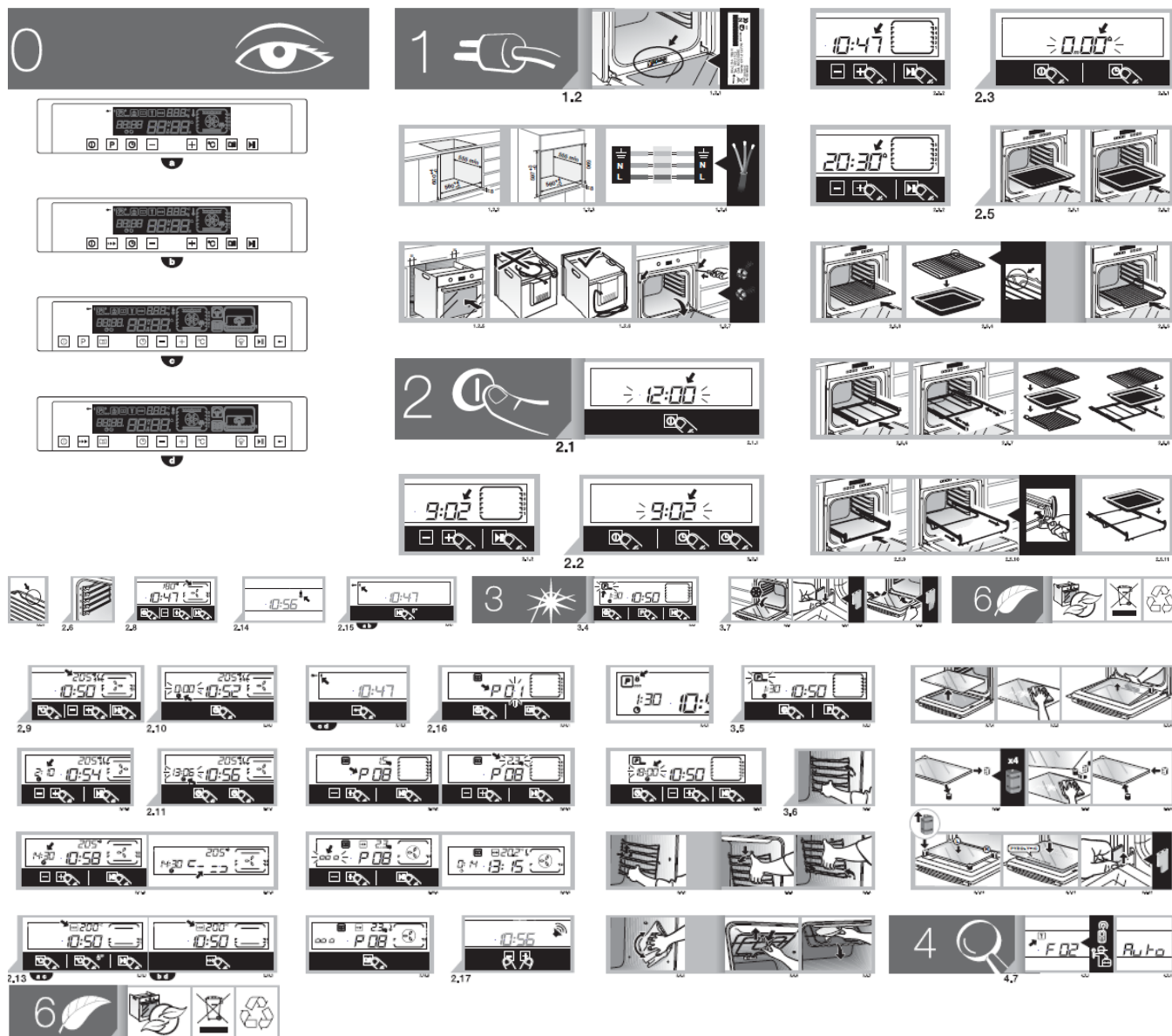


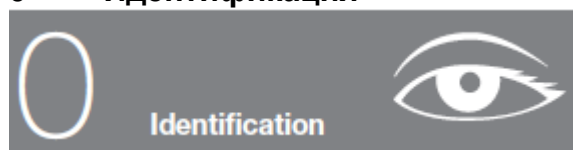
# Ръководство по експлоатация

**Важно!** Прочетете цялото ръководство преди да използвате фурната. Документацията и принадлежностите са вътре във фурната.

