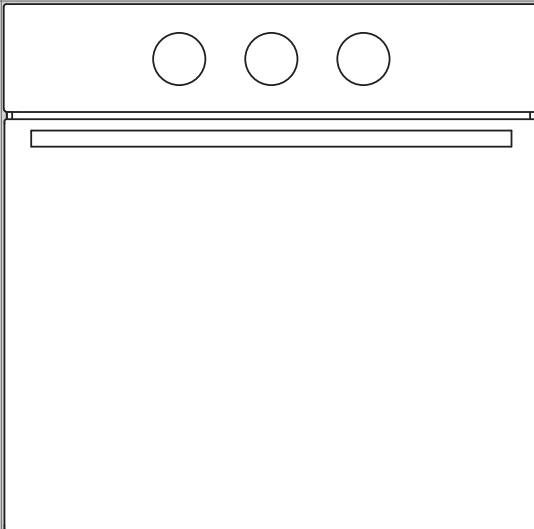


BG

**ПОДРОБНИ ИНСТРУКЦИИ
ЗА УПОТРЕБА НА
ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА**

gorenje



Благодарим ви,

че ни се доверихте и закупихте нашия продукт.

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

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

Инструкциите за инсталиране и свързване са приложени на отделна листовка.

Инструкциите за употреба са достъпни и на нашия интернет сайт:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Важна информация



Съвет, забележка

СЪДЪРЖАНИЕ

4 ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 5 Преди да свържете уреда 6 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА 10 Контролен панел 11 Технически характеристики	ВЪВЕДЕНИЕ
12 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ	ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА
13 СЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1–4) 13 Стъпка 1: ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ 15 Стъпка 2: ИЗБОР НА НАСТРОЙКИ 16 Стъпка 3: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ 16 Стъпка 4: Изключване на фурната 17 ОПИСАНИЕ НА СИСТЕМИТЕ (РЕЖИМИ ЗА ГОТВЕНЕ) И ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ	СТЪПКИ ЗА ГОТВЕНЕ
33 ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ 34 Стандартно почистване на фурната 35 Използване на функцията за почистване на фурната с вода 36 Изваждане и почистване на металните и телескопичните изтеглящи се водачи 37 Монтиране на каталитичните приставки 38 Сваляне и поставяне на вратата на фурната 38 Сваляне и поставяне на вратата на фурната 41 Сваляне и поставяне на стъкления панел на вратата на фурната 42 Смяна на крушката	ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ
43 ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ 44 ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД	ОСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ИНСТРУКЦИИТЕ И ГИ ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Не вдигайте уреда като го държите за дръжката на вратата.

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

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

ПРЕДИ ДА СВЪРЖЕТЕ УРЕДА:

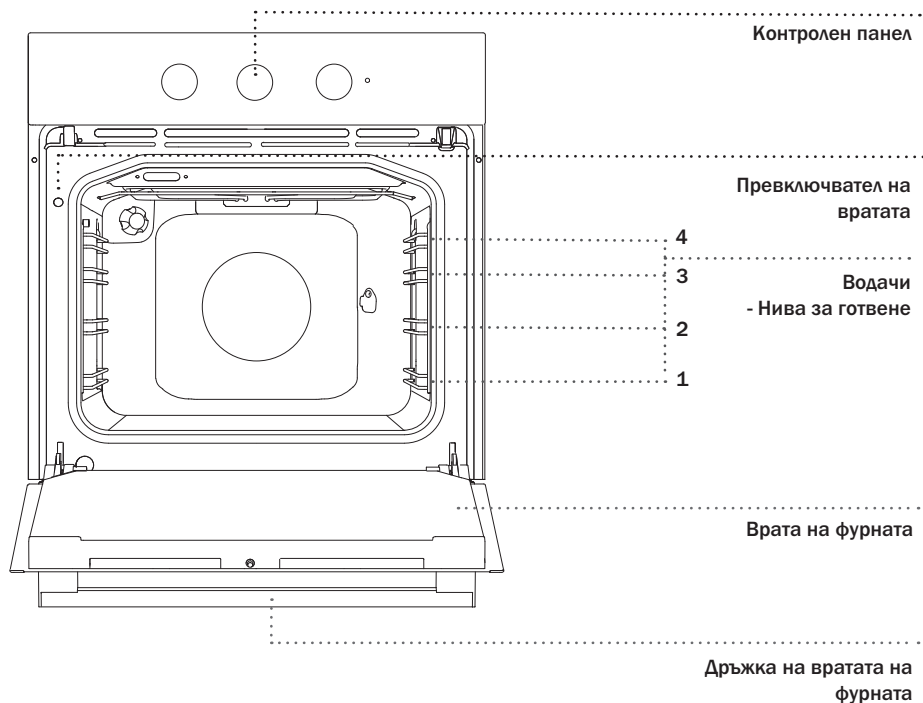


Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да свържете уреда. Гаранцията не покрива ремонт или гаранционен иск, възникнали поради неправилното свързване на уреда или неправилната му употреба.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА


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

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



КОПЧЕ PUSH-PULL

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

 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).

КОНТРОЛНИ СВЕТЛИНИ

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

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

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

МЕТАЛНИ ВОДАЧИ

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

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

ТЕЛЕСКОПИЧНИ ПОДВИЖНИ ВОДАЧИ

Телескопичните подвижни водачи могат да бъдат монтирани на второто, третото и четвъртото ниво.

Подвижните водачи могат частично или изцяло да се разтягат.

ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

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

Когато вратата се затвори, превключвателят включва отново нагревателите.

