

EOC8P31X
EOC8P31Z
KOCBP31X



BG Фурна на пара

Ръководство за употреба



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	11
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	20
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	21
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	21
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	26
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	28
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	44
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	50
14. ИНСТАЛИРАНЕ.....	52
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	53

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



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

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 БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

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.
- **ВНИМАНИЕ:** 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 всякакво опаковане.
- 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, особено 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.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти.

Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.

- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене на пара.
 - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.5 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.
- осигурят добра вентилация по време и след всяко пиrolитичното 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 пиrolиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиrolитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.

2.6 Пиrolитично почистване



ВНИМАНИЕ!

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

- Преди извършване на функцията за пиrolитично 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 пиrolитичното почистване.
- Дръжте децата далеч от уреда, докато пиrolитичното почистване работи. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиrolитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:

- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиrolиза, когато програмата за пиrolитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиrolитично почистване при висока температура на всички фурни с пиrolиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиrolиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число бебета и хора със здравословни проблеми.

2.7 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.

2.8 Обслужване

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

2.9 Изхвърляне



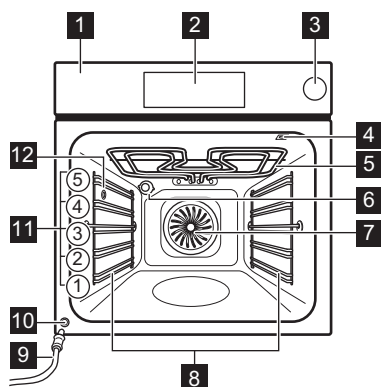
ВНИМАНИЕ!

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



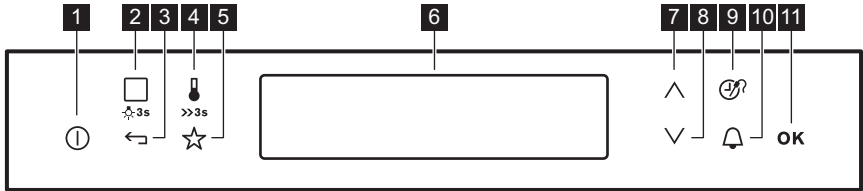
- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Чекмедже за вода
- 4 Гнездо за термосонда
- 5 Нагревател
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Опора на скарата, демонтируема
- 9 Тръба за оттичане
- 10 Клапан за източване на водата
- 11 Позиции на рафтовете
- 12 Вход за пара

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.
- **Съд за диетично печене**
За функциите за готвене на пара.




4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Електронен програматор

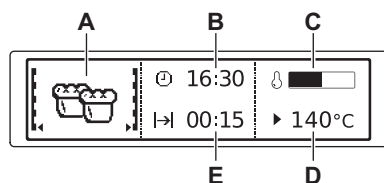


Използвайте сензорните полета, за да работите с фурната.

Сензорно поле	Функция	Коментар
1 	ВКЛ./ИЗКЛ.	За включване и изключване на фурната.
2 	Функции Нагряване или Помощ При Готвене	Натиснете веднъж сензорното поле, за да изберете функция за нагряване или менюто: Помощ При Готвене. Натиснете отново сензорното поле, за да превключвате между менютата: Функции Нагряване, Помощ При Готвене. За да включите или изключите лампичката, натиснете полето за 3 секунди.
3 	Обратно	За да се върнете едно ниво назад в менюто. За да се покаже основното меню, докоснете полето за 3 секунди.
4 	Избор на температура/ Бързо Нагряване	За да зададете температурата или да се покаже текущата температура във фурната. Натиснете полето за 3 секунди, за да включите или изключите функцията: Бързо Нагряване.
5 	Любими	За запаметяване и достъп до вашите любими програми.
6 -	Екран	Показва текущите настройки на фурната.
7 	Нагоре	За да се придвижите нагоре в менюто.
8 	Надолу	За да се придвижите надолу в менюто.









Сензорно поле	Функция	Коментар
9 	Време и допълнителни функции	За задаване на различни функции. Когато работи функция за нагряване, натиснете сензорното поле, за да настроите таймера или функциите: Заклучване, Любими, Загряване+Задържане, Настрой + Продължи. Можете също да промените настройките на сензора за температура в сърцевината.
10 	Таймер	За да настроите функцията: Таймер.
11 	OK	Потвърждава избора или настройката.




4.2 Екран



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

Други индикатори на дисплея:

Символ	Функция	Коментар
	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 ∇ и \blacktriangle едновременно, за да нулирате времето.
	Изчисляване	Фурната изчислява времето за готвене.
	Индикатор за нагряване	Дисплеят показва температурата във фурната.

Символ		Функция
	Бързо Нагриване	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.
	Загриваване+Задържа-не	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 \wedge или \vee , за да зададете стойността.
2. Натиснете OK, за да потвърдите.

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: Горещ въздух/вентилатор.  и максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.

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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Навигация в менютата

1. Включете фурната.
2. Натиснете \vee или \wedge , 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 \leftarrow .







