

EOC6P71X



BG Фурна на пара

Ръководство за употреба



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	13
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	15
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	20
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	21
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	36
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	41
13. ИНСТАЛИРАНЕ.....	45
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	46

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилизиран, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.electrolux.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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 уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда .
- Дръжте всички опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете 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.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

2.2 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.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухината на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.

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

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е

приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

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

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
 - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепащи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиролитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
 - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
 - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време

на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.

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

2.6 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.

2.7 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.
- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.8 Обслужване

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

2.9 Изхвърляне



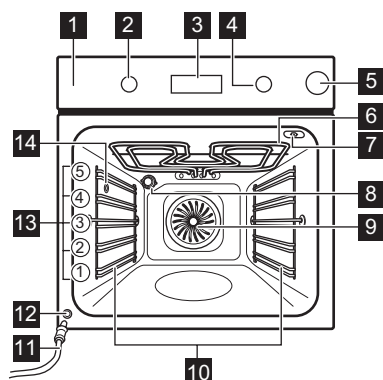
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Кръгов превключвател за функциите на нагряване
- 3 Екран
- 4 Контролен ключ (за температура)
- 5 Чекмедже за вода
- 6 Нагревател
- 7 Гнездо за сензора за температурата
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Сменяема опора на скарата
- 11 Тръба за оттичане
- 12 Клапан за източване на водата
- 13 Позиции на рафтовете
- 14 Вход за пара

3.2 Принадлежности

- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок тиган за печене**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.

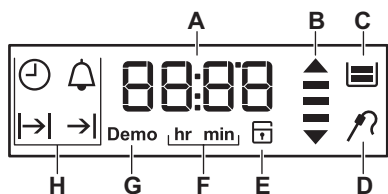
- **Сензор за температурата**
За измерване колко е изпечена храната.
- **Телескопични водачи**
За полици и тави.

4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Бутони

Сензорно поле / бутон	Функция	Описание
	ТАЙМЕР	За настройка на ТАЙМЕРА. Задръжте за повече от 3 секунди, за да включите или изключите лампата на фурната.
	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
°C	ТЕМПЕРАТУРА	За да проверите температурата на фурната или температурата на сензора за температура в сърцевината (ако е приложимо). Използвайте само когато работи функцията за загряване.

4.2 Екран



- A. Таймер / Температура
- B. Индикатор за нагряване и остатъчна топлина
- C. Чекмедже за вода
- D. Сензор за температурата (само за избрани модели)
- E. Заклучване на вратата (само за избрани модели)
- F. Часове/минути
- G. Демо режим (само за избрани модели)
- H. Функции на Часовника

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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

5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.

Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

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

5.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.

3. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

Принадлежностите могат да се нагряят повече от обичайното. От фурната може да излиза миризма и дим. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

6.2 Функции за нагряване

Функция във фурна- та	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 бързо нагря- ване	За намаляване на вре- мето за загряване.
 Горещ въз- дух/венти- лир.	За печене на до три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура- та с 20 – 40 °C по-мал- ко, отколкото за Тра- диционно печене.
 Пица нагря- ване	За печене на пица. За запичане до кафяво и с хрупкаво дъно.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

Функция във фурна- та	Приложение
 Долен нагря- вател	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на хра- на.
 Размразява- не	За размразяване на храна (плодове и зе- ленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и го- лемината на храната.

Функция във фурната	Приложение
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкции за готвене вижте глава "Препоръки и съвети", Печене с влажност. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте глава "Енергийна ефективност", Енергоспестяване. Тази функция е използвана за постигане на съответствие с класа за енергийна ефективност съгласно EN 60350-1. Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.
 Турбо грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.

Функция във фурната	Приложение
 Горещ въздух + Пара	За ястия на пара. Използвайте тази функция, за да намалите продължителността на готвенето и да запазите витамините и хранителните вещества в храната. Изберете функция и задайте температура между 130°C и 230°C.
 Пиролиза	За да включите пиролитичното почистване на фурната. Тази функция изгаря остатъчните замърсявания във фурната.

6.3 Задаване на функция за нагряване

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
 2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
- Лампичката светва, когато фурната работи.
3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите в изключена позиция.

6.4 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 звуков сигнал.

3. Настройте функция на фурната.

6.5 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.

6.6 Готвене на пара



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

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 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 приключите с готвенето на пара.

Изчакайте 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.

6.7 Индикатор за резервоара за вода

Докато готвите с пара, индикаторът на Водния резервоар на дисплея показва нивото на водата в резервоара.

- Когато резервоарът е пълен, на дисплея се показва  и се чува сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
- Когато резервоарът е наполовина пълен, дисплеят показва .
- Когато резервоарът е празен, на дисплея се показва  и се чува сигнал. Напълнете резервоара.



Ако сипете твърде много вода в резервоара за водата, аварийният изход изтласква водата към дъното на фурната. Отстранете водата с гъба.

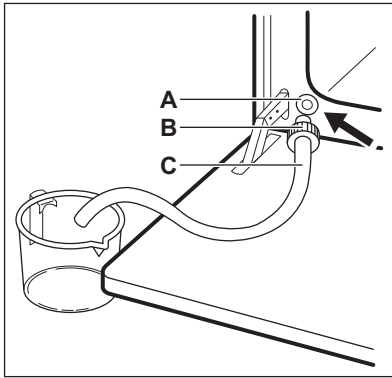
6.8 Източване на резервоара за водата



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 източнената вода обратно в резервоара за пара.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
ЧАС	Показва или променя часа. Може да промените часовото време само ако фурната е изключена.
ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи фурната. Използва се само, когато е настроена функцията за нагряване.
КРАЙ	За да зададете, когато фурната се изключи. Използва се само, когато е настроена функцията за нагряване.
ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ	Комбиниране на функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ.

