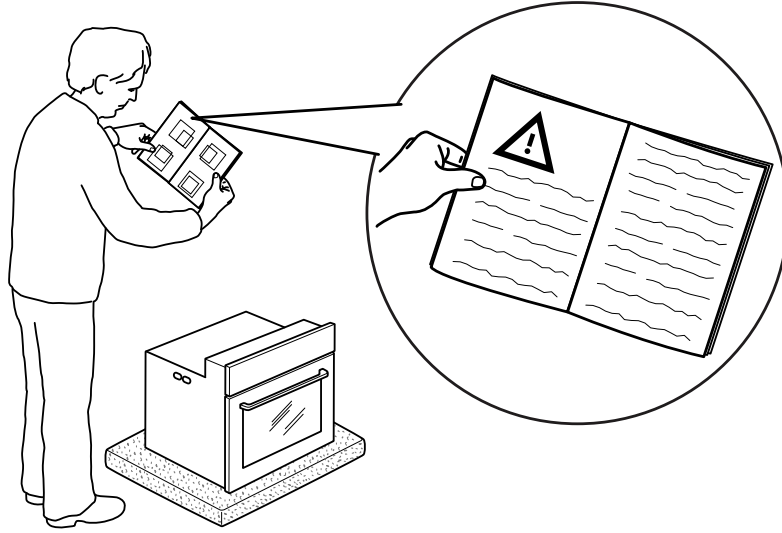
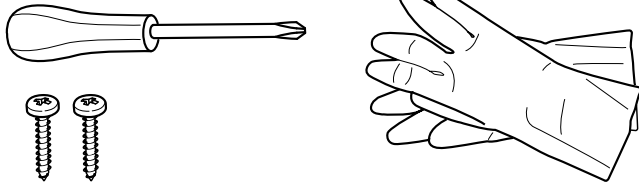


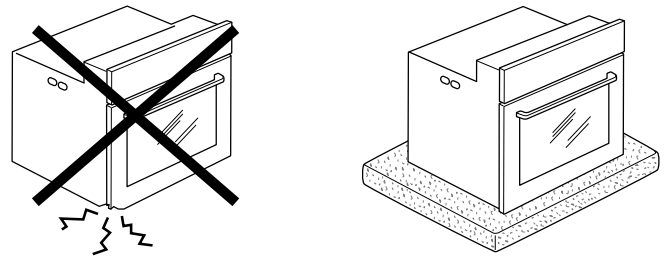
1



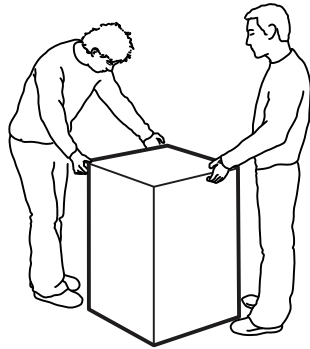
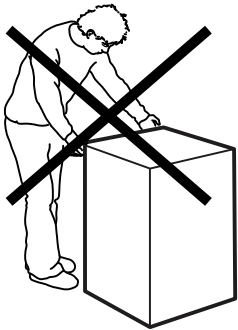
2



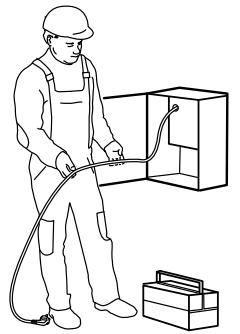
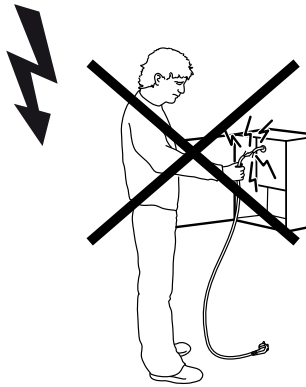
3



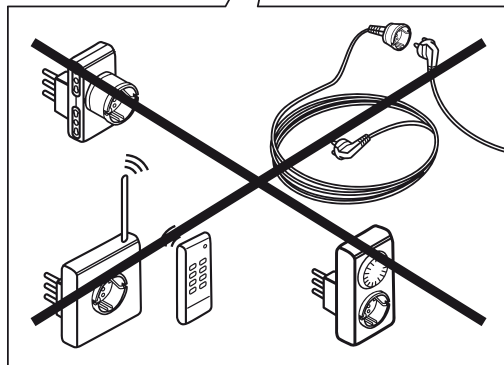
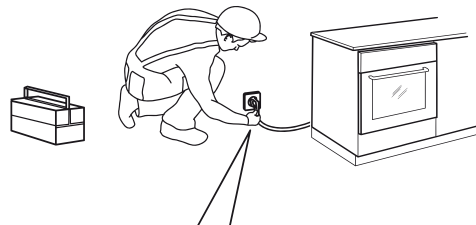
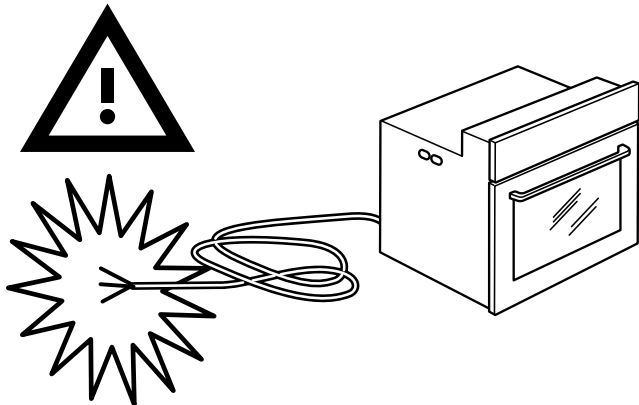
4



