



ВГРАДЕНА ФУРНА

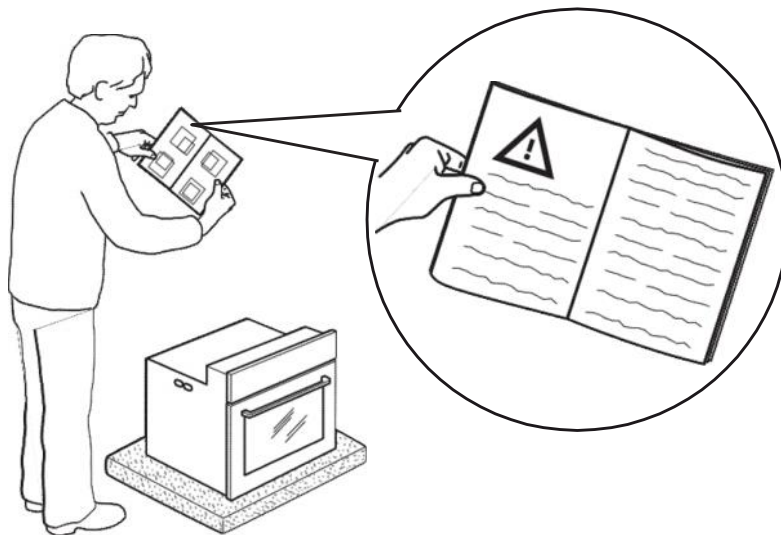
- IT** Manuale d'uso e manutenzione
- ES** Manual de uso y mantenimiento
- PT** Manual de utilização e manutenção
- GR** Εγχειρίδιο χρήσης και συντήρησης
- FR** Guide d'utilisation et d'entretien
- BG** Ръководство на потребителя и за поддръжка

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic element above the 'i'.

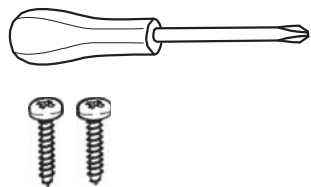
SENSING THE DIFFERENCE

I

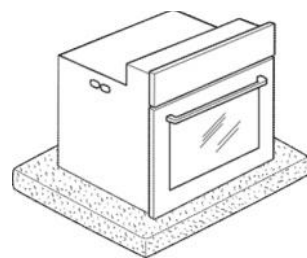
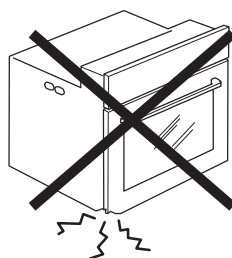
1



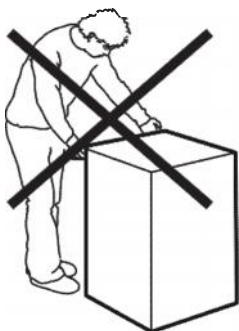
2



3



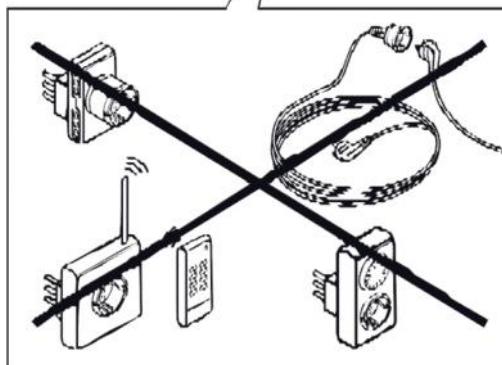
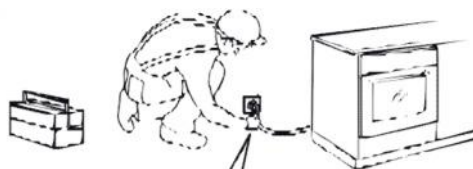
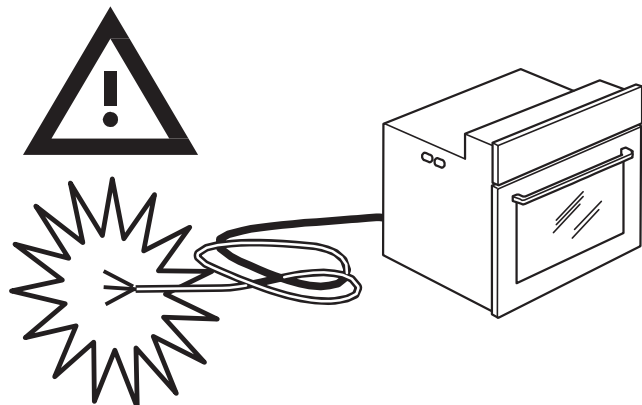
4



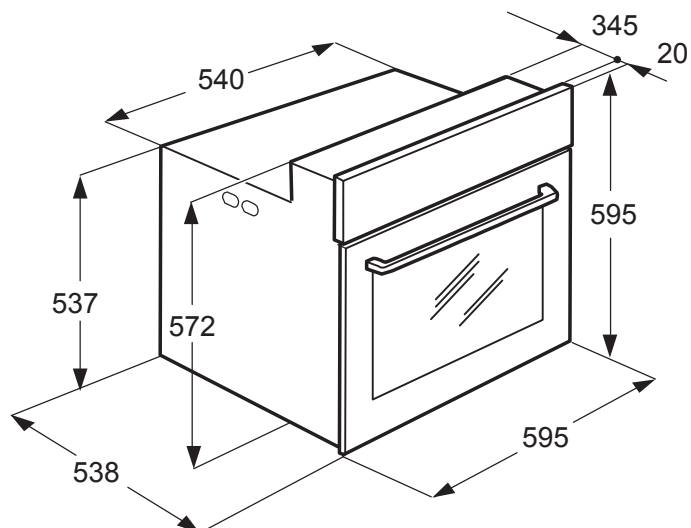
5



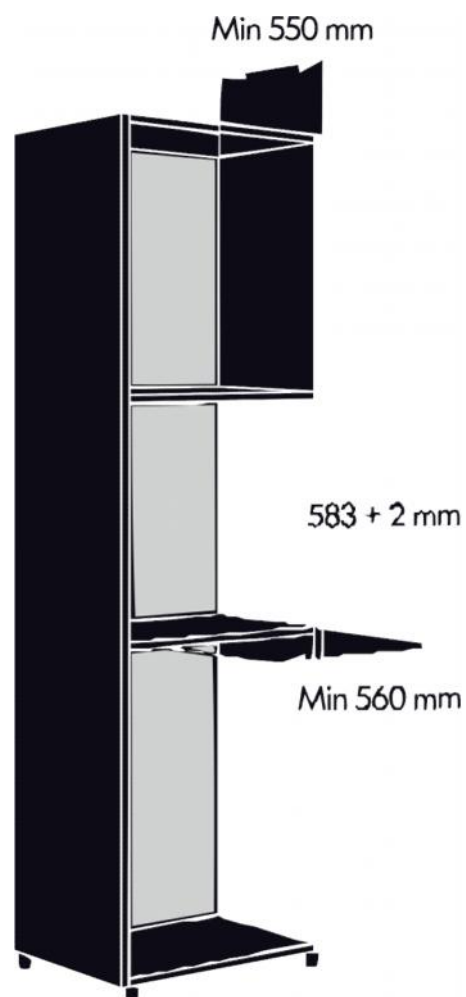
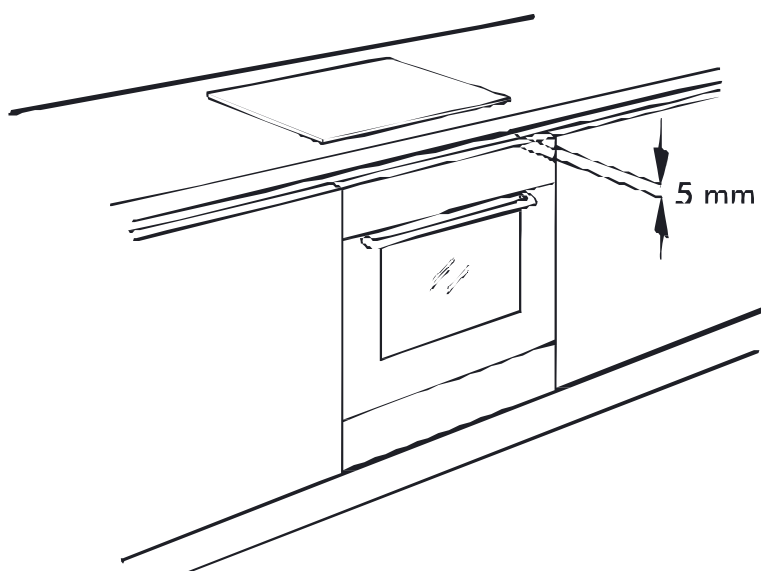
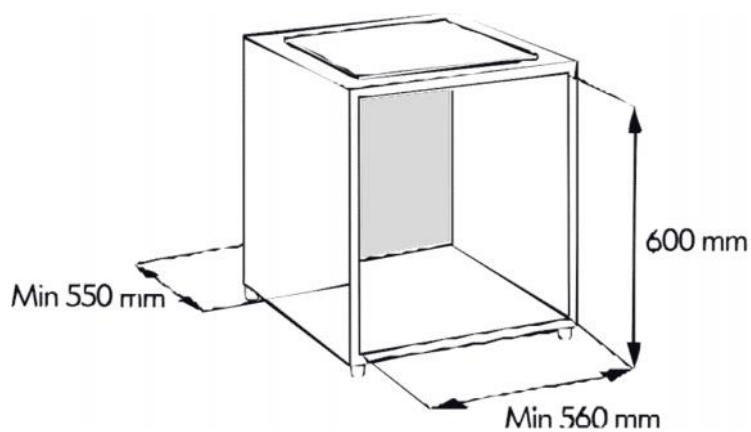
6



