

EOE8P31V  
EOE8P31X



---

**BG** Фурна

Ръководство за употреба



**Electrolux**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	17
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	18
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	19
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	21
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	23
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	36
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	40
14. ИНСТАЛИРАНЕ.....	42
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	44

## МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

**Посетете нашия уебсайт, за да:**



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Регистрирате своя продукт за по-добро обслужване:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части. Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

### 1.1 Безопасност за малки деца и лица в уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда .
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

## 1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталиране



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

### 2.2 Електрическа връзка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да

бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.

- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда.
- Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

### 2.3 Употреба



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухината на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.

## 2.4 Грижи и почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

## 2.5 Пиролитично почистване



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
  - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
  - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Дръжте децата далеч от уреда, докато пиролитичното почистване работи. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
  - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
  - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални

изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.

- Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число бебета и хора със здравословни проблеми.

## 2.6 Вътрешно осветление



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.
- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.7 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.8 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

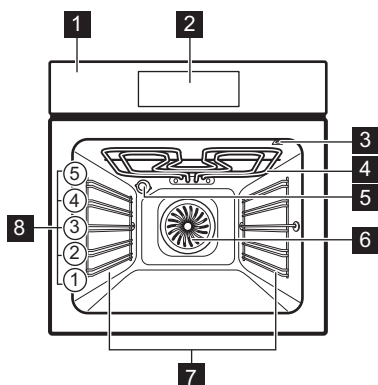
Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.

- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Гнездо за термосонда
- 4 Нагревател
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Опора на скарата, демонтируема
- 8 Позиции на рафтовете

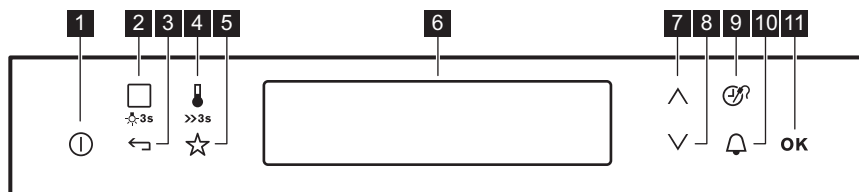
### 3.2 Принадлежности

- **Скара**  
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**  
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок тиган за печене**  
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.

- **Сензор за температурата**  
За измерване колко е изпечена храната.
- **Телескопични водачи**  
За полици и тави.





## 4. КОМАНДНО ТАБЛО

### 4.1 Електронен програматор

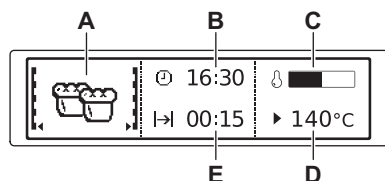




## Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1 	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на уреда.
2 	Функции Нагряване или Помощ При Готвене	Докоснете веднъж сензорното поле, за да изберете функция за нагряване или менюто: Помощ При Готвене. Докоснете отново сензорното поле, за да превключвате между менютата: Функции Нагряване, Помощ При Готвене. За да активирате или деактивирате лампичката, докоснете полето за 3 секунди.
3 	Бутон "Назад"	За да се върнете едно ниво назад в менюто. За да се покаже основното меню, докоснете полето за 3 секунди.
4 	Избор на температура	За да зададете температурата или да се покаже текущата температура в уреда. Докоснете полето за 3 секунди, за да активирате или деактивирате функцията: Бързо Нагряване.
5 	Любими	За запаметяване и достъп до вашите любими програми.
6 -	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
7 	Бутон Нагоре	За да се придвижите нагоре в менюто.
8 	Бутон Надолу	За да се придвижите надолу в менюто.
9 	Време и допълнителни функции	За задаване на различни функции. Когато работи функция за нагряване, докоснете сензорното поле, за да настроите таймера или функциите: Заклучване, Любими, Загряване+Задържане, Настрой + Продължи. Можете също да променяте настройките на сензора за температура в сърцевината.
10 	Таймер	За да настроите функцията: Таймер.
11 	ОК	Потвърждава избора или настройката.

## 4.2 Екран



- A. Функция за нагряване
- B. Часово време
- C. Индикатор за нагряване
- D. Температура
- E. Времетраене или приключване на функция

## Други индикатори на дисплея:

Символ		Функция
	Таймер	Функцията работи.
	Часово време	На дисплея се извежда текущият час.
	Времетр.	Дисплеят показва необходимото време за готвене.
	Приключв.	Дисплеят показва кога времето за готвене свършва.
	Температурата	Дисплеят показва температурата.
	Посочване На Времето	Дисплеят показва колко време работи функция нагряване. Натиснете $\nabla$ и $\blacktriangle$ едновременно, за да нулирате времето.
	Изчисляване	Фурната изчислява времето за готвене.
	Индикатор за нагряване	Дисплеят показва температурата във фурната.
	Бързо Нагряване	Функцията е включена. Тази функция намалява времето за загряване.
	Автоматично Тегло	Дисплеят показва, че системата за автоматично претегляне е активна или че теглото може да се променя.
	Загряване+Задържане	Функцията е включена.

## 5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

## 5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

Поставете принадлежностите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

## 5.2 Първо свързване

Когато свързвате фурната към електрическата инсталация или след спиране на електрозахранването трябва да настроите езика, часовника, контраста и яркостта на екрана и часовото време.

1. Натиснете  или , за да зададете стойността.
2. Натиснете **OK**, за да потвърдите.



# 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА




### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 Навигация в менютата


1. Включете фурната.
2. Натиснете  или , за да изберете опция от менюто.
3. Натиснете **OK**, за да преминете към подменюто или да приемете настройката.



По всяко време можете да се върнете в главното меню с .



## 6.2 Преглед на менюта

### Основно меню






Символ/ Елемент от менюто	Приложение
 Функции Нагряване	Съдържа списък с функции за нагряване.


## 5.3 Предварително загряване

Извадете всички принадлежности и загрейте фурната предварително преди първата употреба.






1. Задайте функцията: Традиционно печене  и максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията: Топъл Въздух  и максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.












От фурната може да излиза миризмата и дим по време на предварителното загряване. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.

