

## ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тези указания са налични също и на уебсайта: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И ТАЗИ НА ДРУГИТЕ ХОРА Е МНОГО ВАЖНА**

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



Това е символът за опасност, отнасящ се до безопасността при работа, който предупреждава потребителите за потенциални рискове за самите тях и за околните.

Всички предупреждения се предхождат от символа за опасност и следните термини:



#### **ОПАСНОСТ**

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



#### **ВНИМАНИЕ**

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

Всички предупреждения дават конкретни подробности за съществуваща потенциална опасност и посочват как да се намалят рисковете от нараняване, нанасяне на щети или електрически удар, произтичащи от неправилна употреба на уреда. Спазвайте внимателно следните инструкции:

- Използвайте предпазни ръкавици за извършване на всички операции по разопаковането и монтажа.
- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било работи по монтажа.
- Монтажът и техническото обслужване трябва да се извършват от специализиран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащите местни норми за безопасност. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя.
- Замяната на захранващия кабел трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Заземяването на уреда е задължително по закон.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързване на уреда към контакта на електрозахранването, след като уредът се постави в неговата ниша.
- За монтиране в съответствие с текущите норми за безопасност, трябва да бъде използван изключвател на всички фази с минимална междина на контактите 3 mm.
- Не използвайте разклонители, ако фурната е снабдена с щепсел.
- Не използвайте удължители.
- Не дърпайте захранващия кабел.

След приключване на инсталирането, електрическите компоненти вече не трябва да са достъпни за потребителя.

- Ако повърхността на индукционната плоча е напукана, не я използвайте и изключете уреда за избягване на вероятността от токов удар (само за моделите с индукционна функция).
- Не докосвайте уреда с която и да било влажна част на тялото и не работете с него, когато сте с боси крака.
- Този уред е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр.: отопление на помещения). Производителят отказва всякаква форма на отговорност във връзка с неподходяща употреба или неправилна настройка на органите за управление.
- Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба.

- Трябва да се внимава за избягване докосването на нагревателите.
- Много малки (0-3 год.) и малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Този уред може да се използва от деца на и над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.
  - По време на употреба и след това не докосвайте нагревателните елементи или вътрешните повърхности на уреда – опасност от изгаряния. Не допускайте контакт на кърпи или други запалими материали с уреда, преди всички негови компоненти да са достатъчно изстинали.
  - В края на готвенето бъдете внимателни при отваряне на вратичката на уреда; оставете топлия въздух или парата да излязат постепенно, преди да отворите самата фурна. Когато вратичката на уреда е затворена, от отвора над контролния панел излиза горещ въздух. Не покривайте вентилационните отвори.
  - Използвайте ръкавици за фурна при изваждане на съдове и принадлежности, като внимавате да не докосвате нагревателните елементи.
  - Не поставяйте запалими материали във или в близост до уреда: може да избухне пожар, ако уредът бъде включен случайно.
  - Не затопляйте и не гответе храни в запечатани буркани или кутии в уреда. Налягането, което се акумулира във вътрешността на буркана, може да причини избухването му и така да се нанесат щети на уреда.
  - Не използвайте съдове от синтетични материали.
  - Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни с високо съдържание на мазнини и олио.
  - Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни.
  - Ако използвате алкохолни напитки, когато готвите (напр. ром, коняк, вино), не забравяйте, че алкохолът се изпарява при висока температура. Вследствие на това съществува опасност от възпламеняване на отделените от алкохола пари при влизане в контакт с електрическия нагревателен елемент.
  - Никога не използвайте уреди за почистване с пара.
  - Не докосвайте фурната по време на цикъл на пиролиза. Децата трябва да стоят далеч от фурната по време на цикъл на пиролиза. Големите разливи трябва да се отстранят от вътрешността на фурната преди цикъл на почистване (само за фурните с функция за пиролиза).
  - Използвайте само сензорната сонда, препоръчвана за тази фурна.
  - Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
  - Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.
  - Не използвайте алуминиево фолио за покриване на храните в съдовете за готвене (само за фурните с предоставени съдове за готвене).