7

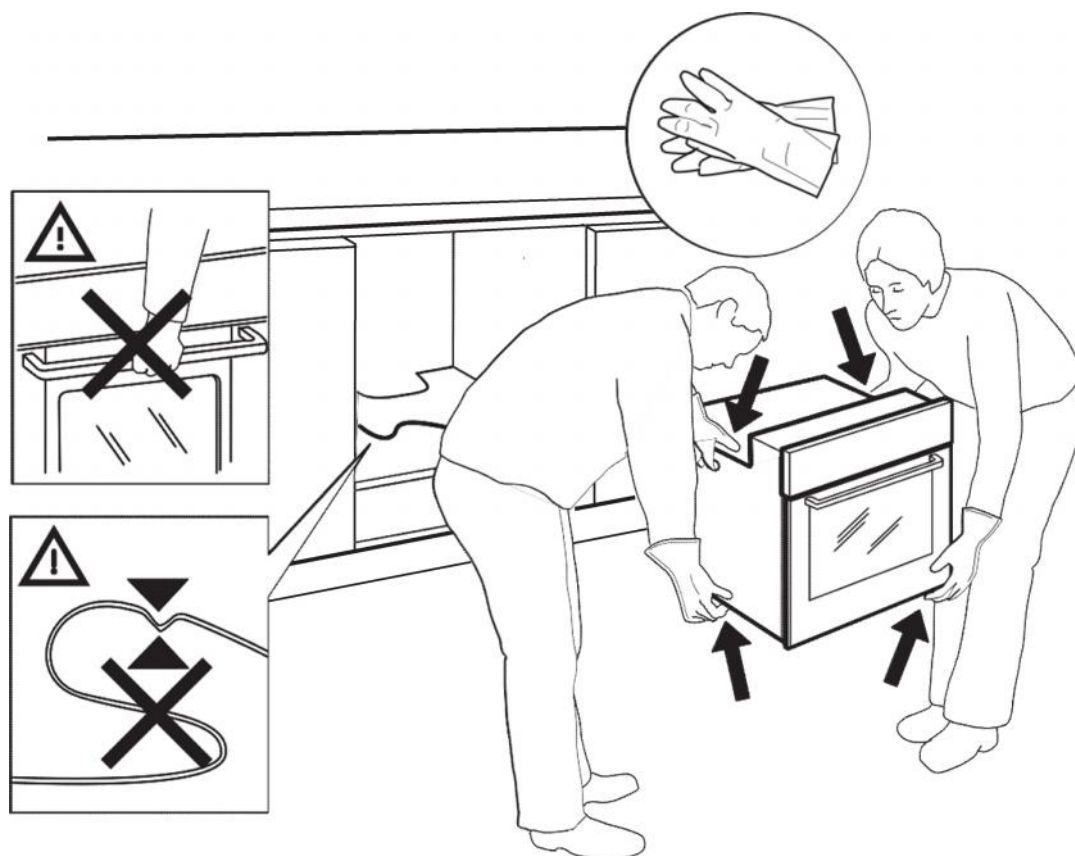
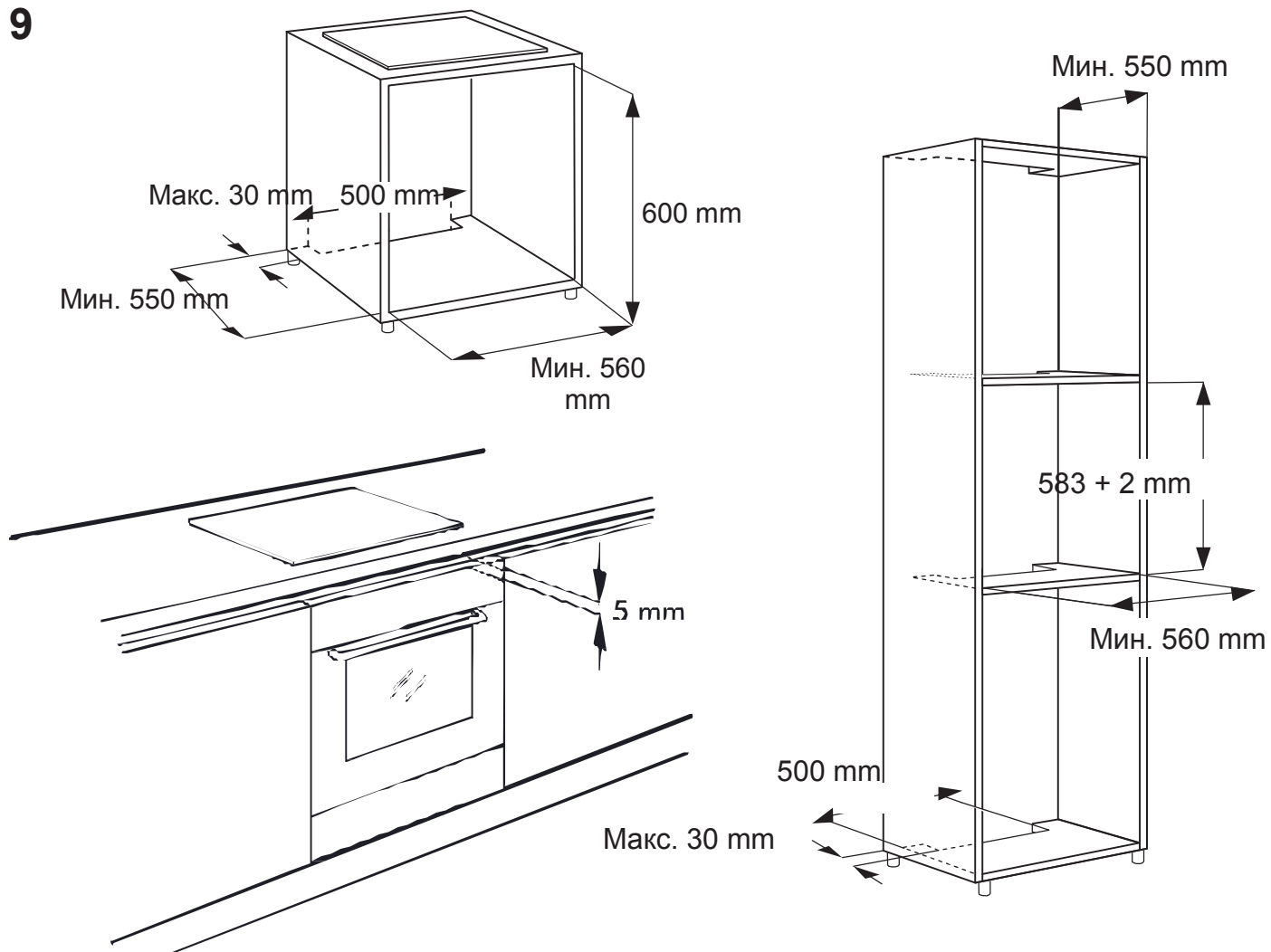


8

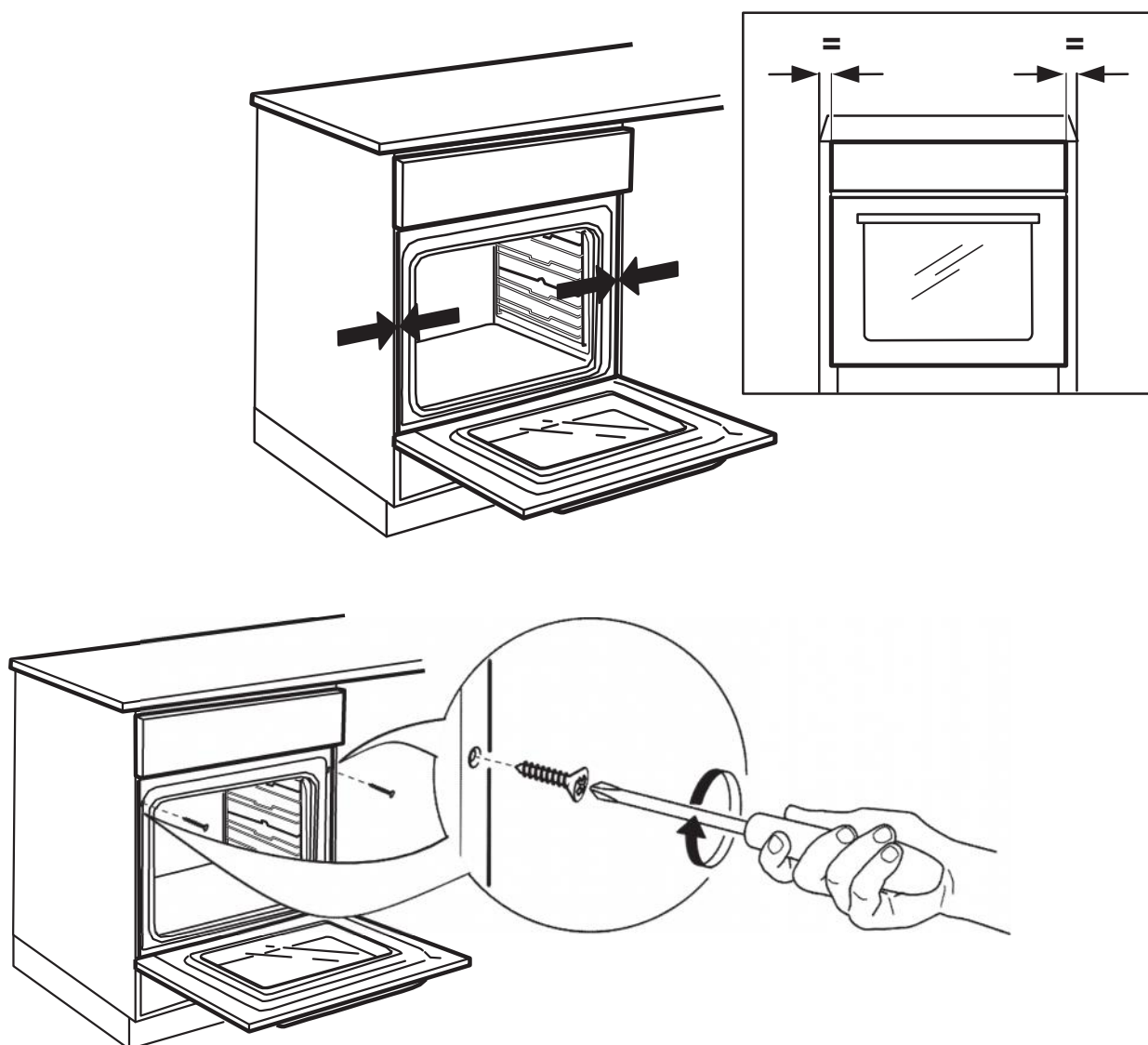


solo modelli con funzione di pirolisi
 sólo para hornos con función de pirólisis
 apenas fornos com função de limpeza pirolítica
 μόνό για φούρνο με λειτουργία πυρόλυση
 uniquement pour les fours dotés de la fonction pyrolyse
 Само за модели с функция за пиролитично почистване





11



ЕЗИЦИ
IT СТРАНИЦА
ES СТРАНИЦА
PT СТРАНИЦА
GR СТРАНИЦА
FR СТРАНИЦА
BG СТРАНИЦА

СЪДЪРЖАНИЕ	
ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ..... 2	Специални функции..... 13
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА. 2	Бързо подгриване..... 13
Декларация за съответствие..... 5	Автоматично почистване на фурната..... 14
Опазване на околната среда..... 5	Програма за пиролитично почистване..... 14
МОНТАЖ..... 6	Програма за почистване smartclean tm 14
Подготовка на помещаващия блок..... 6	Сонда за месо..... 15
Електрическа връзка..... 6	Осветление на вътрешността..... 16
Общи препоръки..... 6	Заклучване на бутоните..... 16
УРЕДЪТ..... 7	ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЯ НА ФУНКЦИИТЕ.....17
Акcesoари.....	ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ..... 19
7 Поставяне на телените полици и други акcesoари във фурната..... 8	ИЗПИТАНИ РЕЦЕПТИ..... 22
Премахване на страничните решетки..... 8	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА УПОТРЕБА И СЪВЕТИ..... 23
Монтиране на плъзгащите рафтове..... 8	ПОЧИСТВАНЕ..... 24
ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ... 9	ПОДДРЪЖКА..... 25
Ключ и сензорни бутони..... 9	Отстраняване на вратата..... 25
Ляв дисплей..... 9	Преместване на горния нагревателен елемент..... 25
Десен дисплей..... 9	Смяна на лампата на фурната..... 25
Настройка на часовника..... 10	УПЪТВАНЕ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ... 26
Настройки..... 10	СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ..... 26
Вкл./Изкл..... 10	ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАШНИТЕ УРЕДИ. 26
Избор на функция..... 10	
Бърз старт..... 11	
Задаване на температурата..... 11	
Задаване на нивото на грила..... 11	
Фаза на подгриване..... 11	
Задаване на продължителност..... 12	
Програма за готвене без таймер..... 12	
Програма за готвене с таймер..... 12	
Задаване на край на програмата	
С отложен старт..... 12	
Функции „6 ^{то} чувство“..... 13	

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА

тези инструкции са налице също на уебсайта: www.whirlpool.eu

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И ТАЗИ НА ДРУГИТЕ Е ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ВАЖНА

в това ръководство и на самия уред са предоставени важни предупреждения за безопасността, които следва да се прочетат и да се спазват винаги.



Това е символът за опасност по отношение на безопасността, който обръща внимание на ползвателите на потенциални рискове за тях самите и за другите. Всички предупреждения за безопасността за предшестват от символа за опасност и следните термини:

! ОПАСНОСТ Посочва опасна ситуация, която, ако не се избегне, ще причини сериозно нараняване.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИ Посочва опасна ситуация, която, ако не се избегне, може да причини сериозно нараняване.

