

Electrolux

BG

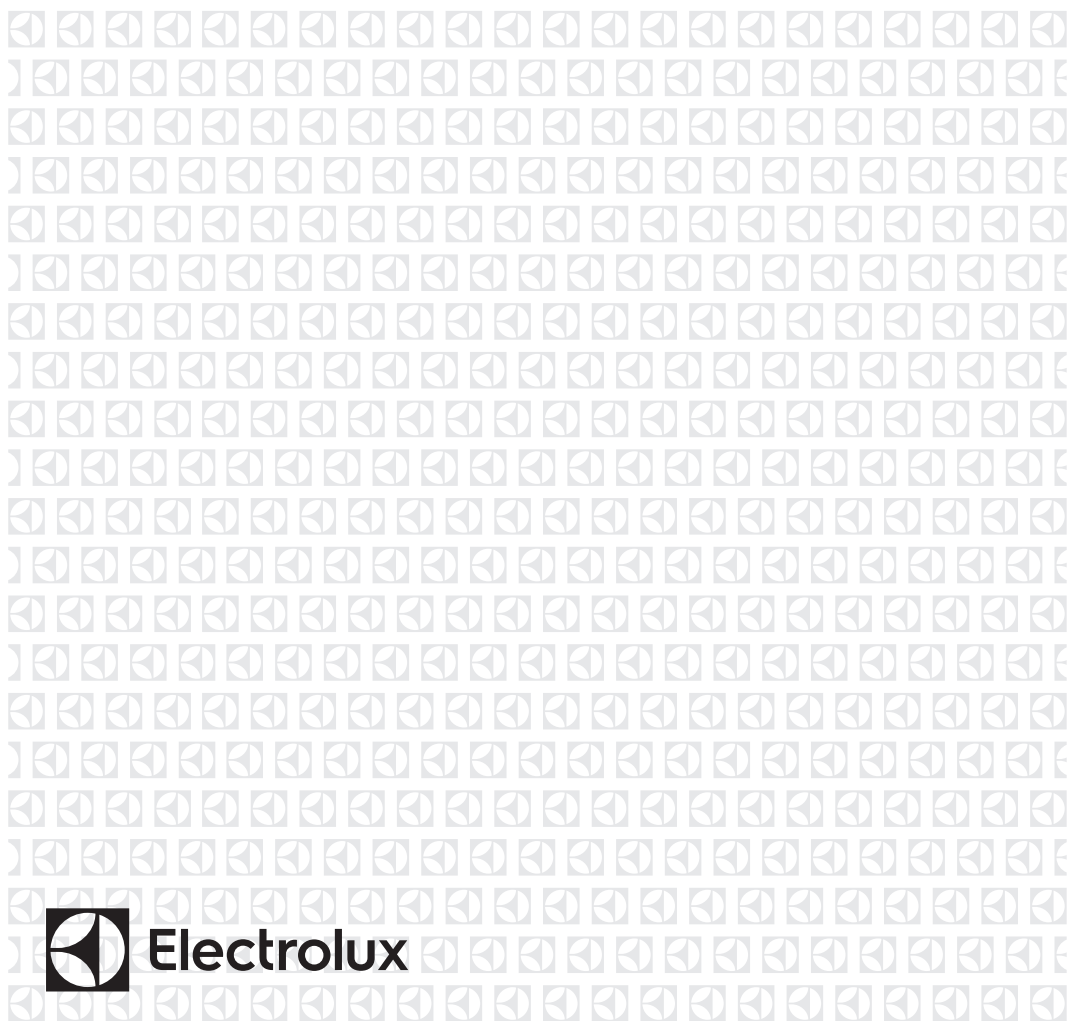
Ръководство за употреба

CombiSteam Deluxe

Фурна на пара

EEB8587POX

EOB8857AOX



СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА.....	10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	21
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	23
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	23
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	25
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	27
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	51
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	56
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	59

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилиен, 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 СИГУРНОСТ

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 децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да се използва от деца на 8 или повече години и от хора с увреждания, ако са получили инструктаж и/или контролиран преглед за безопасна употреба на уреда и разбират потенциалните опасности.
- Не позволявайте на децата да си 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.
- Деца под 3 години трябва да се държат далеч от уреда, винаги когато работи.

1.2 Общи мерки за 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. Деца под 8-годишна възраст

трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари, или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката, 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 лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- За да премахнете поставките за рафтове, първо издърпайте предната част на поставката и след това и задната част от страничните стени. Поставете носачите на скарата в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за температура в сърцевината за този уред.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Премахнете цялата опаковка.
- Не монтирайте или използвайте повредени уреди.
- 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.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.

- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Страните на уреда трябва да са в допир до уреди или единици със същата височина.
- 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.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, защитен от удари контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- 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.
- Включете захранващия щепсел 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 дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полуси. 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 само за домашна употреба.
- Не променяйте спецификациите 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.
- Не използвайте микровълновата функция за подгръване на фурната.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда на 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 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 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 помещението.
- 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 стъкленикните панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъкленикните панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.6 Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за

употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

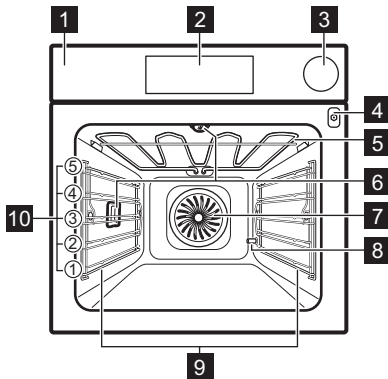
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

2.8 Обслужване

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

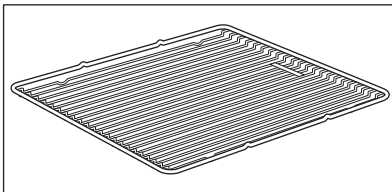
3.1 Общ преглед



- 1** Командно табло
- 2** Електронен програматор
- 3** Водосъдържател
- 4** Гнездо за сензора за температура в сърцевината
- 5** Нагревател
- 6** Лампичка
- 7** Вентилатор
- 8** Изходната тръба за премахване на котлен камък
- 9** Опора на скарата, демантируема
- 10** Позиции на скарата

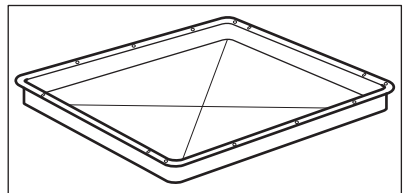
3.2 Принадлежности

Скара

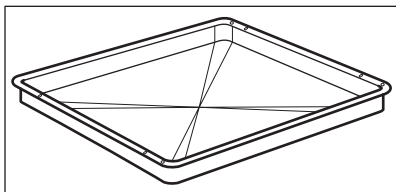


За готварски съдове, форми за кекс, печива.

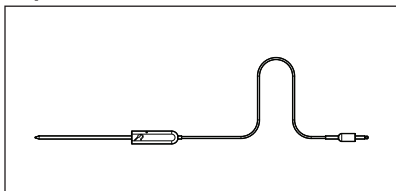
Тава за печене



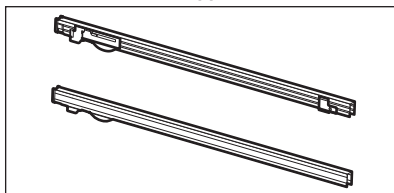
За сладкиши и курабийки.