## **ИЗВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИ ОТ УПОТРЕБА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ**

- Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При извървялянето му спазвайте местните разпоредби за извървяляне на отпадъци. Преди извървяляне отрежете хранващия кабел.
- За допълнително информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда.

## **МОНТИРАНЕ**

След като разопаковате фурната, проверете дали не е била повредена по време на транспортирането и дали вратичката ѝ се затваря плътно. В случай на проблеми, свържете се с дистрибутора или най-близкия отдел за следпродажбено обслужване. За да предотвратите каквато и да е повреда, извадете фурната от нейната полистиролова пяна само по време на монтирането.

### **ПОДГОТОВКА НА МЯСТОТО ЗА ВГРАЖДАНЕ**

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

### **СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА**

Уверете се, че хранващото напрежение, посочено на табелката с данни на уреда, е същото като напрежението на мрежата. Табелката с данни е поставена на предния край на фурната (видима, когато вратичката е отворена).

- Смяната на хранващия кабел (тип H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран сервизен център.

### **ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ**

#### **Преди употреба:**

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

#### **По време на употреба:**

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


## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА



### Изхвърляне на опаковъчните материали

Кашонът на опаковката може да се рециклира напълно, както се потвърждава от символа за рециклиране (♻️). Затова различните части на опаковката не трябва да се изхвърлят с битовите отпадъци, а на съответните места, указани в разпоредбите на местните органи.

### Изхвърляне на продукта

- Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE).
- Като осигурите правилното изхвърляне на този продукт, ще помогнете да се избегнат отрицателните последици за околната среда и здравето на хората, които биха възникнали при едно неподходящо третиране на този продукт като отпадък.
- Символът  поставен на изделието или придружаващата документация, показва, че това изделие не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

### Съвети за пестене на енергия

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

## ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ (CE)

- Тази фурна е проектирана да влиза в съприкосновение с хранителни продукти и се подчинява на Европейската наредба (CE) 1935/2004 и е проектирана, произведена и продадена в съответствие с изискванията за безопасност на Директива 2006/95/ЕО за "Ниско напрежение" (която заменя Директива 73/23/ЕИО и следващи изменения и допълнения), с изискванията за защита на Директива 2004/108/ЕО за "Електромагнитна съвместимост" ("EMC").
- Този уред отговаря на изискванията за екологичен дизайн на Регламенти на Европейския парламент и на Съвета № 65/2014 и №. 66/2014, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### Фурната не работи:

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

### Вратичката не се отваря:

- Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
- **ВАЖНО:** по време на самопочистване, вратичката на фурната не се отваря. Почакайте, докато се отключи автоматично (вж. раздел „Цикъл за почистване на фурните с пиролитична функция“).

### Електронният програматор не работи:

- Ако на дисплея се покаже буквата "F", последвана от число, трябва да се свържете с най-близкия отдел за следпродажбено обслужване. В този случай посочете номера, който е посочен след буквата "F".

## СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

### Преди да се обадите на отдела за следпродажбено обслужване:

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

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

Винаги посочвайте:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

Ако се налагат някакви поправки, моля, свържете се с оторизиран отдел за **следпродажбено обслужване** (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени правилно).

## ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ

- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Почиствайте фурната само след като е изстинала.
- Изключете електрозахранването, преди да предприемете действия по поддръжката.

#### Външна част на фурната

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

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

#### Вътрешност на фурната

**ВАЖНО:** не използвайте абразивни гъби или метални стъргалки или тел за търкане. С времето те могат да разрушат емайлираната повърхност и стъклото на вратичката на фурната.