Функция Часовник Приложение



ТАЙМЕР

Използва се за настройване на обратно броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато фурната е изключена.

7.2 Настройка и промяна на часа

След първото включване в захранването, изчакайте докато дисплея покаже **hr** и „12:00“. „12“ премигва.

1. Завъртете ключа за температурата, за да зададете часовете.
2. Натиснете , за да потвърдите и зададете минутите.

Екранът показва **min** и зададения час. „00“ премигва.

3. Завъртете ключа за температурата, за да зададете текущите минути.

4. Натиснете , за да потвърдите или нагласените точно време и ще се запишат автоматично след 5 секунди.

Екранът показва новото време.

За смените часа натиснете , неколkokратно, докато индикатора за точно време  премигва на дисплея.

7.3 Задайте функцията ВРЕМЕТРАЕНЕ

1. Задайте функция за нагряване.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започне да мига.
3. Завъртете ключа за температурата, за да зададете минутите, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете часовете, и натиснете , за да потвърдите.

Когато зададеното времетраене изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.  и настройката за време мигат на дисплея. Фурната се изключва автоматично.

4. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
5. Завъртете ключа за управление на функциите за нагряване на изключена позиция.

7.4 Задаване на функцията КРАЙ

1. Задайте функция за нагряване.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започне да мига.
3. Завъртете ключа за температурата, за да зададете часовете, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете минутите, и натиснете , за да потвърдите.

В зададеното време за КРАЙ прозвучава звуков сигнал в

продължение на 2 минути.  и настройката за време мигат на дисплея. Фурната се изключва автоматично.

4. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
5. Завъртете ключа за управление на функциите за нагряване на изключена позиция.

7.5 Настройка на функцията ВРЕМЕ ЗАДЪЛЖЕНИЕ

1. Задайте функция за нагряване.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започне да мига.
3. Завъртете ключа за температурата, за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕТО, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕТО, и натиснете , за да потвърдите.

На екрана започва да мига .

4. Завъртете ключа за температурата, за да зададете времето за КРАЙ, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете времето за КРАЙ, и натиснете , за да потвърдите.
- Дисплеят показва  и зададената температура.

Фурната се включва автоматично по-късно, работи според зададената ВРЕМЕТРАЕНЕ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. В зададеното време за КРАЙ прозвучава звуков сигнал в

продължение на 2 минути.  и настройката за време мигат на дисплея. Фурната е изключена.

5. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
6. Завъртете ключа за управление на функциите за нагряване на изключена позиция.

7.6 Настройка на ТАЙМЕР

Можете да настроите минутите, когато фурната е включена или изключена.

1. Натиснете неколккратно  3s, докато на дисплея започнат да мигат  и „00“.
2. Завъртете ключа за температурата, за да зададете секундите и после – минутите. Когато зададеното време е повече от 60 минути, **hr** премигва на дисплея.
3. Нагласете часовете.
4. ТАЙМЕРЪТ се включва автоматично след 5 секунди. След като изтече 90% от зададеното време, се включва звуковият сигнал.
5. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. „00:00“ и  премигват на дисплея. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 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.

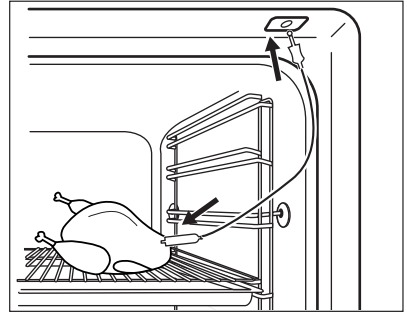


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 °C. 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 който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
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.

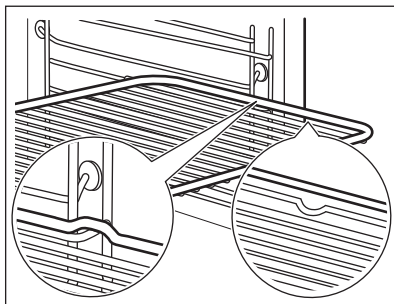
- два пъти - екранът показва текущата температура на фурната.
- три пъти - на дисплея се показва зададената температура на фурната; ако желаете, можете да я промените в рамките на 5 секунди. Тази информация е достъпна само по време на фазата за загревяне.

2. Използвайте ключа за температурата, за да промените температурата.

8.2 Поставяне на принадлежностите

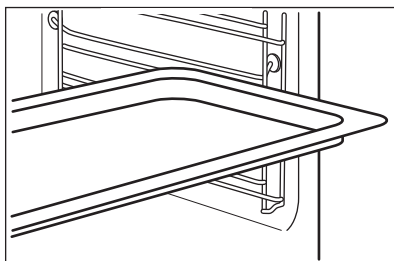
Скара:

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



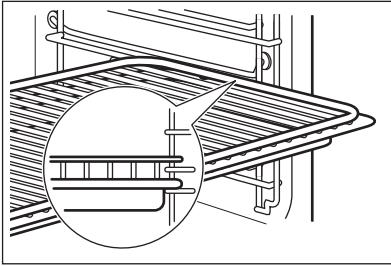
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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



Скара и тава за печене / дълбока тава заедно:

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



- i** Малка вдлъбнатина отгоре за допълнителна безопасност. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високия ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

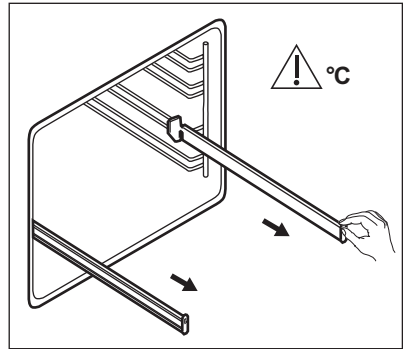
8.3 Телескопични водачи

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

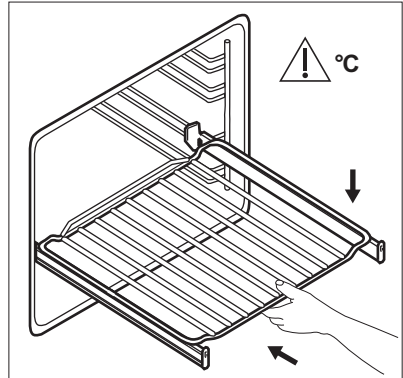
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.

