

EOB7S31X
KOB7S31X



BG Фурна на пара

Ръководство за употреба

Получете максимума от продукта си

За дигитални ръководства за употреба на уреда,
видео самоучители и поддръжка, посетете
electrolux.bg/getstarted



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	15
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	17
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	18
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	23
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	25
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	46
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	51
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	54

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



Регистрирате 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 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.
- **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.
- 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 (предпазителите 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.
- 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. Плодовете 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:
 - Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе 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.

3.2 Втрешно 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

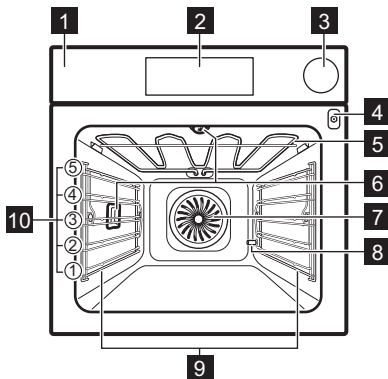


ВНИМАНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

- 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

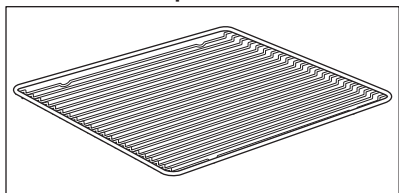
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Чекмедже за вода
- 4 Гнездо за термосонда
- 5 Нагревател
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Извеждаща тръба за почистен котлен камък
- 9 Опора на скарата, демонтируема
- 10 Позиции на рафтовете

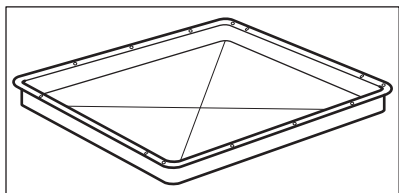
3.2 Принадлежности

Решетъчна скара



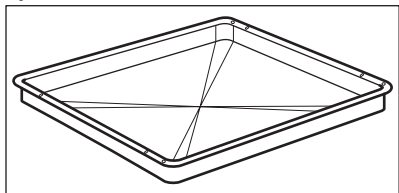
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

Тава за печене



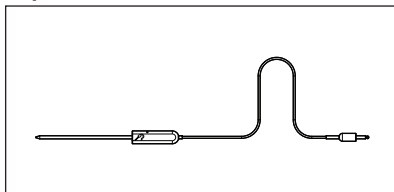
За сладкиши и курабийки.

Грил/тиган за печене



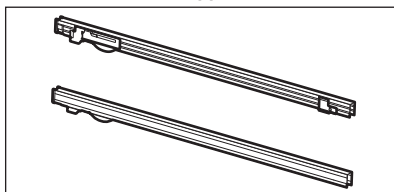
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

Термосонда



За измерване на температурата вътре в храната.

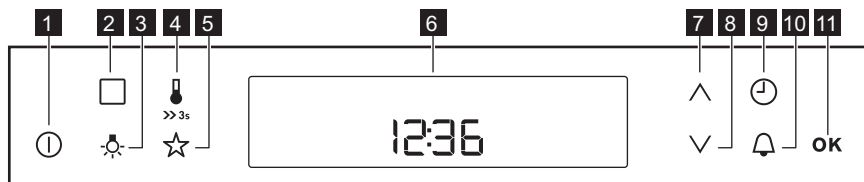
Телескопични водачи



За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарите.

4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Електронен програматор

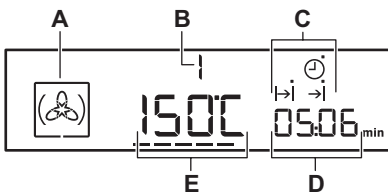


Използвайте сензорните полета, за да работите с уреа.

Сензорно поле	Функция	Описание
1	ВКЛ./ИЗКЛ.	За включване и изключване на фурната.







Сензор-но поле	Функция	Описание
2	 ОПЦИИ	За настройка на функция за загревяване, функция за почистване или автоматична програма.
3	 ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА	За включване и изключване на лампата на фурната.
4	 ТЕМПЕРАТУРА	За настройка и наглеждане на температурата във фурната или тази на сензора за температура в сърцевината (ако има такъв).
5	 МОЯТА ЛЮБИМА ПРОГРАМА	За съхранение на вашата любима програма. Използвайте това поле за пряк достъп до любимата ви програма, дори при изключена фурна.
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.
9	 ЧАСОВНИК	За настройка на функциите на часовника.
10	 ТАЙМЕР	За настройка на Таймера.
11	 ОК (ОК)	Потвърждава избора или настройката.

4.2 Екран



- A. Функция подгревяване
- B. Номер на функцията за загревяване/ програмата на фурната
- C. Индикатори на функциите на часовника (виж таблица "Функции на часовника")
- D. Часовник / дисплей за остатъчна топлина
- E. Дисплей за температура / час

Други индикатори на дисплея:

Символ	Название	Описание
	Автоматична програма	Може да изберете автоматична програма.
	Моята любима програма	Любимата ви програма работи.
h / min	ч / мин	Работи функция на часовника.
---	Индикатор за нагриване / остатъчна топлина	Показва нивото на температурата на фурната.
	Температурата	Може да проверите или промените температурата.
	Сензор за температурата	Сензорът за температура в сърцевината е включен в гнездото на този сензор.
	Брояч на минути	Таймерът работи.
	Индикатор на отделение за вода	Показва нивото на водата.

4.3 Индикатор за нагриване

Ако включите функцията за загриване, се появява ----. Тези чертички показват дали температурата във фурната се увеличава или намалява.

Когато фурната достигне зададената температура, чертичките изгасват от екрана.

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".



За да нагласите времето, вижте глава "функции на часовника".

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 Настройка за твърдостта на водата

При свързване на фурната към мрежата, трябва да настроите твърдостта на водата.

Таблицата, по-долу, показва диапазона на твърдостта на водата в съответствие с отлагането на калций (ммол/л) и качеството на водата.

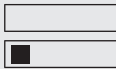



Твърдост на водата		Калциево олагане (ммол/л)	Калциево отлагане (мг/л)	Класификация на водата
Клас	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мека
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Средно твърда
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Твърда
4	над 21	над 3,8	над 150	Много твърда

Когато твърдостта на водата надвишава стойностите в таблицата, напълнете водосъдържателя с бутилирана такава.

1. Вземете четирицветната лента, предоставена с парният комплект във фурната.
2. Сложете всички реакционни зони на лентата във водата за около 1 секунда. Не слагайте лентата под течаща вода.
3. Изтръскайте лентата, за да премахнете останалата вода.
4. Изчакайте 1 минута и проверете твърдостта на водата с таблицата по-долу. Цветовете на реакционните зони продължават да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 минута след теста.

5. Изберете твърдостта на водата: меню с настройки.

Вижте "Допълнителни функции" в глава "Използване на меню настройки".

Тест лента (лак-мус)	Твърдост На Водата
	1
	2
	3
	4


Може да промените твърдостта на водата в менюто:









6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА







ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".




6.1 Функции за нагряване

Функция на фурната	Приложение
 Топъл Въздух	За печене на до три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20-40 °C по-малко, отколкото за Традиционно печене.

Функция на фурната	Приложение
 Пица Нагряване	За печене на пица. За запичане до кафяво и с хрупкаво дъно.
 Вентил. На Ниска Темпер.	За приготвяне на крехки, сочни печени меса.
 Традиционно печене (Топлина отгоре / отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Дълбоко За-мразени Храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (като картофки, картофи уеджис или пролетни рулца).
 Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Единичен Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб
 Двоен Грил	За печене на тънки хранителни продукти в големи количества и за препичане на хляб.
 Поддържане На Топлина	За поддържане на храната топла.