Дълбок тиган за печене

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

Сензор за температурата в сърцевината

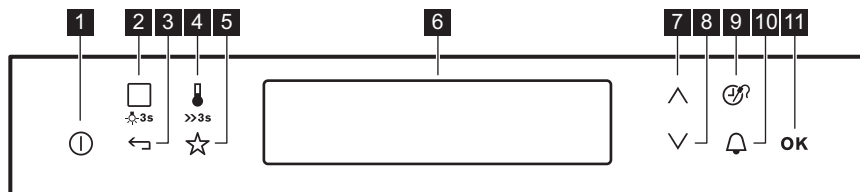
За измерване колко е изпечена храната.

Телескопични водачи

За полици и тави.

4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Електронен програматор

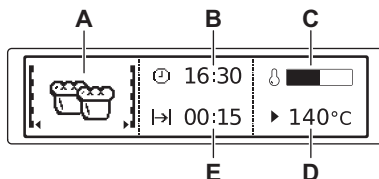


Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на уреда.
2	Функции нагряване или Варио контрол	Докоснете веднъж сензорното поле, за да изберете функция за нагряване или менюто: Варио контрол. Докоснете отново сензорното поле, за да превключвате между менюта: Функции нагряване, Варио контрол. За да активирате или деактивирате лампичката, докоснете полето за 3 секунди.












Сензорно поле	Функция	Бележка
3 	Бутон "Назад"	За да се върнете едно ниво назад в менюто. За да се покаже основното меню, докоснете полето за 3 секунди.
4 	Избор на температура	За да зададете температурата или да се покаже текущата температура в уреда. Докоснете полето за 3 секунди, за да активирате или деактивирате функцията: Бързо нагряване.
5 	Любими	За запаметяване и достъп до вашите любими програми.
6 -	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
7 	Бутон Нагоре	За да се придвижите нагоре в менюто.
8 	Бутон Надолу	За да се придвижите надолу в менюто.
9 	Време и допълнителни функции	За задаване на различни функции. Когато е включена функцията за нагряване, докоснете сензорното поле, за да настроите таймера или функциите: Заклучване, Любими, Загряване+Задържане,Настрой + Продължи. Също така, можете да смените настройките на сензора на температурата в сърцевината.
10 	Таймер	За да настроите функцията: Таймер.
11 	OK	Потвърждава избора или настройката.

4.2 Екран



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

Други индикатори на дисплея:

Символ		Функция
	Таймер	Функцията работи.
	Часово време	На дисплея се извежда текущият час.
	Времетр.	Дисплеят показва необходимото време за готвене.
	Приключв.	Дисплеят показва кога времето за готвене свършва.
	Температурата	Дисплеят показва температурата.
	Посочване на времето	Дисплеят показва колко време действа функцията за нагряване. Натиснете \vee и \wedge едновременно, за да нулирате времето.
	Изчисляване	Уредът изчислява времето за готвене.
	Индикатор за нагряване	Дисплеят показва температурата в уреда.
	Индикатор за бързо нагряване	Функцията е активирана. Тази функция намалява времето за нагряване.
	Автоматично тегло	Дисплеят показва, че системата за автоматично претегляне е активна или че теглото може да се променя.
	Загрявяване+Задържане	Функцията е активирана.

5. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете уреда и аксесоарите преди първата употреба.

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

5.2 Първо свързване

Когато свързвате уреда 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 Нагласяване на нивото на твърдост за водата




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

Таблицата отдолу пояснява твърдостта на водата със съответният Калциев депозит (mmol/l) и качеството на водата.

Твърдост на водата		Калциев депозит (mmol/l)	Калциев депозит (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.

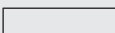
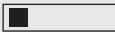
1. Вземете четирицветната лента, предоставена с парният комплект във фурната.
2. Сложете всички реакционни зони на лентата във водата за около 1 секунда.
Не слагайте лентата в течаща вода!
3. Разтръскайте лентата за да премахнете излишната вода.
4. След 1 минута проверете твърдостта на водата според таблицата долу.
Цветовите на реакционните зони продължават да светят след 1 минута. Не взимайте под внимание това при пресмятането.
5. Нагласете твърдостта на водата в менюто: Основни настройки.

Тест лента	Твърдост на водата
	2
	3
	4

Черните квадратчета в таблицата съответстват на червените такива на тест лентата.

Може да промените твърдостта на водата в менюто: Основни настройки / Твърдост на водата.

След прекъсване на захранването не е необходимо да нагласите твърдостта на водата отново.

Тест лента	Твърдост на водата
	1
	



6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!


Вж. глава "Безопасност".

6.1 Навигация в менютата

1. Активирайте уреда.
2. Натиснете  или , за да изберете опция от менюто.








3. Натиснете **OK**, за да преминете към подменюто или да приемете настройката.






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















6.2 Преглед на менюта

Основно меню



Сим-вол	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	Използвано за задаване на други настройки.
	Специалитети	Съдържа списък с допълнителни функции за нагряване.
	Варио контрол	Съдържа препоръчителни настройки на фурната за богат избор на ястия. Изберете ястие и започнете процеса на готвене. Температурата и времетраенето представляват само насоки, с цел получаване на по-добри резултати и могат да се регулират. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.




Подменю за: Основни настройки

Сим-вол	Подменю	Описание
	Настройка часовото време	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.









Сим-вол	Подменю	Описание
	Настрой + Продължи	За да настроите функция и да я активирате по-късно с натискане на който и да е символ от контролния панел.
	Загряване+Задържане	Поддържа приготвената храна топла за 30 минути, след като цикъла на готвене е приключил.
	Удължаване на времето	Активира и деактивира функцията за удължаване на времетраенето.
	Контраст на екрана	Настройва контраста на екрана на степени.
	Яркост на екрана	Настройва яркостта на дисплея на степени.
	Настрой Език	Задава езика на дисплея.
	Усилване на звънеца	Настройва на степени силата на звука при натискане на бутоните и на сигналите.
	Звук. сигнал на бутоните	Активира и деактивира звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на сензорното поле с ВКЛ./ИЗКЛ.
	Звуци на аларм / греш.	Активира и деактивира звуците на алармата.
	Твърдост на водата	За задаване ниво на твърдост на водата (1 - 4).
	Напомняне за почистване	Напомня ви кога да почистите уреда.
	DEMO режим	Код за активация/деактивация: 2468
	Обслужване	Показва конфигурацията и версията на софтуера.
	Фабрични настройки	Връща всички настройки към фабричните им стойности.








6.3 Подменю за: Почистване

Символ	Елемент от менюто	Описание
	Изпразване на резервоара	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара.
	Почиств.пара Плюс	Процедура за почистване на упорити замърсявания с помощта на почистващ препарат за фурна.






Символ	Елемент от менюто	Описание
	Почистване с пара	Процедура за почистване на уреда, когато по него има леки замърсявания и ако липсват чести изгаряния.
	Отстр. на котл. кам.	Процедура за почистване на веригата на парогенератора от остатъчен варовик.
	Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.


