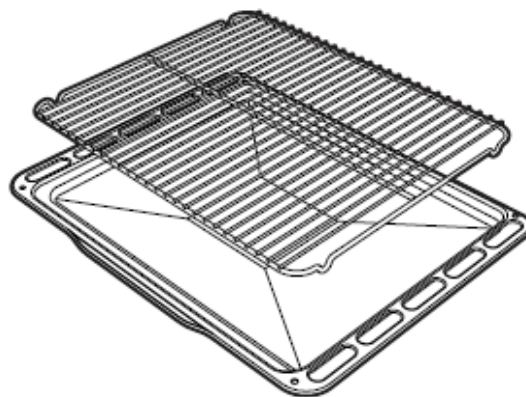


табелката с техническите данни) от аксесоарите и от вътрешната част.

3. Измийте всички аксесоари за уреда( виж т.4, „Почистване и ремонт „).
4. Загрейте празната фурна до максималната температура, за да отстраните евентуални фабрични остатъци.

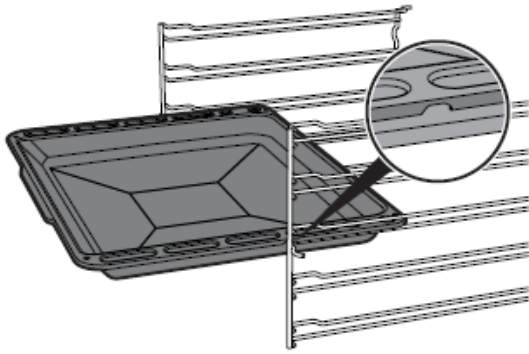
#### Решетъчна скара за тава

Решетъчната скара за тава се вкарва вътре в тавата. По този начин могат да се събират мазнините, отделно от продукта за печене.



#### Въртящ се шиш

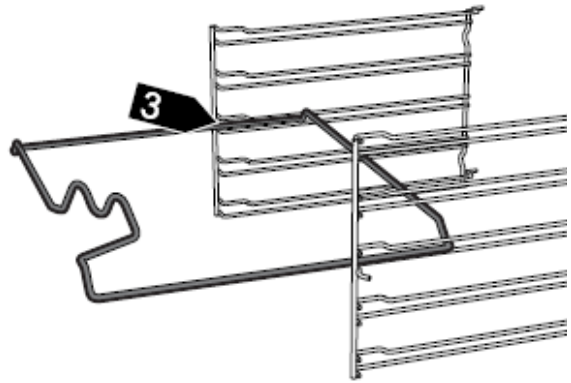
При печене с въртящ се шиш, поставете опорната рамка върху третия водач. След вкарване на шиша, профилната част трябва да остане насочена навън.



**Вкарвайте скарите и тавите внимателно във фурната, до упор.**



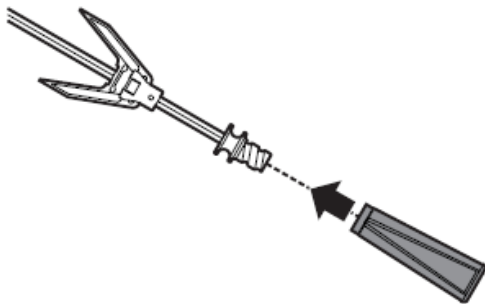
**Почиствайте тавите преди да ги използвате за пръв път, за да отстраните фабричните остатъци**



Използвайте вилките със скоби, които са в комплекта, за да подготвите въртящия се шиш.



Завийте специалната ръкохватка, която е в комплекта, за да движите спокойно въртящия се шиш.



След като подготвите въртящия се шиш, поставете го върху съответната опорната рамка. Вкарайте шиша в отвор А, така че да се включи в двигателчето за въртящия се шиш. Внимавайте, задвижващият палец да бъде правилно поставен върху профилната част на опорната рамка В.

### 3.4 Използване на фурната

#### Включване на фурната

За да включите фурната:

1. Изберете функцията за печене, чрез регулатора за функциите.
2. Изберете температурата, чрез регулатора за температура.

#### Списък на функциите

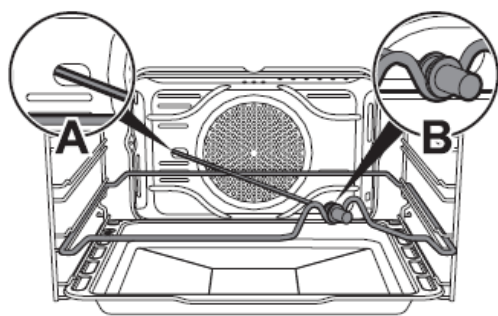


##### Статично печене

Топлината, идваща едновременно отдолу и отгоре, прави тази система подходяща за готвене на специални храни.

Традиционното печене, наричано също и статично, е подходящо за готвене само на едно ястие. Идеално е за печено от всякакъв тип, хляб, торти с пълнеж.

Препоръчва се особено за тлъсти меса, като гъска и патица.



**Препоръчва се да поставите тавата върху първия водач, за да се улесни събирането на мазнини.**



#### **Долен нагревател с вентилатор**

Комбинацията между вентилатора и само долния нагревател, позволява по-бързо изпичане. Тази система се препоръчва за стерилизиране или за довършително изпичане на храни, които вече са добре опечени на повърхността, но не изцяло, които обаче изискват умерена температура на повърхността. Идеална за всякакъв вид храни.

При моделите с пиролитично почистване, специалните функции по размразяване и втасване, са обединени в тази функция.