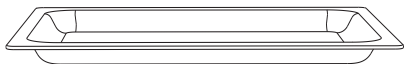
ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

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

УДЪЛЖЕНА РАБОТА НА ОХЛАЖДАЩИЯ ВЕНТИЛАТОР

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

ОБОРУДВАНЕ И АКСЕСОАРИ НА ФУРНАТА (В зависимост от модела)



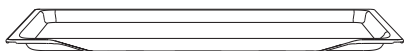
СТЪКЛЕНАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ се използва за готвене с всички системи на фурната. Може да се използва също и за сервиране.



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



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



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



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

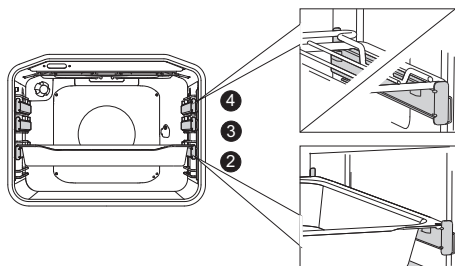
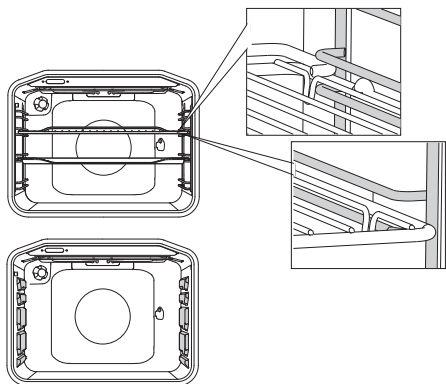


Никога не поставяйте дълбоката тава на първия водач по време на готвене, освен когато печете на грил или когато използвате шиша за печене и я използвате само като тавичка за отпичане на мазнината.



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

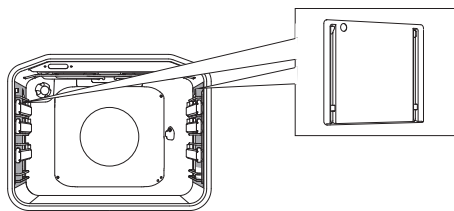
Решетката или тавата трябва да се поставят в улея между двата метални профила на водача.



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



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



КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ предотвратяват полепването на мазнина по стените на фурната.



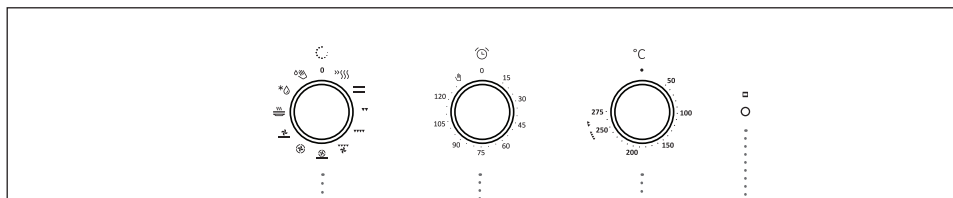
ГРИЛЪТ (шишът за месо) се използва за печене на месо. Комплектът се състои от държачи, шиш с винтове и сваляща се дръжка.



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

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)



1 ГОТВЕНЕ СИСТЕМА БУТОН ЗА ПРОГРАМИРАНЕ

2 СТАНДАРТЕН БРОЯЧ, БРОЯЧ ЗА ОБРАТНО БРОЕНЕ (в зависимост от модела)

3 БУТОН ЗА ТЕМПЕРАТУРАТА

4 СВЕТИНЕН ИНДИКАТОР ЗА РАБОТА

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

ЗАБЕЛЕЖКА:

Символите на системите за готвене може да са разположени или върху копчето, или върху предния панел (в зависимост от модела на уреда).

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

(В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax} : 3.5 \text{ kW}$	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

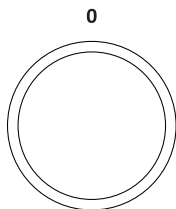
След като получите уреда, извадете от фурната всички части, включително всички опаковъчни материали за транспортиране.

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

Когато фурната се нагрее за първи път, ще се усети характерната миризма на нов уред. Проветрете добре помещението при първоначалната употреба на уреда

СТЪПКИ ОТ ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ (1–4)

СТЪПКА 1: ИЗБОР НА СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ



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



Настройките могат да бъдат променяни по време на работа.

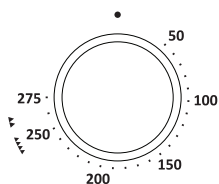
СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕНЕ		
»»»»	БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ Използвайте тази функция, ако желаете да загреете фурната до желаната температура възможно най-бързо. Тази функция не е подходяща за приготвяне на храна. Когато фурната се загрее до желаната температура, процесът по нагриване приключва.	160
— —	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Нагревателите, разположени на дъното и тавана на уреда, загреват равномерно вътрешността на фурната. Тестени изделия или месо могат да се пекат само на едно ниво на фурната.	200
— —	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят, разположен на тавана на фурната, ще загрева храната. Използвайте тази функция за запичане на ястието отгоре (образуване на коричка).	180
— —	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ Само нагревателят, разположен на дъното на фурната, ще излъчва топлина. Използвайте тази функция за запичане на ястието отдолу.	180
▼▼	ГРИЛ При тази функция ще работи само нагревателят за грила, който е част от големия комплект за грил. Тази система се използва за печене на малки количества принцеси или наденички и за препичане на хляб.	230
▼▼▼	ГОЛЯМ ГРИЛ При тази функция ще работи горният нагревател и нагревателят за грила. Топлината се излъчва директно от нагревателя за грила, монтиран на тавана на фурната. За да се увеличи ефектът от нагриването, се активира и горният нагревател. Тази комбинация се използва за печене на малки количества принцеси, месо или наденички и за препичане на хляб.	230
▼▼▼	ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят нагревателят за грила и вентилаторът. Тази комбинация се използва за печене на месо на грил или за приготвяне на големи парчета месо или птици на едно ниво на фурната. Тя също е подходяща за приготвяне на ястия огретени или за запичане на ястия с хрупкава коричка.	170