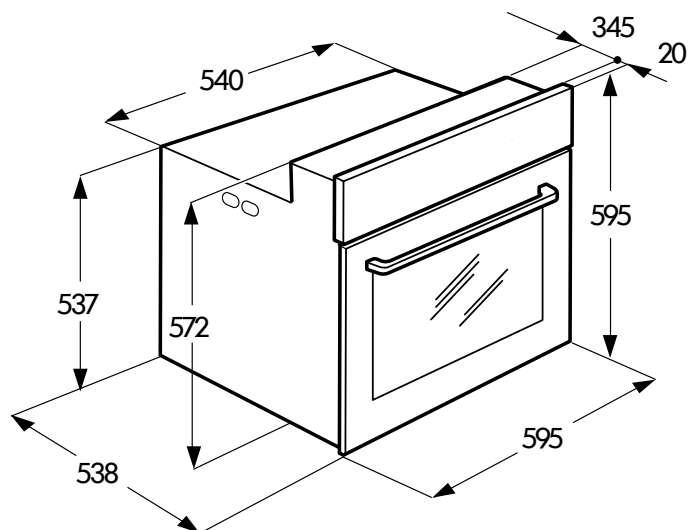
5



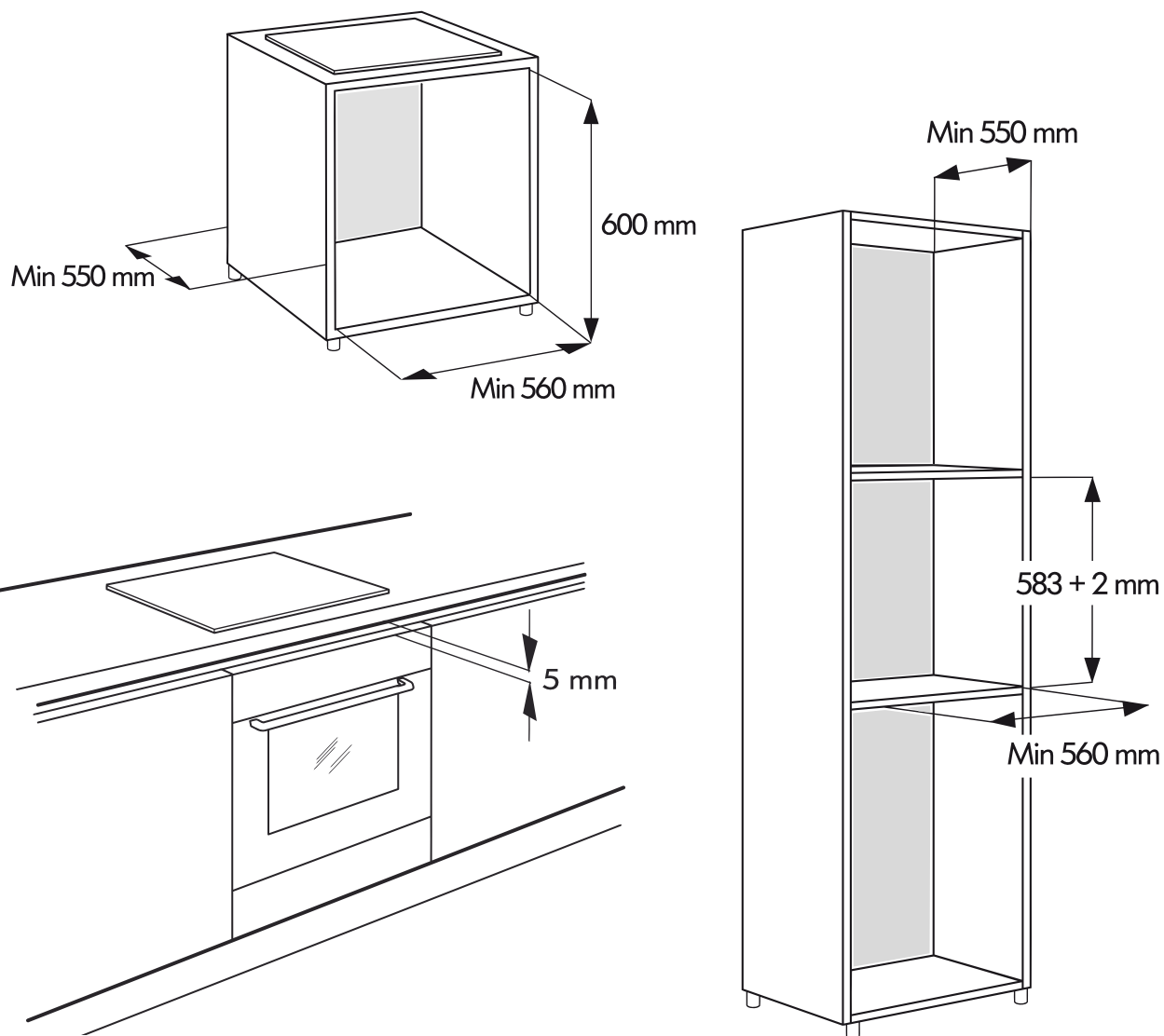
6



7



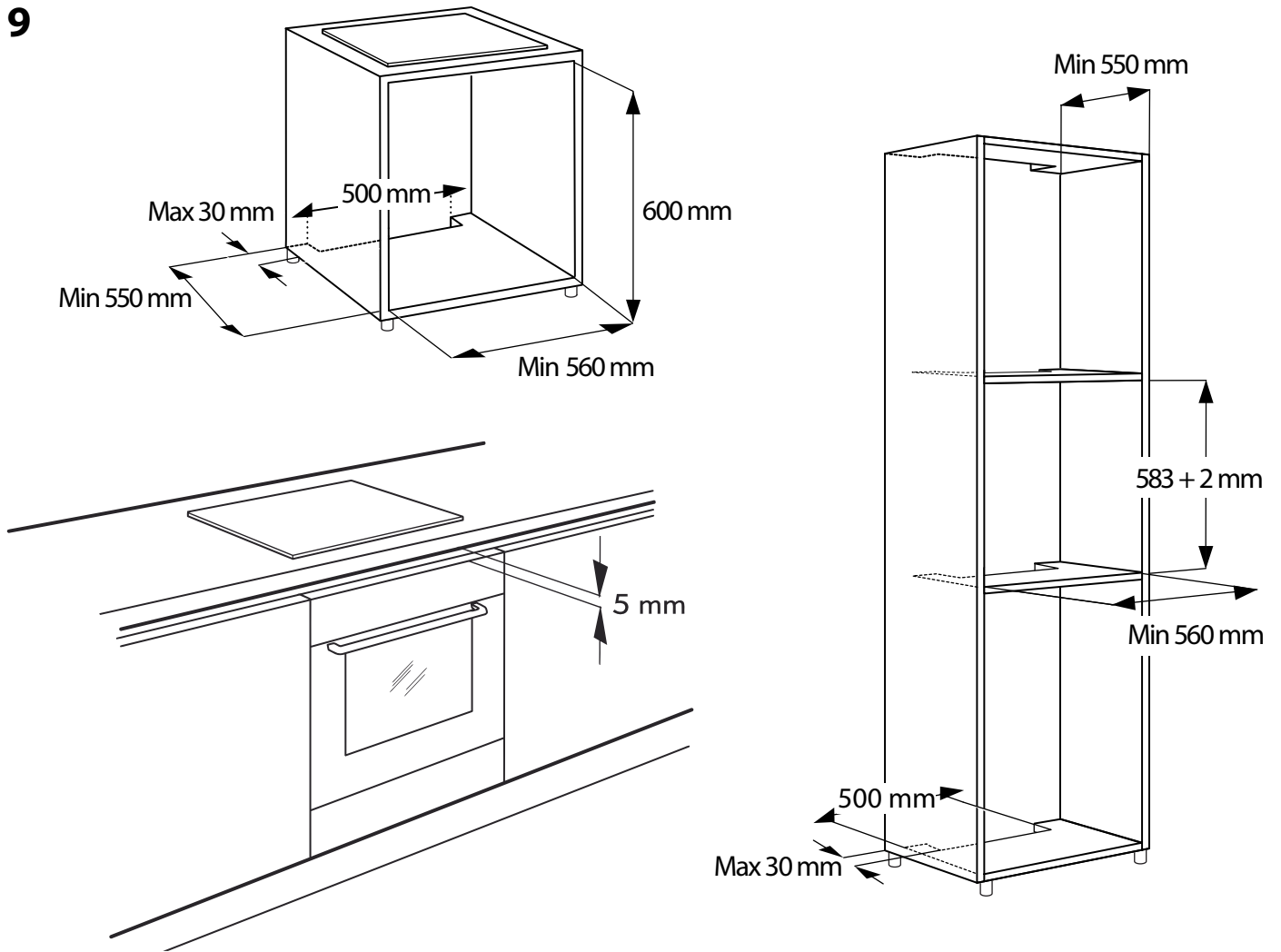
8



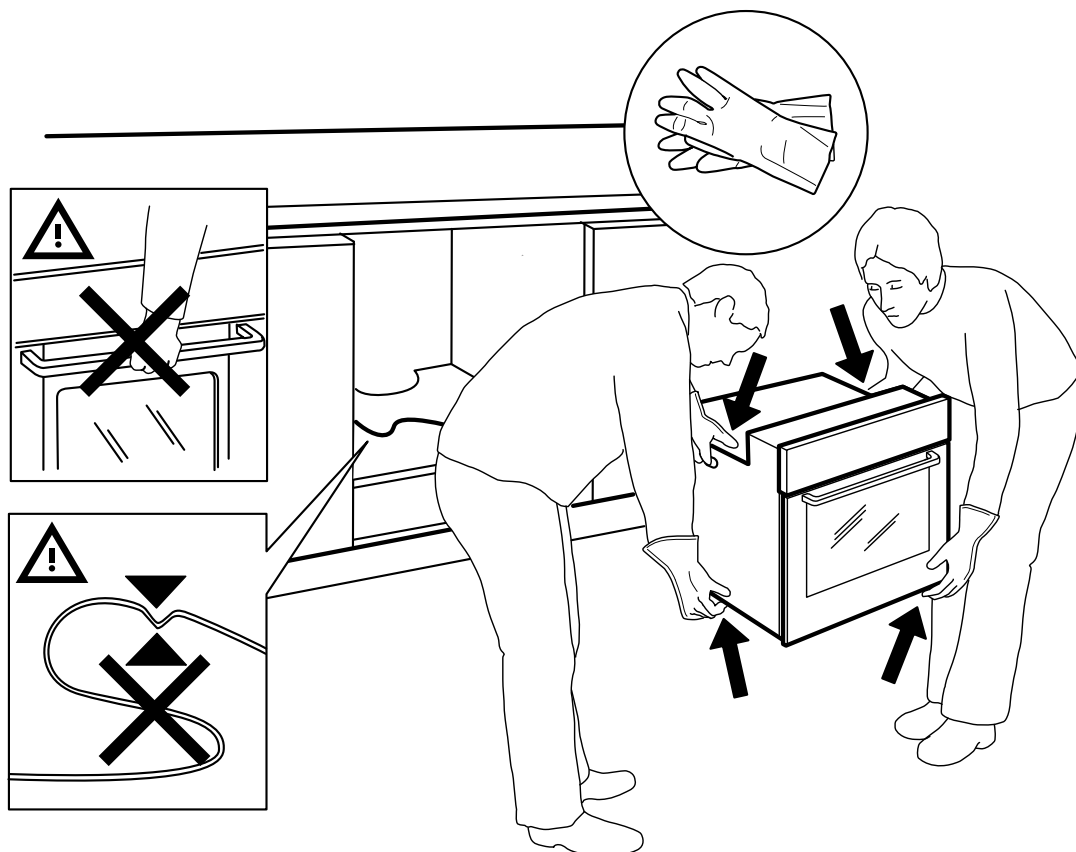
САМО ЗА ФУРНИ С ФУНКЦИЯ "ПИРОЛИЗА"

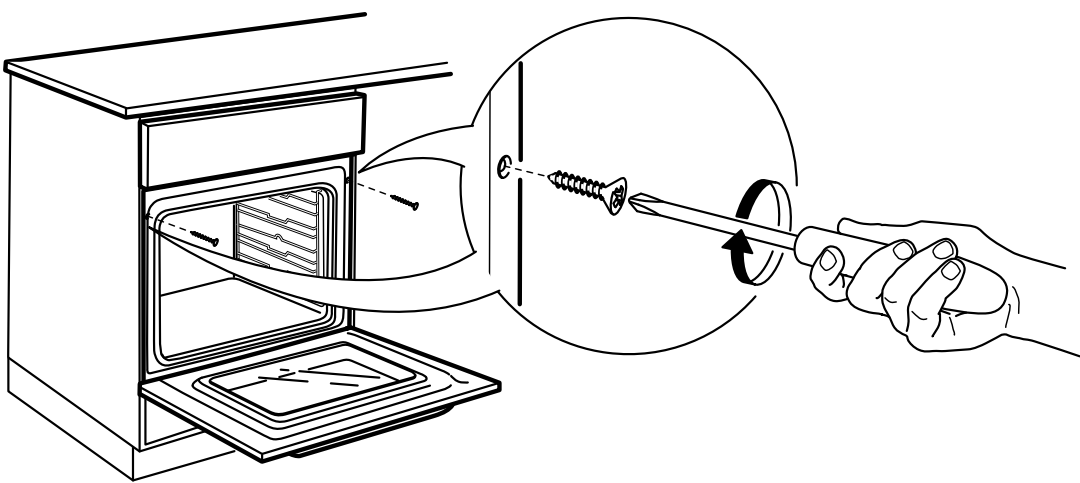
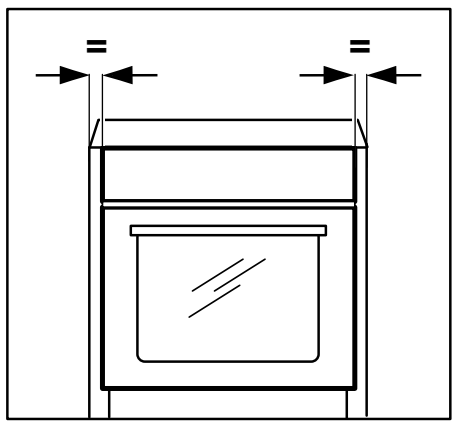
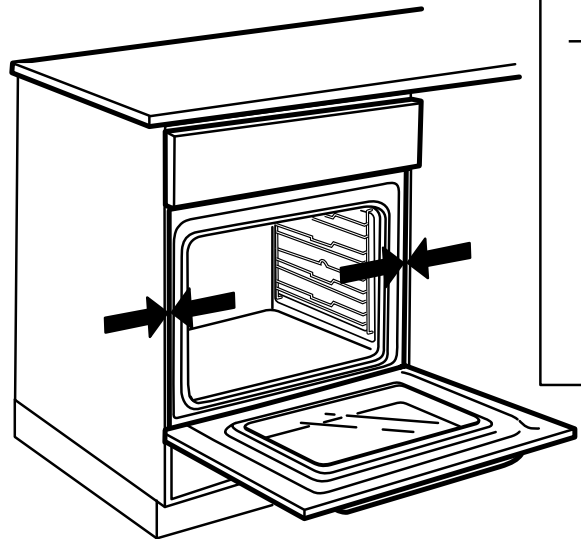