Функция на фурната	Приложение
 Долно Нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.


Функция на фурната	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.
 Хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с добър, професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.

Функция на фурната	Приложение
 Възстановяване	Претопляне на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. 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.
 Ниска Влажност	За печене на хляб, големи парчета месо или за затопляне на охладени и замразени ястия.
 Висока Влажност	За ястия с високо съдържание на влага, яйчен крем "Роял" и терини, както и за поширане на риба.
 Само пара	За зеленчуци, риба, картофи, ориз, макаронени изделия или специални гарнитури.



Лампата може автоматично да се деактивира при температури под 60 °C при някои функции на фурната.

6.2 Задаване на функцията за заграване

1. Включете фурната с . Екранът показва зададената температура, символа и номера на функцията за заграване.

2. Натиснете \wedge или \vee , за да зададете функцията за нагряване.
3. Натиснете **OK** или фурната започва автоматично след 5 секунди.


Ако включите фурната, но не зададете функция за нагряване или програма, фурната се изключва автоматично след 20 секунди.

6.3 Промяна на температурата

Натиснете \wedge или \vee , за да промените температурата: 5 °C. Когато фурната е на зададената температура, се чува сигнал и индикаторът за загреване изчезва.

6.4 Запитване за температурата

Можете да проверите текущата температура във фурната, когато функцията или програмата работи.


1. Натиснете . Дисплеят показва температурата във фурната.
2. Натиснете **OK** или дисплеят отново показва зададената температура автоматично след 5 секунди.

6.5 Бързо Нагряване

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

Функцията за бързо нагряване може да се използва за някои функции на нагряване. Ако в менюто с настройки е включен сигнал за грешка, сигналът се чува, ако за зададената функция не е налице бързо загреване. Вижте "Допълнителни функции" в глава "Използване на меню настройки".

Бързото нагряване намалява времето за нагряване.

За да включите функцията Бързо загреване, натиснете и задръжте  за повече от 3 секунди.

Ако функцията за бързо загреване се включи на дисплея се показва:

6.6 Готвене на 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 водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл вода), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Водата е достатъчна за приблизително 50 минути. Не пълнете водосъдържателя над максималната му вместимост. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.
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 или: Приключв. \rightarrow .

Парата се появява след около 2 минути. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.

Когато водата във водосъдържателя започва да привършва, прозвучава сигнал, което означава, че трябва да го напълните отново, за да продължите с готвенето на пара, както е описано по-горе.

Сигналът прозвучава отново в края на периода за готвене.

7. Изключете фурната.

8. Изпразнете чекмеджето за вода, след като приключите с готвенето на пара.
Вижте функцията за почистване: Изпразване На Резервоар.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Фурната е гореща.
Съществува опасност от изгаряния.
Внимавайте, когато изпразвате чекмеджето за вода.

9. След готвене на пара, парата може да кондензира по дъното на

вътрешността на уреда. Винаги подсушавайте дъното на вътрешността на фурната, след като се охлади.

Оставете фурната да изсъхне напълно с отворена вратичка.

За да ускорите изсъхването, можете да затворите вратата и да загреете фурната с функцията: Топъл Въздух при температура 150 °C за около 15 минути.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Таблица с функции на часовника

Функция	Часовник	Приложение
	ЧАС	Показва или променя часа. Може да промените часа само, когато фурната е включена.
	ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи фурната.
	КРАЙ	За да зададете, когато фурната се изключи.
	ВРЕМЕЗАКЪСЧЕНИЕ	За да комбинирате функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ.
	ТАЙМЕР	За настройка на обратно броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато фурната е изключена.
00:00	ХРОНОМЕТЪР	За настройка на отброяването, което показва колко дълго работи фурната. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Той се включва веднага след като фурната започне да нагрива. ХРОНОМЕТЪРЪТ не е активиран, ако са зададени ВРЕМЕТР. и КРАЙ.

7.2 Настройка и промяна на часа

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на дисплея се изведат **h** и **12:00**. "12" премигва.

1. Натиснете или , за да зададете часовете.
2. Натиснете **OK**.








3. Натиснете или , за да зададете минутите.

4. Натиснете **OK**.






Екранът показва новото време. За да промените часовото време

натиснете неколкократно, докато започне да свети.











7.3 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функцията нагряване и температура.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започне да мига.
3. Натиснете  или , за да настроите минутите на ВРЕМЕТРАЕНЕТО.
4. Натиснете ОК или ВРЕМЕТРАЕНЕТО започва автоматично след 5 секунди.
5. Натиснете  или , за да настроите часовете на ВРЕМЕТРАЕНЕТО.
6. Натиснете ОК или ВРЕМЕТРАЕНЕТО започва автоматично след 5 секунди. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. Дисплеят показва мигащ  и настройката на времето. Фурната е изключена.
7. Натиснете някое сензорно поле, за да спрете сигнала.
8. Изключете фурната.



7.4 Настройка за КРАЙ

1. Задайте функцията нагряване и температура.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започне да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете КРАЙ и натиснете ОК. Първо задайте минутите, след това и часовете. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. Дисплеят показва мигащ  и настройката на времето. Фурната се изключва автоматично.
4. Натиснете някое сензорно поле, за да спрете сигнала.
5. Изключете фурната.



7.5 Настройка на функцията ВРЕМЕ ЗАДЪЛЖЕНИЕ





1. Задайте функцията нагряване и температура.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започне да мига.
3. Натиснете  или , за да настроите минутите на ВРЕМЕТРАЕНЕТО.
4. Натиснете ОК.
5. Натиснете  или , за да настроите часовете на ВРЕМЕТРАЕНЕТО.
6. Натиснете ОК. На екрана започва да мига . Натиснете  или , за да зададете времето за КРАЙ и натиснете ОК. Първо задайте минутите, след това и часовете. Фурната се включва автоматично покъсно, работи според зададената ВРЕМЕТРАЕНЕ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. Дисплеят показва мигащ  и настройката на времето. Фурната се изключва автоматично.
8. Натиснете някое сензорно поле, за да спрете сигнала.
9. Изключете фурната.




Когато функцията Време закъснение е включена, дисплеят показва символ за функцията на нагряване,  с точка и . Точката показва коя функция на часовника е включена в индикатора на час/остатъчна топлина.

7.6 Настройка: Таймер



1. Натиснете . На екрана започва да мига  и "00".

2. Използвайте , за да сменят опциите. Първо настройват секундите, после минутите и часовете.
3. Натиснете  или , за да нагласят ТАЙМЕРА и , за да потвърдят.
4. Натиснете **OK**; в противен случай ТАЙМЕРЪТ се включва автоматично след 5 секунди.

Когато настроеното време приключи, прозвучава сигнал за 2 минути и на дисплея започва да мига 00:00 и .

5. Натиснете някое сензорно поле, за да спрете сигнала.

7.7 ХРОНОМЕТЪР

1. За да нулирате таймера за преброяване, натиснете:  е  по едно и също време.
2. Когато на екрана се появи "00:00", хронометърът започва отново да отброява.

8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".





Има 9 автоматични програми. Използвайте автоматична програма или рецепта, ако нямате достатъчно

знания или опит за приготвяне на дадено ястие. Дисплеят показва времената за готвене по подразбиране за всички автоматични програми.