Текстовете в ръководството съответстват на номерираните схеми.



## 0 Идентификация



За да установите от кой модел е Вашата фурна (“a”, “b”, “c”, “d”) сравнете нейния панел за управление с панелите за управление, показани на илюстрациите.



a



b

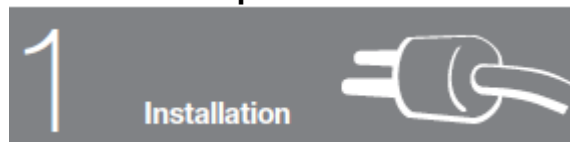


c



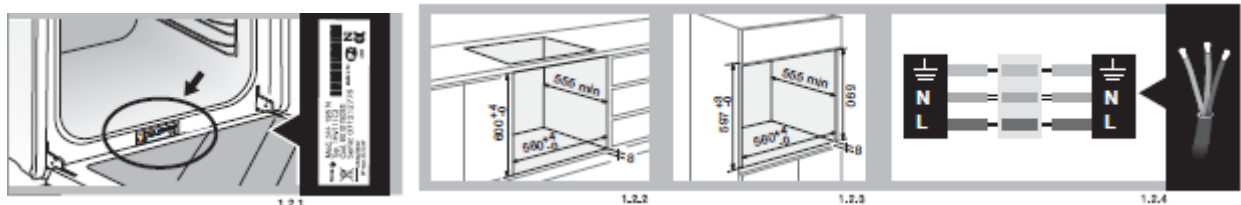
d

## 1 Инсталиране

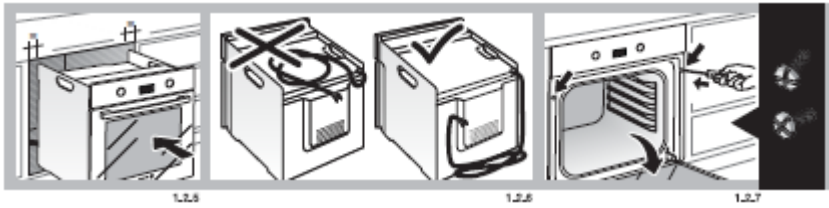


**1.1 Разопаковане.** Свалете всички защитни опаковъчни елементи.

**1.2 Свързване към електрозахранващата мрежа.** Винаги вземайте под внимание данните върху фирмената табелка (1.2.1) и размерите на шкафа, в който ще бъде поместена фурната (1.2.2, 1.2.3).



Уредът трябва да бъде свързан към мрежата чрез постоянно еднофазно съединение с гарантирана връзка нула към нула (син цвят) (1.2.4). Поставете фурната в пространството и я центровайте (1.2.5). Уверете се, че няма излишен кабел в горната част (1.2.6). Закрепете към фитинга с помощта на двата доставени винта (1.2.7).



## 2 Използване на фурната



Ще светват само бутоните, които могат да се активират.

**2.1 Настройка на времето.** Когато включите фурната, дисплеят ще примигне (2.1.1).

Нагласете времето посредством натискане на **+** или **-**, а след това натиснете **▶** за потвърждение (2.1.2).

**Забележка:** Времето трябва да се настрои отново, ако има прекъсване в електрозахранването.



2.1.1

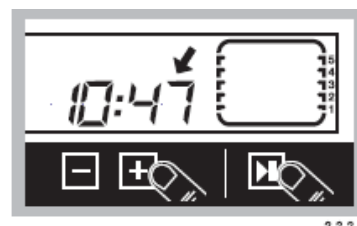


2.1.2

**2.2 Промяна на времето.** Включете фурната **⏻** и натиснете два пъти **⌚**. Дисплеят ще примигне (2.2.1). Променете времето с натискане на **+** или **-**, а след това натиснете **▶** за потвърждение (2.2.2).



2.2.1



2.2.2

**2.3 Функция за звукова сигнализация.** Включете фурната **⏻**. Натиснете **⌚**. Върху дисплея ще примигне **0:00** (2.3.1). Нагласете времето посредством натискане на **+** или **-**. Потвърдете с натискане на **▶** (2.3.2) за започване на обратно броене.

