

EOE7C31X
EOE7C31Z
EOE7C31V



BG Фурна

Ръководство за употреба



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	12
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	14
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	15
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	18
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	20
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	33
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	37
14. ИНСТАЛИРАНЕ.....	39
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	41

НИЕ МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте продукта си за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


ГРИЖИ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИТЕ

Винаги използвайте 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 може да се намери на табелата с номинални стойности.

 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.
- 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 (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухината на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. 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.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е

приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 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.

2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизиран сервизен център.

- Използвайте само оригинални резервни части.

2.7 Изхвърляне

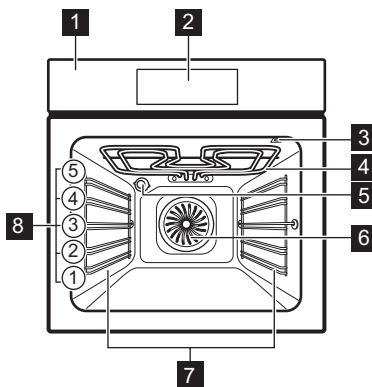


ВНИМАНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Гнездо за сензора за температурата
- 4 Нагревател
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Сменяема опора на скарата
- 8 Позиции на рафтовете

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

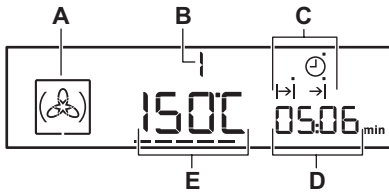
4.1 Електронен програматор



Използвайте сензорните полета, за да работите с уреа.

Сензорно поле	Функция	Описание
1 	ВКЛ./ИЗКЛ.	За включване и изключване на фурната.
2 	ОПЦИИ	За настройка на функция за загреване, функция за почистване или автоматична програма.
3 	ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА	За включване и изключване на лампата на фурната.
4 	ТЕМПЕРАТУРА / БЪРЗО НАГРЯВАНЕ	За настройка и наглеждане на температурата във фурната или тази на сензора за температура в сърцевината (ако има такъв). Ако натиснете това поле и задържите три секунди, включвате и изключвате функцията "Бързо нагриване".
5 	МОЯТА ЛЮБИМА ПРОГРАМА	За съхранение на вашата любима програма. Използвайте това поле за пряк достъп до любимата ви програма, дори при изключена фурна.
6 -	ЕКРАН	Показва текущите настройки на фурната.
7 	НАГОРЕ	За да се придвижите нагоре в менюто.
8 	НАДОЛУ	За да се придвижите надолу в менюто.
9 	ЧАСОВНИК	За настройка на функциите на часовника.
10 	ТАЙМЕР	За настройка на Таймера.
11 	ОК (ОК)	Потвърждава избора или настройката.

4.2 Екран



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

Други индикатори на дисплея:

Символ	Название	Описание
	Автоматична програма	Може да изберете автоматична програма.
	Моята любима програма	Любимата ви програма работи.
kg / g	кг / г	Работи автоматична програма, която е съобразена с въведеното тегло на храната.
h / min	ч / мин	Работи функция на часовника.
	Индикатор за нагръване / остатъчна топлина	Показва нивото на температурата на фурната.
	Температура / бързо нагръване	Функцията работи.
	Температурата	Може да проверите или промените температурата.
	Сензор за температурата	Сензорът за температура в сърцевината е включен в гнездото на този сензор.
	Брояч на минути	Таймерът работи.

4.3 Индикатор за нагръване

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

Когато фурната достигне зададената температура, чертичките изгасват от екрана.

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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

5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.


Вж. глава "Грижи и почистване".


Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

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

5.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията:  и максималната температура.

2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията  и максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.

Принадлежностите могат да се нагряват повече от обичайното. От фурната може да излиза миризма и дим по време на загряване. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.





6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА






ВНИМАНИЕ!





Вж. глава "Безопасност".

6.1 Функции за нагряване





Функция във фурната	Приложение
 Горещ въздух/вентилатор.	За печене на до три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-малко, отколкото за Традиционно печене.
 Пица нагряване	За печене на пица. За запичане до кафяво и с хрупкаво дъно.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 LTC Бавно готвене	За приготвяне на крехки, сочни печени меса.