9



10





СЪДЪРЖАНИЕ

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 2	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ 13
ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ.....5	АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА 14
ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА5	ЦИКЪЛ НА ПОЧИСТВАНЕ С ПИРОЛИЗА 14
МОНТИРАНЕ 6	ЦИКЪЛ НА ПОЧИСТВАНЕ SMARTCLEAN™ 14
ПОДГОТОВКА НА МЯСТОТО ЗА ВГРАЖДАНЕ.....6	СЕНЗОРНА СОНДА ЗА МЕСО 15
СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА6	ВЪТРЕШНО ОСВЕТЛЕНИЕ 16
ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ6	БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ..... 16
УРЕДЪТ 7	ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИИТЕ 17
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....7	ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ..... 19
ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИТЕ РАФТОВЕ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ВЪВ ФУРНАТА ...8	ИЗПИТАНИ РЕЦЕПТИ..... 22
ОТСТРАНЯВАНЕ НА СТРАНИЧНИТЕ РЕШЕТКИ..8	ПРЕПОРЪЧАНО ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ 23
МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЩИТЕ СЕ РАФТОВЕ8	ПОЧИСТВАНЕ 24
ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ 9	ПОДДРЪЖКА 25
БУТОН ЗА УПРАВЛЕНИЕ И СЕНЗОРНИ БУТОНИ 9	СВАЛЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА 25
ЛЯВ ДИСПЛЕЙ9	ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ 25
ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ9	СМЯНА НА ЛАМПАТА НА ФУРНАТА..... 25
НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСОВНИКА..... 10	ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ 26
НАСТРОЙКИ 10	СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ 26
ВКЛ./ИЗКЛ..... 10	ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИ ОТ УПОТРЕБА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ 26
ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ..... 10	
БЪРЗ СТАРТ..... 11	
НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА 11	
НАСТРОЙКА НА НИВОТО НА ПЕЧЕНЕ..... 11	
ФАЗА НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ 11	
НАСТРОЙКА НА ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТТА 12	
ГОТВАРСКА ПРОГРАМА БЕЗ ТАЙМЕР 12	
ГОТВАРСКА ПРОГРАМА С ТАЙМЕР 12	
НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО ЗА КРАЙ С ОТЛОЖЕН СТАРТ 12	
ФУНКЦИИ 6 TH SENSE 13	
СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ 13	

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тези указания са налични също и на уебсайта: www.whirlpool.eu

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И ЗА НА ДРУГИТЕ ХОРА Е МНОГО ВАЖНА

В това ръководство за употреба на уреда е представена важна информация за безопасността, която трябва да се прочете и да се съблюдава винаги.



Това е символът за опасност, отнасящ се до безопасността при работа, който предупреждава потребителите за потенциални рискове за самите тях и за другите. Всички предупреждения се предхождат от символа за опасност и следните термини:

ОПАСНОСТ Показва опасни ситуации, които, ако не се избегнат, ще причинят сериозни наранявания.

ВНИМАНИЕ Показва опасна ситуация, която, ако не се избегне, може да причини сериозно нараняване.

Всички предупреждения дават специфични подробности за наличен потенциален риск и дават указания как да се намали риска от нараняване, нанасяне на щети или риска от токов удар, произтичащи от неправилната употреба на уреда. Внимателно спазвайте следните инструкции:

- Запазете тези указания за бъдещи справки.
- Използвайте предпазни ръкавици за извършване на всички операции по разопаковането и монтажа.
- Боравенето и монтирането на уреда трябва да се извършва от две или повече лица.
- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа, преди извършване на каквато и да е инсталационна работа.
- Монтирането и поддръжката трябва да се извършва от специализиран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащите местни норми за безопасност. Да не се поправя или заменя, каквато и да е част от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя.
- Замяната на хранващия кабел трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Заземяването на уреда е задължително по закон.
- Хранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързване на уреда към контакта на електрохранването, след като уредът се постави в мястото за вграждане.

- За да отговаря монтирането на действащите нормативни изисквания за безопасност, трябва да се постави прекъсвач за всички полюси с минимално разстояние 3 мм.
- Не използвайте удължители, разклонители или адаптери.
- Не включвайте уреда в контакт, който може да се управлява с дистанционно управление или таймер. Не дърпайте захранващия кабел.
- След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя.
- Ако повърхността на индукционната плоча е напукана, не я използвайте и изключете уреда за избягване на вероятността от токов удар (само за моделите с индукционна функция).
- Не докосвайте уреда с която и да било влажна част на тялото и не работете с него, когато сте с боси крака.
- Този уред е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр.: отопление на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за щети на имущество или нараняване на лица или домашни животни поради неспазване на препоръките и предупрежденията, дадени по-горе.
- Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи.
- Много малки (0-3 год.) и малки деца (3-8 год.) трябва да се държат далеч, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Този уред може да се използва от деца на и над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.
- По време на употреба и след това не докосвайте нагревателните елементи или вътрешните повърхности на уреда – опасност от изгаряния. Не допускате контакт на кърпи или други запалими материали с уреда, преди всички негови компоненти да са достатъчно изстинали.
- В края на готвенето бъдете внимателни при отваряне на вратичката на уреда; оставете топлия въздух или парата да излязат постепенно, преди да отворите самата фурна. Когато вратичката на уреда е затворена, от отвора над контролния панел излиза горещ въздух. Не покривайте вентилационните отвори.
- Използвайте ръкавици за фурна при изваждане на съдове и принадлежности, внимавайте да не докоснете нагревателите.


- Не поставяйте запалими материали в уреда или в близост до уреда: може да избухне пожар, ако уредът бъде включен случайно.
- Не затопляйте и не гответе храни в запечатани буркани или кутии в уреда. Налягането, което се акумулира във вътрешността на буркана, може да причини избухването му и така да се нанесат щети на уреда.
- Не използвайте съдове от синтетични материали.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни с високо съдържание на мазнини и олио.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни.
- Ако използвате алкохолни напитки, когато готвите (напр. ром, коняк, вино), не забравяйте, че при високи температури алкохолът се изпарява. Вследствие на това съществува опасност от възпламеняване на отделените от алкохола пари при влизане в контакт с електрическият нагревателен елемент.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Винаги бъдете особено внимателни при готвене на храни, богати на мазнини, олио или алкохол (напр. ром, коняк, вино).
- Никога не използвайте оборудване, което извършва почистване с пара.
- Не докосвайте фурната по време на цикъл на пиролиза. Децата трябва да стоят далеч от фурната по време на цикъл на пиролиза. Всякакви отпадъци трябва да се премахнат от вътрешността на фурната преди цикъла на почистване (само за фурни с функция „Пиролиза“).
- По време на и след цикъла на пиролиза, животните трябва да се държат настрана от зоната на местоположението на уреда (само за фурни с функция за пиролиза).
- Използвайте само сензорната сонда, препоръчвана за тази фурна.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.
- Не използвайте алуминиево фолио за покриване на храните в съдовете за готвене (само за фурни с предоставени съдове за готвене).

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ 

Тази фурна, която е предназначена да влиза в контакт с храни, е в съответствие с Европейския регламент (CE) n. 1935/2004 и е проектирана, произведена и се продава в съответствие с изискванията за безопасност на директивата "Ниско напрежение" 2006/95/CE (която заменя 73/23/CEE и последващите изменения), изискванията за защита на "EMC" 2004/108/CE.

Този уред отговаря на изискванията за екологичен дизайн на Регламенти на Европейския парламент и на Съвета № 65/2014 и №. 66/2014, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.


ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**Изхвърляне на опаковъчните материали**

Опаковъчният материал може да се рециклира 100 % и е маркиран със символа за рециклиране (). Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

Съвети за спестяване на електроенергия

- Загривайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта.
- Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.
- Изключете фурната 10-15 минути преди изтичане на зададеното време за готвене. Храните, нуждаещи се от продължително готвене, ще продължат да се готвят дори след изключването на фурната.

Изхвърляне на продукта

- Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE).
- Като осигурите правилното изхвърляне на този продукт, Вие ще помогнете да се избегнат отрицателните последици за околната среда и здравето на хората, които биха възникнали при едно неподходящо третиране на този продукт като отпадък.
- Символът  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

МОНТИРАНЕ

След като разопаковате фурната, проверете дали не е била повредена по време на транспортирането и дали вратичката ѝ се затваря плътно.

В случай на проблеми, свържете се с дистрибутора или най-близкия отдел за следпродажбено обслужване. За да предотвратите каквато и да е повреда, изваждайте фурната от нейната полистиролова пяна само по време на монтирането.

Прочетете всички препоръки за безопасност на стр. 2, 3, 4, преди да монтирате уреда.

Следвайте указанията за монтиране на стр. I, II, III и IV, когато монтирате уреда.

ПОДГОТОВКА НА МЯСТОТО ЗА ВГРАЖДАНЕ

- Шкафовете, които са в директен контакт с фурната, трябва да са устойчиви на топлина (мин. 90°C).
- Извършете всичката работа, свързана с рязането на шкафа, преди да поставите фурната в мястото за вграждане, и внимателно отстранете всички дървени парченца и стърготини.
- След монтирането долната част на фурната не трябва да бъде повече достъпна.
- За правилна работа на уреда, не покривайте предвиденото минимално пространство между работния плот и горния ръб на фурната.

СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Уверете се, че захранващото напрежение, посочено на табелката с данни на уреда, е същото като мрежовото напрежение. Табелката с данни е поставена на предния ръб на фурната (вижда се, когато вратичката е отворена).

- Смяната на захранващия кабел (тип H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) трябва да се извърши от квалифициран електротехник.

Свържете се с оторизиран сервизен център.

Фурната е програмирана да работи при консумация на мощност повече от 2,5 kW (обозначено от "16 A" в настройките, както е показано на стр. 10), което е съвместимо с битово електрозахранване над 3 kW.

Ако захранването на домакинството е с пониска мощност, настройката трябва да се намали („13 A" в настройките).

ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

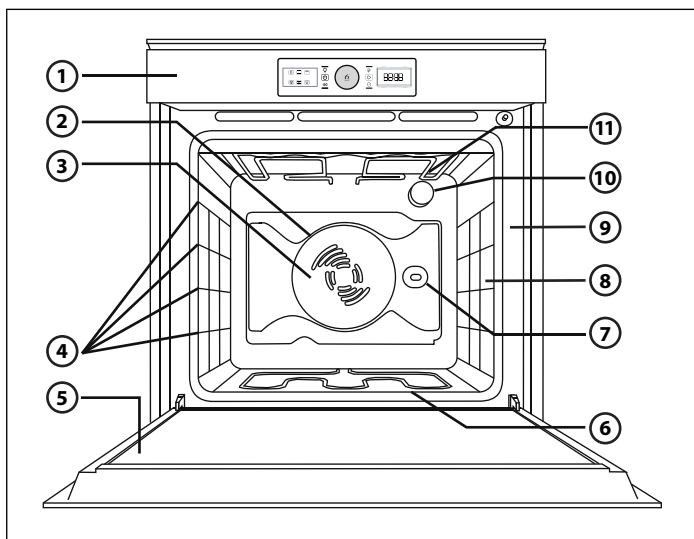
Преди употреба:

- Свалете защитните картони, защитния филм и залепващите етикети от принадлежностите.
- Извадете принадлежностите от фурната и я загрейте при 200°C за около час, за да премахнете миризмата и пушека от изолиращите материали и защитните смазки.

