



EOC6H71X
EOC6H71Z

**Ръководство за
употреба**
Фурна на пара

BG



electrolux.com/register

 **Electrolux**

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:


www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	10
6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	10
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	14
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	16
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	21
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	22
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	25
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	30
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	31
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	33

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 нагорещяват 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, негов оторизиран сервизен център или 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 квалифициран човек 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.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (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	569 мм
--------------------	--------

Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
---------------------------------	--------

Дълбочина при отворена врата	1022 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 (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (Вт)	Сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабелът за заземяване (зелено-жълт кабел) трябва да бъде 2 см по-дълъг от кабелите за фазата и нулата (син и кафяв 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!

Опасност от повреда в 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 изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклениците панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениците панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи 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 изгаряне и повреда в уреда.

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

2.6 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. ИНСТАЛИРАНЕ



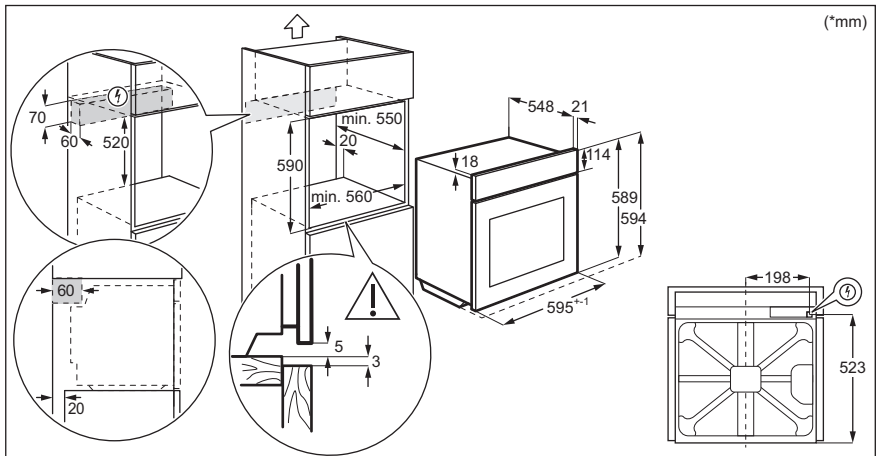
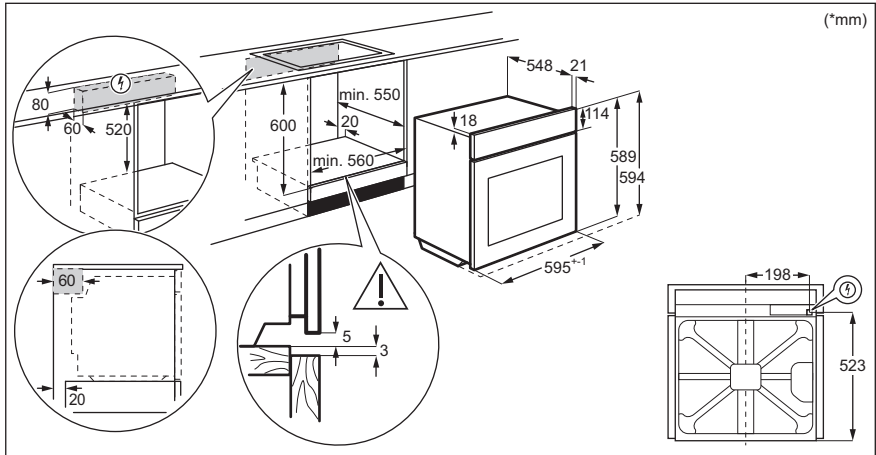
ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

3.1 Вграждане

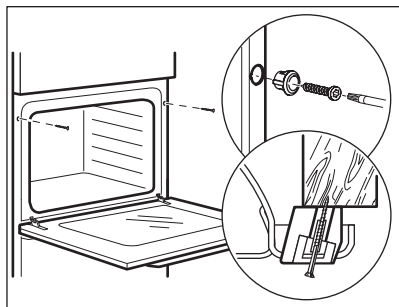


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

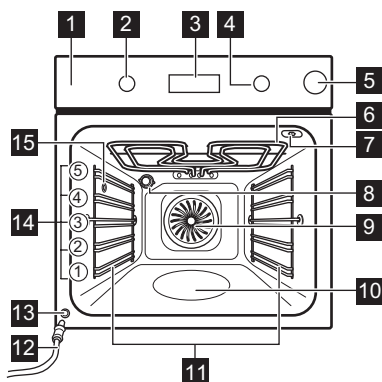


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление (за температурата)
- 5 Водосъдържател
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Гнездо за включване на термосондата
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Вътрешна част на фурната - Контейнер за почистване с вода
- 11 Водачи за скара, отстраняеми
- 12 Тръба за оттичане
- 13 Вентил за източване на водата
- 14 Позиция на скара
- 15 Вход за пара