Функция във фурната	Приложение
 Долен нагревател	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция във фурната	Приложение
 Печене с влажност	<p>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.</p>
 Размразяване	<p>За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.</p>



Функция във фурната	Приложение
 Поддържане на топлина	<p>За поддържане на храната топла.</p>
 Грил	<p>За запичане на тънки храни или препичане на хляб</p>
 Двоен Грил	<p>За печене на тънки хранителни продукти в големи количества и за препичане на хляб.</p>
 Турбо грил	<p>За печене на по-големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.</p>

6.2 Задаване на функцията за загряване

1. Включете фурната с . Екранът показва зададената температура, символа и номера на функцията за загряване.
2. Натиснете  или , за да зададете функцията за нагриване.
3. Натиснете  или фурната започва автоматично след 5 секунди.


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

6.3 Промяна на температурата

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

6.4 Запитване за температурата

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


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

6.5 бързо нагриване

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






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

Бързото нагриване намалява времето за нагриване.

За да включите функцията Бързо загриване, натиснете и задръжте  за повече от 3 секунди. Ако функцията за бързо загриване се включи на дисплея се показва:





7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



7.1 Таблица с функции на часовника

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








7.2 Настройка и промяна на часа

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






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

Екранът показва новото време. За да промените часовото време натиснете  неколкократно, докато  започне да свети.











7.3 Задаване на ВРЕМЕТР.

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



7.4 Настройка за КРАЙ

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




7.5 Настройка на функцията ВРЕМЕ ЗАДЪЛЖЕНИЕ

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








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

7.6 Настройка: Таймер

1. Натиснете . На екрана започва да мига  и "00".
2. Използвайте , за да сменяте опциите. Първо настройват



секундите, после минутите и часовете.

3. Натиснете  или , за да нагласите ТАЙМЕРА и , за да потвърдите.
4. Натиснете ; в противен случай ТАЙМЕРЪТ се включва автоматично след 5 секунди.

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

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

7.7 ХРОНОМЕТЪР

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

8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".





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


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

8.1 Автоматични програми

Номер на програма	Име на програма
1	ГОВЕЖДО ПЕЧЕНО
2	СВИНСКО ПЕЧЕНО
3	ПИЛЕ, ЦЯЛО
4	ПИЦА
5	МЪФИНИ
6	ЗАПЕЧЕНИ ЯЙЦА СЪС СИРЕНЕ
7	БЯЛ ХЛЯБ
8	ЗАПЕЧЕНИ КАРТОФИ
9	ЛАЗАНЯ


8.2 Автоматични програми

1. Активирайте уреда.
 2. Докоснете .
- На дисплея се показва номерът на автоматичната програма (1 – 9).
3. Докоснете  или , за да изберете автоматичната програма.
 4. Докоснете  или изчакайте пет секунди, докато уредът започне автоматично да работи.

5. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на две минути. Символът  мига.
6. Докоснете някое сензорно поле, за да спрете сигнала.
7. Деактивирайте уреда.

8.3 Автоматични програми с въвеждане на тегло



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

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

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

Температурата на храната е по подразбиране и е фиксирана при

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

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

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Сензор за температурата

Задават се две температури: температурата на фурната и температура в сърцевината.


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



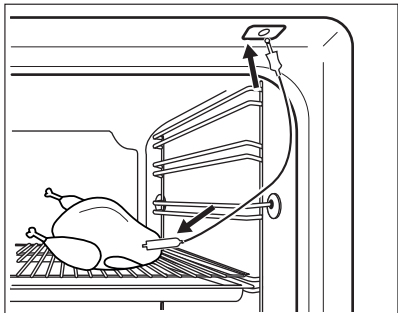
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Използвайте единствено оригиналния сензор за температура в сърцевината или подходящи резервни части.





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




1. Активирайте уреда.
2. Поставете върха на сензора за температурата (със символа  на дръжката) в средата на месото.







3. Поставете жака на сензора за температура в гнездото на горната стена на вътрешността на уреда.



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

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


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


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

6. Задайте функция и температура на фурната.


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

Докато уредът изчислява приблизителното времетраене, дисплеят показва отброеното време. След първото изчисляване, дисплеят показва приблизителното времетраене на времето за готвене. Уредът продължава да изчислява продължителността по време на готвенето. Дисплеят се актуализира периодично с новото оставащо време.

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

Докоснете  неколкократно, за да видите трите други температури:

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

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

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



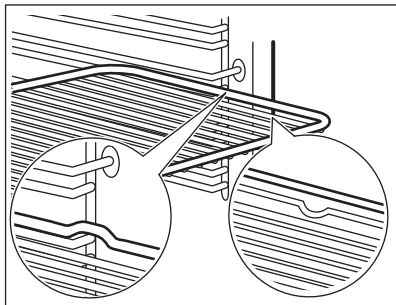
ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато вадите сензора за температура в сърцевината. Той е горещ. Съществува опасност от изгаряния.