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

**ЗАБЕЛЕЖКА:** по време на продължително готвене на храни с високо съдържание на вода (напр. пица, зеленчуци и т.н.) може да се образува кондензат отвътре на вратичката и около уплътнението. Когато вратичката е студена, подсушете вътрешната страна с кърпа или гъба.

#### Принадлежности:

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

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

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

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

#### Почистващ цикъл на фурната с функция за пиролиза (ако има):



### ВНИМАНИЕ

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

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

- Ако фурната е монтирана под плоча за готвене, се уверете, че горелките или котлоните са изключени по време на функцията за самопочистване (пиролиза).

- Извадете всички принадлежности, преди да стартирате функцията за пиролиза.

Уредът разполага с 2 функции за пиролиза:

1. Енергоспестяващ цикъл (PYRO EXPRESS/ECO): консумира около 25% по-малко енергия от стандартния цикъл. Избирайте го на редовни интервали (след като готвите месо 2 или 3 последователни пъти).
  2. Стандартен цикъл (PYRO): подходящ за почистване на силно замърсена фурна.
- Независимо от това, след определен брой пъти на използване и в зависимост от степента за замърсяване на фурната, на дисплея се показва съобщение с препоръка за изпълнение на цикъла на самопочистване.

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

## ПОДДРЪЖКА

### ВНИМАНИЕ

Използвайте предпазни ръкавици.

Уверете се, че фурната е студена, преди извършването на следните операции.

Изключете електрозахранването, преди да предприемете действия по поддръжката.

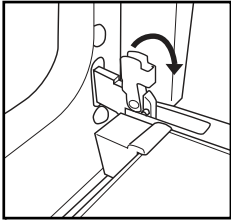
### **СВАЛЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА**

#### **За да свалите вратичката:**

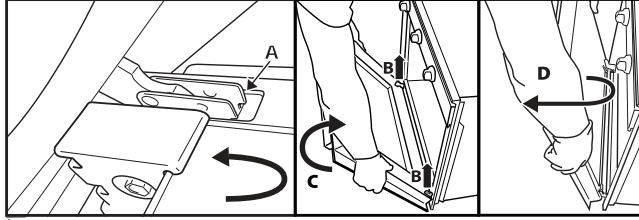
1. Отворете напълно вратичката.
2. Повдигнете застопоряващите елементи и ги избутайте напред до крайно положение (Фиг. 1).
3. Затворете вратичката до крайно положение (А), повдигнете я нагоре (В) и я завъртете (С), докато тя се освободи (D) (фиг. 2).

#### **За да поставите отново вратичката:**

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



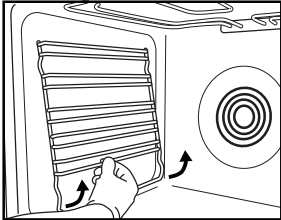
Фиг. 1



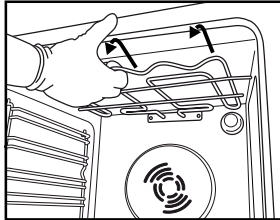
Фиг. 2

### **ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ (САМО ЗА НЯКОИ МОДЕЛИ)**

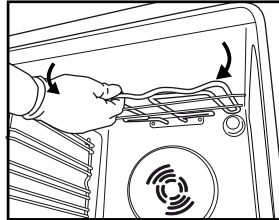
1. Свалете решетките на държачите на страничните принадлежности (фиг. 3).
2. Издърпайте нагревателя малко (фиг. 4) и го свалете надолу (фиг. 5).
3. За да поставите нагревателния елемент отново, повдигнете го и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.