СИСТЕМА	ОПИСАНИЕ	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР При тази функция ще работят горният нагревател и вентилаторът. Използвайте тази функция за печене на големи парчета месо и птици. Подходяща е също и за приготвяне на ястия огретен	170
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ При тази функция ще работят едновременно долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Тази система се използва за печене на пица, сладкиши от рядко тесто, сладкиши с плодове, изделия от тесто с мая и пайове едновременно на няколко нива на фурната.	200
	ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ При тази функция ще работят едновременно кръговият нагревател и вентилаторът. Инсталираният на задната стена на фурната вентилатор осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух около ястията или тестените изделия, които печете. Този режим се използва за печене на месо и тестени изделия едновременно на няколко нива на фурната.	180
	ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР Тази функция се използва за печене на изделия от тесто с мая и за сушене на плодове и зеленчуци.	180
	ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР При тази функция работят едновременно и двата нагревателя, и вентилаторът. Вентилаторът осигурява равномерна циркулация на горещия въздух във вътрешността на фурната. Този режим се използва за печене на сладкиши, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци.	180
	ЗАТОПЛЯНЕ НА СЪДОВЕ Използвайте тази функция, за да затоплите съдовете за сервиране (чинии, чаши), преди да сервирате храната в тях, което ще позволи да я съхраните по-дълго време топла.	60
	ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ ⁴⁾ Тази функция позволява деликатно, бавно и равномерно изпичане, което запазва храната мека и сочна. Подходяща е за печене на месо, готвене на риба и печене на сладкиши едновременно. Настройте температурата между 140 и 220 °C.	180
	ПОЧИСТВАНЕ С ВОДА При тази функция само долният нагревател ще излъчва топлина. Използвайте тази функция, за да отстраните петната и остатъците от храна от фурната. Програмата отнема 30 минути.	-
	РАЗМРАЗЯВАНЕ При тази функция се активира само циркулацията на въздух, без да се включват нагревателите. Ще се включи само вентилаторът. Тази система се използва за бавно размразяване на замразена храна.	70

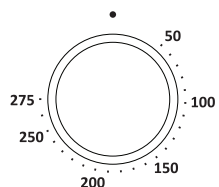
⁴⁾ Използва се за определяне на класа на енергийна ефективност съгласно стандарта EN 60350-1.

СТЪПКА 2: ИЗБОР НА НАСТРОЙКИ

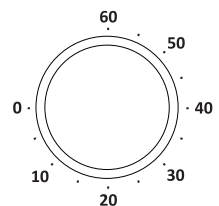
НАСТРОЙВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ЗА ГОТВЕНЕ



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

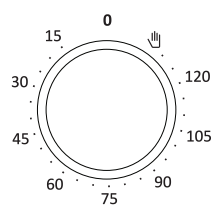


НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСОВНИКА



СТАНДАРТЕН БРОЯЧ


Завъртете бутона по посока на часовниковата стрелка, за да настроите времето. След това направете фина настройка като завъртите бутона в обратната посока. Най-дългата възможна настройка е 60 минути. След като настроеното време изтече, пет-секунден звуков сигнал ще бъде активиран.



ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ТАЙМЕРА (таймер ключ)

Първо изберете система на нагряване и температура.

Настройте времето със завъртане на бутона по посока на часовниковата стрелка. След изтичане на настроеното време, избраната система на нагряване ще бъде спряна.

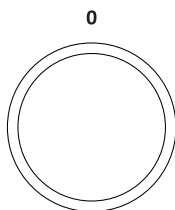
 Ако не желаете да използвате таймера или ако времето е по-кратко от 15 мин или по-дълго от 120 мин, е препоръчителна ръчна настройка. Завъртете бутона наляво, за да изберете символа (ръка). При позиция "0" фурната няма да работи.


СТЪПКА 3: СТАРТИРАНЕ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ


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

СТЪПКА 4: ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

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



 След края на процеса на готвене, вентилаторът ще продължи да работи за известно време, в зависимост от температурата. Ако оставите храната във фурната, от нея може да се отдели влага и да се получи конденз по предния панел и вратата на фурната.

 След употреба на фурната, може да има останала вода в кондензационния канал (под вратата). Избършете канала с гъба или кърпа.

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

Ако не можете да намерите желана от вас храна в таблицата за готвене, потърсете информацията за сходна храна. Описаната информация се отнася за готвене на едно ниво на фурната.

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

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

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

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

Когато използвате пергаментова хартия за печене, се уверете, че тя е устойчива на високи температури.

Когато готвите големи парчета месо или тестени изделия, във фурната ще се образува много пара, която може да формира конденз по вратата на фурната. Това е нормално явление, което няма да се отрази неблагоприятно върху работата на уреда. След като приключите готвенето, подсушете вратата и стъклото на вратата.

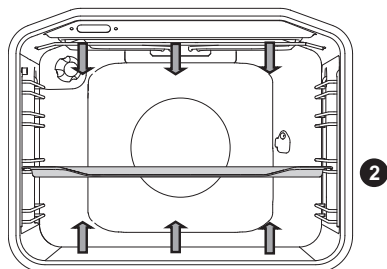
Изключвайте фурната около 10 минути преди края на готвенето, за да спестите електроенергия като използвате акумулираната топлина.