#### **Грил и вентилатор**

Въздухът, идващ от вентилатора, омекотява рязката топлинна вълна, създадена от грила, като позволява оптимално изпичане на грил и на продукти с голяма дебелина. Идеална функция за големи късове месо (например свински бут).



#### **Статично печене с вентилатор**

Работата на вентилатора, в съчетание с традиционното печене осигурява равномерно изпичане и при по-сложни рецепти. Идеална за бишкоти и торти, печени едновременно на няколко нива. (За печенето на няколко нива се препоръчва използването на 2-ри и 4-ти водач).



#### **Грил**

Топлината, идваща от нагревателя на грила, позволява да се постигнат отлични резултати при печене на грил, преди всичко на месо със средна/ малка дебелина и в комбинация с въртящия се шиш (там, където е предвидено), позволява да се получи в края на печенето равномерно „позлатяване“. Идеално за наденици, ребърца и бекон. Тази функция позволява равномерното изпичане на грил на голямо количество храна и особено месо.



#### **Долен нагревател**

Топлината, идваща само отдолу, позволява изпичането на храни, които изискват по- висока температура в основата, която не оказва влияние на тяхното повърхностно запичане. Идеална функция за сладки или солени торти, плодови пити и пици.



#### **Турбо**

Комбинацията на печене с вентилатор с традиционното печене, позволява готвене с изключителна бързина и ефективност, на различни храни, на повече нива, без предаване на миризми или вкусове. Идеална за храни с голям обем, които изискват интензивно приготвяне.



#### **Малък грил и вентилатор**

Тази функция, чрез комбинирани действия на вентилатора и топлината само на централния елемент е идеална за печене, при което се образува хрупкава коричка на повърхността, а вътрешността на продукта остава сочна, бързо печене на малки количества храна (по-специално месо), обединявайки диетичните предимства на грила с равномерното изпичане при вентилатор.



#### **Грил и въртящ се шиш**

Въртящият се шиш функционира в



### **Кръгъл нагревател и вентилатор**

Комбинацията между вентилатора и кръглия нагревател (вграден в задната част на фурната), позволява изпичане на различни храни, на повече нива, стига само да изискват една и съща температура и един и същ тип печене. Циркулацията на горещ въздух осигурява мигновено и равномерно разпределение на топлината. Например, ще бъде възможно едновременно готвене (на повече нива), на риба, зеленчуци и бишкоти, без никакво смесване на миризми и вкусове.



### **Размразяване**

Бързото размразяване е подпомогнато от активирането на специалния вентилатор и на горния нагревател, които осигуряват равномерно разпределение на въздух с ниска температура, вътре във фурната.



### **Еко**

Комбинацията между грила и горния нагревател, е особено препоръчителна за печене при единично ниво, с ниска консумация на енергия.

### **Съвети за печене с грил и грил с вентилатор**

- Печенето на месо на грил, може да се извърши както при студена фурна, така и при предварително загрята фурна.
- При функцията грил с вентилатор, се препоръчва предварително загряване на фурната, преди печенето на грил.
- Препоръчва се поставяне на месото в

комбинация с нагревателя на грила, при което се постига перфектно „позлатяване“ на храните.



### **Парочистачка**

Тази функция улеснява почистването, чрез използване на пара, образувана с малки дози вода, налята в специален отвор, на дъното на фурната.



### **Пиролиза**

При задаване на тази функция, фурната достига температури до 500°C, като разгражда всички замърсявания и мазнини, натрупани върху вътрешните стени.

### **3.5 Съвети при печене**

#### **Общи съвети**

- Използвайте функция с вентилатор, за да постигнете равномерно изпичане на повече нива.
- Увеличаването на температурата не намалява времето за печене (храната може да е много препечена отвън и сурова вътре).


#### **Съвети при печене на месо**

- Времето за печене варира в зависимост от дебелината и качеството на продукта, и вкуса на потребителя.
- Използвайте термометър за месо при приготвяне на печено, или просто натиснете с лъжичка върху печеното. Ако е твърдо, е готово. В противен случай трябва да се пече още няколко минути.

#### **Съвети за размразяване и втасване**

- Поставете хранителните продукти, освободени от опаковката в съд без капак, на първото ниво на фурната.
- Избягвайте натрупването на продукти един върху друг.
- За да размразите месо, използвайте скара, поставена на второ ниво и тава,

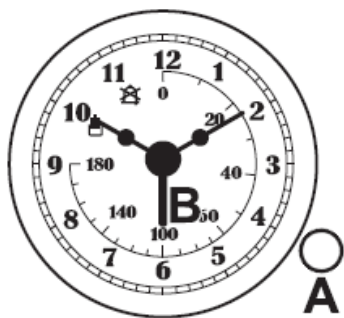
центъра на скарата.

- При функцията грил се препоръчва да завъртите регулатора на температурата на най-високата стойност, в съответствие със символа , за да оптимизирате печенето.

### Съвети при печене на сладки и бишкоти

- За предпочитане е да използвате тъмни на цвят, метални формички: помагат да се поеме по-добре топлината.
- Температурата и продължителността на печене зависят от качеството и от консистенцията на тестото.
- За да проверите, дали сладките са изпечени вътре: в края на печенето вкарайте една клечка за зъби в най-високата точка. Ако тестото не полепва по клечката, сладките са изпечени.
- Ако сладкишът се отпусне, когато го извадите от фурната, при следващото печене намалете зададената температура с около 10°C, като изберете по-продължително време за печене.

### 3.6 Аналогов програматор(мултифункционален)



**A** Копче за регулиране

**B** Стрелка за начало на печенето

#### Регулиране на часа

За задаване на часа, издърпайте и завъртете по посока на часовниковата стрелка, копчето за регулиране **A**.