6.2 Преглед на менюта

Основно меню



Символ/ Елемент от менюто	Приложение
 Функции Нагряване	Съдържа списък с функции за нагряване.
 Готварска Рецепта	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.
 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 добри 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 Нагряване	Когато е ВКЛЮЧЕНА, тази функция намалява времето за нагряване.
 Настрой + Продължи	За да настроите функция и да я активирате по-късно натискане на който и да е символ от контролния панел.
 Загряване +Задържане	Поддържа пригответната храна топла за 30 минути, след като цикъла на готвене е приключил.
 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.


Символ/ Елемент от менюто	Описание
 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 Нагряване





Функция за нагряване	Приложение
 Горещ въздух/вентилир.	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.
 Ниска Влажност	За печене на хляб, големи парчета месо или за затопляне на охладени и замразени ястия.






Функция за нагряване	Приложение
 Пица Нагряване	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.
 Долен нагревател	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция за нагряване	Приложение
 <p>Печене с влажност</p>	<p>Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. 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.</p>

Функция за нагряване	Приложение
 <p>Възстановяване</p>	<p>Претопляне на храна с пара предотвратява изсушаването и. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за претопляне на храна директно в чиния. Може да претопляте повече от една порция по едно и също време, използвайки различните нива.</p>


6.4 Специалитети

Функция за нагряване	Приложение
 <p>Поддържане На Топлина</p>	<p>За поддържане на храната топла.</p>
 <p>Затопляне На Чиния</p>	<p>За подгриване на чинии преди сервиране.</p>
 <p>Консервиране</p>	<p>За консервиране на зеленчуци (например туршия).</p>
 <p>Сушене</p>	<p>За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.</p>

Функция за нагряване	Приложение
 Втасване на тесто	За ускоряване на набухването на тестото с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 Вентил. На Ниска Темпер.	За приготвяне на крехки, сочни печени меса.
 Печене на 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.
 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	-
Пиле	Пилешки крилца, пресни
	Пил.крил.,замр.
	Пилешки бутчета, пресни
	Пил.бут.,замр.
	Пиле, две половинки

Категория храна: Месо

Продукти	
Говеждо	Задушено месо 
	Руло "Стефани"

Продукти	
Печено говеждо	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
	Свинска Плешка
Телешко	Телешки Джолан
	Филе
	Печено говеждо 
Агнешко	Агнешко бутче
	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
Плодов Сладкиш	Плодов 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 функция за нагряване.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
6. Задайте температурата.
7. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

6.7 Задаване на функцията за пара

Капакът на водосъдържателя е в командното табло.



ВНИМАНИЕ!

Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте течности. Не слагайте запалими или алкохолни течности във водосъдържателя.

1. Натиснете капака, за да отворите водосъдържателя.
2. Напълнете чекмеджето за вода с 900 мл вода.
Водата е достатъчна за приблизително 55 – 60 минути.
3. Натиснете водосъдържателя в първоначално положение.
4. Включете фурната.
5. Задайте функция за загреване с пара и температура.
6. Ако е необходимо, задайте функцията: Времетр. \rightarrow \rightarrow или: Приключв. \rightarrow \rightarrow .



При изпраждане на парогенератора прозвучава сигнал.

Сигналът прозвучава отново в края на периода за готвене.

7. Изключете фурната.
8. Изпразнете резервоара за вода, след като приключите с готвенето на пара. Вижте функцията за

почистване: Изпраждане на контейнера.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Фурната е гореща. Съществува опасност от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изпразвате съдържанието на резервоара за вода.

9. След готвене на пара, парата може да кондензира по дъното на вътрешността на фурната. Винаги подсушавайте дъното на вътрешността на фурната, след като се охлади.
Оставете фурната да изсъхне напълно с отворена вратичка.



ВНИМАНИЕ!

Изчакайте приблизително 60 минути след всяка употреба на готвене на пара, за да предотвратите изтичане на гореща вода от вентилът за източване.

6.8 Индикатор за „празен резервоар“

На екрана се показва: Необходима е вода и се чува звуков сигнал, когато резервоарът е празен и трябва да се напълни отново.

За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, „Задаване на функция за пара“.

6.9 Индикатор за „пълнен резервоар“

Ако на дисплея се покаже: Резервоарът за вода е пълен, можете да използвате готвенето на пара.

Когато резервоарът е пълен, прозвучава звуков сигнал.

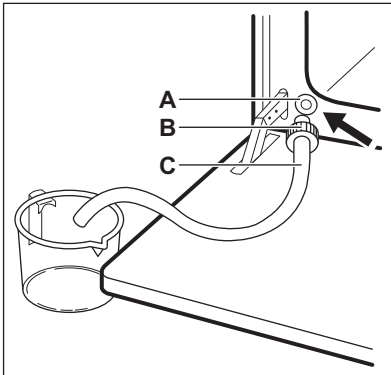
- i** Ако налеете твърде много вода в резервоара за водата, аварийният изход изтласква водата към дъното на фурната. Избършете вода с гъба или кърпа.

6.10 Източване на резервоара за водата

- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уверете се, че фурната е хладна преди да започнете за изпразване резервоара за вода.

Изпразвайте резервоара за водата след всяко готвене на пара.