4.2 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.
- **Термосонда**
За измерване колко е приготвена храната.
- **Телескопични водачи**

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

5. КОМАНДНО ТАБЛО

5.1 Прибириращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.2 Сензорни полета/бутони



За настройка на ТАЙМЕРА. Задръжте за повече от 3 секунди, за да включите или изключите лампата на фурната.

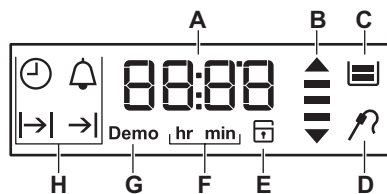


За настройка на функция на часовника.



За да проверите температурата на фурната или температурата на сензора за температура в сърцевината (ако е приложимо). Използвайте само когато работи функцията за загряване.

5.3 Екран



- A. Таймер / Температура
- B. Индикатор за загряване и остатъчна топлина
- C. Водосъдържател
- D. Сензор за храна/Термосонда (само за избрани модели)
- E. Заклучването на вратата (само за избрани модели)
- F. Часове / минути
- G. Демо режим (само за избрани модели)
- H. Функции на часовника

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

Задайте времето преди да използвате фурната.

6.1 Първоначално почистване

Стъпка 1

Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скалата.

Стъпка 2

Почиствайте уреда и аксесоарите с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.


Стъпка 3


Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скалата.


6.2 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 час.

Стъпка 3 Задайте максималната температура за функцията: 
Оставете фурната да работи за 15 мин.

 От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функция на затопляне


Стъпка 1 Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.

Стъпка 2 Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Стъпка 3 Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.

7.2 Бързо нагряване

Бързото нагряване намалява времето за нагряване.


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

1. Завъртете ключа за функции на фурната, за да изберете Бързо нагряване.
2. Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температурата.


Когато фурната достигне зададената температура, прозвучава звук сигнал.


3. Настройте функция на фурната.

7.3 Индикатор за нагряване

Когато функцията на фурната работи, лентите на дисплея  се появяват една по една, когато температурата във фурната се увеличава и изчезват, когато намалява.

7.4 Готвене на пара

 Използвайте само вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте течности. Не слагайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.

1. Задайте функцията .
2. Натиснете капака, за да отворите водосъдържателя.
3. Напълнете резервоара за вода, докато светне индикаторът за пълен резервоар. Максималната вместимост на резервоара е 900 мл. Достатъчно е за около 55 – 60 минути готвене.
4. Натиснете водосъдържателя в първоначално положение.

5. Задайте температурата между 130 °C и 230 °C.

Готвенето на пара дава добри резултати при този температурен диапазон.

6. Изпразнете резервоара за вода, след като приклучите с готвенето на пара.

Извачайте поне 60 минути след всяка употреба на готвене на пара, за да предотвратите изтичане на гореща вода от вентила за източване.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

7.5 Индикатор за резервоара за вода



Резервоарът е пълен. Когато резервоарът е пълен, прозвучава звуков сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.



Резервоарът е наполовина пълен.



Резервоарът е празен. Когато резервоарът е празен, прозвучава звуков сигнал. Напълнете резервоара.

Ако налеее твърде много вода в резервоара, аварийният отвор изтласква водата към дъното на фурната. Отстранете водата с гъба.

7.6 Източване на резервоара за водата



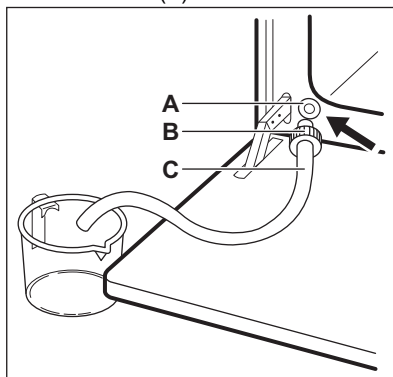
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


Уверете се, че фурната е хладна преди да започнете за изпразване резервоара за вода.

1. Пригответе тръбата за оттичане (C), приложена в пакета с ръководството.

Сложете конектора (B) в единия край на тръбата за оттичане.

