



Electrolux



electrolux.com/register



EOB7S31X

KOBCS31X

BG Ръководство за употреба | **Фурна на пара**



Добре дошли в Electrolux! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.electrolux.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	14
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	16
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	17
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	20
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	22
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	42
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	47
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	49
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	51

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно

безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	1027 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- 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 допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- 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.
- Този уред се доставя с електрозахранващ щепсел и кабел.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.

- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е

отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- 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.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Готвене на пара

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на 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.

2.6 Вътрешно осветление

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне

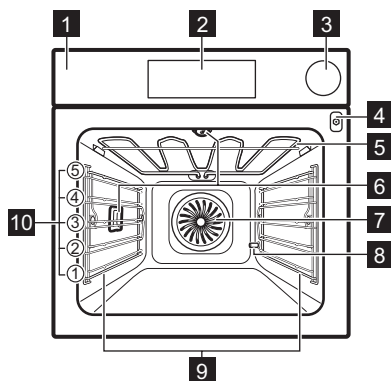
⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- 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

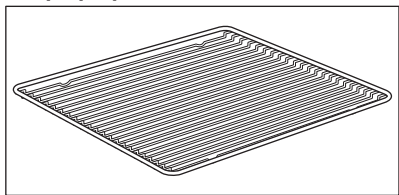
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Водосъдържател
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

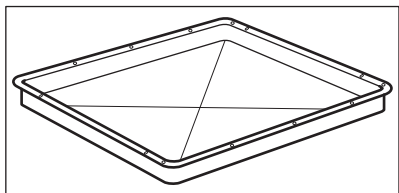
3.2 Аксесоари

Скара/рафт



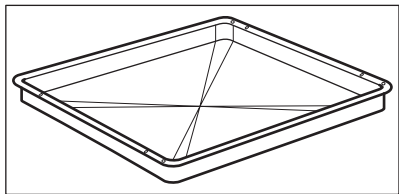
За съдове за готвене, тави за торти и печене.

Тава за печене



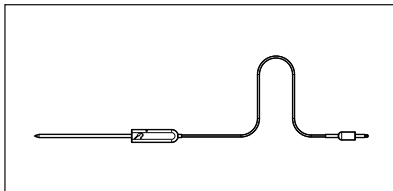
За торти и бисквити.

Съд за грил / печене



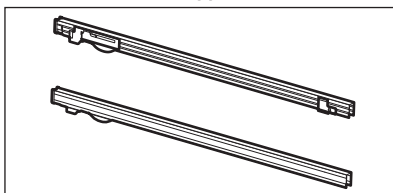
За печене или като съд за събиране на мазнина.

Сензор за храна/Термосонда



За измерване на температурата в храната.

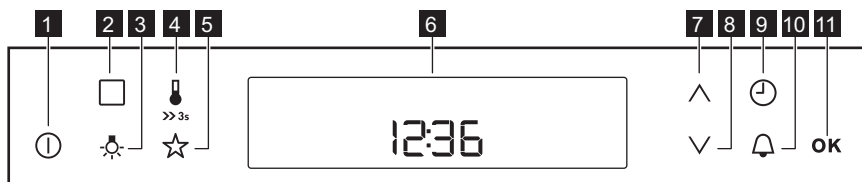
Телескопични водачи



За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарите.

4. КОМАНДНО ТАБЛО

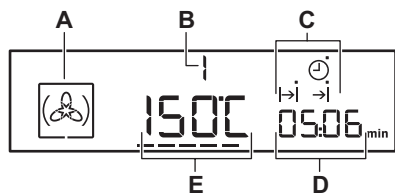
4.1 Електронен програматор



Използвайте сензорните полета, за да работите с фурната.

Сензорно поле	Функция	Описание
1 	ВКЛ. / ИЗКЛ.	За включване и изключване на фурната.
2 	Опции	За настройка на функция за загревяне, функция за почистване или автоматична програма.
3 	Осветление на фурната	За включване и изключване на лампата на фурната.
4 	Температура	За задаване или проверка на температурата. За задаване или проверка на температурата на Сензор за храна/Термосонда.
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 Таймер.
11 OK	OK	Потвърждава избора или настройката.

4.2 Екран



- A. Функция подгревяне
- B. Номер на функцията за загревяне/ 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 нагряване / 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 нагряване

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

Когато фурната достигне зададената температура, чертичките изгасват от екрана.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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

5.1 Първоначално почистване

		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скаратата.	Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.	Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скаратата.

5.2 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията:  Оставете фурната да работи за 1 ч.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията:  Оставете фурната да работи за 15 мин.

i От фурната може да излиза миризмата и дим по време на предварителното затопляне. Погрижете се помещението да има добро проветряване..

5.3 Настройка за твърдостта на водата

Когато включите фурната в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост 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		Отлагане на калций (mmol/l)	Отлагане на калций (mg/l)	Класификация на водата
Клас	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мека
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Умерено 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.
Цветовите на реакционните зони ще продължат 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".

Тестова лента	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 затопляне

Функция на фурната	Приложение
 Горещ въздух/вентилир.	За печене на до три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40°C по-малко, отколкото за Традиционно печене.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Бавно готвене	За приготвяне на крехко, сочно печено.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картофи, картофи с коричка или пролетни рулца.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 Бързо готвене на грил	За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.

Функция на фурната	Приложение
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Печене с влажност	Тази функция е предназначена за пестене на енергия по време на готвене. Когато я използвате, температурата вътре в уреда може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Мощността на нагряване може да се намали. За повече информация вижте глава „Ежедневна употреба“, „Бележки“ за: Печене с влажност.
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат от-носно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Възстановяване с пара	Затоплянето 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 пригответе-на. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайте различните нива.

Функция на фурната	Приложение
 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 варене на риба.
 Само пара	За зеленчуци, риба, картофи, ориз, тестени изделия или специални гарнитюри.
 Лампата може автоматично да се изключва при температура под 60 °C при някои функции на фурната.	

6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU 65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

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, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Пестене на енергия“.

6.3 Как да настроите: Функции за затопляне

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

- Натиснете  или , за да зададете функция нагряване.
- Натиснете  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.

6.4 Как да настроите: Температура

Натиснете  или , за да промените температурата в стъпки: 5°C.
Когато фурната е на зададената температура, се чува сигнал и индикаторът за загряване изчезва.