1. Пригответе тръбата за оттичане (C), приложена в пакета с ръководството. Сложете конектора (B) в единия край на тръбата за оттичане.



2. Сложете другия край на тръбата за оттичане (C) в контейнера. Сложете го на позиция, по-ниска от вентила за източване (A).
3. Отворете вратичката на фурната и сложете конектор (B) във вентила за отточване (A).
4. Натиснете конектора необходимия брой пъти, когато изпразвате резервоара.

- i** Резервоарът може да има малко вода, когато дисплеят покаже: **Необходима е вода.** Изчакайте, докато течът на вода от вентила за източване на вода спре.

5. Махнете конектора от вентила за отточване когато водата спре да тече.

- i** Не наливайте източнената вода обратно в резервоара за пара.

6.11 Индикатор за нагряване

Когато включите функция 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.

6.12 Бързо Нагряване

Тази функция намалява времето за нагряване.

- i** 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.

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

1. Задайте функция за нагряване.
2. Натиснете  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 приключване 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 приключи, се чува звук 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 нагряване със сензор за температура в сърцевината.

1. Когато времето за готвене изтече, се чува звук 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 Готварска Рецепта с Автоматична Рецепта

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

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

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.

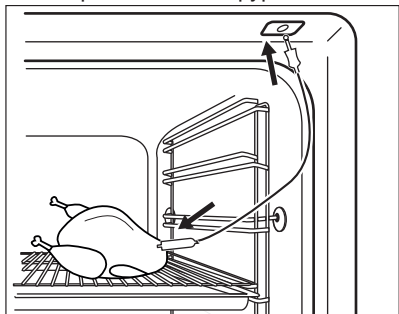


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Използвайте единствено оригиналния сензор за температура в сърцевината или оригинални резервни части.



Сензорът за температурата 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 температурата в сърцевината.
4. Натиснете \wedge или \vee след по-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 OFF .

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 OFF , за да изключите фурната.



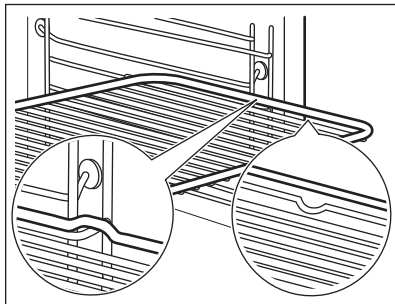
ВНИМАНИЕ!

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

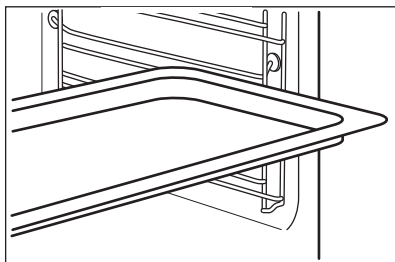
Скара:

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



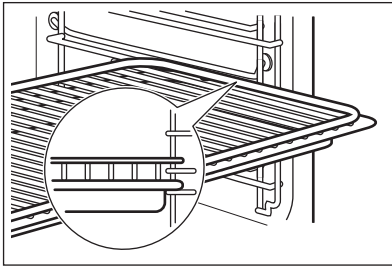
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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 изплъзването на готварски съдове.

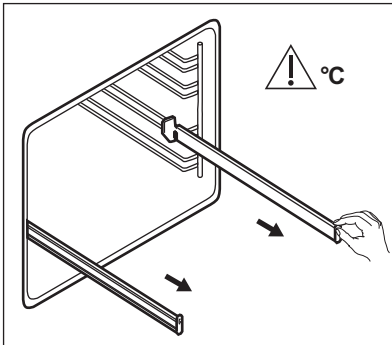
9.3 Телескопични водачи

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

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

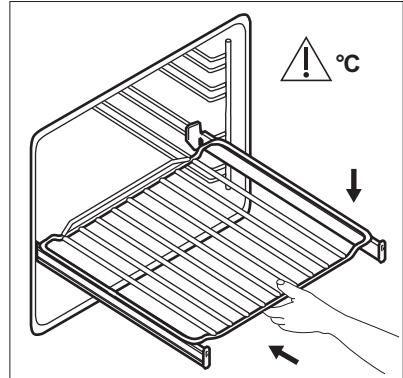
- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



2. Поставете скарата на телескопичните водачи и

внимателно ги бутнете вътре във фурната.



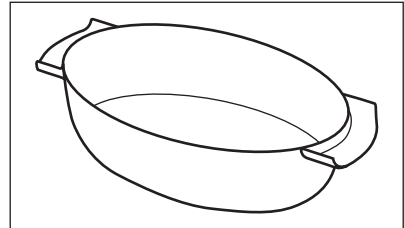
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратичката на фурната.

9.4 Аксесоари за готвене на пара

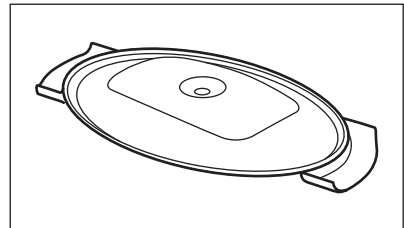
Съдът за диетично печене за функции за готвене на пара

Съдът се състои от стъклена купа, капак с отвор за тръбата на дюзата (C) и стоманена решетка, която се поставя на дъното на съда за печене.