По време на употреба:

- Не поставяйте тежки предмети на вратичката, тъй като те може да я повредят.
- Не се дръжте за вратичката и не закачвайте нищо на дръжката.
- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не сипвайте вода вътре в гореща фурна; това може да повреди покритието от емайл.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Уверете се, че електрически кабели на други уреди не влизат в контакт с части на фурната и не се заплитат във вратичката.
- Не излагайте фурната на атмосферни агенти.

УРЕДЪТ

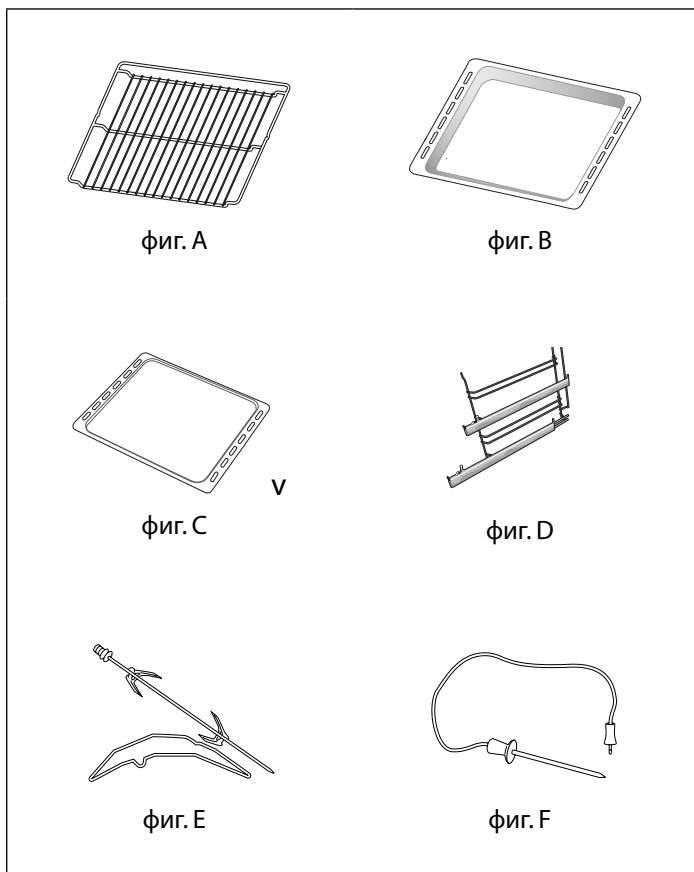


1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не се вижда)
4. Странични решетки (броят на рафтовете е показан в предната част на вътрешността на фурната)
5. Вратичка
6. Долен нагревател (не се вижда)
7. Въртящ се шиш (ако има такъв)
8. Точка на поставяне на сонда за месо (ако има)
9. Табелка с данни (да не се маха)
10. Осветление
11. Горен нагревател/грил

ЗАБЕЛЕЖКА:

- По време на готвене вентилаторът за охлаждане може да се включи на определени интервали, за да се намали до минимум консумацията на енергия.
- След изключване на фурната в края на готвенето вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи за известно време.
- Когато вратичката на фурната се отвори по време на готвене, нагревателите се изключват.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



- A. Решетъчен рафт:**
- печене
 - поставяне на тави, форми за кексове и др.
- B. Тавичка за отцеждане:**
- за събиране на оттичащата се мазнина
 - за приготвяне на месо, риба и др.
- C. Тава за сладкиши:**
- хляб и тестени изделия
 - месо, риба и др.
- D. Плъзгачи се рафтове (само при някои модели):**
- за по-лесно боравене с рафтовете и тавичките.
- E. Шиш (само при някои модели):**
- за равномерно печене на големи парчета месо и птици.
- F. Сонда за месо (само при някои модели):**
- за измерване на температурата във вътрешността на храната.

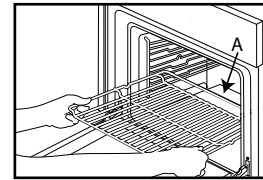
Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

НЕПРЕДОСТАВЕНИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

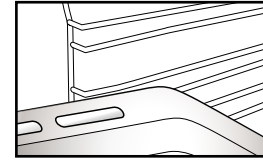
Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИТЕ РАФТОВЕ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ВЪВ ФУРНАТА

1. Поставете решетъчния рафт хоризонтално с издигнатия край „А“ нагоре (фиг. 1).
2. Останалите принадлежности, като тавичката за отцеждане и тавата за печене, се поставят по същия начин като решетъчния рафт (Фиг. 2).



фиг. 1



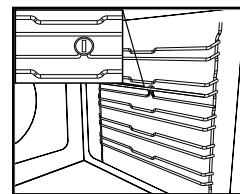
фиг. 2

ОТСТРАНЯВАНЕ НА СТРАНИЧНИТЕ РЕШЕТКИ

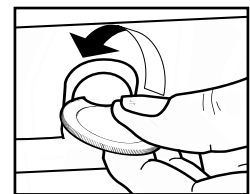
Преди стартиране на автоматично почистване на фурната (вижте раздел 11) отстранете всички аксесоари от вътрешността на фурната.

Вижте изображения (фиг. 1, 2, 3), за да отстраните страничните опори, и (ако има) гайките във вътрешността, които ги придържат.

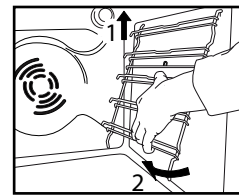
ЗАБЕЛЕЖКА: *неспазването на тези инструкции ще доведе до трайна повреда на аксесоарите.*



фиг. 1



фиг. 2

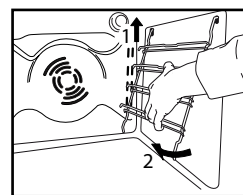


фиг. 3

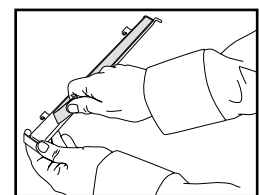
МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЩИТЕ СЕ РАФТОВЕ (АКО ИМА ТАКИВА)

Плъзгащи се рафтове с частично или пълно изваждане за улесняване на боравенето с решетъчните рафтове и тавите.

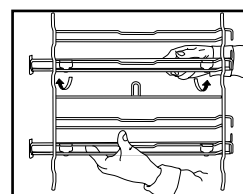
1. Отстранете страничните придържачи решетки (фиг. 1) (при цели удължителни плъзгачи е необходимо първо да отстраните фиксиращия винт).
2. Отстранете пластмасовата защита от плъзгащите рафтове (фиг. 2).
3. Окачете горната част на плъзгачите върху решетките на страничните държачи. Уверете се, че телескопичните шини могат да се движат свободно до предната част на фурната. След това натиснете долната част на плъзгащите рафтове здраво към придържачата решетка, докато не щракне на място (фиг. 3).
4. Монтирайте обратно страничните придържачи решетки към вътрешността на фурната (фиг. 4).
5. Поставете аксесоарите върху плъзгача (фиг. 5, 6).



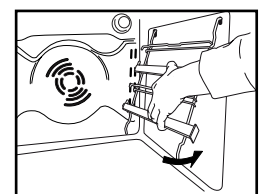
фиг. 1



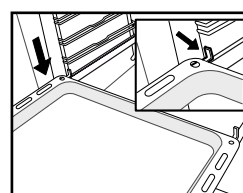
фиг. 2



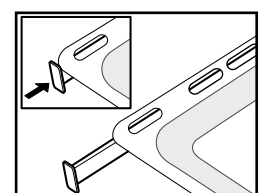
фиг. 3



фиг. 4

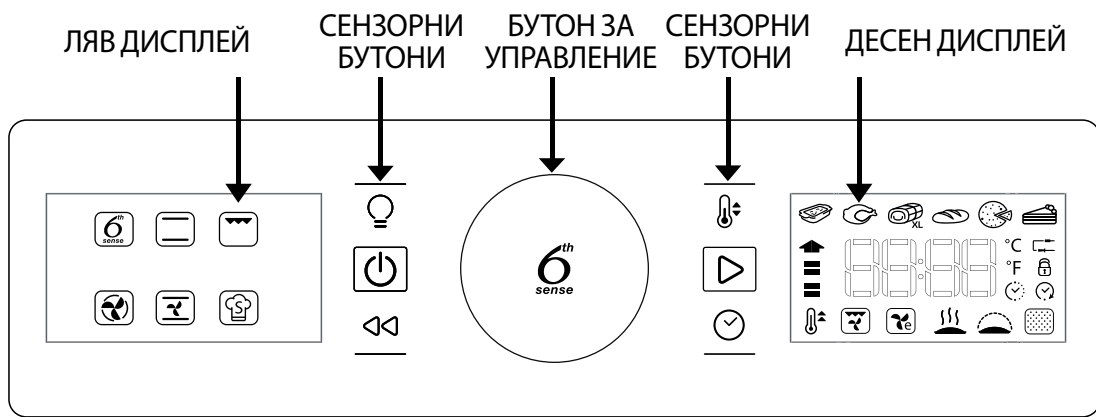


фиг. 5

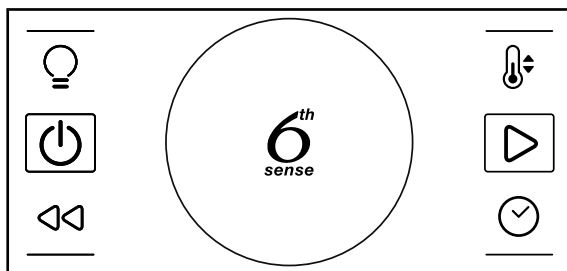


фиг. 6

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



БУТОН ЗА УПРАВЛЕНИЕ И СЕНЗОРНИ БУТОНИ



ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА УПРАВЛЕНИЕ
Завъртете го, за да се придвижвате по функциите и за настройка на параметрите на готвене.



БУТОН ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА 6TH SENSE
Натиснете за избиране, настройване, достъп и потвърждаване на функциите или параметрите, а също и за начало на програмата за готвене.



ОСВЕТЛЕНИЕ
За вкл./изкл. на лампата.



ТЕМПЕРАТУРА
за да зададете температурата.



ВКЛ./ИЗКЛ.
за вкл./изкл. на фурната.