2. Сложете другия край на тръбата за оттичане (C) в контейнера. Сложете го на позиция, по-ниска от вентила за източване (A).



3. Отворете вратичката на фурната и сложете конектор (B) във вентила за отточване (A).
4. Натиснете конектора необходимия брой пъти, когато изпразвате резервоара. Водата може да остане вътре, след като дисплеят показва:  Изчакайте, докато течът на вода от вентила за източване на вода спре.
5. Махнете конектора от вентила за отточване когато водата спре да тече.



Не наливайте източената вода обратно в резервоара за пара.

7.7 Функции нагряване

Функция за за- Приложение топляне



Фурната е изключена.

Положение Изключено (Off)



За скъсяване на времето за нагряване.

Бързо нагряване

Функция за за- Приложение топляне



Горещ въздух/
вентилир.

За печене на три нива едно-
новременно и за сушене на хра-
на.
Задайте температура с 20 -
40°C по-ниска отколкото за
Традиционно печене.



Функция пица

За печене на пица. За хрупкав
и запечен блат.



Традиционно пе-
чене / Почистване
с вода

За печене на тестени и месни
храни на едно ниво.
Вижте глава „Грижа и почи-
стване“ за повече информа-
ция относно: Почистване с во-
да.



Долен нагрева-
тел

За печене на сладкиши с
хрупкава долна част и за за-
пазване на храната.



Размразяване

За размразяване на храна
(плодове и зеленчуци). Вре-
мето за размразяване зависи
от количеството и размера на
замразената храна.



Печене с влаж-
ност

Функцията е разработена за
пестене на енергия по време
на готвене. Когато използвате
тази функция, температурата
във вътрешността може да се
различава от зададената. Из-
ползва се остатъчната
топлина. Степента на нагрява-
не може да бъде намалена.
За повече информация вижте
глава „Всекидневна употре-
ба“, забележете: Печене с
влажност.



Бързо готвене на
грил

За запичане на тънки храни в
големи количества или препи-
чане на хляб.

Функция за за- Приложение топляне



Турбо грил

За печене на големи парчета
месо или птици с костите на
едно ниво. За огретени и за
кафява коричка.



Горещ въздух +
пара

За ястия на пара. Използвай-
те тази функция, за да нама-
лите продължителността на
времето за готвене и за да за-
пазите витамините и храни-
телните вещества в храната.
Изберете функция и задайте
температура между 130°C и
230°C.

7.8 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за
спазване на изискванията за клас на
енергийна ефективност и екодизайн
според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове
съгласно 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.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


8.1 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
 Час от денонощието	Показва или променя часа. Може да промените часа, само ако фурната е изключена.
 Времетраене	За да зададете времетраене на готвенето. Използва се само, когато е настроена функцията за загреване.
 Приключване	За задаване на час на изключване на фурната. Използва се само, когато е настроена функцията за загреване.
 Отложен старт	Комбинация от функции: Времетраене, Приключване.
 Таймер	За задаване на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Таймер - може да се настрои по всяко време, дори ако фурната е изключена.


8.2 Как да настроите: Час от денонощието



След първото включване в захранването, изчакайте докато на екрана се покаже **hr**, **12:00**. **12** - мига.

Стъпка 1 Завъртете ключа за температурата, за да настроите часа.

Стъпка 2  - натиснете, за да потвърдите.
На екрана се показва зададения час и: **мин.. 00** - мига.

Стъпка 3 Завъртете ключа за температурата, за да настроите минутите.



Стъпка 4  - натиснете, за да потвърдите.
На екрана се показва зададеното време.

 – натиснете неколкократно, за да смените часа.  - мига на екрана.





8.3 За настройване на функцията: Времетраене

Стъпка 1 Задайте функция за затопляне.








Стъпка 2  – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.

Стъпка 3	Завъртете контролния ключ, за да зададете минутите.  - натиснете, за да потвърдите.
Стъпка 4	Завъртете ключа за температурата, за да настроите часа.  - натиснете, за да потвърдите. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. Настройката на времето мига на екрана. Фурната се изключва автоматично.
Стъпка 5	Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
Стъпка 6	Завъртете ключовете в изключена позиция.

8.4 За настройване на функцията: Приключване

Стъпка 1	Задайте функция за затопляне.
Стъпка 2	 – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.
Стъпка 3	Завъртете ключа за температурата, за да настроите часа.  - натиснете, за да потвърдите.
Стъпка 4	Завъртете ключа за температурата, за да настроите минутите.  - натиснете, за да потвърдите. В зададеното време за край, сигналът звучи в продължение на 2 минути. Настройката на времето мига на екрана. Фурната се изключва автоматично.
Стъпка 5	Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
Стъпка 6	Завъртете ключовете в изключена позиция.