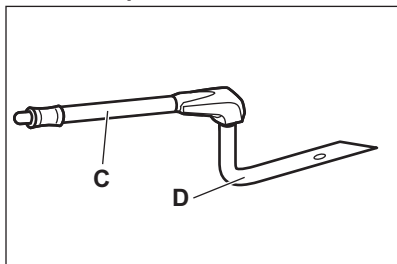
Стъклена купа (A)



Капак (B)

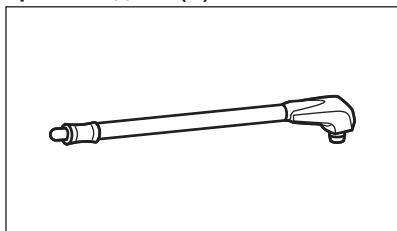


Дюзата и тръбата на дюзата

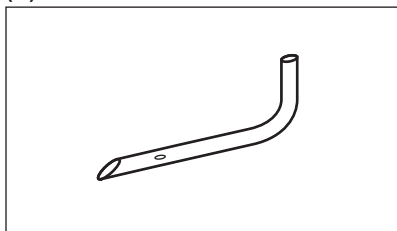


“C” е тръбата на дюзата за готвене на пара, “D” е дюзата за директно готвене на пара.

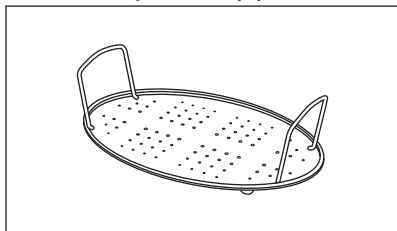
Тръба на дюза (C)



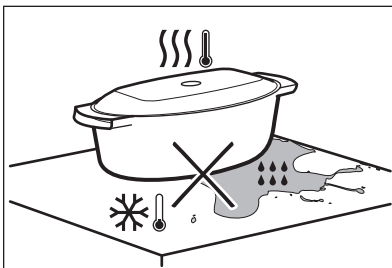
Дюза за директно готвене на пара (D)



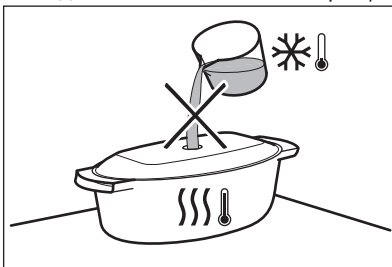
Стоманена решетка (E)



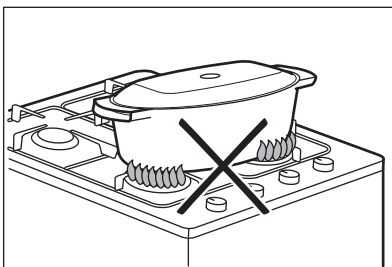
- Не поставяйте горещ съд за готвене върху студена / мокра повърхност.



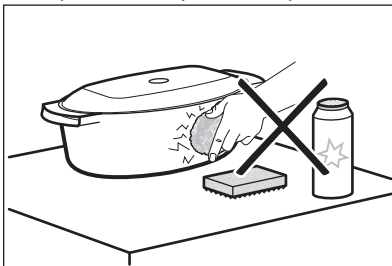
- Не поставяйте студени течности в съда за готвене, когато е горещ.



- Не използвайте съда за готвене върху горещата повърхност за готвене.



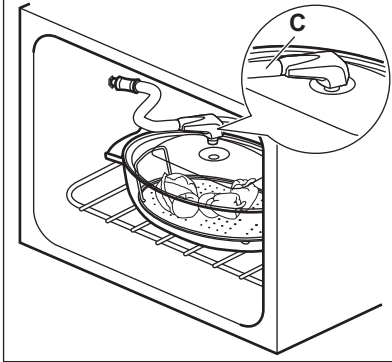
- Не почиствайте съда за готвене с абразиви, стъргалки и прахове.



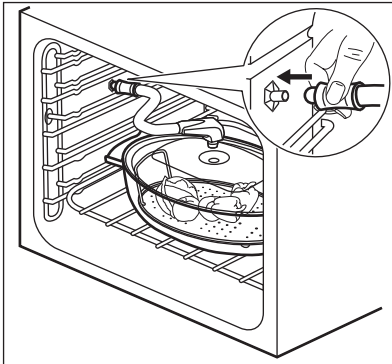
9.5 Готвене на пара в съд за диетично печене

Поставете храната върху стоманената решетка в съда за печене и поставете отгоре капака.

1. Поставете тръбата на дюзата в специалния отвор в капака на съда за диетично печене.



2. Поставете съда за печене върху втората скара отдолу нагоре.
3. Поставете другия край на тръбата на дюзата във входа за пара.



Уверете се, че не сте смачкали тръбата на дюзата и не докосва нагревателен елемент в горната част на фурната.