Фиг. 3



Фиг. 4

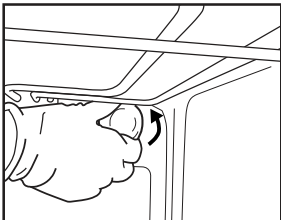


Фиг. 5

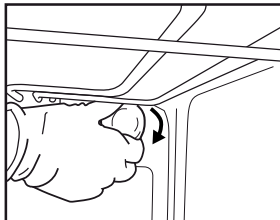
### **СМЯНА НА ЛАМПАТА НА ФУРНАТА**

#### **За да смените задната лампа (ако има такава):**

1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капака на лампата (Фиг.6), сменете лампата (виж забележка за типа на лампата) и завийте обратно на място капака на лампата (Фиг.7).
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



Фиг. 6



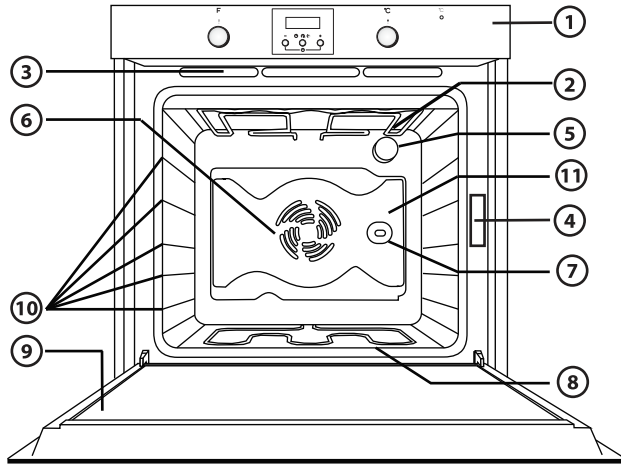
Фиг. 7

#### **ЗАБЕЛЕЖКА:**

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

**ВАЖНО:**

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

**ИНСТРУКЦИИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА****ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО СВЪРЗВАНЕ ВИЖТЕ ПАРАГРАФА ЗА МОНТИРАНЕТО**

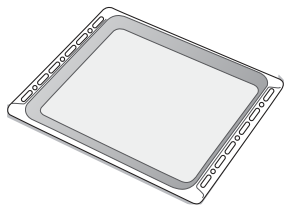
1. Контролен панел
2. Горен нагревател/грил
3. Охладителна система (ако има такава)
4. Табелка с данни (да не се сваля)
5. Осветление
6. Вентилационна система, използвана при печене (ако има такава)
7. Въртящ се шиш (ако има такъв)
8. Долен нагревател (не се вижда)
9. Вратичка
10. Позиция на рафтовете
11. Задна стена

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

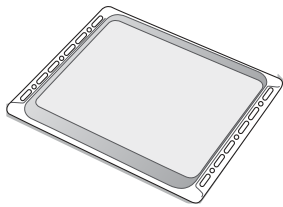
- След изключване на фурната в края на готвенето вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи за известно време.
- Вашият продукт може да изглежда малко по-различен от илюстрацията.

## СЪВМЕСИМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

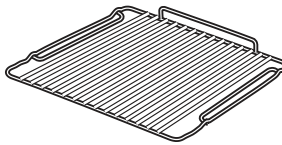
(за принадлежностите, доставени с фурната, вижте техническата карта на изделието)