Всички предупреждения за безопасността дават конкретни подробности за наличния потенциален риск и посочват как да се намали рискът от нараняване, повреди и токов удар в резултат на неправилна употреба на уреда. Внимателно спазвайте следните инструкции:

- Пазете тези инструкции под ръка за справка в бъдеще.
- Използвайте предпазни ръкавици при изпълняване на всички дейности по разпечатването и монтажа.
- Уредът трябва да се манипулира и монтира от две или повече лица.
- Уредът трябва да се изключва от захранването преди изпълняване на дейности по монтажа.
- Монтажът и поддръжката трябва да се изпълняват само от квалифициран техник в съответствие с инструкциите на производителя и действащите разпоредби за безопасността. Не ремонтирайте или заменяйте никоя част от уреда, освен ако това не е изрично препоръчано в ръководството за потребителя.
- Подмяната на захранващия кабел трябва да се изпълнява от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Съгласно разпоредбите уредът трябва да е заземен.
- След като уредът бъде поставен в отделението, захранващият кабел трябва да е достатъчно дълъг, за да се свърже уредът с електрозахранващата мрежа.
- За да бъде монтажът в съответствие с действащите разпоредби за безопасността, трябва да се използва многополюсен прекъсвач с контактна междина от 3 mm.
- Не използвайте удължители, разклонители или адаптери.
- Не свързвайте уреда с контакт, който може да се управлява с дистанционно управление или таймер.

- Не дърпайте захранващия кабел.
- Електрическите компоненти трябва да са недостъпни за потребителя след монтаж.
- ако повърхността на индукционната плоча е напукана, не я използвайте и изключете уреда, за да избегнете възможност за токов удар (само за модели с индукционна функция).
- Не докосвайте уреда с която и да било влажна част на тялото и не работете с него, когато сте с боси крака.
- Този уред е предназначен само за използване в домашни условия за приготвяне на храна. Не е позволена никаква друга употреба (напр. отопляване на помещения). Производителят отказва всякаква отговорност за наранявания на лица или животни или щети по имуществото, ако тези съвети и предупреждения не се спазват.
- Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на употреба. Трябва да внимавате да не докосвате нагриващите елементи.
- Много малките деца (0 - 3 години) и малките деца (3 - 8 години) следва да стоят настрана, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца на възраст от 8 години и нагоре и лица с намалени физически, психически или умствени способности или липса на опит и знания могат да използват този уред, ако се надзирават или са били инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират съответните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и обслужването не трябва да се изпълняват от деца.
- По време на и след употреба не докосвайте нагревателните елементи или вътрешните повърхности на уреда – риск от изгаряне. Не позволявайте уредът да влиза в контакт с дрехи или други запалими материали, докато всички компоненти не се охладят напълно.
- В края на готвенето бъдете внимателни при отваряне на вратата на уреда, като оставяте горещия въздух или парата да излязат постепенно, преди да боравите с фурната. Когато вратата на уреда е затворена, горещият въздух се извежда от отвора над контролния панел. Не блокирайте отворите за вентилация.
- Използвайте ръкавици за фурна, за да премахвате съдове и аксесоари, като внимавате да не докосвате нагревателните елементи.
- Не поставяйте запалими материали във или в близост до фурната: ако уредът се включи случайно, е възможно да възникне пожар.
- Не затопляйте или гответе запечатани буркани или съдове в уреда. Налягането, което се натрупва вътре, може да предизвика експлодирането на буркана, което ще повреди уреда.

- Не използвайте съдове, направени от синтетични материали.
- Твърде силно нагретите масла и мазнини се запалват лесно. Винаги бъдете внимателни, когато готвите продукти, богати на мазнини и масла.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, докато сушите храни.
- Ако при приготвянето на храната се използват алкохолни напитки (напр. ром, коняк, вино), имайте предвид, че алкохолът се изпарява при висока температура. В резултат на това съществува риск алкохолните пари да се запалят при контакт с електрическия нагревателен елемент.
- Твърде силно нагретите масла и мазнини се запалват лесно. Винаги бъдете внимателни, когато готвите продукти, богати на мазнини, масла или алкохол (напр. ром, коняк, вино).
- Никога не използвайте парочистачки.
- Не докосвайте фурната по време на програмата за пиролиза. Дръжте децата далеч от фурната по време на програмата за пиролиза. Разливите трябва да се премахват от вътрешността на фурната преди програмата за почистване (само за фурни с функция за пиролиза).
- По време на и след програмата за пиролиза животните трябва да се държат далеч от областта на уреда (само за фурни с функция за пиролиза).
- Използвайте само термичната сонда, препоръчана за тази фурна.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната, тъй като можете да надраскате повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Уверете се, че уредът е изключен, преди да сменяте лампата, за да избегнете възможността от електрически удар.
- Не използвайте алуминиево фолио за покриване на храната в съда за готвене (само за фурни с приложен съд за готвене).

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ -

Тази фурна, която е предназначена да влиза в контакт с хранителни продукти, е в съответствие с европейската директива (CE) № 1935/2004 и е проектирана, произведена и се продава в съответствие с изискванията за безопасност на директивата „Ниско напрежение“ 2006/95/CE (която заменя 73/23/CEE и последващи изменения), изискванията за защита на „EMC“ 2004/108/CE.

Този уред отговаря на изискванията за екологично проектиране на европейските директиви № 65/2014 и № 66/2014 в съответствие с европейския стандарт EN 60350-1.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**Изхвърляне на опаковъчен материал**

Опаковъчният материал е 100% рециклируем и е маркиран със символа за рециклиране (♻️). Следователно различните части на опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с местните разпоредби на властите, отговорни за изхвърлянето на отпадъците.

Съвети за пестене на енергия

- Подгрявайте фурната само ако е посочено в таблицата за готвене или в рецептата ви.
- Използвайте форми за готвене с тъмен лак или емайл, тъй като те поглъщат топлината по-добре.
- Изключвайте фурната 10/15 минути преди края на посоченото време за готвене. Ястията, за които е необходимо продължително готвене, ще продължат да се готвят дори след изключването на фурната.

Изхвърляне на продукта

- Уредът е маркиран в съответствие с европейска директива 2002/96/EC за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO).
- Правилното изхвърляне на този продукт ще помогне за предотвратяването на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха били причинени от неправилната обработка на отпадъците от този продукт.
- символът  върху продукт или на съпровождащите го документи показва, че той не следва да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в център за събиране на електрически и електронни отпадъци за рециклиране.

МОНТАЖ

След като разопаковате уреда, се уверете, че не е повреден при транспортирането, и че вратичката на фурната се затваря както трябва.

При възникване на проблеми, се свържете с търговеца или най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. За да предотвратите повреди, извадете фурната от полистиреновата база едва при монтажа.

Прочетете всички препоръки за безопасността на страници 2, 3, 4, преди да монтирате уреда. Следвайте инструкциите за монтаж на страници i, ii, iii и iv при монтажа на уреда.

ПОДГОТОВКА НА ПОМЕЩАВАЩИЯ БЛОК

- Кухненските мебели, които влизат в контакт с фурната, трябва да са устойчиви на топлина (мин. 90°C).
- Проведете всички дейности по изрязване на шкафове и внимателно отстранете всички дървени парчета и стъркотини, преди да поставите фурната в отделението.
- След монтаж дъното на фурната следва вече да не е достъпно.
- За правилна работа с уреда не запушвайте минималния просвет между плота и горния край на фурната.

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА

Уверете се, че посоченото на табелката с данни на уреда напрежение е същото, като в мрежата. Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (видима при отворена вратичка).

- Подмяната на захранващия кабел (тип H05 rr-F 3 x 1.5 mm²) трябва да се изпълнява от квалифициран електротехник.

Свържете се с упълномощен сервизен център.

Фурната е програмирана да работи с потребление на енергия над 2,5 kW (обозначено с „16 a“ в настройките, както е показано на стр. 10), което е съвместимо с битовото електрозахранване над 3 kW.

Ако домакинството има по-ниско захранване, настройката трябва да се понижи („13 a“ в настройките).

ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

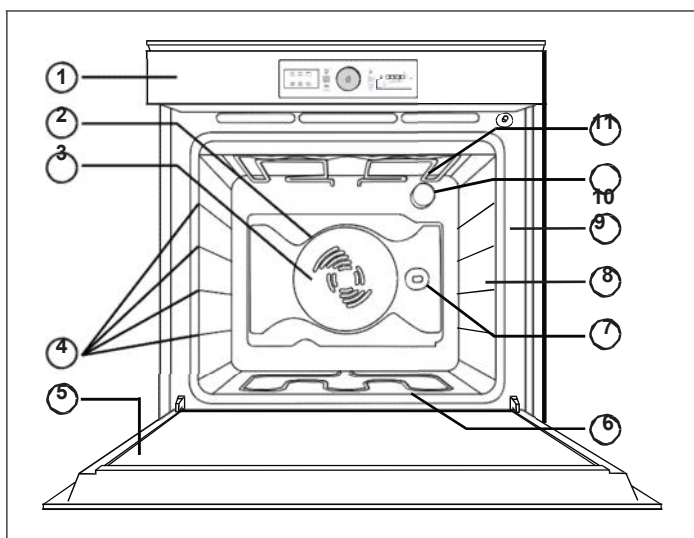
Преди употреба:

- Отстранете предпазните картонени части, защитния филм и лепящите етикети от аксесоарите.
- Извадете аксесоарите от фурната и я нагрейте при 200°C за около час, за да отстраните миризмата и парти от изолационните материали и защитната смазка.

По време на употреба:

- Не поставяйте тежки предмети върху вратичката, тъй като те могат да я повредят.
- Не се хващайте за вратата и не закачайте нищо на дръжката.
- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не изливайте вода във вътрешността на гореща фурна; това може да повреди емайлираното покритие.
- Никога не влачете съдове по дъното на фурната, тъй като това може да повреди емайлираното покритие.
- Уверете се, че захранващите кабели на други електрически уреди не докосват горещите части на фурната и не се заплитат във вратата.
- Не излагайте фурната на атмосферни влияния.

УРЕДЪТ

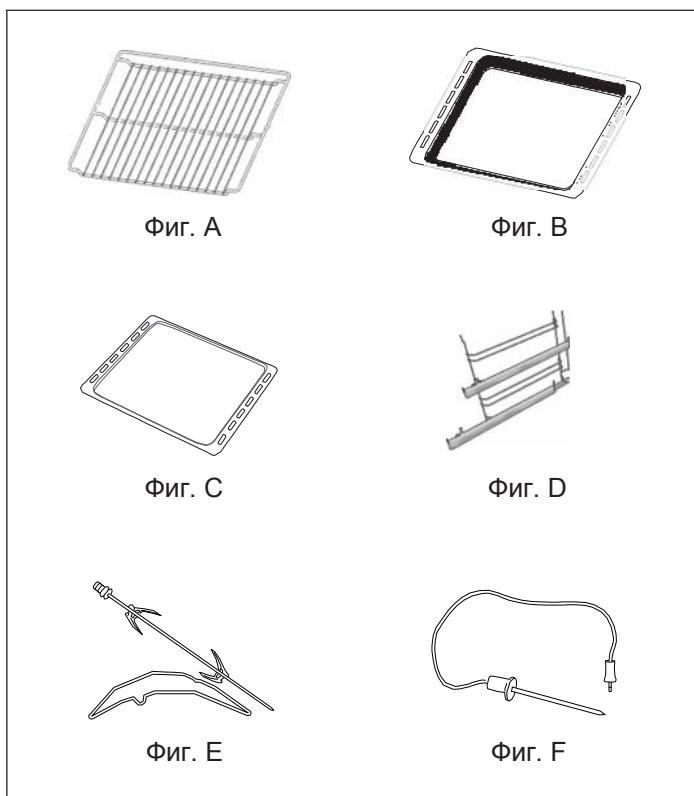


1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
4. Странични решетки (броят рафтове е посочен на предната страна на вътрешността)
5. Вратичка
6. Долен нагревателен елемент (не е видим)
7. Шиш (ако е налице)
8. Точка за поставяне на сондата за месо (ако е налице)
9. Табелка с данни (да не се премахва)
10. Осветление
11. Горен нагревателен елемент/ грил

забележка:

- По време на готвене е възможно охлаждащият вентилатор да се включва на интервали, за да се сведе до минимум потреблението на енергия.
- В края на готвенето, след като фурната е изключена, охлаждащият вентилатор е възможно да продължи да работи още известно време.
- Когато вратичката на фурната се отваря по време на готвене, нагревателните елементи се изключват.