8.5 За настройване на функцията: Отложен старт

Стъпка 1	Задайте функция за затопляне.
Стъпка 2	 – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.
Стъпка 3	Завъртете ключа за температурата, за да настроите минутите за функцията: Времетраене. Натиснете:  .
Стъпка 4	Завъртете ключа за температурата, за да настроите часа за функцията: Времетраене. Натиснете:  На екрана се показва:  .
Стъпка 5	Завъртете ключа за температурата, за да настроите часа за функцията: Приключване. Натиснете:  .
Стъпка 6	Завъртете ключа за температурата, за да настроите минутите за функцията: Приключване. Натиснете:  .

Екранът показва: зададената температура,  .

Фурната се включва автоматично по-късно, работи според зададеното Времетраене и спира когато достигне зададеното време за Край.

В зададеното време за край, сигналът звучи в продължение на 2 минути. Настройката на времето мига на екрана. Фурната се изключва.

Стъпка 7 Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

Стъпка 8 Завъртете ключовете в изключена позиция.

8.6 За настройване на функцията: Таймер

Таймерът може да бъде настроен, когато фурната е включена или изключена.

Стъпка 1



– натиснете няколко пъти. , 00 - мига.


Стъпка 2

Завъртете ключа за температурата, за да зададете секундите и след това минутите. Когато зададеното време е по-дълго от 60 мин., hr мига.

Стъпка 3

Задайте часовете.
Таймер - започва автоматично след 5 секунди.
След като изтече 90% от зададеното време, се включва звуковият сигнал.

Стъпка 4

Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.
00:00,  - мига. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Използване на сензора за температура в сърцевината

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


Задават се две температури:

- Температурата на фурната. Вижте таблицата за печене (на месо).
- Температурата в сърцевината. Вижте таблицата за сензора за температура.

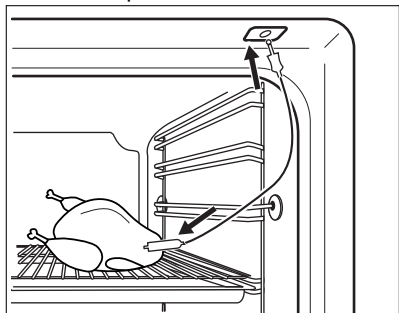



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте единствено оригиналния сензор за температура в сърцевината, приложен към фурната, или оригинални резервни части.


1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Поставете върха на сензора за температура (със символа  на дръжката) в средата на месото.
3. Включете щепсела на сензора за температурата в гнездото в горната

част на вътрешността.




Уверете се, че сензорът за температура стои в месото и в гнездото по време на готвене. Когато използвате сензора за температура за първи път, температурата в сърцевината по подразбиране е 60 °С. Докато премигва , можете да използвате ключа за температурата, за да промените фабричната температура в сърцевината.

Екранът показва символа на сензора за температурата в сърцевината и фабричната температура в сърцевината.

4. Натиснете , за да запазите новата температура в сърцевината, или изчакайте 10 сек, за да се запази автоматично настройката.

Новата фабрична температура в сърцевината се показва по време на следващото ползване на сензора за температура.

Когато месото достигне зададената температура в сърцевината, символът за сензор на температура в сърцевината  и фабричната температура в сърцевината премигват. Прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.


5. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
6. Извадете жака на сензора за температурата от гнездото. Отстранете месото от фурната.
7. Изключете фурната.



ВНИМАНИЕ!

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

Всеки път, когато поставяте сензора за температура в сърцевината в гнездото, трябва отново да зададете температурата в сърцевината. Не можете да изберете Времетр. и Край.

Когато фурната изчислява условното времетраене за първи път, символ  премигва на екрана. Когато изчисляването приключи, екранът показва времетраенето на готвенето. Изчисленията работят във фонов режим по време на готвенето и стойността на времетраенето на екрана се актуализира, ако е необходимо.