8.1 Автоматични програми








Номер на програма	Име на програма
1	ЗЕЛЕНЧУЦИ, ТРАДИЦИОННИ
2	ЗАПЕЧЕНИ КАРТОФИ
3	БЯЛ ХЛЯБ
4	ЗАДУШЕНА РИБА (ПЪСТЪРВА)
5	ГОВЕЖДО ПЕЧЕНО
6	ПИЛЕ, ЦЯЛО
7	ПИЦА
8	МЪФИНИ
9	ЗАПЕЧЕНИ ЯЙЦА СЪС СИРЕНЕ

8.2 Автоматични програми

1. Активирайте уреда.
2. Докоснете . На дисплея се показва номерът на автоматичната програма (1 – 9).
3. Докоснете  или , за да изберете автоматичната програма.
4. Докоснете **OK** или изчакайте пет секунди, докато уредът започне автоматично да работи.
5. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на две минути. Символът  мига.
6. Докоснете някое сензорно поле, за да спрете сигнала.
7. Деактивирайте уреда.

8.3 Автоматични програми с въвеждане на тегло







Ако зададете теглото на месото, уредът изчислява времето за печене.

1. Активирайте уреда.
2. Докоснете .
3. Докоснете  или , за да настроите програмата за тегло. На екрана се показва: времето за готвене, символът за времетраене , тегло по подразбиране, мерна единица (кг, г).
4. Докоснете **OK**; в противен случай настройката се запаметява автоматично след пет секунди. Уредът се активира.
5. Можете да промените нормалната стойност на теглото с  или . Докоснете **OK**.
6. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на две минути.  мига.
7. Докоснете някое сензорно поле, за да спрете сигнала.
8. Деактивирайте уреда.

8.4 Автоматични програми със сензор за температура в сърцевината (избрани модели)

Температурата на храната е по подразбиране и е фиксирана при

програми със сензор за температура в сърцевината. Програмата приключва, когато уредът достигне зададената температура в сърцевината.

1. Активирайте уреда.
2. Докоснете .
3. Монтирайте сензора за температурата в сърцевината. Вижте "Сензор за температурата".
4. Докоснете  или , за да зададете програмата за сензора за температура в сърцевината. Сензорът показва времето за готвене  и .
5. Докоснете **OK**; в противен случай настройката се запаметява автоматично след пет секунди. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на две минути.  мига.
6. За да спрете звуковия сигнал, докоснете сензорно поле или отворете вратичката на фурната.
7. Деактивирайте уреда.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Сензор за температурата в сърцевината

Сензора за температура в сърцевината измерва температурата вътре в храната. Когато храната достигне желаната температура, фурната се изключва.

Задават се две температури:

- температурата на фурната (минимум 120 °C),
- температурата в сърцевината на храната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте единствено оригиналния сензор за температура и оригинални резервни части.

Насоки за най-добри резултати:


- Подправките трябва да са със стайна температура.

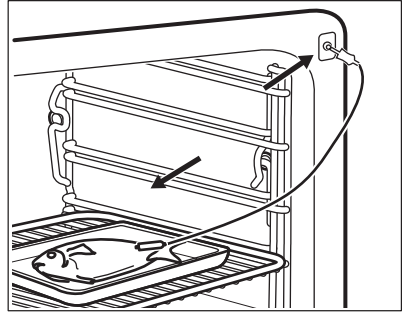
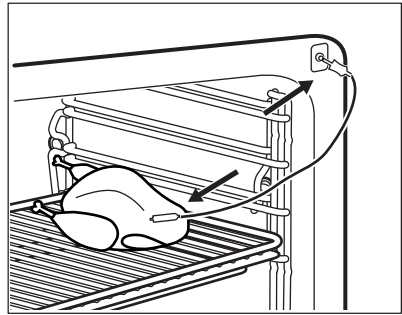
- Сензора за температура в сърцевината не може да се използва за течни ястия.
- По време на готвене сензора за температура в сърцевината трябва да остане в ястието и щепсела в контакта.
- Използвайте препоръчителни настройки за температурата в сърцевината на храната. Вж. глава "Препоръки и съвети".


i Печката изчислява приблизителното време за готвене, което може да се промени.




i Когато поставяте сензора за температура в гнездото, нулирате настройките за функциите на часовника.






Категории храна: месо, птиче и риба

1. Активирайте уреда.
2. Монтирайте върха на сензора за температура в сърцевината (с  на дръжката) в центъра на месото или рибата във възможно най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от сензора за температура в сърцевината е вътре в ястието.
3. Включете сензора за температурата в сърцевината в гнездото от предната страна на уреда.



На дисплея започва да мига  и задаваната по подразбиране температурата в сърцевината. Температурата е 60 °C за първото използване и последната зададена стойност за всяко следващо използване.

4. Докоснете  или , за да зададете температура в сърцевината.
5. Докоснете  или настройките се запаметяват автоматично след 5 секунди.


i Може да зададете температура на сърцевината само когато символът  мига. Ако  е на дисплея, но не мига преди задаване на температурата на сърцевината, докоснете  и  или , за да зададете нова стойност.

6. Задайте функция и температура на фурната.

Дисплеят показва текущата температура в сърцевината и символа за нагряване ----.




Когато готвите със сензора за температура в сърцевината, можете да смените показваната температура от дисплея. След като поставите сензора за температурата в гнездото и зададете функцията и температурата на фурната, дисплеят показва текущата температура в сърцевината.

Докоснете  неколккратно, за да видите трите други температури:

- зададената температура в сърцевината
- текущата температура на фурната
- текущата температура в сърцевината.

Когато ястието е в зададената температура в сърцевината, звуковият сигнал прозвучава за 2 минути и стойността на температурата в

сърцевината и  започват да мигат. Уредът се деактивира.

7. Докоснете някое сензорно поле, за да спрете звуковия сигнал.
8. Извадете сензора за температурата в сърцевината от гнездото и извадете ястието от фурната.

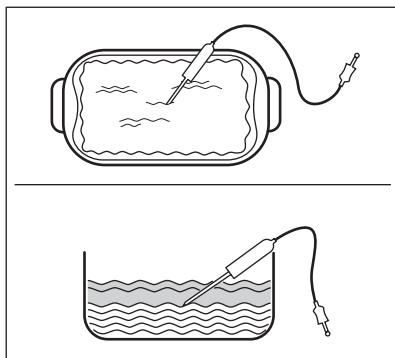


ВНИМАНИЕ!

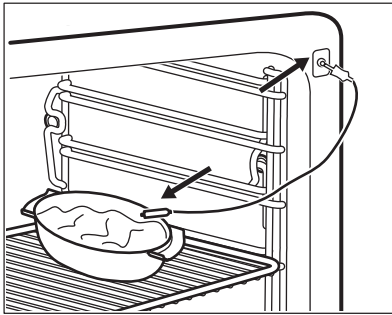
Има риск от изгаряне, тъй като сензора за температура в сърцевината се нагрява. Внимавайте, когато изкарвате от контакта и премахвате тавата.


Категория храна: касерола




1. Активирайте уреда.
2. Поставете половината от подправките в тавата за печене.
3. Монтирайте върха на сензора за температура точно в сърцевината в средата на касеролата. Сензора за температура в сърцевината трябва да е стабилен на място по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на сензора за температура в сърцевината. Върха на сензора за температура в сърцевината не трябва да докосва дъното на тавата за печене.









4. Покрийте сензора за температура в сърцевината с останалите подправки.
5. Включете сензора за температурата в сърцевината в гнездото от предната страна на уреда.




На дисплея започва да мига  и задаваната по подразбиране температурата в сърцевината. Температурата е 60 °C за първото използване и последната зададена стойност за всяко следващо използване.

6. Докоснете  или , за да зададете температура в сърцевината.
7. Докоснете  или настройките се запаметяват автоматично след 5 секунди.

 Може да зададете температура на сърцевината само когато символът  мига. Ако  е на дисплея, но не мига преди задаване на температурата на сърцевината, докоснете  и  или , за да зададете нова стойност.

8. Задайте функция и температура на фурната.

Дисплеят показва текущата температура в сърцевината и символа за нагряване ---.