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

Стандартни нива на готовност и препоръчителна крайна температура на сърцевината за различните видове месо

Вид храна	Температура на сърцевината на ястието (°С)	Цвят на месото при напречен разрез и цвят на соковете
ГОВЕЖДО		
Недопечено	40-45	с червен цвят като на сурово месо, малко сок
Средно недопечено	55-60	светлочервен, много светлочервен сок
Средно изпечено	65-70	розов, малко количество светлорозов сок
Добре изпечено	75-80	равномерно сиво-кафяв цвят, малко прозрачен сок
ТЕЛЕШКО		
Добре опечено	75-85	червено-кафяв
СВИНСКО		
Средно изпечено	65-70	светлорозов
Добре изпечено	75-85	жълто-кафяв
АГНЕШКО		
Добре изпечено	79	сив, розов сок
ОВНЕШКО		
Недопечено	45	с червения цвят на сурово месо
Средно недопечено	55-60	светлочервен
Средно изпечено	65-70	розов в средата
Добре изпечено	80	сив
КОЗЕ МЕСО		
Средно изпечено	70	светлорозов, розов сок
Добре изпечено	82	сив, соковете са бледорозови
ПТИЧЕ МЕСО		
Добре изпечено	82	светлосив
РИБА		
Добре изпечено	65-70	бял до сиво-кафяв

ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



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

Печене на месо:

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

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

Вид храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО				
Свинско печено	1500	2	180-200	90-110
Свинска плешка	1500	2	180-200	100-120
Руло от свинско месо	1500	2	180-200	120-140
Месно руло	1500	2	200-210	60-70
Говеждо печено	1500	2	170-190	120-140
Руло от телешко месо	1500	2	180-200	90-120
Агнешко филе	1500	2	180-200	80-100
Заешко месо	1500	2	180-200	50-70
Дивеч	1500	2	180-200	100-120
Пица*	/	2	200-220	20-30
Пиле	1500	2	190-210	70-90
Риба				
Задушена риба	1000	2	210	50-60

Използвайте тази система за печене на пиле, ако уредът не разполага със система

Използвайте тази система за приготвяне на пица, ако уредът не разполага със система

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

Печене на тестени изделия

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

Вид храна	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Зеленчуково суфле	2	190-200	30-35
Сладко суфле	2	190-200	30-35
Кифлички *	2	190-210	20-30
Бял хляб *	2	180-190	50-60
Черен хляб *	2	180-190	50-60
Пълнозърнест хляб *	2	180-190	50-60
Ръжен хляб *	2	180-190	50-60
Хляб от лимец *	2	180-190	50-60
Сладкиш с орехи	2	170-180	50-60
Пандишпанов сладкиш *	2	160-170	25-30
Чийзкейк	2	170-180	65-75
Кексчета	2	170-180	25-30
Дребни сладки от тесто с мая	2	200-210	20-30
Зелеви пирожки	2	185-195	25-35
Сладкиш с плодове	2	150-160	40-50
Целувки	2	80-90	120-130
Руло с желиран пълнеж	2	170-180	30-40

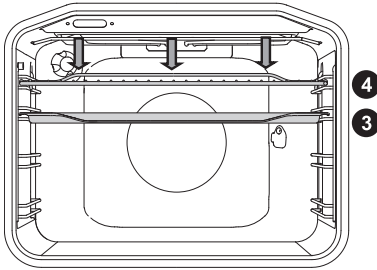
Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

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



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ГОЛЯМ ГРИЛ, ГРИЛ



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

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

Максималната температура: 240 °C.

Включете предварително инфрачервения нагревател (грилът) за 5 минути.

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

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

Когато печете директно върху решетката, намажете я с олио, за да не се залепи месото за нея и я поставете на 4-тия водач на фурната. Поставете тавичката за отпичане на мазнината на първия или втория водач. Когато печете в тава, се уверете, че има достатъчно течност в нея, за да не загори месото. По време на печенето, обръщайте месото.

След печене на грил почистете фурната, аксесоарите и приборите.

Таблица за печене на грил – малък грил

Вид храна	Тегло (г)	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
МЕСО				
Бифтек, средно недопечен	180 г/парче	3	230	15-20
Филе от свински врат	150 г/парче	3	230	18-22
Котлети/ пържоли	280 г/парче	3	230	20-25
Наденички	70 г/парче	3	230	10-15
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
Препечени филийки	/	4	230	3-6
Принцеси	/	4	230	3-6

Таблица за печене на грил - голям грил

Вид храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО				
Стек от говеждо месо, недопечен	180 g/парчето	3	230	15-20
Стек от говеждо месо, препечен	180 g/парчето	3	230	18-25
Филе от свински врат	150 g/парчето	3	230	20-25
Котлети/ пържоли	280 g/парчето	3	230	20-25
Телешки шницел	140 g/парчето	3	230	20-25
Наденички	70 g/парчето	3	230	10-15
Шунка (Леберкез)	150 g/парчето	3	230	10-15
РИБА				
Стек/ филе от сьомга	200 g/парчето	3	230	15-25
ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ				
Тостер	/	4	230	1-3
Принцеси	/	4	230	2-5

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

Когато печете първо, подсушете рибата с домакинска хартия. Поставете подправки вътре; намажете рибата с мазнина отвън и я поставете на решетката. Не обръщайте рибата, когато гриловате.

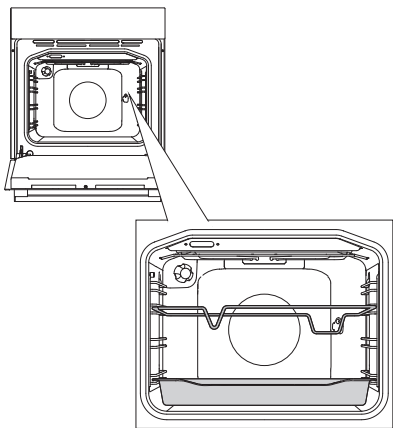


Винаги дръжте вратата на фурната затворена, когато използвате грила (инфрачервения) нагревател.

