

Вградена фурна

Ръководство за потребителя и за монтиране

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



SAMSUNG

Съдържание

Използване на това ръководство	3
В ръководството за потребителя са използвани следните символи	3
Инструкции за безопасност	3
Важни предпазни мерки	3
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот	6
Автоматична функция за пестене на енергия	6
Монтиране	7
Какво е включено	7
Свързване към захранването	8
Монтиране в шкафа	8
Преди да започнете	11
Командно табло	11
Първоначални настройки	11
Миризма на нова фурна	12
Интелигентен защитен механизъм	13
Леко затваряща се врата (плавно, безопасно и тихо)	13
Салобяване на съда за пара	13
Акcesoари	14
Гъвкава врата	15
Воден резервоар	16
Операции	17
Режими на фурната	17
Режим с пара	19
Двойни режими на готвене	21
Пържене с горещ въздух	23
Air Sous Vide	25

Готвене със сондата за месо	27
Специална функция	28
Здравословно готвене	30
Автоматично готвене	30
Таймер	31
Почистване	32
Настройки	34
Заклучване	35
Интелигентно готвене	36
Ръчно готвене	36
Програми за автоматично готвене	44
Специална функция	52
Съдове за изпитания	53
Колекция с често използвани рецепти за автоматично готвене	55
Поддръжка	58
Почистване	58
Смяна	61
Отстраняване на неизправности	62
Контролни точки	62
Информационни кодове	64
Технически спецификации	65
Приложение	66
Технически данни за продукта	66
Изявление за софтуера с отворен код	67

Използване на това ръководство

Благодарим ви, че избрахте фурна за вграждане на SAMSUNG.

Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции, предназначени да ви помогнат в манипулирането и поддръжката на вашия уред. Намерете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате вашата фурна, и пазете тази книжка за бъдещи справки.

В ръководството за потребителя са използвани следните символи

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които може да доведат до **тежка телесна повреда, смърт и/или повреда на имущество**.

ВНИМАНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които може да доведат до **телесна повреда и/или повреда на имущество**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Полезни съвети, препоръки или информация, които помагат на потребителя да управлява продукта.

Инструкции за безопасност

Монтирането на тази фурна трябва да бъде изпълнено само от правоспособен електротехник. Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасността.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Прекъсването на връзката трябва да бъде вградено във фиксираното окабеляване според правилата за окабеляване.

След монтиране трябва да има възможност за изключване на уреда от захранването. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател съобразно правилата за окабеляване.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.

Инструкции за безопасност

За фиксиране не трябва да се използват адхезивни материали, тъй като те не се считат за надеждни методи на фиксиране.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца без наблюдение. Дръжте уреда и хранящия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагряват по време на работа. Пазете малките деца настрана.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръскане на стъклото.

Ако този уред има функция почистване, излишните пръски трябва да се премахнат преди почистване и всички съдове трябва да се премахнат от фурната по време на почистване с пара или самопочистване.

Функцията за почистване зависи от модела.

Ако този уред има функции за почистване, по време на почистването повърхностите могат да станат по-горещи от обичайното и децата трябва да се държат далеч. По отношение на употребата на уреди с пиролитичен процес на почистване, някои животни, особено птици, могат да проявят чувствителност към изпаренията и локалните температурни колебания при протичане на пиролитичния процес на почистване, затова докато трае този процес, трябва да бъдат преместени в подходящо за тях и добре вентилирано място.

Проветрете помещението по време на и след завършване на процеса на пиролитично почистване.

Функцията за почистване зависи от модела.

Използвайте само температурната сонда, препоръчана за тази фурна. (Модел само със сонда за месо)

Не трябва да се използва пароструйка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

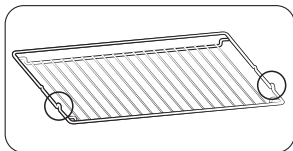
Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават продължително.

Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи.

Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Повърхностите могат да се нагорещат по време на използване.



Поставете скарата в позиция, като издаващите се части (стоперите от двете страни) са отпред, така че скарата да поддържа поставянето на големи обеми храна.

⚠ ВНИМАНИЕ

Ако фурната е повредена при транспортиране, не я свързвайте.

Този уред трябва да се свързва към електрическата мрежа само от специално лицензиран електротехник.

В случай на неизправност или повреда на уреда, не се опитвайте да работите с него.

Поправките може да извършва само специално лицензиран електротехник. Неправилно извършените ремонти могат да доведат до сериозна опасност за вас и околните. Ако вашият уред се нуждае от ремонт, обърнете се към сервизен център на SAMSUNG или към вашия дилър.

Електрическите проводници и кабели не трябва да докосват фурната.

Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранващата мрежа посредством одобрен прекъсвач или предпазител. Не трябва да се използват разклонители или удължители.

Електрозахранването на уреда трябва да се изключва, когато се извършва ремонт или почистване.

Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.

Ако този уред има функция за готвене с пара, не работете с него, когато касетата за водно захранване е повредена. (Само модели с функция за готвене с пара)

Когато касетата е напукана или счупена, не я използвайте и се обърнете към най-близкия сервизен център. (Само модели с функция за готвене с пара)

Тази фурна е предназначена само за готвене на продукти в домашни условия.

По време на употреба вътрешните повърхности на фурната се нагорещават и могат да причинят изгаряния. Не докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната, докато фурната не изстине.

Никога не съхранявайте запалими материали във фурната.

Повърхностите на фурната се нагорещават при работа на фурната при висока температура за продължителен период от време.

При готвене внимавайте, когато отваряте вратата на фурната, тъй като отвътре може бързо да излезе горещ въздух или пара.

Когато готвите ястия, които съдържат алкохол, алкохолът може да се изпари поради високите температури и парите да се запалят, тъй като влизат в контакт с гореща част на фурната.

За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.

Децата трябва да се държат на безопасно разстояние, когато фурната се използва.

Замразени храни, като пица, трябва да се готвят на голямата скара. Ако се използва тавата за печене, тя може да се деформира поради голямата разлика в температурите.

Инструкции за безопасност

Не изливайте вода върху съното на фурната, когато тя е нагорещена. Това може да повреди емайлираната повърхност.

По време на готвене вратичката на фурната трябва да е затворена.

Не застилайте съното на фурната с алуминиево фолио и не поставяйте никакви тащи за печене или форми върху него. Алуминиевото фолио препречва пътя на топлината, което може да доведе до повреда на емайлираните повърхности и лоши резултати от готвенето.

Сокове от плодове оставят петна, които след това остават неизличими върху емайлираните повърхности на фурната.

При приготвяне на много сочни кейкове трябва да се използва дълбока тава.

Не поставяйте съдове за печене върху отворената врата на фурната.

Пазете децата далече от вратичката, когато я отваряте или затваряте, тъй като могат да се блъснат или да прищипят пръстите си в нея.

Не стъпвайте, не се облягайте, не сядайте и не поставяйте тежки предмети върху вратата.

Не отваряйте вратата с излишна прекомерна сила.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не изключвайте уреда от мрежовото захранване дори след като сте завършили готвенето.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте вратата отворена, докато фурната готви.

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, неговите принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационния му живот. Отделяйте тези устройства от другите видове отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвайте околната среда от замърсяване, предизвикано от неконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси. Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна търговска агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда. Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се смесват с другите отпадъци на търговското предприятие.

За информация за ангажиментите на Samsung към опазване на околната среда и специфичните регулаторни изисквания за продукта, например ОЕЕО, посетете: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Автоматична функция за пестене на енергия

Осветление: При готвене можете да изключите лампата, като натиснете бутона за осветление на фурната. За пестене на енергия осветлението на фурната се изключва няколко минути след стартиране на програмата.

Монтиране

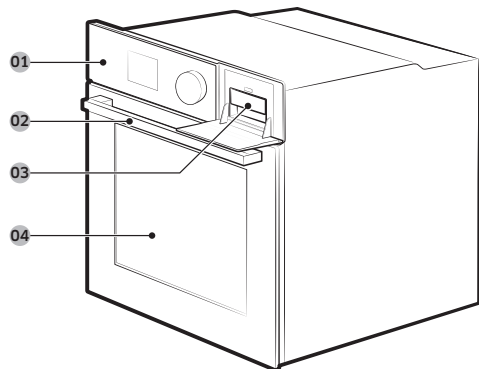
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Този продукт е предназначен само за продукти за вграждане.
- Тази фурна трябва да се монтира от квалифициран техник. Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасност във вашия регион.
- Този уред е предназначен да се използва на максимална надморска височина до 2000 метра.

Какво е включено

Уверете се, че всички части и аксесоари се съдържат в пакета на продукта. Ако имате някакви проблеми с фурната или аксесоарите, свържете се с местен център за обслужване на клиенти на Samsung или с търговеца на дребно.

Фурната с един поглед



- 01 Командно табло 02 Дръжка на вратата 03 Воден резервоар
04 Врата

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

В зависимост от модела тази фурна има две версии: с една или с две врати.

Аксесоари

Фурната се предоставя с различни аксесоари, които ви помагат да пригответе различни видове храна.



Скара



Подложка за скара *



Тава за печене *



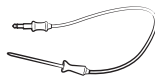
Универсална тава *



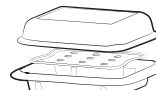
Тава с допълнителна дълбочина *



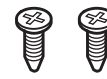
Разделител



Сонда за месо *



Съд за пара *



2 винта (M4 L25)



Тава за пържене с горещ въздух *

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

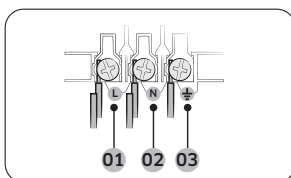
Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

Монтиране

⚠ ВНИМАНИЕ

Изключете заключването за деца, преди да използвате програмата за пиролизично почистване, за да избегнете блокиране на отдушниците, което може да нагрее вратата.

Свързване към захранването



- 01 КАФЯВО или ЧЕРНО
- 02 СИНЬО или БЯЛО
- 03 ЖЪЛТО или ЗЕЛЕНО

Включете фурната в електрически контакт. Ако не е наличен контакт за щепсел поради ограничения за допустим ток, използвайте многополюсен изолаторен прекъсвач (с поне 3 мм междинно разстояние), за да спазите наредбите за безопасност. Използвайте захранващ кабел с достатъчна дължина, който поддържа спецификацията H05 RR-F или H05 VV-F, мин. 1,5-2,5 мм².

Номинален ток (А)	Минимално сечение
10 < A ≤ 16	1,5 мм ²
16 < A ≤ 25	2,5 мм ²

Проверете изходните спецификации, маркирани на етикета.

Отворете задния капак на фурната с отвертка и свалете винтовете на скобите на кабела. След това свържете захранващите кабели към съответните терминали за свързване.

Терминалът (⊥) е предназначен за заземяване. Първо свържете жълтия и зеления кабел (заземяване), които трябва да са по-дълги от останалите. Ако използвате контакт за щепсел, щепселът трябва да остане достъпен след монтиране на фурната. Samsung не отговаря за аварии, възникнали в резултат на липсващо или грешно заземяване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

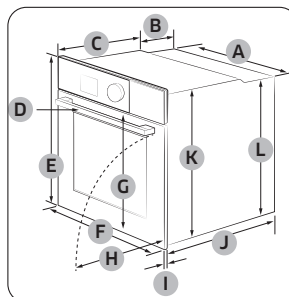
Не стъпвайте върху и не огъвайте кабелите по време на монтирането и ги дръжте далеч от излъчваната топлина части на фурната.

Монтиране в шкаф

Ако вграждате фурната в шкаф, неговите пластмасови повърхности и прилепени части трябва да са термоустойчиви в съответствие с EN 60335. Samsung не отговаря за повреди на мебели вследствие на излъчваната от фурната топлина.

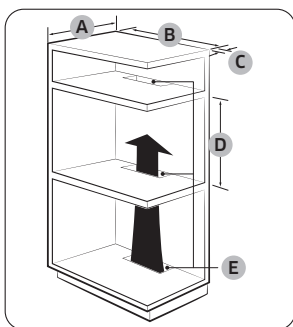
Трябва да се осигури адекватно проветряване на фурната. За проветряване оставете разстояние от 50 мм между долния рафт на шкафа и поддържащата стена. Ако монтирате фурната под готварски плот, следвайте неговите инструкции за монтиране.

Необходими размери за монтиране



Фурна (мм)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

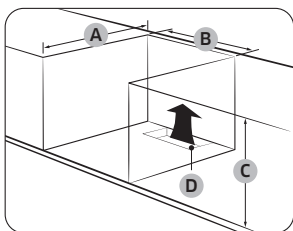


Вграждане в шкаф (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 50
D	Мин. 590 - Макс. 600
E	Мин. 460 x Мин. 50

ЗАБЕЛЕЖКА

В шкафа за вграждане трябва да има отвори (E) за излизане на топлината и циркулация на въздуха.

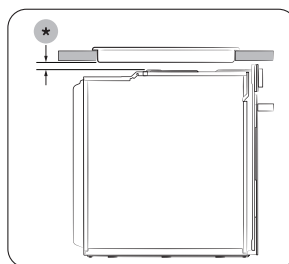


Шкаф под мивката (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 600
D	Мин. 460 x Мин. 50

ЗАБЕЛЕЖКА

- В шкафа за вграждане трябва да има отвори (D) за излизане на топлината и циркулация на въздуха.
- Изискването за минимална височина (C) се спазва само при монтаж на фурна.

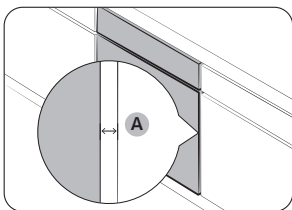


Инсталиране с котлон

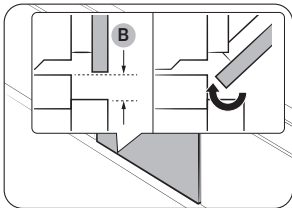
За да монтирате котлон върху фурната, проверете ръководството за монтаж на котлона за изискванията относно възможните места, където може да се монтира (*).

Монтиране

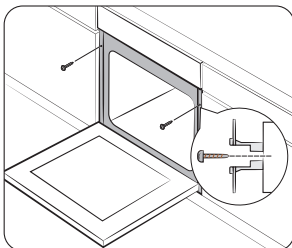
Монтиране на фурната



Уверете се, че оставяте разстояние (A) от поне 5 мм между фурната и всяка страна на шкафа.



Осигурете разстояние от поне 2 мм (B), така че вратата да се отваря и затваря плавно.



Натиснете фурната докрай в шкафа и я фиксирайте здраво от двете страни с 2 винта.

След завършване на монтирането свалете защитния филм, лентата и другите опаковъчни материали и извадете предоставените аксесоари от фурната. За да извадите фурната от шкафа, прекъснете захранването на фурната и свалете двата винта от двете страни.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Фурната се нуждае от проветряване за нормална работа. Не блокирайте вентилационните отвори при никакви обстоятелства.

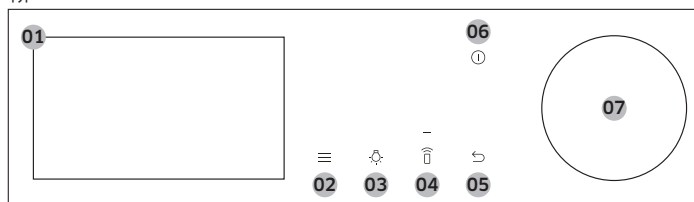
📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Действителният начин, по който изглежда фурната, може да е различен за всеки модел.

Преди да започнете

Командно табло

Командното табло на фурната има дисплей (несензорен), кръгов селектор и сензорни бутони за управление на фурната. Прочетете следната информация, за да се запознаете с командното табло на фурната.



01	Екран	Показва менюто, информация и процеса на готвене.
02	Опции	Докоснете, за да видите списъка с Опции.
03	Осветление	Докоснете, за да включите или изключите осветлението на фурната.
04	Интелигентно управление	Докоснете, за да включите или изключите функцията Интелигентно управление. ЗАБЕЛЕЖКА Трябва да се настрои Лесно свързване преди използване на тази функция.
05	Назад	Докоснете, за да се върнете на предишния екран.
06	Мощност	Докоснете, за да включите или изключите екрана. ЗАБЕЛЕЖКА Само бутонът Мощност може да спре работата на фурната, когато вратата е отворена.
07	Кръгов селектор	Завъртете наляво и надясно, за да преминавате през менютата и списъците. Избраният елемент ще бъде подчертан, за да ви покаже къде сте на екрана. Натиснете, за да изберете подчертания елемент.