СТАРТ
за пускане на готварските функции.

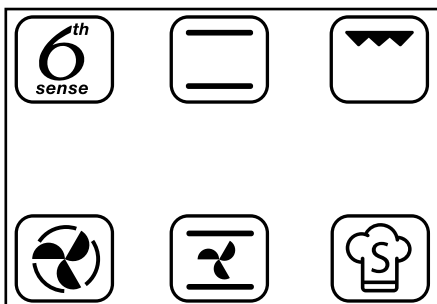


НАЗАД
за връщане на предишния екран.



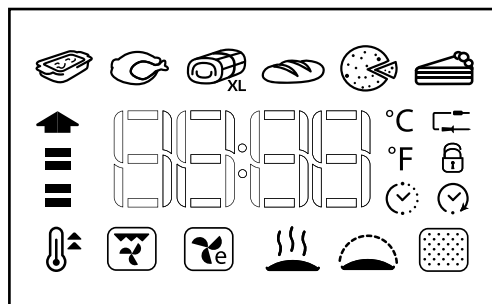
ВРЕМЕ
за настройка на часовника, продължителността на готвене или удължаване на времето на готварската програма.

ЛЯВ ДИСПЛЕЙ



Този дисплей показва основните готварски функции. Функцията, която може да се избира, свети по-ярко. Символи, показващи функцията. За цялостно описание вижте таблицата на стр. 17.

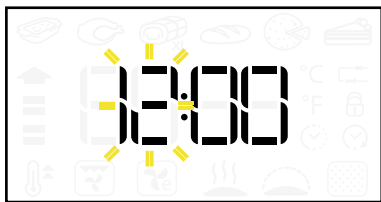
ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ





Дисплеят показва часовника, групите 6th SENSE (6th sense logo) и специалните функции (cloud with lightbulb icon), информацията за всички функции и помага за регулиране на всички параметри за готвене. **ЗАБЕЛЕЖКА:** *показаното изображение може да се различава според закупения модел.* Ако крайната дясна икона в полето със специалните функции не свети, функцията за автоматично почистване не може да бъде избрана.

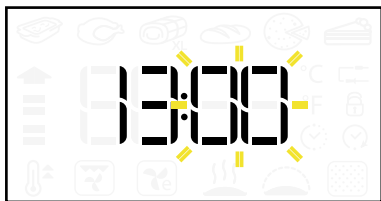
1.1 НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАСОВНИКА


Когато включите фурната за първи път, трябва да настроите часовника.





Завъртете , за да зададете часа.

Натиснете , за да потвърдите.




Завъртете , за да зададете минутите.

Натиснете , за да потвърдите.


ЗАБЕЛЕЖКА: за да промените времето впоследствие, когато фурната е изключена, задръжте  за най-малко 1 секунда и повторете операциите по-горе. След спиране на електрозахранването часовникът трябва да се настрои наново.


1.2 НАСТРОЙКИ

Ако е необходимо, температурните единици и настройките на електрическото захранване могат да се променят от стойностите по подразбиране (°C и 16A).


Задръжте за най-малко 5 секунди , когато фурната е изключена (вж. раздел 1.3).



Завъртете , за да изберете °C или °F.

Натиснете , за да потвърдите стойността.



Завъртете , за да изберете мощност (16A или 13A).


Натиснете , за да потвърдите стойността.

ЗАБЕЛЕЖКА: след като потвърдите настройките, може да се наложи да настроите повторно часовника.

1.3 ВКЛ./ИЗКЛ.

Когато уредът е изключен, на дисплея се показва само часовникът с 24-часов формат на времето.




Натиснете , за да включите фурната (задръжте за 1/2 сек.).

Когато фурната е включена, и двата дисплея са активни.

Бутонът за управление и всички сензорни бутони са напълно функциониращи.





ЗАБЕЛЕЖКА: натиснете , за да приключвате винаги активна програма за готвене, изключвайки уреда.

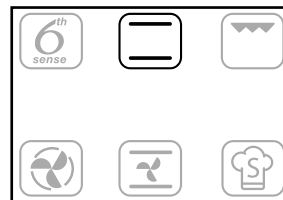
2 ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ


За избиране на програми за готвене и допълнителни функции.



За описание вижте таблицата на стр. 17 и стр. 18.

Натиснете , за да включите фурната.

Завъртете , за да изберете основната функция: функцията, която може да се избира, свети по-ярко.




Натиснете , за да потвърдите избора.

ЗАБЕЛЕЖКА: изберете 6th SENSE  или специални функции  за достъп до съответната група на десния дисплей (вж. съответния раздел 7, 8) на стр. 13).


След това действайте, както е описано в раздел "Бърз старт" (раздел 3), за да стартирате незабавно готварската функция или да разгледате помощника за настройване на режима, както е показано в раздели 4, 5 и 6.

3 БЪРЗ СТАРТ





За да пропуснете помощника за настройване на режима и бързо да стартирате готварска програма.


Натиснете  за бързо стартиране на дадена функция.

Фурната ще стартира програма за готвене без таймер (вижте раздел 5.1), използвайки температурата по подразбиране, и дисплеят ще отброява нагоре, за да обозначи напредъка на времето.

Натиснете  за незабавно стартиране на програмата за готвене, използвайки последните зададени стойности.


4 НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА

За регулиране на температурата за всички налични готварски програми, с изключение на Грил , Турбо грил , Поддържай храната топла  и Втасване .



Натиснете , за да потвърдите желаната функция.


Иконата °C/°F започва да мига.





Завъртете , за да зададете желаната температура.

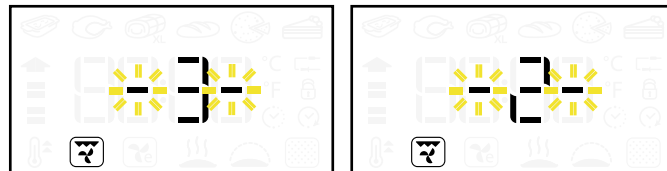



Натиснете , за да потвърдите, и задайте времетраенето (вижте раздел 5) или натиснете  за Бърз старт.



ЗАБЕЛЕЖКА: завъртете , за да регулирате температурата по време на програмата за готвене.


4.1 НАСТРОЙКА НА НИВОТО НА ПЕЧЕНЕ

За настройка на нивото на мощност за готварските функции Грил  и Турбо грил . Има 3 определени нива на мощност за печене: -1- (ниско), -2- (средно), -3- (високо). Десният дисплей показва стойността по подразбиране между двете примигващи "- -".







Завъртете , за да зададете желаното ниво.

Натиснете , за да потвърдите, и задайте времетраенето (вижте раздел 5) или натиснете  за Бърз старт.

ЗАБЕЛЕЖКА: завъртете , за да регулирате нивото на грила по време на програма за готвене.

4.2 ФАЗА НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За някои функции (Конвенционално готвене , Форсиран въздух , Печене с конвекция , Бързо предварително загревяне ) има фаза за предварително загревяне, която стартира автоматично и дава възможност за по-бързо достигане на желаната температура.



В полето до желаната температура примигва стрелка, която показва фазата на предварително загревяне.

Когато фурната достигне желаната температура, се чува звуков сигнал.



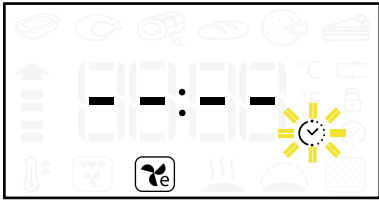
Поставете храната във фурната и затворете вратичката: фурната автоматично стартира избраната готварска програма.



ЗАБЕЛЕЖКА: Поставянето на продукти във вътрешността преди края на фазата за предварително загревяне може да се отрази на ефективността на готвенето.

5 НАСТРОЙКА НА ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТТА

За да настроите продължителността на функцията след задаване на температура.



Иконата  примигва.




Натиснете  или , за да включите програмата на готвене без таймер (5.1).

Завъртете , за да зададете продължителността.

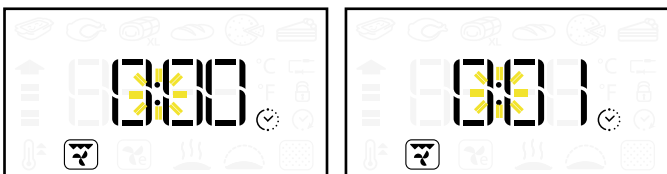



Натиснете , за да потвърдите времето за готвене с таймер, (5.2) и задайте крайното време или натиснете  за Бърз старт.


ЗАБЕЛЕЖКА: натиснете , за да регулирате продължителността на програмата за готвене.

5.1 ГОТВАРСКА ПРОГРАМА БЕЗ ТАЙМЕР

По време на готварска програма без таймер десният дисплей показва продължителността, като брои минута по минута, и символът ":" примигва.




Натиснете , за да спрете програмата за готвене по всяко време и да изключите фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА: натиснете , за да превключите от програма без таймер към такава с таймер и да зададете време за край.

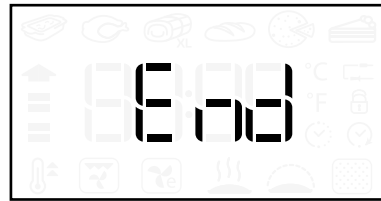
5.2 ГОТВАРСКА ПРОГРАМА С ТАЙМЕР

По време на готварска програма с таймер десният дисплей показва продължителността, като брои минута по минута, и символът ":" примигва.



Натиснете , за да спрете програмата за готвене по всяко време.


След изтичане на времето за готвене десният дисплей показва "End" (Край) и се чува звуков сигнал.




ЗАБЕЛЕЖКА: продължителността не включва времетраенето на фазата за предварително загряване.

6 НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО ЗА КРАЙ С ОТЛОЖЕН СТАРТ

За да настроите желаното време за край на функцията.

Десният дисплей показва времето за край на цикъла на готвене и иконата  мига.




Завъртете , за да зададете желаното време за край.

Натиснете , за да потвърдите времето за край.



ЗАБЕЛЕЖКА: посоченото на дисплея време включва зададената продължителност. При отложен старт винаги можете да:

Завъртите , за да удължите времето за край.

Натиснете , за да регулирате нивото на температурата.

Натиснете , за да регулирате продължителността.


Ако функцията съдържа фаза за предварително загряване, тя ще бъде пропусната, когато е зададено време за отлагане.


7 ФУНКЦИИ 6th SENSE

Можете да избирате между 6 различни специални готварски програми с предварително зададени стойности. За пълен списък и описание на функциите вижте таблицата на стр. 17.



Завъртете , за да изберете функцията 6th SENSE.



Натиснете , за да потвърдите.

Завъртете , за да изберете желаната функция 6th Sense.