6.5 Как да проверите: Температура

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

- Натиснете: .
Екранът показва температурата във фурната.
- Натиснете  или на екрана се показва отново зададената температура автоматично след 5 секунди.

6.6 Как да настроите: Бързо нагряване

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

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

Бързото нагряване намалява времето за нагряване.

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

Ако функцията за бързо загряване се включи, на дисплея се показват мигащи чертички.

6.7 Как да настроите: Готвене на пара

Капакът на водосъдържателя е в контролния панел.

ВНИМАНИЕ!

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

1. Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите.
2. Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл вода), докато прозвучи сигнал или на екрана 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 мебелите.
3. Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.
4. Включете фурната.
5. Задайте функция за загряване с пара и температура.
6. Ако е необходимо, задайте функцията: Времетраене  или: Приключване .

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.

В края на периода за готвене се чува звуков сигнал.

7. Изключете фурната.

8. Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето на пара. Вижте функцията за почистване: Изпразване на контейнера.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Фурната е гореща. Има риск от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изпразвате съдържанието на водосъдържателя.

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, като оставите вратата отворена.

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Таблица с функции на часовника

Функция на часовника	Приложение
 Час от денонощието	Показва или променя часа. Може да промените часа само, когато фурната е включена.
 Времетраене	За определяне колко време да работи фурната.

Функция на часовника	Приложение
 Приключване	За да зададете, когато фурната се изключи.
 Отложен старт	За да комбинирате функциите Времетраене и Приключване.
 Таймер	За настройка на обратно броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настроите Таймер по всяко време, включително и когато фурната е изключена.
00:00 Таймер за отброяване	За настройка на отброяването, което показва колко дълго работи фурната. Той се включва веднага след като фурната започне да нагрява. Таймер за отброяване не е включена, ако са зададени Времетраене и Приключване. Тази функция не влияе върху работата на фурната.

7.2 Как да настроите: Час от денонощието

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се изведат **h** и **12:00**. „12“ мига.

1. Натиснете  или , за да зададете часовете.
2. Натиснете: **OK**
3. Натиснете  или , за да зададете минутите.
4. Натиснете: **OK**

На екрана се показва новото време.

За да промените часовото време

натиснете  неколkokратно, докато  започне да мига.

7.3 Как да настроите: Времетраене

1. Задайте функцията нагряване и температура.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започне да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете минутите за Времетраене.
4. Натиснете **OK** или Времетраене започва автоматично след 5 секунди.
5. Натиснете  или , за да зададете часовете за Времетраене.
6. Натиснете **OK** или Времетраене започва автоматично след 5 секунди.

Когато зададеното време изтече, в продължение на 2 минути прозвучава

звук сигнал. На екрана се показва мигащ  и настройката на времето. Фурната се изключва.

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

8. Изключете фурната.

7.4 Как да настроите: Приключване

1. Задайте функцията нагряване и температура.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започне да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете Приключване и натиснете **OK**. Първо задавате минутите, след което часовете.

Когато зададеното време изтече, в продължение на 2 минути прозвучава звук сигнал. На екрана се показва мигащ

 и настройката на времето. Фурната се изключва автоматично.

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

5. Изключете фурната.

7.5 Как да настроите: Отложен старт

1. Задайте функцията нагряване и температура.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започне да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете минутите за Времетраене.

4. Натиснете: OK
5. Натиснете $\wedge$ или $\vee$, за да зададете часовете за Времетраене.

6. Натиснете: OK

На екрана започва да мига $\rightarrow|$.

7. Натиснете $\wedge$ или $\vee$, за да зададете Прикључване и натиснете OK. Първо задавате минутите, след което часовете.

Фурната се включва автоматично по-късно, работи за зададеното Времетраене и спира в зададеното Прикључване. Когато зададеното време завърши, сигналът прозвучава за 2 минути. На екрана се показва мигащ $\rightarrow|$ и настройката на времето. Фурната се изключва автоматично.

8. Натиснете някое сензорно поле, за да спрете сигнала.
9. Изключете фурната.



Когато функцията Отложен старт е включена на екрана се показва символ на функцията нагряване, $| \rightarrow |$ с точка и $\rightarrow|$. Точката показва коя функция на часовник е включена в екрана на часовника/екрана за остатъчна топлина.

7.6 Как да настроите: Таймер

1. Натиснете:

На екрана започва да мига и „00“.

2. Използвайте , за да сменят опциите. Първо задайте секундите, след това и минутите и часовете.
3. Натиснете $\wedge$ или $\vee$, за да зададете Таймер и , за да потвърдите.
4. Натиснете OK или Таймер започва автоматично след 5 секунди. Когато настроеното време приключи, прозвучава сигнал за 2 минути и на екрана започва да мига 00:00 и .
5. Натиснете някое сензорно поле, за да спрете сигнала.

7.7 Как да настроите: Таймер за отброяване

1. За да нулирате Таймер за отброяване , натиснете: $\vee$ и $\wedge$ едновременно .
2. Когато на екрана се появи „00:00“, Таймер за отброяване 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 времента за готвене по подразбиране за всички автоматични програми.

8.1 Списък с автоматични програми

Програма	
1	ЗЕЛЕНЧУЦИ ПО ТРАДИЦИОНЕН СТИЛ
2	КАРТОФЕН ОГРЕТЕН
3	БЯЛ ХЛЯБ
4	ПУШИРАНА РИБА (ПЪСТЪРВА)
5	ПЕЧЕНО ГОВЕЖДО
6	ЦЯЛО ПИЛЕ
7	ПИЦА

Програма	
8	МЪФИНИ
9	КИШ ЛОРЕЙН

8.2 Как се използва: автоматични програми

1. Включете уреда.
2. Докоснете .
На екрана се показва номерът на автоматичната програма (1 – 9).
3. Докоснете $\wedge$ или $\vee$, за да изберете автоматичната програма.
4. Докоснете ОК или изчакайте пет секунди, докато уредът не започне да работи автоматично.
5. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал за две минути. Символът $\rightarrow$ започва да мига.
6. Докоснете сензорно поле, за да спрете звуковия сигнал.
7. Деактивирайте уреда.

8.3 Как се използва: автоматични програми с въвеждане на тегло

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

1. Включете уреда.
2. Докоснете .
3. Докоснете $\wedge$ или $\vee$, за да зададете програмата за тегло.