6.4 Функции нагряване

Функция нагряване	Приложение
 Топъл въздух	За печене на 3 позиции на скалата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Топлина отгоре/отдолу.
 Пица нагряване	За готвене на 1 ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Топлина отгоре/отдолу.
 Вентил. на ниска температура.	За приготвяне на крекки, сочни печени меса.
 Топлина отгоре/отдолу	За печене на тестени и месни храни на 1 ниво.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни като пържени картопки, картофени резенчета или пролетни рулца.
 Турбо грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно и също ниво. Също и за запичане и запеканки.
 Единичен грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
 Двоен грил	За печене на тънки пластове храна в големи количества и за препичане на филийки.
 Долно нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция нагряване	Приложение
 Defrost (Размразяване)	Тази функция може да се използва за размразяване на замразени храни, като зеленчуци и плодове. Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
 Вентил.ниска т. влажност	За пестене на енергия, докато печете и докато приготвяте изделия за печене в тава на 1 позиция. Тази функция бе използвана за дефиниране класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. Също и за запичане.
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с доста добър и професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Нагряване с пара	За печене на питки, големи парчета месо или за затопляне на охладени и замразени храни.
 Интензив. нагрыв. с пара	За ястия с високо съдържание на влага или за приготвяне на задушена риба, говедчета и крем карамел.
 Овлажняване с пара	За зеленчуци, риба, картофи, ориз, макаронени изделия или специални гарнитурни.


6.5 Специалитети

Функция нагряване	Приложение
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Затопляне на чиния	За подгриване на чинии преди сервиране.
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци, например кисели краставички.
 Сушене	За сушене на нарязани плодове (напр. ябълки, сливи, праскови) и зеленчуци (напр. домати, тиквички, гъби).
 Втасване на тесто ¹	Подобрява се пара-овлажняването и се ускорява втасването на тестото, което предотвратява изсушаването на повърхността и това запазва тестото еластично.






Функция нагряване	Приложение
 Възстановяване на парата	Претоплянето на храна с пара, предотвратява изсушаването на повърхността, отдава топлина по лек и равномерен начин, което запазва вкуса и аромата на храната, сякаш сега са приготвени. Тази функция може да се използва за претопляне на храна директно в чинията. Може да претопляте повече от една порция по едно и също време, използвайки различните рафтове.

6.6 Подменю за: Варио контрол


Категория храна: Риба/Морска храна









Ястие	
Риба	Риба, печена
	Рибни пръчици
	Тънки филета
	Дебели филета
	Замразено филе от риба
	Малка риба, цяла
	Риба на пара, цяла
	Малка риба на грил, цяла
	Риба на грил, цяла
	Риба на грил, цяла 
Пъстърва	
Сьомга	Сьомга Филета
	Цяло Сьомга
Скариди	Скариди, пресни
	Скариди, замразени
Стриди "Сен Жак" -	







Категория храна: Птиче

Ястие	
Птиче с кост	-
Птиче с кост 	-
Пиле	Пилешки крилца, пресни
	Пил. крил., замр.
	Пилешки бутчета, пресни
	Пил. бут., замр.
	Задушени пилешки гърди
	Пиле, две половинки
	Пиле, цяло 
Патица, цяла 	-
Гъска, цяла 	-
Пуйка, цяла 	-

Категория храна: месо

Ястие	
Говеждо	Варено телешко
	Задушено месо 
	Meat Loaf (Руло "Стефани")

Ястие	
Говежда печено	Алангле
	Алангле 
	Средно изпечено
	Средно изпечено 
	Добре изпечено
	Добре изпечено 
Говеждо по Скандинавски	Алангле 
	Средно изпечено 
	Добре изпечено 
Pork (Свинско)	Наденички
	Свински ребра
	Джолан, предвар. Опечен
	Свински бут
	Обратно в меню Свинско
	Обратно в меню Свинско 
	Свинско филе, пушено
	Свинско филе, поширано
	Свински врат
	Свинска плешка
	Печено свинско 
	Варена шунка

Ястие	
Телешко	Телешки джолан
	Филе
	Печено говеждо 
Агнешко	Агнешки бут
	Печено агнешко 
	Агнешко филе
	Агн. плешка сред. опеч.
	Агн. плешка сред. опеч. 
	Див заек <ul style="list-style-type: none"> • Заешки бут • Филе от див заек • Филе от див заек 
Дивеч	Елен <ul style="list-style-type: none"> • Еленски бут • Филе от елен
	Roast Game 
	Медалйони от дивеч 

Категория храна: Ястие на фурна

Ястие	
Lasagne (Лазаня)	-
Замраз. лазаня / канелони	-
Паста	-
Запечени картофи	-
Зеленчуков огретен	-
Сладки ястия	-

Категория храна: Пица/киш

Ястие	
Pizza (Пица)	Пица, тънък блат
	Пица, доп. топинг
	Пица, замразена
	Америк. пица, замразена
	Пица, охладена
	Снакс пица, замразена
Багета с топено сирене	-
Тарт фламбе	-
Млечен тарт, пикантен	-
Запечени яйца със сирене	-
Пикантна торта	-

Категория храна: Кекс/бисквитки

Ястие	
Ring Cake (Кръгъл кекс)	-
Ябълков сладкиш, покрит	-
Пандишпан	-
Ябълков пай	-
Чийз кейк, Тава	-
Баничка	-
Пясъчен сладкиш	-
Тарте	-
Млечен тарт, сладък	-
Almond Cake (Бадемов кекс)	-
Muffins (Пандишпанени кифли)	-
Сладки	-

Ястие	
Сладкиши на пръчици	-
Кремки	-
Дребни сл., стол. тесто	-
Еклери	-
Сладки, ядки/ брашно	-
Курабийки от леко тесто	-
Коледен кейк	-
Загр. ябълков щрудел	-
Торта в тава	Кексово тесто
	Тесто с мая
Чийз кейк, Табла	-
Brownies (Орех. сладки с шоколад)	-
Бисквитено руло	-
Кейк с мая	-
Сладк., тест. трохи	-
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

Ястие	
Рула	Рула
	Франзели, полуизпечени
	Ролца, замразени
Чабата	-
Багет	Багети, полуизпечени
	Багети, замразени
Хляб	Козун.-венец
	White Bread (Бял хляб)
	Yeast Plait (Погача с мая)
	Кафяв хляб
	Ръжен хляб
	Пълнозърнест хляб
	Хляб без набухватели
Хляб / Франз., замразени	

Категория храна: Зеленчуци

Ястие	
Броколи, на розички	-
Броколи, цели	-
Карфиол, на розички	-
Карфиол, цял	-
Моркови	-
Тиквички, нарязани	-
Аспержи, зелен	-
Аспержи, бяло	-

Ястие	
Пипер лентички	-
Спанак, пресен	-
Праз пръстени	-
Зелен фасул	-
Нарязани гъби	-
Белени домати	-
Брюкселско зеле	-
Целина, на кубчета	-
Грах	-
Патладжан	-
Резене	-
Артишок	-
Червено цвекло	-
Черен овесен корен	-
Алабаш лентички	-
Бял боб	-
Савойско зеле	-

Категория храна: Кремове и парфета

Ястие	
Яйца Рояле	-
Карамелена плодова пита	-
Глинени съдове	-
Яйца	Рохки
	Яйца, средно сварени
	Твърдо сварени
	Печени яйца