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

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



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



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

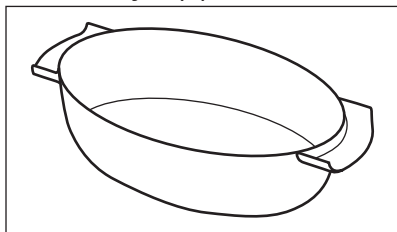
8.4 Аксесоари за готвене на пара

- i** Аксесоарите за готвене на пара не се предоставят с фурната. За повече информация, моля, свържете се с местния доставчик.

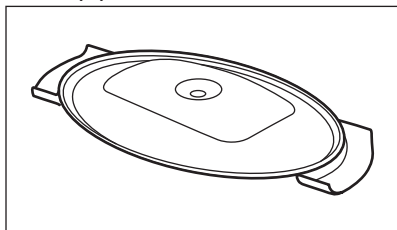
Съдът за диетично печене за функции за готвене на пара

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

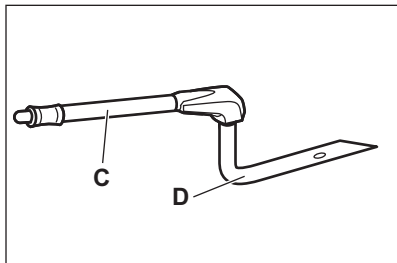
Съгълена купа (А)



Капак (В)

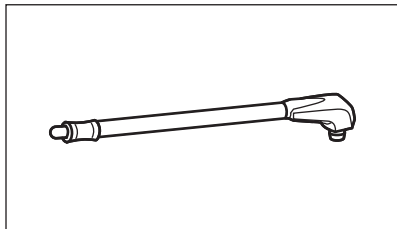


Дюзата и тръбата на дюзата

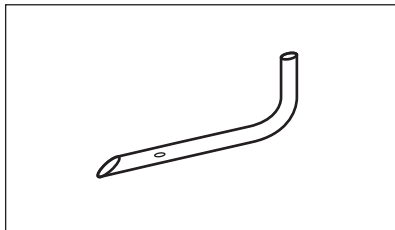


“С” е тръбата на дюзата за готвене на пара, “D” е дюзата за директно готвене на пара.

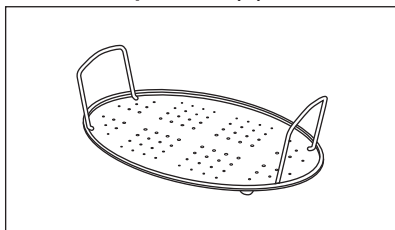
Тръба на дюза (С)



Дюза за директно готвене на пара (D)



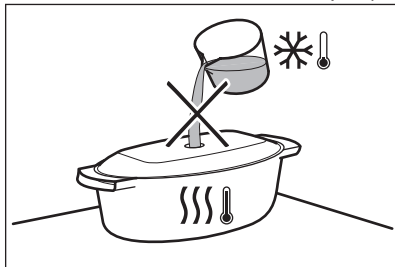
Стоманена решетка (Е)



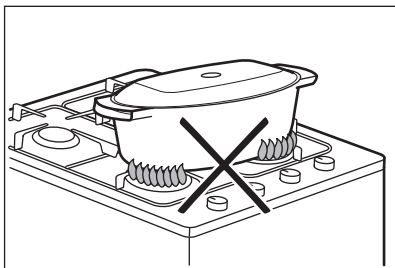
- Не поставяйте горещ съд за готвене върху студена / мокра повърхност.



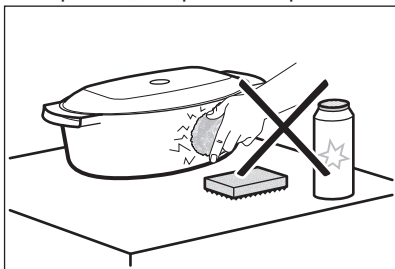
- Не поставяйте студени течности в съда за готвене, когато е горещ.



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



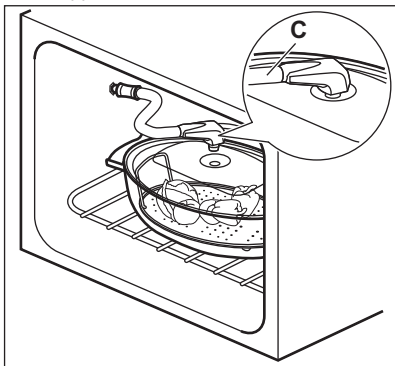
- Не почиствайте съда за готвене с абразиви, стъргалки и прахове.



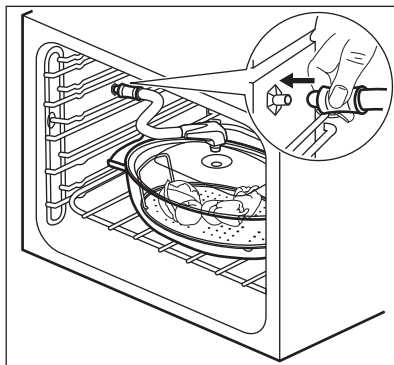
8.5 Готвене на пара в съд за диетично печене

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

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



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



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

4. Задайте на фурната функция за готвене на пара.