На екрана се показва: времето за готвене, символът за времетраене $\rightarrow$, тегло по подразбиране и мерна единица (кг, гр.).

4. Натиснете ОК или настройките се запаметяват автоматично след пет секунди.

Уредът се включва.

5. Можете да промените стойността за тегло по подразбиране с $\wedge$ или $\vee$. Докоснете ОК.
6. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал за две минути. $\rightarrow$ започва да мига.
7. Докоснете сензорно поле, за да спрете звуковия сигнал.
8. Деактивирайте уреда.

8.4 Как да зададете: автоматични програми с Сензор за храна/Термосонда

Температурата в сърцевината на храната е по подразбиране и е фиксирана в програми със сензора за температура (термосонда) в сърцевината. Програмата завършва, когато уредът достигне зададената температура в сърцевината.

1. Включете уреда.
2. Докоснете .
3. Монтирайте термосондата в сърцевината. Направете справка със „Сензор за температура (термосонда) в сърцевината“.
4. Докоснете $\wedge$ или $\vee$, за да зададете програмата за термосонда в сърцевината.

На екрана се показва времето за готвене $\rightarrow$ и .

5. Натиснете ОК или настройките се запаметяват автоматично след пет секунди.

Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал за две минути. $\rightarrow$ започва да мига.

6. Докоснете сензорно поле или отворете вратичката, за да спрете звуковия сигнал.
7. Деактивирайте уреда.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Сензор за храна/Термосонда

Сензор за храна/Термосонда – измерва температурата в храната. Когато храната достигне желаната температура, фурната се изключва.

Настройте 2 температури:

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

За максимално добри резултати при готвене:

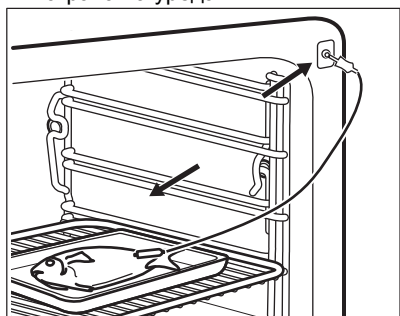
- подправките трябва да са със стайна температура.
- Сензор за храна/Термосонда – не използвайте с течни ястия.
- Сензор за храна/Термосонда – по време на готвене трябва да остане в чинията..

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

Когато поставяте аксесоара в гнездото, нулирате настройките за функциите на часовника.

Категории храни: месо, птици и риба

1. Включете 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 температура в сърцевината в гнездото от предната страна на уреда.



Дисплеят показва мигащ надпис  и температурата в сърцевината по подразбиране. Температурата е 60 °C за

първата операция и последната зададена стойност за всяка следваща операция.

4. Докоснете  или , за да зададете температурата в сърцевината.
5. Натиснете **OK** или настройките се запаметяват автоматично след 5 секунди.



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

6. Задайте функцията и температурата на фурната.

Дисплеят показва текущата температура в сърцевината и символа за нагряване .



Когато готвите със сензора за температура в сърцевината, можете да промените температурата, показана на дисплея. След като поставите сензора за температура в гнездото и зададете функция и температура на фурната, дисплеят показва текущата температура в сърцевината.

Докоснете  отново и отново, за да видите три 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 деактивирате звуковия сигнал.

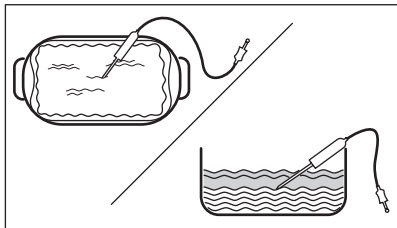
8. Извадете сензора за температурата в сърцевината от гнездото и извадете ястието от фурната.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

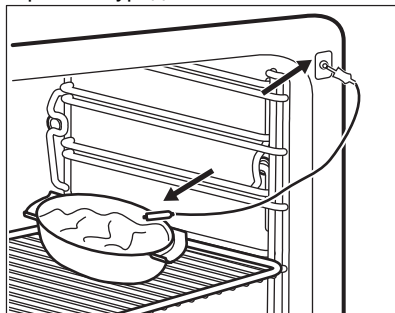
Категория храна: касерола

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 запамятват 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.

Дисплей 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 температурата в сърцевината от гнездото и извадете ястието от фурната.

ВНИМАНИЕ!

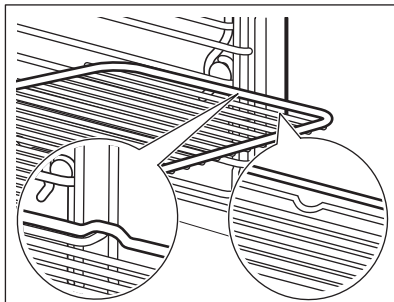
Има риск от изгаряне, тъй като сензора за температура в сърцевината се нагрива. Внимавайте, когато изкарвате от контакта и премахвате тавата.

9.2 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

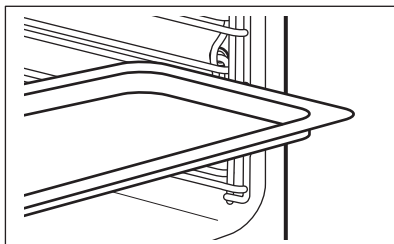
Скара/решетка:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



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 Защита за деца

Функцията Защита за деца предотвратява неумишлена работа с фурната.

1. Натиснете и задръжете  за 3 секунди за изключване на фурната.
2. Натиснете и задръжете за 2 секунди едновременно  и .

Прозвучава звуков сигнал.

На екрана се показва **SAFE**.

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

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 задръжете  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 ТОПЛИНА	ВКЛ./ИЗКЛ.
2 ЗВУК. СИГНАЛ НА БУТОНИТЕ ¹⁾	КЛИК / БИЙП / ИЗКЛ.
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.

1. Натиснете и задръжете  за 3 секунди. На дисплея се показва SET1 и "1" започва да мига.
2. Натиснете  или  за задаване на настройката.
3. Натиснете **OK**.
4. Натиснете  или , за да промените стойността на настройката.
5. Натиснете **OK**.

За излизане от меню Настройки, натиснете  или натиснете и задръжете .

10.5 Автоматично изключване

От съображения за безопасност уредът се изключва след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Сензор за храна/Термосонда, Времетраене, Отложен старт, Приключване, Бавно готвене.