Натиснете , за да потвърдите, и задайте стойностите за времетраене/време за край или натиснете  за Бърз старт.

ЗАБЕЛЕЖКА: предварителното загряване на фурната не е необходимо за всички функции 6th Sense. Вижте таблицата на стр. 19 за препоръчителните температури и продължителности на готвене.

ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ПРИ 6th SENSE

Ако по време на готварска програма 6th Sense температурата във вътрешността на фурната се понижи, защото вратичката е била отворена, функцията за възстановяване на температурата при 6th Sense автоматично ще възстанови първоначалната температура.


По време на възстановяването на температурата за 6th Sense дисплеят показва анимация, наподобяваща движението на змия, до достигане на целевата температура.

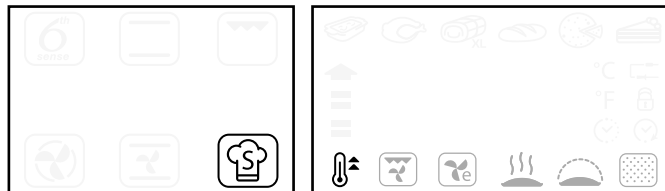



ЗАБЕЛЕЖКА: по време на програма с таймер за гарантиране на ефективността на готвене продължителността ще бъде увеличена със същия период от време, за който вратичката е била отворена.


8 СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

За избор между различни конкретни програми за готвене. За пълен списък и описание на функциите вижте таблицата на стр. 18.



Завъртете , за да изберете специалната функция.



Натиснете , за да потвърдите.


Завъртете , за да изберете желаната специална функция.






Натиснете , за да потвърдите, и задайте стойностите или натиснете  за Бърз старт.


8.1 БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ



За бързо предварително загряване на фурната. Вижте пълното описание на стр. 18.

Достъп до специални функции .

Завъртете , за да изберете .

Натиснете , за да потвърдите.

Завъртете , за да изберете желаната температура.

Натиснете , за да проведете цикъл за предварително загряване или натиснете , за да зададете продължителността на следващата програма за готвене.



Когато фурната достигне желаната температура, се чува звуков сигнал.


Поставете храната във фурната и затворете вратичката: фурната автоматично стартира програма за готвене, поддържайки постигнатата температура. **Не поставяйте храна вътре във фурната преди края на бързия цикъл на предварително загряване.**



9 АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

Автоматичната функция за почистване, когато е налична, може да се различава според закупения модел.


ЦИКЪЛ НА ПОЧИСТВАНЕ С ПИРОЛИЗА (АКО Е НАЛИЧЕН)


За описание на тази функция вижте също таблицата с функциите на стр. 18 и глава "Почистване" на стр. 24.

Достъп до специални функции .



Завъртете , за да изберете .





Натиснете , за да потвърдите.

Завъртете , за да изберете желаното предварително зададено времетраене.




Натиснете , за да пуснете цикъл за почистване с пиролиза, или натиснете , за да зададете време за край (раздел б).

Завъртете , за да зададете желаното време за край.

Натиснете , за да стартирате автоматичното почистване на фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА: по време на цикъла на пиролизно почистване вратичката на фурната се заключва автоматично.



След като иконата  изчезне, фурната отново е напълно функционална.


ВНИМАНИЕ



- Не докосвайте фурната по време на цикъл на пиролиза.
- Децата трябва да стоят далеч от фурната по време на цикъл на пиролиза.
- Животните трябва да стоят далеч по време на и след цикъла на пиролиза.


ЦИКЪЛ НА ПОЧИСТВАНЕ SMARTCLEAN™ (АКО Е НАЛИЧЕН)

За описание на тази функция вижте също таблицата с функциите на стр. 18.



Когато фурната се охлади, сипете 200 ml вода по дъното на вътрешността, след което затворете вратичката на фурната.

Достъп до специални функции .

Завъртете , за да изберете .

Натиснете , за да потвърдите.



Натиснете , за да пуснете незабавно цикъл SMARTCLEAN™ или натиснете , за да зададете време за край/отложен старт (вж. раздел б).

В края на цикъла отстранете останалата във фурната вода и започнете почистване с помощта на гъба, навлажнена с гореща вода (почистването може да не е успешно, ако се забави с повече от 15 минути).







За да премахнете особено упорити петна, повторете цикъла SMARTCLEAN™ и добавете няколко капки неутрален почистващ препарат, докато почиствате.

ЗАБЕЛЕЖКА: по-малкото или по-голямото количество вода може да се отрази върху правилното функциониране на цикъла за почистване.

Продължителността на цикъла за почистване не може да се настрои.

СЕНЗОРНА СОНДА ЗА МЕСО (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

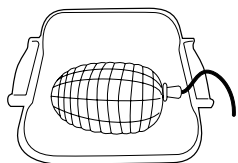
Приложената сонда за месо позволява измерването на точната вътрешна температура на храната по време на готвене.

Използването на сензорна сонда за месо се позволява само за някои функции за готвене (Конвенционално готвене , Форсиран въздух , Печене с конвекция , Турбо грил , 6th Sense Месо  и 6th Sense Maxicooking .

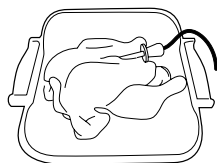
От много важно значение е да поставите сондата правилно, за да се получат перфектни резултати от готвенето. Пъхнете сондата изцяло в най-месестата част от месото, избягвайки кости и мазни части (Фиг. 1).

За птици сондата следва да се поставя странично в средата на гърдите, като внимавате краят да не попада в кухата част (Фиг. 2).

Ако месото е с неравномерна дебелина, проверете дали е добре сготвено, преди да го извадите от фурната. Свържете края на сондата с отвора, разположен на дясната стена на вътрешността на фурната.




фиг. 1



фиг. 2


ВАЖНО: внимавайте със стените на вътрешността и на храната, когато поставяте сондата за месо: може да са горещи.

Когато сондата за месо бъде включена към вътрешността на фурната, ще прозвучи звуков сигнал и върху дисплея се показва иконата  и целевата температура.





Ако сондата за месо е включена по време на избиране на функция, дисплеят се превключва на целевата температура на сондата за месо по подразбиране.



Натиснете , за да стартирате настройките.

Завъртете , за да зададете целевата температура на сондата за месо.



Натиснете , за да потвърдите.


Завъртете , за да зададете температурата на вътрешността на фурната.



Натиснете  или , за да потвърдите и да стартирате програмата за готвене.


По време на програмата за готвене дисплеят показва целевата температура на сондата за месо.


Когато месото достигне зададената целева температура, програмата за готвене спира и дисплеят показва "End" (Край).



За да стартирате отново програмата за готвене от "End", като завъртите , можете да регулирате целевата температура на сондата за месо, както е посочено по-горе.


Натиснете  или , за да потвърдите и да стартирате отново програмата за готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА: по време на програмата за готвене със сонда за месо можете да завъртите , за да промените целевата температура на сондата за месо.

Натиснете , за да регулирате температурата на вътрешността на фурната.


Вижте таблицата на стр. 19, за да узнаете идеалната температура за всеки вид месо.


Сондата за месо може да се поставя по всяко време, също така по време на програма за готвене. В този случай е необходимо да се зададат отново параметрите на функцията за готвене.


Ако сондата за месо не е съвместима с някоя функция, фурната изключва програмата за готвене и издава предупредителен звуков сигнал. В този случай изключете сондата за месо или натиснете , за да зададете друга функция.

Отложеният старт и фазата за предварително загряване не са съвместими със сондата за месо.

9 ВЪТРЕШНО ОСВЕТЛЕНИЕ

Натиснете  , за да включите или изключите вътрешното осветление.


По време на функцията Еко форсиран въздух  лампата ще изгасне след 1 минута.

По време на пиролитичния цикъл  (ако е налице) вътрешното осветление не може да се включва.

По време на програма за готвене със сонда за месо (ако е налице) то ще е включено винаги.


10 БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ

За блокиране на бутоните на контролния панел.

Задръжете  за най-малко 5 секунди.



За деактивиране.

Задръжете  за най-малко 5 секунди.



От съображения за безопасност фурната може винаги да бъде изключена по време на готварска програма от бутона Вкл./Изкл.

ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИИТЕ

Обикновена функция		ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИИТЕ	
Обикновена функция		КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ	За приготвяне на всякакъв вид ястия само на един рафт. Използвайте 3 ^{тия} рафт. За печене на пица, солени пайове и сладкиши с течни плънки използвайте 1 ^{-вия} или 2 ^{рия} рафт. Загрейте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.
		ГРИЛ	За печене на стекове, кебап и наденици; за приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Сложете храната на 4 ^{тия} или 5 ^{тия} рафт. Когато печете месо, използвайте тавата за отцеждане за събиране на отделените при готвенето сокове. Поставете я на 3 ^{тия} /4 ^{-тия} рафт, като налеете около половин литър вода. Не е необходимо предварително загреване на фурната. По време на готвенето вратичката на фурната трябва да остане затворена.
		ФОРСИРАН ВЪЗДУХ	За готвене на различни видове храни, които изискват еднаква температура на готвене на няколко нива (най-много три) по едно и също време (напр. риба, зеленчуци, кейкове). Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата. Използвайте 3 ^{тия} рафт, за да готвите само на едно ниво, ^{вия} и 4 ^{тия} рафт за готвене на две нива и 1 ^{ия} , 3 ^{тия} и 5 ^{тия} за готвене на три нива. Загрейте предварително фурната преди готвене.
		ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ	За печене на месо, пълнени пайове (чийзкейк, щрудел, ябълков пай) и пълнени зеленчуци само на едно ниво. Тази функция използва непостоянен деликатен допълнителен вентилатор, който предотвратява излишното изсушаване на храната. Използвайте 2 ^{рия} рафт. Изчакайте предварителното загреване да завърши, преди да поставите храна във фурната.
Функции 6 th Sense		 6th Sense КАСЕРОЛ	Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура на готвене, за изпичане на всякакви ястия, които се приготвят с паста (лазаня, канелони и др.). Температурата може да се променя в предварително зададен диапазон, така че да задоволи идеално различните рецепти и отделните вкусове. Използвайте 2 ^{рия} рафт. Не е необходимо фурната да се загрева предварително.
		 6th Sense МЕСО	Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура на готвене, за печене на всякакъв вид месо (птиче, говеждо, телешко, свинско, агнешко и др.). Температурата може да се променя в предварително зададен диапазон, така че да задоволи идеално различните рецепти и отделните вкусове. Тази функция използва непостоянен деликатен допълнителен вентилатор, който предотвратява излишното изсушаване на храната. Използвайте 2 ^{рия} рафт. Не е необходимо фурната да се загрева предварително преди готвенето.
		 6th Sense MAXI COOKING	Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура за готвене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване. Използвайте 1 ^{вия} или 2 ^{рия} рафт в зависимост от размера на парчето. Не е необходимо фурната да се загрева предварително преди готвенето.
		 6th Sense BREAD (ХЛЯБ)	Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура на готвене, за печене на всякакъв вид хляб (багети, земели, многослойни сандвичи и др.). Температурата може да се променя в предварително зададен диапазон, така че да задоволи идеално различните рецепти и отделните вкусове. Използвайте 2 ^{рия} рафт. Не е необходимо фурната да се загрева предварително.
		 6th Sense PIZZA (ПИЦА)	Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура на готвене, за печене на всякакъв вид пица (тънка пица, домашна пица, фокача и др.). Температурата може да се променя в предварително зададен диапазон, така че да задоволи идеално различните рецепти и отделните вкусове. Използвайте 2 ^{рия} рафт. Не е необходимо фурната да се загрева предварително.
		 6th Sense PASTRY (СЛАДКИ)	Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура на готвене, за печене на всякакъв вид сладки (бисквити, пандишпани, плодови тартове и др.). Температурата може да се променя в предварително зададен диапазон, така че да задоволи идеално различните рецепти и отделните вкусове. Използвайте 2 ^{рия} или 3 ^{тия} рафт. Не е необходимо фурната да се загрева предварително.

ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИИТЕ









Специални функции 	 <p>БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ</p>	<p>За бързо предварително загряване на фурната. В края на предварителното загряване автоматично се избира функцията за конвенционално готвене. Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да поставите храна във фурната.</p>
	 <p>ТУРБО ГРИЛ</p>	<p>За да печете големи парчета месо (бутове, печено говеждо, пиле). Поставете храната на средните рафтове. Използвайте тавата за отцеждане за събиране на отделените при готвенето сокове. Поставете я на 1^{вия}/2^{рия} рафт, като налеете около половин литър вода. Не е необходимо фурната да се загрява предварително. По време на готвене вратичката на фурната трябва да остане затворена. С тази функция можете да използвате и въртящия се шиш, ако има предоставен.</p>
	 <p>ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ</p>	<p>За готвене на печено месо с пълнка и парчета месо на един рафт. Тази функция използва непостоянен деликатен допълнителен вентилатор, който предотвратява излишното изсушаване на храната. При тази ЕКО функция осветлението остава изключено по време на готвене и може временно да се включва отново чрез натискане на бутона за потвърждение. За да се увеличи максимално енергийната ефективност, се препоръчва вратичката да не се отваря по време на готвене. Препоръчва се да се използва 3^{то} ниво. Не е необходимо фурната да се загрява предварително.</p>
	 <p>ПОДДЪРЖАНЕ НА ХРАНАТА ТОПЛА</p>	<p>За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава (напр. месо, пържени храни или фланове). Поставете храната на средния рафт.</p>
	 <p>ВТАСВАНЕ</p>	<p>За оптимално втасване на сладко или пикантно тесто. Поставете тестото на 2^{рия} рафт. Не е необходимо фурната да се загрява предварително. За да осигурите качествено втасване, не активирайте функцията, ако фурната е все още гореща след програма за готвене.</p>
	 <p>АВТОМАТИЧНО ПИРОЛИТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА (ако е налично)</p>	<p>За изгаряне на пръските от храна по време на готвенето с програма на изключително висока температура (прибл. 500°C). Налични са два цикъла на автоматично почистване: пълен цикъл (ПИРОЛИЗА) и по-кратък цикъл (ЕКО). Пълният цикъл е най-добре да се използва само в случай на силно замърсени фурни, а по-краткият цикъл трябва да се използва на редовни интервали.</p>
	 <p>ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА SMARTCLEAN™ (ако е налично)</p>	<p>За отстраняване на замърсявания, получени при готвенето, чрез цикъл с ниска температура. Комбинираното действие на специалния емайл и водната пара, която се освобождава по време на цикъла, улеснява премахването на замърсяванията. Поставете 200 ml вода на дъното на вътрешността и активирайте функцията, когато фурната е студена.</p>














ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ						
Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (от долу нагоре)	Температура (°C)	Време (мин.)	Акcesoари и забележки
Пандишпани		-	2/3	160 - 180	30 - 90	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Рафт 4: форма за кейк на решетъчния рафт Рафт 1: Форма за кейк на скарата
Сладкиши с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		-	3	160 - 200	30 - 85	Тава за отцеждане/тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Рафт 4: форма за кейк на решетъчния рафт Рафт 1: Форма за кейк на скарата
Бисквити/тарталети		-	3	170 - 180	15 - 45	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Рафт 4: Решетъчен рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Сладкиши от парено тесто		-	3	180 - 200	30 - 40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Целувки		Да	3	90	110 - 150	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	90	130 - 150	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Пица (дебела пица, тънка пица, фокача)		-	2	220 - 250	20 - 40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Рафт 4: Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Хляб (многослоен сандвич) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Тава за отцеждане/тава за печене
Хляб (дребни хлебчета)		-	2	180 - 220	30 - 50	Тава за отцеждане/тава за печене
Хляб		Да	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	3	250	10 - 15	Тава за отцеждане/тава за печене или решетъчния рафт
Замразена пица		Да	1 - 4	250	10 - 20	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ



Солени пайове (зеленчуков пай, киш Лорейн)		Да	2	180 - 190	45 - 60	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Рафт 4: форма за кейк на решетъчния рафт Рафт 1: Форма за кейк на скарата
Воловани/хапки от бутер тесто		Да	3	190 - 200	20 - 30	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Лазаня/фланове/ паста на фурна/канелони		Да	3	190 - 200	40 - 65	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Лазаня/Плодови пити		-	3	190 - 200	40 - 65	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Печена паста/Канелони		-	3	190 - 200	25 - 45	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Агнешко/Телешко/ Говеждо/Свинско 1 kg		-	3	190 - 200	60 - 90	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Агнешки бутчета/ джолани		-	3	2 (Средна)	60 - 90	Тава за отцеждане или за фурна на решетъчния рафт (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
Пилешко/Заешко/ Патешко 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Тава за отцеждане или за фурна на решетъчния рафт (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
Пуешко/Гъше 3 kg		-	2	190 - 200	90 - 150	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Печено прасе с коричка 2 kg		-	2	170	110 - 150	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Риба на фурна/ Риба, обвита в хартия за печене (филе, цяла)		Да	3	180 - 200	40 - 60	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	2	180 - 200	50 - 60	тава за фурна на решетъчния рафт
Препечен хляб (Toast)		-	5	3 (Висока)	3 - 6	Решетъчен рафт
Риба филе/на парчета		-	4	2 (Средна)	20 - 30	Рафт 4: Решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 3: Тава за отцеждане с вода
Наденици/Кебап/ Ребра/Хамбургери		-	5	2-3 (Средна - Висока)	15 - 30	Рафт 5: Решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 4: Тава за отцеждане с вода

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ						
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2	2 (Средна)	55 - 70	Рафт 2: Решетъчен рафт (обърнете храната на две трети от времето за готвене)
						Рафт 1: Тава за отцеждане с вода
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2	3 (Висока)	60 - 80	Рафт 2: Въртящ се шиш (ако има такъв)
						Рафт 1: Тава за отцеждане с вода
Картофи на фурна		-	3	2 (Средна)	35 - 55	Тава за отцеждане/тава за печене (ако е необходимо, обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене)
Зеленчуков огретен		-	3	3 (Висока)	10 - 25	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Лазаня и месо		Да	1 - 4	200	50 - 100*	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт
						Рафт 1: Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Месо и картофи		Да	1 - 4	200	45 - 100*	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт
						Рафт 1: Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Риба и зеленчуци		Да	1 - 4	180	30 - 50*	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт
						Рафт 1: Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Цели ястия: Тарт (рафт 5)/Лазаня (рафт 3)/ Месо (рафт 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Рафт 5: тава за фурна на решетъчния рафт
						Рафт 3: Тава за фурна на скарата
						Рафт 1: Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Печено месо с плънка		-	3	200	80 - 120*	Тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	3	200	50 - 100*	Тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт


* Времето за готвене е приблизително. Храната може да се извади от фурната по различно време, в зависимост от личните предпочитания.

Рецепти, при които се използва сензорната сонда за месо*	
Парчета месо	Крайна температура в сърцевината на месото (°C)
Печено говеждо алангле	48
Печено говеждо средно изпечено	60
Печено говеждо добре изпечено	68
Печена пуйка	75
Печено пиле	83
Свинско печено	75
Телешко печено	68




* Само при някои модели

ИЗПИТАНИ РЕЦЕПТИ (В СЪОТВЕТСТВИЕ С IEC 60350-1:2011-12)						
Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (от долу нагоре)	Температура (°C)	Време (мин.)	Акcesoари* и бележки
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Сладкиш от маслено тесто		-	3	150	35 - 50	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	3	150	25 - 40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	150	25 - 35	Рафт 4: Тава за печене Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Малки кейкове		-	3	170	25 - 35	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	3	160	20 - 30	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	160	25 - 35	Рафт 4: Тава за печене Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Обезмаслен пандишпан		-	2	170	30 - 40	Форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	2	160	30 - 40	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	160	35 - 45	Рафт 4: форма за кейк на решетъчния рафт Рафт 1: Форма за кейк на скарата
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Ябълков пай (Apple pie)		-	2	185	70 - 90	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	2	175	70 - 90	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	175	75 - 95	Рафт 4: форма за кейк на решетъчния рафт Рафт 1: Форма за кейк на скарата
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Препечен хляб (Toast)		-	4	3 (Висока)	3 - 6	Решетъчен рафт
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Бургери (Burgers)		-	4	3 (Висока)	18 - 30	Рафт 5: Решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 4: Тава за отцеждане с вода

* Когато не са предоставени, акcesoарите могат да се закупят от следпродажбена услуга.

** Функцията 6th Sense PASTRY (СЛАДКИ)  използва само горния и долния загряващи елементи без циркулация на форсиран въздух.
Не е необходимо предварително загряване.

Показанията в таблицата не включват използването на плъзгащите се рафтове. Направете пробите без тях.

Предварително загряване на празната фурна (в съответствие с IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): тест на функции ОБИКНОВЕНО , ФОРСИРАН ВЪЗДУХ , БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ .

Клас на енергийна ефективност (съгласно EN 60350-1:2013-07): за да проведете теста, използвайте съответната таблица.