#### Печене при ръчен режим

Завъртете по посока на часовниковата стрелка копчето за регулиране **A**, докато съвпадне със стрелката за начало на печенето **B** върху символа

поставена на първо ниво. По този начин продуктът няма да е в контакт с течността от размразяването.

- По-деликатните части, могат да се покрият с алуминиево фолио.
- За добро втасване, поставете в дъното на фурната съд с вода.

### За да спестите енергия

- Спрете печенето няколко минути преди нормално използваното време. Печенето ще продължи през оставащите минути на акумулираната вътре топлина.
- Намалете до минимум отварянето на вратата, за да избегнете загубата на топлина.
- Поддържайте постоянно чиста вътрешната част на уреда.

### Темпоранизирано печене



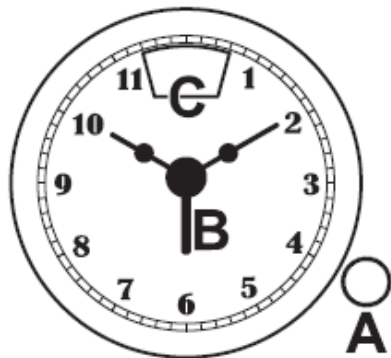
**Под темпоранизирано печене се разбира онази функция, която позволява печенето да започне и да завърши след определен период, зададен от потребителя.**

1. След като сте избрали функция и температура на печене, завъртете копчето за регулиране **A**.
2. Поставете стрелката за начало на печенето **B** върху желаното време, посочено в центъра на часовника(0 – 180 минути).
3. При изтичане на предварително зададеното време, всички нагревателни елементи се изключват и се включва звукова сигнализация.
4. За да изключите звуковата сигнализация, завъртете копчето за регулиране **A** по посока на часовниковата стрелка, върху символа





### 3.7 Аналогов програматор(с пиролитично почистване)



- А Копче за регулиране
- В Стрелка за начало на печенето
- С Прозорче символ за печене

#### Регулиране на часа

За задаване на часа, натиснете и завъртете по посока обратна на часовниковата стрелка копчето за регулиране А.

#### Печене при ръчен режим

1. Въртете копчето за регулиране А, докато в прозорчето символ за печене С, се появи символът
2. Издърпайте навън копчето за регулиране А, завъртете по посока на часовниковата стрелка и поставете стрелката за начало на печенето В в съответствие с текущия час.



3. Завъртете по посока на часовниковата стрелка копчето за регулиране А, до избиране на желаната продължителност на печене(0 – 180 минути) в прозорчето символ за печене С.
4. Изберете функция и температура на печене чрез съответните регулатори. В зададения час започва темпоризираното печене.
5. При изтичане на предварително зададеното време, всички нагревателни елементи се изключват и се включва звукова сигнализация.

3. Завъртете копчето за регулиране А по посока на часовниковата стрелка до съвпадане със символа , който се вижда в прозорчето символ за печене С.
4. Изберете функцията и температурата на печене със съответните регулатори, за да задействате ръчния режим на печене.
5. В края на печенето, поставете регулатора за функциите и температурния регулатор на позиция 0.

#### Темпоранизирано печене




**Под темпоранизирано печене се разбира онази функция, която позволява печенето да започне и да завърши след определен период, зададен от потребителя.**

1. Въртете копчето за регулиране А, докато в прозорчето символ за печене С, се появи символът
2. Издърпайте навън копчето за регулиране А, завъртете по посока на часовниковата стрелка и поставете стрелката за начало на печенето В, в съответствие с текущия час.




3. Завъртете по посока на часовниковата стрелка копчето за регулиране А, до избиране на желаната продължителност на печене(0 – 180 минути) в прозорчето символ за печене С.
4. Изберете функция и температура на печене чрез съответните регулатори. В зададения час започва програмираното печене.
5. При изтичане на предварително зададеното време, всички нагревателни

6. За да изключите звуковата сигнализация, завъртете копчето за регулиране **A** по посока на часовниковата стрелка, върху символа .

### Програмирано печене




**Под програмирано печене се разбира онази функция, която позволява да започне печене в определен час и да завърши след известен период, зададен от потребителя.**

1. Въртете копчето за регулиране **A**, докато в прозорчето символ за печене **C**, се появи символът .

2. Издърпайте навън копчето за регулиране **A**, завъртете по посока на часовниковата стрелка и поставете стрелката за начало на печенето **B**, в съответствие с часа, определен за начало на печенето.



елементи се изключват и се включва звукова сигнализация.

6. За да изключите звуковата сигнализация, завъртете копчето за регулиране **A** по посока на часовниковата стрелка, върху символа .



**Часът на началото на печенето, не може да превишава 12 часа спрямо текущия час.**

### Указателна таблица за печене на различни ястия

Ястие	Тегло(кг)	Функция	Позиция на водача отдолу нагоре	Температура °C	Време (минути)
Лазаня	3-4	Статична	1	220 -230	45-50
Паста на фурна	3-4	Статична	1	220 -230	45-50
Телешко печено	2	Турбо	2	180 - 190	90 - 100
Свинска рибица	2	Турбо	2	180 - 190	70 - 80
Наденица	1,5	Грил с вентилатор	4	250 - 280	15
Ростбиф	1	Турбо	2	200	40 - 45
Печен заек	1,5	Кръгъл нагревател	2	180 - 190	70 - 80
Пуешко филе	3	Турбо	2	180 - 190	110 - 120
Копя ал forno*	2-3	Турбо	2	180-190	170 – 180
Печено пиле	1,2	Турбо	2	180 – 190	65- 70
					Страна 1   Страна 2