Символ/ Елемент от менюто	Приложение
 Помощ При Готвене	Съдържа списък с автоматични програми.
 Любими	Съдържа списък с любими програми за готвене, създаден от потребителя.
 Почистване	Съдържа списък с програми за почистване.
 Основни Настройки	Използва се за задаване на конфигурация.
 Специалитети	Съдържа списък с допълнителни функции за нагряване.








Символ/ Елемент от менюто	Приложение
 Помощ При Готвене	Съдържа препоръчителни настройки на фурната за богат избор от ястия. Изберете ястие и започнете процеса на готвене. Температурата и времетраенето представляват само насоки, с цел получаване на подобри резултати и могат да се регулират. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.


#### Подменю за: Основни Настройки

Символ/ Елемент от менюто	Описание
 Настройка на часа	Настройва текущото време на часовника.
 Посочване На Времето	Когато е ВКЛЮЧЕНА, дисплеят показва текущото време, когато деактивирате уреда.
 Бързо Нагриване	Когато е ВКЛЮЧЕНА, тази функция намалява времето за нагриване.
 Настрой + Продължи	За да настроите функция и да я активирате по-късно с натискане на който и да е символ от контролния панел.
 Загриваване +Задържане	Поддържа приготвената храна топла за 30 минути, след като цикъла на готвене е приключил.









Символ/ Елемент от менюто	Описание
 Удължаване На Времето	Активира и деактивира функцията Удължаване на времето.
 Контраст На Екрана	Настройва контраста на екрана на степени.
 Яркост На Екрана	Настройва яркостта на дисплея на степени.
 Език	Задава езика на дисплея.
 Сила на звук. сигнал	Настройва на степени силата на звука при натискане на бутоните и на сигналите.
 Звук на бутоните	Активира и деактивира звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на сензорното поле с ВКЛ./ИЗКЛ.
 Тонове Аларма/Грешка	Активира и деактивира звуците на алармата.
 Напомняне За Почистване	Напомня ви кога да почистите уреда.
 DEMO режим	Код за активация/деактивация: 2468.
 Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.
 Фабрични Настройки	Връща всички настройки към фабричните им стойности.


### 6.3 Функции Нагриване

Функция за нагриване	Приложение
 Топъл Въздух	За печене на три позиции на скарата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Традиционно печене.
 Пица Нагриване	За готвене на едно ниво на храна до поинтензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Традиционно печене.
 Традиционно печене (Топлина отгоре / отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Дълбоко Замразени Храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (като картопки, картофи уеджис или пролетни рулца).
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб
 Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Долно Нагриване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция за нагриване	Приложение
 Вентил. печене с влажн.	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава "Препоръки и съвети", Вентил. печене с влажн.. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте глава "Енергийна ефективност", Енергоспестяване. Тази функция е използвана за постигане на съответствие с класа за енергийна ефективност съгласно EN 60350-1. Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.


## 6.4 Специалитети

Функция за нагряване	Приложение
 Поддържане На Топлина	За поддържане на храната топла.
 Затопляне На Чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (например туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Втасване на тесто	За ускоряване на набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 Вентил. На Ниска Темпер.	За приготвяне на крекки, сочни печени меса.
 Хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с добър, професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.

Функция за нагряване	Приложение
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.

## 6.5 Помощ При Готвене









### Категория храна: Риба/Морска Храна



Продукти	
Риба	Риба, печена
	Рибни Пръчици
	Замразено филе от риба
	Малка риба на грил, цяла
	Риба на грил, цяла
	Риба на грил, цяла 
Цяло Съомга	-

### Категория храна: Птиче

Продукти	
Птиче С Кост	-
	Пилешки крилца, пресни
	Пил.крил.,замр.
Пиле	Пилешки бутчета, пресни
	Пил.бут.,замр.
	Пиле, две половинки

**Категория храна: Месо**

Продукти	
Говеждо	Задушено месо 
	Руло "Стефани"
Говежда Печено	Алангле
	Алангле 
	Средно Изпечено
	Средно Изпечено 
	Добре Изпечено
	Добре Изпечено 
Сканд. говеждо	Алангле 
	Средно Изпечено 
	Добре Изпечено 
Свинско	Свински Ребра
	Джолан, предварително запечен
	Свински Бут
	Свинско филе
	Свински Врат
Телешко	Свинска Плешка
	Телешки Джолан
	Филе
Агнешко	Печено говеждо 
	Агнешки бут
	Агнешко филе
	Агнешка плешка, средно изпечена

Продукти	
Дивеч	Див Заек
	• Заешки бут
	• Филе от див заек
	Елен
	• Еленски бут
	• Филе от елен
Жарен дивеч 	
Медальони от дивеч 	

**Категория храна: Ястие На Фурна**

Продукти	
Замразена лазаня / канелони	-
Зеленчуков огретен	-
Сладки Ястия	-

**Категория храна: Пица/Киш**

Продукти	
Пица	Пица, тънък блат
	Пица, доп. топинг
	Замразена пица
	Американска пица, замразена
	Охладена пица
Мини-пици, замразени	
Багета с топено сирене	-
Тарт Фламбе	-
Млечен тарт, пикантен	-
Запечени Яйца Със Сирене	-
Пикантна Торता	-

**Категория храна: Кекс/Бисквитки**

Продукти	
Кръгъл Кекс	-
Ябълков сладкиш, покрит	-
Пандишпан	-
Ябълков Пай	-
Чийз Кейк, Тава	-
Бриош	-
Сладкиш Мадейра	-
Тарте	-
Млечен тарт, сладък	-
Бадемов Кекс	-
Мъфини	-
Сладки	-
Сладкиши На Пръчици	-
Кремки	-
Бутер тесто	-
Еклери	-
Сладки, Ядки/ Брашно	-
Дребни бисквити	-
Коледен Кейк	-
Замразен ябълков щрудел	-
Торта в тава	Кексово Тесто Тесто С Мая
Чийз Кейк, Табла	-
Брауни	-
Бисквитено Руло	-
Кейк С Мая	-
Сладк., Тест. Трохи	-

Продукти	
Сладък Кекс	-
Блат	Леко Тесто
	Пандишп. Блат За Флан
Флодов Сладкиш	Флодов Флан С Тесто
	Смес За Пандишп. Флан
	Тесто С Мая

**Категория храна: Хляб / Франзела**

Продукти	
Рула	Ролца, замразени
Чабата	-
Хляб	Погача
	Погача С Мая
	Хляб Без Набухватели

**Категория храна: Гарнитурни**

Продукти	
Пържени картофи, тънки	-
Пържени картофи, дебели	-
Пържени картофи, замразени	-
Крокети	-
Картоф С Корич.	-
Картофи На Фурна	-



Когато е необходимо да се промени теглото или температурата на ястието, използвайте  $\wedge$  или  $\vee$ , за да нагласите новите стойности.