9.2 Поставяне на принадлежностите

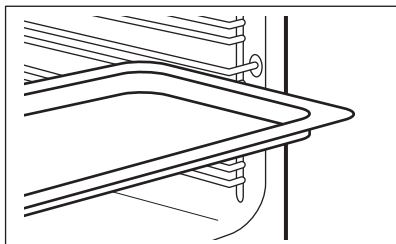
Скара:

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



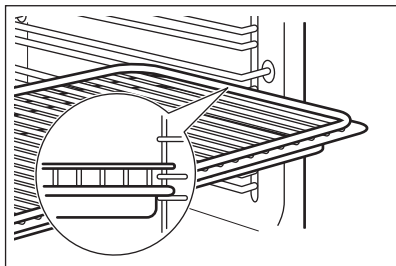
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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.



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

9.3 Телескопични водачи



Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

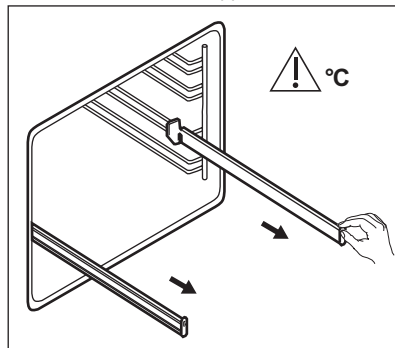
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



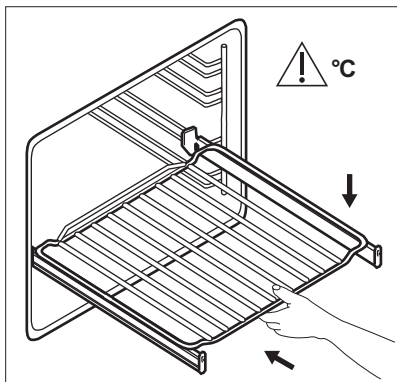
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.

10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Използване на функцията Моято любима програма

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

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



Докато функцията работи, може да промените времето и температурата.

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

10.2 Използване на функцията Защита за деца

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

1. Можете да я включите и когато фурната е изключена. Не задавайте функцията за нагриване.
2. Натиснете и задръжте ⏸ за 3 секунди.
3. Натиснете и задръжте ⏸ и ✓ по едно и също време за 2 секунди. Уредът издава звуков сигнал. На екрана се появява SAFE. За да изключите функцията "Защита за деца", повторете стъпка 3.

10.3 Използване на Заклучване

Можете да включите функцията само когато уредът работи.

"Заклучване" предотвратява неумишлена смяна на функцията на фурната.

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

Прозвучава сигнал.

На дисплея се появява ключ.

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



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

10.4 Използване на меню "Настройки"

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

1. Натиснете и задръжте за 3 секунди.

На дисплея се показва SET1 и "1" започва да мига.

2. Натиснете \wedge или \vee за задаване на настройката.

3. Натиснете OK.

4. Натиснете \wedge или \vee , за да промените стойността на настройката.

5. Натиснете OK.

За излизане от меню Настройки, натиснете $\textcircled{1}$ или натиснете и задръжте .

10.5 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
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)



(h)

250 - максимум

3

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

10.6 Яркост на екрана

Има два режима за яркост на екрана:

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

10.7 Охлаждащ вентилатор

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

10.8 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



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

11.1 Препоръки за готвене

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.









11.2 Печене на тестени продукти и месо

	ТОРТИ					
	Традиционно 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

 ТОРТИ						
	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	80 - 100	Форма за блат, Ø 26 см
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	Тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за блат, Ø 26 см
Коleden кейк, предварително загрейте празната фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за блат, Ø 20 см
Сладкиш със сливи, предварително загрейте празната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Бисквити	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене
Целувки, предварително загрейте празната фурна, две нива	-	-	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








 ТОРТИ						
	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
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 см
Богат пло- дов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Форма за блат, Ø 24 см
Викториан- ски санд- вич	170	1	160	2	30 - 50	Форма за блат, Ø 20 см

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 загреване	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.

 ПЛОДОВИ 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
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40






Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте скарата.

 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
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
Заяк, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Заяк, 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	Горещ въздух/вентилир.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Пъстърва / Ципура, 3 - 4 риби	190	175	40 - 55
Риба тон / Съомга, 4 - 6 филета	190	175	35 - 60

11.3 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Гриловайте на максималната температура.