8.6 Директно готвене на пара

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте капака на съда.



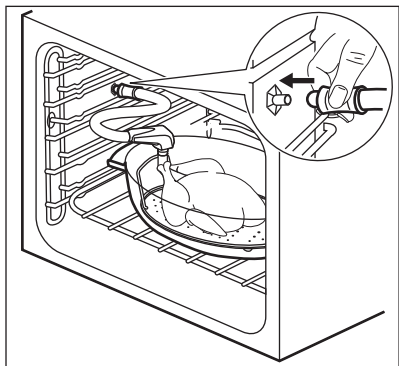
ВНИМАНИЕ!

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



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

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

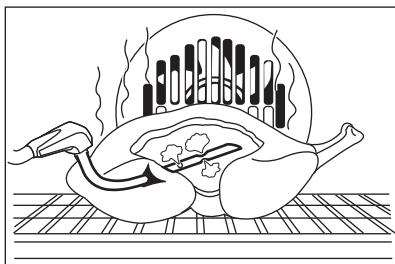


2. Поставете съда за печене върху първата или втората скара отдолу нагоре.

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

3. Задайте на фурната функция за готвене на пара.

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



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

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Използване на функцията Защита за деца

Когато Защитата за деца е включена, фурната не може да бъде включена случайно.

1. Уверете се, че ключа за управление на функциите на фурната е на изключена позиция.
2. Натиснете и задръжте и $^{\circ}\text{C}$ едновременно за 2 секунди.

Прозвучава звуков сигнал. SAFE и се появяват на дисплея. Вратичката е заключена.



На дисплея се появява символът и когато работи функцията „Пиролиза“.

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

9.2 Използване на Заключване

Можете да включите функцията Заключване на управлението само когато уредът работи.

Когато функцията за заключване е включена, температурата и настройките на времето на работеща функция на фурната не могат да бъдат случайно променени.

1. Изберете функция на фурната и я задайте според предпочитанията си.
2. Натиснете и задръжте и $^{\circ}\text{C}$ по едно и също време за 2 секунди. Прозвучава звуков сигнал. Loc се появява на дисплея за 5 секунди.



Loc се появява на дисплея, когато завъртите копчето за температурата или натиснете който и да е бутон, когато функцията за заключване е включена.

Когато завъртите копчето за функция на фурната, фурната спира.

Когато изключите фурната при включена функция Заклучване, Заклучването автоматично се превключва на Защита за деца. Вижте "Използване на Защита за деца".



Ако работи функцията Пиролиза, вратичката е заключена и на дисплея се показва .

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

9.3 Индикатор за остатъчна топлина

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

9.4 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)



(h)

30 - 115

12.5



(°C)



(h)

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250 - максимум

3

Пиролиза

4.5

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Времетра, Приключв..

9.5 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

9.6 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 храненето. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

10.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви фурна. Таблиците по-долу предлагат стандартни настройки за температура, време за готвене и позиция на скарата.

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

Фурната е снабдена със специална система, която задвижва въздуха и

постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Това понижава времето за готвене и потреблението на енергия.

Печене на кексове

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

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

Приготвяне на месо и риба

Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.

За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

Времена за готвене

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

10.2 Горещ въздух + Пара

Предварително загрейте празната фурна.

 ТОРТИ/СЛАДКИ				
	 (°C)	 (min)		
Тартове, не е необходимо предварително загреване	175	30 - 40	2	Форма за блат, Ø 26 cm
Плодов кейк, не е необходимо предварително загреване	160	80 - 90	2	Форма за блат, Ø 26 cm
Панетоне	150 - 160	70 - 100	2	Форма за блат, Ø 20 cm
Сладкиш със сливи	160	40 - 50	2	Форма за хляб
Бисквити, не е необходимо предварително загреване	150	20 - 35	3 (2 и 4)	Тава за печене
Сладки кифлички	180 - 200	12 - 20	2	Тава за печене
Банички	180	15 - 20	3 (2 и 4)	Тава за печене

Използвайте форма за кекс.



ПЛОДОВИ ПИТИ



(°C)



(min)



Пълнени зеленчуци

170 - 180

30 - 40

1

Лазаня

170 - 180

40 - 50

2

Картофен огретен

160 - 170

50 - 60

1 (2 и 4)

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте скарата.



МЕСО



(°C)



(min)

Свинско печено, 1 kg

180

90 - 110

Телешко, 1 kg

180

90 - 110

Говеждо печено, алангле, 1 kg

210

45 - 50

Говеждо печено, средно изпечено, 1 kg

200

55 - 65

Ростбиф – добре изпечен, 1 kg

190

65 - 75

Използвайте второто ниво на фурната.



(°C)



(min)

Агнешко бутче, 1 kg

175

110 - 130

Цяло пиле, 1 kg

200

55 - 65

Пуйка, цяла, 4 kg

170

180 - 240



(°C)



(min)

Патица, цяла, 2 - 2,5 kg

170 - 180

120 - 150

Заек, нарязан на парчета

170 - 180

60 - 90

Използвайте първото ниво на фурната.



(°C)



(min)

Гъска, цяла, 3 kg

160 - 170

150 - 200

Използвайте второто ниво на фурната.



РИБА



(°C)



(min)

Пъстърва, 3 - 4 риби, 1.5 kg

180

25 - 35

Риба тон, 4 - 6 филета, 1.2 kg

175

35 - 50

Хек

200

20 - 30

Претоплете ястието си на чиния.

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте второто ниво на фурната.