АКСЕСОАРИ



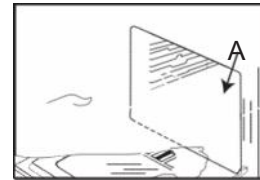
- A. Телена полица:**
- печене на грил
 - за поставяне на съдове, торти и т.н.
- B. Тавичка за оттичане:**
- за събиране на стичащата се мазнина
 - готвене на месо, риба и т.н.
- C. Тавичка за печене:**
- хляб и сладкиши
 - месо, риба и т.н.
- D. Плъзгащи се полици (само при някои модели):**
- за по-лесна работа с полиците и тавичките.
- E. Шиш (само при някои модели):**
- за равномерно изпичане на големи парчета месо и птици.
- F. Сонда за месо (само при някои модели):**
- за измерване на температурата в сърцевината на храната.

**Броят аксесоари може да се различава според закупения модел.
АКСЕСОАРИ, КОИТО НЕ СЕ ПРЕДОСТАВЯТ**

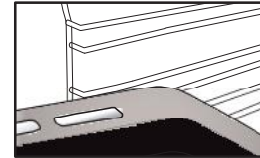
Други аксесоари могат да се закупят отделно от сервиза за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА ТЕЛЕНИТЕ ПОЛИЦИ И ДРУГИ АКСЕСОАРИ ВЪВ ФУРНАТА

1. Поставете телената полица хоризонтално с издадената част "а" нагоре (Фиг. 1).
2. Другите аксесоари, като тавичката за оттичане и тавата за печене, се поставят по същия начин, като телената полица (Фиг. 2).



Фиг. 1



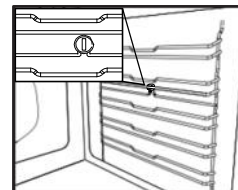
Фиг. 2

ПРЕМАХВАНЕ НА СТРАНИЧНИТЕ РЕШЕТКИ

Преди да пускате автоматично почистване на фурната (вж. раздел 11), извадете всички аксесоари от вътрешността.

Вж. изображенията (Фиг. 1, 2, 3), за да извадите страничните опори и (ако с налице) гайките във вътрешността, които ги задържат.

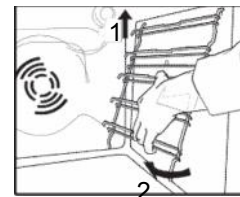
Забележка: *неспазването на тези инструкции води до трайни повреди по аксесоарите.*



Фиг. 1



Фиг. 2

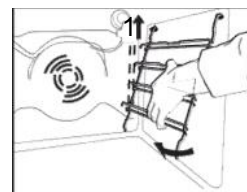


Фиг. 3

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЩИТЕ ПОЛИЦИ (АКО СА НАЛИЦЕ)

Частичните и пълните плъзгачи за полиците улесняват работата с телените поlici и тавичките.

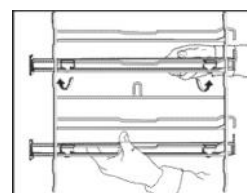
1. Отстранете страничните задържащи решетки (Фиг. 1) (при плъзгачите по цялата дължина е необходимо първо да отстраните фиксиращия винт).
2. отстранете пластмасовия предпазител от плъзгащите поlici (Фиг. 2).
3. Закачете горната част на плъзгачите на решетките на държачите. Уверете се, че рейките могат да се движат свободно до предната страна на фурната. След това натиснете долната част на плъзгащите поlici здраво към задържащите решетки, докато щракнат на място (Фиг. 3).
4. Поставете отново страничните задържащи решетки във вътрешността (Фиг. 4).
5. Поставете аксесоарите на плъзгача (Фиг. 5, 6).



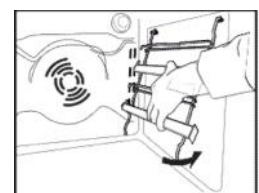
Фиг. 1



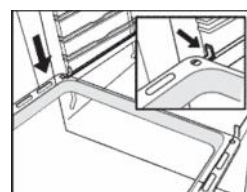
Фиг. 2



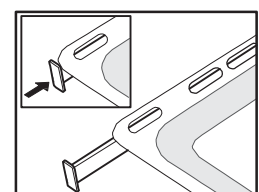
Фиг. 3



Фиг. 4

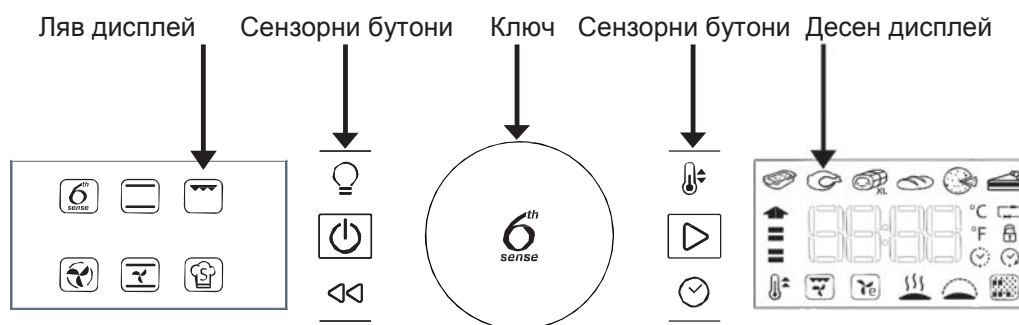


Фиг. 5

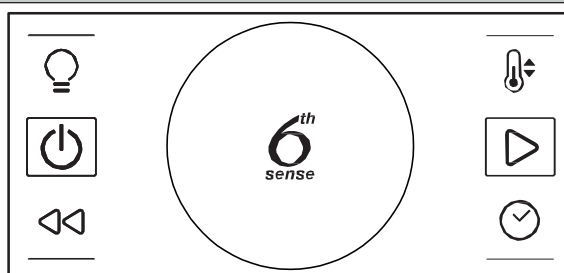


Фиг. 6

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



КЛЮЧ И СЕНЗОРНИ БУТОНИ



Въртящ се ключ

Завъртете го, за да навигирате през функциите и да регулирате всички параметри на готвене.



Осветление

За включване/изключване на лампата.



Вкл./Изкл.

За включване/изключване на фурната.



Назад

За връщане към предходния екран.



Ключ „6то чувство“

Натиснете, за да изберете, зададете, отворите или потвърдите функции или параметри и да стартирате програмата за готвене.



Темп.

За задаване на температурата.



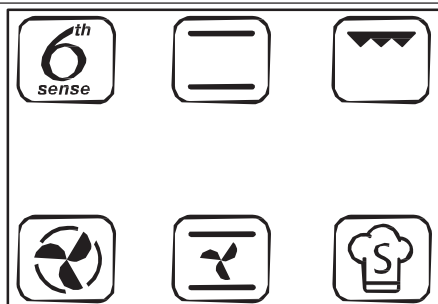
Старт

За пускане на функциите за готвене.
Час



За настройване на часовника, продължителността на готвене или удължаване на времето на програмата за готвене.

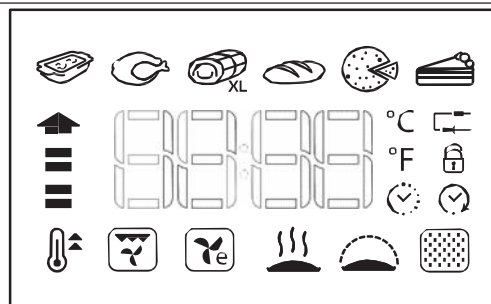
ЛЯВ ДИСПЛЕЙ



Този дисплей показва основните функции за готвене. Избираемата функция се показва по-ярка.

Символите показват функцията. За пълно описание вижте таблицата на стр. 17.

ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ



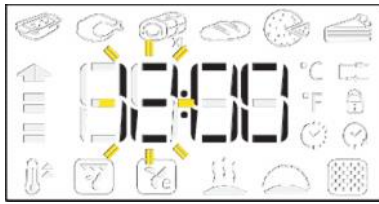
На този дисплей се показва часовникът, групите за „6то чувство“ (6th sense) и специалните функции (Special functions), подробностите за всички функции. С негова помощ се регулират всички параметри за готвене.

забележка: *показаното изображение може да се различава в зависимост от закупения модел.*

Ако най-дясната икона в групата Специални функции не свети, Автоматичната функция за почистване не е налице.

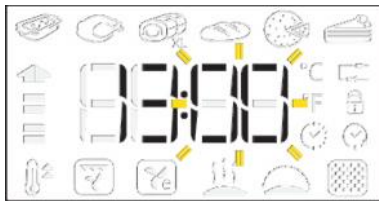
1.1 НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Часовникът трябва да се настрои при първото включване на фурната.



Завъртете , за да настроите часовете.

Натиснете , за да потвърдите.



Завъртете , за да настроите минутите.

Натиснете , за да потвърдите.

Забележка: за да промените часа по-късно, когато фурната е изключена, задръжте  за най-малко 1 секунда и повторете операциите по-горе. След спиране на електрическото захранване часовникът трябва да се свери наново.

1.2 НАСТРОЙКИ

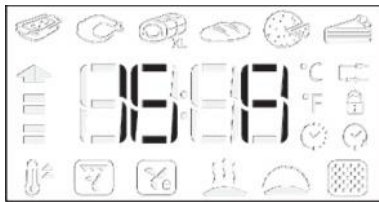
При необходимост единиците за температурата и настройките за електрическото захранване могат да се променят спрямо стойностите по подразбиране (°C и 16A).

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



Завъртете , за да изберете °C или °F.

Натиснете , за да потвърдите стойността.



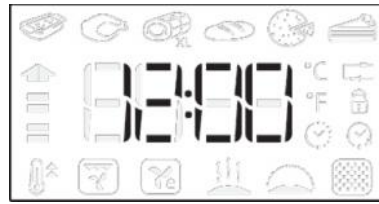
Завъртете , за да изберете мощност (16A или 13A).

Натиснете , за да потвърдите стойността.

Забележка: след като потвърдите настройките, може да се наложи да сверите часовника наново.

1.3 ВКЛ./ИЗКЛ.

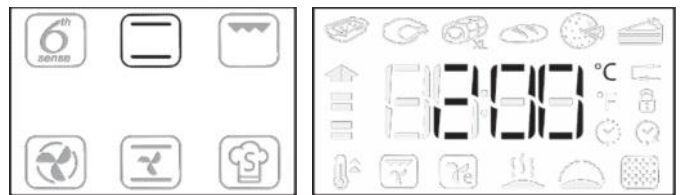
Когато уредът е изключен, се показва само 24-часовият часовник.



Натиснете , за да включите фурната (задръжте за ½ сек).

Когато фурната е включена, са активни и двата дисплея.

Ключът и всички сензорни бутони са напълно функционални.



Забележка: натиснете , ако искате активната програма винаги да завършва с изключване на уреда.