Свински пържоли	1,5	Грил с вентилатор	4	250 - 280	15	5
Ребърца	1,5	Грил с вентилатор	4	250 - 280	10	10
Свински гърди	0,7	Грил	5	250 - 280	7	8
Свинско филе	1,5	Грил с вентилатор	4	250 - 280	10	8
Говеждо филе	1	Грил	5	250 - 280	10	7
Сьомгова пъстърва	1,2	Турбо	2	150 - 160	35 – 40	
Морски дявол	1,5	Турбо	2	160	60 – 65	
Калкан	1,5	Турбо	2	160	45 – 50	
Пица	1	Турбо	2	250 - 280	8 - 9	
Хляб	1	Кръгъл нагревател	2	190 - 200	25 – 30	
Погача	1	Турбо	2	180 - 190	20 – 25	
Кравай	1	Кръгъл нагревател	2	160	55 – 60	
Кростата с мармалад	1	Кръгъл нагревател	2	160	35 – 40	
Торта с извара	1	Кръгъл нагревател	2	160 - 170	55 – 60	
Фаршировани тортелини	1	Турбо	2	160	20 – 25	
Торта парадизо	1,2	Кръгъл нагревател	2	160	55 – 60	
Бине	1,2	Турбо	2	180	80 – 90	
Пандишпан	1	Кръгъл нагревател	2	150 - 160	55 – 60	
Оризова торта	1	Турбо	2	160	55 – 60	
Кифлички	0,6	Кръгъл нагревател	2	160	30 – 35	

\* Копа ал форно – ястие от тлъсто свинско месо, което при печене губи част от мазнината си

Времето, посочено в таблицата, не включва времето за предварително загряване и е само указателно



## ПОЧИСТВАНЕ И РЕМОНТ

### 4. Почистване и ремонт

#### 4.1 Предупреждения



#### **Неправилно използване Риск от повреда на повърхностите**

- Не използвайте струя от пара за да почиствате уреда.
- Върху стоманените части или тези, които са повърхностно обработени с метални покрития(например анодна оксидация, никелиране, хромиране), не използвайте

#### 4.4 Петна от храна или остатъци

Избягвайте изцяло използването на метални гъби и остри стъргала, за да не нараните повърхностите.

Използвайте нормални продукти, не абразивни, евентуално с помощта на дървени, или пластмасови инструменти. Измийте внимателно с вода и подсушете с мек парцал, или с микрофибърна кърпа.

Избягвайте да оставяте да изсъхнат вътре във фурната, остатъци от храна на захарна основа(например мармалад), защото можете да нарушите емайла във вътрешната част на уреда.

почистващи продукти, съдържащи хлор, амоняк или белина.

- Върху стъклените части, не използвайте абразивни или корозивни почистващи препарати(например продукти на прах, продукти за премахване на петна и метални гъби).
- Не използвайте груби и абразивни материали, или остро, метално стъргало.

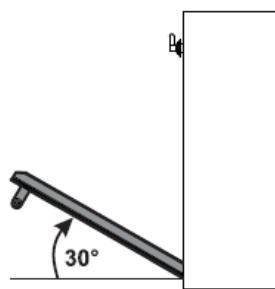
#### 4.2 Почистване на повърхностите

За доброто почистване на повърхностите е необходимо да почиствате в края на всяко използване, след като оставите уреда да изстине.

#### 4.3 Редовно, ежедневно почистване

Използвайте винаги и само специални продукти, които не съдържат абразивни и киселинни субстанции, на базата на хлор. Изсипете продукта върху влажна кърпа и минете по повърхността, измийте внимателно с вода, и подсушете с мек парцал, или с микрофибърна кърпа.

2. Хванете с двете ръце вратата, повдигнете я нагоре, като образувате ъгъл от близо 30 ° и я извадете.

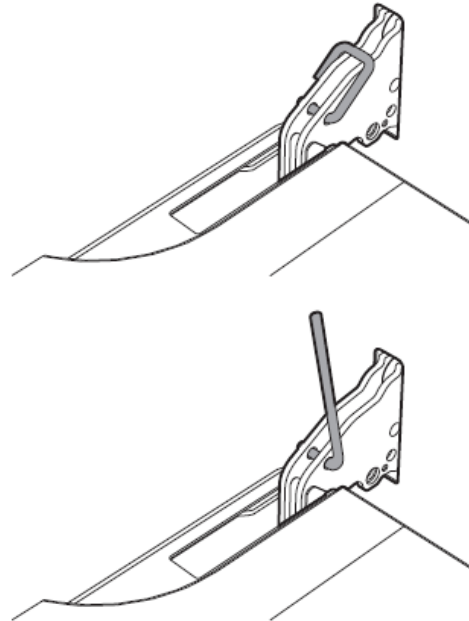


3. За да монтирате вратата отново, вкарайте пантите в съответните процепи на фурната, като се уверите, че шлицовете А лягат изцяло върху процепите. Смъкнете вратата надолу и след като сте я поставили, снемете щифтовете от отворите на пантите.