4. Задайте на фурната функция за готвене на пара.

9.6 Директно готвене на пара

Поставете храната върху стоманената решетка в съда за печене. Добавете вода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте капака на съда.



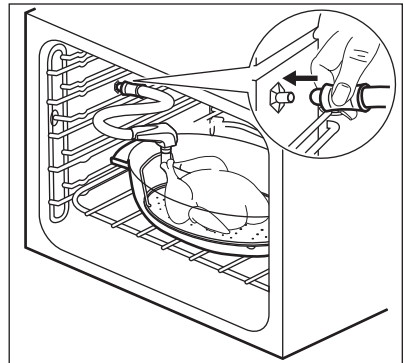
ВНИМАНИЕ!

Бъдете внимателни, когато използвате дюзата, когато фурната работи. Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да докосвате дюзата, когато фурната е гореща. Винаги отстранявайте дюзата от фурната, когато не използвате функция за пара.



Тръбата на дюзата е специално създадена за готвене и не съдържа вредни вещества.

1. Поставете дюзата (D) в тръбата на дюзата (C). Свържете другия край към входа за пара.

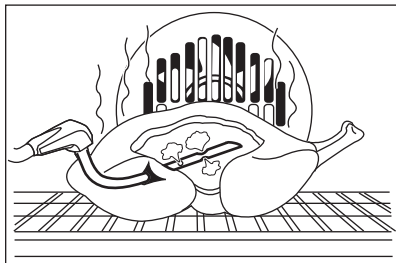


2. Поставете съда за печене върху първата или втората скара отдолу нагоре.

Уверете се, че не сте смачкали тръбата на дюзата и не докосва нагревателен елемент в горната част на фурната.

3. Задайте на фурната функция за готвене на пара.

Когато готвите храна като пиле, патица, пуйка, дребна или едра риба, поставяйте дюзата (D) директно в празната част на месото. Уверете се, че не причинявате запушване на отворите.






За повече информация относно готвене на пара вижте готварските таблици за готвене на пара в главата "Препоръки и съвети".



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.

Запаметяване на програмата


1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване или автоматична програма.
3. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: ЗАПАМЕТЯВАНЕ.
4. Натиснете ОК, за да потвърдите. На екрана се показва първата свободна позиция за запаметяване.
5. Натиснете ОК, за да потвърдите.
6. Въведете името на програмата. Първата буква мига.
7. Натиснете  или , за да промените буквата.
8. Натиснете ОК. Следващата буква мига.
9. Ако е необходимо, повторете стъпка 7.
10. Натиснете и задръжте ОК, за да запаметите.

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

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

Активиране на програмата

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

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

10.2 Използване на функцията Защита за деца

Когато „Защита от деца“ е активна, фурната не може да се включи инцидентно.

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

1. Натиснете **ⓘ**, 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 нагриване. Можете да включите функцията само когато фурната работи.

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

i 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.

i Когато изключите фурната, функцията "Заклучване" се изключва.

10.4 Настрой + Продължи

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

1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагриване.

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.

- i**
- 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 функция за загриване работи и ако не променят настройките.

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

- i** Автоматичното изключване на работи със следните функции: Осветление, Термосонда, Времетр., 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 позиция 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.

11.5 Печене и препичане

Кейкове

Храна	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилир.		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скалата	Температура (°C)	Положение на скалата		
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

- 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.

Храна	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилер.		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
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
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

Храна	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилир.		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
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		Горещ въздух/ вентилир.		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

Храна	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилер.		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
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 пите

Храна	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилер.		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

Храна	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма. Загрейте фурната предварително за 10 минути

Месо

Храна	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		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
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

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

Храна	Количества		Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
	Парчета	Количество (кг)		1st side	2-ра страна	
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 ¹⁾	на см дебелина	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Говеждо печено или филе, средно изпечено ¹⁾	на см дебелина	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Говеждо печено или филе, добре изпечено ¹⁾	на см дебелина	170 - 180	8 - 10	1 или 2

¹⁾ 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, половинка	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 Печене с влажност



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 °C. 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 °C и 150 °C. Фабричната настройка е 90 °C. След задаване на температурата, фурната продължава да готви на 80 °C. 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 °C.

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

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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10

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 бурканите започне да ври (приблизително след 35 - 60 минути при еднолитрови буркани), спрете фурната или намалете температурата на 100 °C (вж. таблицата).