Категория храна: Гарнитури

Ястие	
Полуфабрикати	-
Полуфабрикати	-
Полуфабр., замр.	-
Крокети	-
Картоф с корич.	-
Картофи на фурна	-
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	-
Варени картофи	-
Картофи с кожичка	-
Картофени кнедли	-
Хлебни кнедли	-
Кнедли с мая, солени	-
Кнедли с мая, сладки	-
Ориз	-
Пресни талиатели	-
Полента (качамак)	-



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

6.7 Активиране на функция нагряване

1. Активирайте уреда.
2. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Задайте температурата.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

6.8 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 поставяйте 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), докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Водата е достатъчна за приблизително 50 минути. Не пълнете водосъдържателя над максималната му вместимост. Съжествува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.
3. Приберете водосъдържателя до начална позиция.
4. Подгответе храната в правилен съд за готвене.
5. Активирайте уреда.
6. Изберете функция за нагряване с пара и температурата.
7. Ако е необходимо, задайте функцията Времетр. \rightarrow или Приключв. \rightarrow |
Първата пара се появява след около 2 минути. Когато уредът досигне зададената температура, прозвучава звуков сигнал. Сигналят прозвучава в края на периода за готвене.
8. Деактивирайте уреда.
9. Изпразнете чекмеджето за вода, след като приключите с готвенето на пара. Вижте функцията: Изпразване на резервоара.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Уредът е нагорещен. Съществува опасност от изгаряния. Внимавайте, когато изпразвате чекмеджето за вода.



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



Оставете уреда да изсъхне напълно, като оставите вратичката отворена. За да увеличите скоростта на изсушаване, можете да загреете уреда с горещ въздух на 150 °C за около 15 минути.

Възможно е парата да се кондензира на дъното на вътрешността на уреда, което може да ограничи видимостта. В такъв случай подсушете вътрешността на уреда, след като се охлади.

6.9 Индикатор за нагряване


Когато активирате 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.

6.10 Индикатор за бързо нагряване

Тази функция намалява времето за нагряване.










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

За да активирате функцията, задръжте  за 3 секунди. Индикаторът за бързо нагряване се сменя.

6.11 Остатъчна топлина

Когато деактивирате уреда, 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 уреда. Използвайте  , за да активирате функцията. Натиснете  или  , за да зададете минутите и  за стартиране.
	Времетр.	За задаване на продължителност на операцията (макс. 23 ч 59 мин.)
	Приключв.	Тук се задава час за изключване на функция нагряване (макс. 23 ч 59 мин).

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



Ако използвате функциите на часовника: Времетр., Приключв., уредът деактивира нагряващите елементи, след като изминат 90% от зададеното време. Уредът 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 функцията за нагряване и температура.

Уредът се деактивира автоматично.

Можете да използвате функциите: Времетр. и Приключв. едновременно, ако желаете автоматично да активирате и деактивирате уреда в даден по-късен час.

Функциите: Времетр. и Приключв. не работят, когато използвате сензора за температура в сърцевината.

1. Задайте функция за нагряване.
2. Натискайте  отново и отново, докато екранът покаже необходимата функция на часовника и съответния символ.
3. Натиснете  или , за да зададете необходимото време.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. Уредът се деактивира. 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 активира след приключване на процеса за печене (на месо).

Можете да активирате или деактивирате функцията в менюто: Основни настройки.

1. Активирайте уреда.
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 звуков сигнал.



Функцията остава включена, ако промените функциите за нагряване.

7.4 Удължаване на времето

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



Не е приложима за функции за нагряване със сензор за температура в сърцевината.

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

8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Онлайн рецепти



Може да откриете рецептите за автоматичните програми, описани за този уред на нашата уеб страница. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

8.2 Готварска рецепта с Автоматична рецепта

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

1. Активирайте уреда.
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 температурата в сърцевината.

Сензорът за температура в сърцевината измерва температурата в сърцевината на месото. Когато месото достигне желаната температура, уредът се изключва.



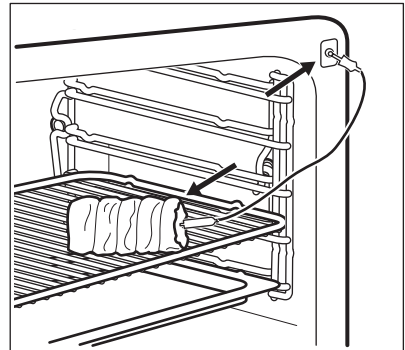
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Използвайте единствено оригиналния сензор за температура в сърцевината или оригинални резервни части.



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

1. Активирайте уреда.
2. Поставете върха на сензора за температура в сърцевината в средата на месото.

3. Включете сензора за температурата в сърцевината в гнездото от предната страна на уреда.




Дисплеят показва символа на сензора за температура в сърцевината.

4. Натиснете \wedge или \vee след малко от 5 секунди, за да зададете температурата в сърцевината.
5. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата във фурната.

Уредът изчислява приблизителното време на приключване. Времето на приключване се различава при различните количества храна, зададените на фурната температури

(минимум 120 °С) и режима на работа. Уредът изчислява времето на приключване след приблизително 30 минути.

6. За да промените температурата в сърцевината, натиснете .

Ще чуете звуков сигнал, когато месото достигне зададената температура в сърцевината. Уредът се деактивира автоматично.

7. Докоснете произволен символ, за да спрете сигнала.

8. Извадете сензора за температура в сърцевината от гнездото и месото от фурната.



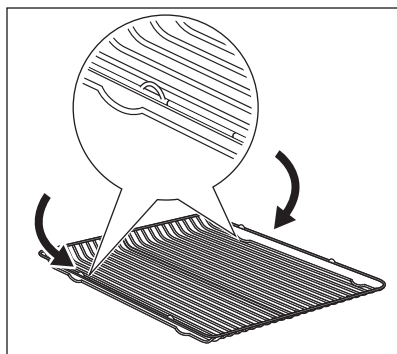
ВНИМАНИЕ!

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

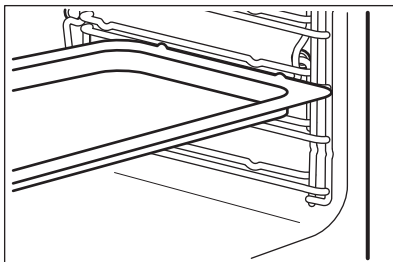
Скара:

Плъзнете скарата между водачите на носача на рафта и се уверете, че вдлъбнатините сочат надолу.



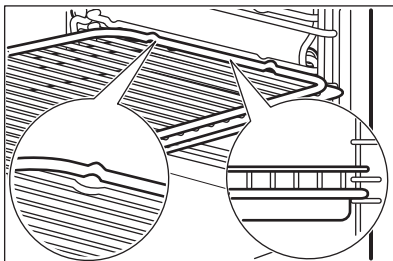
Дълбока тава:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



Скара и дълбока тава заедно:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта и скарата на водачите отгоре.



Всички принадлежности имат малки вдлъбнатини в горната част на десните и левите си страни, за да увеличат безопасността. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високият ръб около скарата е средство за предотвратяване на изплъзване на готварски съдове.