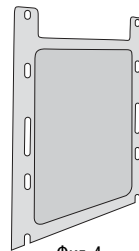
Фиг. 1



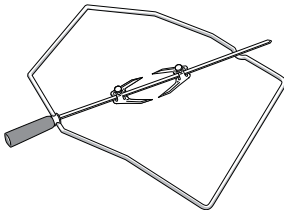
Фиг. 2



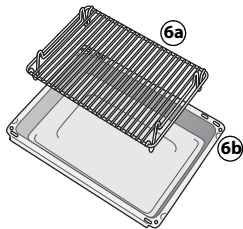
Фиг. 3



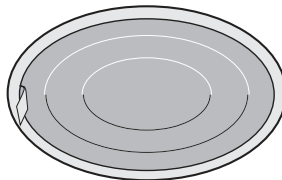
Фиг. 4



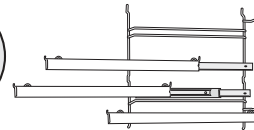
Фиг. 5



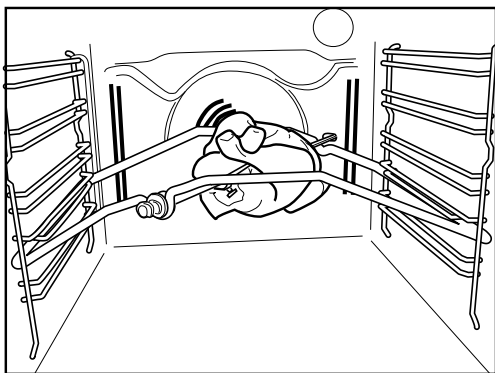
Фиг. 6



Фиг. 7



Фиг. 8



Фиг. 9

### **Тава за отцеждане (фиг. 1)**

За събиране на мазнина и парченца от храна, когато е поставена под решетъчния рафт, или като тава за печене на месо, пиле и риба и т.н., със или без зеленчуци. Налейте малко вода в тавата за отцеждане, за да избегнете образуване на дим и пръски мазнина. **Тава за печене (фиг. 2)**

За печене на бисквити, торти и пици.

### **Решетъчен рафт (фиг. 3)**

За печене на скара или като рафт за тенджери и тигани, форми за торти/кейкове и други готварски съдове. Решетъчният рафт може да бъде поставен на което и да е налично ниво. Решетъчният рафт може също да бъде поставен с неговата извивка, насочен нагоре или надолу.

### **Каталитични странични панели (фиг. 4)**

Тези панели имат микропоресто покритие, което поглъща пръските мазнина. Препоръчва се извършване на автоматичен цикъл на почистване след печене на особено мазна храна (вж. „ПОЧИСТВАНЕ“). **Въртящ се шиш (фиг. 5)**

Използвайте въртящия се шиш, както е показано на фиг. 9. Също прегледайте за съвет раздела „Препоръчано използване и съвети“.

### **Комплект за грил (фиг. 6)**

Този комплект включва решетъчен рафт (6a) и емайлиран съд (6b). Този комплект трябва да бъде поставен на решетъчния рафт (3) и използван с функцията Грил.

### **Филтър за мазнини (фиг. 7)**

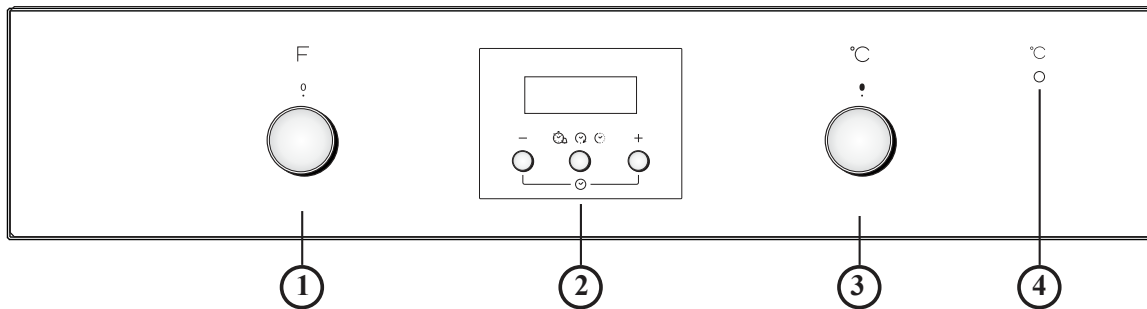
Използвайте **само** за особено мазно готвене. Закачете го на задната стена на отделениято на фурната, противоположно на вентилатора. Той може да бъде почистен в съдомиялна машина и използван с функцията за готвене с вентилатор.

### **Плъзгащи се рафтове (фиг. 8)**

Това позволява на скарите и тавите за отцеждане да бъдат изтеглени наполовина навън по време на готвене. Подходящи за всички принадлежности, те могат да бъдат почиствани в съдомиялна машина.



## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



### ЗАБЕЛЕЖКА:

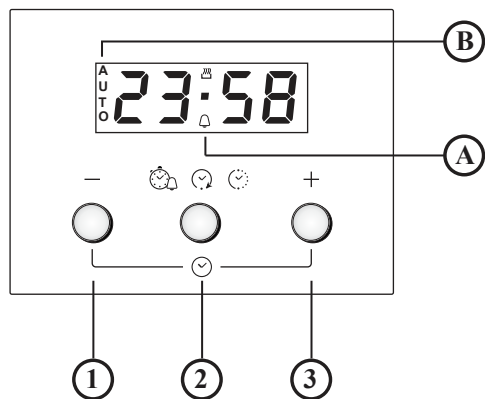
- Вашият продукт може да изглежда малко по-различен от показаното на изображението.
- Ако бутоните на Вашата фурна са прибиращи се, натиснете ги в средата и те ще изскочат - в зависимост от модела.




1. Бутон за избор на функция
2. Електронен програматор
3. Бутон на термостата
4. Червен светодиод на термостата


### РАБОТА С ФУРНАТА

- Завъртете бутон на селектора на желаната функция.  
Лампичката на фурната светва.
- Завъртете бутон на термостата по посока на часовниковата стрелка на желаната температура.  
Индикаторната лампичка на термостата светва и се изключва при достигане на избраната температура. В края на готвенето завъртете бутоните на "0".

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРОННИЯ ПРОГРАМАТОР



1. Бутон - : за намаляване на стойността, показана на дисплея
2. Бутон    : за избиране на различните настройки:
  - а. Кухненски таймер
  - б. Времетраене на готвенето
  - с. Настройване на времето за край на готвенето
3. Бутон + : за увеличаване на стойността, показана на дисплея

- A.** Символът  показва, че е активирана функцията с таймер
- B.** Символът **AUTO** потвърждава, че настройката е зададена

### Използване на фурната за първи път


Настройване на текущия час и тона на звуковия сигнал.

При свързването на фурната към мрежовото захранване на дисплея премигват **AUTO** и 0.00. За да настроите текущия час, натиснете едновременно бутоните „-“ и „+“: точката в средата премигва. Настройте текущия час, като използвате бутоните + и -. След като изберете необходимата стойност, натиснете средния бутон. На дисплея се показва „top 1“. За да изберете желания тон, натиснете бутоната -. След като изберете предпочитания тон, натиснете средния бутон. За да промените текущия час, процедирайте, както е описано по-горе.



### Програмиране на таймера

За да програмирате таймера, натиснете продължително средния бутон: на дисплея се показва „0.00“ и символът камбанка премигва. Програмирайте таймера с бутоната + (максималната стойност, която може да се програмира, е 23 часа и 59 минути). Отброяването започва след няколко секунди. На дисплея се показва текущият час и камбанката остава осветена, с което се потвърждава, че таймерът е настроен. За да видите отброяването и да го промените, ако е необходимо, натиснете отново средния бутон.









### Програмиране на времето на готвене

След като изберете режима и температурата на готвене с бутоните, натиснете средния бутон: на дисплея се показва „0.00“ и символът камбанка премигва. Натиснете отново средния бутон: на дисплея **dur** ще се появи 0.00 и след това ще премигва **AUTO**. Програмирайте времетраенето на готвенето с бутоните + и - (максималната стойност, която може да се програмира, е 10 часа). След няколко секунди на дисплея се показва текущият час и **AUTO** остава осветено, с което се потвърждава настройката. За да видите оставащото време за готвене и за да го промените, ако е необходимо, натиснете и задръжте бутоната в средата за 2 секунди и след това го натиснете отново. В края на зададеното време символът  угасва, чува се звуков сигнал и на дисплея премигва **AUTO**. Натиснете произволен бутон, за да деактивирате алармата. Върнете бутоните за функциите и температурата на нула и натиснете средния бутон за две секунди, за да завършите готвенето.

