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

1) 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
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 Горещ въздух + Пара

Кексове и сладки

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Ябълков пай ¹⁾	160	60 - 80	2	Във форма за кекс 20 см
Тартове	175	30 - 40	2	Във форма за кекс 26 см
Плодов кейк	160	80 - 90	2	Във форма за кекс 26 см
Пандишпан	160	35 - 45	2	Във форма за кекс 26 см
Панетоне ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	Във форма за кекс 20 см
Сладкиш със сливи ¹⁾	160	40 - 50	2	Във форма за хляб
Дребни сладки	150 - 160	25 - 30	3 (2 и 4)	В тава за печене
Бисквити	150	20 - 35	3 (2 и 4)	В тава за печене
Сладки кифлички ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	В тава за печене
Банички ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 и 4)	В тава за печене

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Пълнени зеленчуци	170 - 180	30 - 40	1	Във форма
Lasagne (Лазаня)	170 - 180	40 - 50	2	Във форма
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)	Във форма

месо

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Свинско печено	1.0	180	90 - 110	2	На скарата

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Телешко	1.0	180	90 - 110	2	На скарата
Говежда печено - алангле	1.0	210	45 - 50	2	На скарата
Говежда печено – средно изпечено	1.0	200	55 - 65	2	На скарата
Говежда печено – добре изпечено	1.0	190	65 - 75	2	На скарата
Агнешко	1.0	175	110 - 130	2	Бутче
Пиле	1.0	200	55 - 65	2	Цяло
Пуйка	4.0	170	180 - 240	2	Цяло
Патица	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Цяло
Гъска	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Цяло
Заек	-	170 - 180	60 - 90	2	Нарязан

Риба

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Пъстърва	1.5	180	25 - 35	2	3 - 4 риби
Риба тон	1.2	175	35 - 50	2	4 - 6 филета
Хек	-	200	20 - 30	2	-

11.13 Готвене в съда за диетично печене

Използвайте функцията: Горещ въздух + Паря.

Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Броколи на розички	130	20 - 25	2
Патладжан	130	15 - 20	2
Карфиол, на розички	130	25 - 30	2
Домати	130	15	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Аспержи, бели	130	25 - 35	2
Аспержи, зелени	130	35 - 45	2
Тиквички, нарязани	130	20 - 25	2
Моркови	130	35 - 40	2
Резене	130	30 - 35	2
Алабаш	130	25 - 30	2
Чушки на ивици	130	20 - 25	2
Целина на кубчета	130	30 - 35	2

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Варена шунка	130	55 - 65	2
Задушени пилешки гърди	130	25 - 35	2
Каслер (пушено свинско филе)	130	80 - 100	2

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Пъстърва	130	25 - 30	2
Филе от съомга	130	25 - 30	2

Гарнитури

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Ориз	130	35 - 40	2
Небелени картофи, сред- но изпечени	130	50 - 60	2
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	130	35 - 45	2
Полента (качамак)	130	35 - 45	2

11.14 Пица Нагриване



Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвенето.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Пица (тънка)	200 - 220	15 - 25	1	В табла за печене
Пица (обилно гарнирана)	200 - 220	20 - 30	1	В табла за печене
Мини пица	200 - 220	15 - 20	1	В табла за печене
Ябълков пай	150 - 170	50 - 70	1	Във форма за кекс 20 см
Тарт	170 - 190	35 - 50	1	Във форма за кекс 26 см
Пай с лук	200 - 220	20 - 30	2	В табла за печене

11.15 Възстановяване



Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвенето.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Задушено/Огретен	130	15 - 25	2
Паста и сос	130	10 - 15	2
Гарнитурни (например ориз, картофи, паста)	130	10 - 15	2
Ястия в един съд	130	10 - 15	2
Месо	130	10 - 15	2
Зеленчуци	130	10 - 15	2

11.16 Печене на хляб



Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвенето.

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Бял хляб	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 броя, по 500 гр за всяко парче
Рула	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)	по 6 - 8 броя в тава за печене
Ръжен хляб	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 броя, по 500 гр за всяко парче
Фокача	-	190 - 210	20 - 25	2	В тава за печене

11.17 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 оставяйте 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

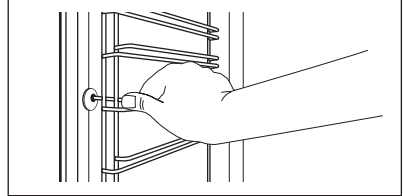
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата .



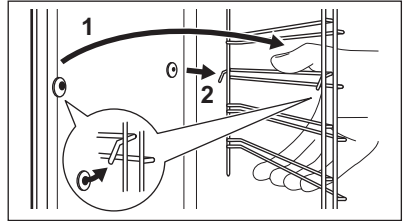
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Преди да стартирате процедурата по почистване, уверете се, че резервоарът за вода е празен. Вижте "Изпразване на резервоара за вода".

**Пиролитичното почистване не може да започне:**

- ако не сте премахнали крайника 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 Почистване на резервоара за водата**ВНИМАНИЕ!**

Не наливайте вода в резервоара по време на почистване.



По време на почистване, част от водата може да попадне от входния отвор за парата във вътрешността на фурната. Сложете тава за оттичане на нивото на скарата точно под входния отвор за парата, за да предотвратите изливането на вода отдолу във вътрешността на фурната.

След известно време може да имате отлагания от варовик във фурната. За да избегнете това, почиствайте частите на фурната, които генерират парата. Изпразвайте резервоара след всяко готвене с пара.

Видове вода

- **Мека вода с ниско съдържание на варовик** - производителят препоръчва това, тъй като така ще се намали броят процедури по почистване.
- **Вода от водопреносната мрежа** - можете да я използвате, ако водоснабдяването във вашия дом

има пречиствател или омекотител за вода.