 НАГРЯВАНЕ НА ПАРА		
	 (°C)	 (min)
Задушено / Запечено	130	15 - 25
Паста и сос	130	10 - 15
Гарнитури	130	10 - 15
Ястия в един съд	130	10 - 15
месо	130	10 - 15
Зеленчуци	130	10 - 15

10.3 Готвене в съда за диетично печене

Използвайте функцията: Горещ въздух + Пар.

Използвайте второто ниво на фурната.
Настройте температурата на 130°C.

 ЗЕЛЕНЧУЦИ	
	 (min)
Домати	15
Патладжани	15 - 20
Броколи, на розички	20 - 25
Тиквички, нарязани	20 - 25
Чушки, на ивици	20 - 25
Карфиол, на розички	25 - 30
Алабаш	25 - 30
Аспержи, бели	25 - 35
Целина на ивици	30 - 35
Копър	30 - 35

 ЗЕЛЕНЧУЦИ	
	 (min)
Аспержи, зелени	35 - 45
Моркови	35 - 40

Настройте температурата на 130°C.

 МЕСО	
	 (min)
Поширани пилешки гърди	25 - 35
Варена шунка	55 - 65
Касел	80 - 100

Настройте температурата на 130°C.

 РИБА	
	 (min)
Пъстърва / Съомга Фи-лета	25 - 30

Настройте температурата на 130°C.

 БУХНАЛО ЯСТИЕ	
	 (min)
Ориз	35 - 40
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	35 - 45
Полента (качамак)	40 - 45

 БУХНАЛО ЯСТИЕ	
	 (min)
Небелени картофи, средно изпечени	50 - 60

10.4 Печене на тестени продукти и месо

 ТОРТИ						
	Традицион- но печене		Горещ въздух/ вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма за блат
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма за блат
Маслено-мле- чен чийзкейк	170	1	165	2	80 - 100	Форма за блат, Ø 26 cm
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	Тава за пече- не
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за блат, Ø 26 cm
Пандишпанова торта	170	2	150	2	40 - 50	Форма за блат, Ø 26 cm
Коледен кейк, предварително загрейте празната фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за блат, Ø 20 cm
Сладкиш със сливи, предварително загрейте празната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Мъфини, предварително загрейте празната фурна	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Тава за пече- не

 ТОРТИ						
	Традицион- но печене		Горещ въздух/ вентилир.		 (min)	
	 (°C)	  (°C)				
Мъфини, две нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Тава за печене
Мъфини, три нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Тава за печене
Бисквити	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Тава за печене
Бисквити, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Тава за печене
Бисквити, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене
Целувки, две нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Тава за печене
Питки, предварително загрейте празната фурна	190	3	190	3	12 - 20	Тава за печене
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Тава за печене
Еклери, две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Тава за печене
Плоски тартове	180	2	170	2	45 - 70	Форма за блат, Ø 20 cm
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Форма за блат, Ø 24 cm

Предварително загрейте празната фурна.

 ХЛЯБ И ПИЦА						
	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.		 (min)		
	 (°C)		 (°C)			
Бял хляб, 1 - 2 броя, 0,5 кг всеки	190	1	190	1	60 - 70	-
Ръжен хляб, не е необходимо предварително загряване	190	1	180	1	30 - 45	Форма за хляб
Земели, 6 - 8 рула	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Тава за печене
Пица	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Тава за печене / Дълбок тиган
Кифли "скоунс"	200	3	190	3	10 - 20	Тава за печене

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте форма за кекс.

 ПЛОВОДИ ПИТИ					
	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)		
Макаронен флан, не е необходимо предварително загряване	200	2	180	2	40 - 50
Зеленчуков флан, не е необходимо предварително загряване	200	2	175	2	45 - 60
Кишове	180	1	180	1	50 - 60
Лазаня	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40



ПЛОДОВИ ПИТИ

	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.		 (min)	
	 (°C)	 2	 (°C)	 2	
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте скалата.



МЕСО

	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Говеждо	200	190	50 - 70
Свинско	180	180	90 - 120
Телешко	190	175	90 - 120
Английско говеждо печено, полуизпечено	210	200	50 - 60
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	200	60 - 70
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	200	70 - 75



МЕСО

	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свинска плешка с коричка	180	2	170	2	120 - 150

 МЕСО					
	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свинска плешка, 2 броя	180	2	160	2	100 - 120
Агнешки бут	190	2	175	2	110 - 130
Цяло пиле	220	2	200	2	70 - 85
Пуйка, цяла	180	2	160	2	210 - 240
Патица, цяла	175	2	220	2	120 - 150
Гъска, цяла	175	2	160	1	150 - 200
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	150 - 200
Цял фазан	190	2	175	2	90 - 120

Използвайте второто ниво на фурната.

 РИБА			
	Традиционно печене		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Пъстърва / Ципура, 3 - 4 риби	190	175	40 - 55
Риба тон / Съомга, 4 - 6 филета	190	175	35 - 60

10.5 Турбо грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте първото или второто ниво на фурната.

За да се изчисли времето за печене умножете времето дадено в таблицата

по-долу със сантиметрите на дебелината на филето.