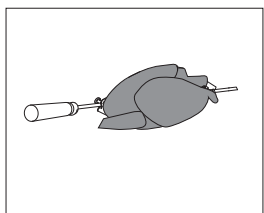
Нагревателят за грила, решетката и другите аксесоари на фурната се нагорещяват много по време на печенето. Ето защо, използвайте ръкохватки и щипки за месо.

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

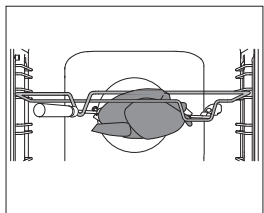
Максималната температура, когато използвате приставката за печене на грил е 240 °С.



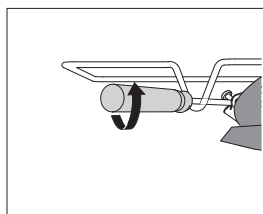
1 Пъхнете държача за грила на третия водач отдолу нагоре спрямо дъното на фурната и поставете дълбоката тава на долния (първия) водач, която да служи като тава за оттичане на мазнината.



2 Нанижете месото на шиша и го затегнете с винтовете.



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



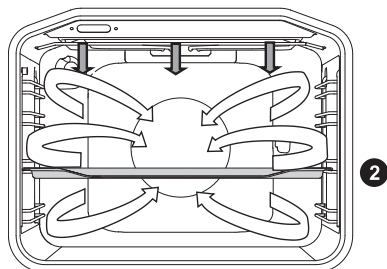
4 Развийте дръжката на шиша и затворете вратата на фурната.

Включете фурната и изберете система ГОЛЯМ ГРИЛ.



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

ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

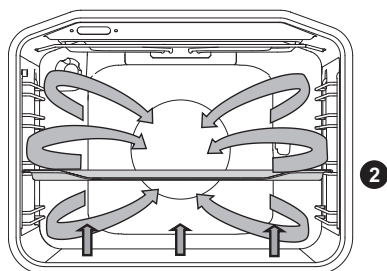


В този режим на работа нагревателят за грила и вентилаторът работят едновременно. Подходящ е за грилове на месо, риба и зеленчуци.

(Вижте описанията и съветите за ГРИЛОВАНЕ.).

Вид храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО				
Патица	2000	2	150-170	80-100
Свинско печено	1500	2	160-170	60-85
Свинска плешка	1500	2	150-160	120-160
Свински бут	1000	2	150-160	120-140
Половин пиле	700	2	190-210	50-60
Пиле	1500	2	190-210	60-90
РИБА				
Пъстърва	200 g/парчето	2	200-220	20-30

ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ



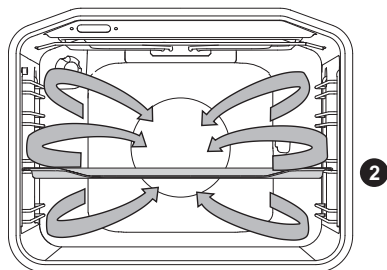
При тази функция ще работят долният нагревател, кръговият нагревател и вентилаторът за горещ въздух. Подходяща е за печене на пица, ябълков пай и сладкиши с плодове.

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

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

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

ВЕНТИЛАТОР ЗА ГОРЕЩ ВЪЗДУХ



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

Печене на месо:

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

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

Вид храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО				
Свинско печено заедно с кожата	1500	2	170-180	140-160
Патица	2000	2	160-170	120-150
Гъска	4000	2	150-160	180-200
Пуйка	5000	2	150-170	180-220
Пилешки гърди	1000	3	180-200	60-70
Пълнено пиле	1500	2	170-180	90-110

Печене на тестени изделия

Препоръчително е да загреете предварително фурната.

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

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

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

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

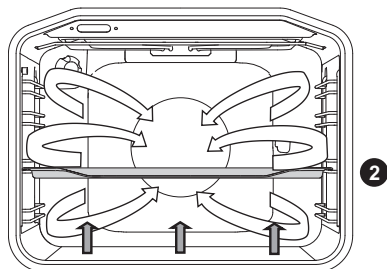
Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Пандишпан	2	150-160	25-35
Торта/сладкиш от ронливо тесто	2	160-170	25-35
Плодов кейк, пандишпан	2	150-160	45-65
Пандишпанено руло*	2	160-170	15-25
Сладкиш с плодове, пай	2	160-170	50-70
Ябълков щрудел	2	170-180	40-60
Бисквити, сладкиши от пясъчно тесто*	2	150-160	15-25
Плоски бисквити*	2	140-150	15-25
Сладки, тесто с мая	2	170-180	20-35
Бисквити, бутер тесто	2	170-180	20-30
ЗАМРАЗЕНА ХРАНА			
Щрудел с ябълки и извара	2	170-180	50-70
Пица	2	170-180	20-30
Пържени картофи, готови за печене на фурна	2	170-180	20-35
Крокети, печени на фурна	2	170-180	20-35

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.



Не поставяйте дълбоката тава на първия водач на фурната.

ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ И ВЕНТИЛАТОР



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

КОНСЕРВИРАНЕ

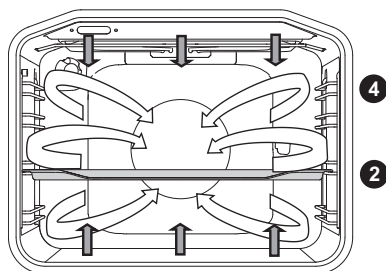
Пригответе храната, която ще консервирате и подходящи буркани. Използвайте буркани с гумено уплътнение и стъклен капак. Не използвайте буркани с капачки на винт, метални капачки или тенекиени кутии. Уверете се, че бурканите са еднакви по размер, напълнете ги с едни и същи продукти и ги затворете здраво.