Когато ястието е в зададената температура в сърцевината, звуковият сигнал прозвучава за 2 минути и стойността на температурата в сърцевината и  започват да мигат. Уредът се деактивира.

9. Докоснете някое сензорно поле, за да спрете звуковия сигнал.
10. Извадете сензора за температура в сърцевината от гнездото и извадете ястието от фурната.



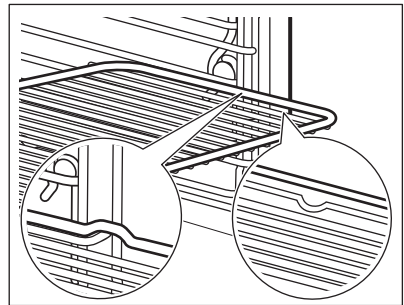
ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряне, тъй като сензора за температура в сърцевината се нагрява. Внимавайте, когато изкарвате от контакта и премахвате тавата.

9.2 Поставяне на принадлежностите

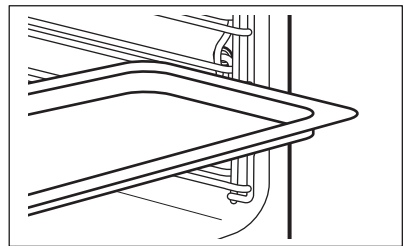
Скара:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му .



Тавичка за печене/Дълбока тава:

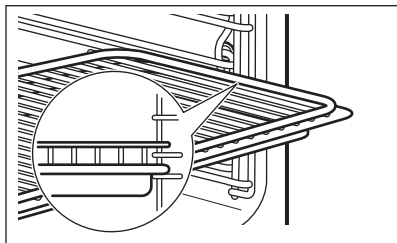
Плъзнете тавичката за печене / дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



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. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

9.3 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

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



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



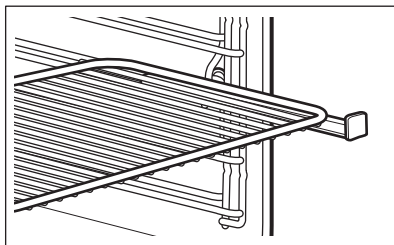
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

Поставете скарата върху телескопичните водачи, така че крачетата да са нагоре.

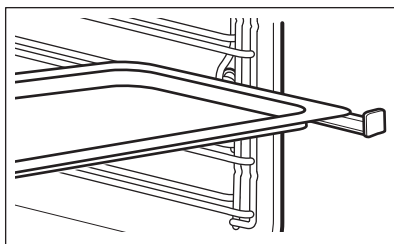


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



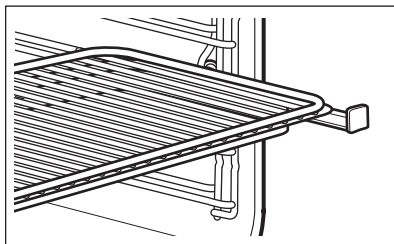
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:

Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Използване на функцията Моята любима програма

Използвайте тази функция, за да запишете предпочитаните настройки на температурата и времето за дадена функция или програма на фурната.

1. Задайте температурата и времето за съответната функция или програма на фурната.
2. Натиснете и задръжте ☆ повече от три секунди. Уредът издава звуков сигнал.
3. Деактивирайте уреда.
 - **За да активирате** тази функция, натиснете ☆. Уредът активира вашата любима програма.



Докато функцията работи, може да промените времето и температурата.

- **За да деактивирате тази функция**, натиснете ①. Уредът деактивира вашата любима програма.

10.2 Използване на функцията Защита за деца

Функцията „Защита за деца“ предотвратява неумишлената работа с фурната.

1. Можете да я включите и когато фурната е изключена. Не задавайте функция за нагриване
2. Натиснете и задръжте ① за 3 секунди.

3. Натиснете и задръжте ① и ✓ по едно и също време за 2 секунди. Уредът издава звуков сигнал. На екрана се появява SAFE. За да изключите функцията "Защита за деца", повторете стъпка 3.

10.3 Използване на Заклучване

Можете да включите функцията само когато уредът работи.

"Заклучване" предотвратява неумишлена смяна на функцията на фурната.

1. За да включите функцията, включете фурната.
2. Включете функция или настройка на фурната.
3. Натиснете и задръжте ① и ✓ едновременно в продължение на 2 секунди.

Прозвучава сигнал.

На дисплея се появява ключ.

За да изключите функцията "Заклучване", повторете стъпка 3.



Можете да изключите фурната, когато функцията "Заклучване" е включена. Когато изключите фурната, функцията "Заклучване" се изключва.


10.4 Използване на меню "Настройки"

Менюто Настройки Ви позволява да включите или изключите функциите в главното меню. Дисплеят показва SET и цифрата на настройката.

	Описание	Стойност за настройка
1	ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТО-ПЛИНА	ВКЛ./ИЗКЛ.
2	ЗВУК. СИГНАЛ НА БУТОНИТЕ ¹⁾	КЛИК / БИЙП / ИЗКЛ.

	Описание	Стойност за настройка
3	ЗВУК. СИГНАЛ ЗА ГРЕШКА	ВКЛ./ИЗКЛ.
4	ДЕМО РЕЖИМ	Активиращ код: 2468
5	ЯРКОСТ	НИСКА / СРЕДНА / ВИСОКА
6	ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА	1 - 4
7	НАПОМНЯНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ	ВКЛ./ИЗКЛ.
8	МЕНЮ ЗА ТЕХН. ОБСЛУЖВАНЕ	-
9	НУЛИРАНЕ-ФАБР.НАСТР	ДА/НЕ

1) Не е възможно да деактивирате тона на сензорното поле с ВКЛ./ИЗКЛ.

- Натиснете и задръжете за 3 секунди.
На дисплея се показва SET1 и "1" започва да мига.
- Натиснете \wedge или \vee за задаване на настройката.
- Натиснете ОК.
- Натиснете \wedge или \vee , за да промените стойността на настройката.
- Натиснете ОК.
За излизане от меню Настройки, натиснете  или натиснете и задръжете .

10.5 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, уредът се деактивира автоматично след определено време, ако функция на фурната работи и ако не промените настройките.

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

След автоматично изключване, докоснете някое сензорно поле, за да активирате отново уреда.



Автоматичното изключване на работи със следните функции: сензор за температурата в сърцевината, Лампа, Времетр., Край, Време на отложен старт.

10.6 Яркост на екрана

Има два режима за яркост на екрана:

- Нощна яркост - когато уредът е изключен, яркостта на екрана е по-малка между 22:00:00 и 06:00:00 часа;
- Дневна яркост:
 - Когато уредът е активиран.
 - Ако докоснете някое сензорно поле по време на нощна яркост (освен полето ВКЛ./ИЗКЛ.), дисплеят се връща към дневна яркост за следващите 10 секунди.
 - Ако уредът е деактивиран и настроите Таймера. Когато Таймерът изтече, 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.

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

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.

11.2 Само пара



ВНИМАНИЕ!
Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на фурната, докато функцията е включена. Може да излезе пара.

Стерилизация

Тази функция позволява да стерилизирате контейнери (напр. бебешки шишета).

Поставете чистите шишета наобратно по средата на рафта на първото ниво.

Напълнете съдържателя с максималното количество вода и изберете продължителност от 40 минути.

Готвене

Тази функция ви позволява да пригответе всички видове храни, пресни или замразени. Можете да я използвате за готвене, затопляне, размразяване, पोширане или бланширане на зеленчуци, месо, риба, тестени изделия, ориз, грис и яйца.

Можете да сготвите цялостно меню наведнъж. Гответе заедно ястия с подобни времена за готвене. Използвайте най-голямо необходимо количество вода, когато гответе ястия наведнъж.