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 уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

11.1 Препоръки за готвене



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

Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.

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

11.2 Само пара

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

Стерилизация

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

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

Напълнете съдържателя до максималното ниво 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, поширане или бланширане на зеленчуци, месо, риба, тестени изделия, ориз, грис и яйца.

Можете да пригответе многостепенни менюта само с едно готвене. За да се уверите, че всички ястия ще бъдат готови по едно и също време, започнете с храната, която изисква най-много време за

готвене, след което добавяйте останалите ястия в съответния момент, като направите справка в таблиците за готвене.

Например: Общото време за готвене е 40 min. Първо поставете Варени картофи, четвъртини, след 20 min добавете Филе от сьомга и Броколи, на розички след 30 min.



(min)

Варени картофи, четвъртини

40

Филе от сьомга

20

Броколи, на розички

10

Използвайте най-голямо необходимо количество вода, когато готвите ястия наведнъж.

Използвайте второто ниво на фурната.



ЗЕЛЕНЧУЦИ



Настройте температурата на 99 °C.



(min)



8 - 10

Броколи, на розички, подгрейте празната фурна

10

Белени домати

10 - 15

Спанак, пресен

10 - 15

Тиквички на ленти

15

Зеленчуци, бланширани

15 - 20

Нарязани гъби

15 - 20

Пипер, на ленти

15 - 25

Броколи, цели

15 - 25

Аспержи, зелени

15 - 25

Патладжани

15 - 25

Тиква, кубчета

15 - 25

Домати



ЗЕЛЕНЧУЦИ



Настройте температурата на 99 °C.



(min)



20 - 25

Фасул, бланширан

20 - 25

Валеряна

20 - 25

Савойско зеле

20 - 30

Целина, на кубчета

20 - 30

Праз, на кръгчета

20 - 30

Грах

20 - 30

Грах с шушулки / Пипер Кайзер

20 - 30

Сладки картофи

20 - 30

Фенел

20 - 30

Моркови

25 - 35

Аспержи, бели

25 - 35

Брюкселско зеле

25 - 35

Карфиол, на Розички

25 - 35

Алабаш, на ленти

25 - 35

Бял боб

30 - 40

Сладка царевица на кочан

35 - 45

Черен корен

35 - 45

Карфиол, цял

35 - 45

Зелен фасул

40 - 45

Бяло и червено зеле, на ленти

50 - 60

Артишок

55 - 65

Зрял боб, наиснат, съотношение вода/фасул 2:1

60 - 90

Кисело зеле

70 - 90

Червено Цвекло



ГАРНИТУРИ



Настройте температурата на 99 °C.



(min)



15 - 20	Кускус, съотношение вода/кус-кус 1:1
15 - 25	Пресни талиатели
20 - 25	Пудинг с грис, съотношение мляко/грис 3.5:1
20 - 30	Леща, червена, съотношение вода/леща 1:1
25 - 30	Шпецле
25 - 35	Булгур, съотношение вода/булгур 1:1
25 - 35	Кнедли с мая
30 - 35	Ароматен ориз, съотношение вода/ориз 1:1
30 - 40	Варени картофи, четвъртини
35 - 45	Хлебни кнедли
35 - 45	Картофени кнедли
35 - 45	Ориз, съотношение вода/ориз 1:1, съотношението вода към ориз може да се промени в зависимост от типа ориз
40 - 50	Полента (Качамак), съотношение с течността 3:1
40 - 55	Оризов пудинг, съотношение мляко/ориз 2,5:1
45 - 55	Необелени картофи, средно изпечени
55 - 60	Леща, кафява и зелена, съотношение вода/леща 2:1



ПЛОДОВЕ



Настройте температурата на 99 °C.



(min)



10 - 15	Ябълка на парчета
10 - 15	Люти дребни плодове
10 - 20	Разтопяване на шоколад
20 - 25	Компот от плодове



РИБА



(min)



(°C)

15 - 20	Тънко филе от риба	75 - 80
20 - 25	Скариди, пресни	75 - 85
20 - 30	Миди	100
20 - 30	Филе от съомга	85
20 - 30	Пъстърва, 0,25 kg	85
30 - 40	Скариди, замразени	75 - 85
40 - 45	Съомгова пъстърва, 1 kg	85



МЕСО



(min)



(°C)

15 - 20	Наденички	80
20 - 30	Баварска телешка наденица / Бяла наденица	80
20 - 30	Виенски наденици	80
25 - 35	Пилешки гърди, задушен	90
55 - 65	Варена Шунка, 1 kg	99

 МЕСО		
(min)		(°C)
60 - 70	Пилешко, варено, 1 – 1,2 kg	99
70 - 90	Каселер, задушен	90
80 - 90	Телешко / Свинско бонфиле, 0,8 – 1 kg	90
110 - 120	Тафелшпиц	99

 ЯЙЦА		
 Настройте температурата на 99 °C.		
(min)		
10 - 11	Яйца, рохко сварени	
12 - 13	Яйца, средно сварени	

 ЯЙЦА		
 Настройте температурата на 99 °C.		
(min)		
18 - 21	Яйца, твърдо сварени	

11.3 Комбинирана функция: Турбо грил + Само пара

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

1. Задайте функцията: Турбо грил за печене на месо.
2. Добавете пригответените зеленчуци и гарнитур и.
3. Охладете фурната до около 90 °C. Оставете вратичката отворена на първа позиция за приблизително 15 минути.
4. Задайте функцията: Само пара. Гответе всички ястия заедно, докато станат готови.

Използвайте първо и трето ниво на фурната за приготвяне на зеленчуци. Поставете месото директно в тавата за печене.

	 Турбо грил	 Само пара		
	Първа стъпка: приготвяне на месо	Втора стъпка: добавяне на зеленчуци		
	 (°C)	 (мин.)	 (°C)	 (мин.)
Говеждо печено, 1 кг / Брюкселско зеле, полента (качамак)	180	60 - 70	99	40 - 50
Свинско печено, 1 кг / Картофи / Зеленчуци, сос	180	60 - 70	99	30 - 40
Телешко печено, 1 кг / Ориз / Зеленчуци	180	50 - 60	99	30 - 40

11.4 Висока влажност

Използвайте второто ниво на фурната.