## 6.6 Задаване на функцията за нагряване

1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Функции Нагряване.
3. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете функцията за нагряване.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
6. Задайте температурата.
7. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

## 6.7 Индикатор за нагряване

Когато включите функцията за нагряване, лентата на дисплея се включва. Лентата показва, че температурата се покачва. Когато е достигната температурата, алармата прозвучава 3 пъти и лентата премигва и изгасва.

## 6.8 Бързо Нагряване

Тази функция намалява времето за нагряване.



Не поставяйте храна във фурната, докато функцията за Бързо нагряване работи.

За да включите функцията, задръжте **»»»** за 3 секунди. Индикаторът за бързо нагряване се сменя.

Тази функция не е налична за някои функции на фурната.

## 6.9 Остатъчна топлина

Когато изключите фурната, дисплеят показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

# 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

## 7.1 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
Таймер	За настройка на отброяване (макс. 2 часа и 30 минути). Тази функция не влияе върху работата на фурната. Използвайте  за да активирате функцията. Натиснете  или , за да зададете минутите и <b>OK</b> за стартиране.
Времетр.	За да настроите колко дълго да работи фурната (макс. 23 ч. и 59 мин.).
Приключв.	Тук се задава час за изключване на функцията нагряване (макс. 23 ч 59 мин).

Ако зададете време за функция на часовника, времето започва да се отброява след 5 секунди.






Ако използвате функциите на часовника: Времетр., Приключв., фурната изключва нагряващите елементи, след като изминат 90% от зададеното време. Фурната използва остатъчната топлина, за да продължи процеса на готвене до изтичане на времето (3 - 20 минути).

## 7.2 Настройка на функциите за време



Преди да използвате функциите: Времетр., Прикљочв., трябва първо да зададете функцията за нагряване и температура. Фурната се изключва автоматично. Можете да използвате функциите: Времетр. и Прикљочв. едновременно, ако желаете автоматично да включите или изключите фурната в даден по-късен час. Функциите: Времетр. и Прикљочв. не работят, когато използвате сензора за температура в сърцевината.

1. Задайте функция за нагряване.
2. Натискайте  отново и отново, докато екранът покаже необходимата функция на часовника и съответния символ.
3. Натиснете  или , за да зададете необходимото време.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. Фурната е изключена. Екранът показва съобщение.
5. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала.

## 7.3 Загряване+Задържане


Условия за работа на функцията:

- Зададената температура е над 80°C.
- Функцията: Времетр. е зададена.

Функцията: Загряване+Задържане държи приготвената храна топла на

80°C в продължение на 30 минути. Тя се включва след прикљочване на процеса за изпичане.

Можете да включите или изключите функцията в менюто: Основни Настройки.



1. Включете фурната.
2. Изберете функцията за нагряване.
3. Задайте температурата над 80°C.
4. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Загряване+Задържане.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато функцията прикљочи, се чува звуков сигнал. Функцията остава включена, ако промените функциите за нагряване.

## 7.4 Удължаване На Времето

Функцията: Удължаване На Времето кара функцията за нагряване да продължава след изтичането на Времетр..



Приложима е при всички функции за нагряване с Времетр. или Автоматично Тегло. Не е приложима за функции за нагряване със сензор за температура в сърцевината.


1. Когато времето за готвене изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен символ. Дисплеят показва съобщението.
2. Натиснете , за да включите или  за отказ.
3. Задайте продължителността на функцията.
4. Натиснете **OK**.

# 8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".


## 8.1 Онлайн рецепти

-  Можете да намерите рецептите за автоматичните програми, посочени за тази фурна, на уебсайта ни. За да намерите правилната книжка с рецепти, вижте PNC номера на информационната табелка на рамката на вътрешността на фурната.

## 8.2 Помощ При Готвене с Автоматична Рецепта

Тази фурна разполага с набор от рецепти, които можете да използвате. Рецептите са фиксирани и не можете да ги промените.


1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Помощ При Готвене. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Изберете категорията и ястието. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете рецепта. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

-  Когато използвате функцията: Ръчно, фурната използва автоматичните настройки. Можете да ги промените, както и другите функции.

## 8.3 Помощ При Готвене с Автоматично Тегло

Тази функция автоматично изчислява времето за печене. За да я използвате, трябва да въведете теглото на храната.

1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Помощ При Готвене. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Изберете категорията и ястието. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете функцията: Автоматично Тегло. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
5. Натиснете **^** или **v**, за да настроите теглото на храната. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Автоматичната програма стартира.
6. Можете по всяко време да промените теглото. Натиснете **^** или **v**, за да промените теглото.
7. Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.

-  При някои програми, обърнете храната след 30 минути. Екранът показва напомняне.

# 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

## 9.1 Сензор за температурата в сърцевината

Задават се две температури: температурата на фурната и температура в сърцевината.

Сензорът за температурата в сърцевината измерва температурата в сърцевината на месото. Когато месото

достигне желаната температура, фурната се изключва.

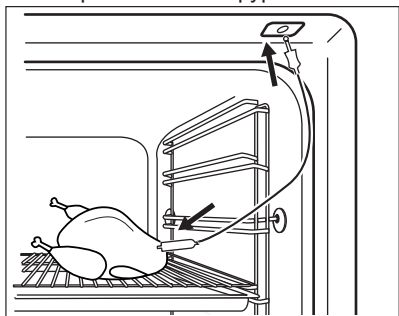


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Използвайте единствено оригиналния сензор за температура в сърцевината или оригинални резервни части.