9.3 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете полесно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

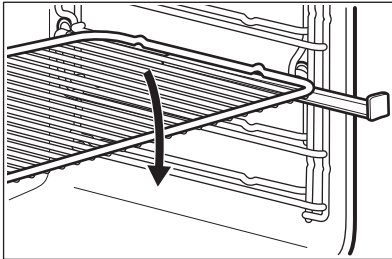
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани в уреда, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

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

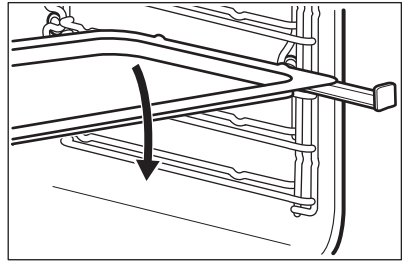


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



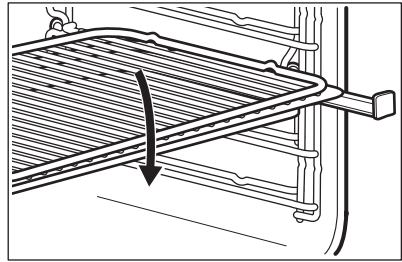
Тавичка за печене или дълбока тава:

Поставете тавата за печене или дълбоката тава върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:

Поставете скарата върху дълбокия тиган за печене. Сложете скарата и тавата върху телескопичните водачи.




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 програма

1. Активирайте уреда.
2. Задайте функция за нагряване или автоматична програма.
3. Докоснете  неколкократно, докато на дисплея се покаже: **ЗАПАМЕТЯВАНЕ.**
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

На екрана се показва първата свободна позиция за запаметяване.

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

Можете да презапишете позиция за запаметяване. Когато дисплеят покаже първата свободна позиция в

паметта, докоснете \checkmark или \wedge и натиснете **OK**, за да презапишете съществуваща програма.

Можете да промените името на някоя програма от менюто: Промяна името на прогр..

Активиране на програмата

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

10.2 Използване на функцията Защита за деца

Когато "Защита от деца" е активна, уреда не може да се активира инцидентно.

1. Докоснете $\textcircled{1}$, за да активирате дисплея.
2. Докоснете $\textcircled{1}$ и \star едновременно, докато на дисплея се покаже съобщение.

За да деактивирате функцията Защита за деца, повторете стъпка 2.

10.3 Заклучване

Функцията предотвратява неумишлена смяна на функцията нагряване. Можете да я активирате само когато уредът работи.

1. Активирайте уреда.
2. Задайте функция за нагряване или настройка.
3. Натиснете $\textcircled{1}$ необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Заклучване.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

За да деактивирате функцията, натиснете $\textcircled{1}$. На дисплея се показва съобщение. Натиснете $\textcircled{1}$ и след това **OK**, за да потвърдите.



Когато деактивирате уредът, функцията също се деактивира.

10.4 Настрой + Продължи

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

1. Активирайте уреда.
2. Задайте функция за нагряване.
3. Натискайте $\textcircled{1}$, докато на дисплея се покаже: Времетр..
4. Задайте времето.
5. Натискайте $\textcircled{1}$, докато на дисплея се покаже: Настрой + Продължи.
6. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

Натиснете произволен символ (освен $\textcircled{1}$), за да стартирате функцията: Настрой + Продължи. Зададената функция за нагряване стартира.

Когато функцията за нагряване приключи, се чува звуков сигнал.



- Заклучване се включва, когато работи функцията за нагряване.
- Менюто: Основни настройки ви позволява да активирате и деактивирате функцията: Настрой + Продължи.

10.5 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, уредът се деактивира автоматично след определено време, ако функция за загряване работи и ако не променят настройките.

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

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
200 - 230	5.5



Автоматичното изключване не работи с функциите: Лампа, сензор за температура, Приключв., Времетр..

10.6 Яркост на дисплея

Яркостта на дисплея има два режима:

- Нощен – когато уредът е деактивиран, яркостта на дисплея е по-ниска в периода 22:00 ч. – 06:00 ч.
- Дневен:

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 Вътрешна страна на вратичката

В някои модели от вътрешната страна на вратичката можете да намерите:

- номерата на позициите на рафтовете.
- информация за функциите за нагряване, препоръчителните нива на скара и температури за типични ястия.

11.2 Съвети за специални функции за загреване на фурната

Поддържане на топлина

- при включването на уреда.
- ако докоснете символ по време на нощния режим (освен ВКЛ./ИЗКЛ.), в следващите 10 секунди яркостта на дисплея се връща на дневен режим.
- ако уредът е изключен и зададете функцията: Таймер. Когато функцията приключи, яркостта на дисплея се връща на нощен режим.

10.7 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато уредът се охлади.

Използвайте тази функция, ако искате да поддържате храната топла.

Температурата се саморегулира автоматично до 80 °C.

Затопляне на чиния

За затопляне на чинии и съдове.

Разпределете чиниите и съдовете равномерно на рафта на фурната. Преместете ги след изтичане на половината от времето за затопляне (разменете горния и долния рафт).

Автоматичната температура е 70 °C.

Препоръчително положение на скарите: 3.

Втасване на тесто¹

Можете да използвате тази автоматична функция с всяка рецепта за тесто с мая, която желаете. Тя създава добра атмосфера за набухване. Поставете тестото в съд, който е достатъчно голям за надигането на тестото. Не е задължително да го покривате. Поставете скара на нивото на първия

рафт и сложете съда в него.
Затворете вратичката и задайте функцията: Втасване на тесто¹.
Задайте необходимото време.

Defrost (Размразяване)

Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния. Не я покривайте ястието с купа или чиния, тъй като това може да увеличи времето за размразяване.
Използвайте първата позиция за рафт отдолу нагоре.

11.3 Овлажняване с пара



ВНИМАНИЕ!

Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.

Функцията е подходяща за всякакъв вид храна – прясна и замразена. Можете да я използвате за готвене, затопляне, размразяване, варене или

бланширане на зеленчуци, месо, риба, тестени изделия, ориз, царевича, грис и яйца.

Можете да сготвите цялостно меню наведнъж. За да сготвите правилно всяко ястие, използвайте тези с времена за готвене, които са почти еднакви. Напълнете водосъдържателя до максималното ниво. Поставете ястията в правилния съд за готвене и след това върху телените рафтовете. Настройте разстоянието между съдовете за готвене, за да може парата да достигне до всяко от тях.

Стерилизация

- С тази функция можете да стерилизирате съдове (напр. бебешки шишета).
- Поставете чистите шишета по средата на рафта на първото ниво. Уврте се, че отворът е насочен надолу под малък ъгъл.
- Напълнете съдържателя с максималното количество вода и изберете продължителност от 40 минути.

Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Артишок	99	50 - 60	2
Патладжан	99	15 - 25	2
Карфиол, цял	99	35 - 45	2
Карфиол, на розички	99	25 - 35	2
Броколи, цели	99	30 - 40	2
Броколи, на розички ¹⁾	99	13 - 15	2
Нарязани гъби	99	15 - 20	2
Грах	99	20 - 30	2
Резене	99	25 - 35	2
Моркови	99	25 - 35	2
Алабаш, на лентички	99	25 - 35	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Чушки, на лентички	99	15 - 20	2
Праз, на кръгчета	99	20 - 30	2
Зелен фасул	99	35 - 45	2
Маруля, на розички	99	20 - 25	2
Брюкселско зеле	99	25 - 35	2
Червено цвекло	99	70 - 90	2
Черен овесен корен	99	35 - 45	2
Целина, на кубчета	99	20 - 30	2
Аспержи, зелен	99	15 - 25	2
Аспержи, бяло	99	25 - 35	2
Спанак, пресен	99	15 - 20	2
Белени домати	99	10	2
Бял боб	99	25 - 35	2
Савойско зеле	99	20 - 25	2
Тиквички, нарязани	99	15 - 25	2
Боб, бланширан	99	20 - 25	2
Зеленчуци, бланширани	99	15	2
Сушени варива, на киснати (съотношение вода/варива 2:1)	99	55 - 65	2
Зелен боб (кайзер чушки)	99	20 - 30	2
Бяло и червено зеле, на лентички	99	40 - 45	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Тиква, на кубчета	99	15 - 25	2
Кисело зеле	99	60 - 90	2
Сладки картофи	99	20 - 30	2
Домати	99	15 - 25	2
Сладка царевица на кочан	99	30 - 40	2

1) Загрейте фурната предварително за 5 минути.

Гарнитури

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кнедли с мая	99	25 - 35	2
Картофени кнедли	99	35 - 45	2
Небелени картофи, средно изпечени	99	45 - 55	2
Ориз (съотношение вода/ориз 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	99	35 - 45	2
Хлебни кнедли	99	35 - 45	2
Пресни талиатели	99	15 - 25	2
Полента (качамак) (съотношение на течност 3:1)	99	40 - 50	2
Булгур (съотношение вода/булгур 1:1)	99	25 - 35	2
Кускус (съотношение вода/кускус 1:1)	99	15 - 20	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Шпецле (нем- ски вид паста)	99	25 - 30	2
Ароматен ориз (съотношение вода/ориз 1:1)	99	30 - 35	2
Леща, червена (съотношение вода/леща 1:1)	99	20 - 30	2
Леща, кафява и зелена (съот- ношение вода/ леща 2:1)	99	55 - 60	2
Оризов пудинг (съотношение мляко/ориз 2,5:1)	99	40 - 55	2
Пудинг от гри (съотношение мляко/грис 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Ябълкови резе- ни	99	10 - 15	2
Горещи плод- ове	99	10 - 15	2
Плодов компот	99	20 - 25	2
Течен шоколад	99	10 - 20	2

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Пъстърва, прибл. 250 г	85	20 - 30	2
Скариди, прес- ни	85	20 - 25	2
Скариди, за- мразени	85	30 - 40	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Филета от сьомга	85	20 - 30	2
Сьомгова пъ- стърва, прибл. 1000 г	85	40 - 45	2
Стриди "Сен Жак"	99	20 - 30	2
Филе от калкан	80	15	2

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Варена шунка 1000 г	99	55 - 65	2
Задушени пилешки гърди	90	25 - 35	2
Пиле, задушено, 1000 - 1200 г	99	60 - 70	2
Телешко/свинско филе без крак, 800 - 1000 г	90	80 - 90	2
Каселер (пушено свинско филе), за- душен	90	70 - 90	2
Тафелшпиц (варено телешко)	99	110 - 120	2
Наденички	80	15 - 20	2
Баварска телешка наденица (бяла на- деница)	80	20 - 30	2
Виенска наденица	80	20 - 30	2

Яйца

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Яйца, твърдо сварени	99	18 - 21	2
Яйца, средно сварени	99	12 - 13	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Яйца, рохко сварени	99	10 - 11	2

11.4 Турбо грил и Овлажняване с пара последователно

Когато комбинирате функции, можете да готвите месо, зеленчуци и гарнитурни, едно след друго. Всички ястия са готови за сервиране по едно и също време.

- За да изпечете храната първоначално, използвайте функцията: Турбо грил.
- Поставете пригответените зеленчуци и гарнитурни в правилния готварския

съд за фурна и след това ги поставете във фурната с печеното ястие.

- Оставете фурната да се охлади до температура от 80 °C. За да охладите фурната по-бързо, оставете вратичката отворена на първа позиция за приблизително 15 минути.
- Стартирайте функцията: Овлажняване с пара. Гответе всичко заедно, докато стане готово.

Храна	Турбо грил (първа стъпка: приготвяне на месо)			Овлажняване с пара (втора стъпка: добавете зеленчуци)		
	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говежда печено 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

11.5 Интензив. нагряв. с пара

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Крем / Флан на порции в купички ¹⁾	90	35 - 45	2
Печени яйца ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Глинени съдове ¹⁾	90	40 - 50	2
Тънко филе от риба	85	15 - 25	2
Дебело филе от риба	90	25 - 35	2
Малка цяла риба до 350 г	90	20 - 30	2
Цяла риба до 1000 г	90	30 - 40	2
Кнедли на фурна	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Оставете за още половин час при затворена врата.

11.6 Нагряване с пара

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Свинско печено 1000 г	160 - 180	90 - 100	2
Говежда печено 1000 г	180 - 200	60 - 90	2
Телешко печено 1000 г	180	80 - 90	2
Руло "Стефани", сурово 500 г	180	30 - 40	2
Пушено свинско филе 600 – 1000 г (накиснете за 2 часа)	160 - 180	60 - 70	2
Пиле 1000 г	180 - 210	50 - 60	2
Патица 1500 – 2000 г	180	70 - 90	2
Гъска 3000 г	170	130 - 170	1
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne (Лазаня)	170 - 180	45 - 55	2
Различен хляб 500 – 1000 г	180 - 190	45 - 60	2
Хлебчета	180 - 210	25 - 35	2
Готови за печене питки	200	15 - 20	2
Готови за печене бегети 40-50 г	200	15 - 20	2
Готови за печене бегети 40 – 50 г, замразени	200	25 - 35	2

11.7 Възстановяване на парата

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Ястия в един съд	110	10 - 15	2
Паста	110	10 - 15	2
Ориз	110	10 - 15	2
Кнедли	110	15 - 25	2

11.8 Печене

- Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви уред. Приспособете обичайните си настройки (температура, време за готвене) и нива на скарата според стойностите в таблиците.
- Производителят препоръчва да използвате по-ниска температура първия път.
- Ако не можете да откриете настройките за определена рецепта, се ориентирайте по друга подобна.
- Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.

- Кейкове и сладки с различни височини първоначално невинаги се запичат равномерно. Ако това се случи, не променяйте настройката на температурата. Различията се изглаждат по време на печенето.
- При по-дългото време за печене, можете да изключите фурната приблизително 10 минути преди края на времето за печене и да използвате остатъчната топлина.

Когато готвите замразена храна, тавите във фурната могат да се изкривят по време на печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

11.9 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.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Времето за печене е прекалено кратко.	Задайте по-дълго време за печене. Не можете да намалите времето за печене като зададете по-високи температури.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Има прекалено много течност в сместа.	Използвайте по-малко течност. Внимавайте с времената 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.
Сладкишът е прекалено сух.	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.
Сладкишът се запича неравномерно.	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.