	 (°C)	 (min)
Тънко филе от риба	85	15 - 25
Печени яйца	90 - 110	15 - 30
Малка риба, до 0,35 kg	90	20 - 30
Дебело филе от риба	90	25 - 35
Цяла риба, до 1 kg	90	30 - 40
Яйчен крем / Флан, в малки чинии	90	35 - 45
Кнедли	120 - 130	40 - 50
Терин	90	40 - 50

11.5 Ниска влажност

Използвайте второто ниво на фурната, освен ако не е посочено друго.

	 (°C)	 (min)
Готови за печене багети, 40 – 50 g	200	20 - 30
Готови за печене рула	200	20 - 30
Готови за печене багети, замразени, 40 – 50 g	200	25 - 35
Руло „Стефани“, подготвено, 0,5 kg	180	30 - 40
Рула, 40 – 60 g	180 - 210	30 - 40
Паста на фурна	190	40 - 50
Хляб, 0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 50
Лазаня	180	45 - 55
Пиле, 1 kg	180 - 200	50 - 60
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60
Свинско бонфиле, пушено, 0,6 – 1 kg	160 - 180	60 - 70
Говеждо печено, 1 kg	180 - 200	60 - 90

	 (°C)	 (min)
Патица, 1,5 – 2 kg	180	70 - 90
Телешко печено, 1 kg	180	80 - 90
Свинско печено, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Гъска, 3 kg, Използвайте първото ниво на фурната	170	130 - 170

11.6 Възстановяване с пара

	Използвайте второто ниво на фурната.	
	Настройте температурата на 110 °C.	
	 (min)	
Ястие в един съд	10 - 15	
Паста	10 - 15	
Ориз	10 - 15	
Кнедли	15 - 25	

11.7 Печене

За първото печене 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 препичане. Разликите се изравняват по време на печенето.

Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите отново изстинат, изкривяванията изчезват.

11.8 Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не е достатъчно изпечена.	Позицията на рафта е неправилна.	Поставете сладкиша на по-нисък рафт.
Сладкишът спада и става клисав или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	Следващият път намалете леко температурата на фурната.
	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете температурата на фурната.
	Времето за печене е прекалено дълго.	Следващият път задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
	Тестото на кекса не е разположено равномерно.	Следващият път го разнесете равномерно по тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото в рецептата време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете леко температурата на фурната.

11.9 Печене върху едно ниво

 ПЕЧЕ-НЕ В ПЛИТКА ТАВА		 (°C)	 (min)	
Блат за флан - дребни сладки, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир.	170 - 180	10 - 25	2
Блат за флан – смес за пандишпанова торта	Горещ въздух/вентилир.	150 - 170	20 - 25	2
Кръгъл кекс / Бриош	Горещ въздух/вентилир.	150 - 160	50 - 70	1
Сладкиш Мадейра / Плодови кейкове	Горещ въздух/вентилир.	140 - 160	70 - 90	1
Чийзкейк	Традиционно печене	170 - 190	60 - 90	1

Използвайте трето ниво на скара.

Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилир..

Използвайте тава за печене.

 ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ	 (°C)	 (min)
Кекс с маслени трохи	150 - 160	20 - 40
Плодови фланове (от тесто с мая/пандишпанова торта), използвайте дълбок съд	150	35 - 55
Плодови фланове от дребни сладки	160 - 170	40 - 80

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте функцията: Традиционно печене.

Използвайте тава за печене.

 ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ	 (°C)	 (min)	
Руло	180 - 200	10 - 20	3
Ръжен хляб:	първо: 230	20	1
	след това: 160 - 180	30 - 60	
Маслен бадемов кекс / Захарни торти	190 - 210	20 - 30	3
Кремки / Еклери	190 - 210	20 - 35	3
Плетен хляб / Козунак във форма на венец	170 - 190	30 - 40	3
Плодови фланове (от тесто с мая/пандишпанова торта), използвайте дълбок съд	170	35 - 55	3
Кейкове с мая и лека заливка (напр., извара, сметана, крем)	160 - 180	40 - 80	3
Кристцолан	160 - 180	50 - 70	2

Използвайте трето ниво на скара.

 БИСКВИТИ		 (°C)	 (min)
Дребни бисквити	Горещ въздух/вентилатор.	150 - 160	10 - 20
Рула, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилатор.	160	10 - 25
Бисквити от смес за пандишпан	Горещ въздух/вентилатор.	150 - 160	15 - 20

 БИСКВИТИ		 (°C)	 (min)
Парено тесто, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентил.	170 - 180	20 - 30
Бисквити от тесто с мая	Горещ въздух/вентил.	150 - 160	20 - 40
Макарунс (слад.)	Горещ въздух/вентил.	100 - 120	30 - 50
Сладки от белтък / Целувки	Горещ въздух/вентил.	80 - 100	120 - 150
Рула, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	190 - 210	10 - 25

11.10 Запеканки и огретени

Използвайте първото ниво на фурната.

		 (°C)	 (min)
Багети, поръсени с топено сирене	Горещ въздух/вентил.	160 - 170	15 - 30
Зеленчуков огретен, подгрейте празната фурна	Турбо грил	160 - 170	15 - 30
Лазаня	Традиционно печене	180 - 200	25 - 40
Рибни суфлета	Традиционно печене	180 - 200	30 - 60
Пълнени зеленчуци	Горещ въздух/вентил.	160 - 170	30 - 60
Сладки печива	Традиционно печене	180 - 200	40 - 60
Паста на фурна	Традиционно печене	180 - 200	45 - 60

11.11 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилер..

Използвайте тавите за печене.

 ТОРТИ/ СЛАДКИ	 (°C)	 (min)	 2 позиции
Кремки / Еклери, подгрейте празната фурна	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сух Streusel кейк	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 БИСКВИТИ / МАЛКИ ТОРТИ / СЛАДКИ / РУЛА	 (°C)	 (min)		
			2 позиции	3 позиции
Рула	180	20 - 30	1 / 4	-
Дребни бисквити	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Бисквити от смес за пандишпан	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Парено тесто, подгрейте празната фурна	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Бисквити от тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарунс (слад.)	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Бисквити от белтък / Целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.12 Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Чистото месо се пече закрито (можете да използвате алуминиево фолио).

Печете големи парчета месо направо в тавата.

Добавете известно количество вода в тавичката, за да предотвратите прокапване на мазнини.