Първоначални настройки

Когато включите фурната за пръв път, се появява приветственият екран с логото на Samsung. Следвайте инструкциите на екрана, за да зададете първоначалните настройки. Можете да промените първоначалните настройки по-късно, като отворите екрана Настройки.

1. На приветствения екран изберете **Започни настройка** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Задайте езика.
 - a. Изберете езика и натиснете **Кръговия селектор**.
 - b. Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. Приемете "**Общите условия**" и "**Политиката за поверителност**".
4. Свържете своя уред с приложението SmartThings.
 - a. На екрана Мобилно изживяване изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
 - b. Сканирайте QR кода на екрана със смартфона си и следвайте екранните инструкции на телефона, за да установите връзката.
 - Ако не желаете да продължите с тази стъпка, изберете **Пропусни** и натиснете **Кръговия селектор**, за да преминете към следващата стъпка.
 - c. След като получите съобщение за успешно свързване, изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**.

Преди да започнете

5. Настройте часовата зона.
 - a. Изберете часовата зона и натиснете **Кръговия селектор**.
 - b. Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
6. Настройте датата.
 - a. Изберете деня, месеца и годината. Натиснете **Кръговия селектор** след избор на всеки елемент.
 - b. Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Пропуснете тази стъпка, ако сте свързали своя уред с приложението SmartThings.

7. Изберете часа.
 - a. Задайте часа и минутите. Натиснете **Кръговия селектор** след избор на всеки елемент.
 - b. Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.


ЗАБЕЛЕЖКА

Пропуснете тази стъпка, ако сте свързали своя уред с приложението SmartThings.

8. Изберете **Готово** и натиснете **Кръговия селектор**, за да завършите настройката.
 - Появява се ръководството за първа употреба. Можете да изберете **НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да видите ръководството, или да изберете **ПО-КЪСНО** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да пропуснете тази стъпка.

Настройка на екрана винаги да остава включен

Екранът автоматично се изключва след определен период. Ако искате да настроите екрана да остава включен по всяко време, следвайте инструкциите по-долу.

1. Докоснете бутоната  на командното табло.
2. Изберете **Настройки** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. На екрана **Настройки** изберете **Дисплей** и натиснете **Кръговия селектор**.
4. На екрана **Дисплей** изберете **Време на изчакване** и натиснете **Кръговия селектор**.
5. Изберете **Винаги вкл.** и натиснете **Кръговия селектор**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Потреблението на енергия може да се увеличи в зависимост от вашата настройка.
- Когато настройката за време на изчакване е зададена като **"Винаги вкл."**, яркостта на LCD екрана автоматично се променя на ниво 2, ако няма никаква активност в продължение на 3 минути.
- Настройката **"Винаги вкл."** е достъпна само когато скрийнсейвърът е включен.

Миризма на нова фурна

Преди да използвате фурната за пръв път, почистете вътрешността ѝ, за да отстраните миризмата на нова фурна.

1. Извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната.
2. Включете фурната с конвекция при 200 °C или конвенционално на 200 °C за около час. Този процедура ще изгори всички остатъчни производствени вещества във фурната.
3. Когато процесът завърши, изключете фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА

- След първа употреба може да видите от вътрешността на фурната да излиза известно количество пушек по време на работа. Това обаче не е неизправност в продукта.
- С увеличаване на температурата на отделението за готвене през първоначалния период може да откриете петна по вътрешното стъкло на вратата. В такива случаи изключете фурната и изчакайте да се охлади. След това използвайте кухненска хартия или неутрален почистващ препарат с чиста кърпа, за да избършете вътрешното стъкло.
- Важно е също да осигурите работата на фурната в добре проветрива кухненска среда.

Интелигентен защитен механизъм

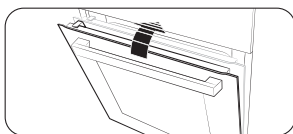
Ако отворите вратата, докато фурната работи, осветлението на фурната се включва и вентилаторът и нагревателните елементи спират да работят. Това е с цел да се предотвратят физически наранявания като изгаряния, както и да се избегне ненужна загуба на енергия. Когато това се случи, просто затворете вратата и фурната ще продължи да работи нормално, тъй като това не е неизправност в системата.

Леко затваряща се врата (плавно, безопасно и тихо) (само за приложимите модели)

Фурната за вграждане на Samsung е с леко затваряща се врата, която се затваря плавно, безопасно и тихо.

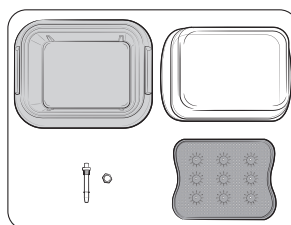
При затваряне на вратата специално проектирани панти хващат вратата няколко сантиметра преди крайната позиция. Това е идеалната функция за допълнително удобство, позволяваща тихо и леко затваряне на вратата.

(Наличността на тази функция зависи от модела на фурната.)

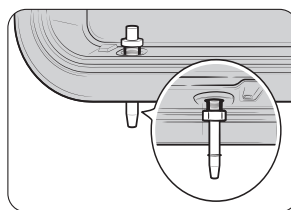


Вратата започва да се затваря леко на около 15 градуса и се затваря напълно за прибл. 5 секунди.

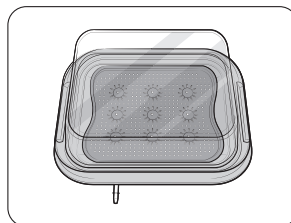
Сглобяване на съда за пара (само за приложимите модели)



1. Проверете и се уверете, че имате всички части за съда за пара.
 - Частите са стъклен капак, метална поставка, тава за пара и дюза за пара.



2. Вкарайте дюзата за пара в отвора от дясната задна страна на металната поставка и затегнете с предоставената гайка.

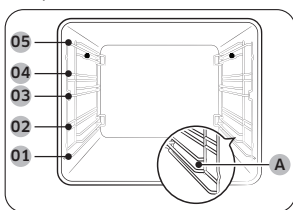


3. Поставете тавата за пара в металната поставка и затворете със стъкления капак, за да го използвате във фурната.

Преди да започнете

Акcesoари

При първоначално използване на аксесоарите, измийте ги щателно с топла вода, препарат и суха и мека кърпа.



- | | | | |
|----|--------|-----|---------------------|
| 01 | Ниво 1 | 02 | Ниво 2 |
| 03 | Ниво 3 | 04 | Ниво 4 |
| 05 | Ниво 5 | (A) | Ниво за съд за пара |

- Поставете аксесоара в правилната позиция вътре във фурната.
- **Ниво за съд за пара (A)** е само за съда за пара. Не поставяйте съда за пара на никое друго ниво и не поставяйте други принадлежности на **нивото за съд за пара (A)**. **Нивото за съд за пара (A)** се представя само за приложимите модели.
- Оставете разстояние от поне 1 см между аксесоара и гъното на фурната и всеки друг аксесоар.
- Внимавайте при изваждането на съдове и/или аксесоари от фурната. Горещите съдове или аксесоари могат да причинят изгаряния.
- При нагряването аксесоарите могат да се деформират. След като изстинат, те ще върнат първоначалния си вид и функционалност.

Основна работа

За да готвите по-добре, се запознайте с използването на всеки аксесоар.

Скара	Скаратата е предназначена за готвене на грил и печене на ястия. Поставете скаратата в позиция, като издвигашите се части (стоперите от двете страни) са отпред.
Подложка за скара *	Подложката за скара се използва заедно с тавата и преготвява стичането на течности по гъното на фурната.
Тавата за печене *	Тавата за печене (дълбочина: 20 мм) се използва за печене на торти, сладки и други сладкарски изделия. Поставете наклонената страна отпред.
Универсална тавата *	Универсалната тавата (дълбочина: 30 мм) се използва за готвене и печене. Използвайте тавата за скара, за да преготвите стичането на течности върху гъното на фурната. Поставете наклонената страна отпред.
Тавата с допълнителна дълбочина *	Тавата с допълнителна дълбочина (дълбочина: 50 мм) се използва за печене със или без подложката за скара. Поставете наклонената страна отпред.
Тавата за пържене с горещ въздух *	Използвайте тавата за пържене с горещ въздух само в режим на пържене с въздух. Тъй като тавата се нагрява по време на или веднага след готвене, използвайте ръкавици или изчакайте, докато фурната се охлади напълно, преди да извадите тавата.
Разделител	Разделителят е предназначен да разделя фурната на две зони. Използвайте разделителя в двоен режим на готвене. Не използвайте разделителя за никакви други цели освен разделяне на отделението на две зони за готвене. Не използвайте разделителя като рафт.
Телескопични релси *	Използвайте плоскостта с телескопични релси, за да поставите тавата, както следва: <ol style="list-style-type: none"> 1. Издърпайте плоскостта с релси от фурната. 2. Поставете тавата върху плоскостта с релси и я плъзнете обратно във фурната. 3. Затворете вратата на фурната.

Сонда за месо *	Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, което ще се готви. Използвайте само сондата за месо, осигурена с вашата фурна.
Съд за пара *	Съдът за пара е само за режими с готвене на пара. Използвайте съда за пара само на нивото за съд за пара и вкарайте изцяло в отделението, така че съдът да се допира до задната стена. Съдът за пара има 4 отделни части: Стъклен капак, метална поставка, тава за пара и дюза за пара. Стъкленият капак може да се използва като съд за печене на местени изделия и огретени. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ <ul style="list-style-type: none"> Винаги носете кухненски ръкавици при работа със съда за пара и внимавайте да не го изпуснете. Внезапните промени в температурата могат да доведат до счупване или пръсване на стъклените части.

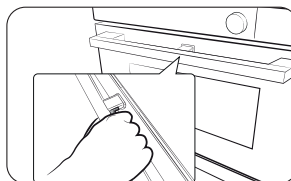
ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

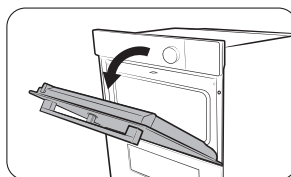
Гъвкава врата (само за приложими модели)

Фурната разполага с уникална гъвкава врата, която е закачена с панта в средата, затова е необходимо да отворите само горната част за достъп до горната зона. Когато използвате опцията за двоен режим на готвене, можете да стигнете до горното пространство на фурната много по-лесно и с по-голяма енергийна ефективност.

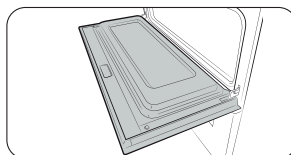
Как да използвате горната врата



1. Натиснете докрай лоста на гръжката.



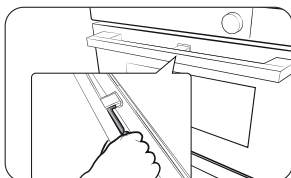
2. Издърпайте гръжката.



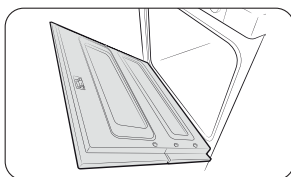
3. Това ще отвори само горната врата, както е показано.

Преди да започнете

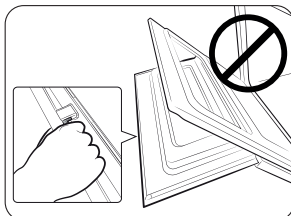
Как да използвате цялата врата



1. Хванете областта без лост на дръжката и дръпнете.



2. Това ще отвори цялата врата, както е показано.



⚠ ВНИМАНИЕ

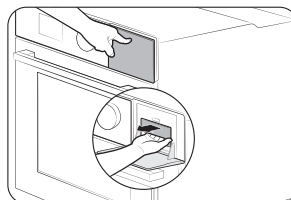
При отваряне на цялата врата хванете дръжката за частта без лост.
Ако лостът бъде натиснат, докато вратата се отваря, може да се отвори горната врата и да причини физическо нараняване.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

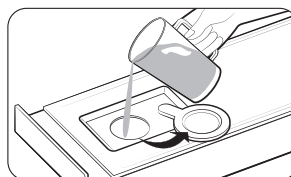
- Не поставяйте тежки предмети и не прилагайте прекалена сила към горната врата.
- Не позволявайте на деца да си играят с горната врата.

Воден резервоар

Водният резервоар се използва за функциите с пара. Напълнете го с вода преди готвене с пара.



1. Поставете водния резервоар в горния десен ъгъл. Бутнете резервоара навътре, за да го отворите и да го извадите.



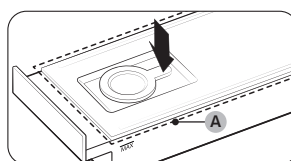
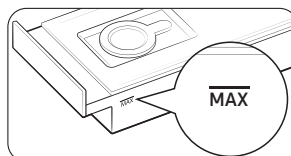
2. Отворете капачката на резервоара и напълнете резервоара с 500 мл питейна вода.
3. Затворете капачката и поставете обратно резервоара.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Вкарайте водния резервоар докрай, докато чуете изщракване.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Не пълнете повече от маркировката за макс. ниво.

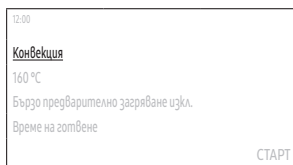


📖 ЗАБЕЛЕЖКА

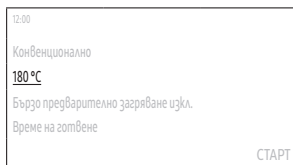
Уверете се, че горната касета (A) на водния резервоар е затворена, преди да използвате фурната.

Операции

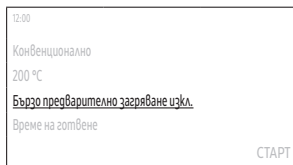
Режими на фурната



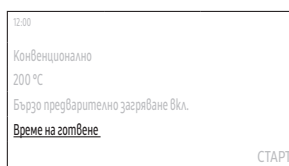
1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете желаня режим на готвене и натиснете **Кръговия селектор**. (За подробна информация за всеки режим вижте "Описание на режимите на фурната".)
 - Можете да използвате сондата за месо в няколко режима. За информация как да използвате сондата за месо вижте "Готвене със сондата за месо (само за приложими модели)".



3. Настройте желаната температура.
 - Температурата по подразбиране и температурният диапазон се различават в зависимост от режима на готвене.



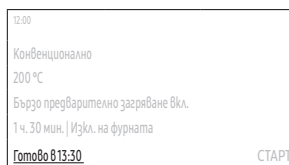
4. Задайте опцията **Бързо предварително загреване**.
 - Настройката по подразбиране е "Изкл."



5. Изберете **Време на готвене** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаното време на готвене.
 - Максималното време на готвене е 23 часа и 59 минути.
6. След настройка на времето на готвене изберете опцията, която искате да се включи след края на готвенето, и натиснете **Кръговия селектор**.
 - Можете да изберете **Изкл. на фурната**, **Поддържане на темп.** или **Запазете топли**.
 - Режимите **Голям грил** и **Икономичен грил** не поддържат опцията **Запазете топли**.

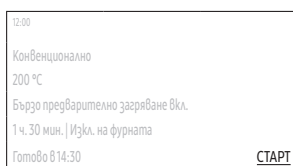
ЗАБЕЛЕЖКА

Ако започнете да готвите, без да сте настроили времето на готвене, или зададете **Поддържане на темп.** като опция, трябва да спрете фурната ръчно.



7. Изберете **Готово в** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаня краен час.
 - Когато зададете времето на готвене, фурната показва часа, в който готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)

Операции
















8. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.
- Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви незабавно.
 - Ако сте променили крайния час, фурната автоматично ще настрои началния час, за да завърши готвенето в зададения час.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Можете да промените температурата, опцията Бързо предварително загаряване и времето на готвене по време на готвене.
- По време на готвене можете да изберете **ИЗКЛ.**, да натиснете **Кръговия селектор**, да изберете **ОК**, след което да натиснете **Кръговия селектор**, за да отмените готвенето.
- Когато готвенето завърши, на екрана се появява **+5 мин.**.
 - Можете да изберете **+5 мин.** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да удължите готвенето с 5 минути.