2 ИЗБОР НА ФУНКЦИЯ

За избор на програми за готвене и допълнителни функции.

За описания вижте таблицата на стр. 17 и 18.

Натиснете , за да включите фурната.

Завъртете , за да изберете основната функция: избираемата функция се извежда по-ярко.



Натиснете , за да потвърдите избора.

Забележка: Изберете „6т о чувство“  или  Специални функции, за да отворите съответната група на десния дисплей (вж. съответния раздел (7, 8) на стр. 13).

Процедирайте както е посочено в раздел „Бърз старт“ (раздел 3), за да пуснете функция за готвене незабавно или да преминете през помощника за задаване на режим, както е посочено в раздели 4, 5 и 6.

3 БЪРЗ СТАРТ

За да пропуснете помощника за задаване на режим и да заредите програмата за готвене бързо.

Натиснете , за да стартирате функция бързо.

Фурната пуска програма за готвене без таймер (вж. раздел 5.1) при температурата по подразбиране, а дисплеят отброява нагоре, извеждайки напредъка във времето.

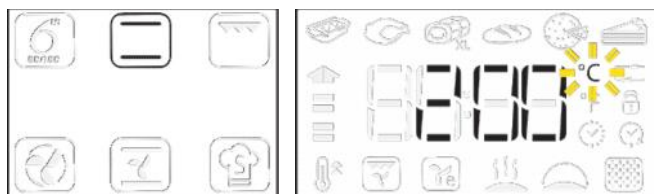
Натиснете , за да стартирате програмата за готвене незабавно с последните зададени стойности.

4 ЗАДАВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

5 За да регулирате температурата за всички предоставени програми за готвене, с изключение на Грил Турбо грил , Поддържане на топлина  и Втасване .

Натиснете , за да потвърдите желаната функция.

Иконата °C/°F мига.



Завъртете , за да настроите желаната температура.



Натиснете , за да потвърдите и да преминете към зададената продължителност (вж. раздел 5), или натиснете  за бърз старт.

Забележка: Завъртете , за да регулирате температурата по време на програма за готвене.

4.1 ЗАДАВАНЕ НА НИВОТО НА ГРИЛА

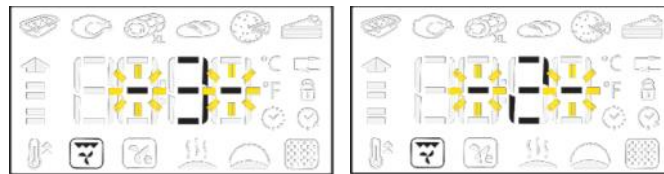
За да настроите нивото на мощност за функциите

 за готвене Грил  и Турбо грил.

Има 3 настроени нива на мощност за използване на грила:

-1- (ниска), -2- (средна), -3- (висока).

Десният дисплей показва стойността по подразбиране между два мигащи символа „-“.



Завъртете , за да настроите желаното ниво.

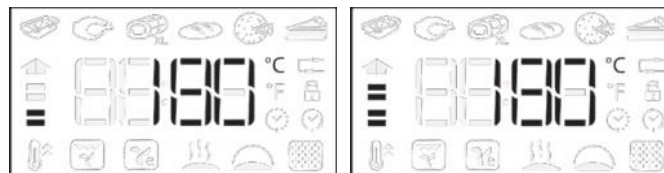
Натиснете , за да потвърдите и да преминете към зададената продължителност (раздел 5), или натиснете  за бърз старт.

Забележка: Завъртете , за да регулирате нивото на грила по време на програма за готвене.

4.2 ФАЗА НА ПОДГРЯВАНЕ

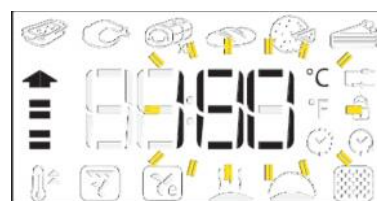
За някои функции (Обикновена , Принудителна

Въздух , Конвекторно печене , Бързо подгряване ) има фаза на подгряване, която стартира автоматично и позволява достигането на желаната температура бързо.



Фазата на подгряване се показва с мигаща в цикъл стрелка до целевата температура.

Когато фурната достигне целевата температура, звучи зумер.



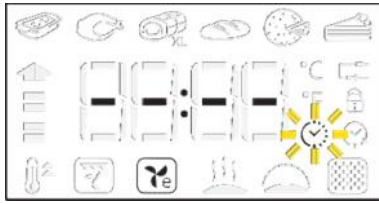
Поставете продуктите във вътрешността и затворете вратата: фурната автоматично започва избраната програма за готвене.

Забележка: Поставянето на продуктите във вътрешността преди края на фазата на подгряване може да се отрази на ефективността на готвене.

6 ЗАДАВАНЕ НА ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

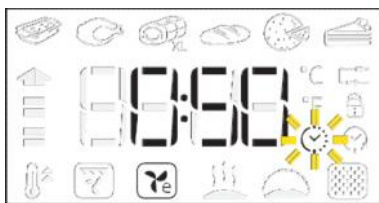
За задаване на продължителност на функцията след задаване на температурата.

Иконата мига.



Натиснете или , за да пуснете програма за готвене без таймер (5.1).

Завъртете , за да настроите продължителност.

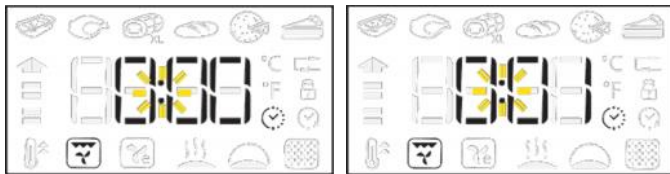


Натиснете , за да потвърдите времето за готвене с таймер (5.2) и да преминете към задаване на часа за край, или натиснете за бърз старт.

Забележка: Натиснете , за да регулирате продължителността по време на програма за готвене.

5.1 ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ БЕЗ ТАЙМЕР

По време на програма за готвене без таймер на десния дисплей се извежда отброяването на продължителността на готвене по минути, а „:“ мига.

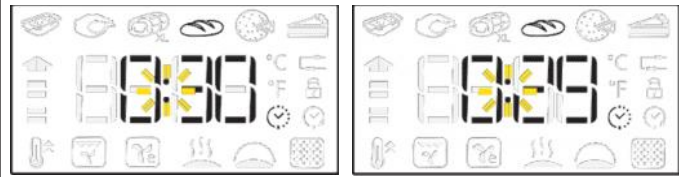


Натиснете , за да завършите програмата за готвене по всяко време и да изключите фурната.

Забележка: Натиснете , за да превключите от програма без таймер към такава с таймер и да зададете час за край.

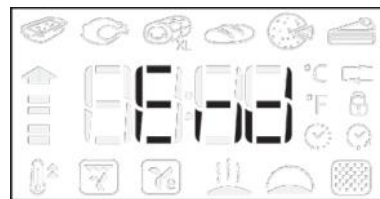
5.2 ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ С ТАЙМЕР

По време на програма за готвене с таймер на десния дисплей се извежда обратното отброяване на продължителността на готвене по минути, а „:“ мига.



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

След изтичане на времето за готвене, на десния дисплей се извежда „End“ (Край) и звучи зумер.



Забележка: продължителността не включва времетраенето на фазата за подгряване.

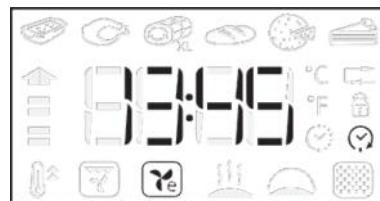
6 ЗАДАВАНЕ НА КРАЕН ЧАС НА ПРОГРАМАТА С ОТЛОЖЕН СТАРТ

За задаване на желанния краен час на функцията.

На десния дисплей се извежда часът на края на програмата за готвене и иконата мига.



Завъртете за да настроите желанния краен час. Натиснете , за да потвърдите крайния час.



Забележка: Показаното на дисплея време включва зададената продължителност. По време на отлагане винаги е възможно да направите следните промени:

Завъртете , за да отложите крайния час.

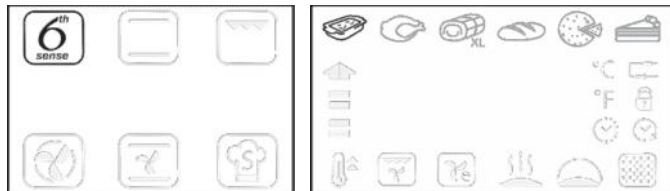
Натиснете за да регулирате нивото на температурата.

Натиснете , за да регулирате продължителността. Ако функцията включва фаза на подгряване, тя ще бъде пропусната при задаване на време за отлагане.

7 ФУНКЦИИ „6ТО ЧУВСТВО“

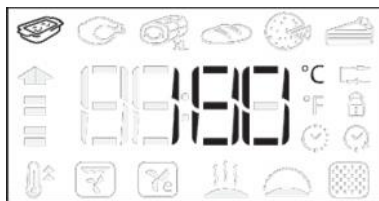
За да изберете между 6 различни конкретни програми за готвене с предварително зададени стойности. За пълен списък и описание на функциите вижте таблицата на стр. 17.

Завъртете , за да изберете функцията „6то чувство“.



Натиснете , за да потвърдите.

Завъртете , за да изберете желаната функция „6то чувство“.



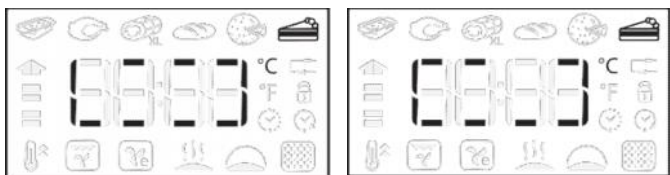
Натиснете , за да потвърдите и да преминете към задаването на стойности за продължителност/краен час, или натиснете  за бърз старт.

Забележка: Подгряването на фурната нее необходимо за всички функции „6то чувство“. За препоръчителните температури и продължителности на готвене вижте таблицата на стр. 19.

ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРА „6ТО ЧУВСТВО“

Ако по време на програма за готвене „6то чувство“ температурата във вътрешността на фурната се понижи поради отваряне на вратата, функцията за възстановяване на температурата „6то чувство“ автоматично възстановява първоначалната температура.

По време на възстановяването на температурата „6то чувство“ на дисплея се извежда „анимация със змия“, докато бъде достигната целевата температура.

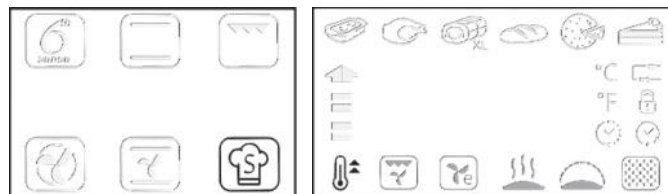


Забележка: По време на програма с таймер, за да се осигури ефективността на готвене, продължителността се увеличава със стойността на времето, през което вратата е била отворена.

8 СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

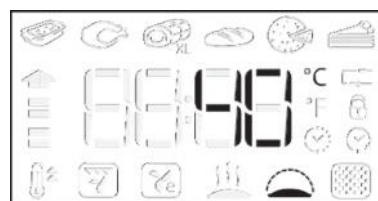
За да изберете между различни конкретни програми за готвене. За пълен списък и описание на функциите вижте таблицата на стр. 18.

Завъртете , за да изберете специалната функция.



Натиснете , за да потвърдите.

Завъртете , за да изберете желаната специална функция.



Натиснете  за да потвърдите и да зададете стойности, или натиснете  за бърз старт.

8.1 БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ

За бързо подгряване на фурната. За пълно описание вижте стр. 18.

Отворете специалните функции .

Завъртете , за да изберете .

Натиснете , за да потвърдите.

Завъртете , за да изберете желаната температура.