Можете да промените температурата в сърцевината когато и да е по време на готвенето:

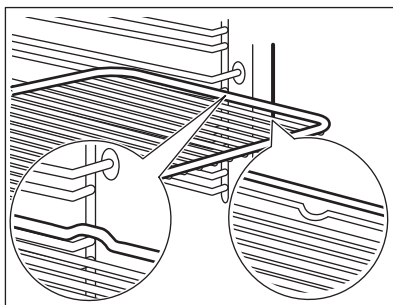
1. Натиснете **°C**:
 - един път - на дисплея се показва зададената температура в сърцевината; ако желаете, можете да я промените в рамките на 5 секунди.
 - два пъти - екранът показва текущата температура на фурната.
 - три пъти - на дисплея се показва зададената температура на фурната; ако желаете, можете да я промените в рамките на 5 секунди. Тази информация е достъпна само по време на фазата за загряване.
2. Използвайте ключа за температурата, за да промените температурата.

9.2 Поставяне на аксесоари

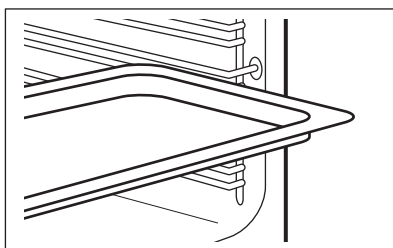
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/решетка:

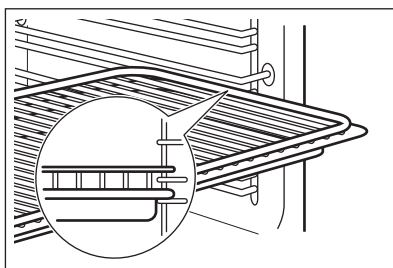
Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.

**Тава за печене / Дълбока тава:**

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

**Скара/решетка, Тава за печене / Дълбока тава:**

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



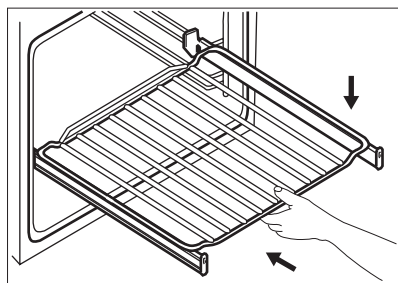
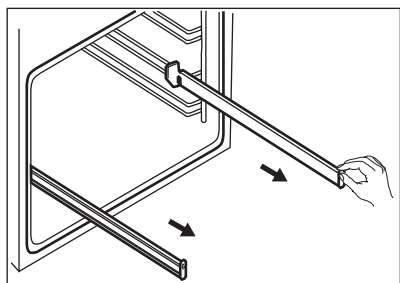
9.3 Използване на телескопичните водачи

Не смазвайте телескопичните водачи.

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

Стъпка 1 Издърпайте навън десните и левите телескопични водачи.

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



9.4 Аксесоари за готвене на пара

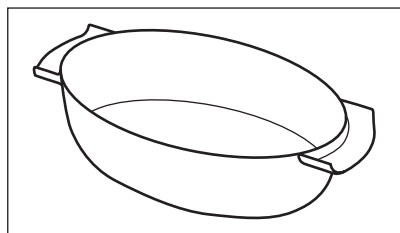


Аксесоарите за готвене на пара не се предоставят с фурната. За повече информация се свържете с местния доставчик.

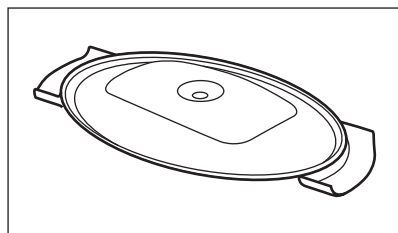
Съдът за диетично печене с функции за готвене на пара

Съдът за диетично печене се състои от стъклена купа (А), капак (В), инжекторна тръба (С), инжектор (D) и стоманена решетка (Е).

Стъклена купа (А)

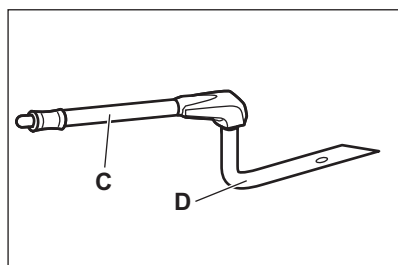


Капак (В)



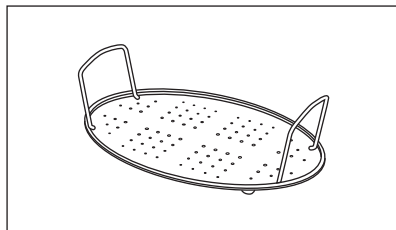
Инжектор, инжекторна тръба и стоманен грил.