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

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

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за завиране (минути)	Температура и време след като ястието заври	Време за оставяне на ястието във фурната (минути)
ПЛОДОВЕ					
Ягоди	2	160-180	30-45	/	20-30
Костилкови плодове	2	160-180	30-45	/	20-30
Плодово пюре	2	160-180	30-45	/	20-30
ЗЕЛЕНЧУЦИ					
Кисели краставици	2	160-180	30-45	/	20-30
Боб/моркови	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 минути	20-30

ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР



Тази функция се използва за печене на всякакви видове тестени изделия, за размразяване и за сушене на плодове и зеленчуци. Преди да сложите храната в предварително загрята фурна, изчакайте осветлението да изгасне за първи път. За най-добри резултати, печете само на едно ниво.

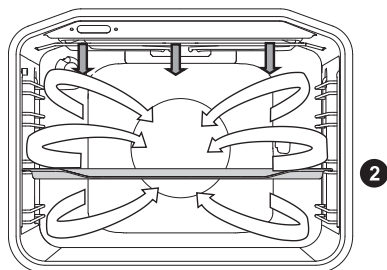
Фурната трябва да се загрее предварително. Използвайте втория или четвъртия водач отдолу нагоре спрямо дъното на фурната.

Таблица за приготвяне на сладкиши и тестени изделия с долен нагревател и вентилатор

Вид храна	Водач (от дъното)	Температура (°C)	Време за готвене (минути)
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ			
Мраморен кейк	2	140-150	45-55
Кейк в правоъгълна тава за печене	2	130-140	45-55
Чийзкейк	2	130-140	55-65
Плодов кейк - пясъчно тесто	2	140-150	35-45
Пандишпан	2	140-150	25-35
Плодов кейк, пандишпан	2	130-140	35-45
Пандишпанено руло	2	140-150	15-25
Щолен	2	130-140	50-60
Руло с желиран пълнеж	2	150-160	25-35
Домашен кейк	2	130-140	40-50
Бисквити от пясъчно тесто	2	140-150	15-25
Плоски бисквитки*	2	130-140	10-15
Дребни сладки, тесто с мая	2	140-150	15-20
Хляб*	2	170-180	45-55
Киш Лорен	2	150-160	35-45
Ябълков щрудел	2	150-160	40-50
Пица*	2	180-190	10-20
Изделия от бутер тесто	2	150-160	18-25

Символът * означава, че фурната трябва да бъде предварително загрята, като използвате избраната система за готвене.

ДЕЛИКАТНО ПЕЧЕНЕ



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

Храна	Тегло (g)	Водач (отдолу нагоре)	Температура (°C)	Време за готвене (в минути)
МЕСО				
Патица	2000	2	150	90-110
Свинско печено	1500	2	160	80-100
Свинска плешка	1500	2	150	130-160
Свински бут	1000	2	150	130-150
Половин пиле	700	2	190	60-70
Пиле	1500	2	190	80-100
РИБА				
Пъстърва	200 g/парчето	2	200	20-30



РАЗМРАЗЯВАНЕ

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

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

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

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте да се охлади.

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

Алуминиеви повърхности

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

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

Не използвайте абразивни почистващи препарати или груби гъбички.

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

Предна част на корпуса от неръждаема стомана

(в зависимост от модела)

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

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

Лакирани повърхности и пластмасови части

(в зависимост от модела)

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

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



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

СТАНДАРТНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

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

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

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

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

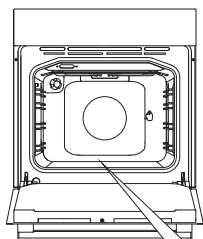
Изплакнете добре с чиста вода, за да премахнете остатъците от почистващия препарат.

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

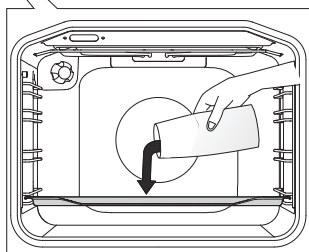
Почистете аксесоарите (тави за печене, решетки и др.) с гореща вода и препарат за почистване.

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

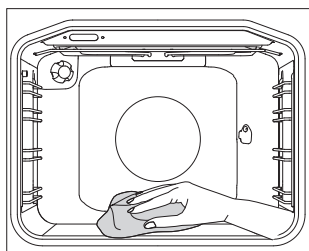
ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЈАТА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ВОДА



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



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



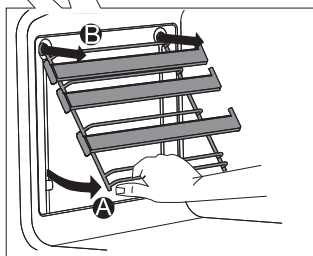
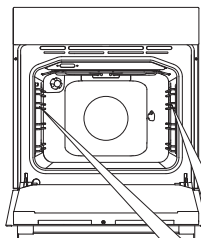
- 3** След 30 минути остатъците от храна върху емайлираните стени на фурната ще се размекнат и ще можете лесно да ги почистите с влажна кърпа.



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

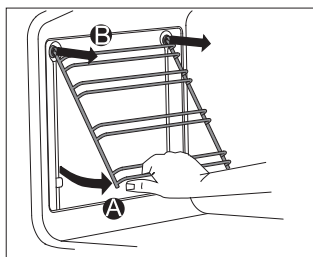
ИЗВАЖДАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА МЕТАЛНИТЕ И ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ ИЗТЕГЛЯЩИ СЕ ВОДАЧИ

Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



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

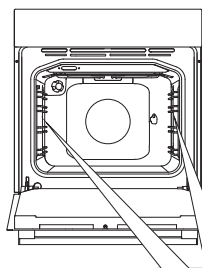
B Извадете ги през отворите от горната страна на фурната.