 ГОВЕЖДО			
	 (°C)	 (min)	
Говеждо печено или филе, полуизпечено	190 - 200	5 - 6	
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8	
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10	

 СВИНСКО			
	 (°C)	 (min)	
Плешка / Врат / Бут, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120	
Котлети / Свински ребра, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Руло „Стефани“, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Свински джолан, предварително опечен, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЕШКО			
	 (°C)	 (min)	
Телешко печено, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Телешки джолан, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 АГНЕШКО			
	 (°C)	 (min)	
Агнешко бутче / Агнешко печено, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Агнешко гръбче, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 ПТИЧЕ МЕСО			
	 (°C)	 (min)	
Птиче месо, порции, 0,2 - 0,25 kg всяка	200 - 220	30 - 50	
Пиле, половинка, 0,4 - 0,5 kg всяка	190 - 210	35 - 50	
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Ратица, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
гъска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Пуйка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Пуйка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 РИБА (ЗАДУШЕНА)			
	 (°C)	 (min)	
Цяла риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

10.6 Размразяване

	 (kg)	 Време за размразяване (min)	 Време за до-размразяване (min)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърната чинийка в голяма чиния. Обърнете по средата на готвенето.
месо	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие добре, дори когато е още леко замразена на места.
Пъстърва	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Торта	1.4	60	60	-

10.7 Сушене - Горещ въздух/вентилир.

Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.

За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тави използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

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

Настройте температурата на 60 - 70 °C.

 ПЛОДОВЕ	
	 (h)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10
Ябълкови резени	6 - 8
Круши	6 - 9

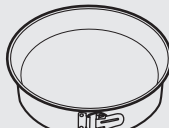
10.8 Термосонда

	 (°C)
Телешко печено	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90
Английско говеждо печено, полуизпечено	45 - 50
Английско говеждо печено, средно изпечено	60 - 65

	 (°C)
Английско говеждо печено, добре изпечено	70 - 75
Свинска плешка	80 - 82
Свинска кожа	75 - 80
Агнешко	70 - 75
Пиле	98
Див заек	70 - 75
Пъстърва / Ципура	65 - 70
Риба тон / Съомга	65 - 70

10.9 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотражателни фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

			
Тиган за пица	Съд за печене	Рамекини	Метална основа за флан
Тъмни, неотражателни 28 см диаметър	Тъмни, неотражателни 26 см диаметър	Керамичен 8 см диаметър, 5 см височина	Тъмни, неотражателни 28 см диаметър

10.10 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (min)
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
Пица, замразена, 0,35 kg	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 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 kg	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	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
Сладки, ядки/брашно, 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
Пикантно тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30

		 (°C)		 (min)
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, पोширани, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скалата	200	3	25 - 30
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

10.11 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Малки кексчета, 20 броя/тава	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кексчета, 20 броя/тава	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/вентилатор.	Решетъчна скара	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Традиционно печене	Решетъчна скара	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилатор.	Решетъчна скара	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилатор.	Решетъчна скара	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилатор.	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	Решетъчна скара	4	макс.	2-3 минути от едната страна; 2-3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.

				 (°C)	 (min)	
Телешки бургер, 6 парчета, 0,6 kg	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете решетъчната скара 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.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

 Препарати за почистване	Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.
	За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.
 Всекидневна употреба	Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.
	Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите конденза, включете фурната да работи 10 минути преди готвене. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.
 Принадлежности	Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина. Не почиствайте незалепващите аксесоари с агресивни агенти, остри предмети или в съдомиялна.

11.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

11.3 Демонтиране на носачите на скарата

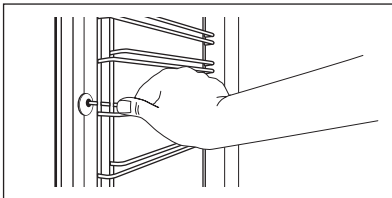
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата .



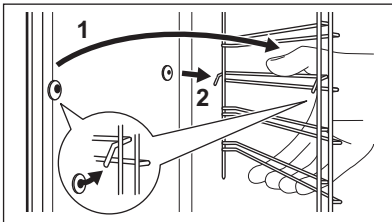
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена.



2. Издърпайте задната част на носача на скарата от стената и го извадете.



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

11.4 Пиролиза



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.



Не започвайте Пиролиза, ако не сте затворили напълно вратата на фурната. При някои модели на дисплея се показва "C3", когато се появи тази грешка.



ВНИМАНИЕ!

Фурната силно се нагорещява. Съществува опасност от изгаряния.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте, когато функцията Пиролиза работи. Това може да причини повреда на уреда.

1. Избършете кухнята с мокра, мека кърпа.
2. Почистете вътрешната страна на вратата с гореща вода, така че остатъците да не изгорят от горещия въздух.
3. Задайте функцията Пиролиза. Вж. глава "Всекидневна употреба", раздел "Функции на фурната".
4. Когато  мига, завъртете копчето за температура, за да определите продължителността на Пиролизата:

Опция	Описание
P1	Леко почистване. Времетраен е: 1 ч 30 мин.
P2	Нормално почистване. Времетраен е: 2 ч 30 мин.

След 2 секунди процедурата започва. Можете да използвате функцията Край, за да забавите началото на процеса по почистване.

По време на Пиролизата крушката на фурната не свети.

5. Когато фурната достигне зададената температура, вратата се блокира. Дисплеят показва  и чертичките на индикатора за нагряване до освобождаване на вратата.

За да спрете пиролизата, преди да приключи, завъртете ключа за функциите на фурната на изключено положение.

6. Когато пиролизата приключи, екранът показва часовото време. вратата на фурната остава блокирана.

7. Когато фурната отново се охлади, вратата се отключва.

11.5 Напомняне за почистване

За да ви напомни, че е необходима пиролиза, символът PYR мига на екрана 10 секунди след всяко активиране и деактивиране на фурната.



Напомнянето за почистване изгасва:

- в края на функцията пиролиза.
- ако натиснете



едновременно “ 3s ” и “ ” докато PYR мига на дисплея.

11.6 Почистване на резервоара за водата



ВНИМАНИЕ!

Не наливайте вода в резервоара по време на почистване.