- **Твърда вода с високо съдържание на варовик** - тя не оказва негативно въздействие върху работата на фурната, но увеличава броя на процедурите за почистване.

ТАБЛИЦА ЗА КОЛИЧЕСТВО КАЛЦИЙ ОТ СЗО (Световната Здравна Организация)

Отлагане на калций	Твърдост на водата		Класификация на водата	Почиствайте калция на всеки
	(френски гра-дуси)	(немски гра-дуси)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Мека	75 цикъла - 2,5 месеца
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Средна твърдост	50 цикъла - 2 месеца
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Твърда или варовита	40 цикъла - 1,5 месеца
над 180 мг/л	над 18	над 10	Много твърда	30 цикъла - 1 месец

1. Напълнете резервоара с 850 мл вода и 50 мл лимонова киселина (пет чаени лъжици). Изключете фурната и изчакайте приблизително 60 минути.
 2. Включете фурната и задайте функцията: Горещ въздух + Пара. Задайте температура 230 °C. Изключете я след 25 минути и я оставете да се охлади за 15 минути.
 3. Включете фурната и задайте функцията: Горещ въздух + Пара. Нагласете температурата между 130 и 230 °C. Изключете фурната след 10 минути.
- Оставете я да се охлади и продължете премахването на съдържанието на съда. Вижте "Изпразване на резервоара за вода".
4. Измийте резервоара на водата и почистете останалия варовик в печката с кърпа.
 5. Почистете тръбата на канала ръчно с топла вода и сапун. За да избегнете повреди, не използвайте

киселини, спрейове или подобни почистващи препарати.

12.6 Изваждане и монтиране на вратичката

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

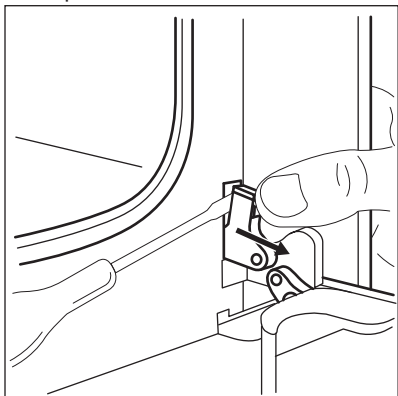


Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите стъклените панели преди да сте свалили вратичката на фурната.

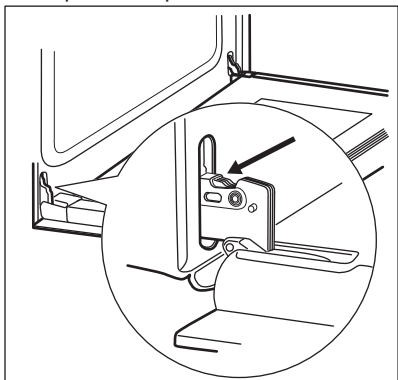


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не използвайте фурната без стъклените панели.

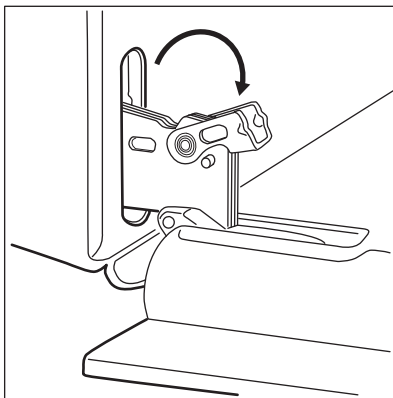
1. Отворете изцяло вратичката и открийте пантата от дясната ѝ страна.
2. Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.



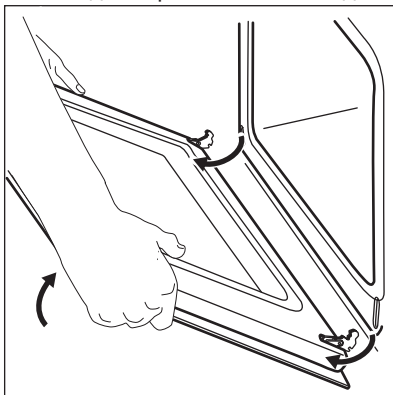
3. Намерете пантата от дясната страна на вратичката.



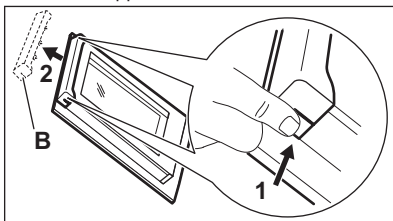
4. Повдигнете и обърнете лостчето на лявата панта.



5. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.

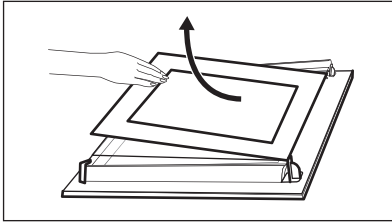


6. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



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.