Инжекторната тръба (С) е за готвене на пара, инжектора (D) е за директно готвене на пара.



Инжектор, инжекторна тръба и стоманен грил.

Стоманена решетка (E)



- Не поставяйте горещия съд за печене върху студени / мокри повърхности.
- Не наливайте студени течности в съда за печене, когато е горещ.
- Не поставяйте съда за печене върху гореща повърхност за готвене.

- Не почиствайте съда за печене с абразивни, стъргалки и прахове.

9.5 Готвене на пара в съд за диетично печене

Стъпка 1

Поставете съда за печене върху стоманената решетка и го покрийте с капака. Поставете инжекторната тръба в отвора на капака. Поставете съда за печене на второто ниво отдолу нагоре.

Стъпка 2

Свържете инжекторната тръба към входа за пара.

Стъпка 3

Задайте на фурната функцията за готвене на пара.

9.6 Директно готвене на пара

Поставете съда за печене върху стоманената решетка. Добавете малко вода. Не използвайте капак.



ВНИМАНИЕ!

Инжекторът може да е горещ, когато фурната работи. Винаги използвайте ръкавици за фурна. Извадете инжектора от фурната, когато не използвате функцията за пара.

Стъпка 1

Свържете инжектора с инжекторната тръба. Свържете инжекторната тръба към входа за пара.

Стъпка 2

Поставете съда за печене на първото или второто ниво отдолу нагоре. Уверете се, че инжекторната тръба не е заседнала. Дръжте инжектора далеч от нагревателния елемент.

Стъпка 3

Задайте на фурната функцията за готвене на пара.

Когато готвите храна като пиле, патица, пуйка или едра риба, поставете инжектора вътре в храната.

10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Начин на използване: Защита за деца

Когато функцията е активна, фурната не може да бъде случайно включена.

Стъпка 1 Уверете се, че ключа за функциите за загряване е в изключена позиция.

Стъпка 2  °C - натиснете и задръжте по едно и също време за 2 секунди.


Прозвучава звуков сигнал. SAFE се показва на екрана.

За да изключите „Защитата за деца“, повторете стъпка 2.

10.2 Как да използвате: функцията заключване

Можете да включите функцията само когато уредът работи. Когато функцията е активирана, температурата и настройките на часа не могат да бъдат случайно променени.

Стъпка 1 Настройте функция на фурната.


Стъпка 2  °C - натиснете и задръжте по едно и също време за 2 секунди. Прозвучава звуков сигнал. Loc се появява на дисплея в продължение на 5 секунди.

За да изключите функцията "Заключване", повторете стъпка 2.

Loc се появява на дисплея, когато завъртите ключа за температурата или натиснете който и да е бутон, когато функцията за заключване е включена. Когато завъртите ключа за функциите на фурната, фурната спира.



Когато изключите фурната при включена функция Заключване, Заключването автоматично се превключва на Защита за деца. Вижте глава „Допълнителни функции“, Използване на Защитата за деца.

10.3 Индикатор за остатъчна топлина

Когато изключите фурната, на дисплея се показва индикаторът за остатъчна топлина  ако температурата във фурната е над 40 °C. Завъртете копчето за температурата наляво, за да проверите температурата на фурната.

10.4 Автоматично изключване

От съображения за безопасност фурната се изключва автоматично 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 - 245	5.5
250 - максимум	3

След автоматично изключване, завъртете копчетата в положение изключено.

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

10.5 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.

10.6 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който

прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната ви фурна.

Печене на кейкове

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

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

Готвене на месо и риба

Използвайте дълбока тава за много мазна храна, за да предотвратите петна по фурната, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за около 15 минути преди да го нарежете, за да не изтече сока му.

За да избегнете прекалено много дим във фурната по време на печене, добавете малко вода в дълбоката тава. За да предотвратите кондензация на дима, добавяйте вода всеки път, след като изсъхне.

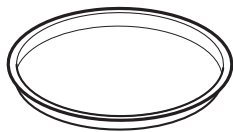
Време за готвене

Времето за готвене зависи от вида на храната, нейната консистенция и количество.

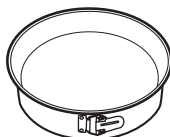
Първоначално следете работата, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време за готвене и т.н.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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



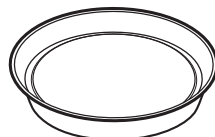
тава за пица



Съд за печене



Купички за печене



Метална основа за флан

Тъмни, неотразяващи
28 cm диаметър






Тъмни, неотразяващи
26 cm диаметър






Керамичен материал
8 cm диаметър, 5
cm височина

Тъмни, неотразяващи
28 cm диаметър

11.3 Печене с влажност








За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.