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

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

Видове вода

- **Мека вода с ниско съдържание на варовик** - препоръчително. Намалява количеството почистващи процедури.
- **Вода от водопроводната мрежа** - можете да я използвате, ако водоснабдяването във вашия дом има пречиствател или омекотител за вода.
- **Твърда вода с високо съдържание на варовик** - тя не оказва негативно въздействие върху работата на фурната, но увеличава броя на процедурите за почистване.

ТАБЛИЦА ЗА КОЛИЧЕСТВО КАЛЦИЙ ОТ СЗО (Световната Здравна Организация)

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

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

вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.



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

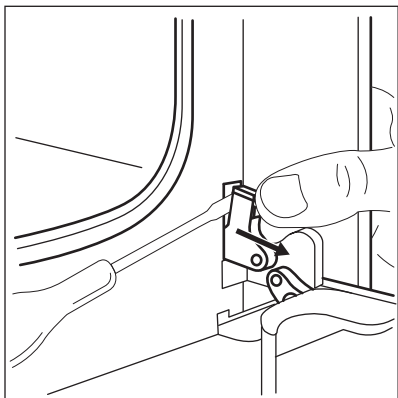


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не използвайте фурната без стъклените панели.

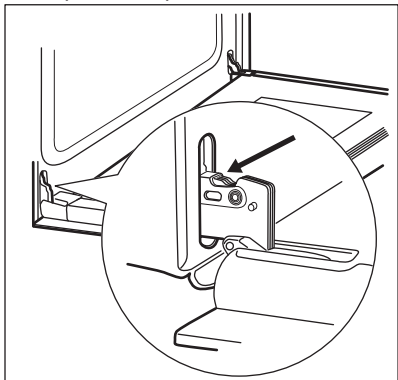
1. Отворете изцяло вратичката и открийте пантата от дясната ѝ страна.
2. Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.

11.7 Изваждане и монтиране на вратичката

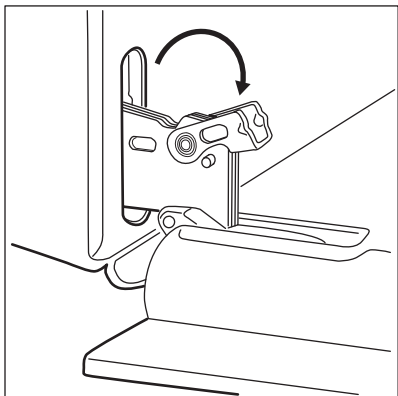
Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и



3. Намерете пантата от дясната страна на вратичката.

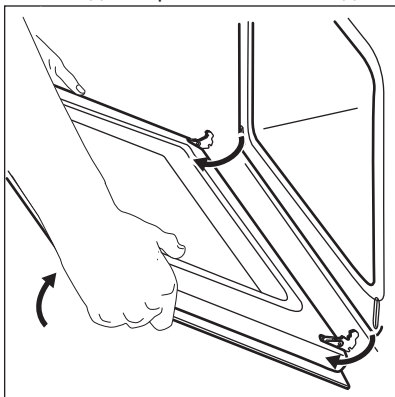


4. Повдигнете и обърнете лостчето на лявата панта.

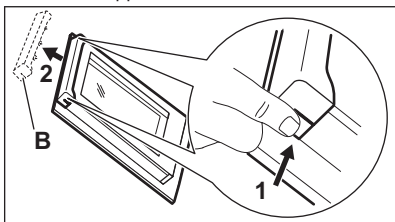


5. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това

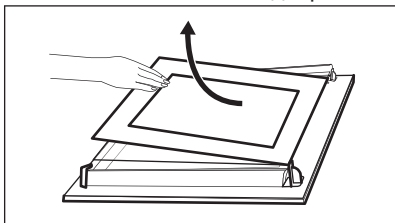
повдигнете, дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



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



8. Издърпайте рамката на вратичката напред, за да я извадите.
9. Хванете стъклениите панели на вратичката за горната част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от най-горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

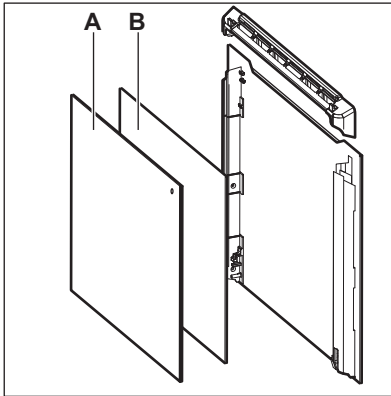


10. Почистете стъклениите панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклениите панели. Не почиствайте стъклениите панели в съдомиялна машина.

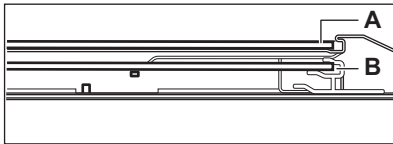
Когато почистването приключи, монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.



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



12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.8 Смяна на крушката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

1. Изключете фурната. Изчакайте докато фурната изстине.
2. Изключете фурната от електрическата мрежа.
3. Поставете парче плат върху дъното на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
4. Монтирайте стъкления капак.