Описание на режимите на фурната

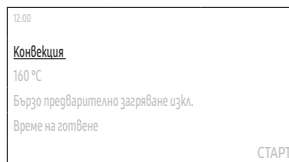
Режим	Температурен диапазон (°C)				Предложена температура (°C)
	Единично готвене	Двойно готвене			
		Горна	Долна	Двойно готвене	
 Конвекция	30-275	40-250	40-250	40-250	160
	Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на различни нива едновременно.				
 Конвенционално	30-275	-	-	-	180
	Топлината се генерира от горния и долния нагревателни елементи. Тази функция трябва да се използва за стандартно печене на повечето видове ястия.				
 Икономична конвекция	30-275	-	-	-	160
	Икономичната конвекция използва оптимизираната система за нагряване, за да спести енергия по време на готвене. Времето на готвене леко се увеличава, но резултатът от готвенето остава същият. Имайте предвид, че този режим не изисква предварително нагряване.				
	 ЗАБЕЛЕЖКА Нагревателният режим на икономична конвекция, използван за определяне на класа на енергийна ефективност, е в съответствие с EN60350-1.				
 Голям грил	100-300	40-250	-	-	220
	Грилет с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на горната част на храна (например месо, лазаня или гретен).				
 Икономичен грил	100-300	-	-	-	220
	Грилет с малка площ излъчва топлина. Използвайте този режим за храна, изискваща по-малко топлина, като риба и пълнени багети.				
 Грил с вентилатор	100-275	-	-	-	180
	Двата горни нагревателни елемента генерират топлина, която се разпределя от вентилатора. Използвайте този режим за печене на грил на месо или риба.				

Режим	Предложена температура (°C)	Температурен диапазон (°C)			
		Единично готвене	Двойно готвене		
			Горна	Долна	Двойно готвене
 Горно нагряване + Конвекция	180	40-275	40-250	-	-
	Горният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за запичане с хрупкава коричка (например месо или лазаня).				
 Долно нагряване + Конвекция	200	40-275	-	40-250	-
	Долният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за пица, хляб или торта.				
 Долно нагряване	150	100-230	-	40-250	40-250
	Долният нагревателен елемент генерира топлина. Използвайте този режим в края на печене или готвене за запичане на долната част на киш или пица.				
 Професионално печене	160	80-200	-	-	-
	Професионалното печене е цикъл с автоматично предварително нагряване до достигане на 220 °C температура на фурната. След това горният нагревателен елемент и конвекторният вентилатор започват да работят за запечатване на храната, като например месо. След запечатване месото ще се готви при ниска температура. Използвайте този режим за телешко, птиче месо или риба.				
 Air Sous Vide	60	50-95	-	-	-
	Режимът Air Sous Vide използва горещ въздух с ниска температура за прилагане на режим Sous Vide без пара или водния резервоар. В този режим фурната поддържа постоянна ниска температура във вътрешността на камерата за готвене.				
 Пържене с горещ въздух	220	-	150-250	-	-
	Режимът на пържене с горещ въздух използва горещ въздух за по-хрупкави и по-здравословни замразени или пресни храни без или с малко олио от нормалните режими на конвекция.				

Режими с пара

⚠ ВНИМАНИЕ

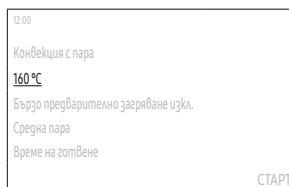
Уверете се, че водният резервоар е напълнен, преди да използвате режимите с пара.



1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете желаните режим на готвене и натиснете **Кръговия селектор**. (За подробна информация за всеки режим вижте "Описание на режимите с пара".)
 - Ако сте избрали **Готвене с пара**, преминете към стъпка 5. (Стъпки 2-4 не са приложими за **Готвене с пара**.)
 - Можете да използвате сондата за месо в няколко режима. За информация как да използвате сондата за месо вижте "Готвене със сондата за месо (само за приложими модели)".

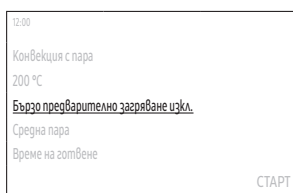
📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Готвене с пара е достъпно само на приложими модели.

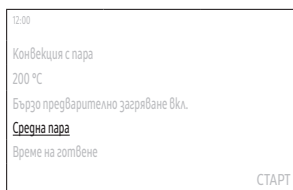


3. Настройте желаната температура.
 - Температурата по подразбиране и температурният диапазон се различават в зависимост от режима на готвене.

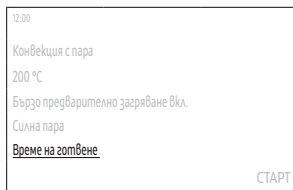
Операции



4. Задайте опцията Бързо предварително загряване.
- Настройката по подразбиране е "Изкл."



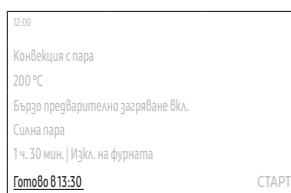
5. Задайте нивото на парата.
- Настройката по подразбиране е "Средна".



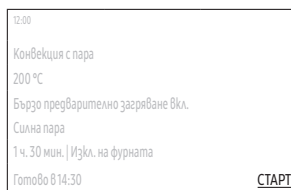
6. Изберете **Време на готвене** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаното време на готвене.
- Максималното време на готвене е 23 часа и 59 минути.
7. След настройка на времето на готвене изберете опцията, която искате да се включи след края на готвенето, и натиснете **Кръговия селектор**.
- Можете да изберете **Изкл. на фурната**, **Поддържане на темп.** или **Запазете топли**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако започнете да готвите, без да сте настроили времето на готвене, или зададете **Поддържане на темп.** като опция, трябва да спрете фурната ръчно.



8. Изберете **Готово в** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желания краен час.
- Когато зададете времето на готвене, фурната показва часа, в който готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)







9. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.
- Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви незабавно.
 - Ако сте променили крайния час, фурната автоматично ще настрои началния час, за да завърши готвенето в зададения час.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Можете да промените температурата, опцията Бързо предварително загряване и времето на готвене по време на готвене.
- По време на готвене можете да изберете **ИЗКЛ.**, да натиснете **Кръговия селектор**, да изберете **ОК**, след което да натиснете **Кръговия селектор**, за да отмените готвенето.
- Когато готвенето завърши, на екрана се появява **+5 мин.**
 - Можете да изберете **+5 мин.** и да натиснете **Кръговия селектор**, за да удължите готвенето с 5 минути.

Описание на режимите с пара

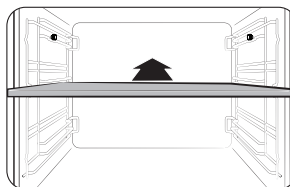
Режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)	Бързо предварително загаряване	Сонда за месо	
 Готвене с пара *	-	-	X	X	
	Горещата пара от генератора за пара се инжектира през парната дюза във фурната за готвене на храна. Този режим е подходящ за готвене на зеленчуци, риба, яйца, плодове и ориз.				
 Конвекция с пара	120-275	160	0	0	
	Топлината, генерирана от конвекторния нагревател и вентилаторите, се поддържа постоянно от гореща пара. Интензивността на парата може да се настрои на Ниска, Средна или Висока. Този режим е подходящ за печене на бутер банички, сладкиши с мая, хляб и пица и печене на месо и риба.				
 Пара с горно нагряване + Конвекция	120-275	180	0	0	
	Топлината, генерирана от горния нагревател и конвекторния нагревател, се разпределя равномерно във фурната от вентилатора, а горещата пара подпомага нагревателните елементи. Този режим е подходящ за печене на блюда с коричка като месо, птици или риба.				
 Пара с долно нагряване + Конвекция	120-275	200	0	0	
	Топлината, генерирана от долния нагревател и конвекторния нагревател, се разпределя равномерно във фурната от вентилатора, а горещата пара подпомага нагревателните елементи. Този режим е подходящ за печене на хрупкави храни като пица и ябълков пай.				

ЗАБЕЛЕЖКА

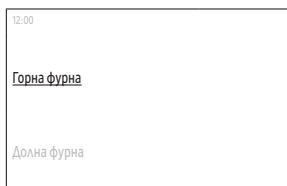
- Наличността на режимите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.
- Винаги пълнете водния резервоар с прясна вода, когато готвите с тези режими.

Двойни режими на готвене

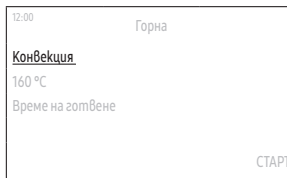
Можете да използвате предоставения разделител за разделяне на камерата за готвене на горна и долна зона. Това позволява на потребителите да използват два режима на готвене едновременно или просто да изберат една зона, в която да готвят.



- Вкарайте разделителя на ниво 3, за да разделите камерата за готвене на две зони.
 - След поставяне на разделителя фурната го засича и главният екран се променя автоматично.



- Изберете желаната зона за готвене и натиснете **Кръговия селектор**.



- Задайте желаните настройки за готвене и започнете готвенето.
 - За инструкции вижте "Режими на фурната" или "Режими с пара".
 - За наличните режими и опции вижте "Достъпни режими във всяка зона".

Операции



ЗАБЕЛЕЖКА

- След като започнете да готвите в която и да е зона, можете да започнете да готвите и в другата зона. Изберете индикатора за зона в горната средна част на екрана, натиснете **Кръговия селектор** и повторете стъпки 2 и 3, за да готвите в другата зона.
- Може да има някои ограничения в режимите или температурния диапазон, които можете да изберете, когато готвите в двете зони едновременно.

Достъпни режими във всяка зона

Зона	Достъпен режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)	Бързо предварително загряване	Сонда за месо
Горна	Конвекция	40-250	160	X	X
	Голям грил	40-250	220	X	X
	Горно нагряване + Конвекция	40-250	180	X	X
	Пържени с горещ въздух	150-250	220	X	X
Долна	Конвекция	40-250	160	X	X
	Долно нагряване + Конвекция	40-250	200	X	X
	Долно нагряване	40-250	150	X	X
	Готвене с пара *	-	-	X	X
	Конвекция с пара	120-250	160	X	X
	Пара с долно нагряване + Конвекция	120-250	200	X	X

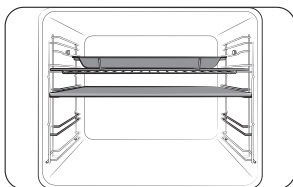
ЗАБЕЛЕЖКА

- Вижте "Описание на режимите на фурната" или "Описание на режимите с пара" за описание на всеки режим.
- Наличността на режимите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

Пържене с горещ въздух (само за приложими модели)

За този режим не е необходимо предварително нагряване. Препоръчваме да поставите хартия за печене или тава върху разделителя за стичане на мазнината.

За по-добри резултати от готвенето обръщайте храната по време на процеса.



1. Вкарайте разделителя и поставете тавата със скарата на позицията за скара 4.

2. Изберете режим **Пържене с горещ въздух** с помощта на **Кръговия селектор**.
3. Използвайте **Кръговия селектор**, за да промените температурата по подразбиране. Въведете препоръчаната температура за храната според съответното ръководство за готвене. Температурата по подразбиране е 220 °C.
4. Изберете **Време на готвене** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаното време на готвене.
5. След настройка на времето на готвене изберете опцията, която искате да се включи след края на готвенето, и натиснете **Кръговия селектор**.
6. Изберете **Старт** и натиснете **Кръговия селектор**.
7. След завършване на готвенето докоснете **ИЗКЛ.** и извадете храната.

Забележка

- Поставете хартия за печене или тава върху разделителя за стичане на мазнината. Това ще помогне за намаляване на пръските и пушека.
- Преди да използвате хартия за печене, проверете максималната допустима температура за хартията.
- Режимът **Пържене с горещ въздух** е предназначен за двойна горна скара на фурната. Вкарайте разделителя и поставете храната на позицията за скара 4 за най-добри резултати.
- При готвене на пресни или домашно приготвени храни разпределете олиото по по-голяма площ по-равномерно, което ще направи храната по-хрупкава.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Ако нещо се готви в долната зона, **Пържене с горещ въздух** не е достъпно в горната зона.
- Когато в горната зона се готви с **Пържене с горещ въздух**, долната зона не е достъпна изобщо.

Препоръчваме ви да обръщате храната по време на готвене за най-добри резултати.

Храна	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Картофи				
Замразени пържени картофи	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	20-25
Замразени пържени картофи с подправки	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	20-25
Замразени картофени крокети	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	15-20
Замразени хаш браунс	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	15-20
Замразени картофени резени	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	15-20
Домашни пържени картофи	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	20-25
Домашни картофени резени	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	20-25

Операции

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Замразени				
Замразени пилешки хапки	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	15-20
Замразени пилешки крилца	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	25-30
Замразени лучени кръгчета	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	15-20
Замразени пилешки пръчици	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	210-220	20-25
Замразени чуриси	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	190-200	10-15
Пиле				
Пресни бутчета	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	30-35
Пресни крилца	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	25-30
Гърди, с панировка	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	25-30

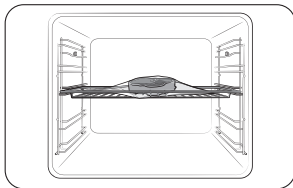
Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Зеленчуци				
Аспержи, с панировка	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	15-20
Патладжан, нарязан на филии и с панировка	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	15-20
Лучени кръгчета, с панировка	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	15-20
Кубчета тиква	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	20-25
Розички от карфиол	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	190-200	15-20
Смес от зеленчуци	Скара + Тава за пържене с горещ въздух	4	200-210	15-20

Air Sous Vide (само за приложими модели)

Режимът **Air Sous Vide** използва горещ въздух с ниска температура за прилагане на режим **Sous Vide** без пара или водния резервоар. В този режим фурната поддържа постоянна ниска температура във вътрешността на камерата за готвене, като готви храна, която може да запази първоначалния си аромат и хранителни вещества, като същевременно предлага обогатен вкус и мека текстура.



1. Поставете храната в чиста вакуумна торбичка и я запечатайте. След това поставете храната на позиция на скарата 3 във фурната.



2. Изберете режим **Air Sous Vide**.
3. Използвайте **Кръговия селектор**, за да промените температурата по подразбиране. Въведете препоръчаната температура за храната според съответното ръководство за готвене. Температурата по подразбиране е 60 °C. (Можете да промените температурата с 1 °C)
4. Натиснете **Кръговия селектор** и задайте времето на готвене.
5. След настройка на времето на готвене изберете опцията, която искате да се включи след края на готвенето, и натиснете **Кръговия селектор**.
6. Изберете **Старт** и натиснете **Кръговия селектор**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Използвайте само пресни и качествени продукти. Изрежете, почистете ги и ги съхранявайте в хладилник.
- Използвайте топлоустойчиви вакуумни торбички за преместване и съхранение на продукти.
- Не използвайте повторно топлоустойчивите вакуумни торбички.
- Времето на готвене зависи от дебелината на храната. Добавянето на сол или захар може да съкрати времето на готвене.

Съвети

- За да запазите първоначалния вкус, препоръчваме да използвате по-малко билки и подправки, отколкото в обикновените рецепти.
- Месото и рибата са с по-добър вкус, когато са запечени и сервирани.
- Ако не се сервира веднага след приготвяне, поставете храната в ледена вода и охладете напълно. След това съхранявайте при 5°C, за да запазите аромата и текстурата на храната.
- Особено пилето се препоръчва да се яде веднага след приготвяне.