Когато това време изтече, ще прозвучи звуков сигнал. Натиснете някакъв клавиш, за да спрете звуковия сигнал.




2.3.1







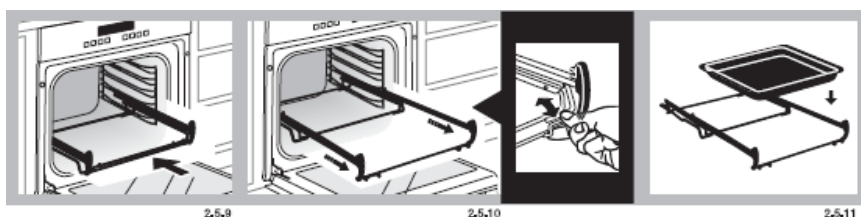
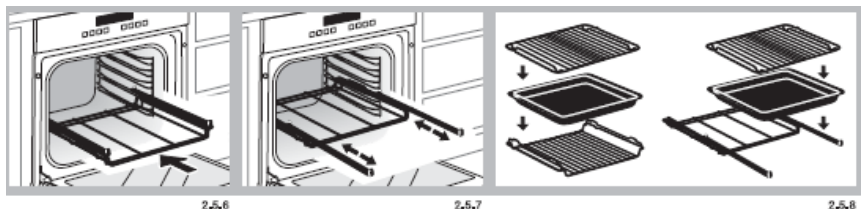
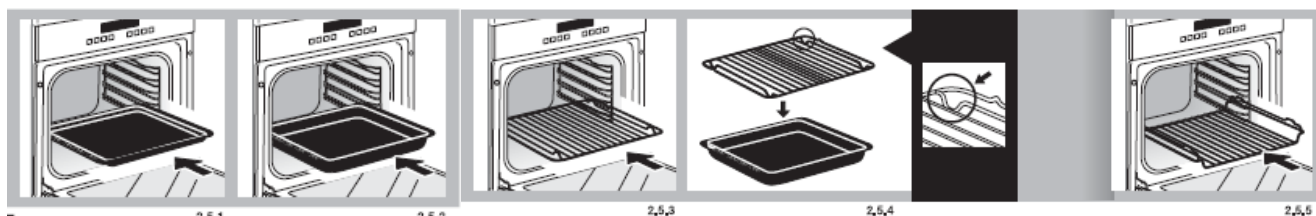
2.3.2

## 2.4 Преди да използвате Вашата нова фурна за първи път, я загрейте, докато е

празна (без храна в нея и в положение , за 30 минути при 250°C). Това може да произведе малко дим или неприятна миризма (което е нормално и се предизвиква от нагряването на остатъците от смазка и др. във фурната). Когато е изстинала, я почистете първоначално с влажна кърпа.

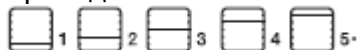
## 2.5 Принадлежности. В зависимост от модела фурната е обзаведена със стандартна тава

 (2.5.1), дълбока тава  (2.5.2) и стандартна скара  (2.5.3), които могат да се използват отделно. Можете да комбинирате също всяка тава със стандартната скара  (2.5.4) като комплект. Полуизтеглящата се скара (2.5.5) и напълно изтеглящата се скара (2.5.6, 2.5.7) поддържат тавите или комплекта (2.5.8). Ако Вашата фурна има „импулсни“ плъзгащи се навън водачи, първо ги плъзнете във фурмата без тавата (2.5.9). „Импулсните“ водачи ще излизат автоматично поради теглото на тавата, когато фурната се отвори. Според модела, за предотвратяване на това използвайте блокиращата система (2.5.10). Трябва да използвате тава под храната с „импулсните“ водачи (2.5.11). Отчитайте положението на скарите, когато ги поставяте вътре във фурната. Те имат странични упори против преобръщане (2.5.12).






## 2.6 Положения на принадлежностите.














Принадлежностите могат да се разполагат в 5 различни положения








**2.7 Приготвяне на храната.** Поставете храната във фурната. Изберете принадлежността или принадлежностите, които ще използвате, в препоръчителното им положение или направете справка от Таблицата за готвене. Затворете вратичката на фурната.