ПРЕПОРЪЧАНО ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ

Как да се чете готварската таблица

Таблицата показва най-подходящата функция за използване за всяка посочена храна, която се пече на един или повече рафтове по едно и също време. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, с изключение на предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и времената за готвене са само за упътване и ще зависят от количеството на храната и типа на използвания аксесоар. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не е опечена достатъчно, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените аксесоари и за предпочитане тъмно оцветените метални форми за кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също съдове и аксесоари от „Пирекс“ или каменни такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати следвайте съветите, дадени в готварската таблица, за избор на аксесоари (доставени), които могат да бъдат поставени на различните рафтове.

Готвене на различни храни по едно и също време

Използвайки функцията „ФОРСИРАН ВЪЗДУХ“, можете да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене и едно и също време (например риба или зеленчуци), като използвате различни рафтове. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

Сладкиши

- Гответе деликатни десерти с конвенционалната функция само на един рафт. Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.
- За да проверите дали кейкът е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.
- Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.
- Ако кейкът се „слегне“ по време на печенето, следващия път задайте по-ниска температура; евентуално намалете количеството на течността в сместа и смесвайте по-внимателно.
- За сладкиши с влажни плънки (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ“. Ако долната част на сладкиша е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

Месо

- Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на тигана, поливайки със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Когато месото е опечено, оставете го във фурната за около 10-15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.
- Ако желаете да изпечете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене.

За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене.

За да съберете отделените сокове по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода под грила, на който е поставено месото. Долейте, когато е необходимо.

Въртящ се шиш (само при някои модели)

Използвайте този аксесоар за равномерно печене на големи парчета месо и птици. Поставете месото на шиша (ако е пилешко, го завържете) и проверете дали е добре поставено, преди да поставите шиша в предназначения за него улей, който се намира на предната стена на фурната, и го поставете на съответното му място.

За да предотвратите пушене и за да съберете соковете, отделени по време на готвенето, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода на първото ниво. Шишът е снабден с пластмасова дръжка, която трябва да се сваля преди започване на печенето и да се използва в края на печенето, за да се избегне изгаряне, когато се изважда храната от фурната.

Пица

Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Поставете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

Функция за втасване на тесто

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция се намалява с приблизително една трета в сравнение със стайна температура (20 - 25°C). Времето за втасване за 1 kg парче тесто за пица е около един час.

ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ

- **Никога не използвайте уреди за почистване с пара.**
- **Почиствайте фурната, когато е студена при допир.**
- **Изключете уреда от електрозахранването.**

Външна част на фурната

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако повърхността е много мръсна, прибавете няколко капки почистващ препарат към водата. Подсушете със суха кърпа.

Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако някой от тези продукти влезе случайно в контакт с уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

Вътрешност на фурната

- След всяка употреба оставете фурната да се охлади, след това я почистете, за предпочитане, докато е все още топла, за да отстраните наслоената мръсотия и петна, причинени от остатъци от храна (напр. храна с високо съдържание на захар).
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат за почистване. Вратичката на фурната може се свали, за да се улесни почистването ѝ (вж. „ПОДДРЪЖКА“).
- Горният нагревател на грила (вж. „ПОДДРЪЖКА“) може да бъде свален надолу (само при някои модели), за да почистите тавана на фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА: по време на продължително готвене на храни с високо съдържание на вода (напр. пица, зеленчуци и т.н.), може да се образува кондензат отвътре на вратичката и около уплътнението. Когато фурната е студена, подсушете вътрешността на вратичката с парцал или гъба. не използвайте абразивни гъби или метални стъргалки или тел за търкане. С времето те могат да разрушат емайлираната повърхност и стъклото на вратичката на фурната.

Принадлежности

- Накиснете принадлежностите във вода с миялен препарат веднага след употреба, като ги хващате с ръкавици за фурна, ако са все още горещи.
- Остатъци от храна могат да се премахнат лесно, като използвате четка или гъба.

Почистете задната стена на каталитичните странични панели на фурната (ако има такива):

- Включете фурната празна с активирана функция за готвене с вентилатор при 200°C за около един час
- След това оставете уреда да се охлади, преди да отстраните с гъба, какъвто и да е остатък от храна.

Не използвайте корозивни или абразивни почистващи препарати, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, които могат да повредят каталитичната повърхност и да разрушат самопочистващите се свойства.

Цикъл на почистване - функция "Пиролиза"**ВНИМАНИЕ**

- **Не докосвайте фурната по време на цикъл на пиролиза.**
- **Децата трябва да стоят далеч от фурната по време на цикъл на пиролиза.**
- **Животните трябва да стоят далеч по време на и след цикъла на пиролиза.**

Тази функция изгаря петната от мазнина, образували се вътре във фурната по време на печене, при температура около 500°C. При тази висока температура отлаганията се превръщат в лек прах, който може да бъде лесно забърсан с влажна кърпа, когато фурната е изстинала. Не избирайте функцията за пиролиза след всяка употреба; избирайте я само когато фурната е много замърсена или се отделя пушек или дим при предварително загряване или готвене.

- Ако фурната е монтирана под плоча за готвене, се уверете, че горелките или котлоните са изключени по време на функцията за самопочистване (пиролиза).
- Преди включване на функцията за пиролиза извадете всички принадлежности (включително страничните решетки).
- За оптимално почистване на вратичката на фурната отстранете най-големите замърсявания с мокра гъба, преди да използвате функцията за пиролиза.

Уредът разполага с 2 функции за пиролиза:

1. **Енергоспестяващ цикъл (PYRO EXPRESS/ECO):** консумира около 25% по-малко енергия от стандартния цикъл. Избирайте го на редовни интервали (след като готвите месо 2 или 3 последователни пъти).
2. **Стандартен цикъл (PYRO):** подходящ за почистване на силно замърсена фурна.

ЗАБЕЛЕЖКА: по време на включена функция за пиролиза, вратичката на фурната не се отваря; тя ще остане заключена, докато температурата вътре във фурната се върне на приемливо безопасно ниво.

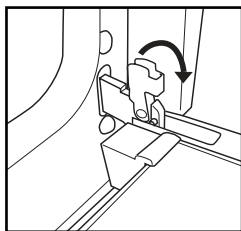
ПОДДРЪЖКА

**ВНИМАНИЕ**

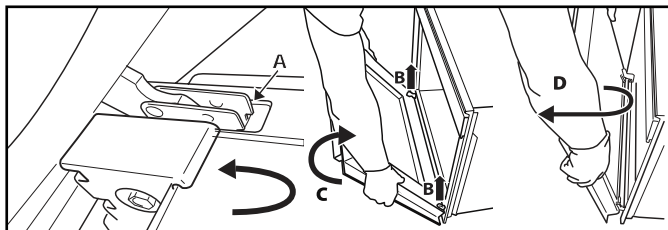
- Използвайте предпазни ръкавици.
- Уверете се, че фурната е студена, преди извършването на следните операции.
- Изключете уреда от електрозахранването.

СВАЛЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. Отворете напълно вратичката.
2. Повдигнете застопоряващите елементи и ги избутайте напред, докдето те се движат (Фиг. 1).
3. Затворете вратичката, докдето се движи (А), повдигнете я нагоре (В) и я завъртете (С), докато тя се освободи (D) (Фиг. 2).



Фиг. 1



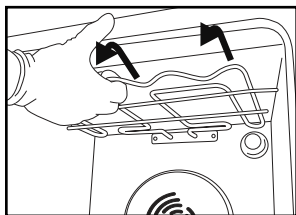
Фиг. 2

За да поставите отново вратичката:

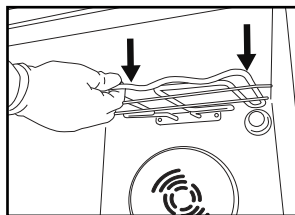
1. Поставете пантите на техните места.
2. Отворете напълно вратичката.
3. Свалете надолу двата застопоряващи елемента.
4. Затворете вратичката.

ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ
(САМО ЗА НЯКОИ МОДЕЛИ)

1. Свалете решетките на държачите на страничните принадлежности.
2. Издърпайте нагревателя малко (фиг. 3) и го свалете надолу (фиг. 4).
3. За да поставите нагревателя отново, повдигнете и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.



Фиг. 3

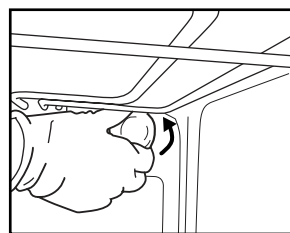


Фиг. 4

СМЯНА НА ЛАМПАТА НА ФУРНАТА

За да смените задната лампа:

1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капака на лампата (фиг. 5), сменете лампата (вж. забележката за типа на лампата) и завийте обратно на място капака на лампата.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



Фиг. 5

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Използвайте само лампи с нажежаема жичка 25-40 W/230 V тип E-14, T300°C или халогенни лампи 20-40 W/230 V тип G9, T300°C.
- Лампата, използвана в уреда, е специално проектирана за електрически уреди и не е подходяща за осветление на домашни помещения (Регламент на Комисията (ЕО) № 244/2009).
- Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

ВАЖНО:

- Ако използвате халогенни лампи, не ги пипайте с голи ръце, тъй като отпечатъците от пръсти може да ги повредят.
- Не използвайте фурната, без да сте поставили на място капачето на лампата.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Фурната не работи

- Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е с включено електрозахранване.
- Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

Електронният програматор не работи

- Ако дисплеят покаже буквата "F", последвана от число, свържете се с най-близкия до Вас сервиз за следпродажбено обслужване.

В този случай посочете номера, който е след буквата "F".

Вратичката не се отваря

- Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

Важно: по време на пиролитичното самопочистване (ако е налице) вратичката на фурната няма да се отваря. Почакайте, докато се отключи автоматично (вж. раздел „Цикъл за почистване на фурните с пиролитична функция“).

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Преди да се обадите на отдела за следпродажбено обслужване:

1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела „Отстраняване на неизправности“.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

Ако след извършване на горепосочените проверки неизправността все още не е отстранена, свържете се с най-близкия отдел за следпродажбено обслужване.

Винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- типа и модела на фурната;

- сервизния номер (номерът след думата Service на табелката с информация), разположен в десния край на вътрешността на фурната (видим, когато вратичката на фурната е отворена). Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;
- Вашия пълен адрес;
- Вашия телефонен номер.

ЗАБЕЛЕЖКА: ако са необходими ремонтни дейности, моля, свържете се с упълномощен следпродажбен сервиз (за да сте сигурни, че ще се използват оригинални резервни части и поправките ще се направят правилно).

SERVICE 0000 000 00000



ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИ ОТ УПОТРЕБА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

- Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. Ако решите да изхвърлите уреда, съблюдавайте местните норми за изхвърляне на отпадъци. Отрежете захранващите кабели, така че уредите да не могат да се свързват към мрежата.
- За допълнително информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, от където сте закупили уреда.