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

Печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 кг или повече).

Ако се предлага ниво едно, поставете храната директно в тавата за печене

По време на печене поливайте с черпак парчетата месо със собствения им сос.

11.13 Печене

Използвайте първото ниво на фурната.

 ГОВЕЖДО				
			 (°C)	 (min)
Печено месо	1 - 1,5 kg	Традиционно печене	230	120 - 150
Говеждо печено или филе, алангле, подгрейте празната фурна	на см дебелина	Турбо грил	190 - 200	5 - 6



ГОВЕЖДО



(°C)



(min)

Говеждо печено или филе, средно изпечено, подгрейте празната фурна

на cm дебелина

Турбо грил

180 - 190

6 - 8

Говеждо печено или филе, добре изпечено, подгрейте празната фурна

на cm дебелина

Турбо грил

170 - 180

8 - 10



СВИНСКО



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Плешка / Врат / Шунка

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Котлети / Свински ребра

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Руло „Стефани“

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свински джолан, сварен

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



ТЕЛЕШКО



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Телешко печено

1

160 - 180

90 - 120

Телешки джолан

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



АГНЕШКО



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Агнешко бутче / Агнешко печено

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Агнешко руло от месо

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ДИВЕЧ



Използвайте функцията: Традиционно печене.



(kg)



(°C)



(min)

Бонфиле / Бутче от див заек, подгрейте празната фурна

до 1

230

30 - 40

Еленско бонфиле

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Бут от елен

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ПТИЧЕ



Използвайте функцията: Турбо грил.



(kg)



(°C)



(min)

Птиче месо, порции

0,2 - 0,25 всяка част

200 - 220

30 - 50

Половин пиле

0,4 - 0,5 всяка част

190 - 210

35 - 50

Кокошка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Патица

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гъска

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Пуйка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Пуйка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



РИБА (ЗАДУШЕНА)



Използвайте функцията: Традиционно печене.



(kg)



(°C)



(min)

Цяла риба

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

11.14 Изпичане до хрупкаво с: Функция пица



ПИЦА



Използвайте първото ниво на фурната.



(°C)



(min)

Тартове

180 - 200

40 - 55

Спаначен флан

160 - 180

45 - 60

Киш Лорейн /
Швейцарски
флан

170 - 190

45 - 55

Зеленчуков пай

160 - 180

50 - 60



ПИЦА



Загрейте предварително празната фурна преди готвене.



Използвайте второто ниво на фурната.



(°C)



(min)

Пица, тънък
блат, използ-
вайте дълбок
съд

210 - 230

15 - 25

Пица, дебел
блат

180 - 200

20 - 30

Хляб без мая

210 - 230

10 - 20

Флан с парено
тесто

160 - 180

45 - 55

Тарт

210 - 230

15 - 25

Пирожки

180 - 200

15 - 25

11.15 Грил

Загрейте предварително празната фурна преди готвене.

Печете на грил само плоски парчета месо или риба.

Поставете тавичка на първото ниво, за да събирате мазнината.



ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Използвайте функцията: Грил



(°C)



(min)

първа страна



(min)

втора страна



Говеждо печено	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско бонфиле	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешко бонфиле	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко руло от месо	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Цяла риба, 0.5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



ДВОЕН ГРИЛ



Използвайте четвърто ниво на фурната, освен ако не е посочено друго.



Използвайте функцията: Бързо готвене на грил



Грил с максимална температурна настройка.



(min)

първа страна



(min)

втора страна

Свинско филе	10 - 12	6 - 10
Наденички	10 - 12	6 - 8
Пържоли	7 - 10	6 - 8
Тост-сандвич с топинг	6 - 8	-

11.16 Печене на хляб

Не се препоръчва предварително загряване.

Използвайте второто ниво на фурната.



хляб



(°C)



(min)

Бял хляб	170 - 190	40 - 60
Багета	200 - 220	35 - 45
Бриош	180 - 200	40 - 60
Чабата	200 - 220	35 - 45
Ръжен хляб	170 - 190	50 - 70
Типов хляб	170 - 190	50 - 70
Пълнозърнест хляб	170 - 190	40 - 60
Земели	190 - 210	20 - 35

11.17 Бавно готвене

Тази функция ви позволява да пригответе крехко, нежно месо и риба. Не е

приложимо за: птиче месо, тлъсто свинско печено, печено месо. Сензор за храна/ Термосонда температурата не трябва да е по-висока от 65 °C.

1. Запържете месото за 1 – 2 минути от всяка страна в тиган на силен огън.
2. Ако се препоръчва да се използва трето ниво, поставете храната директно върху скарата. Поставете тавичка/дълбока тава за печене на първото ниво, за да събирате мазнината.
Ако се препоръчва да се използва първо ниво, поставете храната директно в тавата.
Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

3. Употреба: Сензор за храна/ Термосонда. Вижте глава „Използване на аксесоари“, Начин на използване: Сензор за храна/Термосонда.
4. Изберете функцията: Бавно готвене. Можете да настроите температура между 80 °C и 150 °C за първите 10 минути. Температурата по подразбиране е 90 °C. Настройте температурата за Сензор за храна/ Термосонда.
5. След 10 минути фурната автоматично намалява температура до 80 °C.



Настройте температурата на 120 °C.



(кг)



(мин)



Пържоли

0.2 - 0.3

20 - 40

3

Говеждо филе

1 - 1.5

90 - 150

3

Говеждо печено

1 - 1.5

120 - 150

1

Телешко печено

1 - 1.5

120 - 150

1

11.18 Дълбоко замразени храни



РАЗМРАЗЯВАНЕ



(°C)



(min)



Пица, замразена

200 - 220

15 - 25

2

Американска пица, замразена

190 - 210

20 - 25

2

Пица, охладена

210 - 230

13 - 25

2

Мини-пици, замразени

180 - 200

15 - 30

2

Пържени картофи, тънки

200 - 220

20 - 30

3

Пържени картофи, дебели

200 - 220

25 - 35

3



РАЗМРАЗЯВАНЕ



(°C)



(min)



Картофи с коричка / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Картоф.кюфтета	210 - 230	20 - 30	3
Лазаня / Канелони, пресни	170 - 190	35 - 45	2
Лазаня / Канелони, замразени	160 - 180	40 - 60	2
Печено сирене	170 - 190	20 - 30	3
Пилешки крилца	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Консервиране

Използвайте функцията Долен нагревател.