## Отлагане на времето на завършване на готвенето

След като изберете времетраенето на готвенето, натиснете средния бутон: На дисплея се показва **Eнд**, времето за край на готвенето и след това примигва **AUTO**. Натиснете бутона +, за да видите желаното време на завършване на готвенето (готвенето може да се отложи максимално с 23 часа и 59 минути). След няколко секунди на дисплея се показва точният час, символът  угасва и **AUTO** остава осветено, което потвърждава настройката. За да видите времето на завършване на готвенето и да го промените, ако е необходимо, натиснете средния бутон и след това го натиснете отново два пъти. В края на програмираното време символът  светва и фурната продължава да работи в избрания режим на готвене.

## ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИЯТА

ФУНКЦИЯ		ОПИСАНИЕ
	ИЗКЛ	За спиране на готвенето и изключване на фурната.
	ЛАМПИЧКА	За включване на лампичката на фурната.
	КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ	За приготвяне на всякакъв вид ястия само на един рафт. Използвайте 2-рия рафт. Загрейте предварително фурната до необходимата температура. Индикаторната лампичка на термостата се изключва, когато фурната е готова и храната може да се постави в нея.
	SMARTCLEAN	За отстраняване на замърсявания, получени при готвенето, чрез цикъл с ниска температура. Комбинираното действие на специалния емайл и водната пара, която се освобождава по време на цикъла, улеснява премахването на замърсяванията. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Налейте 200 ml вода на дъното на вътрешността на фурната и пуснете програмата за 30 минути на 90°C. В края на програмата изчакайте 15 минути, преди да отворите вратичката.
	ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ	За печене на кейкове с течна плънка (сладки или солени) на един рафт. Тази функция може също да се използва за готвене на два рафта. Сменете позициите на съдовете за по-равномерно изпичане. Използвайте 2-рия рафт, за да готвите само на едно ниво, и 1-вия и 3-тия рафт за готвене на две нива. Загрейте предварително фурната преди готвене.
	ГРИЛ	За печене на стекове, кебап и наденици; за приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Сложете храната на 4-тия рафт. Когато печете месо, използвайте тавата за отцеждане за събиране на отделените при готвенето сокове. Поставете я на 3-тия рафт, като налейте около половин литър вода. Загрейте предварително фурната за 3-5 мин. По време на готвенето вратичката на фурната трябва да остане затворена.
	ТУРБО ГРИЛ	За да печете големи парчета месо (бутове, печено говеждо, пиле). Поставете храната на средните рафтове. Използвайте тавата за отцеждане за събиране на отделените при готвенето сокове. Поставете я на 1-вия/2-рия рафт, като налейте около половин литър вода. Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане. Не е необходимо фурната да се загрева предварително. По време на готвене вратичката на фурната трябва да остане затворена. С тази функция можете да използвате и въртящия се шиш, ако има предоставен.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ	За ускоряване на размразяването на храни. Поставете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.

## ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

Рецепта	Функция	Предварително загреване	Рафт (от долу нагоре)	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoари и забележки
Кейкове, замесени с мая		Да	2	160-180	35-55	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1-3	150-170	30-90	Рафт 3: форма за кейк на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: форма за кейк на решетъчния рафт
Сладкиши с пълнка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	2	150-190	30-85	Тава за отцеждане/тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1-3	150-190	35-90	Рафт 3: форма за кейк на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: форма за кейк на решетъчния рафт
Бисквити/тарталети		Да	3	170-180	15-40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	150-175	20-45	Рафт 3: решетъчен рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Сладкиши от парено тесто		Да	3	180	30-40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	170-190	35-45	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Целувки		Да	3	90	120-130	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	90	130-150	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Хляб/пица/фокача		Да	2	190-250	15-50	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	190-250	25-45	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Замразена пица		Да	2	250	10-15	Рафт 2: Тава за отцеждане/тава за печене или решетъчния рафт
		Да	1-3	250	10-20	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Солени пайове (зеленчуков пай, киш Лорейн)		Да	2	175-200	40-50	Форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1-3	180-190	40-55	Рафт 3: форма за кейк на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: форма за кейк на решетъчния рафт