Използвайте второто ниво на фурната.

Задайте температурата на 99 °C, освен ако в долната таблица не се препоръчва различна настройка.

Зеленчуци

Храна	Време (мин)
Белени домати	10
Броколи, на розички ¹⁾	13 - 15
Зеленчуци, бланширани	15
Нарязани гъби	15 - 20
Чушки, на лентички	15 - 20
Спанак, пресен	15 - 20
Аспержи, зелени	15 - 25
Патладжани	15 - 25
Тиквички, нарязани	15 - 25
Тиква, на кубчета	15 - 25
Домати	15 - 25
Боб, бланширан	20 - 25
Маруля, цветчета	20 - 25
Савойско зеле	20 - 25
Целина, на кубчета	20 - 30
Праз, на кръгчета	20 - 30
Грах	20 - 30
Зелен боб (кайзер чушки)	20 - 30
Сладки картофи	20 - 30
Аспержи, бели	25 - 35

Храна	Време (мин)
Брюкселско зеле	25 - 35
Моркови	25 - 35
Карфиол, на розички	25 - 35
Копър	25 - 35
Алабаш, на лентички	25 - 35
Бял боб	25 - 35
Броколи, цели	30 - 40
Сладка царевица на кочан	30 - 40
Черен овесен корен	35 - 45
Карфиол, цял	35 - 45
Зелен фасул	35 - 45
Бяло и червено зеле, на лентички	40 - 45
Артишок	50 - 60
Сушени варива, на-киснати (съотношение вода/варива 2:1)	55 - 65
Кисело зеле	60 - 90
Червено Цвекло	70 - 90

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 5 минути.

Гарнитури

Храна	Време (мин)
Кускус (съотношение вода/кускус 1:1)	15 - 20
Пресни талиателе	15 - 25
Пудинг от грис (съотношение мляко/грис 3,5:1)	20 - 25

Храна	Време (мин)
Леща, червена (съотношение вода/леща 1:1)	20 - 30
Шпецле	25 - 30
Булгур (съотношение вода/булгур 1:1)	25 - 35
Кнедли с мая	25 - 35
Ароматен ориз (съотношение вода/ориз 1:1)	30 - 35
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	35 - 45
Хлебни кнедли	35 - 45
Картофени кнедли	35 - 45
Ориз (съотношение вода/ориз 1:1) ¹⁾	35 - 45
Полента (качамак) (съотношение на течност 3:1)	40 - 50
Оризов пудинг (съотношение мляко/ориз 2,5:1)	40 - 55
Небелени картофи, средно изпечени	45 - 55
Леща, кафява и зелена (съотношение вода/леща 2:1)	55 - 60

¹⁾ Съотношението вода-ориз, може да се промени в зависимост от вида ориз.

Плодове

Храна	Време (мин)
Ябълкови резени	10 - 15
Горещи плодове	10 - 15
Течен шоколад	10 - 20
Плодов компот	20 - 25

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Филе от плоска риба	80	15
Скариди, пресни	85	20 - 25
Миди	99	20 - 30
Филета от съомга	85	20 - 30
Пъстърва 0.25 кг	85	20 - 30
Скариди, замразени	85	30 - 40
Дъгова пъстърва 1 кг	85	40 - 45

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Наденички	80	15 - 20
Баварска телешка наденица (бяла наденица)	80	20 - 30
Виенска наденица	80	20 - 30
Задушени пилешки гърди	90	25 - 35
Варена шунка 1 кг	99	55 - 65
Пиле, задушено 1 - 1,2 кг	99	60 - 70
Каселер (пушено свинско филе), задушен	90	70 - 90
Телешко / свинско филе 0.8 - 1 кг	90	80 - 90
Тафелшпиц (варено телешко)	99	110 - 120

Яйца

Храна	Време (мин)
Яйца, рохко сварени	10 - 11
Яйца, средно сварени	12 - 13
Яйца, твърдо сварени	18 - 21

- Задайте функцията: Турбо Грил, за да печете месо.
- Добавете пригответените зеленчуци и гарнитурите.
- Оставете фурната да се охлади до температура от 90 °C. Можете да отворите вратичката на първа позиция за приблизително 15 минути.
- Задайте функцията: Само пара. Гответе всички ястия заедно, докато станат готови.

11.3 Заедно Турбо Грил и Само пара

Можете да комбинирате тези функции за готвене на месо, зеленчуци и гарнитурите наведнъж.

Храна	Турбо Грил (първа стъпка: приготвяне на месо)			Само пара (втора стъпка: добавете зеленчуци)		
	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено телешко 1 кг Брюкселско зеле, полента (качамак)	180	60 - 70	месо: 1	99	40 - 50	месо: 1 зеленчуци: 3
Свинско печено 1 кг, Картофи, зеленчуци, сос	180	60 - 70	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3
Телешко печено 1 кг, Ориз, зеленчуци	180	50 - 60	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3

11.4 Висока Влажност

Използвайте второто ниво на фурната.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Тънко филе от риба	85	15 - 25
Печени яйца	90 - 110	15 - 30
Малка цяла риба до 0,35 кг	90	20 - 30
Дебело филе от риба	90	25 - 35
Цяла риба до 1 кг	90	30 - 40

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Пудинг / Флан на малки порции в купички	90	35 - 45
Кнедли на фурна	120 - 130	40 - 50
Глинени Съдове	90	40 - 50

11.5 Ниска Влажност

Използвайте второто ниво на фурната.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Готови за печене бегети 40-50 г	200	20 - 30

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Готови за печене ролла	200	20 - 30
Готови за печене багети, замразени 40 - 50 г	200	25 - 35
Флайшке-зе, сурово 0,5 кг	180	30 - 40
Рула 40 - 60 г	180 - 210	30 - 40
Макарони на фурна	190	40 - 50
Хляб 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 50
Лазаня	180	45 - 55

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Пиле 1 кг	180 - 200	50 - 60
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60
Пушено свинско филе 0,6 - 1 кг	160 - 180	60 - 70
Печено телешко 1 кг	180 - 200	60 - 90
Патица 1,5 - 2 кг	180	70 - 90
Телешко печено 1 кг	180	80 - 90
Свинско печено 1 кг	160 - 180	90 - 100

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Гъска 3 кг	170	130 - 170	1

11.6 Възстановяване

Използвайте второто ниво на фурната.

Настройте температурата на 110 °C.

Храна	Време (мин)
Ястия в един съд	10 - 15
Паста	10 - 15
Ориз	10 - 15
Кнедли	15 - 25

11.7 Печене

- Първия път използвайте по-ниската температура.

- Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.
- Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да се променя температурната настройка ако се получи неравномерно изсъхване. Разликите се изравняват по време на печенето.
- Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

11.8 Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не се е зачервила достатъчно.	Позицията на скарата е неправилна.	Поставете сладкиша на по-ниска скара.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	При следващото печене задайте малко по-ниска температура на фурната.
	Времето за печене е прекалено кратко.	Задайте по-дълго време за печене. Не можете да намалите времето за печене като зададете по-високи температури.
	Има прекалено много течност в сместа.	Използвайте по-малко течност. Внимавайте с времента за бъркане, особено ако използвате универсални миксери.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте по-висока температура на фурната.
	Времето за печене е прекалено дълго.	При следващото печене задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Задайте по-ниска температура и по-дълго време за печене.
	Сместа е разстлана неравномерно.	Разстелете сместа равномерно в тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте малко по-висока температура на фурната.