#### 4.5 Демонтиране на вратата

За да улесните операциите по почистването, е препоръчително да снемете вратата и да я поставите върху парче плат. За да снемете вратата, процедирайте по следния начин:

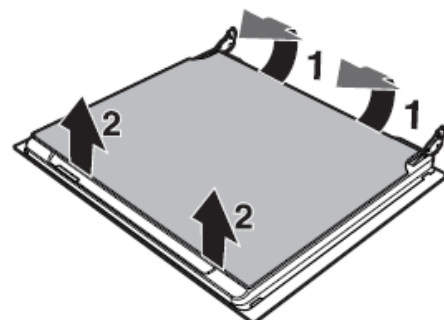
1. Отворете изцяло вратата и поставете два щифта в отворите на пантите, посочени на фигурата

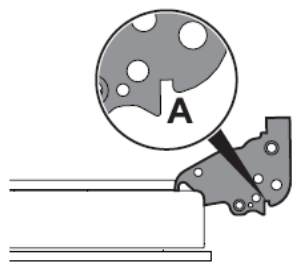


#### 4.7 Демонтаж на вътрешните стъкла

За да се улеснят операциите по почистването, вътрешните стъкла на вратата, могат да се демонтират.

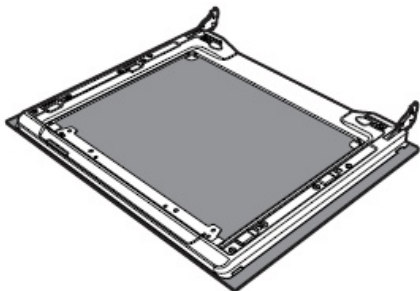
1. Снемете вътрешното стъкло, като го издърпате внимателно нагоре в задната част, като следвате движенията, указани със стрелките(1).
2. След това издърпайте стъклото нагоре в предната част(2). По този начин, 4 – те фиксирани щифта към стъклото, ще се откачат от гнездата си върху вратата.





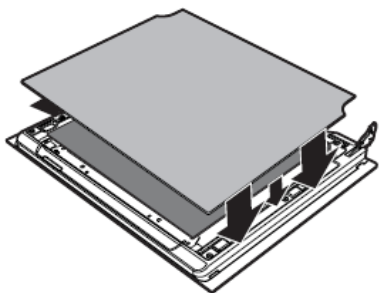
**Препоръчва се използване на продукти за почистване, разпространявани от производителя**

4. Почистете вътрешното стъкло и снетите преди това стъкла. Използвайте кухненска хартия. В случай на упорити замърсявания, измийте с гъба и неутрален почистващ препарат.



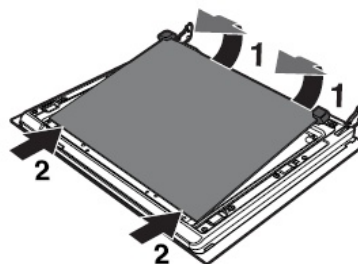
5. Поставете отново стъклата, в ред обратен на снемането.

6. Поставете отново вътрешното стъкло. Внимавайте да центрирате и вкарате 4-те щифта в техните гнезда върху вратата, чрез лек натиск.



**Снемане на носещата рама на водачите на решетъчната скара/ тавата**

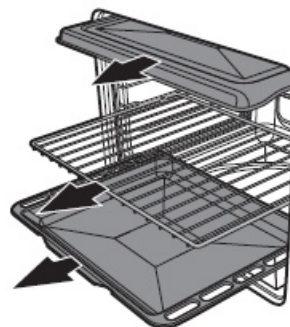
3. При някои модели присъства и междинно стъкло. Снете междинното стъкло, като го повдигнете нагоре.



#### **4.8 Почистване на вътрешната част на фурната**

За добро съхраняване на фурната, е необходимо да я почиствате редовно, след като я оставите да изстине.

Снете всички части, които могат да се отстранят.



Почистете решетъчните скари на фурната с топла вода и не абразивни почистващи препарати, измийте с вода и подсушете грижливо влажните части.



**Препоръчва се да пуснете фурната на максимална температура за около 15/20 минути, след като сте използвали специфични продукти, с цел да се елиминират евентуалните остатъци.**



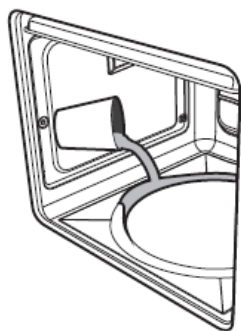
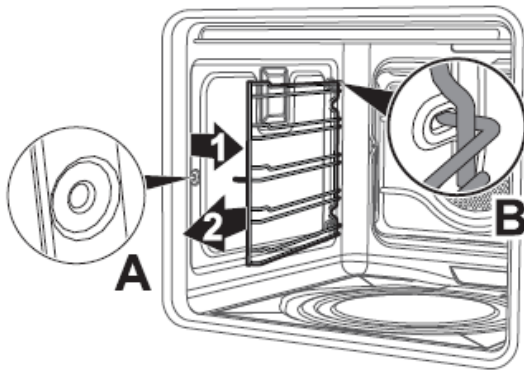
**За да се улеснят операциите по почистването, се препоръчва да снете вратата**

**4.9 Парочистачка: помощно почистване на фурната(само при някои модели)**

Снемането на носещата рама на водачите, позволява последващо улесняване на почистването на страничните части. Тази операция трябва да се извършва всеки път, когато се използва автоматичен цикъл на почистване(само при някои модели).

За да снемете носещата рама: Изтеглете рамата навътре, така че да откачите от възела А, след това го откачете от задните гнезда на гърба В.

В края на почистването повторете току що описаните операции за да поставите отново носещата рама.



- С пулверизатор, със смес от вода и почистващ препарат, напръскайте стените, във вътрешната част на фурната. Насочете струята към страничните стени, нагоре, надолу и към дефлектора.



**Парочистачката е помощна процедура за почистване, която улеснява снемането на замърсяванията.**

**Благодарение на тази функция, е възможно да се почисти изключително лесно вътрешната част на фурната. Остатъците от замърсяванията омекват от топлината и от водната пара, което улеснява тяхното по – нататъшно отстраняване.**




**Неправилно използване  
Риск от повреждане на повърхностите**

- Отстранете от вътрешната част на фурната остатъците или разливите от храна, останали от предишни готвения.
- Извършвайте операциите по помощното почистване само при студена фурна.