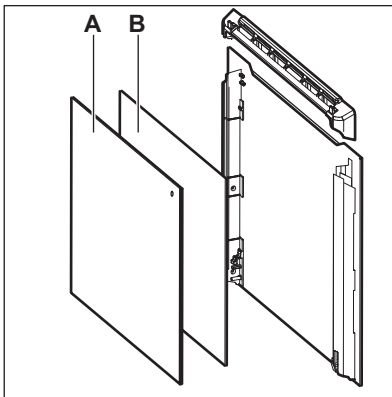


10. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

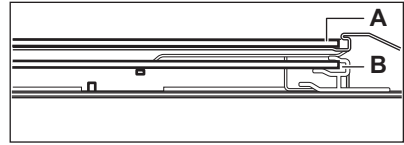
Когато почистването приключи, монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

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 нагрива.	Фурната е изключена.	Включете фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрива.	Автоматичното изключване е включено.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрива.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
Фурната не нагрива.	Вратата не е правилно затворена.	Затворете напълно вратичката.
Фурната не нагрива.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Във вътрешността на фурната има вода.	Има прекалено много вода в резервоара.	Изключете фурната и забършете водата с кърпа или гъба
Готвенето на пара не работи.	В резервоара няма вода.	Напълнете резервоара за вода.
Готвенето на пара не работи.	Отворът е запушен с варовик.	Проверете входния отвор за парата. Премахнете варовика.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Отнема повече от три минути да изпразните резервоара или да отстраните течовете от входния отвор за парата.	Във фурната има варовикови отлагания.	Почистване на резервоара за вода. Вж. "Почистване на резервоара за вода".
Екранът показва F111.	Жакът на сензора за температура в сърцевината не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жака 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"> Изключете фурната посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото и след това го включете отново Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
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.

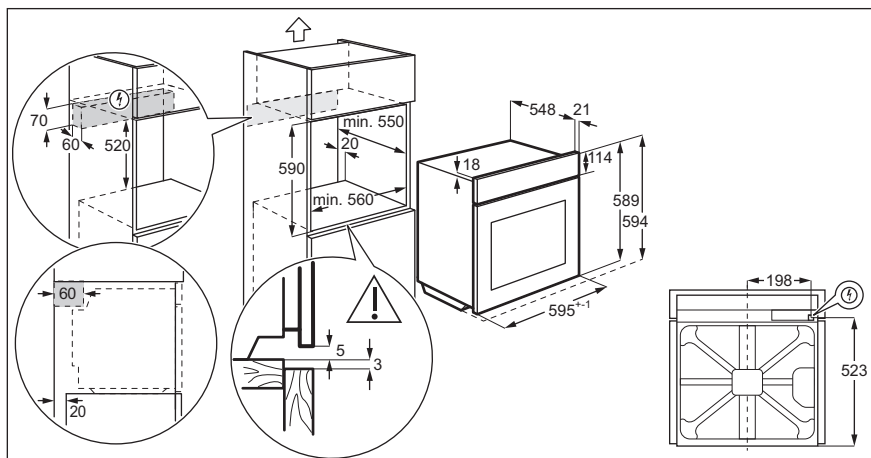
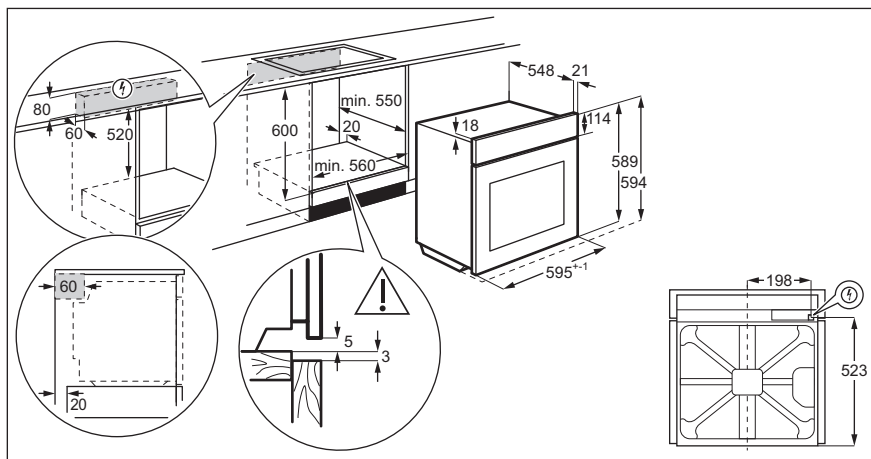
Препоръчваме ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (SN)

14. ИНСТАЛИРАНЕ

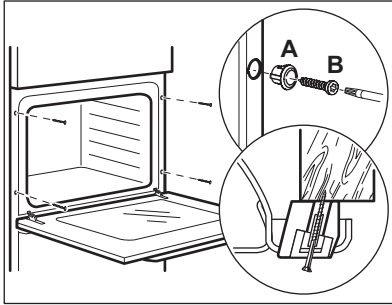


ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

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 BV-F

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

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
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 нуทรัลния 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	EOC8P31X EOC8P31Z KOCBP31X
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	EOC8P31X	36.6 kg
	EOC8P31Z	36.4 kg
	KOCBP31X	36.4 kg

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

15.2 Енергоспестяваща



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате 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 приготвяте 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.

Печене с влажност


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



867355025-A-482018