11.10 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
Пясъчен сладкиш / Плодови сладкиши	Топъл въздух	140 - 160	70 - 90	1

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Fatless sponge cake / Пандишпан без масло	Топъл въздух	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Пандишпан без масло	Топлина отгоре/отдолу	160	35 - 50	2
Блат – леко тесто	Топъл въздух	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Блат – пандишпан	Топъл въздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, изместени по диагонал)	Топъл въздух	160	60 - 90	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, изместени по диагонал)	Топлина отгоре/отдолу	180	70 - 90	1
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

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кремки / Еклер-ри	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 - 170	30 - 55	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	Топлина отгоре/отдолу	170	35 - 55	3
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	15 - 25	3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / Тестени ивици	Топъл въздух	140	20 - 35	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / Тестени ивици	Топлина отгоре/отдолу	160 ¹⁾	20 - 30	3
Сладки от пандишпанена 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
Small cakes / Малки кекчета (20 броя/ тава)	Топъл въздух	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Малки кекчета (20 броя/ тава)	Топлина отгоре/отдолу	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

11.11 Запеканки и огретени

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

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Зеленчуков огретен ¹⁾	Турбо грил	170 - 190	15 - 35	1
Бегети със заливка от топено 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.

11.12 Вентил.ниска т. влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	200 - 220	35 - 45	3
Запечени картофи	180 - 200	60 - 75	3
Мусака	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne (Лазаня)	180 - 200	60 - 75	3
Канелони	170 - 190	55 - 70	3
Хлебен пудинг	180 - 200	45 - 60	3
Ориз пудинг	170 - 190	40 - 55	3
Ябълков пай, направен с пандишпанова смес (кръгла тава за торта)	160 - 170	55 - 70	3
Бял хляб	190 - 200	40 - 50	3

11.13 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	-

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

1) Предварително загрейте фурната.

Бисквити/small cakes/малки кекчета/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
Short bread / Сладкиши от маслено тесто/тестени ивици	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Сладки от пандишпанена 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	-
Small cakes / Малки кекчета (20 броя/ тава)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварително загрейте фурната.

11.14 Пица нагряване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (с много добавки)	180 - 200	20 - 30	2
Тартове	180 - 200	40 - 55	1
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1
Киш "Лорен"	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
Пирого (руски вариант на калцоне)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

11.15 Печене (на месо)

- Използвайте съдове за печене, които са термоустойчиви (прочетете указанията на производителя).
- Може да печете парчета месо директно в дълбоката тава за печене (ако е налична) или на скарата над дълбоката тава за печене.
- За печене на чисто месо (без сланина и лой) използвайте съд с похлупак. Така месото ще се запази по-сочно.
- Всички видове месо, които могат да получат хрупкава коричка, може да печете в тава без похлупак.
- Препоръчваме в уреда да печете месо и риба с минимално тегло 1 кг.
- За да не загарят сосовете и мазнините, които изпуска месото, наливайте малко течност в дълбоката тава за печене.
- При необходимост обърнете месото (след 1/2 - 2/3 от времето за печене).
- Докато печете големи късове месо или птици, облейте ги няколко пъти с пуснатите от тях сосове. Така ще се изпекат още по-добре.
- Може да деактивирате уреда приблизително 10 минути преди изтичане на времето за печене (на месо) и да използвате остатъчната топлина.

11.16 Таблицы 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.

Pork (Свинско)

Храна	Количество	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка / врат / бут	1 - 1,5 кг	Турбо грил	150 - 170	90 - 120	1
Котлет / гърди	1 - 1,5 кг	Турбо грил	170 - 190	30 - 60	1
Руло "Стефани"	750 г - 1 кг	Турбо грил	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	750 г - 1 кг	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	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Филе / Заешко бутче	до 1 кг	Турбо грил	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Филе от елен	1,5 - 2 кг	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	60 - 90	1
Еленски бут	1,5 - 2 кг	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	60 - 90	1

1) Предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	200 – 250 г всяка част	Турбо грил	200 - 220	30 - 50	1
Половин пиле	400 – 500 г всяка част	Турбо грил	190 - 210	40 - 50	1
Пиле, млада кокошка	1 - 1,5 кг	Турбо грил	190 - 210	50 - 70	1
Патица	1,5 - 2 кг	Турбо грил	180 - 200	80 - 100	1
Гъска	3,5 - 5 кг	Турбо грил	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	2,5 - 3,5 кг	Турбо грил	160 - 180	120 - 150	1
Пуйка	4 - 6 кг	Турбо грил	140 - 160	150 - 240	1

Риба (задушена)

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Риба, цяла	1 - 1,5	Турбо грил	180 - 200	30 - 50	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 подгръвайте 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
		1-ва страна	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
	1-ва страна	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
Пица, замразена	200 - 220	15 - 25	2
Америк. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, охладена	210 - 230	13 - 25	2
Снакс пица, замразена	180 - 200	15 - 30	2
Полуфабрикати	190 - 210	15 - 25	3
Полуфабрикати	190 - 210	20 - 30	3
Картоф с корич./ Крокети	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	2

Замразени готови ястия

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, замразена	Топлина отгоре/отдолу	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Полуфабрикати ¹⁾ (300 - 600 г)	Топлина отгоре/отдолу или Турбо грил	200 - 220	според указанията на производителя	3
Бегети	Топлина отгоре/отдолу	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Плодови сладкиши	Топлина отгоре/отдолу	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3

¹⁾ По време на готвене обръщайте пържените картофи 2 или 3 пъти.

11.19 Вентил. на ниска темпер.

Използвайте тази функция за приготвянето на намазни, 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 плочата 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.

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено говеждо	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Говеждо филе	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Телешко печено	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Стекове	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.20 Консервиране

- Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.
- Не използвайте буркани с капачка на винт и скоба или метални кутии.
- За тази функция използвайте първата скара от дъното.
- Не поставяйте върху тавата за печене повече от шест еднолитрови буркана за консервиране.
- Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.
- Бурканите не трябва да се допират.
- Налейте около 1/2 литра вода в тавата за печене, за да има достатъчно влага във фурната.
- Когато течността в 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 при 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 при 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 при 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.

11.21 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 скалата	
			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 ре- зени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.22 Печене на хляб

Не се препоръчва предварително загревяване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
White Bread (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

11.23 Таблица за сензор за температура**Говеждо**

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Ребърце / Стек от филе: алангле	45 - 50
Ребърце / Стек от филе: средно изпечено	60 - 65
Ребърце / Стек от филе: добре изпечено	70 - 75

Свинско

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Плешка / шунка / свински врат	80 - 82
Котлет (плешка) / пушено свинско филе	75 - 80
Руло "Стефани"	75 - 80

Телешко

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Телешко печено	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90

Овнешко / агнешко месо

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Овнешки бут	80 - 85
Овнешко филе	80 - 85
Агнешко печено / агнешки бут	70 - 75

Дивеч

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Филе от заек	70 - 75
Заешко бутче	70 - 75
Цял заек	70 - 75
Филе от елен	70 - 75
Еленски бут	70 - 75

Риба

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Сьомга	65 - 70
Пъстърви	65 - 70

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, гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на уреда 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 упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.

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

12.2 Препоръчителни почистващи продукти

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

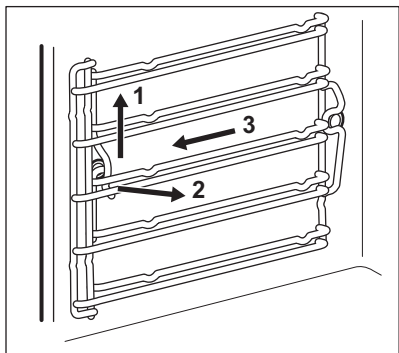
Може да закупите нашите продукти в www.electrolux.com/shop и в по-добрите магазини.