Сензорът за температура в сърцевината трябва да стои в месото и в гнездото си по време на готвене.

1. Поставете върха на сензора за температура в сърцевината в средата на месото.
2. Поставете жака на сензора за температура на сърцевината в гнездото на горната стена на вътрешността на фурната.



3. Включете фурната. Дисплеят показва символа на сензора за температура в сърцевината.
4. Натиснете  $\wedge$  или  $\vee$  след малко от 5 секунди, за да зададете температурата в сърцевината.
5. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.

Уредът изчислява приблизителното време на приключване. Времето на приключване се различава при различните количества храна, зададените на фурната температури (минимум 120°C) и режима на работа. Уредът изчислява времето на приключване след приблизително 30 минути.

6. За да промените температурата в сърцевината, натиснете  $\text{Ⓢ}$ .

Ще чуете звуков сигнал, когато месото достигне зададената температура в сърцевината. Фурната се изключва автоматично.

7. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала.

8. Извадете сензора за температура в сърцевината от гнездото и месото от фурната.
9. Натиснете  $\text{Ⓢ}$ , за да изключите фурната.



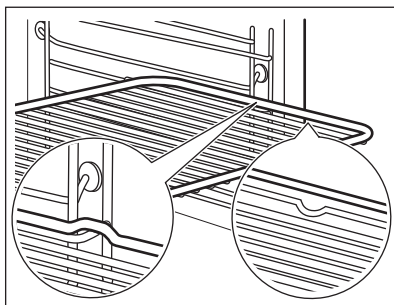
### ВНИМАНИЕ!

Сензорът за температура в сърцевината е горещ. Съществува опасност от изгаряния. Внимавайте, когато изваждате върха и жака на сензора за температура в сърцевината.

## 9.2 Поставяне на принадлежностите

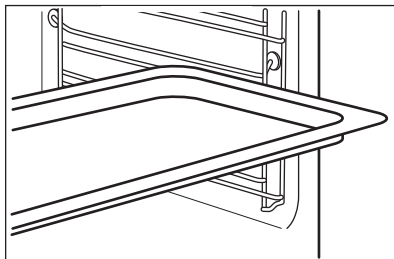
Скара:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че с крачетата надолу.



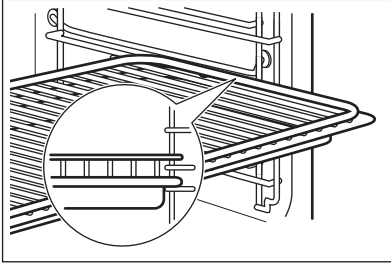
Тавичка за печене/Дълбока тава:

Плъзнете тавичката за печене / дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



Скара и тава за печене / дълбока тава заедно:

Плъзнете тавичката за печене / дълбоката тава между водачите на носача на рафта и скарата на водачите отгоре.



- i** Малка вдлъбнатина отгоре за допълнителна безопасност. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високия ръб около шкафа предотвратява използването на готварски съдове.

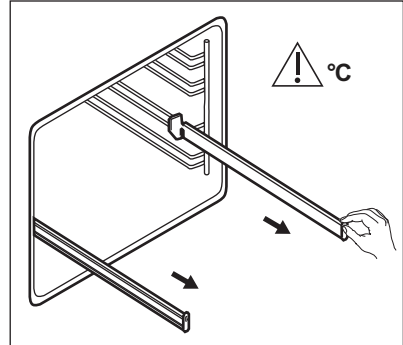
### 9.3 Телескопични водачи

- i** Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

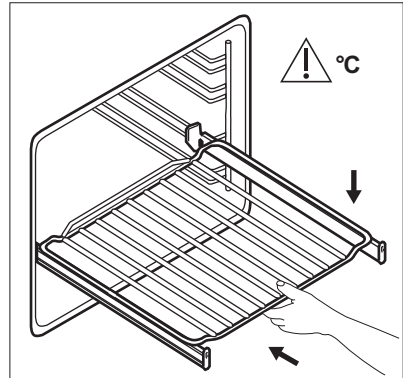
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.

- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



2. Поставете скарата на телескопичните водачи и внимателно ги бутнете вътре във фурната.



Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратичката на фурната.

## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Любими

Можете да запазвате любимите си настройки, като времетраене, температура или функция нагряване. Те са на разположение в менюто: Любими . Могат да се запамят до 20 програми.

### Запамяване на програма

1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване или автоматична програма.
3. Натиснете **⌚** необходимия брой пъти, докато екранът покаже: **ЗАПАМЕТЯВАНЕ**.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

На екрана се показва първата свободна позиция за запаметяване.

5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
6. Въведете името на програмата. Първата буква мига.
7. Натиснете **∨** или **∧**, за да промените буквата.
8. Натиснете **OK**. Следващата буква мига.
9. Ако е необходимо, повторете стъпка 7.
10. Натиснете и задръжте **OK**, за да запаметите.

Можете да презапишете позиция за запаметяване. Когато дисплеят покаже първата свободна позиция в паметта, натиснете **∨** или **∧** и натиснете **OK**, за да презапишете съществуваща програма.

Можете да промените името на някоя програма от менюто: Промяна Името На Progr..


## Активиране на програмата

1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Любими .
3. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете името на любимата си програма.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

Можете да натиснете **☆**, за да отидете директно в менюто: Любими .

## 10.2 Използване на функцията "Защита за деца"

Когато "Защита за деца" е активна, фурната не може да се включи инцидентно.

 Ако функцията за пиролиза работи, вратичката се заключва автоматично. При натискане на даден символ на екрана се показва съобщение.

1. Натиснете **⓪**, за да включите дисплея.


2. Натиснете **Ⓢ** и **☆** едновременно, докато на дисплея се покаже съобщение .

За да изключите функцията "Защита за деца", повторете стъпка 2.

## 10.3 Заклучване


Функцията предотвратява неумишлена смяна на функцията нагряване. Можете да включите функцията само когато фурната работи.