## ГОТВЕНЕ

**2.8 Избор на режима на готвене.** Натиснете  за включване на фурната. След това натиснете  или  за избор на желанния режим на готвене.

-  **Размразяване.** Бързо разтопява всякакъв вид храна.
-  **Традиционно загряване.** За хляб, кейкове, кейкове с плънка и постно месо.
-  **Силно загряване отдолу.** Загряването отдолу е равномерно разпределено. Идеално за паеля или пици.
-  **Слаб грил.** За хамбургери, тостове и храни с малка повърхностна площ.
-  **Силен грил.** За запичане на тестени изделия, суфле и сос „Бешамел“.
-  **Силен грил с вентилатор.** Това запича храната, разпространявайки топлината равномерно. Идеално за големи парчета месо за печене.
-  **Турбо плюс.** Топлината се произвежда от централния (нагревателен) елемент.
-  **Традиционно загряване с вентилатор.** За всякакъв вид ястия. Могат да се готвят няколко ястия едновременно без смесване на вкусовете или ароматите им.
-  **Деликатна храна.** За кисело мляко или изсушени храни (например сушени гъби).
-  **Тримерно нагриване.** Това Ви позволява да готвите няколко тави храна едновременно.
-  **Грил на 4 нива.** Времето за запичане е по-продължително, отколкото при стандартен грил.
-  **Функция за поддържане на температурата.** Това запазва вече сготвената храна топла.  
Направете справка от таблицата, за да откриете коя функция е най-подходяща за приготвяната храна. Потвърдете с натискане на  и фурната ще започне да готви.




**2.9 Промяна на температурата** . След като сте избрали програмата, натиснете .

Променете температурата с натискане на  или . Потвърдете с натискане на . Ако бутонът за °C бъде натиснат и задържан в долно положение, върху дисплея ще се появи фактичестката температура вътре във фурната.

**Забележка:** Готвенето може да бъде прекратено по всяко време с натискане на .

За изключване на фурната натиснете .

## ВРЕМЕВИ ФУНКЦИИ

**2.10 Избор на време на готвене** . Когато програмата е избрана и температурата – променена, ако е необходимо, натиснете , докато върху дисплея се появи .

(2.10.1). Нагласете времето с натискане на  или  и потвърдете с натискане на .

(2.10.2). Обратното броене ще започне веднага след настройката.







Когато процесът на готвене завърши, ще прозвучи звуков сигнал. Натиснете някакъв бутон за спиране на звуковия сигнал.




2.10.1









2.10.2



**2.11 Избиране на време за край на готвенето** . Изберете режим на готвене, температура и време на готвене (2.10). Натиснете , докато върху дисплея се появи . Натискайте  или  за настройка на края на времето на готвене и потвърдете с натискане на  (2.11.2). Докато фурната е в режим очакване, върху дисплея ще се появи движеща се пунктирана линия (2.11.3). Процесът на готвене ще завърши в указаното време. Тогава ще прозвучи звуков сигнал. Натиснете някакъв бутон за спиране на звуковия сигнал.

**Забележка:** По време на процеса на готвене термометърът  примигва. Когато избраната температура бъде достигната, ще прозвучи звуков сигнал.



**2.12 Автоматично изключване.** Ако забравите да изключите фурната, тя ще се изключи автоматично след определено време. Ако температурата е по-ниска от 100°C, фурната ще се изключи след 10 часа. Ако температурата е над 100°C, тя ще изключи след 3 часа.

**2.13 Режим Celeris** . Препоръчителен за ястия, изискващи предварително нагриване.


**Пиролитична фурна:** Изберете функция (2.9). Натиснете  и след натиснете  отново и задръжте в натиснато положение за 5 секунди, докато върху дисплея се появи  (2.13.1). Потвърдете с натискане на  (2.13.1). Когато температурата бъде достигната,  ще изчезне.


**Непиролитична фурна:** Включете фурната и изберете функция (2.9). Натиснете  (2.13.2). Фурната ще достигне бързо исканата температура за този режим. Когато температурата бъде достигната, символът  ще изчезне.


**Забележка:** Режимът Celeris не е приложим към някои програми.






**2.14 Остатъчна топлина** . Ако фурната е все още гореща, след като е била изключена, върху дисплея ще се появи . Символът ще изчезне, когато температурата вътре в пещта спадне под 60°C.