 ЕДИНИЧЕН ГРИЛ			
	 (kg)	 (min) първа страна	 (min) втора страна
Пържоли филе, 4 броя	0.8	12 - 15	12 - 14
Говежда пържола, 4 броя	0.6	10 - 12	6 - 8
Наденици, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свински пържоли, 4 броя	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половинка, 2	1	30 - 35	25 - 30
Шишчета, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гърди, 4 броя	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Филе от риба, 4 броя	0.4	12 - 14	10 - 12
Печени сандвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост-сандвич, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.4 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		
	 (°C)	 (min)
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

 СВИНСКО			
	 (°C)	 (min)	
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	

11.5 Бавно готвене

Тази функция ви позволява да пригответе тънко, нежно месо и риба. Тя не е приложима за: домашни птици, свинско печено или задушено месо. Температурата на Термосонда не трябва да е по-висока от 65 °C.

1. Запържете месото за 1 – 2 минути от всяка страна в тиган на силен огън.
2. Поставете месото в тавата за печене или директно върху скарата. Поставете таблата под рафта, за да събира мазнината.

- Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.
- Използвайте Термосонда.
 - Изберете функцията: Бавно готвене. Можете да настроите температура между 80 °C и 150 °C за първите 10 минути.

- Температурата по подразбиране е 90 °C. Задайте температурата за Термосонда.
- След 10 минути фурната автоматично намалява температура до 80 °C.



Настройте температурата на 120 °C.



(kg)



(min)



Стекове

0.2 - 0.3

20 - 40

3

Говеждо филе

1 - 1.5

90 - 150

3

Печено говеждо

1 - 1.5

120 - 150

1

Телешко печено

1 - 1.5

120 - 150

1

11.6 Размразяване



(kg)



Време за размразяване (min)



Време за до-размразяване (min)



Пиле

1

100 - 140

20 - 30

Поставете пилето върху обрънатата чинийка в голяма чиния. Обърнете по средата на готвенето.

месо

1

100 - 140

20 - 30

Обърнете по средата на готвенето.

0.5

90 - 120

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

-

11.7 Консервиране

Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.

Не използвайте буркани с капачка на винт и скоба или метални кутии.

Използвайте първото ниво на фурната.

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




Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.

Бурканите не трябва да се допират.



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

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

Настройте температурата на 160 - 170 °C.

 МЕКИ ПЛОДОВЕ	
	 (min) Готвене до началото на поява на мехурчетата
Ягоди / Боровинки / Малини / Цариградско грозде	35 - 45

 ПЛОДОВЕ С КОСТИЛКИ		
	 (min) Готвене до началото на поява на мехурчетата	 (min) Продължете да готвите на 100 °C
Праскови / Дюли / Сливи	35 - 45	10 - 15

 ЗЕЛЕНЧУЦИ		
	 (min) Готвене до началото на поява на мехурчетата	 (min) Продължете да готвите на 100 °C
Моркови	50 - 60	5 - 10
Краставици	50 - 60	-
Смесена туршия	50 - 60	5 - 10
Алабаш / Грах / Ас-пержи	50 - 60	15 - 20

11.8 Сушене - Горещ въздух/ вентилатор.

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

11.9 Термосонда

	 (°C)
Телешко печено	75 - 80

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

11.10 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари






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








Тъмни, неотражателни 28 см диаметър	Тъмни, неотражателни 26 см диаметър	Керамичен 8 см диаметър, 5 см височина	Тъмни, неотражателни 28 см диаметър
--	--	--	--

11.11 Печене с влажност








За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.




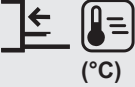

		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 kg	скара	220	2	10 - 15
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле:, 6 броя	керамични ramekins 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 ска- рата	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	тигана за пица на ска- рата	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








		 (°C)		 (min)
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
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 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

11.12 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	-

						
			(°C)	(min)		
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	-
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	-

				 (°C)	 (min)	
Тост-сандвич, 4 - 6 броя	Грил	Решетъчна скара	4	макс.	2-3 минути от едната страна; 2-3 минути от другата стра- на	Загрейте фур- ната предвари- телно за 3 ми- нути.
Телешки бургер, 6 парчета, 0,6 kg	Грил	Скара и тава за отцеж- дане	4	макс.	20 - 30	Поставете ре- шетъчната ска- ра на четвърто- то ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на по- ловината време за готвене. Загрейте фур- ната предвари- телно за 3 ми- нути.