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (от дъното)	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoари и забележки
Волован/соленики от многолистно тесто		Да	3	180-200	20-30	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	180-190	20-40	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Лазаня / Печена паста / Канелони / Крем карамел		Да	2	190-200	40-65	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Агнешко/Телешко/Говеждо/Свинско 1 kg		Да	2	190-200	90-110	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		Да	2	190-200	65-85	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Пуешко/Гъше 3 kg		Да	1 / 2	190-200	140-180	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Риба на фурна/ Риба, обвита в хартия за печене (филе, цяла)		Да	2	180-200	40-60	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	2	175-200	50-60	тава за фурна на решетъчния рафт
Препечен хляб (Toast)		Да	4	200	2-5	Решетъчен рафт
Риба филе/на парчета		Да	4	200	30-40	Рафт 4: решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 3: тава за отцеждане с вода
Наденица/кебапи/ребърца/Хамбургери		Да	4	200	30-50	Рафт 4: решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 3: тава за отцеждане с вода
Печено пиле 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Рафт 2: решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
						Рафт 1: тава за отцеждане с вода
Печено пиле 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Рафт 2: въртящ се шиш (ако има такъв)
						Рафт 1: тава за отцеждане с вода
Печено говеждо алангле 1 Kg		-	2	200	35-50	Тава за фурна на решетъчния рафт (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
Агнешки бутчета/крака		-	2	200	60-90	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт (обърнете храната на две трети от времето за готвене)
Картофи на фурна		-	2	200	45-55	Тава за отцеждане/тава за печене (ако е необходимо, обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене)
Зеленчуков огретен		-	2	200	20-30	тава за фурна на решетъчния рафт

Рецепта	Функция	Предварително загреване	Рафт (от дъното)	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoари и забележки
Лазаня и месо		Да	1-3	200	50-100*	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (разменете нивата при изминаване на две трети от времето за готвене)
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Месо и картофи		Да	1-3	200	45-100*	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (разменете нивата при изминаване на две трети от времето за готвене)
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Риба и зеленчуци		Да	1-3	180	30-50*	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт

\* Времето за готвене е приблизително. Храната може да се извади от фурната по различно време, в зависимост от личните предпочитания. Те може да са по-дълги в зависимост от ястието.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Символите на функциите за готвене може да са малко по-различни от илюстрацията.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** температурите и времената на готвене са валидни за припл. 4 порции.

## ПРЕПОРЪЧАНО ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ

### Как да се чете готварската таблица

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

#### Готвене на различни храни по едно и също време

Използвайте функцията „КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ“, можете да готвите по едно и също време различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайте различни нива. При изминаване на две трети от времето за готвене, сменете нивата, ако е необходимо. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

#### Десерти

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

#### Месо

- Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на съда, като поливате със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Когато месото е опечено, оставете го във фурната за около 10-15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.
- Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене.

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

#### Въртящ се шиш (само при някои модели)

Използвайте този акcesoар за равномерно печене на големи парчета месо и птици. Месото се поставя на въртящия се шиш, завързва се с канап, ако е пиле, и се проверява дали е закрепено здраво, преди шишът да се вмъкне в гнездото, разположено на предната стена на фурната и да се облегне на съответната опора. За да предотвратите пушене и за да съберете соковете, отделени по време на готвенето, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода на първото ниво. Шишът е снабден с пластмасова дръжка, която трябва да се сваля преди започване на печенето и да се използва в края на печенето, за да се избегне изгаряне, когато се изважда храната от фурната.

#### Пица

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