11.9 Печене на едно ниво:

Сладкиши във форми

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс / Бриош	Топъл Въздух	150 - 160	50 - 70	1

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	Топъл Въздух	140 - 160	70 - 90	1
Блат – леко тесто	Топъл Въздух	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	2
Чийзкейк	Топлина отгоре/отдолу	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	Топлина отгоре/отдолу	170 - 190	30 - 40	3
Коледен кейк	Топлина отгоре/отдолу	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хляб (ръжен хляб): 1. Първа част на процеса за печене. 2. Втора част на процеса за печене.	Топлина отгоре/отдолу	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Кремки / Еклери	Топлина отгоре/отдолу	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Бисквитено руло	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Маслен бадемов кекс / Сладки кексове	Топлина отгоре/отдолу	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	Топъл Въздух	150	35 - 55	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	Топлина отгоре/отдолу	170	35 - 55	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плодов сладкиш върху леко тесто	Топъл Въздух	160 - 170	40 - 80	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем)	Топлина отгоре/отдолу	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160	10 - 20	3
Сладки от пан-дишпанена смес	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 20	3
Сладкиши от белтъци / целувки	Топъл Въздух	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, Ядки/ Брашно	Топъл Въздух	100 - 120	30 - 50	3
Курабийки от Тесто с мая	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	Топъл Въздух	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	Топъл Въздух	160 ¹⁾	10 - 25	3
Рула	Топлина отгоре/отдолу	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Предварително загрейте фурната.

11.10 Запеканки и огретени

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	45 - 60	1
Лазаня	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	25 - 40	1

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Зеленчуков огретен ¹⁾	Турбо грил	160 - 170	15 - 30	1
Бегети със заливка от топло сирене	Топъл въздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладки суфлета	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	30 - 60	1
Пълнени зеленчуци	Топъл въздух	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

11.11 Вентил. печене с влажн.

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Ниво на рафта
Запечена паста	200 - 220	45 - 55	3
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазаня	180 - 200	75 - 90	3
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Ябълков сладкиш с пандишпанена смес (кръгла форма за сладкиши)	160 - 170	70 - 80	3
Бял хляб	190 - 200	55 - 70	3

11.12 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Топъл Въздух.

Кейкове/сладки/хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Кремки/еклери	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Сладкиш със суха поръска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Бисквити/малки кексчета/сладкиши/рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Сладки от пан-дишпанена смес	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Сладки от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Сладки, Ядки/ Брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Курабийки от Тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рула	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ предварително загрейте фурната.

11.13 Бавно готвене

Използвайте тази функция за приготвянето на немазни, крекки парчета месо и риба с вътрешна температура не повече от 65 °C. Тази функция не е приложима за рецепти, като печено или мазно свинско. Можете да използвате термосонда, за да гарантирате, че месото има правилната температура на сърцевината (вижте таблицата за сензора за температурата на сърцевината).

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 Бавно готвене и настройте нужната крайна температура на сърцевината.

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено говеждо	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Говеждо филе	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Телешко печено	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Стекове	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.14 Пица Нагриване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Пица (с много добавки)	180 - 200	20 - 30	2
Тартове	180 - 200	40 - 55	1
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1
Запечени Яйца Със Сирене	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55	1
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1
Хляб без набухватели	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Флан от многолистно тесто	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Фламкухен (елзаски специалитет, подобен на пица)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Пирог (руски вариант на калционе)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

²⁾ Използвайте дълбок съд.

11.15 Печене (на месо)

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Печете големи парчета месо директно в тавичката или върху скарата, поставена над тавичката.

Поставете малко вода в тавичката, за да предотвратите изгарянето на сокове и мазнините на месото.

Месото със сланина може да се пече в тавичката за печете без капак.

Обърнете печивото след 1/2 - 2/3 от времето за печене.

За да се запази месото по-сочно:

- печете чисто месо (без тлъстини) в тавата за печене с похлупак или използвайте торба за печене.
- печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 кг или повече).
- докато печете големи късове месо или птици, облейте ги няколко пъти с пуснатите от тях сосове.

11.16 Таблици за печене на месо

Говеждо

Храна	Количество	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Задушено месо	1 - 1,5 кг	Топлина отгоре/отдолу	230	120 - 150	1
Говеждо печено или филе: алангле	на см дебелина	Турбо Грил	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	на см дебелина	Турбо Грил	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Говеждо печено или филе: добре изпечено	на см дебелина	Турбо Грил	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка / врат / бут	1 - 1.5	Турбо Грил	160 - 180	90 - 120	1
Котлет / гърди	1 - 1.5	Турбо Грил	170 - 180	60 - 90	1
Руло "Стефани"	0.75 - 1	Турбо Грил	160 - 170	50 - 60	1

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Свински джолан (предварително сварен)	0.75 - 1	Турбо Грил	150 - 170	90 - 120	1

Телешко

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

Агнешко

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут / Агнешко печено	1 - 1.5	Турбо Грил	150 - 170	100 - 120	1
Агнешко филе	1 - 1.5	Турбо Грил	160 - 180	40 - 60	1

Дивеч

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Еленско месо / заешко бутче	до 1	Топлина отгоре/отдолу	230 ¹⁾	30 - 40	1
Филе от елен	1.5 - 2	Топлина отгоре/отдолу	210 - 220	35 - 40	1
Еленски бут	1.5 - 2	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	60 - 90	1

1) предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	0,2 - 0,25 всяка част	Турбо Грил	200 - 220	30 - 50	1

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Половин пиле	0,4 - 0,5 всяка част	Турбо Грил	190 - 210	35 - 50	1
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	Турбо Грил	190 - 210	50 - 70	1
Патица	1.5 - 2	Турбо Грил	180 - 200	80 - 100	1
Гъска	3.5 - 5	Турбо Грил	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	2.5 - 3.5	Турбо Грил	160 - 180	120 - 150	1
Пуйка	4 - 6	Турбо Грил	140 - 160	150 - 240	1

Риба (задушена)

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Цяла риба	1 - 1.5	Топлина отгоре/отдолу	210 - 220	40 - 60	1

11.17 Единичен Грил

- Винаги печете на грил със зададена максимална температура.
- Поставете рафта на позицията, препоръчана в таблицата за печене.
- Винаги поставяйте тавата за мазнина на първата позиция за скара.
- Печете на грил само плоски парчета месо или риба.

- Преди печене на грил винаги подгрявайте фурната в продължение на 5 минути.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

Единичен Грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Печено говеждо	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешка плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Риба, цяла, 500 - 1000 г.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Двоен Грил

Храна	Време (мин)		Положение на скарата
	1st side	2-ра страна	
Burgers / Бургери	8 - 10	6 - 8	4
Свинско филе	10 - 12	6 - 10	4
Наденици	10 - 12	6 - 8	4
Филе / телешки стек	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Препечени филийки	1 - 3	1 - 3	5
Принцеси	6 - 8	-	4

11.18 Дълбоко Замразени Храни

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Замразена пица	200 - 220	15 - 25	2
Америк. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2
Охладена пица	210 - 230	13 - 25	2
Пица снаксове, замразени	180 - 200	15 - 30	2
Полуфабрикати	200 - 220	20 - 30	3
Полуфабрикати	200 - 220	25 - 35	3
Картоф С Корич. / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Картофи На Фурна	210 - 230	20 - 30	3
Лазаня / Канелони, прясно	170 - 190	35 - 45	2
Замразена лазаня / канелони	160 - 180	40 - 60	2
Сирене на фурна	170 - 190	20 - 30	3
Пилешки Крилца	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Консервиране - Долно нагриване

- 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 бурканите започне да завира (след около 35 - 60 минути при еднолитрови буркани), спрете фурната или намалете температурата на 100 °C (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 ¹⁾	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

1) Оставете във фурната, след като е изключена.




11.20 Сушене - Топъл Въздух




Покрыйте 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.