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.

Използвайте първото ниво на фурната.

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

Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.

Бурканите не трябва да се допират.

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

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

Настройте температурата на 160 – 170 °C.



ВЕ

МЕКИ ПЛОДО-



(мин)

Готвене до началото на появата на мехурчета

Ягоди / Боровинки /
Малини / Цариградско
грозде

35 - 45



ПЛО-

ДОВЕ С КО-

СТИЛКИ



(мин)

Готвене до началото на появата на мехурчета



(мин)

Продължете да готвите на 100 °C

Праскови /
Дюли / Сливи

35 - 45

10 - 15



ЗЕ-

ЛЕНЧУЦИ



(мин)

Готвене до започване на къкрене



(мин)

Продължете да готвите на 100 °C

Моркови

50 - 60

5 - 10

Краставици

50 - 60

-

Туршия

50 - 60

5 - 10

 ЗЕ-ЛЕНЧУЦИ	 (мин) Готвене до започване на къкрене	 (мин) Продължете да готвите на 100 °C
Алабаш / Грах / Аспержи	50 - 60	15 - 20

11.20 Сушене - Горещ въздух/ вентилир.

Покрийте тавите с восъчна хартия или хартия за печене.

За по-добър резултат спрете фурната по средата на времето на сушене, отворете вратата и я оставете да изстине за една нощ, за да завършите сушенето.

За 1 тава използвайте третото ниво на фурната.

За 2 тапи използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

11.21 Сензор за храна/Термосонда

 ЗЕЛЕНЧУ-ЦИ	 (°C)	 (ч)
Фасул	60 – 70	6 - 8
Пипер	60 – 70	5 – 6
Зеленчуци за супа	60 – 70	5 – 6
Гъби	50 – 60	6 - 8
Билки	40 – 50	2 - 3

Настройте температурата на 60 - 70°C.

 ПЛОДОВЕ	 (ч)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10
Ябълка на парчета	6 - 8
Круши	6 - 9

 ГОВЕЖДО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
Говеждо печено	45	60	70
Говеждо филе	45	60	70

 ГОВЕЖДО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Руло „Стефани“	80	83	86

 СВИНСКО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Шунка / Печено месо	80	84	88
Котлети свързани с кост / Свинско бонфиле, пушено / Свинско бонфиле, варено	75	78	82

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

 ОВНЕШКО/ АГНЕШКО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Овнешки бут	80	85	88
Овнешко руло от месо	75	80	85
Агнешко печено / Агнешко бутче	65	70	75

 ДИВЕЧ	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Руло от див заек / Еленско бонфиле	65	70	75
Бутче от див заек / Див заек, цял / Бут от елен	70	75	80

 ПТИЧЕ МЕСО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Пиле	80	83	86
Патица, цяла/половин / Пуйка, цяла/филета	75	80	85
Патешко филе	60	65	70



РИБА (СЪОМГА, ПЪСТЪР- ВА, БЯЛА РИБА)



Температура в сърцевината на храната (°C)

	По-малко	Средно изпече- но	Повече
Риба, цяла/голяма/на пара / Риба, цяла/ голяма/печена	60	64	68



КАСЕРОЛИ – ПРЕДВАРИ- ТЕЛНО ПРИГОТВЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ



Температура в сърцевината на храната (°C)

	По-малко	Средно изпече- но	Повече
Касерол с тиквички / Касерола с броколи / Касерол с фенел	85	88	91



КАСЕРОЛА – ПИКАНТНА



Температура в сърцевината на храната (°C)

	По-малко	Средно изпече- но	Повече
Канелони / Лазаня / Паста на фурна	85	88	91



КАСЕРОЛА – СЛАДКА



Температура в сърцевината на храната (°C)

	По-малко	Средно изпече- но	Повече
Касерол от бял хляб със/без плодове / Касерола с оризова каша с/без плодове / Касерол със сладки нудли	80	85	90

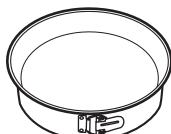
11.22 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.



Тава за пица

Тъмни, неотразяващи
28 cm диаметър



Съд за печене

Тъмни, неотразяващи
26 cm диаметър



Купички за пече-
не

Керамичен мате-
риал
8 cm диаметър, 5
cm височина



Метална основа за флан

Тъмни, неотразяващи
28 cm диаметър

11.23 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

Използвайте позицията на третия рафт.

	 (°C)	 (мин)
Огретен с паста	200 - 220	45 - 55
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазаня	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60
Ябълков кейк с пандишпанова торта (кръгла форма за сладкиши)	160 - 170	70 - 80
Бял хляб	190 - 200	55 - 70

11.24 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

Печене на едно ниво - печене в тави

		 °C	 мин	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир.	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	45 - 60	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир.	160	55 - 65	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно печене	140	25 - 35	2

Печене на едно ниво - бисквити

Използвайте третото ниво на фурната.

		 °C	 МИН
Малки кейкове 20 броя/табла, предварително подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир.	150	20 - 30
Малки кейкове 20 броя/табла, предварително подгрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30

Печене на няколко нива - бисквити

		 °C	 МИН	
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	140	25 - 45	2 / 4
Малки кейкове 20 броя/табла, предварително подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир.	150	25 - 35	1 / 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир.	160	45 - 55	2 / 4
Ябълков пай, 1 тава на скара (Ø 20 см)	Горещ въздух/вентилир.	160	55 - 65	2 / 4

Грил

Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.

Гриловайте на максималната температура.

		 МИН	
Тост	Грил	1 - 2	5
Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне	Грил	24 - 30	4

Бързо готвене на грил

Загрейте празната фурна предварително за 3 минути.

Гриловайте на максималната температура.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

	 мин	
	1-ва страна	2-ра страна
Бургери	8 - 10	6 - 8
Тост	1 - 3	1 - 3

11.25 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове за функцията: Само пара.

Използвайте тавата за печене.

Тестове по IEC 60350-1.