		 (°C)		 (МИН)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Замразена пица, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Викториански сандвич	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Френски макарони, 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Гикантно тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, поширани, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (мин)
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

11.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Малки кексчета, 20 броя/тава	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Скара/рафт	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/вентилир.	Скара/рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилир.	Скара/рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.

				 (°C)	 (мин.)	
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилир.	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост-сандвич, 4 – 6 броя	Грил	Скара/рафт	4	макс.	2 - 3 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Телешки бургер, 6 броя, 0,6 кг	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратата около рамката на вътрешността.

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.

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

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

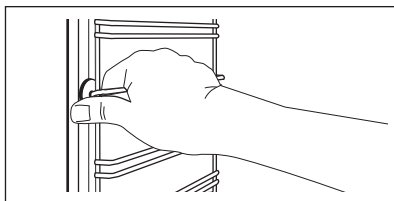
Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

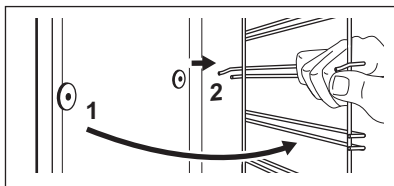
Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Стъпка 2 Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



Стъпка 3 Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.

Стъпка 4 Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.



12.3 Начин на използване: Почистване с вода

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

Стъпка 1 Напълнете релефа на вътрешността с вода: 300 ml.

Стъпка 2 Задайте функцията:

Стъпка 3 Настройте температурата на 90 °C.

Стъпка 4 Оставете фурната да работи за 30 мин.


Стъпка 5 Изключете фурната.

Стъпка 6 Изчакайте, докато фурната изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

12.4 Как се почиства: Водосъдържател

Не наливайте вода във водосъдържателя по време на цикъла за почистване.

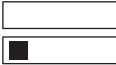



Стъпка 1	Изключете фурната.
Стъпка 2	Поставете дълбок съд под входа за пара.
Стъпка 3	Налейте вода във водосъдържателя: 850 мл. Добавете лимонена киселина: 5 чаени лъжички. Изчакайте 60 мин.
Стъпка 4	Включете фурната и задайте функцията: Горещ въздух + пара. Настройте температурата на 230°C. Изключете фурната след 25 мин. и изчакайте докато изстине.
Стъпка 5	Включете фурната и задайте функцията: Горещ въздух + пара. Настройте температурата между 130 и 230°C. Изключете фурната след 10 мин. и изчакайте докато изстине.

 За да предотвратите натрупването на остатъци от варовик, изпразвайте резервоара за вода след всяко готвене с пара.

Когато почистването приключи:

Изключете фурната.	Изпразнете резервоара за вода. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Изпразване на резервоара за вода“.	Изплакнете резервоара за вода и почистете останалия варовик с мека кърпа.	Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат.
--------------------	--	---	--

Таблицата по-долу показва обхвата на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и качеството на водата. Когато нивото на твърдост на водата надвишава 4, напълнете чекмеджето за вода с бутилирана вода.

Твърдост на водата Ниво	dH	Тестова лентата	Отлагане на калций (mg/l)	Класификация на водата	Почиствайте резервоара за вода на всеки
1	0 - 7		0 - 50	мека	75 цикъла - 2,5 месеца
2	8 - 14		51 - 100	умерено твърда	50 цикъла - 2 месеца
3	15 - 21		101 - 150	твърда	40 цикъла - 1,5 месеца
4	22 - 28		повече от 151	много твърда	30 цикъла - 1 месец

12.5 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

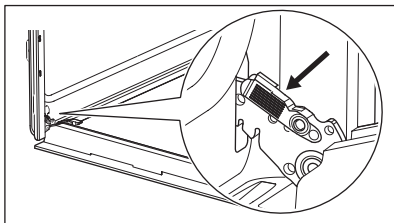
Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.