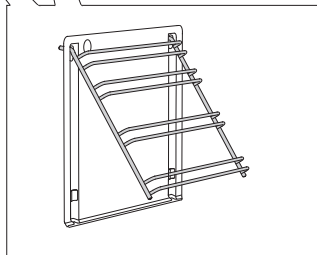
Не почиствайте изтеглящите се водачи в съдомиялна машина.

МОНТИРАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПРИСТАВКИ

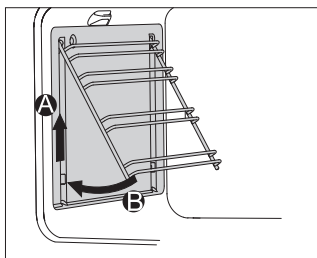
Използвайте само стандартни почистващи препарати, за да почистите водачите.



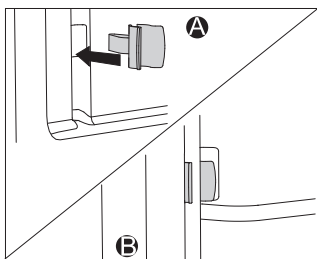
Свалете металните водачи или изтеглящите се водачи.



1 Монтирайте водачите върху каталитичната приставка.



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



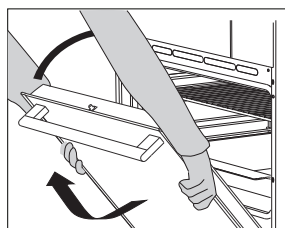
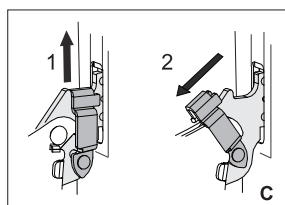
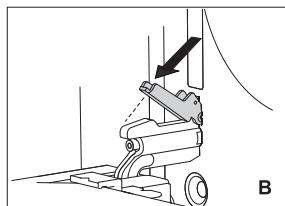
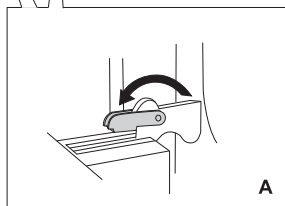
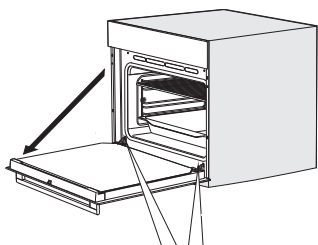
Когато монтирате изтеглящите се водачи с каталитичните приставки, пъхнете единия край на приложената ключалка в отворите в долната част на стената на фурната и пъхнете другия край на ключалките във водачите.

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



Не мийте каталитичните приставки в съдомиялната машина.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА



1 Първо отворете вратата докрай (докъдето е възможно).

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

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

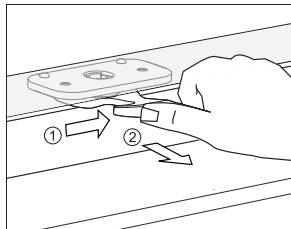
C Ако уредът има система GentleClose, повдигнете леко пантите и ги изтеглете към вас.

3 Бавно затворете вратата, докато пантите се изравнят с жлебовете. Леко повдигнете вратата и я изтеглете от двата жлеба. За да поставите обратно вратата на мястото ѝ, извършете описаната процедура в обратен ред. Ако вратата не се отваря или затваря правилно, се уверете, че зъбчетата на пантите са влезнали в леглата на пантите.



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

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)



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



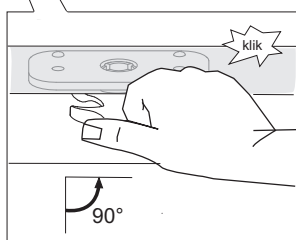
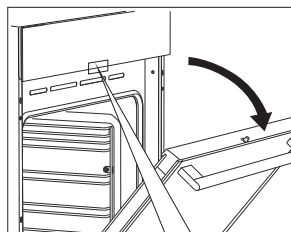
Когато вратата е затворена, заключващият механизъм автоматично се връща към начална позиция.

ДЕАКТИВИРАНЕ И АКТИВИРАНЕ НА ЗАКЛЮЧВАЩИЯ МЕХАНИЗЪМ

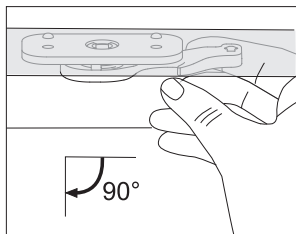


Фурната трябва да бъде напълно изстинала.

Първо, отворете вратата.



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



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

МЕКО ЗАТВАРЯНЕ НА ВРАТАТА (в зависимост от модела)

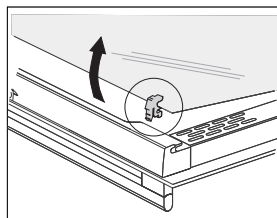
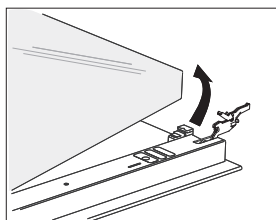
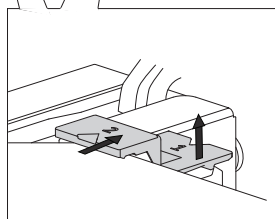
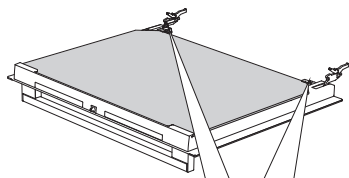
Вратата на фурната е оборудвана със система, която омекотява силата на затваряне на вратата под ъгъл 75 градуса. Това позволява просто, тихо и плавно затваряне на вратата. Леко натискане (под ъгъл 15 градуса спрямо позицията на затворената врата) е достатъчно, за да се затвори вратата автоматично и меко.