За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Храна	Готовност	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (часове)
Телешки					
Пържола с дебелина 4 см	Негopечена	Скара	3	54	3-4
Пържола с дебелина 4 см	Средно изпечена	Скара	3	60	3-4
Пържола с дебелина 4 см	Препечена	Скара	3	68	3-4
Печене на месо	Средно изпечена	Скара	3	62	6-8
Печене на месо	Препечена	Скара	3	68	6-8

Операции

Храна	Готовност	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (часове)
Свинско месо					
Пържола без кост	Крехка	Скара	3	60	3-4
Пържола без кост	Твърда	Скара	3	71	3-4
Печене на месо	Средно изпечена	Скара	3	62	4-6
Печене на месо	Препечена	Скара	3	72	4-6
Дърпано свинско	Препечено	Скара	3	74	18-24
Птици					
Пилешки гърди	Крехки	Скара	3	66	3-4
Пилешки гърди	Твърди	Скара	3	72	3-4
Патешки гърди	Крехки	Скара	3	63	3-4
Риба					
Котлет от сьомга	Крехък	Скара	3	52	2-3
Котлет от сьомга	Препечен	Скара	3	63	2-3
Филе от треска	Крехко	Скара	3	55	2-3
Зеленчуци					
Аспержи		Скара	3	85	2-3
Картофи, нарязани на филии		Скара	3	90	2-3
Сладки картофи, нарязани на филии		Скара	3	90	2-3
Моркови, нарязани на филии		Скара	3	90	2-3
Тиква, на кубчета		Скара	3	90	2-3

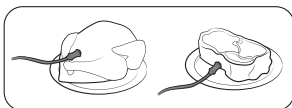
Храна	Готовност	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (часове)
Плог					
Ябълка, нарязана на филии		Скара	3	80	2-3
Ананас, нарязан на филии		Скара	3	85	1-2
Круша, нарязана на филии		Скара	3	83	2-3
Други					
Кокоши яйца	На очи	Скара	3	63	2-3
Кокоши яйца	Твърдо сварени	Скара	3	71	2-3

* Гответе кокоши яйца без вакуумно запечатване.

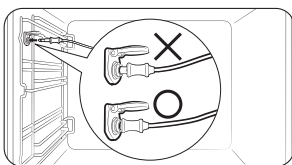
Готвене със сондата за месо (само за приложими модели)

Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, докато то се готви. Когато бъде достигната целевата температура, фурната спира и готвенето приключва.

- Използвайте само сондата за месо, осигурена с вашата фурна.
- Не можете да зададете времето на готвене при включена сонда за месо.



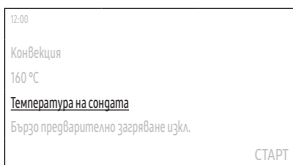
1. Вкарайте върха на сондата за месо в центъра на месото, което ще готвите. Не вкарвайте гумената гръбжка.



2. Включете конектора на сондата в контакта на лявата стена. Ако сондата е свързана правилно, ще видите съобщението "Поставена сонда за месо".

- Ако е поставена сондата за месо, ще се появи **Температура на сондата** вместо **Време на готвене**.

3. Изберете **Температура на сондата** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете целевата температура за месото.



4. Задайте желаните настройки за готвене.
 - Вижте "Описание на режимите на фурната" или "Описание на режимите с пара" за режимите, в които можете да използвате сондата за месо.
 - Вижте стъпки 1-3 от "Режими на фурната" или стъпки 1-4 от "Режими с пара".
5. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.
 - Фурната завършва готвенето с мелодия, когато вътрешната температура на месото достигне зададената температура.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

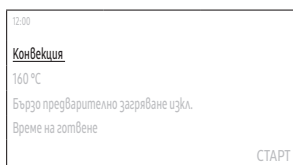
- За да се предотврати повреда, не използвайте сондата за месо с шшишетата.
- След завършване на готвенето сондата за месо е все още много гореща. За да избегнете изгаряния, използвайте ръкавици за фурна при изваждане на храната.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

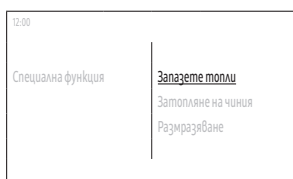
Не всички режими поддържат използването на сондата за месо. Ако използвате сондата за месо с неприложими режими, ще видите съобщението "Избраният режим не поддържа използването на сондата за месо.". Ако това се случи, извадете сондата за месо незабавно.

Операции

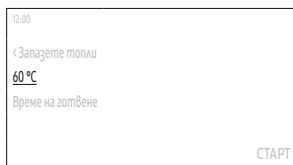
Специална функция



1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете **Специална функция** и натиснете **Кръговия селектор**.



3. Изберете желаната функция и натиснете **Кръговия селектор**.
 - За подробна информация за всяка функция вижте "Описание на специалните функции".



4. Настройте желаната температура.
 - Температурата по подразбиране и температурният диапазон се различават в зависимост от режима на готвене.



5. Изберете **Време на готвене** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаното време на готвене, или изберете **Температура на сондата** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете целевата температура за месото.
 - **Температура на сондата** е налично само за **Бавно готвене**.
 - Максималното време на готвене е 23 часа и 59 минути.



6. Изберете **Готово в** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаня краен час.

- Когато зададете времето на готвене, фурната показва часа, в който готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)
- Тази стъпка не е приложима за **Бавно готвене**.



7. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

- Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви незабавно.
- Ако сте променили крайния час, фурната автоматично ще настрои началния час, за да завърши готвенето в зададения час.
- Ако сте избрали **Бавно готвене**, фурната завършва готвенето с мелодия, когато вътрешната температура на месото достигне зададената температура.

Описание на специалните функции

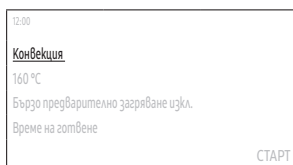
Режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)	Описание
Запазете топли	40-100	60	Използвайте това за запазване топли на храни, които току-що сте сготвили.
Затопляне на чиния	30-80	50	Използвайте това за затопляне на чинии и съдове за фурна.
Размразяване	30-60	30	Този режим се използва за размразяване на замразени храни, печива, плодове, кексове, крем и шоколад. Времето за размразяване зависи от типа, размера и количеството на храната.
Втасване на тесто	30-50	35	Този режим се използва за втасване на тесто и приготвяне на домашно кисело мляко.
Приготвяне на пица	160-250	200	Този режим е подходящ за пица и температурата и времето на готвене ще зависят от размера на пицата и дебелината на тестото за пица.

Режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)	Описание
Бавно готвене	70-120	80	Този режим използва ниска температура за по-крехка текстура. Той е подходящ за печене на говеждо, свинско, телешко или агнешко месо, когато искате да постигнете по-крехка текстура. Препоръчваме да запечатате месото при висока температура на котлона, преди да го изпечете.
Сушене	40-90	60	Този режим се използва за сушене на плодове, зеленчуци и билки. Времето на сушене зависи от типа, размера, дебелината и количеството на храната.

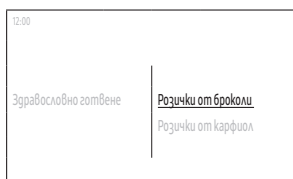
Операции

Здравословно готвене (само за приложими модели)

Фурната предлага 20 програми за здравословно готвене. Настройките за готвене се регулират автоматично според избраната програма.



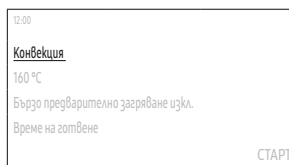
1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете **Здравословно готвене** и натиснете **Кръговия селектор**.



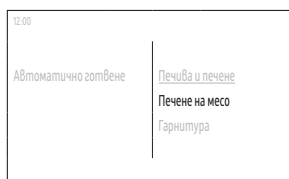
3. Изберете желаната програма и натиснете **Кръговия селектор**.
 - За подробна информация за всяка програма вижте "Здравословно готвене" в раздела "Интелигентно готвене" на страница 51.)
4. Прочетете съвета, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
5. Излейте водата във водния резервоар според инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
6. Пригответе храната и принадлежностите според инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
 - Ако искате да започнете да готвите в определен час, изберете **Отложен старт** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаня час.
7. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

Автоматично готвене

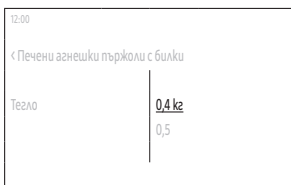
Фурната предлага 50 или 70 (за модела с готвене с пара) програми Автоматично готвене. Възползвайте се от тази функция, за да спестите време и да изучите функциите по-бързо. Времето на готвене, нивото на мощността и температурата ще се регулират според избраната програма.



1. На главния екран изберете **Конвекция** и натиснете **Кръговия селектор**.
2. Изберете **Автоматично готвене** и натиснете **Кръговия селектор**.




3. Изберете категорията и натиснете **Кръговия селектор**.
4. Изберете подкатегорията и натиснете **Кръговия селектор**.
 - Някои категории може да нямат подкатегории.
5. Изберете желаната програма и натиснете **Кръговия селектор**.
 - За подробна информация за всяка програма вижте "Програми за автоматично готвене" в раздела "Интелигентно готвене" на страница 44.)
6. Прочетете съвета, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.




7. Изберете теглото и натиснете **Кръговия селектор**.
 - Тази стъпка може да не е приложима за някои програми.
 - Допустимото тегло се различава в зависимост от избраната програма.
8. Излейте водата във водния резервоар според инструкциите на екрана, изберете **Напрег** и натиснете **Кръговия селектор**.
 - Тази стъпка може да не е приложима за някои програми.
9. Пригответе храната и принадлежностите според инструкциите на екрана, изберете **Напрег** и натиснете **Кръговия селектор**.
 - Ако искате да започнете да готвите в определен час, изберете **Отложен старт** и натиснете **Кръговия селектор**, за да зададете желаня час.
10. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

Таймер

Добавяне на нов таймер



1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. На екрана на таймера изберете **+** и натиснете **Кръговия селектор**.
 - Пропуснете тази стъпка, ако добавяте таймер за пръв път.
4. Задайте времето.

Редактиране на съществуващ таймер


1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. На екрана на таймера изберете таймера, който искате да редактирате, и натиснете **Кръговия селектор**.
4. Променете времето.

Операции

Изтриване на таймер

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. На екрана на таймера изберете  и натиснете **Кръговия селектор**.
4. Изберете **Изтриване** в дясната страна на таймера, който искате да изтриете, и натиснете **Кръговия селектор**.
5. Изберете **Готово** и натиснете **Кръговия селектор**.

Използване на таймера

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. Изберете **Старт** в дясната страна на таймера, който искате да използвате, и натиснете **Кръговия селектор**.
 - След като стартирате таймера, можете да го спрете на пауза или да го отмените.


ЗАБЕЛЕЖКА

Когато изтече времето до зададен час, се появява съобщение "Времето изтече" и се чува мелодия. Изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**, за да изчистите съобщението.

Почистване

Пиролитично почистване (само за приложими модели)

Пиролитичната функция е за термално почистване с висока температура. Това изгаря мазни остатъци, за да улесни ръчното почистване.

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Почистване** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. Изберете **Пиролитично** и натиснете **Кръговия селектор**.
4. Изберете времето и натиснете **Кръговия селектор**.
5. Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
6. Следвайте инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
7. Прочетете съобщението на екрана, изберете **Старт** и натиснете **Кръговия селектор**.
8. Изчакайте фурната да се охлади и извършете по ръбовете на вратата с мокра кърпа.

ВНИМАНИЕ

- Не докосвайте фурната, тъй като тя се нагрява силно по време на цикъла.
- За да избегнете злополуки, не допускайте деца близо до фурната.
- След завършване на цикъла не изключвайте, докато охлаждащият вентилатор работи, за да може фурната да се охлади.


ЗАБЕЛЕЖКА

- След стартиране на цикъл вътрешността на фурната става гореща. След това вратата се заключва за безопасност. След завършване на цикъла и охлаждане на фурната вратата се отключва.
- Изпразнете фурната преди почистване. Оставените принадлежности може да се деформират поради високата температура във фурната.

Почистване с пара

Това е полезно за почистване на леки замърсявания с пара.

Тази автоматична функция пести време, като елиминира необходимостта от редовно ръчно почистване.

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Почистване** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. Изберете **Почистване с пара** и натиснете **Кръговия селектор**.
4. Следвайте инструкциите на екрана, изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
5. Изберете **СТАРТ** и натиснете **Кръговия селектор**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не отваряйте вратата, преди цикълът да е завършил. Водата във фурната е много гореща и може да причини изгаряния.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако фурната е силно замърсена, например с мазнини след печене на месо или на скара, се препоръчва да отстраните упоритите замърсявания ръчно с почистващ препарат, преди да активирате почистване с пара.
- Оставете вратата на фурната отворена, когато цикълът завърши. Това позволява на вътрешната емайлирана повърхност да изсъхне добре.
- Когато фурната е гореща, не се активира автоматично чистене. Изчакайте, докато фурната се охлади, и опитайте отново.
- Не изливайте силна струя вода по дъното. Направете го внимателно. В противен случай водата ще прелее към предната част.

Отстраняване на котлен камък

Почистете вътрешността на генератора за пара, за да не влияе на качеството и вкуса на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Фурната отброява времето на режимите с пара и ви уведомява да изпълните функцията за премахване на котлен камък, когато това е необходимо. Все още можете да използвате режимите с пара през следващите два часа, без да задействате функцията за премахване на котлен камък. Не можете обаче да използвате режимите с пара след два часа, освен ако не изпълните функцията за премахване на котлен камък.
- Когато получите известието, изберете **Започни сега** и натиснете **Кръговия селектор**, за да активирате функцията за премахване на котлен камък, или изберете **По-късно** и натиснете **Кръговия селектор**, за да я отложите.
 -  : Изисква се отстраняване на котлен камък.
- 1. Докоснете бутона  на командното табло.
- 2. Изберете **Почистване** и натиснете **Кръговия селектор**.
- 3. Изберете **Отстраняване на котлен камък** и натиснете **Кръговия селектор**.
- 4. Изберете **Напред** и натиснете **Кръговия селектор**.
- 5. Следвайте инструкциите на екрана, изберете **Старт** и натиснете **Кръговия селектор**.
 - Ако получите известие, че няма достатъчно вода, добавете още вода във водния резервоар, изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**.
- 6. След отстраняването на котления камък фурната източва водата автоматично.
- 7. След завършване на източването изпразнете водния резервоар.
- 8. Напълнете отново резервоара с 500 мл питейна вода според инструкциите на екрана, изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**, за да започнете изплакване.
- 9. След завършване на изплакването изпразнете водния резервоар.
 - След като изпразните резервоара, почистете го, преди да го поставите обратно във фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Носете ръкавици за фура при докосване на водния резервоар.
- Използвайте само препарати за отстраняване на котлен камък, подходящи за фурни с пара или кафе машини.


Операции

⚠ ВНИМАНИЕ

- Не отменяйте отстраняването на котлен камък по време на изпълнение на процеса. В противен случай трябва да започнете цикъла на отстраняване на котлен камък и да го завършите през следващите три часа, за да можете да използвате режими с пара.
- За да избегнете злополуки, не допускате деца близо до фурната.
- За съотношението на смесване на вода и препарат за отстраняване на котлен камък следвайте инструкциите на производителя на препарата, тъй като те имат превес.

Източване

След използване на режимите с пара трябва да източите останалата вода, за да не попречите на други режими на готвене. Освен това, ако искате да източите отново с цел почистване, използвайте тази функция.

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Почистване** и натиснете **Кръговия селектор**.
3. Изберете **Източване** и натиснете **Кръговия селектор**.
4. Изберете **Старт** и натиснете **Кръговия селектор**.
5. Следвайте инструкциите на екрана, изберете **ОК** и натиснете **Кръговия селектор**.
 - Фурната източва водата от генератора за пара във водния резервоар.
6. След завършване на източването изпразнете водния резервоар.
 - След като изпразните резервоара, почистете го, преди да го поставите обратно във фурната.


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Носете ръкавици за фурна при докосване на водния резервоар.
- Не изваждайте водния резервоар по време на източване.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

- След като фурната започне да източва, изчакайте, докато цикълът на източване приключи.
- В зависимост от средата източването може да отнеме дълго време. Това не е неизправност в продукта, а функция за безопасност, така че изчакайте водата да се охлади.

Настройки



Докоснете бутона  на командното табло, изберете **Настройки** и натиснете **Кръговия селектор**, за да промените различни настройки за вашата фурна. Вижте следващата таблица за подробно описание.