1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване или настройка.
3. Натиснете **Ⓢ** необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Заклучване.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

 Ако работи функцията Пиролиза, вратичката е заключена и на дисплея се показва символ на ключ.

За да изключите функция, натиснете **Ⓢ**. Екранът показва съобщение.


Натиснете **Ⓢ** и след това **OK**, за да потвърдите.

 Когато изключите фурната, функцията "Заклучване" се изключва.

## 10.4 Настрой + Продължи

Функцията ви позволява да зададете функция на нагряване (или програма) и да я използвате по-късно с едно натискане на произволен символ.

1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване.
3. Натиснете **Ⓢ** необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Времетр..
4. Задайте времето.
5. Натиснете **Ⓢ** необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Настрой + Продължи.
6. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

Натиснете произволен символ (освен ) , за да стартирате функцията: **Настрой + Продължи**. Зададената функция за нагриване стартира.

Когато функцията за нагриване приключи, се чува звуков сигнал.



- Заклучване се включва докато функцията за нагриване работи.
- Менюто: Основни Настройки ви позволява да: **Настрой + Продължи** включват и изключват функцията.

## 10.5 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, фурната се изключва автоматично след определено време, ако една от функциите за загриване работи и ако не промените настройките.

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – максимум	1.5

Автоматичното изключване на работи със следните функции: Осветление, Термосонда, Времетра, Приключв..

## 10.6 Яркост на екрана

Яркостта на дисплея има два режима:

- Нощна яркост - когато фурната е изключена, яркостта на екрана е по-малка между 22:00:00 и 06:00:00 часа;
- Дневен:
  - когато фурната е включена.
  - ако докоснете символ по време на нощния режим (освен ВКЛ./ИЗКЛ.), в следващите 10 секунди яркостта на дисплея се връща на дневен режим.
  - ако фурната е изключена и зададете функцията: Таймер. Когато функцията приключи, екранът се връща към нощна яркост.

## 10.7 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

## 10.8 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

# 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".



Температурата и времето за печене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

## 11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви фурна. Таблиците по-долу предлагат стандартни настройки за температура,

време за готвене и позицията на скарата.

Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

Фурната е снабдена със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Това понижава времето за готвене и потреблението на енергия.

### **Печене на кексове**

Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

### **Приготвяне на месо и риба**

Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.

За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

### **Времена за готвене**

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете

най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

## **11.2 Печене на кексове**

- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.
- Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

## **11.3 Приготвяне на месо и риба**

Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.

За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

## **11.4 Времена за готвене**

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за вашите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.



## 11.5 Печене и препичане

### Кейкове

Храна	Традиционно печене		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	80 - 100	Във форма за кекс 26 см
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2 (ляво и дясно)	30 - 40	Във форма за кекс 26 см
Коледен кейк / Богат плодов кейк	160	2	150	2	90 - 120	Във форма за кекс 20 см. Загрейте фурната предварително за 10 минути
Сладкиш със сливи	175	1	160	2	50 - 60	Във форма за хляб. Загрейте фурната предварително за 10 минути
Бисквитки/ панделки	140	3	140 - 150	3	25 - 45	В тава за печене
Целувки – едно ниво	120	3	120	3	80 - 100	В тава за печене

Храна	Традиционно печене		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Целувки – две нива	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В тава за сладкиши. Загрейте фурната предварително за 10 минути
Кифлички	190	3	190	3	12 - 20	В тава за сладкиши. Загрейте фурната предварително за 10 минути
Еклери - едно ниво	190	3	170	3	25 - 35	В тава за печене
Еклери - две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	2	170	2	45 - 70	Във форма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във форма за кекс 24 см
Викториански сандвич	170	1	160	2 (ляво и дясно)	30 - 50	Във форма за кекс 20 см

## Хляб и пица

Храна	Традиционно печене		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Бял хляб	190	1	190	1	60 - 70	1 – 2 парчета, 0,5 кг на парче. Загрейте фурната предварително за 10 минути
Ръжен хляб	190	1	180	1	30 - 45	Във форма за хляб
Погачи	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	по 6 – 8 броя в тава за печене. Загрейте фурната предварително за 10 минути
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В тава за печене или дълбока тава. Загрейте фурната предварително за 10 минути
Курабийки	200	3	190	3	10 - 20	В тава за сладкиши. Загрейте фурната предварително за 10 минути

### Плодови пати

Храна	Традиционно печене		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Макаронен флан	200	2	180	2	40 - 50	Във форма
Зеленчуков флан	200	2	175	2	45 - 60	Във форма
Кишове	180	1	180	1	50 - 60	Във форма. Загрейте фурната предварително за 10 минути
Лазаня	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма. Загрейте фурната предварително за 10 минути
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма. Загрейте фурната предварително за 10 минути

### Месо

Храна	Традиционно печене		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скарата
Свинско	180	2	180	2	90 - 120	На скарата
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скарата

Храна	Традиционно печене		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Английско говеждо печено, полуизпечено	210	2	200	2	50 - 60	На скарата
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	2	200	2	60 - 70	На скарата
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	2	200	2	70 - 75	На скарата
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	С кожата
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 броя
Агнешко	190	2	175	2	110 - 130	Бутче
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цяло
Пуйка	180	2	160	2	210 - 240	Цяло
Патешко	175	2	220	2	120 - 150	Цяло
Гъска	175	2	160	1	150 - 200	Цяло
Заек	190	2	175	2	60 - 80	Нарязан
Див Заек	190	2	175	2	150 - 200	Нарязан
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цяло

### Риба

Храна	Традиционно печене		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Пъстърва/ Ципура	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 риби

Храна	Традиционно печене		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Риба тон/сьомга	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 филета

## 11.6 Грил



Нагрейте предварително празната фурна за 3 минути преди готвенето.