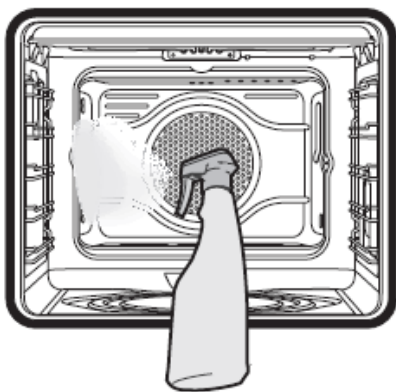
#### Предварителни операции

Преди да задействате функцията „парочистка“:

- Отстранете всички аксесоари от вътрешната част на фурната.
  - Изсипете около 40 мл вода в дъното на фурната. Внимавайте, да не излиза от гнездото.
3. В края на цикъла за почистване „парочистка“, таймерът изключва всички нагревателни елементи на фурната, и се включва звукова сигнализация.
4. За да изключите звуковата сигнализация, завъртете копчето за регулиране А по посока на часовниковата стрелка, върху символа .

#### Завършване цикъла за почистване „парочистка“

5. Отворете вратата и почистете по – малко упоритите замърсявания, с микрофибърна кърпа.
6. За по-устойчивите замърсявания използвайте гъба против надраскване с месингови нишки.
7. В случай на остатъци от мазнини, е възможно да използвате специфични продукти за почистване на фурни.
8. Отстранете остатъчната вода от вътрешната част на фурната.




- Затворете вратата



**Препоръчва се да извършите максимум 20 впръсквания**

#### Задаване на функцията „парочистачка”

1. Завъртете регулатора за функциите и температурния регулатор на символа .
2. Задайте продължителност на печене 18 минути, чрез процедурата за задаване продължителността на печене, по-добре обяснена в параграф „Темпоризирано печене”.

#### 4.10 Пиролиза: автоматично почистване на фурната(само при някои модели)



**Пиролизата е процедура за автоматично почистване при висока температура, която предизвиква разлагане на замърсяванията.**

**Благодарение на тази функция, е възможно изключително лесното почистване на вътрешната част на фурната.**



**Неправилно използване  
Риск от повреда на повърхностите**

- Отстранете от вътрешната част на фурната остатъците или разливите от храна, останали от предишни готвения.
- Изключете горелките или електрическите плочи от плота за готвене, евентуално инсталиран върху фурната.

9. За по-добра хигиена и за да избегнете поемането на неприятни миризми от хранителните продукти, подсушете фурната с вентилационна функция, при температура 160°C, за около 10 минути.



**При тези операции се препоръчва използването на гумени ръкавици.**



**За да се улесни ръчното почистване на по-трудно достъпните части, се препоръчва снемане на вратата.**

#### Задаване на пиролизата

1. Завъртете регулатора за функциите на символа **P**.
2. Завъртете по посока на часовниковата стрелка копчето за регулиране **A**, за да зададете продължителността на пиролизата, което е видимо в прозорчето символ за печене **C**.



**Препоръчителна продължителност на пиролизата:**

- слабо замърсяване: 120 минути.
  - средно замърсяване: 150 минути.
  - голямо замърсяване: 180 минути.
3. След като сте избрали продължителността на пиролизата, индикаторът на термостата започва да мига и фурната започва да се загрева.
  4. Две минути след началото на пиролизата, вратата се блокира(индикаторът за блокиране на вратата светва) от механизъм, който възпрепятства всички опити за отваряне.

## Предварителни операции

Преди да задействате пиролизата:

- Почистете вътрешното стъкло, в съответствие с обичайните указания за почистване.
- в случай на упорити замърсявания, използвайте пулверизиран продукт за почистване на фурни, като напръскате стъклото(внимавайте за предупрежденията, в листовката на продукта); оставете го да действа 60 минути, след това измийте с вода и подсушете стъклото с кухненска хартия, или микрофибърна кърпа.
- Извадете всички аксесоари от вътрешната част на фурната.
- Отстранете носещите рами за водачите на водачите на решетъчната скара/тавата.
- Затворете вратата.

8. Изчакайте фурната да изстине и отстранете остатъците от във вътрешната част на фурната, с влажна микрофибърна кърпа.



**По време на първата пиролиза, може да се появят неприятни миризми, дължащи се на нормалното изпаряване на фабричните остатъци. Отнася се до напълно нормално явление, което изчезва след първата пиролиза.**



**По време на пиролизата, вентилаторите издават посилен шум, причинен от високата скорост на въртене. Отнася се до напълно нормално функциониране, замислено с цел подпомагане на разсейването на топлина. В края на пиролизата, вентилацията ще продължи автоматично, за период, достатъчен да се избегне**



**Не е възможно да се избере никаква функция, когато вратата е блокирана.**

5. В края на пиролизата, звуков сигнал сигнализира за края на почистващия цикъл.
6. Върнете регулатора за функциите на позиция 0.
7. Вратата остава блокирана, докато температурата във вътрешната част на фурната, достигне безопасни стойности.