Меню	Подменю	Описание
Връзки	Wi-Fi	Можете да включите или изключите Wi-Fi функцията.
	Лесно свързване	Можете да свържете фурната със сървъра SmartThings чрез Wi-Fi връзка. Когато фурната е свързана, можете да използвате приложението SmartThings за проверка на състоянието на фурната и/или контролиране на фурната от мобилно устройство.
	Дистанционно управление	Изберете Активиране и натиснете Кръговия селектор , за да позволите на отдела за обслужване на клиентите да получи дистанционен достъп до вашата фурна за проверка на вътрешна информация.
Дисплей	Яркост	Можете да промените яркостта на дисплея.
	Скринсейвър	Можете да включите или изключите скрийнсейвъра. 📖 ЗАБЕЛЕЖКА Скринсейвърът е функция, която показва датата и часа на екрана, ако известно време няма активност в състояние на готовност.
	Тема на часовника	Можете да изберете темата на часовника.
	Време на изчакване	Можете да зададете периода от време, преди скрийнсейвърът да се включи. 📖 ЗАБЕЛЕЖКА <ul style="list-style-type: none">• Потреблението на енергия може да се увеличи в зависимост от вашата настройка.• Когато настройката за време на изчакване е зададена като "Винаги вкл.", яркостта на LCD екрана автоматично се променя на ниво 2, ако няма никаква активност в продължение на 3 минути.

Меню	Подменю	Описание
Дата и час	Автоматична дата и час	Можете да включите или да изключите, за да актуализирате часа от Интернет. Трябва да сте свързани с Wi-Fi мрежа.
	Избор на часова зона	Можете да изберете часовата зона. (Трябва да деактивирате автоматична дата и час.)
	Настройка на датата	Можете да зададете дата ръчно. (Трябва да деактивирате автоматична дата и час.)
	Настройка на часа	Можете да зададете час ръчно. (Трябва да деактивирате автоматична дата и час.)
	Избор на формат на часа	Можете да изберете между 12- и 24-часов формат на часа.
Език		Можете да изберете език.
Обем		Можете да регулирате силата на звука на фурната.
Твърдост на водата		Можете да регулирате твърдостта на водата, която използвате за режими с пара. <ul style="list-style-type: none"> • Мека: до 120 ppm • Средна: 120-240 ppm • Средно твърда: 240-350 ppm • Твърда: Над 350 ppm
Помощ	Отстраняване на неизправности	Можете да видите информация за отстраняване на неизправности.
	Ръководство за първа употреба	Можете да видите опростените инструкции за основна работа с фурната.
За уреда	Име на модела	Можете да проверите името на модела на фурната.
	Версия на софтуера	Можете да проверите текущата версия на фирмуера. Когато има нова налична версия на софтуера, бутонът Актуализация на софтуера ще се появи в това меню.
	Правна информация	Можете да разгледате правната информация.

Заклучване

Можете да заключите командното табло, за да предотвратите неволно въвеждане.

- За да активирате функцията за заключване, докоснете бутона  на командното табло, изберете **Заклучване** и натиснете **Кръговия селектор**.
- За да деактивирате функцията за заключване, докоснете и задръжте бутона , докато видите съобщението "Механизмът е отключен".

Интелигентно готвене

Ръчно готвене

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за акриламид

Акриламидът, който се образува при готвене на храни, съдържащи нишесте, например картофен чипс, пържени картофи и хляб, може да причини здравни проблеми. Препоръчва се да готвите тези храни при ниски температури, за да се избегне прекомерно готвене, препичане или изгаряне.

▲ ВНИМАНИЕ

Храни, които лесно се развалят (като мляко, яйца, риба, месо или домашни птици), не трябва да стоят във фурната повече от 1 час, преди да започне готвенето, и трябва да бъдат извадени незабавно, когато готвенето приключи. Консумацията на развалена храна може да доведе до заболяване поради хранително натравяне.

🔍 ЗАБЕЛЕЖКА

- Предварителното загряване се препоръчва за всички режими на готвене освен ако не е посочено друго в указанията за готвене.
- Когато използвате икономичния грил, поставете храната в центъра на допълнителната тава.

Съвети за аксесоарите



Фурната ви се предоставя с различен брой и видове аксесоари. Можете да установите, че някои аксесоари от таблицата по-долу липсват. Обаче, въпреки че не разполагате с точните аксесоари, посочени в указанията за готвене, можете да следвате рецептите с това, което имате, и да постигнете същите резултати.

- Тавата за печене и универсалната тава са взаимозаменяеми.
- При готвенето на мазни храни се препоръчва да поставите тава под скарата, за да събира стичащите се мазнини. Ако в комплекта ви има подложка за скара, можете да я използвате заедно с тавата.
- Ако в комплекта ви има универсална тава или тава с допълнителна дълбочина или и двете, по-добре е да използвате по-дълбокия съд за готвене на мазни храни.



Печене









За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Паншипан	Скара, Ø 25-26 см форма за печене	2		160-170	35-40
Мраморен кекс	Скара, гугелхупф форма за печене	3		175-185	50-60
Торта	Скара, Ø 20 см форма за печене на торта	3		190-200	50-60
Кекс с мая върху тава с плодове и галета	Универсална тава	2		160-180	40-50
Плодове с галета	Скара, 22-24 см съд за фурна	3		170-180	25-30
Курабийки	Универсална тава	3		180-190	30-35
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	3		190-200	25-30
Целувки	Универсална тава	3		80-100	100-150
Суфле	Скара, купички за суфле	3		170-180	20-25
Кейк с ябълково тесто в тавичка	Универсална тава	3		150-170	60-70
Домашна пица, 1-1,2 кг	Универсална тава	2		190-210	10-15
Замразено многолистно тесто с пълнеж	Универсална тава	2		180-200	20-25
Киш	Скара, 22-24 см съд за фурна	2		180-190	25-35

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Ябълков пай	Скара, Ø 20 см форма за печене	2		160-170	65-75
Охладена пица	Универсална тава	3		180-200	5-10

Печене на месо

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Месо (Говеждо/Свинско/Агнешко)					
Говеждо филе, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	50-70
Телешко филе с кост, 1,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	90-120
Печено свинско, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		200-210	50-60
Свинско месо около ставата, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	100-120
Агнешки бут с костта, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		170-180	100-120

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Птиче месо (Пилешко/Патешко/Пуешко)					
Цяло пиле, 1,2 кг*	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	60-80 *
Парчета пиле	Скара + Универсална тава	3 1		200-220	25-35
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1		200-210	20-30
Цяла малка пуйка, 5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	120-150
Зеленчуци					
Зеленчуци, 0,5 кг	Универсална тава	3		220-230	15-20
Печени картофи на половинки, 0,5 кг	Универсална тава	3		190-200	40-50
Риба					
Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	3 1		200-220	20-30
Печена риба	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	30-40

* Обърнете след изтичане на $\frac{2}{3}$ от времето на готвене.

Интелигентно готвене

Печене на грил

Препоръчваме да нагреете предварително фурната в режим на голям грил. Обърнете след изтичане на половината време.

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Хляб					
Препечени филийки	Скара	5		270-300	2-4
Препечени филийки със сирене	Универсална тава	4		200	4-8
Телешки					
стек *	Скара + Универсална тава	4 1		240-250	15-20
Бургери *	Скара + Универсална тава	4 1		250-270	13-18
Свинско месо					
Свински пържоли	Скара + Универсална тава	4 1		250-270	15-20
Нагеници	Скара + Универсална тава	4 1		260-270	10-15
Птици					
Пилешки гърди	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	30-35
Пилешки бутчета	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	25-30

* Обърнете след изтичане на $\frac{2}{3}$ от времето на готвене.

Готови замразени ястия

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Домашна пица, 0,4-0,6 kg	Скара	3		200-220	15-25
Замразена лазаня	Скара	3		180-200	45-50
Замразен чипс на фурна	Универсална тава	3		220-225	20-25
Замразени крокети	Универсална тава	3		220-230	25-30
Замразен чипс на фурна	Скара	3		190-200	10-15
Замразени багети с топинг	Скара + Универсална тава	3 1		190-200	10-15
Замразени рибни пръчици	Скара + Универсална тава	3 1		190-200	15-25
Замразен рибен бургер	Скара	3		180-200	20-35

Режим с пара

С активирана пара фурната генерира пара и я разпределя равномерно в зоната за готвене, като обхваща цялата зона, всяка скара и ъгли. Това помага за запичане на храната, като я прави хрупкава отвън и мека и сочна отвътре.

Напълнете резервоара с питейна вода до максималното ниво и изберете ниво на пара, което е най-подходящо за вашата рецепта.

Конвекция с пара

Препоръчваме да нагреете предварително фурната с режим на пара за печене на местени изделия.

Храна	Аксесоар	Ниво	Ниво на парата	Темп. (°C)	Време (мин.)
Охладени хлебчета	Универсална тава	3	Ниско	180-190	10-20
Охладени кроасани	Универсална тава	3	Ниско	180-190	10-20
Бял хляб	Скара + 24 см форма за печене на кекс	2	Средно	180-190	30-40
Хляб със смес от семена	Скара + 24 см форма за печене на кекс	2	Средно	180-190	30-40
Бутер банички	Универсална тава	3	Ниско	180-190	15-20
Ванилов флан с карамел	Скара	3	Високо	120-130	20-30
Чийзкейк	Скара	3	Средно	150-160	55-65
Багета *	Универсална тава	3	Високо	180-200	25-35
Замразена пица със самовтасващо тесто	Универсална тава	3	Средно	190-210	15-25

* При багетите е необходима пара само в началото на печенето. Препоръчваме да използвате режима Конвекция с пара за 10 мин. и да използвате режим Конвекция със същата температура за оставащото време на готвене.

Пара с горно нагряване + Конвекция

Препоръчваме да настроите режима на готвене след половината време на готвене, за да премахнете парата за хрупкава текстура. Препоръчваме да използвате режим Горно нагряване + Конвекция или режим Конвекция и да за пазите температурата.

Храна	Аксесоар	Ниво	Ниво на парата	Темп. (°C)	Време (мин.)
Печено свинско с коричка, 1,2 кг	Скара + Универсална тава	3 1	Средно	170-180	90-120
Цяло пиле, 1,2 кг	Скара + Универсална тава	2 1	Средно	190-200	55-65
Парчета пиле	Скара + Универсална тава	4 1	Ниско	210-220	25-35
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	4 1	Ниско	170-180	15-25
Патица, цяла, 2,5 кг	Скара + Универсална тава	2 1	Средно	170-180	100-120
Цяла малка пуйка, 4,0 кг	Скара + Универсална тава	2 1	Средно	180-200	120-150
Цяла риба, 0,5 кг *	Скара + Универсална тава	4 1	Средно	170-190	20-30
Филета от риба *	Скара + Универсална тава	4 1	Ниско	190-200	15-25

* Препоръчваме да използвате режим Пара с горно нагряване + Конвекция по време на готвене за по-сочна текстура.

Интелигентно готвене

Пара с долно нагряване + Конвекция

Препоръчваме да нагreete предварително фурната с режим на пара за хрупкави печива.

Храна	Аксесоар	Ниво	Ниво на парата	Темп. (°C)	Време (мин.)
Домашна пица	Универсална тава	2	Средно	190-200	15-20
Пица със самовтасващо тесто	Универсална тава	2	Средно	190-210	15-20
Киш	Скара	2	Ниско	180-190	25-35
Хлебчета	Универсална тава	2	Ниско	180-190	15-25
Фокача	Скара	2	Ниско	200-210	15-25

Готвене с пара (само за приложими модели)

Този режим Готвене с пара ви позволява да използвате голямо разнообразие от рецепти.

Използвайте съд за пара за този режим и напълнете резервоара с питейна вода до линията за максимално ниво.

Храна	Аксесоар	Ниво	Време (мин.)
Розички от броколи	Съд за пара	A	10-15
Нарязани зеленчуци (Тиквички, моркови, пиперки)	Съд за пара	A	10-20
Зелени аспержи	Съд за пара	A	15-20
Бели аспержи	Съд за пара	A	15-20
Зелен боб	Съд за пара	A	15-20
Брюкселско зеле	Съд за пара	A	15-20
Белени печени картофи на половинки	Съд за пара	A	25-35
Филе от риба	Съд за пара	A	15-25
Миги	Съд за пара	A	10-20
Скариди	Съд за пара	A	10-20
Пилешки гърди	Съд за пара	A	20-30
Варени яйца	Съд за пара	A	13-18

ЗАБЕЛЕЖКА

Ниво А се отнася за скара, предназначена само за съда за пара. Вижте раздел Аксесоари на страница 14 за точното местоположение на ниво А.

Професионално печене

Този режим включва автоматичен цикъл на нагряване до 220 °C. Горният нагревател и конвекторният вентилатор работят по време на процеса на запичане на месото. След тази фаза храната се готви бавно на ниска температура според предварителния избор. Този процес се извършва чрез работа както на горния, така и на долния нагревател. Този режим е подходящ за печене на месо и домашни птици.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (часове)
Печено говеждо месо	Скара +	3	80-100	3-4
	Универсална тава	1		
Печено свинско	Скара +	3	80-100	4-5
	Универсална тава	1		
Печено агнешко месо	Скара +	3	80-100	3-4
	Универсална тава	1		
Патешки гърди	Скара +	3	80-100	2-3
	Универсална тава	1		

Двоен режим на готвене

Преди да използвате функцията за двоен режим на готвене, поставете разделителя във фурната. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Следващата таблица представя 5 ръководства за двоен режим на готвене, които препоръчваме за готвене, печене на месо и тестени изделия. С двойния режим на готвене можете да готвите едновременно основно ястие и гарнитура или основно ястие и десерт.

- При двойния режим на готвене времето за предварително нагряване може да бъде удължено.





№	Зона	Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
1	Горна	Пандишпан	Скара, Ø 25-26 см форма за печене	4		160-170	40-45
	Долна	Домашна пица, 1,0-1,2 кг	Универсална тава	1		190-210	13-18
2	Горна	Печени зеленчуци, 0,4-0,8 кг	Универсална тава	4		220-230	13-18
	Долна	Ябълков пай	Скара, Ø 20 см форма за печене	1		165-175	70-80
3	Горна	Питка	Универсална тава	4		230-240	13-18
	Долна	Озретен с картофи, 1,0-1,5 кг	Скара, 22-24 см съд за фурна	1		180-190	45-50

№	Зона	Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
4	Горна	Пилешки бутчета	Скара + Универсална тава	4 4		230-250	30-35
	Долна	Лазаня, 1,0-1,5 кг	Скара, 22-24 см съд за фурна	1		190-200	30-35
5	Горна	Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	4 4		210-230	15-20
	Долна	Бутер банички с ябълки	Универсална тава	1		170-180	25-30

Интелигентно готвене





Можете също да използвате горната или долната зона, за да спестите енергия. Времето на готвене може да бъде удължено, когато използвате отделените зони. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.







Горна

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Огретен с картофи	Скара, 22-24 см съд за фурна	4		160-170	40-50
Курабийки	Универсална тава	4		180-190	30-35
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	4		180-190	25-35
Пилешки бутчета *	Скара + универсална тава	4 4		230-250	30-35

* Не нагрявайте фурната предварително.

Долна

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Ниво на парата	Темп. (°C)	Време (мин.)
Датски сладък хляб	Скара, 24 см форма за печене на кекс	1		-	170-180	50-60
Ябълков пай	Скара, Ø 20 см форма за печене	1		-	160-170	70-80
Домашна пица, 1,0-1,2 кг	Универсална тава	1		-	190-210	15-20
Кроасани	Универсална тава	1		Ниско	180-190	15-20

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Ниво на парата	Темп. (°C)	Време (мин.)
Чийзкейк	Скара	1		Средно	150-160	60-70
Хлебчета	Универсална тава	1		Ниско	180-190	15-25
Розички от броколи *	Съд за пара	A		-	-	10-15
Белени печени картофи на половинки *	Съд за пара	A		-	-	25-35
Филе от риба *	Съд за пара	A		-	-	15-25
Варени яйца *	Съд за пара	A		-	-	13-18

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ниво А се отнася за скара, предназначена само за съда за пара. Вижте раздел Акcesoари на страница 14 за точното местоположение на ниво А.
- Наличността на режимите за готвене зависи от модела на фурната.