Храна	Количества		Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
	Парчета	Количество (кг)		1st side	2-ра страна	
Пържоли филе	4	0.8	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Пържоли говеждо	4	0.6	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Наденици	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свински пържоли	4	0.6	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Пиле (разрязано на 2)	2	1.0	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Шишчета	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Пилешки гърди	4	0.4	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Хамбургер	6	0.6	макс.	20 - 30	-	4
Филе от риба	4	0.4	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Печени сандвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Препечени филийки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

## 11.7 Турбо Грил

### Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено или филе, полуизпечено <sup>1)</sup>	на см дебелина	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Говеждо печено или филе, средно изпечено <sup>1)</sup>	на см дебелина	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Говеждо печено или филе, добре изпечено <sup>1)</sup>	на см дебелина	170 - 180	8 - 10	1 или 2

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

### Свинско

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Котлет, гърди	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Месно руло	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свински джолан (предварително сварен)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

### Телешко

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телешки джолан	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

### Агнешко

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Агнешко филе	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

**Домашни птици**

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	0,2 - 0,25 всяка част	200 - 220	30 - 50	1 или 2
Пиле, половина	0,4 - 0,5 всяка част	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Патица	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гъска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Пуйка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Пуйка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

**Риба**

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Риба, цяла	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

**11.8 Вентил. печене с влажн.**

По време на готвене, отворете вратата на уреда, само когато е необходимо.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	190 - 200	45 - 55	2
Запечени картофи	160 - 170	60 - 75	2
Мусака	180 - 200	75 - 90	2
Лазаня	160 - 170	55 - 70	2
Канелони	170 - 190	65 - 75	2
Хлебен пудинг	150 - 160	75 - 90	2
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60	2
Ябълков пай	150 - 160	75 - 85	2
Бял хляб	180 - 190	50 - 60	2



## 11.9 Вентил. На Ниска Темпер.

Използвайте тази функция за приготвянето на немазни, крехки парчета месо и риба с вътрешна температура не повече от 65 °С. Тази функция не е подходяща за рецепти като задушено месо или тлъсто печено свинско. Може да използвате сензора за температурата, за да осигурите нужната температура в сърцевината (вижте таблицата към "Сензор за температурата").

За първите 10 минути може да зададете температурата на фурната между 80 °С и 150 °С. Фабричната настройка е 90 °С. След задаване на температурата, фурната продължава да готви на 80 °С. Не използвайте тази функция за птиче месо.



Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

1. Запържете месото на тиган върху готв. плот при много висока настройка в продължение на 1 - 2 минути от всяка страна.
2. Поставете месото заедно с горещата тава за печене на скарата във фурната.
3. Поставете сензора за температурата в месото.
4. Изберете функцията: Вентил. На Ниска Темпер. и задайте правилната температура и тази във вътрешността.

**Настройте температурата на 120 °С.**

Храна	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено, 1-1,5 кг	120 - 150	1

Храна	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо филе, 1-1,5 кг	90 - 150	3
Телешко печено, 1-1,5 кг	120 - 150	1
Пържоли, 0,2 - 0,3 кг	20 - 40	3

## 11.10 Консервиране

Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.

Не използвайте буркани с капачка на винт и скоба или метални кутии.

За тази функция използвайте първата скара от дъното.

Не поставяйте върху тавата за печене повече от шест еднолитрови буркана за консервиране.

Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.

Бурканите не трябва да се допират.

Налейте около 1/2 литра вода в тавата за печене, за да има достатъчно влага във фурната.

Когато течността в бураните започне да ври (приблизително след 35 - 60 минути при еднолитрови буркани), спрете фурната или намалете температурата на 100 °С (вж. таблицата).

**Меки плодове**

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите на 100 °C (мин)
Ягоди / боровинки / малини / зряло цариградско грозде	160 - 170	35 - 45	-

**Плодове с костилки**

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите на 100 °C (мин)
Круши / дюли / сини сливи	160 - 170	35 - 45	10 - 15

**Зеленчуци**

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите на 100 °C (мин)
Моркови <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Краставици	160 - 170	50 - 60	-
Смесена туршия	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Алабаш / грах / аспержи	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Оставете във фурната, след като е изключена.

**11.11 Сушене**

- Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.
- За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

**Зеленчуци**

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Чушки	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гъби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Подправки/ билки	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Сини сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

### 11.12 Таблица за сензор за температура в сърцевината

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Телешко печено	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90
Английско говеждо печено, полуизпечено	45 - 50
Английско говеждо печено, средно изпечено	60 - 65
Английско говеждо печено, добре изпечено	70 - 75

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Свинска плешка	80 - 82
Свински джолан	75 - 80
Агнешко	70 - 75
Пиле	98
Див Заек	70 - 75
Пъстърва/ Ципура	65 - 70
Риба тон/сьомга	65 - 70

## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването

Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.

Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.

Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, използвайте фурната за 10 минути преди готвене. Почиствайте влагата от вътрешността след всяка употреба.

### 12.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй

като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

### 12.3 Демонтиране на носачите на скарата

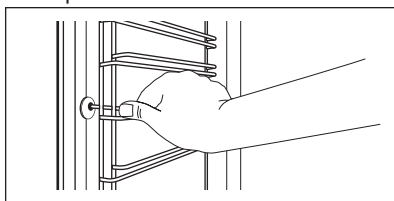
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата .



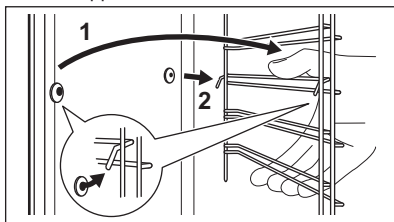
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена.



2. Издърпайте задната част на носача на скарата от стената и го извадете.



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

## 12.4 Пиролиза



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Отстранете всички приставки и подвижни държачи за полици.



### Пиролитичното почистване не може да започне:

- ако не сте премахнали найкрайника на сензора за температура в сърцевината от гнездото.
- ако не сте затворили напълно вратичката на фурната.

Отстранете най-силното замърсяване ръчно.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с функцията: Пиролиза. Това може да причини повреда на фурната.

1. Почистете вътрешната страна на вратата с гореща вода, така че остатъците да не изгорят от горещия въздух.
2. Включете фурната и изберете от основното меню функцията: Пиролиза. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Настройте времетраенето на почистването:

Опция	Описание
Бързо	1 h за ниска степен на замърсяване
Нормално	1 h 30 min за нормална степен на замърсяване

Интензив.	2 h 30 min за висока степен на замърсяване
-----------	--

4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.