**2.15 Функция заключване на бутоните:** За попречване на деца да си играят с фурната.





Когато фурната готви или е напълно изключена, натиснете  и задръжте в долно положение за няколко секунди (2.15.1). За отблокиране на фурната повторете операцията.




При някои модели, когато фурната готви или е напълно изключена, натиснете  и задръжте в долно положение за няколко секунди (2.15.2). За отблокирането ѝ повторете операцията.



**Забележка:** Ако блокирате фурната, когато е включена, можете да я изключите с натискане на  и задръжането му в долно положение.


2.16 Режим „Рецепти“  . Включете фурната  . Натиснете  (2.16.1) и използвайте  и  за избор на рецепта от онези, които сте съхранили.

a b	Recipe	c d	Рецепта
P 01	Stuffed tomatoes	P 01	Пълнени домати
P 02	Roasted red peppers	P 02	Печени червени пиперки
	Paella	P 03	Паеля
	Hake pie with prawns	P 04	Пай с риба хек с едри скариди
	Leek pastry	P 05 *	Тестени изделия с лук
	Rabbit and rice	P 06	Заек и ориз
	Pizza with 4 cheeses (fresh dough)	P 07 *	Пица с 4 сирена (прясно тесто)
* P 03	Baked hake or cod	P 08 *	Печен хек или треска
* P 04	Salmon in beer	P 09 *	Сьомга в бира
* P 05	Trout and mushrooms	P 10 *	Пъстърва и гъби
* P 06	King prawns	P 11 *	Кралски скариди
	Monkfish and clams	P 12 *	Риба морски дявол и миди
	Baked sea bream	P 13	Печена риба спарид
	Tuna slices in onion sauce	P 14 *	Резени риба тон в лучен сос
	Filleted anchovies	P 15 *	Филета от аншоа
	Lobster	P 16 *	Омар
P 07	Pork tenderloin	P 17	Свинско филе
P 08	Roast lamb	P 18	Агнешко печено
P 09	Beef roti	P 19	Говежди питки „роти“
P 10	Roast rabbit	P 20	Печен заек
P 11	Roast chicken	P 21	Печено пиле
	Beef ribs	P 22	Говежди ребра
	Stuffed tenderloin	P 23 *	Пълнено филе
	Stuffed meat roll	P 24	Пълнено месно руло
	Duck in orange sauce	P 25	Патица в портокалов сос
	Roast quail	P 26 *	Печен пъдпъдък
P 12	Traditional sponge cake	P 27	Традиционен пандишпан
* P 13	Fairy cakes	P 28 *	Кейкове за феи
P 14	Egg flan	P 29	Яйчна плодова пита
P 15	Bread, pre-cooked baguettes	P 30	Хляб, предварително приготвени багети
	Almond tart	P 31 *	Бадемова плодова пита
	Apple tart	P 32	Ябълкова плодова пита
	Petit choux	P 33 *	Petit choux
	Swiss roll	P 34 *	Швейцарско руло
	Baked apples	P 35	Печени ябълки


Потвърдете с натискане на  (2.16.2). Нагласете теглото с натискане на  или  и потвърдете с натискане на  (2.16.3). Регулирайте степента на термична



обработка (недопечено  добре опечено  ) посредством натискане на 

или  и потвърдете с натискане на  (2.16.4). Фурната ще започне да работи

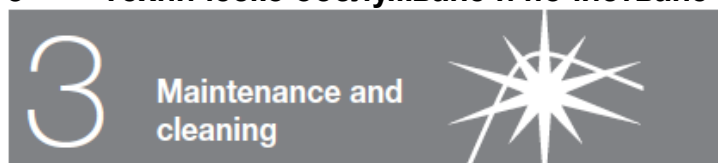
(2.16.5). Рецептите, означени със (\*), изискват предварително подгръване  , освен в случаите на отложено програмиране. Когато температурата бъде достигната, ще прозвучи звуков сигнал. Тогава можете да поставите храната във фурната. Ако желаете, можете да програмирате време за край на готвенето (2.11.1, 2.11.2). Когато

готвенето завърши, ще прозвучи звуков сигнал. Натиснете някакъв бутон за спиране на звуковия сигнал.