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

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СЪКЛЕНИЯ ПАНЕЛ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

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



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

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

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

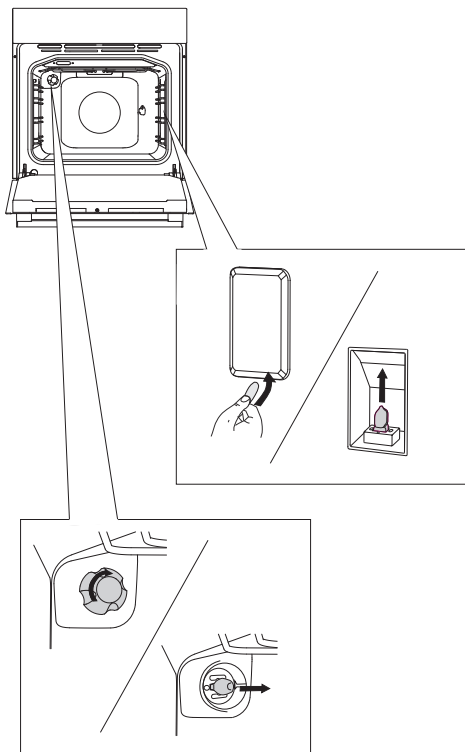


За да смените съкления панел, извършете описаните стъпки в обратен ред. Маркировките (полукръг) на вратата и на съкления панел трябва да се застъпват.


СМЯНА НА КРУШКАТА

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

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



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

 Внимавайте да не повредите емайла.

Развийте капачето на лампичката и свалете крушката.


 Използвайте предпазни средства, за да не се изгорите.

ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

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

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



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

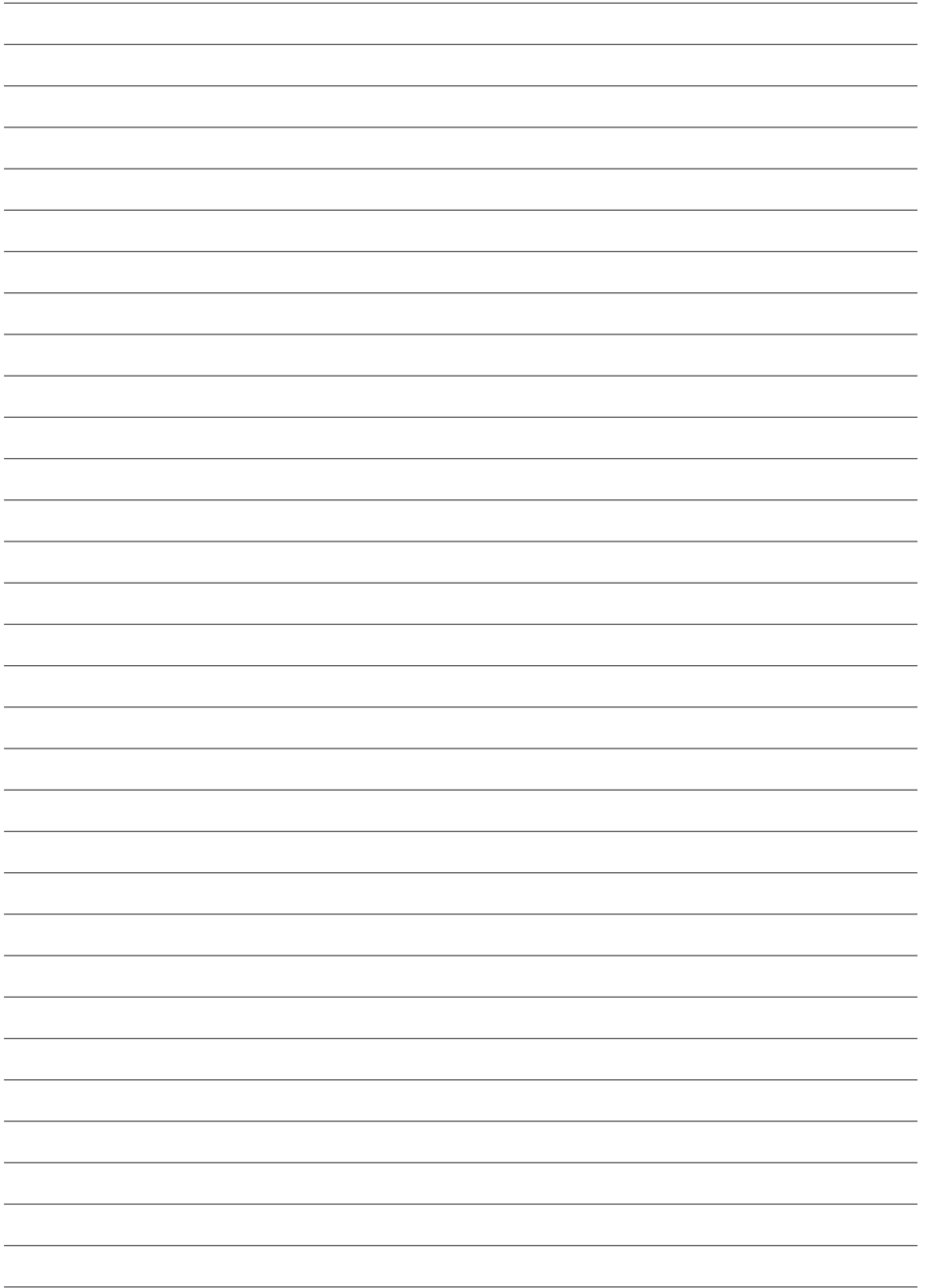
ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИЯ ОТ УПОТРЕБА УРЕД



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

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

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





EVP_MULTI



bg (03-20)