12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



**Препарати
за почи-
стване**

Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни. Не нанасяйте почистващ препарат върху каталитичните повърхности.



**Всекиднев-
на 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.



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.

Принадлежности

Не почиствайте незалепващите аксесоари с агресивни агенти, остри предмети или в съдомиялна.

12.2 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.

12.3 Почистване на уплътнението на вратичката

Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте фурната, ако уплътнението на вратичката е повредено. Свържете се с оторизиран сервизен център.

За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

12.4 Демонтиране на носачите на скарата / каталитичните панели

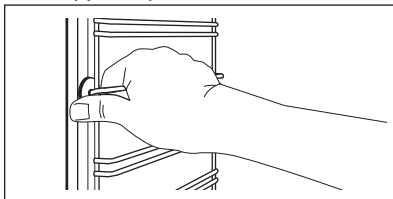
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата / каталитичните панели.



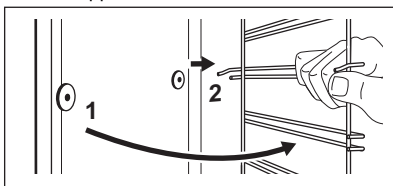
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата. Каталитичните панели не са прикачени към стените на фурната и могат да изпаднат, когато сваляте носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена. Задръжте задните водачи на скарата и каталитичния панел на местата им с другата ръка.



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



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.



Задръжщите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

12.5 Катализа

Кухината е покрита с каталитичен емайл. Тя абсорбира мазнина.

Преди да включите каталитичното почистване:

- отстранете всички аксесоари и подвижни скари.
- почиствайте долната повърхност на фурната с топла вода и нежен почистващ препарат
- почистете вътрешната вратичка с топла вода и мека кърпа.

1. Натиснете неколкократно, докато дисплеят не покаже "Cata" и времетраенето на почистването (1 час).

Не можете да промените продължителността на каталитичното почистване. Можете да забавите началото на почистването с функцията: КРАЙ.

Сигналят прозвучава в края на почистването. Фурната е изключена.

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

3. Когато фурната се охлади, я почистете с мокра мека кърпа.

Обезцветяването на каталитичната повърхност не влияе върху свойствата на каталитичното почистване.

12.6 Изваждане и монтиране на вратичката

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

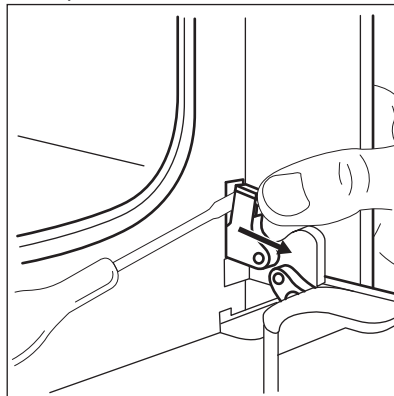


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

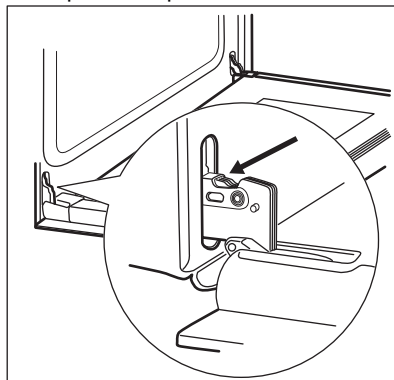
Не използвайте фурната без стъклените панели.

1. Отворете изцяло вратичката и открийте пантата от дясната ѝ страна.

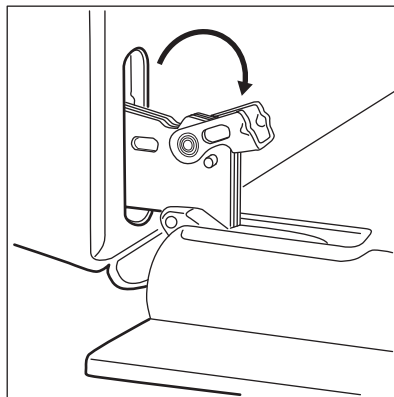
2. Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.



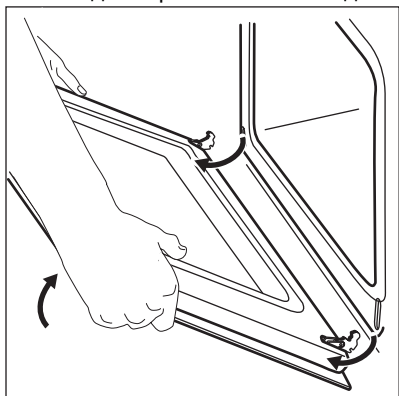
3. Намерете пантата от дясната страна на вратичката.