12.3 Сваляне на носачите на скарата

Преди обслужване се уверете, че уредът е хладен. Съществува опасност от изгаряния.

Преди да почистите уреда, 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 носачите на скарата в обратна последователност.

12.4 Почистване с пара

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 кухнята на уреда.

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

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

Когато функцията Почистване 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. Изберете функцията Почистване на пара от менюто: Почистване.

Почистване с пара –

времетраенето на тази функция е около 30 минути.


- а) Активирайте функцията.
- б) След края на програмата прозвучава звуков сигнал.
- в) Докоснете някое сензорно поле, за да деактивирате сигнала.

Почиств.пара Плюс –

времетраенето на тази функция е около 75 минути.

- а) Напръскайте равномерно с подходящ препарат във вътрешността на фурната върху емайлираните и метални части.

Преди да започнете процедурата по почистването, уверете се че уредът е студен.

- b) Активирайте функцията.
След около 50 минути, когато първата част от програмата завърши, ще прозвучи звук от сигнал.
 - c) Натиснете ОК.
-  Това не е краят на процедурата по почистването. Следвайте съобщението на дисплея за да завършите почистването.
- d) Почистете вътрешната повърхност на уреда с неабразивна гъба. Може да използвате топла вода или препарати за фурна, за да почистите вътрешността.
 - e) Натиснете ОК.
Финалната част на процедурата започва. Времетраенето на този етап е около 25 минути.
3. 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. За да увеличите скоростта на изсушаване, можете да загреете уреда 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.

12.5 Напомняне за почистване

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

Можете да активирате / деактивирате функцията: Напомняне за почистване в менюто: Основни настройки.

12.6 Система на парогенератор – Отстр. на котл. кам.


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.

Премахнете всички принадлежности.

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.

Времетраенето на пълната процедура е около 2 часа.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Уверете се, че водосъдържателят е празен.
 2. Натиснете ОК.
 3. Поставете съда за печене/грил на първата позиция на скарата.
 4. Натиснете ОК.
 5. Сложете 250 мл от веществото за премахване на котлен камък във водосъдържателя.
 6. Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи звук от сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
 7. Натиснете ОК.
Това активира първата част от процедурата: Отстр. на котл. кам..
-  Времетраенето на тази част е около 1 час и 40 минути.
8. В края на първата част изпразнете съда за печене/грил (на месо) и го сложете отново на позицията на първия рафт.
 9. Натиснете ОК.

10. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво, докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение.

11. Натиснете **OK**.

Това активира втората част от процедурата: Отстр. на котл. кам.. То ще изплакне веригата на парогенератора.



Времетраенето на тази част е около 35 минути.

Премахнете съда за печене/грил (на месо) след края на процедурата.



Ако функцията: Отстр. на котл. кам. не е извършена по правилния начин, дисплеят ще покаже съобщение, за да я повторите.

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

12.7 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.

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.

12.8 Система на парогенератор – Изплакване

Премахнете всички принадлежности.

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.

Времетраенето на тази функция е около 30 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
2. Натиснете **OK**.
3. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво, докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
4. Натиснете **OK**.

Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

12.9 Изпраждане на резервоара

Премахнете всички принадлежности.

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

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.

Времетраенето на тази функция е около 6 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
2. Натиснете **OK**.

Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

12.10 Изваждане и монтиране на вратичката

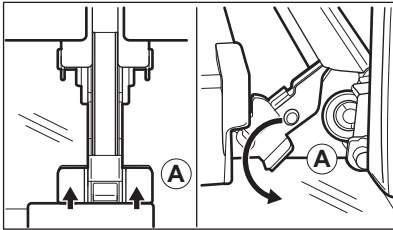
Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



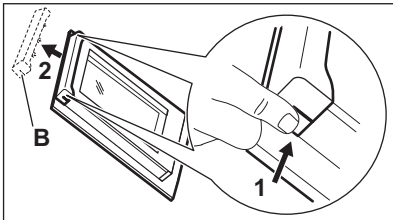
ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка.

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

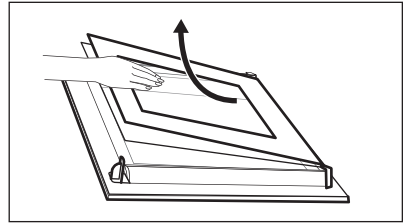


3. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°).
4. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от уреда под ъгъл нагоре.
5. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност. Това ще предотврати драскотини.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката (В) 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 стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

След почистване, поставете на място стъклените панели и вратичката. Направете гореизброените стъпки в обратен ред. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия.

12.11 Смяна на крушката

Поставете парче плат на дъното на вътрешността на уреда. Това предпазва от повреди стъкления капак на лампичката и вътрешността на фурната.



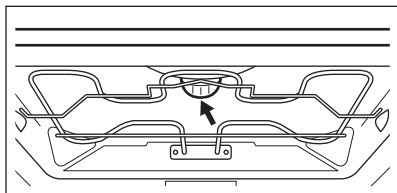
ВНИМАНИЕ!

Опасност от електрически удар! Прекъснете предпазителя преди да замените лампичката. Лампата и стъкленият капак може да са горещи.

1. Деактивирайте уреда.
2. Извадете предпазителя от таблото или деактивирайте от мрежовия прекъсвач.

Горната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, 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.

Странична лампичка

1. Извадете опората на левия рафт, за да получите достъп до лампичката.

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.	Активирайте 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.	Активирано е автоматичното изключване.	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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електро-техник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Екранът показва F111.	Жакът на сензора за температура в сърцевината не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете 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 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.
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.
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.
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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
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 препаратата за премахване на котлен камък от долната част на фурната. Поставете съда за печене/грил 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 препаратата преди активирането на цикъла на почистване.	Покрийте всички части на вътрешността с тънък слой от препаратата. Напръскайте по равно с препаратата.
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.

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 на табелката с данни. Тази

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

Препоръчваме да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
PNC (номер на продукт)
Сериен номер (S.N.)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EEB8587POX EOB8857AOX	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.89 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл	
Колко на брой празници	1	
Източник на топлина	Електричество	
Сила на звука	71 л	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EEB8587POX	42.5 кг
	EOB8857AOX	42.5 кг

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

14.2 Икономия на енергия

Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

Общи съвети

Уверете се, че вратичката на фурната е затворена правилно, когато уредът работи и я дръжте затворена възможно най-дълго по време на готвенето.

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването.

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

Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната 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.

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

При някои функции за нагряване, ако дадена програма с избор на време Времетр. или Приключв. е активирана и времето за готвене е повече от 30 минути, нагряващите елементи се деактивират автоматично 10% преди края. Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

Готвене с изключена лампичка

Деактивирайте лампичката по време на готвене и я активирайте само при необходимост.


Подгряване на храна


Ако искате да използвате остатъчната топлина, за да поддържате храната топла, изберете най-ниската възможна температурна настройка. На дисплея се показва температурата на остатъчната топлина.

Вентил.ниска т. влажност

Когато използвате функцията Вентил.ниска т. влажност, лампата се деактивира след 30 секунди. Може да активирате лампата отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

15. 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



867325682-B-1 12016