Икономична конвекция

Този режим използва оптимизирана система за нагряване, за да спестите енергия по време на готвене. За тази категория не се препоръчва предварително нагряване с цел пестене на повече енергия.

Храна	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Домашна пица, 0,8-1,2 kg	Скара, 24 см съд за фурна	2	160-180	60-80
Печени небелени картофи, 0,4-0,8 kg	Универсална тава	2	190-200	70-80
Нагеници, 0,3-0,5 kg	Скара + Универсална тава	3 1	160-180	20-30
Замразен чипс на фурна, 0,3-0,5 kg	Универсална тава	3	180-200	25-35
Замразени картофени резени, 0,3-0,5 kg	Универсална тава	3	190-210	25-35
Филета от риба, печени, 0,4-0,8 kg	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	30-40
Хрупкави филета от риба, с панировка, 0,4-0,8 kg	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	30-45
Печено говеждо филе, 0,8-1,2 kg	Скара + Универсална тава	2 1	180-200	65-75
Печени зеленчуци, 0,4-0,6 kg	Универсална тава	3	200-220	25-35

Сонда за месо

Тип храна	Температура във вътрешността (°C)	
Говеждо/Телешко	Негopечена	45-50
	Средно изпечена	55-60
	Препечен	65-70
Свинско месо	80-85	
Птици	85-90	

Интелигентно готвене

Програми за автоматично готвене

⚠ ВНИМАНИЕ

Храни, които лесно се развалят (като мляко, яйца, риба, месо или домашни птици), не трябва да стоят във фурната повече от 1 час, преди да започне готвенето, и трябва да бъдат извадени незабавно, когато готвенето приключи. Консумацията на развалена храна може да доведе до заболяване поради хранително натравяне.

Единичен режим на готвене

Следващата таблица представя 50 ръководства за автоматични програми за готвене, печене на месо и тестени изделия.

Тя съдържа количества, диапазон на температурата и подходящи препоръки. Режимите и времето на готвене са предварително програмирани за ваше удобство. Ще намерите някои рецепти за автоматичните програми в книжката с инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.

1. Печива и печене

Програмите за автоматично готвене включват предварително нагряване по време на печене и показват процеса на предварително нагряване. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете храната. Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.

Препоръчваме 22-24 см огнеупорен съд, който може да издържи на топлина (до 300 °C) и е изработен от стъкло или стъклокерамика.

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Печене			
Огретен с картофи	1,0-1,5	Скара	3
Пригответе огретен с пресни картофи, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете храната в центъра на скарата.			

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Огретен със зеленчуци	0,8-1,2	Скара	3
	Пригответе огретен с пресни зеленчуци, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете храната в центъра на скарата.		
Макарони на фурна	1,2-1,5	Скара	3
	Пригответе огретен с макарони, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Лазаня	1,0-1,5	Скара	3
	Пригответе домашна лазаня, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Рататуй	1,2-1,5	Скара	3
	Поставете продуктите за рататуй в касерола с капак. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата. Печете покрито. Разбъркайте преди сервиране.		
Пайове и тестени изделия			
Ябълков пай	1,2-1,4	Скара	2
	Пригответе ябълков пай, като използвате кръгла метална тава за печене 20-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Кроасани *	0,3-0,4	Универсална тава	3
	Пригответе кроасани (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Бутер банички с ябълки *	0,3-0,4	Универсална тава	3
	Поставете бутер баничките с ябълки върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Блат за плодов флан	0,4-0,5	Скара	3
	Поставете тестото в черна метална намазнена тава за печене на блат за торта. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Киш Лорейн	1,2-1,5	Скара	2
	Пригответе тесто за киш, поставете го в кръгъл съд за киш с диаметър 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване добавете пълнеж и поставете съда в центъра на скарата.		
Мидички	0,2-0,4	Скара	3
	Изсипете тестото в черни метални формички за мидички. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване добавете пълнеж и поставете съда в центъра на скарата.		
Хляб			
Бял хляб *	0,6-0,7	Скара	2
	Пригответе тесто и го изсипете в черна метална правоъгълна тава за печене (дължина 25-30 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Хляб със смес от семена *	0,8-0,9	Скара	2
	Пригответе тесто и го изсипете в черна метална правоъгълна тава за печене (дължина 25-30 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Багети *	0,6-0,7	Универсална тава	3
	Пригответе тесто от 2 части и го изсипете в универсалната тава.		

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Хляб с орехи *	1,0-1,1	Универсална тава	3
	Пригответе тестото от 4 части и го разстелете в универсалната тава.		
Хлебче *	0,3-0,5	Универсална тава	3
	Пригответе хлебчета (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Сладкиши и гесерти			
Плодове с галета	0,8-1,2	Скара	3
	Поставете пресни плодове (малини, боровинки, ябълкови резени или резени от круша) в съд за фурна 22-24 см. Поръсете с натрошено тесто отгоре. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Курабийки	0,5-0,6	Универсална тава	3
	Поставете курабийките (диаметър 5-6 см) върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Пандишпан	0,5-0,6	Скара	3
	Пригответе тесто за сладкиш и го изсипете в черна метална кръгла тава с диаметър 25-26 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Мраморен кекс	0,7-0,8	Скара	2
	Пригответе тесто за сладкиш и го изсипете в метална кръгла форма за кекс. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		

Интелигентно готвене

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Датски сладък хляб	0,7-0,8	Скара	2
	Пригответе тесто за сладкиш и го изсипете в черна метална правоъгълна тава за печене (дължина 25-26 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Чийзкейк *	0,8-0,9	Скара	2
	Пригответе тесто и го изсипете в черна метална кръгла тава за печене (20-24 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Брауни	0,7-0,8	Скара	3
Пригответе тесто за сладкиш, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.			

* Напълнете резервоара с питейна вода до максимално ниво за готвене с пара.

2. Печене на месо

Препоръчваме прясно охладено месо, птици или риба за по-добър вкус. Препоръчваме да размразите изцяло замразените съставки, ако използвате такива. Автоматичните програми не включват предварително нагряване и обръщане на храната. Но ако желаете, можете да обърнете след изтичане на половината време на готвене за по-добри резултати.

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Месо			
Печено говеждо филе **	0,8-1,2	Скара	2
		Универсална тава	1
	Овкусете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с мазнина нагоре.		
Бавно изпечено говеждо **	0,8-1,2	Скара	2
		Универсална тава	1
	Овкусете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с мазнина нагоре.		
Печени агнешки пържоли с билки	0,4-0,8	Скара	4
		Универсална тава	1
Мариновайте агнешките пържоли с билки и подправки и ги поставете на скарата.			
Агнешки бут с костта **	0,8-1,4	Скара	3
		Универсална тава	1
	Мариновайте агнешкото и го поставете на скарата.		
Печено свинско с коричка **	0,8-1,2	Скара	3
		Универсална тава	1
	Поставете печеното свинско със страната с мазнина отгоре върху скарата.		
Свински ребра	0,8-1,2	Скара	3
		Универсална тава	1
Поставете свинските ребра върху скарата.			

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Птици			
Пиле, цяло */**	0,8-1,4	Скара	2
		Универсална тава	1
Измийте и почистете пилето. Овкусете пилето с мазнина и подправки. Поставете го с гърдите наголу върху скарата. Поставете сондата за месо в най-дебелата част на гърдите.			
Пилешки гърди	0,5-0,9	Скара	4
		Универсална тава	1
Мариновайте гърдите и ги поставете на скарата.			
Пилешки бутчета	0,5-0,9	Скара	4
		Универсална тава	1
Овкусете с мазнина и подправки и ги поставете на скарата.			
Пиле пеперуга *	1,0-1,3	Скара	3
		Универсална тава	1
Измийте и почистете пилето. Нарезете пилето и го овкусете с мазнина и подправки. Поставете го на скарата и универсалната тава и гответе.			
Патица, цяла */**	1,5-2,3	Скара	2
		Универсална тава	1
Измийте и почистете патицата. Овкусете я с подправки. Поставете я с гърдите нагоре върху скарата и универсалната тава. Поставете сондата за месо в най-дебелата част на гърдите.			
Патешки гърди	0,3-0,7	Скара	4
		Универсална тава	1
Поставете патешките гърди с мазната страна нагоре върху скарата.			

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Риба			
Филе от пъстърва, печено	0,3-0,7	Универсална тава	4
		Поставете филетата от пъстърва с кожата нагоре върху универсалната тава.	
Пъстърва	0,3-0,7	Скара	4
		Универсална тава	1
Измийте и почистете рибата и я поставете от главата към опашката върху скарата. Добавете лимонов сок, сол и подправки вътре в рибата. Разрежете кожата с нож. Поръсете с мазнина и сол.			
Морски език	0,3-0,7	Универсална тава	3
		Поставете морския език върху хартия за печене в универсалната тава. Разрежете повърхността с нож.	
Котлет/филе от съомга	0,3-0,7	Скара	4
		Универсална тава	1
Изплакнете и почистете филетата или котлетите. Поставете ги с кожата нагоре върху скарата.			

* Напълнете резервоара с питейна вода до максимално ниво за готвене с пара.

** Използвайте сондата за месо в най-дебелата част на месото.

Интелигентно готвене

3. Гарнитура

Автоматичните програми не включват предварително нагряване. Използвайте пресни зеленчуци.

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Печени зеленчуци	0,3-0,7	Универсална тава	4
	Изплакнете и подгответе резени тиквички, патладжани, пиперки, лук и чери домати. Обкусете със зехтин, билки и подправки. Погредете равномерно в тавата.		
Пълнени домати	0,3-0,7	Универсална тава	3
	Изплакнете и нарежете домати на половинки, издълбайте ги. Напълнете със сместа (напр. ориз, кайма) и поставете в тавата.		
Картофени резени	0,3-0,7	Универсална тава	3
	Изплакнете и нарежете картофите на резени. Обкусете със зехтин, билки и подправки. Погредете равномерно върху тавата и гответе.		
Печени картофи на половинки	0,5-0,9	Универсална тава	3
	Нарежете големи картофи (200 г всеки) на половини по дължина. Поставете ги с разрязаната страна нагоре върху универсалната тава и обкусете със зехтин, билки и подправки.		

4. Улеснение

Автоматичните програми не включват предварително нагряване. Използвайте удобствата за замразени предварително сготвени храни.

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Замразен чипс на фурна	0,3-0,7	Универсална тава	3
	Разпределете замразения чипс за фурна върху тава.		
Замразени картофени резени	0,3-0,7	Универсална тава	3
	Разпределете замразените картофени резени върху тава.		
Замразена лазаня	0,3-0,7	Скара	3
	Поставете замразената лазаня в огнеупорен съд и поставете съда върху скарата.		

5. Пица и тесто

Програмите за автоматично готвене включват предварително нагряване по време на печене и показват процеса на предварително нагряване. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете храната. Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Замразена пица	0,3-0,7	Скара	3
	Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете замразената пица в средата на скарата.		
Домашна пица	0,8-1,2	Универсална тава	2
	Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху универсалната тава. Теглото включва тестото и топинг като сос, зеленчуци, шунка и кашкавал. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Калцоне	0,8-1,2	Универсална тава	3
	Пригответе 4 парчета прясно калцоне и ги поставете в тава.		
Втасване на тесто	0,3-0,7	Скара	2
	Пригответе тесто в купа, покрийте го с прозрачно фолио. Поставете в центъра на скарата.		

Двоен режим на готвене

Следващата таблица представя 20 ръководства за автоматични програми за готвене, печене на месо и местени изделия. Можете да използвате само горната или долната зона и да използвате двете зони едновременно.

Програмата съдържа количества, диапазон на теглото и подходящи препоръки. Режимите и времето на готвене са предварително програмирани за ваше удобство. Ще намерите някои рецепти за автоматичните програми в книжката с инструкции.

Автоматичните програми за двоен режим на готвене включват предварително нагряване и показват процеса на предварително нагряване.

Поставете храната във фурната след сигнала за предварително нагряване.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.

1. Горна

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Огретен с картофи	1,0-1,5	Скара	4
	Пригответе огретен с пресни картофи, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете храната в центъра на скарата.		
Макарони на фурна	1,2-1,5	Скара	4
	Пригответе огретен с макарони, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		
Лазаня	1,0-1,5	Скара	4
	Пригответе домашна лазаня, като използвате огнеупорен съд 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.		

Интелигентно готвене

Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
Курабийки	0,5-0,6	Универсална тава	4
	Поставете курабийките (диаметър 5-6 см) върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		
Пилешки бутчета	0,5-0,9	Скара	4
		Универсална тава	4
Обкусете с мазнина и поправки и ги поставете на скарата.			
Котлет/филе от съомга	0,3-0,7	Скара	4
		Универсална тава	4
Изплакнете и почистете филетата или котлетите. Поставете ги с кожата нагоре върху скарата.			
Печени зеленчуци	0,3-0,7	Универсална тава	4
		Изплакнете и подгответе резени тиквички, патладжани, пиперки, лук и чери домати. Обкусете със зехтин, билки и поправки. Погредете равномерно в тавата.	
Печени картофи на половинки	0,5-0,9	Универсална тава	4
		Нарежете големи картофи (200 г всеки) на половини по дължина. Поставете ги с разрязаната страна нагоре върху универсалната тава и обкусете със зехтин, билки и поправки.	
Замразени картофени резени	0,3-0,7	Универсална тава	4
		Разпределете замразените картофени резени върху тава.	
Замразен чипс на фурна	0,3-0,7	Универсална тава	4
		Разпределете замразения чипс за фурна върху тава.	

2. Долна

Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
Ябълков пай	1,2-1,4	Скара	1
	Пригответе ябълков пай, като използвате кръгла метална тава за печене 20-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Бутер банички с ябълки *	0,3-0,4	Универсална тава	1
		Поставете бутер баничките с ябълки върху хартия за печене в тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.	
Кроасани *	0,3-0,4	Универсална тава	1
		Пригответе кроасани (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.	
Киш Лорейн	1,2-1,5	Скара	1
		Пригответе тесто за киш, поставете го в кръгъл съд за киш с диаметър 22-24 см. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване добавете пълнеж и поставете съда в центъра на скарата.	
Хлебче *	0,3-0,5	Универсална тава	1
		Пригответе хлебчето (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.	
Плодове с галета	0,8-1,2	Скара	1
		Поставете пресни плодове (малини, боровинки, ябълкови резени или резени от круша) в съд за фурна 22-24 см. Поръсете с натрошено тесто отгоре. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете съда в центъра на скарата.	

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Чийзкейк *	0,8-0,9	Скара	1
	Пригответе тестото и го изсипете в черна метална кръгла тава за печене (20-24 см). Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата в центъра на скарата.		
Пълнени домати	0,3-0,7	Универсална тава	1
	Изплакнете и нарежете доматите на половинки, издълбайте ги. Напълнете със сместа (напр. ориз, кайма) и поставете в тавата.		
Замразена пица	0,3-0,7	Скара	1
	Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете замразената пица в средата на скарата.		
Домашна пица	0,8-1,2	Универсална тава	1
	Пригответе домашна пица с тестото с мая и я поставете върху универсалната тава. Теглото включва тестото и топинг като сос, зеленчуци, шунка и кашкавал. Стартирайте програма и след прозвучаване на сигнала за предварително нагряване поставете тавата във фурната.		

* Напълнете резервоара с питейна вода до максимално ниво за готвене с пара.

3. Дублиране

Можете да изберете една автоматична програма за горната и долната зона и да готвите едновременно.

⚠ ВНИМАНИЕ

Когато използвате или горната, или долната зона, вентилаторът и нагревателят на другата зона може да работят за оптимална ефективност. Зоната, която не се използва, не трябва да се използва за неподвижни цели.

Здравословно готвене (само за приложими модели)

Фурната предлага 20 програми за здравословно готвене. Настройките за готвене се регулират автоматично според избраната програма. Можете да използвате една зона или долната зона. Използвайте съд за пара за този режим и напълнете резервоара с питейна вода до линията за максимално ниво.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храната.

Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Розички от броколи	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Розички от карфиол	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Резени моркови	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Резени тиквички	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Кубчета тиква	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Зелени аспержи	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Бели аспержи	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Зелен боб	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Брюкселско зеле	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Белени печени картофи на половинки	0,6-0,8	Съдове за пара	A
Ябълкови резени	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Скариди	0,6-0,8	Съдове за пара	A
Миди	0,8-1,0	Съдове за пара	A
Филе от риба	0,6-0,8	Съдове за пара	A
Пилешки гърди	0,8-1,0	Съдове за пара	A
Крем карамел	-	Съдове за пара	A

Интелигентно готвене

Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
Замразени кнедли	0,4-0,6	Съдове за пара	A
Яйце, твърдо сварено	0,5-0,7	Съдове за пара	A
Яйце, средно сварено	0,5-0,7	Съдове за пара	A
Яйце, рохко сварено	0,5-0,7	Съдове за пара	A

ЗАБЕЛЕЖКА

Ниво А се отнася за скара, предназначена само за съда за пара. Вижте раздел Аксесоари на страница 14 за точното местоположение на ниво А.

Специална функция

Размразяване

Този режим се използва за размразяване на замразени храни, печива, плодове, кексове, крем и шоколад. Времето за размразяване зависи от типа, размера и количеството на храната.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Замразени продукти Пилешки хапки, наденчички, картофи	Скара + Универсална тава	3	50	-
	1			
Печива Хляб и хлебчета	Скара + Универсална тава	3	50	-
	1			
Плог	Скара, съд за фурна	3	30	-
Кекс, крем, шоколад	Скара, съд за фурна	3	30	-

Сушене

Този режим се използва за сушене на плодове, зеленчуци и билки. Времето на сушене зависи от типа, размера, дебелината и количеството на храната.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Плог	Скара	3	70-80	300-420
Зеленчуци	Скара	3	70-80	200-500
Билка	Скара	3	70-80	60-90

Втасване на тесто

Този режим се използва за втасване на тесто и приготвяне на домашно кисело мляко.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Тесто за пица	Скара	2	30-40	30-40
Тесто за кекс/хляб	Скара, съд за фурна	2	30-40	40-50
Домашно кисело мляко	Скара, съд за фурна	2	40-50	6-7 (часа)

Приготвяне на пица

Този режим е подходящ за пица. Температурата и времето на готвене ще зависят от размера на пицата и дебелината на тестото за пица.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Домашна пица	Универсална тава	2	190-210	15-25
Домашна тънка пица	Универсална тава	2	210-230	10-15

Бавно готвене

Този режим използва ниска температура за по-крежка текстура. Този режим е подходящ за печене на говеждо, свинско, телешко или агнешко месо, когато искате да постигнете по-крежка текстура. Препоръчваме да запечатате месото при висока температура на котлона, преди да го изпечете.









Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (часове)
Печено говеждо месо	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Филе, 5-6 см дебелина	Скара + Универсална тава	3 1	70-80	4-5
Печено свинско	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	4-5
Печено агнешко месо	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Патешки гърци	Скара + Универсална тава	3 1	70-90	2-3

Съдове за изпитания

Според стандарт EN 60350-1.

1. Печене

Препоръките за печене се отнасят до предварително загрята фурна. Не използвайте функцията за бързо загряване. Винаги поставяйте наклонената страна към предната врата.

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Дребни сладки	Универсална тава	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Маслен бисквит	Универсална тава	1+3		140	28-33
Безмаслен панцишпанен кейк	Скара + форма за печене на кейк (С тъмно покритие, Ø 26 см)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Ябълков пай	Скара + 2 форми за печене на кейк ** (С тъмно покритие, Ø 20 см)	2, поставени диагонално		160	70-80
	Универсална скара + Скара + 2 форми за печене на кейк *** (С тъмно покритие, Ø 20 см)	1+3		160	80-90

* Увеличете времето за готвене с 5 минути, ако използвате конвенционален режим на готвене със стъклена фурна (Ø 26 см).

** Върху скарата могат да се поберат два сладкиша, вляво отзад и вдясно отпред.

Интелигентно готвене

*** Два сладкиша се поставят в центъра един върху друг.

2. Печене на грил

Загрейте предварително празната фурна за 5 минути, като използвате функцията Голям грил.

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Препечени филийки от бял хляб	Скара	5		300 (Макс.)	1-2
Телешки бургери * (12 еа)	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	4 1		300 (Макс.)	1 ^о 15-18 2 ^о 5-8

* Обърнете след изтичане на 2/3 от времето на готвене.

3. Печене на месо

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле * 1,3-1,5 кг	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	60-75
Цяло пиле * 1,5-1,7 кг	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	70-85

* Обърнете след изтичане на половината време.

4. Готвене с пара

Напълнете резервоара с питейна вода до максимално ниво за готвене с пара.

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Време (мин.)
Розички от броколи 0,5 кг	Съд за пара	A		12-15
Яйца на пара 10 еа	Съд за пара	A		15-18
Белени картофи 0,5 кг	Съд за пара	A		18-23
Замразена съомга	Съд за пара	A		18-23

ЗАБЕЛЕЖКА

Ниво А се отнася за скара, предназначена само за съда за пара. Вижте раздел Акcesoари на страница 14 за точното местоположение на ниво А.

Колекция с често използвани рецепти за автоматично готвене

Огретен с картофи

- Съставки** 800 г картофи, 100 мл мляко, 100 мл сметана, 50 г разбито цяло яйце, 1 с.л. сол, пипер, индийско орехче, 150 г настърган кашкавал, масло, мащерка.
- Начин на приготвяне** Обелете картофите и ги нарежете на филии с дебелина 3 мм. Натрийте масло по цялата повърхност на огретена (22-24 см). Подгответе резените върху чиста кърпа и ги дръжте покрити с кърпата, докато пригответе останалите съставки. Смесете останалите съставки освен настъргания кашкавал в голяма купа и разбъркайте добре. Наредете резените от картофи в съда, като се малко се припокриват, и излейте сместа върху картофите. Поръсете с настъргания кашкавал и печете. След готвене сервирайте поръсено с няколко листа прясна мащерка.

Огретен със зеленчуци

- Съставки** 800 г зеленчуци (тиквички, домати, лук, моркови, пиперки, предварително сготвени картофи), 150 мл сметана, 50 г разбито цяло яйце, 1 с.л. сол, билки (пипер, магданоз или розмарин), 150 г настърган кашкавал, 3 с.л. зехтин, няколко листа мащерка.
- Начин на приготвяне** Измийте зеленчуците и ги нарежете на филии с дебелина 3-5 мм. Наредете резените в съд за огретен (22-24 см) и поръсете зехтин върху зеленчуците. Смесете останалите съставки освен настъргания кашкавал и ги изсипете върху зеленчуците. Поръсете с настъргания кашкавал и печете. След готвене сервирайте поръсено с няколко листа прясна мащерка.

Лазаня

- Съставки** 2 с.л. зехтин, 500 г телешка кайма, 500 мл доматен сос, 100 мл телешки бульон, 150 г сухи кори за лазаня, 1 лук (нарязан), 200 г настърган кашкавал, 1 с.л. сушен магданоз, риган, босилек.

- Начин на приготвяне** Пригответе соса с домати и месо. Загрейте олиото в тиган, добавете телешката кайма и нарязания лук за около 10 мин, докато покафенее. Излейте доматения сос и телешкия бульон, добавете сушените билки. Сварете и оставете да къкри за 30 мин. Сгответе корите за лазаня според инструкциите на опаковката. Наредете кори за лазаня, сос с месо и кашкавал и повторете. След това поръсете равномерно с останалия кашкавал по горния слой кори и запечете.

Интелигентно готвене

Ябълков паи

- Съставки**
- Тестени изделия: 275 г брашно, $\frac{1}{2}$ с.л. сол, 125 г бяла кристална захар, 8 г ванилена захар, 175 г масло, 1 яйце (разбито).
 - Пълнеж: 750 твърди цели ябълки, 1 с.л. лимонов сок, 40 г захар, $\frac{1}{2}$ с.л. канела, 50 г стафиди без семки, 2 с.л. хлебни трохи.

Начин на приготвяне

Пресейте брашното със солта над голяма купа. Прибавете кристалната захар и ванилената захар. Разрежете с 2 ножа маслото през брашното на малки кубчета. Добавете $\frac{3}{4}$ от разбитото яйце. Омесете всички съставки в кухненския робот, докато се получи ронлива маса. Оформете тестото на топка с ръцете си. Обвийте го в найлоново фолио и го оставете охладено за около 30 мин.

Намажете формата с подвижно дъно (24–26 см диаметър) и поръсете повърхността с брашно. Разточете $\frac{3}{4}$ от тестото до дебелина 5 мм. Поставете го във формата (по дъното и страните).

Обелете и почистете ябълките. Нарежете ги на кубчета с размери около $\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ см. Поръсете ябълките с лимонов сок и смесете добре. Измийте и подсушете касис и стафидите. Добавете захар, канела, стафиди и касис. Смесете добре и поръсете дъното на тестото с хлебни трохи. Натиснете леко.

Разточете останалото тесто. Разрежете тестото на малки лентички и ги подредете на кръст върху пълнежа. Намажете пая равномерно с останалата част от разбитото яйце.

Киш Лорейн

- Съставки**
- Тестени изделия: 200 г брашно, 80 г масло, 1 яйце.
 - Пълнеж: 75 г нарязан на кубчета бекон без мазнина, 125 мл сметана, 125 г крем фреш, 2 яйца, разбити, 100 г настърган швейцарски кашкавал, сол и черен пипер.

Начин на приготвяне

За да пригответе блата, поставете брашното, маслото и яйцето в купа, разбъркайте до омекване на тестото и след това го оставете в хладилника за 30 мин. Разточете тестото и го поставете в намазнена керамична чиния за киш (25 см диаметър). Нагупчете дъното с вилци. Смесете яйцето, сметаната, крем фреша, кашкавала, солта и черния пипер. Изсипете сместа върху блата точно преди печене.

Плодове с галета

- Съставки**
- Топинг: 200 г брашно, 100 г масло, 100 г захар, 2 г сол, 2 г канела на прах.
 - Плод: 600 г смесени плодове.

Начин на приготвяне

Смесете всички съставки до натрошено тесто за топинга. Разпределете смесените плодове в съд за фурна и поръсете с натрошеното тесто.

Домашна пица

- Съставки**
- Тесто за пица: 300 г брашно, 7 г суха мая, 1 с.л. зехтин, 200 мл топла вода, 1 с.л. захар и сол.
 - Топини: 400 г нарязани зеленчуци (патладжан, тиквички, лук, домати), 100 г шунка или бекон (нарязан), 100 г настързан кашкавал.

Начин на приготвяне

Поставете брашното, маята, зехтина, солта, захарта и топла вода в купа и смесете до рядко тесто. Омесете с миксер или на ръка за около 5-10 мин. Покрийте с капак и поставете във фурната за 30 минути при 35 °С, за да втаса. Разточете тестото върху набрашнена повърхност в правоъгълна форма и разстелете в поставка или тава за пица. Намажете тестото с доматиеното пюре и поставете шунката, гъбите, маслините и домата. Поръсете равномерно с настързан кашкавал и печете.

Печено говеждо филе

- Съставки**
- 1 кг филе от говеждо месо, 5 г сол, 1 г черен пипер, по 3 г розмарин, мащерка.
- Начин на приготвяне**
- Овкусете говеждото със сол, черен пипер и розмарин и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата. Поставете във фурната и сгответе.

Печени агнешки пържоли с билки

- Съставки**
- 1 кг агнешки пържоли (6 броя), 4 големи скилидки чесън (пресовани), 1 с.л. прясна мащерка (натрошена), 1 с.л. пресен розмарин (натрошен), 2 с.л. сол, 2 с.л. зехтин.

Начин на приготвяне

Смесете солта, чесъна, погравките и зехтина и добавете агнешкото. Обърнете, за да покриете от двете страни и оставете на стайна температура за поне 30 мин. до 1 час.

Свински ребра

- Съставки**
- 2 парчета ненарязани свински ребра, 1 с.л. черен пипер на зърна, 3 дафинови листа, 1 глава лук (нарязан), 3 скилидки чесън (нарязани), 85 г кафява захар, 3 с.л. сос Уорчестър, 2 с.л. доматиено пюре, 2 с.л. зехтин.

Начин на приготвяне

Направете барбекю сос. Загрейте зехтин в тиган и добавете лук. Гответе до омекване на лука и добавете останалите съставки. Сварете и намалете топлината, оставете да къкри 30 мин. до съгъстяване. Мариновайте ребрата с барбекю соса за поне 30 мин. до 1 час.

Поддръжка

Почистване

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Уверете се, че фурната и аксесоарите са изчистени, преди да започнете да почиствате.
- Не използвайте абразивни препарати за почистване, твърди четки, стъргалки, стоманена вълна, ножове или други абразивни материали.

Вътрешна част на фурната

- За почистване на фурната отвътре използвайте чиста кърпа и слаб препарат за почистване или топла сапунена вода.
- Не чистете с ръце уплътнението на вратата.
- За да избегнете повреда на емайлираните повърхности на фурната, използвайте само стандартни препарати за почистване на фурни.
- За да отстраните упорито замърсяване, използвайте специален препарат за почистване на фурни.
- Сувеличаване на температурата на отделението за готвене през първоначалния период може да откриете петна по вътрешното стъкло на вратата. В такива случаи изключете фурната и изчакайте да се охлади. След това използвайте кухненска хартия или неутрален почистващ препарат с чиста кърпа, за да избършете вътрешното стъкло.

Външна част на фурната

Ако има отпечатъци от пръсти, мазнини или петна по външната страна (като повърхността на вратата, дръжката или дисплея), почистете с мека кърпа с почистващ препарат за стъкло или неутрален препарат и след това избършете с мека, чиста и суха кърпа.

Мазнините и замърсяванията, особено около дръжката, могат да се задържат поради издвация от фурната горещ въздух. Препоръчва се да почиствате дръжката след всяко използване.

Аксесоари

Измийте аксесоарите след всяка употреба и подсушавайте с кухненска кърпа. За да отстраните упоритите замърсявания, накснете в топла сапунена вода за около 30 минути преди почистване.

Повърхност от каталитичен емайл (само приложими модели)

Разглобяемите части са покрити с тъмносив каталитичен емайл. Те могат да се замърсят от мазнини, разпръсквани от циркулиращия въздух при конвекционно нагряване. Тези замърсявания ще загорят при температури на фурната 200°C и повече.

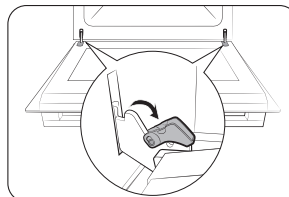
1. Извадете всички аксесоари от фурната.
2. Почистете вътрешността на фурната.
3. Изберете режим на **Конвекция** при максимална температура и стартирайте цикъла за час.

Врата (само за приложими модели)

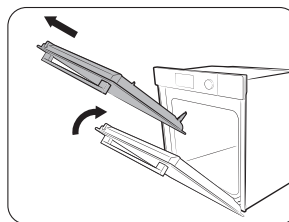
Не сваляйте вратата на фурната освен за почистване. За да свалите вратата за почистване, следвайте тези инструкции.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

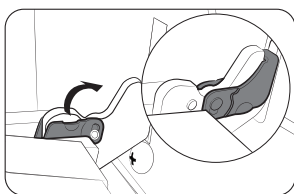
Вратата на фурната е тежка.



1. Отворете вратата и скобите на двете панти изцяло.



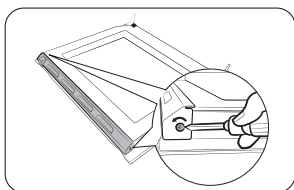
2. Затворете вратата на около 70°. Хванете вратата на фурната от страни с двете ръце и повдигнете и издърпайте нагоре, докато пантите се откачат.
3. Почистете вратата със сапунена вода и чиста кърпа.



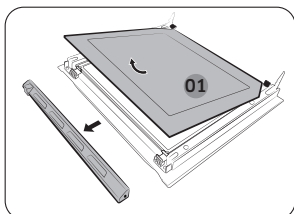
4. Когато сте готови, следвайте щепки 1 и 2 в обратен ред, за да поставите обратно вратата. Уверете се, че щипките са закачени от двете страни.