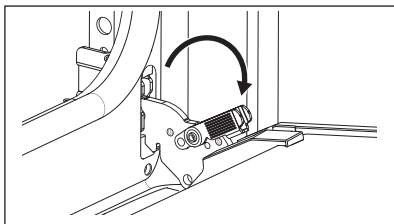
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

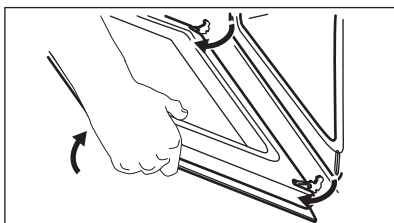
Стъпка 1 Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



Стъпка 2 Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



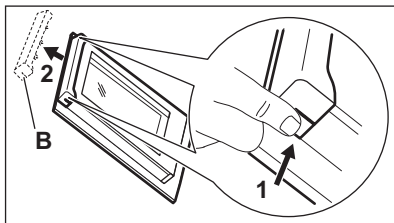
Стъпка 3 Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



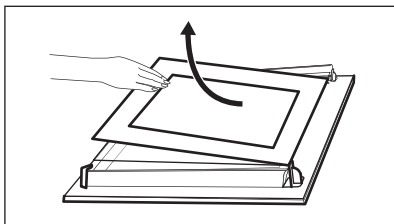
Стъпка 4 Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.



Стъпка 5 Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



Стъпка 6 Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.



Стъпка 7 Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

Стъпка 8 Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

Стъпка 9

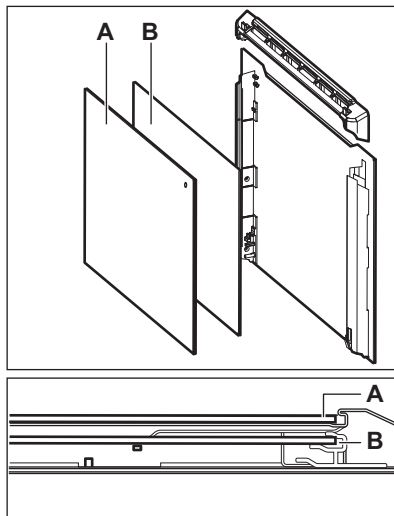
След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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

**12.6 Как да подмените: Лампа****ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

Лампата може да е гореща.

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

Преди да смените лампата:**Стъпка 1**

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

Стъпка 2

Изключете фурната от електрическата мрежа.

Стъпка 3

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Задна лампа

Стъпка 1 Завъртете стъкления капак, за да го извадите.

Стъпка 2 Почистете стъкления капак.

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

Стъпка 4 Поставете стъкления капак.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервис.

Фурната не се включва или не загрева

Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната е правилно свързана към електрозахранването.
Фурната не се затопля.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.
Фурната не се затопля.	Защитата за деца е изключена.

Компоненти

Проблем	Проверете дали...
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Сензор за храна/ Термосонда не работи.	Щепселът на Сензор за храна/Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.
Уплътнението на вратата е повредено.	Не използвайте фурната. Свържете се с упълномощен сервизен център.


Кодове за грешка


На дисплея се показва...	Проверете дали...
S2	Издавихте щепсела на Сензор за храна/Термосонда от гнездото.
12:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.

Кодове за грешка

Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате фурната. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

Почистване

Проблем	Проверете дали...
Във вътрешността на фурната има вода.	Има прекалено много вода в резервоара за вода.
 – индикаторът не свети.	Няма вода в резервоара за вода. Ако водата започне да изтича във фурната и индикаторът е изключен, свържете се с оторизиран сервис.

 – индикаторът свети.

В резервоара има достатъчно вода. Ако резервоарът е пълен, а индикаторът продължава да свети, свържете се с оторизиран сервис.

Готвенето на пара не работи.	Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата.
Готвенето на пара не работи.	Има вода в резервоара за вода.

Отнема повече от три минути, за да се изпразни водния резервоар или водата изтича от отвора на входа за пара.

Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата. Почистете водния резервоар.



Други проблеми

Проблем	Проверете дали...
---------	-------------------

Други проблеми

Уредът е активиран и не се загрева. Вентилаторът не работи. Екранът показва „Demo“.

Демо режим е изключен:

1. Изключете фурната.
2.  натиснете и задръжте едновременно.
3. Първата цифра на екрана и Demo светят.
4. Завъртете копчето за температурата, за да въведете кода: 2468. Натиснете: . Следващата цифра светва.

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*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOC6H71X 949494467 EOC6H71Z 949494470
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл

Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOC6H71X	32.1 кг
	EOC6H71Z	31.8 кг

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.

За Република Беларус съгласно STB 2478 – 2017, Приложение G; STB 2477 – 2017, Анекси А и В.
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложен за Русия.

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 подгрявайте 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 избор на „Времетраене“ или „Приключване“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се изключат

автоматично 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.

Подгряване 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.

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.

CE



867376043-A-202022