Натиснете , за да пуснете бърза програма за подгряване, или натиснете , за да настроите продължителността на следващата програма за готвене.



Когато фурната достигне целевата температура, звучи зумер.

Поставете продуктите във вътрешността и затворете вратата: фурната автоматично започва програма за готвене, като поддържа достигнатата температура.

Не поставяйте продуктите във вътрешността преди края на фазата на бързо подгряване.

9 АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

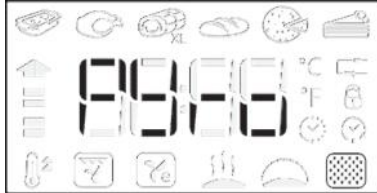
Автоматичната функция за почистване, когато е налице, може да се различава в зависимост от закупения модел.

ПРОГРАМА ЗА ПИРОЛИТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ (АКО Е НАЛИЦЕ)

За описанието на тази функция вижте също таблицата с функции на стр. 18 и глава „Почистване“ на стр. 24.

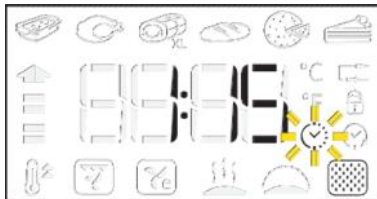
Отворете специалните функции .

Завъртете , за да изберете .



Натиснете , за да потвърдите.

Завъртете , за да изберете желаната предварително настроена продължителност.

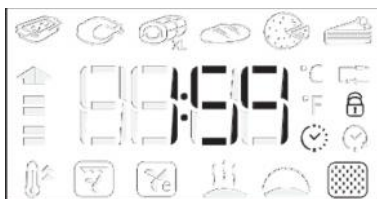


Натиснете , за да пуснете програма за пиролитично почистване, или натиснете , за да преминете към задаване на крайния час (раздел 6).

Завъртете , за да настроите желания краен час.

Натиснете , за да стартирате автоматичното почистване на фурната.

Забележка: по време на програмата за пиролитично почистване вратичката на фурната се заключва автоматично.



След като иконата  изчезне, фурната отново е напълно функционална.

! ВНИМАНИЕ

- Не докосвайте фурната по време на програмата за пиролиза.
- Дръжте децата далеч от фурната по време на програмата за пиролиза.
- Дръжте животните далеч по време на и след програмата за пиролиза.

ПРОГРАМА ЗА ПОЧИСТВАНЕ SMARTCLEANTM (АКО Е НАЛИЦЕ)

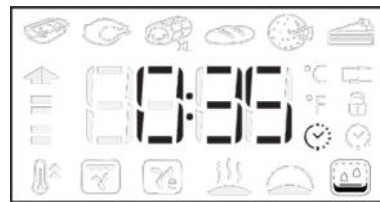
За описанието на тази функция вижте също таблицата с функции на стр. 18.

При студена фурна налейте 200 ml вода на дъното на вътрешността на фурната, след което затворете вратичката.

Отворете специалните функции .

Завъртете , за да изберете .

Натиснете , за да потвърдите.



Натиснете , за да стартирате незабавно програмата Smartcleantm

, или натиснете , за да настроите крайния час/отложения старт (вж. раздел 6).

В края на програмата отстранете остатъчната вода във фурната и почистете с гъба, навлажнена с гореща вода (почистването може да не е ефективно, ако се забави с повече от 15 минути).

За да отстраните особено упорити замърсявания, повторете програмата Smartcleantm и добавете няколко капки неутрален препарат, докато почиствате.

Забележка: По-малкото или по-голямо количество вода може да се отрази на функционирането на програмата за почистване.

Продължителността на програмата за почистване не може да се настройва.

СОНДА ЗА МЕСО (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

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

Сондата за месо може да се използва само за

някои функции за готвене (обикновена )

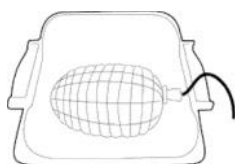
Принудителна въздушна )

Конвекторно печене , Турбо грил , 6то  чувство месо и 6то чувство макси готвене .

Много е важно сондата да се позиционира прецизно, за да се постигнат идеални резултати от готвенето. Поставете сондата докрай в най-крежката част на месото, като избягвате кости или мазни части (Фиг. 1).

За домашни птици сондата следва да се поставя странично, в средата на гърдите, като внимавате върхът да не се окаже в куха част (Фиг. 2).

В случай че месото е с много неравномерна дебелина, проверете дали се е сготвило както трябва, преди да го извадите от фурната. Свържете края на сондата в отвора на дясната стена на вътрешността на фурната.



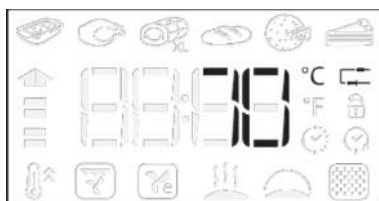
Фиг. 1



Фиг. 2

ВАЖНО: внимавайте със стените на вътрешността и продуктите, когато поставяте сондата: възможно е да са горещи.

Когато сондата за месо се включи във вътрешността на фурната, звучи звуков сигнал и върху дисплея се извежда иконата  и целевата температура.



Ако сондата за месо се включи по време на избор на функция, дисплеят превключва към целевата температура по подразбиране за сонда за месо.

Натиснете , за да стартирате настройките.

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

Натиснете , за да потвърдите.

Завъртете , за да настроите температурата за

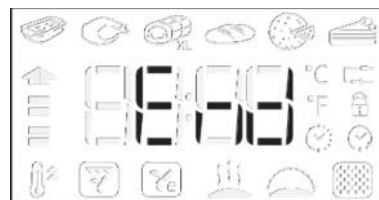


вътрешността на фурната.

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

По време на програма за готвене на дисплея се извежда целевата температура на сондата за месо.

Когато месото достигне зададената целева температура, програмата за готвене спира и на дисплея се извежда "End" (Край).



За да стартирате повторно програмата за готвене от "End" (Край), можете със завъртане  да регулирате целевата температура на сондата за месо, както е посочено по-горе.

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

Забележка: По време на програма за готвене със сонда за месо можете да завъртите , за да промените целевата температура на сондата за месо.

Натиснете , за да регулирате температурата във вътрешността на фурната.

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

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

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

Отложен старт и фазата за подгряване не са съвместими със сондата за месо.

10 ОСВЕТЛЕНИЕ НА ВЪТРЕШНОСТТА

натиснете , за да включите или изключите лампата във вътрешността.

По време на еко функцията Принудителна въздушна,  лампата се изключва след 1 минута.

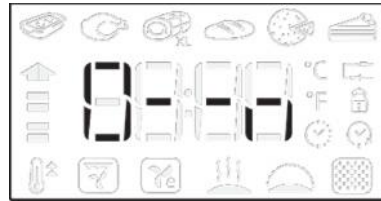
По време на пиролитичната програмата  (ако е налице) лампата във вътрешността не може да се включва.

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

11 ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

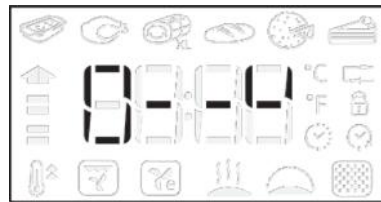
За заключване на бутоните на контролния панел.

Задръжете  за най-малко 5 секунди.



За деактивиране.

Задръжете  за най-малко 5 секунди.



От съображения за сигурност фурната винаги може да се изключи по време на програма за готвене с натискане на бутона ВКЛ./ИЗКЛ.

ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЯ НА ФУНКЦИИТЕ

Традиционна функция		ОБИКНОВЕНА	За готвене на всеки вид ястие само на една полица. Използвайте 3тата полица. За готвене на пица, пикантни пайове и сладкиши с течен пълнеж използвайте 1вата или 2рата полица. Подгрейте фурната, преди да поставите продуктите вътре.
		ГРИЛ	За да запечете пържоли, кебаб и наденици; за готвене на зеленчукови запеканки и препичане на хляб. Поставете продуктите на 4тата или 5тата полица. Когато запичате месо, използвайте тавичката за оттичане, за да съберете соковете от готвенето. Позиционирайте я на 3тата/4тата полица, като добавите около половин литър вода. Не е необходимо фурната да се подгръва. Вратичката на фурната трябва да остава затворена.
		ФОРСИРАНА ВЪЗДУШНА	За готвене на разнообразни ястия, които се нуждаят от еднаква температура, на няколко полици (максимум три) едновременно (напр. риба, зеленчуци, сладкиши). Тази функция може да се използва за готвене на различни ястия без миризмите да се прехвърлят от едното към другото. Използвайте 3тата полица за готвене само на едно ниво, 1вата и 4тата за готвене на две нива и 1вата, 3тата и 5тата за готвене на три нива. Подгрейте фурната, преди да готвите.
		КОНВЕКТОРНА ФУРНА	За готвене на месо, пайове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодови сладкиши) и пълнени зеленчуци само на едно ниво. Тази функция използва непостоянен, деликатен помощен вентилатор, който предотвратява излишното изсушаване на храната. Използвайте 2рото ниво. Изчакайте до края на подгръването, преди да поставите продукти вътре.
Функции „6то чувство“		 КАСЕРОЛ „6то чувство“	Функцията автоматично избира най-добрия режим за готвене и температура за приготвяне на ястия с паста (лазаня, канелони и т.н.). Температурата може да се модифицира в определен диапазон, за да отговаря идеално на различните рецепти и лични предпочитания. Използвайте 2рото ниво. Не е необходимо фурната да се подгръва.
		 МЕСО „6то чувство“	Функцията автоматично избира най-добрия режим за готвене и температура за запичане на всеки тип месо (птици, говеждо, телешко, свинско, агнешко и т.н.). Температурата може да се модифицира в определен диапазон, за да отговаря идеално на различните рецепти и лични предпочитания. Тази функция използва непостоянен, деликатен помощен вентилатор, който предотвратява излишното изсушаване на ястията. Използвайте 2рото ниво. Не е необходимо фурната да се подгръва преди готвене.
		 МАКСИ ГОТВЕНЕ „6то чувство“	Функцията автоматично избира най-добрия режим за готвене и температура за готвене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчително е да обръщате месото по време на готвене за по-равномерно запичане. Най-добре е да поливате месото с мазнина от време на време, за да предотвратите изсъхването му. Използвайте 1вата или 2рата полица в зависимост от размера на парчето. Не е необходимо фурната да се подгръва преди готвене.
		 ХЛЯБ „6то чувство“	Функцията автоматично избира най-добрия режим за готвене и температура за приготвяне на всички видове хляб (багети, хлебчета, хляб за сандвичи и т.н.). Температурата може да се модифицира в определен диапазон, за да отговаря идеално на различните рецепти и лични предпочитания. Използвайте 2рото ниво. Не е необходимо фурната да се подгръва.
		 ПИЦА „6то чувство“	Функцията автоматично избира най-добрия режим за готвене и температура за приготвяне на всички видове пица (тънка пица, домашна пица, фокача и т.н.). Температурата може да се модифицира в определен диапазон, за да отговаря идеално на различните рецепти и лични предпочитания. Използвайте 2рото ниво. Не е необходимо фурната да се подгръва.
		 СЛАДКИ „6то чувство“	Функцията автоматично избира най-добрия режим за готвене и температура за приготвяне на всякакви сладкиши (бисквити, пандишпан, тартове и т.н.). Температурата може да се модифицира в определен диапазон, за да отговаря идеално на различните рецепти и лични предпочитания. Използвайте 2рото или 3тото ниво. Не е необходимо фурната да се подгръва.

ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЯ НА ФУНКЦИИТЕ			
Специални функции		 БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ	За бързо подгряване на фурната. В края на подгряването фурната автоматично избира обикновената функция. Изчакайте до края на подгряването, преди да поставите продукти вътре.
		 ТУРБО ГРИЛ	За печене на големи парчета месо (бутове, печено говеждо, пиле). Разположете продуктите в средата на полиците. Използвайте тавичката за оттичане, за да събирате соковете от готвенето. Разположете я на 1вата/2рата полица, като добавите около половин литър вода. Не е необходимо фурната да се подгрява. Вратичката на фурната трябва да остава затворена по време на готвене. С тази функция можете също да използвате шиша, ако е налице.
		 ЕКО ФОРСИРАНА ВЪЗДУШНА	За готвене на пълнено месо и парчета месо на една полица. Тази функция използва непостоянен деликатен помощен вентилатор, който предотвратява пресушаването на продуктите. При тази еко функция осветлението остава изключено по време на готвене и може временно да се включи отново с натискане на бутона за потвърждение. За максимална енергийна ефективност е препоръчително да не отваряте вратичката по време на готвене. Препоръчително е да използвате 3-то ниво. Не е необходимо фурната да се подгрява.
		 ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА	За поддържане на току-що пригответената храна топла и свежа (напр.: месо, пържени храни или фланове). Поставете храната на средната полица.
		 ВТАСВАНЕ	За оптимално втасване на сладко или пикантно тесто. Поставете тестото на 2-рата полица. Не е необходимо фурната да се подгрява. За да осигурите качеството на втасването, не активирайте функцията, ако фурната е все още гореща след програмата за готвене.
		 ПИРОЛИТИЧНО АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА (ако е налице)	За изгаряне на пръските, които се получават по време на готвене чрез програма с изключително висока температура (прибл. 500°C). Налице са две програми за самопочистване: пълна програма (пиролиза) и по-кратка програма (еко). Пълната програма е най-добре да се използва сам при много замърсена фурна, докато по-кратката програма трябва да се използва по-редовно.
		 SMARTCLEANTM ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА (ако е налице)	За елиминиране на замърсяванията от готвенето чрез програма с ниска температура. Комбинираното действие на специалния емайл и водната пара, която се освобождава по време на програмата, улеснява премахването на мръсотията. Поставете 200 ml вода на дъното на вътрешността и активирайте функцията, когато фурната е студена.

ТАБЛИЦА ЗА						
Рецепта	Функция	Подгряване	Полица (отдолу нагоре)	Темп. (°C)	Време (мин)	Аксесоари и бележки
Пандишпан		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Форма за торта на телената полица
		да	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Полица 4: форма за торта на телената полица Полица 1: форма за торта на телената полица
Пайове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		-	3	160 - 200	30 - 85	Тавичка за оттичане/ тава за печене или форма за торта на телената полица
		да	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Полица 4: форма за торта на телената полица Полица 1: форма за торта на телената полица
Бисквити/ тарталети		-	3	170 - 180	15 - 45	Тавичка за оттичане/тава за печене
		да	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Полица 4: Телена полица Полица 1: Тавичка за оттичане/тава за печене
Еклери		-	3	180 - 200	30 - 40	Тавичка за оттичане/тава за печене
		да	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Полица 4: тава на телената полица Полица 1: Тавичка за оттичане/тава за печене
Целувки		да	3	90	110 - 150	Тавичка за оттичане/тава за печене
		да	1 - 4	90	130 - 150	Полица 4: тава на телената полица Полица 1: Тавичка за оттичане/тава за печене
Пица (пица с дебел блат, тънка пица, фокача)		-	2	220 - 250	20 - 40	Тавичка за оттичане/тава за печене
		да	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Полица 4: Тава за печене или тава за фурна на телената полица Полица 1: Тавичка за оттичане/тава за печене
Хляб (за сандвичи) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Тавичка за оттичане/тава за печене
Хляб (малки хлебчета)		-	2	180 - 220	30 - 50	Тавичка за оттичане/тава за печене
Хляб		да	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Полица 4: тава на телената полица Полица 1: Тавичка за оттичане/тава за печене
Замразена пица		да	3	250	10 - 15	Тавичка за оттичане/ тава за печене или телена полица
		да	1 - 4	250	10 - 20	Полица 4: тава на телената полица Полица 1: Тавичка за оттичане/тава за печене
Пикантни пайове (зеленчуков пай, киш лорен)		да	2	180 - 190	45 - 60	Форма за торта на телената полица
		да	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Полица 4: форма за торта на телената полица Полица 1: форма за торта на телената полица

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ						
Воловани/ солени изделия от бутер тесто		да	3	190 - 200	20 - 30	Тавичка за оттичане/тава за печене
		да	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Полица 4: тава на телената полица
						Полица 1: Тавичка за оттичане/тава за печене
Лазаня / Фланове / Печена паста / Канелони		да	3	190 - 200	40 - 65	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Лазаня / Фланове		-	3	190 - 200	40 - 65	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Печена паста / Канелони		-	3	190 - 200	25 - 45	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Агнешко/Теле шко/Говеждо/ Свинско 1 kg		-	3	190 - 200	60 - 90	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Агнешко бутче/краче та		-	3	2 (средна)	60 - 90	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица (при необходимост обърнете храната след изтичане на две трети от времето)
Пиле/заек/пати ца 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица (при необходимост обърнете храната след изтичане на две трети от времето)
Пуйка/гъска 3 kg		-	2	190 - 200	90	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Печено свинско с кожа 2 kg		-	2	170	110 - 150	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Печена риба/в пергамент (филе, цяла)		да	3	180 - 200	40 - 60	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		да	2	180 - 200	50 - 60	Тава на телената полица
Тост		-	5	3 (висок а)	3 - 6	Телена полица
Рибно филе/стек		-	4	2 (сред на)	20 - 30	Полица 4: Телена полица (обърнете храната след като изтече половината от времето за готвене)
						Полица 3: Тавичка за оттичане с вода
Наденици/кеба п/ребра/хамбу ргери		-	5	2 -3 (средна – висока)	15 - 30	Полица 5: Телена полица (обърнете храната след като изтече половината от времето за готвене)
						Полица 4: Тавичка за оттичане с вода
Печено пиле 1- 1,3 kg		-	2	2 (сред на)	55 - 70	Полица 2: Телена полица (обърнете храната след изтичане на две трети от времето)
						Полица 1: Тавичка за оттичане с вода

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ						
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2	3 (висок а)	60 - 80	Полица 2: шиш (ако е налице)
						Полица 1: Тавичка за оттичане с вода
Печени картофи		-	3	2 (средна)	35 - 55	Тавичка за оттичане/тава за печене (при необходимост обърнете храната след изтичане на две трети от времето)
Зеленчуков а запеканка		-	3	3 (висок а)	10 - 25	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Лазаня и месо		да	1 - 4	200	50 - 100*	Полица 4: тава на телената полица
						Полица 1: Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Месо и картофи		да	1 - 4	200	45 - 100*	Полица 4: тава на телената полица
						Полица 1: Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Риба и зеленчуци		да	1 - 4	180	30 - 50*	Полица 4: тава на телената полица
						Полица 1: Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Пълно меню: Тарт (Полица 5) / Лазаня (Полица 3) / Месо (Полица 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Полица 5: тава на телената полица
						Полица 3: тава на телената полица
						Полица 1: Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Пълнено печено месо		-	3	200	80 - 120*	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица
Парчета месо (заек, пиле, агнешко)		-	3	200	50 - 100*	Тавичка за оттичане или тава за фурна на телената полица

* Времето за готвене е приблизително. Ястията могат да се изваждат от фурната в различно време според личните предпочитания.

Рецепти със сонда за месо*	
Парчета	Крайна температура във вътрешността на месото (°C)
печено говеждо алангле	48
печено говеждо средно изпечено	60
печено говеждо добре изпечено	68
печена пуйка	75
печено пиле	83
свинско печено	75
телешко печено	68

* само при някои модели

ИЗПИТАНИ РЕЦЕПТИ (В СЪОТВЕТСТВИЕ С IEC 60350-1:2011-12)						
Рецепта	Функция	Подгряване	Полица (отдолу нагоре)	Темп. (°C)	Време (мин)	Акcesoари* и бележки
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
маслено тесто		-	3	150	35 - 50	Тавичка за оттичане/тава за печене
		да	3	150	25 - 40	Тавичка за оттичане/тава за печене
		да	1 - 4	150	25 - 35	Полица 4: Тавичка за печене Полица 1: Тавичка за оттичане/тава за печене
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
малки кексчета		-	3	170	25 - 35	Тавичка за оттичане/тава за печене
		да	3	160	20 - 30	Тавичка за оттичане/тава за печене
		да	1 - 4	160	25 - 35	Полица 4: Тавичка за печене Полица 1: Тавичка за оттичане/тава за печене
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Пандишпан без мазнина		-	2	170	30 - 40	Форма за торта на телената полица
		да	2	160	30 - 40	Форма за торта на телената полица
		да	1 - 4	160	35 - 45	Полица 4: форма за торта на телената полица Полица 1: форма за торта на телената полица
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 ябълков пай		-	2	185	70 - 90	Форма за торта на телената полица
		да	2	175	70 - 90	Форма за торта на телената полица
		да	1 - 4	175	75 - 95	Полица 4: форма за торта на телената полица Полица 1: форма за торта на телената полица
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
ТОСТ		-	4	3 (висок)	3 - 6	Телена полица
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Хамбургери		-	4	3 (висока)	18 - 30	Полица 5: Телена полица (обърнете храната след като изтече половината от времето за готвене) Полица 4: Тавичка за оттичане с вода

* Когато не са приложени, акcesoарите могат да се закупят от следпродажбения сервиз.

** Функцията за сладкиши „6^{то} чувство“  използва само горния и долния нагревателен елемент, без принудителна циркулация на въздуха. Не е необходимо подгряване.

Данните в таблицата не предполагат използване на плъзгащите се полици.

Изпълнявайте изпитанията без тях. Подгряване на празната фурна (съгласно IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): изпитване на функциите ОБИКНОВЕНА , ПРИНУДИТЕЛНА ВЪЗДУШНА , БЪРЗО ПОДГРЯВАНЕ .

Клас на енергийна ефективност (съгласно EN 60350-1:2013-07): за изпълнението на изпитването използвайте съответната таблица.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА УПОТРЕБА И СЪВЕТИ

Как да се чете таблицата за готвене

В таблицата е посочена най-добрата функция за използване за всяко дадено ястие за готвене на една или повече полици едновременно. Времето за готвене започва от момента, в който ястието е поставено във фурната с изключение на подгръването (когато е необходимо). Температурата и времето за готвене са само ориентировъчни и зависят от количеството храна и типа на използваните аксесоари. Използвайте най-ниските препоръчителни стойности за начало и, ако ястието не е сготвено достатъчно, преминете към по-високи стойности. Използвайте приложените аксесоари и препоръчително тъмни метални форми за торта и тави за готвене. Можете също да използвате съдове и аксесоари от пирекс или керамика, но имайте предвид, че времето за готвене ще е малко по-дълго. За постигане на най-добри резултати внимателно следвайте съветите в таблицата за готвене относно избора на аксесоари (приложени) за поставяне на различните полици.

Готвене на различни ястия едновременно

Използвайки функцията „Принудителна въздушна“, можете да готвите едновременно различни ястия, за които е необходима еднаква температура за готвене (например риба или зеленчуци) на различни полици. Изваждайте ястията, за които е необходимо по-малко време за готвене и оставайте тези, за които е нужно по-продължително готвене, във фурната.