## 4.11 Извънреден ремонт

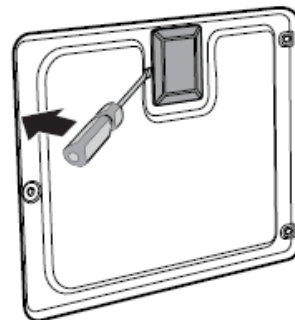


**Части под напрежение  
Опасност от поражения от електрически ток**

- Снемете електрическото захранване на фурната

**Смяна на лампата във вътрешната част на фурната**

1. Извадете всички аксесоари от фурната.
2. Отстранете носещите рами за водачите на водачите на решетъчната скара/тавата.
3. Отстранете капака на лампата с помощта на инструмент(например отвертка).



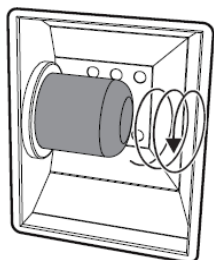
## прегряването на стените на мебелите и на лицевата част на фурната.

### Забавена пиролиза

Пиролизата може да се програмира така, че да започне в предварително определен час. След като е зададена продължителността на пиролизата, изтеглете и завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, копчето за регулиране **A** и поставете стрелката за темпоризирано печене **B**, в съответствие с желания начален час.

### В случай на лампа с нажежаема жичка:

4. Отвийте и сменете лампата.



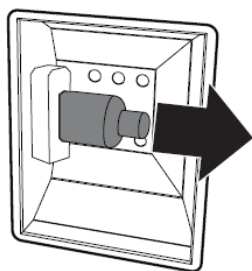
5. Сменете лампата с подобна(25 W).

6. Поставете правилно капака.

7. Натиснете до дъно капака, така че да прилегне идеално към поставката.

### В случай на халогенна лампа:

8. Извадете и отстранете лампата.



**Не пипайте халогенната лампа направо с пръсти, а си подсигурете изолиращо покритие.**



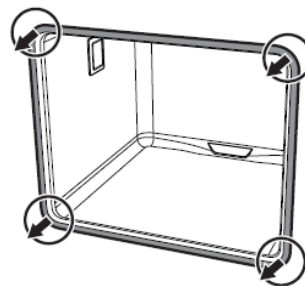
9. Сменете лампата с подобна(40 W).

10. Поставете правилно капака.

11. Натиснете до дъно капака, така че да прилегне идеално към поставката.

### Демонтаж на уплътнителя(с изключение на моделите с пиролитично почистване)

За по- акуратното почистване на фурната, уплътнителят може да се сема. В четирите ъгъла са разположени куки, които го фиксират към борда. Изтеглете навън от 4-те ъгли краищата на уплътнителя, за да откачите куките.



## ИНСТАЛИРАНЕ

Неподвижно свързване

## 5. Инсталиране

### 5.1 Електрическо свързване



#### Електрическо напрежение Опасност от поражение от електрически ток

- Електрическото свързване трябва да се извърши от квалифициран технически персонал.
- Задължително е заземяването и зануляването, съгласно условията, предвидени в нормите за безопасност за електрическите инсталации.
- Изключете общото електрическо захранване.

#### Обща информация

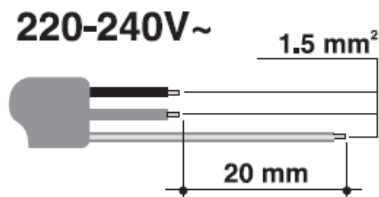
Проверете, дали характеристиките на електрическата мрежа, са подходящи за данните, изнесени на табелката. Идентификационната табелка, с техническите данни, фабричния номер и маркировката, е разположена на видимо място върху уреда.

Табелката не трябва да се сваля.

Уредът работи при 220 – 240 V променливо напрежение.

Използвайте триполюсен кабел( кабел 3 x 1,5 – 2 мм, в съответствие със сечението на вътрешния проводник).

Погрижете се за свързването към земята, с кабел, по-дълъг от другите с поне 20 мм.



### 5.3 Позициониране



#### Тежък уред Опасност от рани от притискане

- Позиционирайте уреда в мебелите, с

Трябва да предвидите универсален прекъсвач за захранващата линия, в съответствие с правилата за инсталиране. Прекъсвачът трябва да е разположен на леснодостъпно място, в близост до уреда.

#### Свързване с щепсел и контакт

Проверете, дали щепселът и контактът са от същия тип.

Избягвайте използването на адаптори и девиатори, защото може да предизвикат прегрявания и запалване.

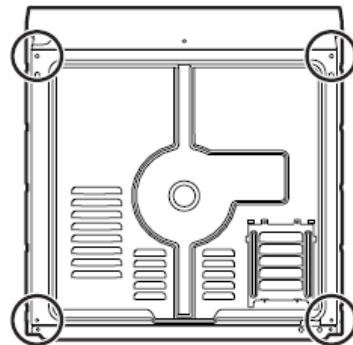
### 5.2 Смяна на кабела



#### Електрическо напрежение Опасност от поражение от електрически ток

- Изключете общото електрическо захранване.

1. Снемете винчетата на задния капак и го свалете, за да получите достъп до клемата.



2. Сменете кабела.

3. Уверете се, че кабелите(за фурната и за евентуален плот за готвене), преминават оптимално, така че да се избегне всякакъв контакт с уреда.

Закрепвайте уреда към мебелите с винтове.



помощта на друг човек



**Натиск върху отворената  
врата  
Риск от повреждане на  
уреда**

- Не използвайте отворената врата като лост, за да позиционирате уреда в мебелите.
- Не упражнявайте прекален натиск върху отворената врата.