 Настройте температурата на 99 °C.					
	 Контейнер (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 1/2 перфориран	0.3	3	13 - 15	Поставете тавичката за печене на позицията на първия рафт.
Броколи, подгрейте празната фурна	2 x 1/2 перфориран	2 x 0,3	2 и 4	13 - 15	Поставете тавичката за печене на позицията на първия рафт.
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 1/2 перфориран	макс.	3	15 - 18	Поставете тавичката за печене на позицията на първия рафт.
Грах, замразен	2 x 1/2 перфориран	2 x 1,3	2 и 4	Докато температурата на най-студеното място достигне 85 °C.	Поставете тавичката за печене на позицията на първия рафт.

12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте аксесоарите в съдомиялната

Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

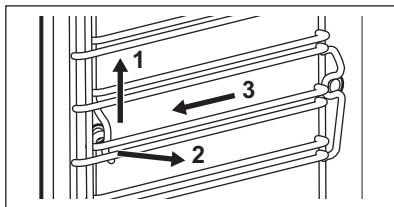
Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Стъпка 2 Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.

Стъпка 3 Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.

Стъпка 4 Извадете опорите от задното окачване.



Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

12.3 Подменю за: Почистване



- натиснете, за да влезете в подменюто.

S1

S2

S3

S4

Изпразване на контейнера За отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на функциите за пара.	Почистване С Пара За почистване на фурната с пара.	Отстр. на котл. камък За почистване на парогенератора от остатъчен варовик.	Изплакване За изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.
---	--	---	--

12.4 Начин на използване: Изпразване на контейнера - S1

Преди да започнете:	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.
Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 3	☐ - натиснете неколkokратно, докато на екрана се покаже S1.
Стъпка 4	Натиснете: OK . Времетраене: 6 мин.
Стъпка 5	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

12.5 Начин на използване: Почистване С Пара - S2

Преди почистване с пара:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.	Почистете долната част на вътрешността и вътрешното стъкло на вратата с мека кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
Стъпка 1	Включете фурната.	
Стъпка 2	Напълнете водосъдържателя до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на екрана се покаже съобщение.	
Стъпка 3	 - натиснете неколkokратно, докато на екрана се покаже S1.	
Стъпка 4	Изберете S2. Времетраене: 30 мин. Когато почистването приключи, се чува сигнал.	
Стъпка 5	Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.	
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.		

Когато почистването приключи:

Изключете фурната.

Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.

12.6 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: S2.

Можете да активирате и деактивирате напомнянето в менюто: Настройки .

12.7 Начин на използване: Отстр. на котл. камък - S3

Преди да започнете:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Извадете всички аксесоари.

Уверете се, че водосъдържателят е празен. Ако е необходимо, включете функцията: Изпразване на контейнера - S1.

Стъпка 1 Включете фурната.

Стъпка 2 Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.

Стъпка 3 Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.

Стъпка 4 Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.

Стъпка 5 ☐ - натиснете неколкостранно, докато на екрана се покаже S1.

Стъпка 6 Изберете S3.
Времетраене: 1 час и 40 мин.

Стъпка 7 Когато функцията приключи, изпразнете дълбоката тава.

 Когато тази функция работи, лампата изгасва.

Когато отстраняването на котлен камък приключи:

Изключете фурната.

Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.

Включете функцията: Изпразване. Вижте глава „Грижи и почистване“, „Как се използва“: Изпразване - S4“.

 Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик във фурната, дисплеят Ви подканя да повторите процедурата.

12.8 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния, които Ви подсещат да отстраните котления камък от фурната. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

Тип	Описание
Леко напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната.
Сериозно напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната. Ако не отстраните котления камък от фурната, когато е включено сериозното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.

 Когато напомнянията са активни, на дисплея премигва S3. Тези напомняния се активират всеки път, когато изключите фурната.

12.9 Начин на използване: Изплакване - S4

Преди да започнете:	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.
Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 3	Напълнете водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
Стъпка 4	 - натиснете неколкократно, докато на екрана се покаже S1.
Стъпка 5	Изберете S4. Времетраене: 30 мин.
Стъпка 6	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

Когато изплакването завърши:	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.

12.10 Как да премахнете и монтирате:

Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

12.11 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3

Преди да смените лампата:

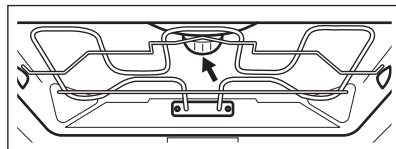
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

Изключете фурната от електрическата мрежа.

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

Стъпка 1 Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



Стъпка 2 Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.

Стъпка 3 Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

Стъпка 4 Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.

Странична лампа

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Включете фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрява.	Включено е автоматичното изключване.	Вижте „Автоматично изключване“.
Фурната не нагрява.	Функцията „Защита за деца“ е включена.	Вижте „Използване на защита за деца“.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива.	Предпазителът е изгорял.	Уверете се, че предпазителът е причината за неизправността. Ако предпазителът продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Лампичката не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете лампичката.
Дисплеят не показва часа в изключено състояние.	Екранът е изключен.	Докоснете  и  по едно и също време, за да активирате отново дисплея.
Сензорът за храна не работи.	Жакът на сензора за храна не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жака на сензора за храна възможно по-навътре в гнездото.
Необходимо е твърде много време, за да се соготвят ястията, или са готови 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.
Дисплеят показва „C2”.	Искате да включите функцията за размразяване, но не сте премахнали жака на сензора за храна от гнездото.	Извадете жака на сензора за храна от гнездото.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	- Изключете фурната посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. - Ако дисплеят отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Имало е прекъсване 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.
Има мръсна вода по долната част на вътрешността след премахване на котления камък.	Съдът за печене/грил е позициониран на грешното ниво на скара.	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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Функцията за почистване е прекъсната преди края.	Имало е прекъсване 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.	Напърскахте уреда с твърде много от препарата преди активирането на цикъла на почистване.	Покрийте всички части на вътрешността с тънък слой от препарата. Напърскайте равномерно 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 уредът 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.
Уредът е включен и не нагрява. Вентилаторът не работи. На дисплея се показва "Demo".	Включен е демонстрационният режим.	Вижте "Използване на меню настройки" в глава "Допълнителни функции".

13.2 Данни за сервизно 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. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда.

Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)	
Номер на продукт (PNC)	
Сериен номер (S.N.)	

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOB7S31X KOB7S31X

Индекс на енергийна ефективност	81.0	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.68 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	70 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOB7S31X	37.5 кг
	KOB7S31X	37.5 кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

14.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи

автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгриване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност

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

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

Деактивиране на екрана

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

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.