Когато започне пиролитично почистване, вратичката на фурната се заключва и лампичката не работи.



За да спрете пиролитичното почистване преди да е приключило, изключете фурната.



### ВНИМАНИЕ!

След завършване на функцията, фурната е много гореща. Оставете го да се охлади. Съществува опасност от изгаряния.



Когато функцията завърши, вратата остава заключена за фазата на охлаждане. Някои от функциите на фурната не са достъпни по време на фазата на охлаждане.

## 12.5 Премахване и монтаж на вратата

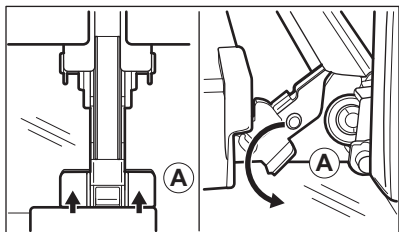
Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



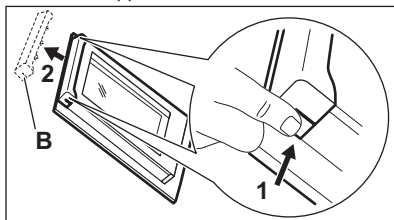
### ВНИМАНИЕ!

Вратичката е тежка.

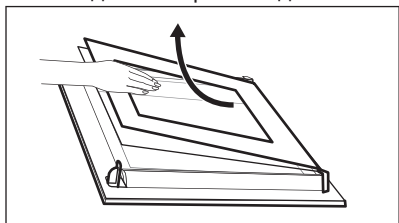
1. Отворете вратичката напълно.
2. Натиснете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панци на вратичката.



3. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°).
4. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
5. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



7. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите
8. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водача.



9. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

Когато приключите с почистването, изпълнете стъпките по-горе в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

**i** Една от пантите (по принцип дясната) се движи свободно. Уверете се, че и двете панти са в еднаква позиция (около 70° ъгъл).

**!** **ВНИМАНИЕ!**  
Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

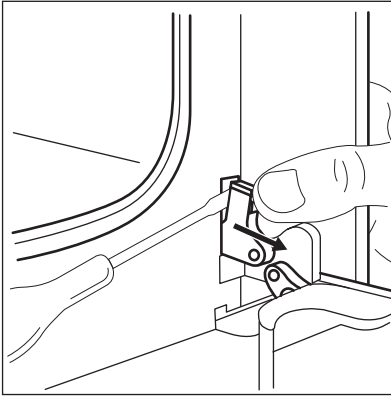
## 12.6 Изваждане и монтиране на вратичката

Вратичката на фурната има три стъквени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешните стъквени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъквените панели.

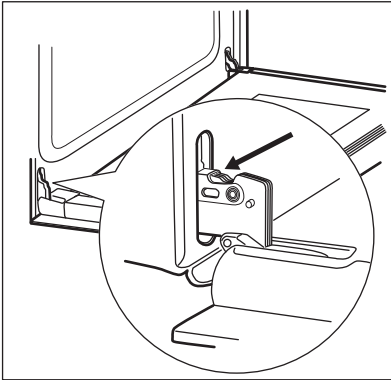
**i** Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите стъклените панели преди да сте свалили вратичката на фурната.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Не използвайте фурната без стъклените панели.

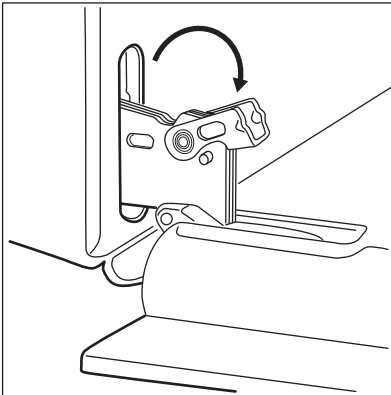
1. Отворете изцяло вратичката и отворете пантата от дясната ѝ страна.
2. Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.



3. Намерете пантата от дясната страна на вратичката.

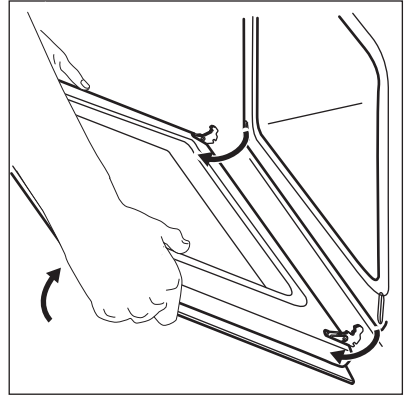


4. Повдигнете и обърнете лостчето на лявата панта.

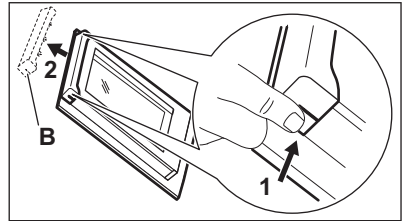


5. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това

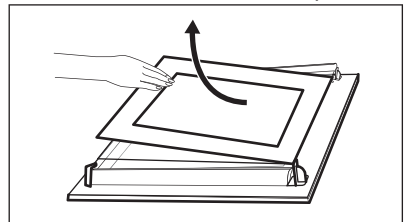
повдигнете, дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



6. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



8. Издърпайте рамката на вратичката напред, за да я извадите.
9. Хванете стъклените панели на вратичката за горната част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от най-горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

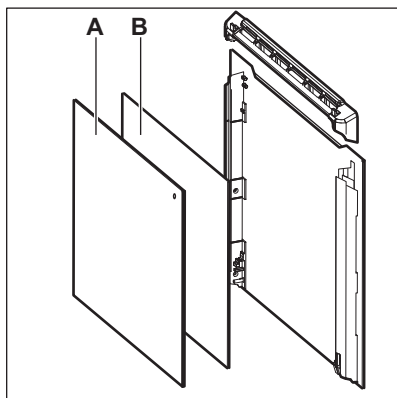


10. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

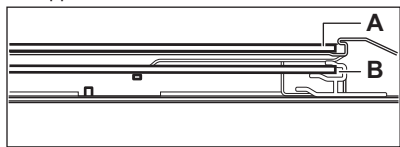
Когато почистването приключи, монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

Уверете се, че сте поставили стъклените панели (А и В) в правилната последователност. Проверете за символ / маркировка на страната на стъкления панел, всеки от стъклените панели изглежда различно за улеснение на разглобяването и сглобяването.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.