**Забележка:** По време на процеса на готвене, ако натиснете  и го задържите в долно положение, информацията по изпълняваната рецепта ще се появи на дисплея (2.16.6).

**2.17 Функция вътрешно осветление на фурната:** Когато фурната е в енергоспестяващ режим, осветлението се включва само за няколко секунди, когато натиснете °C. Можете да дезактивирате тази функция, така че осветлението да остане постоянно включено по време на готвене, ако желаете. За да направите това, натиснете бутоните  и  едновременно и ги задръжте в долно положение, докато чуете звуков сигнал. За връщане към енергоспестяващ режим повторете операцията.

### 3 Техническо обслужване и почистване




**3.1 Почистване на принадлежностите.** Принадлежностите могат да се мият безопасно в съдомиялна машина. За измиването им на ръка използвайте обикновен препарат за измиване. Оставете ги да се накиснат за по-лесно почистване.

#### Непиролитични фурни

**3.2 Модели с гладки стени.** Почиствайте фурната, докато е топла, като избърсвате стените с кърпа, напоена с гореща сапунена вода.

**3.3 Самопочистващи се фурни с неравни стени.** При тези модели задният и страничните панели са покрити със самопочистващ се емайл, който отстранява мазнината, докато фурната работи. Страничните панели да се обръщат, удвоявайки експлоатационния срок на покритието.

Ако панелите не се самопочистват достатъчно, те ще трябва да бъдат регенерирани. За да се направи това, извадете всички принадлежности и съдове от фурната. Щателно почистете повърхностите на фурната, които не са самопочистващи. Изберете функцията .

Настройте температурата на 250°C и настройте времето между 30 и 60 минути, в зависимост от това колко замърсена е фурната.

Когато почистващата програма свърши и фурната се е охладила, избършете самопочистващите се елементи с влажна гъба. След това ще бъдат отново напълно функционални.




## Пиролитични фурни

### 3.4 Почистване чрез пиролиза


- Процесът на почистване се състои в изгаряне на нечистотията при висока температура.
- Димът и миризмите се отстраняват чрез катализатор.
- Не е нужно да се изчаква, докато фурната натрупа достатъчно количество мазнини, за да се изпълни почистването.
- След пиролиза, когато фурната е изстинала, я избършете с влажна кърпа за отстраняване на остатъка от бяла пепел.
- Преди започване на процеса на пиролиза извадете всички принадлежности от фурната, включително готварските принадлежности и телескопичните водачи.
- Ако към вътрешността са залепнали някакви вещества от пръски, ги отстранявайте преди изпълнение на процеса пиролиза, тъй като те могат да предизвикат пожар или да отделят големи количества дим.
- По време на процеса на пиролиза повърхностите стават по-горещи, отколкото по време на нормално използване. Пазете децата на разстояние от фурната.




Можете да избирате измежду три вида пиролиза за почистване.

**Pyro Turbo** : Процесът на почистване отнема 2 часа.




**Забележка:** При тази опция и възможно почистване чрез пиролиза, с принадлежността емайлирана тава. Поставете я на ниво 2. Първо отстранете излишната натрупана мазнина.








**Pyro Eco** : Процесът на почистване отнема час и половина.

**Auto Pyro** : Продължителността зависи от това колко замърсена е фурната.

За активирането ѝ включете фурната с натискане на , след това натиснете  многократно за избор на желанния режим на почистване. Потвърдете с натискане на  (3.4.1). Пиролизата ще започне незабавно.

**Забележка:** Параметрите на времето и температурата за пиролизата са зададени параметри и не могат да бъдат променени.

 Когато процесът започне, фурната достига много висока температура, предпазната блокировка на вратичката се активира и на дисплея се показва  (3.4.2). Когато фурната се е охладила, символът  изчезва и вратичката може да бъде отворена.

**3.5 Отложена пиролиза:** Вие можете да програмирате времето за край на пиролизата. Натиснете  за включване на фурната и след това натиснете  за избор на най-подходящия режим на пиролиза (3.5.1). Натиснете . Символът  ще се появи на дисплея. Въведете времето за край на пиролизата с натискане на , . Потвърдете с натискане на  (3.5.2).