12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрива.	Активирано е автоматичното изключване.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрива.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
Фурната не нагрива.	Вратичката не е правилно затворена.	Затворете напълно вратичката.
Фурната не нагрива.	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да изключват, се свържете квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампата е дефектна.	Сменете лампата.
Сензорът за температура в сърцевината не работи.	Жакът на сензора за температура в сърцевината не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жака на сензора за температура в сърцевината възможно по-навътре в гнездото.
По храната и във вътрешността на уреда се отлагат пара и кондензация.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
Екранът показва "C2".	Искате да включите функцията за пирилиза или размразяване, но не сте премахнали жака на сензора за температура в сърцевината от гнездото.	Извадете от гнездото жака на сензора за температура в сърцевината.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Екранът показва "СЗ".	Функцията за почистване не работи. Вратата не е затворена плътно или заключването на вратата е повредено.	Затворете напълно вратичката.
Екранът показва "F102".	• Не сте затворили плътно вратичката. • Заключването на вратичката е дефектно.	• Затворете напълно вратичката. • Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. • Ако дисплеят отново показва "F102", свържете се със сервизния център.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	• Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. • Ако екранът отново показва съобщението за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Във вътрешността на фурната има вода.	Има прекалено много вода в резервоара.	Изключете фурната и избършете водата с кърпа или гъба.
Индикаторът "Пълен резервоар"  не свети.	Няма достатъчно вода в резервоара.	Наливайте вода в резервоара, докато индикаторът светне. Ако водата започне да излиза в уреда и индикаторът е изключен, се свържете със сервизния център.
Индикаторът "Празен резервоар"  свети.	В резервоара няма вода.	Напълнете резервоара. Ако индикаторът продължава да свети, се свържете с квалифициран сервизен техник.
Готвенето на пара не работи.	Отворът е запушен с варовик.	Проверете входния отвор за парата. Премахнете варовика.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Готвенето на пара не работи.	В резервоара няма вода.	Напълнете резервоара за вода.
Отнема повече от три минути да изпразните резервоара или да отстраните течовете от входния отвор за парата.	Във фурната има варовикови отлагания.	Почистване на резервоара за вода. Вж. "Почистване на резервоара за вода".
Уредът е активиран и не нагрява. Вентилаторът не работи. На дисплея се показва "Demo" .	Активиран е демонстрационният режим.	- Деактивирайте фурната. - Натиснете и задръжте едновременно  3s  °C. - Първата цифра на дисплея и индикаторът Demo започват да мигат. - Въведете код 2468, като завъртите копчето за температурата надясно или наляво, за да промените стойностите, и натиснете , за да потвърдите. - Следващата цифра започва да мига. - Режимът Demo се деактивира, когато потвърдите последната цифра и правилния код.
На екрана се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.

12.2 Данни за обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с

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

Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

.....

Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (SN)

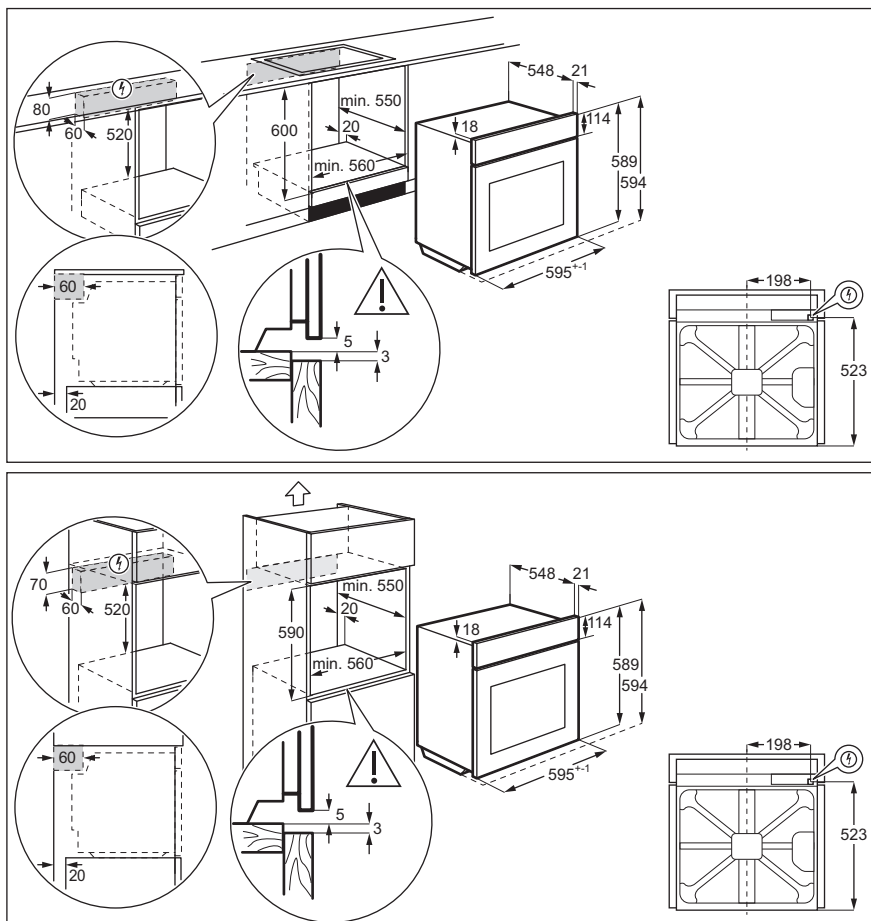
13. ИНСТАЛИРАНЕ



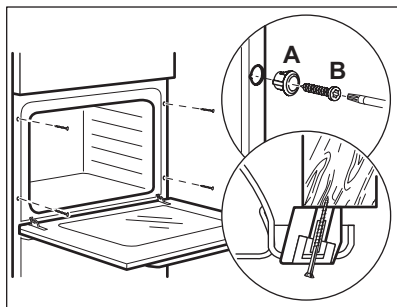
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Вграждане



13.2 Закрепване на уреда към шкафа



13.3 Електрическа инсталация



Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Безопасност".

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

13.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

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

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Информационен лист за продукта

Продуктов информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOC6P71X
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 l

Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	33.2 kg

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

14.2 Енергоспестяване



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневно готвене.

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди да пристъпите към готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с избор на "Времетраене" или "Час на изключване" и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се изключат автоматично

по-рано при някои функции на фурната.

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

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръвяне 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.

www.electrolux.com/shop



867355010-B-B-162019