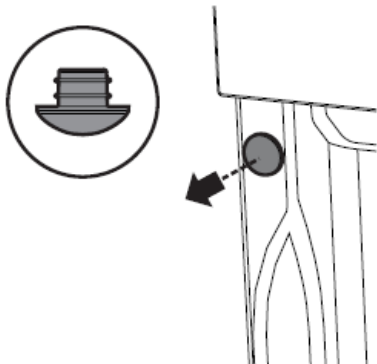


**Повишаване на топлината  
при работа на уреда  
Риск от пожар**

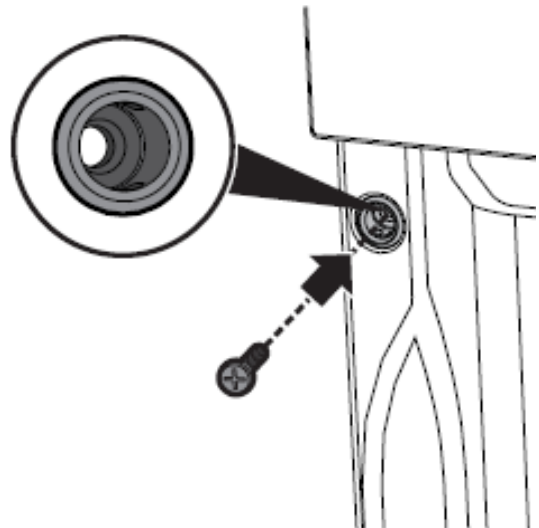
- Проверете, дали материалът на мебелите е устойчив на топлина.
- Проверете, дали мебелите разполагат с необходимите отвори.

**Втулки за закрепване**

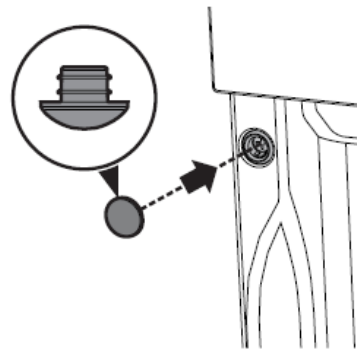
Снемете тапите за втулките, поставени в предната част на фурната.



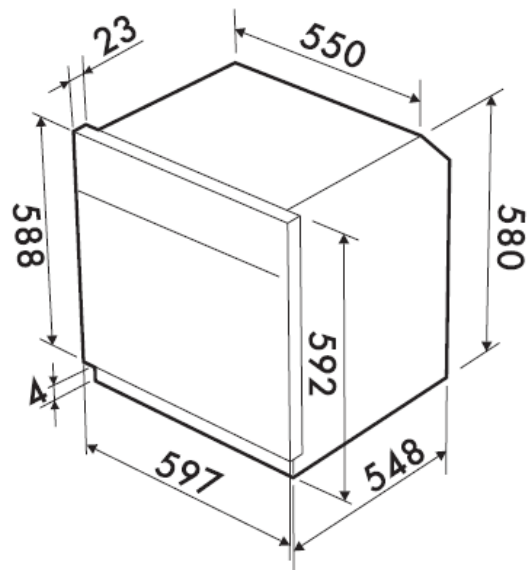
Поставете уреда на мястото за вграждане.



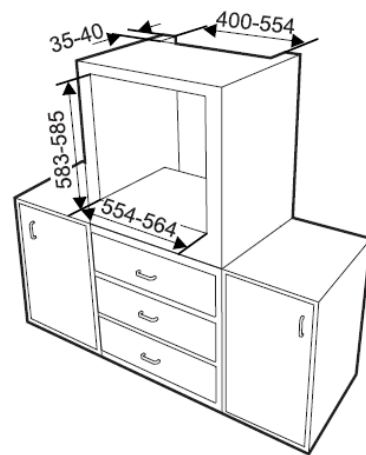
Покрийте втулките с тапите, които преди това сте свалили.



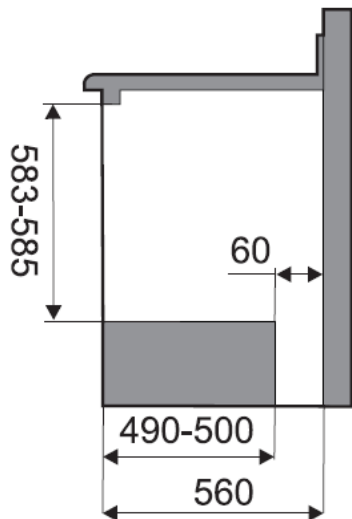
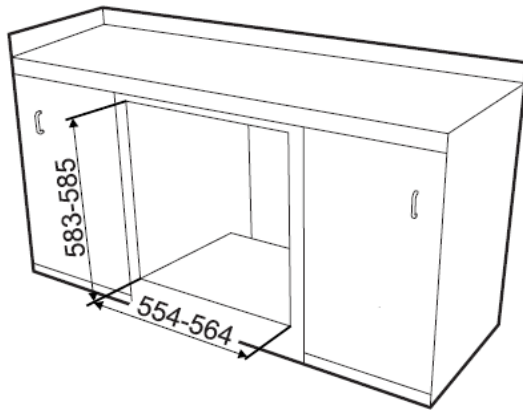
Габаритни размери на уреда(мм)



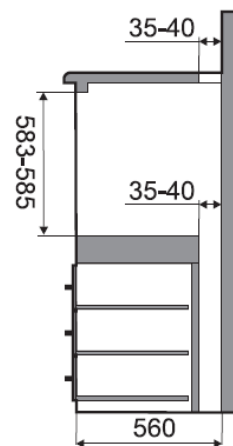
**Вграждане в колона(мм)**



**Вграждане под работните плотове(мм)**



Уверете се, че в задната/ долната част на мебелите, има на разположение отвор около 60 мм.



Уверете се, че в горната/ задната част на мебелите, има на разположение отвор около 35 - 40 мм.