За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тави използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

 ЗЕЛЕНЧУЦИ		
	 (°C)	 (h)
Бобови растения	60 - 70	6 - 8
Чушки	60 - 70	5 - 6
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6
Гъби	50 - 60	6 - 8
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3

 ПЛОДОВЕ	
 Настройте температурата на 60 - 70 °C.	
	 (h)
Сливи	8 - 10

 ПЛОДОВЕ	
 Настройте температурата на 60 - 70 °C.	
	 (h)
Кайсии	8 - 10
Ябълкови резени	6 - 8
Круши	6 - 9

11.21 Хляб

Не се препоръчва предварително загреване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бял Хляб	170 - 190	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Баничка	180 - 200	40 - 60	2
Чабата	200 - 220	35 - 45	2
Ръжен Хляб	170 - 190	50 - 70	2
черен хляб	170 - 190	50 - 70	2
Пълнозърнест хляб	170 - 190	40 - 60	2
Хлебчета	190 - 210	20 - 35	2

11.22 Термосонда таблица

Говеждо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	Алангле	Средно Изпечено	Добре Изпечено
Печено говеждо	45	60	70
Говеждо филе	45	60	70

Говеждо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Месно руло	80	83	86

Свинско	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Шунка, Печено месо	80	84	88
Котлети (плешка), Пушено свинско филе, Пушено филе задушено	75	78	82

Телешко	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Телешко печено	75	80	85
Телешки джолан	85	88	90

Овнешко / агнешко месо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Овнешки бут	80	85	88
Овнешко филе	75	80	85
Агнешки бут, Печено агнешко	65	70	75

Дивеч	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Филе от заек, Филе от елен	65	70	75
Заешко бутче, Цял заек, Еленски бут	70	75	80

Птиче	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Пиле (цяло / половин / гърди)	80	83	86
Патица (цяла / половин), Пуйка (цяло / гърди)	75	80	85
Патица (гърди)	60	65	70

Риба (сьомга, пъстърва, бяла риба)	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Риба (цяла / голяма / на пара), Риба (цяла / голяма / печена)	60	64	68

Касероли - предварително сготвени зеленчуци	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Касерола с тиквички, Касерола с броколи, Касерола с фенел	85	88	91

Касероли - Солени	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Канелони, Лазаня, Макарони на фурна	85	88	91

Касероли - Сладки	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Касерола от бял хляб с / без плодове, Касерола от оризова каша с / без плодове, Касерола със сладки нудели	80	85	90

11.23 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове по EN 60350-1:2013 и IEC 60350-1:2011.

Печене на едно ниво. Печене в плитка тава

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пандишпан без масло	Топъл Въздух	140 - 150	35 - 50	2
Пандишпан без масло	Топлина отгоре / отдолу	160	35 - 50	2
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Топъл Въздух	160	60 - 90	2
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Топлина отгоре / отдолу	180	70 - 90	1

Печене на едно ниво. Бисквити

Използвайте позицията на третия рафт.

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Сладкиши от маслено тесто/тестени ивици	Топъл Въздух	140	25 - 40
Сладкиши от маслено тесто/тестени ивици	Топлина отгоре / отдолу	160 ¹⁾	20 - 30
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150 ¹⁾	20 - 35
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топлина отгоре / отдолу	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Печене на няколко нива. Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
				2 позиции	3 позиции
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Единичен Грил

Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Грил с максимална температурна настройка.

Храна	Функция	Време (мин)	Положение на скарата
Тост	Единичен Грил	1 - 3	5
Телешка пържола	Единичен Грил	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Обърнете по средата на готвенето.

Двоен Грил

Загрейте празната фурната предварително за 3 минути.

Грил с максимална температурна настройка.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Храна	Време (мин)	
	1st side	2-ра страна
Бургери	8 - 10	6 - 8
Тост	1 - 3	1 - 3

11.24 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове според IEC 60350-1.

Тестове за функцията: Овлажняване с пара.

Храна	Контейнер (Gastronorm)	Количество (г)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Броколи ¹⁾	1 x 1/2 перфорирано	300	3	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Броколи ¹⁾	2 x 1/2 перфорирано	2 x 300	2 и 4	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Броколи ¹⁾	1 x 1/2 перфорирано	макс.	3	99	15 - 18	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Замразен грах	2 x 1/2 перфорирано	2 x 1300	2 и 4	99	Докато температурата в най-студената точка достигне 85 °C.	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 5 минути.

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.

Почиствайте влагата от вътрешността след всяка употреба.

12.2 Препоръчителни почистващи продукти

Не използвайте абразивни гъбички или агресивни препарати. Може да причини щети към емайлираните и от неръждаема стомана части.

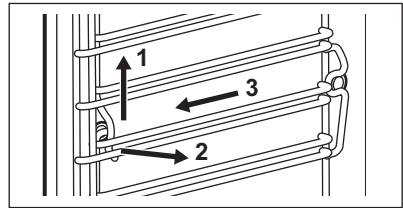
Може да закупите нашите продукти в www.electrolux.com/shop и в подобрите магазини.

12.3 Сваляне на носачите на скарата

Преди обслужване се уверете, че фурната е хладна. Съществува опасност от изгаряния.

Преди да почистите фурната, отстранете носачите на скарата.

1. Изтеглете носачите внимателно нагоре и навън от предното окачване.



2. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена.
3. Извадете носачите от задното окачване.

Поставете мет. държачи в обратна последователност.

12.4 Подменю за: Почистване

Подменюто с функции за почистване се намира под сензорното поле .

Символ	Елемент от менюто	Описание
S1	Изпразване на резервоара	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара.
S2	Почистване с пара	Почистване на уреда с пара.
S3	Отстр. на котл. кам.	Процедура за почистване на веригата на парогенератора от остатъчен варовик.
S4	Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.

12.5 Активиране на функция за почистване

1. Активирайте уреда.

2. Докоснете докато на дисплея се покаже S1. При някои модели може да избирате и S2, S3, S4.
3. Докоснете \wedge или \vee , за да зададете функция за почистване.
4. Докоснете OK, за да потвърдите.

12.6 Изпраждане на резервоара – S1

Премахнете всички принадлежности.

Функцията за почистване отстранява остатъчната вода от водосъдържателя. Използвайте функцията след функцията за готвене на пара.

Времетраенето на тази функция е около 6 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката на първото ниво за скара.
2. Активирайте функцията "Изпраждане на резервоара" – S1. Вж. "Активиране на функцията за почистване".
3. Докоснете **OK**.

Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

12.7 Почистване с пара – S2

Почистете на ръка, колкото е възможно.

Премахнете принадлежностите и опорните шини на рафта, за да почистите страничните стени.

Паро-почистващите функции поддържат парното почистване на кухината на уреда.



За по-добро изпълнение, стартирайте почистващата функция, когато уредът е изстинал.



Указаното време е свързано с продължителността на функцията и не включва времето, нужно за почистване на кухината от потребителя.

Когато функцията Почистиране на пара работи, лампичката е изключена.

1. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво (около 950 мл вода), докато

прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение.

2. Активирайте функцията "Почистване на пара" – S2. Вж. "Активиране на функцията за почистване".
Времетраенето на тази функция е около 30 минути.
След края на програмата прозвучава звуков сигнал.
3. Докоснете някое сензорно поле, за да деактивирате сигнала.
4. Почистете вътрешната повърхност на уреда с неабразивна гъба.
Може да използвате топла вода, за да почистите вътрешността.

След почистване, дръжте вратичката на уреда отворена в продължение на около 1 час. Изчакайте, докато уредът изсъхне. Оставете уреда да изсъхне напълно, като оставите вратичката отворена. За да увеличите скоростта на изсушаване, можете да затворите вратичката и загреете уреда с готвене с горещ въздух на 150°C за около 15 минути. Ще получите максимален ефект от почистващата функция, ако почистите уреда на ръка, веднага след приключване на функцията. Повторете процедурата втори път, в случай че степента на замърсяване е висока.