**3.6 Почистване на вътрешните стени.** Извадете страничните водачи и изчистете всякаква мазнина или пепел, които са останали след процеса на почистване. В зависимост от моделите страничните водачи се монтират по два начина, или без опора (3.6.1, 3.6.2), или с опора (3.6.3, 3.6.4). Когато сте ги извадили, използвайте влажна кърпа за почистване на страничните стени (3.6.5). Когато сте почистили стените на фурната, поставете обратно водачите. Ако Вашата фурна има сгъваем грил, изтеглете нагоре и натиснете, за да го сгънете надолу (3.6.6), и почистете горната стена с влажна кърпа (3.6.7).

### 3.7 Почистване на стъклото

**Почистване на външната страна на стъклото:** Използвайте мека кърпа, напоена с продукт за почистване на стъкла.

**Почистване на вътрешната страна на стъклото:** Ако вътрешната страна на стъклото е замърсена, Вие можете да го извадите за почистване.

Когато фурната е изстинала, отворете вратичката, доколкото позволява (3.7.1) и я закрепете с червените стопори, доставени в пакета с принадлежности (3.7.2). Вмъкнете останалите две принадлежности така, че да осигурят лост за повдигане на стъклото (3.7.3). Извадете стъклото, почистете го и го подсушете с кърпа (3.7.5). Ако е необходимо, извадете целия стъклопакет вътре във вратичката. Този пакет се състои или от едно, или от две стъкла, в зависимост от модела, с черен упор във всеки ъгъл. За изваждането им поставете ръката си под вратичката и натиснете нагоре (3.7.6). Когато сте извадили пакета, махнете упорите, за да почистите стъклата (3.7.7).

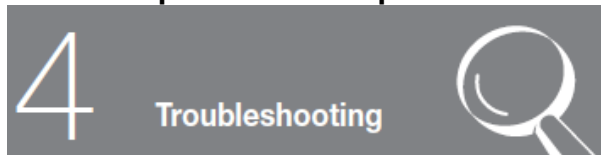
Когато стъклата са чисти (3.7.8), ги поставете отново върху гумените ограничители, с насочен нагоре издатък (3.7.9), и върнете стъклата обратно на място така, че буквите "L" (ляво) и "R" (дясно) да бъдат до шарнирите (3.7.10). Накрая поставете останалото стъкло така, че думата PYROLYTIC да може да се чете (3.7.11). Снемете упорите (3.7.12) и затворете вратичката.

#### Предупреждения:

- Уверете се, че фурната е изключена.
- Оставете стъклото да изстине преди да го извадите.
- Никога не използвайте машини за почистване с пара.

**3.8 Почистване на външната страна на стъклото:** Използвайте неутрални почистващи продукти. Подсушете добре фурната с мека кърпа.

## 4 Откриване и отстраняване на неизправности



Можете сами да разрешите следните проблеми:

**4.1 Фурната не нагрива.** Проверете дали е свързана с мрежата и е включена и дали предпазителят не е изгорял. Изберете по-висока настройка на температурата.

**4.2 Вътрешното осветление не работи.** Сменете крушката или подменете предпазителя.

**4.3 По време на готвене излиза дим.** Намалете температурата и/или почистете фурната.

**4.4 Почистването чрез пилориза не се изпълнява.** Проверете дали вратичката е правилно затворена. Отказ на системата за блокировка или температурния датчик. Обадете се на техническата служба.

**4.5 Подава се звуков сигнал.** Достигнато е избраното задание за температурата. Цикълът на готвене е завършен.

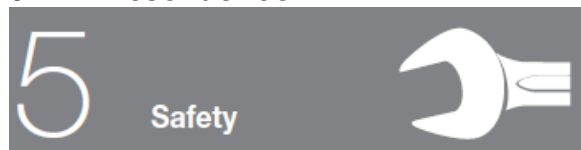
**4.6 Фурната произвежда шум след готвене.** Това е нормално, тъй като вентилаторът продължава да работи, докато температурите вътре в и извън фурната се изравнят.

#### 4.7 Предупреждения за неизправности

F 01	Неизправност в температурния датчик. ⚠
F 02	Вратичката е блокирана (4.7.1). ⚠
F 03	Пиролизата не може да бъде изпълнена. ⚠
F 04	Неизправност в блокировката на вратичката. ⚠
F 05	Отказ в софтуера.
F 10	Прекъсване на електрозахранването по време на готвене.