Десерти

- Гответе деликатни десерти с обикновената функция само на една полица. Използвайте метални форми за торта с тъмен цвят и винаги ги разполагайте на приложената телена полица. За готвене на повече от една полица изберете принудителната въздушна функция и променяйте позицията на формите за торта на полиците, допринасяйки за оптимална циркулация на въздуха.
- За да проверите дали тортата е готова, прободете с дървена клечка за зъби в центъра ѝ. Ако клечката излезе чиста, тортата е готова.
- Ако използвате форми за торта с незалепващо покритие, не намазвайте краищата с масло, тъй като тортата е възможно да не бухне равномерно по ръбовете.
- Ако тортата „спадне“ по време на готвене, задайте по-ниска температура следващия път, като може да намалите течността в сместа и да бъркате по-внимателно.
- За десерти с влажен пълнеж (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „Конверкторно печене“. Ако блатът е влажен, понижете полицата и поръсете дъното с натрошени бисквити, преди да добавите пълнежа.

Месо

- Използвайте всякакъв вид тава за печене или съд от пирекс според размера на парчето месо, което се готви. За печене на големи парчета е най-добре да добавите бульон на дъното на съда, като поливате месото по време на готвене за по-добър аромат. Когато печеното е готово, оставете го във фурната за още 10 - 15 минути или го увийте в алуминиево фолио.
- Ако искате да изпечете месото на грил, изберете парчета с равномерна дебелина навсякъде, за да постигнете равномерни резултати от готвенето. Много дебели парчета месо се нуждаят от по-дълго време за готвене.

За да не изгори месото отвън, понижете позицията на телената полица, като отдалечите ястието от грила. Обърнете месото след като изтекат две трети от времето за готвене.

За събиране на соковете от готвенето е препоръчително да поставите тавичката за оттичане с половин литър вода точно под грила, на който е поставено месото. Доливайте при необходимост.

Шиш (само при някои модели)

Използвайте този аксесоар за равномерно изпичане на големи парчета месо и птици. Поставете месото на шиша (пилото е добре да се завърже с връв) и се уверете, че е закрепено добре. Поставете шиша в отвора на предната стена на фурната и го облегнете на съответната стойка. За да предотвратите образуването на дим и за събиране на соковете от готвенето, е препоръчително да поставите тавичка за оттичане с половин литър вода на първото ниво. Шишът има пластмасова дръжка, която трябва да се отстрани, преди да започне готвенето, и да се използва в края му за избягване на изгаряния при изваждане на храната от фурната.

Пица

Леко намажете с мазнина тавите, за да бъде блатът на пицата хрупкав. Поръсете пицата с моцарела след като изтекат две трети от времето за готвене.

Функция за втасване на тесто

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

ПОЧИСТВАНЕ

! ВНИМАНИЕ

- Никога не използвайте парочистачки.
- Почиствайте фурната само когато е хладна на допир.
- Изключете уреда от контакта.

Външна страна на фурната

- Почиствайте повърхностите с влажна кърпа от микрофибър. Ако са много замърсени, добавете няколко капки препарат за миене на съдове към водата. Завършете със суха кърпа.

Не използвайте корозивни или абразивни препарати. Ако такъв продукт случайно попадне върху уреда, почистете незабавно с влажна кърпа от микрофибър.

Вътрешност на фурната

- След всяко използване оставяйте фурната да се охлади и след това я почиствайте, за предпочитане докато е все още топла, за да отстраните натрупаното замърсяване и петната от остатъци от храна (напр. при храни със съдържание на захар).
- Не използвайте корозивни или абразивни препарати.
- Почиствайте стъклото на вратичката с подходящ течен препарат. Вратичката на фурната може да се свали за по-лесно почистване (вж. Поддръжка).
- Горният нагревателен елемент на грила (вж. Поддръжка) може да се понижи (само за някои модели) за почистване на горната част на фурната.

Забележка: При продължително готвене на ястия с високо съдържание на вода (напр. пица, зеленчуци и т.н..) е възможно да се образува конденз от вътрешната страна на вратата и около уплътнението. Когато фурната се охлади, подсушете вътрешната страна на вратичката с кърпа или гъба.

Не използвайте абразивни гъби или метални стъргалки. С времето те могат да повредят емайлираните повърхности и стъклото на вратата на фурната.

Акcesoари

- Накисвайте акcesoарите във вода с препарат за миене на съдове незабавно след употреба, като ги хващате с ръкавици за фурна, ако все още са горещи.
- Остатъците от храна могат да се премахват лесно с помощта на четка или гъба.

Почистване на задната стена и каталитичните странични панели на фурната (ако са налице):

- Включете фурната празна с функцията за помощен вентилатор при 200°C за около час.
- След това оставете уреда да се охлади, преди да премахвате остатъците от храна с гъба.

Не използвайте корозивни или абразивни препарати, груби четки, стъргалки или спрейове за фурна, които могат да повредят каталитичната повърхност и да унищожат самопочистващите ѝ свойства.

Програма за почистване - Функция за пиролиза**! ВНИМАНИЕ**

- Не докосвайте фурната по време на програмата за пиролиза.
- Дръжте децата далеч от фурната по време на програмата за пиролиза.
- Дръжте животните далеч по време на и след програмата за пиролиза.

Тази функция изгаря пръските, които се получават във вътрешността на фурната по време на готвене, при температура около 500°C. При тази температура остатъците се превръщат в светла пепел, която може лесно да се забърше с влажна кърпа, когато фурната се охлади. Не избирайте функцията за пиролиза след всяка употреба, а само когато фурната е много замърсена и изпуска дим или пара при подгряване или готвене.

- Ако фурната е монтирана под котлон, уверете се, че всички горелки или плочи са изключени по време на функцията за самопочистване (пиролиза).
- Извадете всички акcesoари, преди да пускате функцията за пиролиза (също и страничните решетки).
- За оптимално почистване на вратичката на фурната отстранете най-силното замърсяване с влажна гъба, преди да използвате пиролитичната функция. Уредът е оборудван с 2 пиролитични функции:

1. Енергоспестяваща програма (pyro eXpress/eco): консумира около 25% по-малко енергия от стандартната програма. Избирайте я през редовни интервали (след готвене на месо 2 или 3 последователни пъти).
2. Стандартна програма (pyro): подходяща за почистване на много замърсена фурна.

Забележка: По време на функцията за пиролиза вратичката на фурната не се отваря; тя остава заключена, докато температурата във вътрешността на фурната се върне до приемливо безопасно ниво.

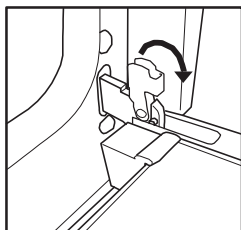
ПОДДРЪЖКА

! ВНИМАН

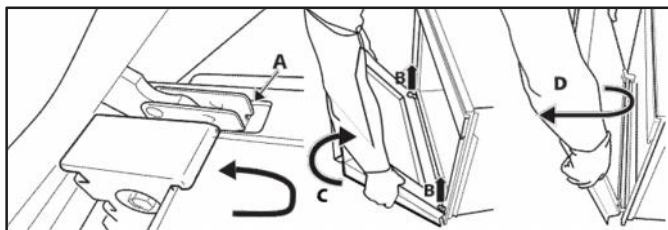
- Използвайте предпазни ръкавици.
- Уверете се, че фурната е студена, преди да изпълнявате следните операции.
- Изключете уреда от контакта.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ВРАТАТА

1. Отворете вратата напълно.
2. Повдигнете ушенцата и ги натиснете напред възможно най- навътре (Фиг. 1).
3. Затворете вратата докрай (а), повдигнете (В) и завъртете (с), докато се освободи (D) (Фиг. 2).



Фиг. 1



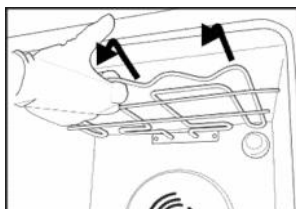
Фиг. 2

За да поставите вратата отново:

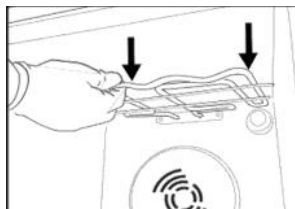
1. Поставете пантите на местата им.
2. Отворете вратата напълно.
3. Спуснете двете ушенца.
4. Затворете вратата.

ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

1. Отстранете страничните задържащи решетки за аксесоари.
2. Издърпайте леко нагревателния елемент навън (Фиг. 3) и го спуснете (Фиг. 4).
3. За да преместите нагревателния елемент, повдигнете го, като издърпате леко към вас и се уверите, че се опира в страничната стойка.



Фиг. 3

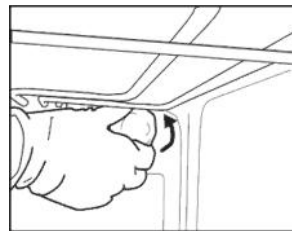


Фиг. 4

СМЯНА НА ЛАМПАТА НА ФУРНАТА

За да смените задната лампа:

1. Изключете фурната от контакта.
2. Развийте капака на лампата (Фиг. 6), сменете лампата (вж. бележката за тип на лампата) и завийте капака на лампата отново.
3. Свържете фурната към захранването отново.



Фиг. 6

Забележка

- Използвайте само 25-40W/230V тип E-14, T300°C лампи с нажежаема жичка или 20-40W/230 V тип G9, T300°C халогенни лампи.
- Използваната в този уред лампа е проектирана специално за електрически уреди и не е подходяща за битово стайно осветление.
(Разпоредба на Комисията (ЕС) № 244/2009).
- Лампите се предлагат от отдела за следпродажбено обслужване.

ВАЖНО:

- Ако използвате халогенни лампи, не ги хващайте с голи ръце, тъй като пръстовите отпечатыци могат да ги повредят.
- Не използвайте фурната, докато не поставите обратно капака на лампата.

УПЪТВАНЕ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Фурната не работи

- Проверете наличието на ток в мрежата и дали фурната е свързана с електрическото захранване.
- Изключете фурната и я включете отново, за да проверите дали проблемът продължава да се проявява.

Електронният програматор не работи

- Ако на дисплея се извежда буквата "F", последвана от число, свържете се с най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. В този случай посочете числото след буквата "F".

Вратата не се отваря

- Изключете фурната и я включете отново, за да проверите дали проблемът продължава да се проявява.

Важно: по време на пиролитичното самопочистване (ако е налице), вратичката на фурната не се отваря. Изчакайте, докато се отключи автоматично (вж. абзац „Програма за почистване на фурни с функция за пиролиза“).

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Преди да се свържете с отдела за следпродажбено обслужване

1. Проверете дали можете да решите проблема сами с помощта на съветите в „Ръководството за отстраняване на неизправности“.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали проблемът продължава да се проявява.

Ако проверките по-горе са направени и проблемът продължава да възниква, свържете се с най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване.

Винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- типа и точния модел на фурната;

- сервизния номер (номер след думата service на табелката с данни), разположен на десния ръб на вътрешността на фурната (видим при отваряне на вратичката на фурната). Сервизният номер е посочен също в гаранционната брошура;
- пълния си адрес;
- телефонния си номер.

Забележка: Ако е необходим ремонт, моля, свържете се с упълномощен сервиз за следпродажбено обслужване (за да сте сигурни, че ще се използват оригинални резервни части и ремонтът ще се направи правилно).

SERVICE 0000 000 00000



ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАШНИТЕ УРЕДИ

- Този уред е произведен с рециклируеми материали или такива, които могат да се използват повторно. Изхвърляйте уреда в съответствие с местните разпоредби. Преди да изхвърляте, отрежете захранващия кабел, така че уредът да не може да се свърже с мрежата.
- За повече информация за обработката, възстановяването и рециклирането на домакински електрически уреди се свържете с компетентните месни власти, услугата за събиране на битови отпадъци или магазина, където сте закупили уреда.



400010782404

Отпечатано в
Италия

Производител: Whirlpool Europe s.r.l. Socio Unico, Viale G. Borghi 27, 21025 Comerio (Va) Италия



Whirlpool е регистрирана търговска марка на