12.8 Напомняне за почистване

Тази функция ви напомня, че почистването е задължително и че трябва да изпълните тази функция: S2.

Можете да активирате/деактивирате тази функция от меню Настройки.

12.9 Система на парогенератор – Отстраняване на котлен камък – S3

Когато парогенераторът работи, във вътрешността има натрупване и отлагане на варовик, поради калциевото съдържание на водата. Това може да предизвика негативен

ефект върху качеството на парата, производителността на парогенератора и качеството на храната. За да избегнете това, почистете веригата на парогенератора от остатъчния камък.

Изберете функцията от менюто: .

Времетраенето на пълната процедура е около 2 часа.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Премахнете всички принадлежности.
2. Уверете се, че водосъдържателят е празен. Активирайте функцията "Изпразване на резервоара" – S1.
3. Поставете тавичката на първото ниво за скара.
4. Сложете 250 мл от веществото за премахване на котлен камък във водосъдържателя.
5. Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Времетраенето на тази процедура е около 1 час и 40 минути.
6. Активирайте функцията за отстраняване на котлен камък – S3. Вж. "Активиране на функцията за почистване".
7. В края на първата част изпразнете тавичката и я сложете отново на позицията на първия рафт.
8. Активирайте функцията "Изплакване". Вж. "Система на парогенератора" – Изплакване – S4".

Премахнете тавичката след края на процедурата.



Ако функцията "Отстраняване на котлен камък" не е извършена по правилния начин, дисплеят ще покаже съобщение, за да повторите процедурата.

Ако уредът е влажен и мокър, забършете го със сух парцал. Оставете уреда да изсъхне напълно, като оставите вратичката отворена.

12.10 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния за отстраняване на котлен камък, които ви напомнят да извършите функцията: Отстр. на котл. кам. Тези напомняния се активират при всяко изключване на уреда. Когато е активно напомнянето S3 мига на дисплея.

- Слабото напомняне, ви напомня и препоръчва да извършите цикълът за отстраняване на котлен камък.
- Силното напомняне ви задължава да извършите отстраняването на котлен камък. Ако не отстраните котления камък от уредът, когато силното напомняне е включено, не можете да използвате функциите за пара. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

12.11 Система на парогенератор – Изплакване – S4

Премахнете всички принадлежности.

Времетраенето на тази функция е около 30 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката на първото ниво за скара.
2. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво, докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
3. Активирайте функцията за изплакване – S4. Вж. "Активиране на функцията за почистване".

Премахнете тавичката след края на процедурата.

12.12 Премахване и монтаж на вратата

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

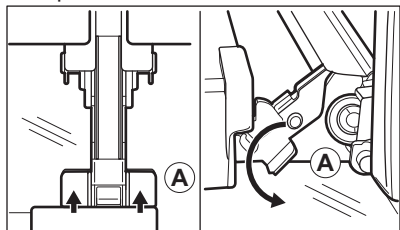
панели е различен за различните модели.



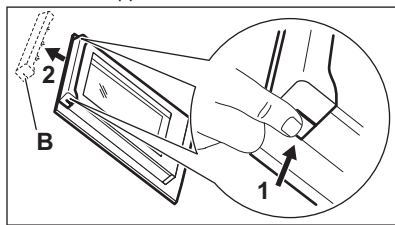
ВНИМАНИЕ!

Вратичката е тежка.

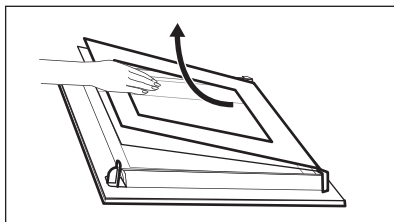
1. Отворете вратичката напълно.
2. Натиснете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



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.



ВНИМАНИЕ!

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

12.13 Смяна на крушката



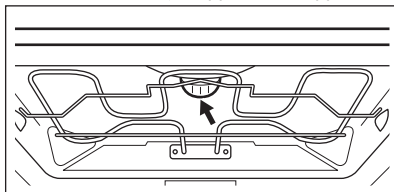
ВНИМАНИЕ!

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.

Горната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката, за да го извадите.



2. Отстранете металния пръстен и почистете стъкления капак.

3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
4. Поставете металния пръстен на стъкления капак.
5. Монтирайте стъкления капак.
2. Използвайте отвертка тип "звезда 20", за да свалите капака.
3. Свалете и почистете металната рамка и уплътнението.
4. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°С
5. Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
6. Поставете левия носач на скарата.

Страничната лампа

1. Отстранете левия носач на скарата, за да да получите достъп до лампата.

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.	Активирайте 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.	Активирано е автоматичното изключване.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрява.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Дисплеят не показва часа в изключено състояние.	Дисплеят е деактивиран.	Докоснете  и  по едно и също време, за да активирате отново дисплея.
Сензорът за температура в сърцевината не работи.	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.
Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или те се сготвят твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.
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.
Екранът показва "C2".	Искате да включите функцията за размразяване, но не сте премахнали жака на сензора за температурата в сърцевината от гнездото.	Извадете от гнездото жака на сензора за температура в сърцевината.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Премахването на котлен камък е прекъснато преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.
Премахването на котлен камък е прекъснато преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Няма вода в съда за печене/грил след премахването на котления камък.	Не сте напълнили водосъдържателя до максималното ниво.	Проверете дали има наличен препарат за премахване на котления камък / водата в корпуса на водосъдържателя. Повторете процеса.
Има мръсна вода по долната част на вътрешността след премахване на котления камък .	Съдът за печене/грил е позициониран грешно в скарата.	Премахнете останалата вода и препарата за премахване на котлен камък от долната част на фурната. Поставете съда за печене/грил (на месо) на първата позиция на скарата.
Функцията за почистване е прекъсната преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.
Функцията за почистване е прекъсната преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.
Има твърде много вода в долната част на вътрешността след края на функцията за почистване.	Напръскахте уредът с твърде много от препарата преди активирането на цикъла на почистване.	Покрийте всички части на вътрешността с тънък слой от препарата. Напръскайте по равно с препарата.
Процедурата по почистване на работи правилно.	Първоначалната температура на функцията за почистване с пара е била прекалено висока.	Повторете цикъла. Стартирайте цикъла, когато уреда е студен.
Процедурата по почистване на работи правилно.	Не сте премахнали страничните мрежи преди стартирането на процеса на почистване. Те могат да прехвърлят топлина към стените и да намалят производителността.	Премахнете страничните мрежи от уреда и повторете функцията.
Процедурата по почистване на работи правилно.	Не сте премахнали принадлежностите от уреда преди стартирането на процеса на почистване. Те могат да изложат на риск цикъла на парата и да намалят производителността.	Премахнете принадлежностите от уреда и повторете функцията.
Фурната е активирана и не нагрява. Вентилаторът не работи. На екрана се появява "Demo" .	Активиран е демонстрационният режим.	Вижте "Използване на меню настройки" в глава "Допълнителни функции".

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. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOB7S31X KOBСS31X	
Индекс на енергийна ефективност	81.0	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.68 kWh/цикъл	
Брой обеми на фурната	1	
Източник на топлина	Електричество	
Обем	70 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EOB7S31X	39.0 kg
	KOBСS31X	39.0 kg

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

14.2 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.

Подгръване 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.


Деактивиране на дисплея

Можете да изключите дисплея.

Натиснете и задръжте бутоните  и  едновременно. Повторете тази стъпка, за да го включите.

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте 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



867353068-A-142019