**Auto** ⚠ Фурната се изключва автоматично, след като е работила няколко часа (4.7.2).  
**Не се опитвайте да ремонтирате фурната сами.** Обадете се на службата за техническа помощ.

## 5 Безопасност



- Фурната трябва да бъде инсталирана от правоспособен специалист по монтажа в съответствие с инструкциите и схемите на производителя.
- Електрическата инсталация трябва да бъде оразмерена за максималната мощност, посочена върху фирмената табелка и електрическият контакт трябва да има заземяване съгласно нормите.
- Електрическата мрежа, захранваща фурната, трябва да има еднополюсен прекъсвач с минимално разстояние между контактите 3 mm.
- Ако захранващият шнур е повреден, той трябва да бъде подменен от сервиза за гаранционно обслужване или специалисти с подобна квалификация, за избягване на опасности.
- Уверете се, че уредът е изключен от контакта преди подмяна на лампата на фурната, за да се избегне електрически удар.
- Не използвайте абразивни почистващи средства или телчета за почистване на вратичката на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността и да предизвикат разрушаване на стъклото.
- Дръжте малките деца далеч от фурната. Тя има достъпни части, които се загряват по време на работа.
- Не пипайте нагревателите вътре във фурната.
- Уредът не е предназначен за използване от хора (включително деца) с ограничени физически, осезателни или умствени способности, както и такива без достатъчно опит или познания, освен под надзора или след инструктаж по използването на уреда от лице, отговорно за безопасността им. Използването от деца трябва да се контролира, като не им се позволява да си играят с уреда.

- Фурната трябва да се използва единствено при затворена вратичка, за всички програми, включително режим грил.

## 6 Околна среда




**Тази фурна е създадена с отчитане на съображенията по опазването на околната среда.**

**Спазвайте принципите за опазване на околната среда.** Подгрявайте фурната само когато е необходимо (вижте таблицата). Когато е възможно, използвайте тъмно оцветени форми за торти. При продължително време на готвене изключвайте фурната 5 до 10 минути преди изтичане на зададеното време на готвене.

### **Управление на отпадъчно електрическо и електронно оборудване.**



Символът  указва, че уредът не трябва да си изхвърля в обикновените контейнери за битови отпадъци.

Отнесете Вашата фурна в специализиран приемателен център.

Рециклирането на битови електроуреди ще предотврати отрицателни последици за здравето и околната среда и ще спомогне за икономии на енергия и ресурси.

За допълнителна информация се свържете с местните власти или магазина, от който сте закупили фурната.

**Таблица за готвене**

	Храна	Програма и температура	Време	Положени	Подгряв	Принадлежнос
Месо и птици	Говеждо месо 1,5 kg	190° C  210° C	50 - 60 min	1	не	
	Свинско месо 1,5 kg	150° C  180° C	85 - 95 min	2	не	
	Агнешко месо 1,2 kg	200° C  220° C	40 - 50 min	2	не	
	Пуйка 4 kg	170° C  190° C	115 - 125 min	1	не	
	Пиле 1,25 kg	210° C  230° C	50 - 60 min	1	не	
Зеленчуци	Печени червени пиперки 1,25 kg	190° C  210° C	30 - 40 min	2	не	
	Пълнени домати 4 порции	200° C  220° C	15 - 19 min	2	не	
Риба и морски храни	Печен хек 1,5 kg	210° C  230° C	7 - 9 min	2	да	
	Печен омар 1 kg	220° C  240° C	4 - 5 min	4	да	
	Печена риба 1 kg	200° C  220° C	13 - 17 min	2	да	
	Печена треска 1,5 kg	210° C  220° C	7 - 9 min	2	да	
Разни	Пица	200° C  220° C	18 - 22 min	1	да	
	Хляб	200° C  220° C	18 - 22 min	2	не	
	Пандишпан	190° C  210° C	15 - 19 min	2	да	
	Флорова пита	130° C  150° C	30 - 40 min	1	не	
	Размразяване, всички видове храни	75° C		2	не	
	Ферментиране на тесто за хляб/кейкове	40° C - 50° C  40° C - 50° C	25 - 30 min	0	не	