Уверете се, че сте монтирали средния вътрешен стъклен панел правилно в гнездата.



## 12.7 Смяна на крушката



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

1. Изключете фурната. Изчакайте докато фурната изстине.
2. Изключете фурната от електрическата мрежа.
3. Поставете парче плат върху дъното на фурната.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

## Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
4. Монтирайте стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



### 13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Включете фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрява.	Автоматичното изключване е включено.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрява.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
Фурната не нагрява.	Вратата не е правилно затворена.	Затворете напълно вратичката.
Фурната не нагрява.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Екранът показва F111.	Жакът на сензора за температура в сърцевината не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жак на сензора за температура в сърцевината възможно по-навътре в гнездото.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изключете фурната посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото и след това го включете отново</li> <li>Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.</li> </ul>

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
Фурната е активирана и не нагрява. Вентилаторът не работи. На екрана се появява "Demo".	Активиран е демонстрационният режим.	Вижте глава "Основни настройки" в главата "Всекидневна употреба".

### 13.2 Данни за обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с

данни. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

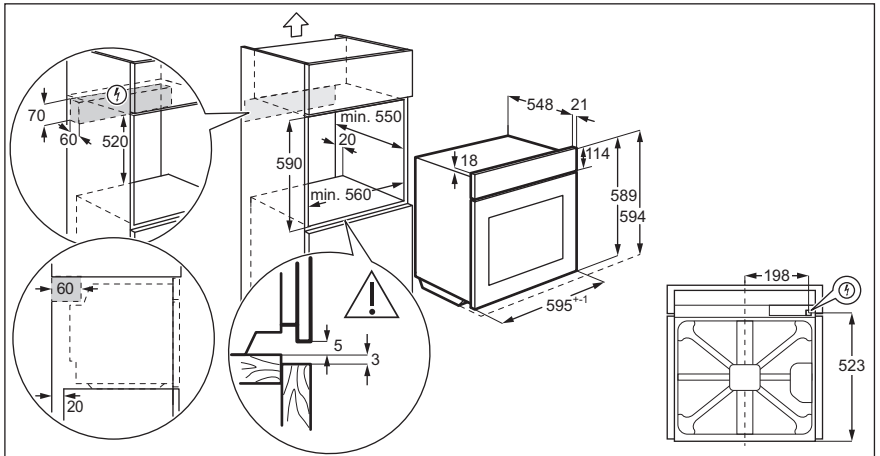
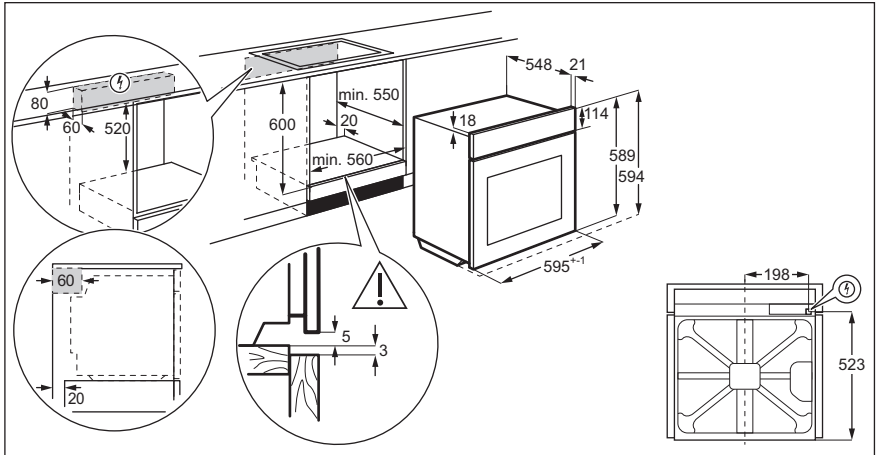
Препоръчваме ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (SN)	.....

## 14. ИНСТАЛИРАНЕ

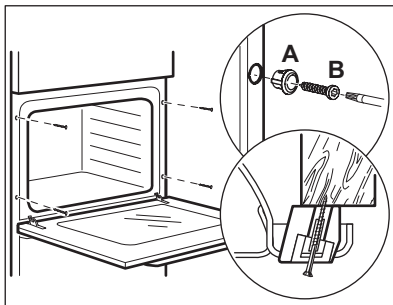


**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

## 14.1 Вграждане



## 14.2 Закрепване на уреда към шкафа



## 14.3 Електрическа инсталация



Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Безопасност".

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

## 14.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информацията на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм <sup>2</sup> )
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

## 15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 15.1 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOE8P31V EOE8P31X	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл	
Брой обеми на фурната	1	
Източник на топлина	Електричество	
Обем	72 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EOE8P31V	31.2 kg
	EOE8P31X	31.2 kg

EN 60350-1 - Битови електрически уреди за готвене - Част 1: Гама, фурни, парни фурни и грилове – Методи за измерване на производителността.

### 15.2 Енергоспестяване



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното готвене.

### Общи съвети

Уверете се, че вратичката на фурната е затворена добре, когато фурната работи. Не отваряйте вратичката твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратичката чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването

При възможност не загревайте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.

Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минималната 3 – 10 минути преди края на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

#### **Готвене с вентилатор**

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

#### **Остатъчна топлина**

Ако е активирана програма с избор на "Времетраене или край" и времето за готвене е повече от 30 минути, нагряващите елементи се деактивират

автоматично по-рано при някои функции на фурната.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

#### **Подгреване на храна**

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

#### **Готвене с изключена лампичка**


Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.


#### **Вентил. печене с влажн.**

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

## 16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867355088-A-462018