Стъкло на вратата

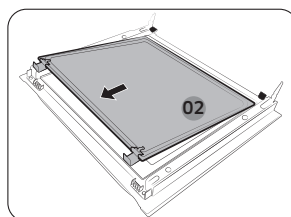
В зависимост от модела вратата на фурната е снабдена с 3-4 стъкла, поставени едно към друго. Не сваляйте стъклото на вратата освен за почистване. За да свалите стъклото на вратата, следвайте тези инструкции.



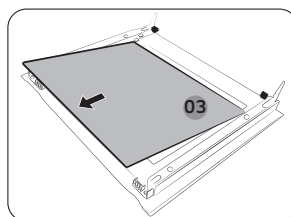
1. Използвайте отвертка за отвинтване на винтовете отляво и отдясно.



2. Отстранете кантовете по посока на стрелката.
3. Свалете първия лист от вратата.



4. Свалете втория лист от вратата по посока на стрелката.



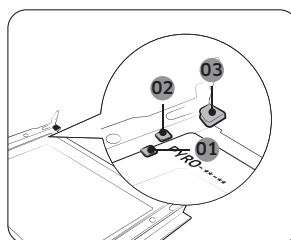
5. Свалете третия лист от вратата по посока на стрелката.
6. Почистете стъклото със сапунена вода и чиста кърпа.

⚠ ВНИМАНИЕ

За да определите правилната страна на листа, намерете маркировката "PYRO" в ъгъла на всеки лист. Правилна посока: PYRO—*****
Грешна посока: **—***—OYUЧ

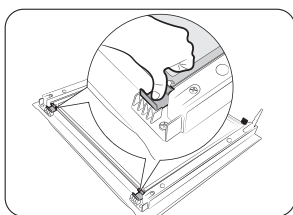
7. Когато сте готови, поставете обратно листовите по следния начин:

- Вижте илюстрацията и намерете пантите. Вкарайте лист 3 под задържащата щипка 1, лист 2 между задържащата щипка 1 и 2 и лист 1 в задържащата щипка 3 в този ред. Уверете се, че принтираната страна на листовите се вкарва навътре.



- 01 Задържаща щипка 1
- 02 Задържаща щипка 2
- 03 Задържаща щипка 3

Поддръжка

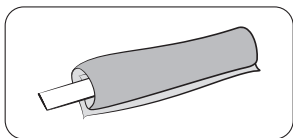


8. След като вкарате лист 2, натиснете щипките за стъклото и проверете дали фиксират стъклото правилно.
9. Следвайте стъпки 1 и 2 в обратен ред, за да поставите обратно кантовете.

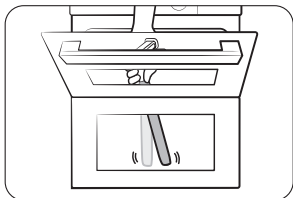
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За да предотвратите изпускане на топлина, трябва правилно да поставите стъклените листове.

Двойна врата със стъкло (само за приложими модели)



1. Завържете мократа тъкан за пръчка.

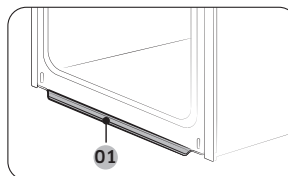


2. Поставете кърпата под вратата.
3. Почистете вратата.
4. Нанесете почистващ препарат към тъканта и почистете отново.
5. Избършете сухата тъкан от влагата и мехурчетата.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не откачайте вратата за почистване.

Колектор за вода



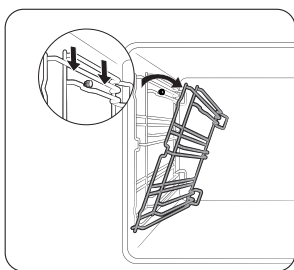
01 Колектор за вода

Колекторът за вода събира не само излишната влага от готвенето, но също и остатъците храна. Контейнерът за вода не може да бъде свален. Когато фурната се охлажда след завършване на готвенето, поийте водата върху контейнера за вода.

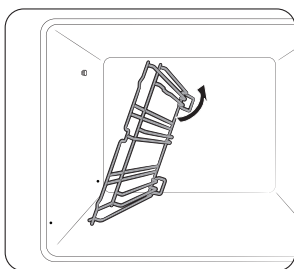
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ако възникне утичане на вода от колектора се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Странични скари (само за приложими модели)



1. Натиснете горната линия на лявата странична скара и я снижете с приблизително 45°.



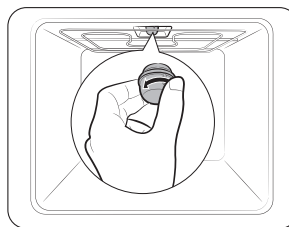
2. Дръпнете и отстранете долната линия на лявата странична скара.
3. Отстранете дясната странична скара по същия начин.
4. Почистете и двете странични скари.
5. Когато сте готови, следвайте стъпки 1 и 2 в обратен ред, за да поставите обратно страничните скари.

ЗАБЕЛЕЖКА

Фурната работи без поставени на място странични скари и скари.

Смяна

Крушки

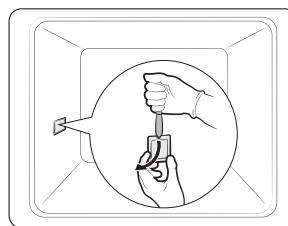


1. Свалете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
2. Сменете крушката на фурната.
3. Почистете стъкления капак.
4. Когато сте готови, следвайте стъпка 1 в обратен ред, за да поставите обратно стъкления капак.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Преди да смените крушка, изключете фурната и извадете захранващия кабел.
- Използвайте само 25-40 W / 220-240 V, 300 °C термоустойчиви крушки. Можете да закупите одобрени крушки от местен сервизен център на Samsung.
- Винаги използвайте суха кърпа, когато боравите с халогенна крушка. Това е с цел да се предотврати попадането на отпечатъци или пот по крушката, което скъсява живота ѝ.

Странично осветление на фурната



1. Хванете долния край на капака на страничната крушка на фурната с една ръка и използвайте плосък остър инструмент, като например трапезен нож, за да отстраните капака, както е показано.
2. Сменете страничната крушка на фурната.
3. Поставете обратно капака на крушката.

Отстраняване на неизправности

Контролни точки

Ако възникне проблем с фурната, първо направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Проблем	Причина	Действие
Бутоните не могат да се натискат правилно.	<ul style="list-style-type: none"> Ако има чуждо тяло, захванато между бутоните Сензорен модел: ако има влага по външната част Ако е зададена функцията за заключване 	<ul style="list-style-type: none"> Отстранете чуждото тяло и опитайте отново. Отстранете влагата и опитайте отново. Проверете дали не е зададена функцията за заключване.
Не се показва часът.	<ul style="list-style-type: none"> Ако няма захранване 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете дали има захранване.
Фурната не работи.	<ul style="list-style-type: none"> Ако няма захранване 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете дали има захранване. Проверете дали е включен демо режим.

Проблем	Причина	Действие
Фурната спира, докато работи.	<ul style="list-style-type: none"> Ако е изключена от контакта 	<ul style="list-style-type: none"> Свържете отново захранването.
Фурната се изключва по време на работа.	<ul style="list-style-type: none"> Ако продължителното готвене отнема повече време Ако охлаждащият вентилатор не работи Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация Когато се използват няколко щепсела за един контакт 	<ul style="list-style-type: none"> След готвене дълго време оставете фурната да изстине. Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор. Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта. Използвайте един щепсел.
До фурната не стига захранване.	<ul style="list-style-type: none"> Ако няма захранване 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете дали има захранване.
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	<ul style="list-style-type: none"> Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация 	<ul style="list-style-type: none"> Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
Вратата не може да се отвори правилно.	<ul style="list-style-type: none"> Ако има остатъци от храна между вратата и вътрешността на продукта 	<ul style="list-style-type: none"> Почистете добре фурната и после отворете отново вратата.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	<ul style="list-style-type: none"> Ако лампата се включва и след това се изключва Ако лампата е покрита от чужди тела по време на готвене 	<ul style="list-style-type: none"> Лампата се изключва автоматично след определено време за пестене на енергия. Можете да я включите отново, като натиснете Осветление на фурната. Почистете вътрешността на фурната и после проверете.

Проблем	Причина	Действие
Машината излъчва електричество.	<ul style="list-style-type: none"> Ако захранването не е правилно заземено Ако използвате контакт без заземяване 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете дали захранването е правилно заземено.
Има стичане на вода.	<ul style="list-style-type: none"> В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност в продукта. 	<ul style="list-style-type: none"> Оставете фурната да се охлади и после извършете със суха домакинска кърпа.
Излиза пара през цепнатина на вратата.		
Във фурната остава вода.		
Яркостта вътре във фурната се променя.	<ul style="list-style-type: none"> Яркостта варира спрямо промените в изходната мощност. 	<ul style="list-style-type: none"> Промени в изходната мощност по време на готвене не са неизправност и няма нужда да се тревожите.
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	<ul style="list-style-type: none"> Вентилаторът автоматично работи определено време, за да проветри вътрешността на фурната. 	<ul style="list-style-type: none"> Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.

Проблем	Причина	Действие
Фурната не се загарява.	<ul style="list-style-type: none"> Ако вратата е отворена Ако контролите на фурната не са настроени правилно Ако е изгорял бушон или е прекъсвачът на веригата е задействан. 	<ul style="list-style-type: none"> Затворете вратата и започнете отначало. Направете справка в главата за работа на фурната и я нулирайте. Сменете бушона или стартирайте отново веригата. Ако това се случва често, обадете се на електротехник. Проверете дали е включен демо режим.
По време на работа излиза дим.	<ul style="list-style-type: none"> При първоначално монтиране Ако има храна по нагревателя 	<ul style="list-style-type: none"> При първото използване на фурната от нагревателя може да издава дим. Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре. Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателя.
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	<ul style="list-style-type: none"> Ако използвате пластмасови или други съдове, които не са термоустойчиви 	<ul style="list-style-type: none"> Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
Фурната не готви правилно.	<ul style="list-style-type: none"> Ако вратата е отворена по време на готвене 	<ul style="list-style-type: none"> Не отваряйте често вратата освен ако не готвите неща, които трябва да се обръщат. Ако отваряте често вратата, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите.
Чувам кипене на вода по време на готвене с пара.	<ul style="list-style-type: none"> Това е така, защото в нагревателя за пара се нагрива вода 	<ul style="list-style-type: none"> Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
Готвенето с пара не работи.	<ul style="list-style-type: none"> Ако няма вода във водния резервоар 	<ul style="list-style-type: none"> Добавете вода в резервоара и опитайте отново.
Фурната е топла по време на пиролитично почистване	<ul style="list-style-type: none"> Това е така, защото пиролитичното почистване използва висока температура 	<ul style="list-style-type: none"> Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
По време на пиролитично почистване има мирис на изгоряло.	<ul style="list-style-type: none"> Пиролитичното почистване използва висока температура, затова можете да усетите мирис на изгоряла храна. 	<ul style="list-style-type: none"> Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
Чистенето с пара не работи.	<ul style="list-style-type: none"> Това е така, защото температурата е твърде висока 	<ul style="list-style-type: none"> Оставете фурната да се охлади и използвайте след това.

Информационни кодове

Ако фурната е в неизправност, можете да видите информационен код на дисплея. Направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения.

Код	Значение	Действие
C-d1	Неизправности със заключването на вратата	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-20	Неизправност на сензорите	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Възниква само при четене/записване на EEPROM	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-70	Проблеми, свързани с парата	
C-72		
C-F0	Ако няма комуникация между главната печатна платка и подчинената печатна платка	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-F2	Възниква, когато има проблем между сензорната интегрална схема <-> главен и подчинен MICOM	
C-d0	Проблем с бутон Възниква, когато е натиснат и задържан бутон за продължително време.	Почистете бутоните и се уверете, че няма вода върху/около тях. Изключете фурната и опитайте отново. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Отстраняване на неизправности

Ког	Значение	Действие
-dC-	Ако разделителят бъде отстранен по време на двоен режим на готвене. Ако разделителят бъде поставен по време на единичен режим на готвене.	Разделителят не трябва да се отстранява по време на двоен режим на готвене. Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
S-01	Предпазен прекъсвач Фурната продължава да работи при зададена температура за продължително време. <ul style="list-style-type: none">Под 100 °C - 16 часаОт 105 °C до 240 °C - 8 часаОт 245 °C до макс. - 4 часа	Това не е неизправност в системата. Изключете фурната и извадете храната. След това опитайте отново нормално.

Технически спецификации

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Напрежение на захранване		230-240 V ~ 50 Hz
Максимална мощност на натоварване		3650-3950 W
Размери (Ш x В x Д)	Основна единица	595 x 596 x 570 мм
	Вградена	560 x 579 x 549 мм
Обем		76 литра

* Този продукт съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност 'G'.

Приложение

Технически данни за продукта

SAMSUNG	SAMSUNG		
Код за разпознаване на модела	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669**** NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679**** NV7B666**C*, NV7B668**C*		
Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение (EEI _{затв.отдел.})	81,6		
Клас на енергийна ефективност за кухня	A+		
Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагряване на стандартизиран пловар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})	1,05 kWh/цикъл		
Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран пловар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})	0,71 kWh/цикъл		
Брой на затворените отделения	1		
Енергоносител за всяко затворено отделение (електроенергия или газ)	електричество		
Обем за всяко затворено отделение (V)	76 л		
Вид на фурната	Вградена		
Маса на уреда (M)	NV7B666****: 35,6kg NV7B667****: 40,6kg NV7B668****: 35,6kg NV7B669****: 40,6kg	NV7B666**C*: 37,6 kg NV7B668**C*: 37,6 kg	NV7B676****: 39,1kg NV7B677****: 43,1kg NV7B678****: 39,1kg NV7B679****: 43,1kg

Общо потребление на енергия в режим на готовност (W) (Всички мрежови портове са във включено състояние)		1,9 W
Период от време за управление на енергията (мин.)		20 мин.
Wi-Fi	Потребление на енергия в режим на готовност (W)	1,9 W
	Период от време за управление на енергията (мин.)	20 мин.
Изкл. режим	Потребление на енергия	0,5 W
	Период от време за управление на енергията (мин.)	30 мин.

Данните са определени според стандарт EN 60350-1, EN 50564, Регламент (ЕС) на Комисията № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014 и Регламент (ЕО) № 1275/2008.

Съвети за икономия на енергия

- По време на готвене вратата на фурната трябва да остане затворена, освен ако храната трябва да се обърне. По време на готвене не отваряйте вратата често, за да поддържате температурата на фурната и да нестиете енергия.
- Планирайте използването на фурната, за да избегнете изключване на фурната между готвенето на едно ястие и следващото, за да нестиете енергия и намалите времето за загаряване на фурната.
- Ако времето на готвене е повече от 30 минути, фурната може да се изключи 5-10 минути преди края на времето за готвене, за да се нести енергия. Остатъчната топлина ще завърши процеса на готвене.
- Когато е възможно, гответе повече от едно ястие едновременно.

ЗАБЕЛЕЖКА

С настоящото Samsung декларира, че това радиооборудване е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания в Обединеното кралство.

Пълният текст на декларацията за съответствие с изискванията на ЕС и декларацията за съответствие с изискванията на Обединеното кралство е достъпен на следния интернет адрес:

Официалната декларация за съответствие можете да намерите на <http://www.samsung.com>.

Отидете до Support > Search Product Support (Поддръжка > Търсене на поддръжка за продукт) и въведете името на модела.

ВНИМАНИЕ

5 GHz WLAN функцията на това оборудване може да се използва само на закрито във всички страни от ЕС и в Обединеното кралство.

	Честотен диапазон	Мощност на предавателя (макс.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Изявление за софтуера с отворен код

Софтуерът, включен в този продукт, съдържа софтуер с отворен код. Можете да получите пълния съответен изходен код за период от три години след последната доставка на този продукт, като се свържете с нашия екип за поддръжка чрез <http://opensource.samsung.com> (Моля, използвайте менюто "Запитване").

Възможно е също така да се получи пълният съответен изходен код на физически носител, като например CD-ROM; ще се изисква минимална такса.

Следният URL адрес http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 води до информация за лиценза с отворен код, свързана с този продукт. Тази оферта е валидна за всеки, който получава тази информация.



SAMSUNG

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



DG68-01411B-00