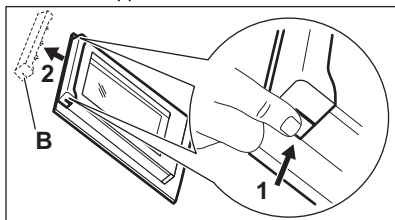
4. Повдигнете и обърнете лостчето на лявата панта.



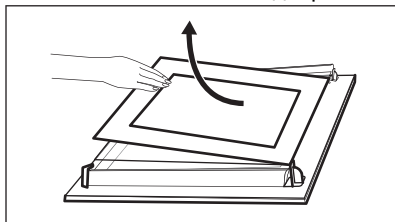
- Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



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



- Издърпайте рамката на вратичката напред, за да я извадите.
- Хванете стъклените 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.



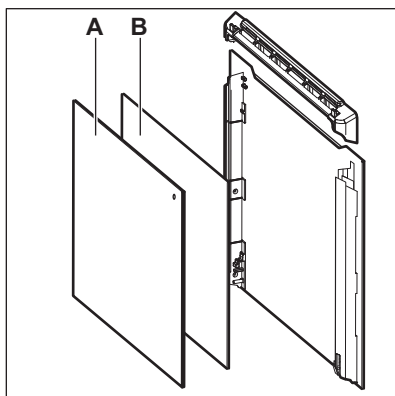
- Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не

почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

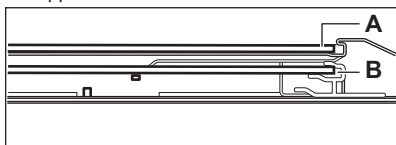
Когато почистването приключи, монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

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.



12.7 Смяна на крушката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

- Изключете фурната. Изчакайте докато фурната изстине.
- Изключете фурната от електрическата мрежа.
- Поставете парче плат върху дъното на фурната.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
4. Монтирайте стъкления капак.

Задната лампа



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

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

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

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Екранът не показва часа в изключено състояние.	Екранът е деактивиран.	Докоснете  и  по едно и също време, за да активирате отново дисплея.
Сензорът за температура в сърцевината не работи.	Жакът на сензора за температура в сърцевината не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жака на сензора за температура в сърцевината възможно по-навътре в гнездото.
Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или те се сготвят твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.
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 размразяване или каталитичната функция, но не сте премахнали жака на сензора за температурата в сърцевината от гнездото.	Извадете от гнездото жака на сензора за температура в сърцевината.
Екранът показва "C3".	Функцията за почистване не работи. Вратата не е затворена плътно или заключването на вратата е повредено.	Затворете напълно вратичката.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. Ако екранът отново показва съобщението за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Уредът е активиран и не нагрява. Вентилаторът не работи. На дисплея се показва "Demo".	Активиран е демонстрационният режим.	Вижте "Използване на меню настройки" в глава "Допълнителни функции".

13.2 Данни за обслужване

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

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

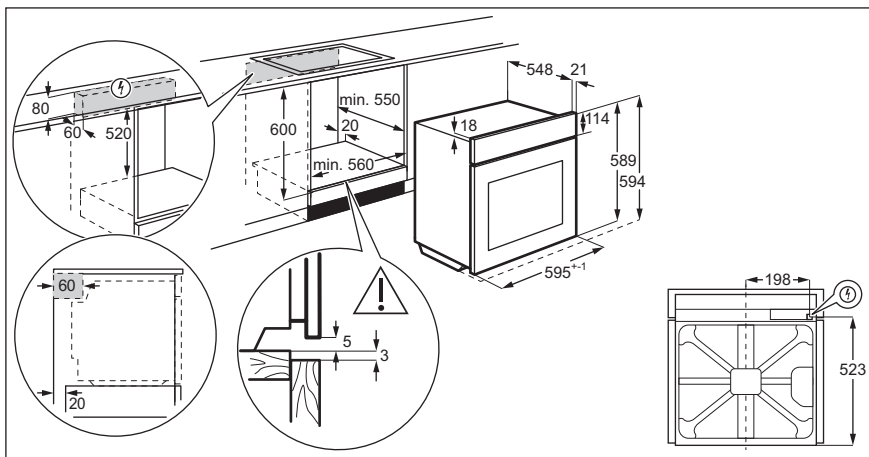
данни. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

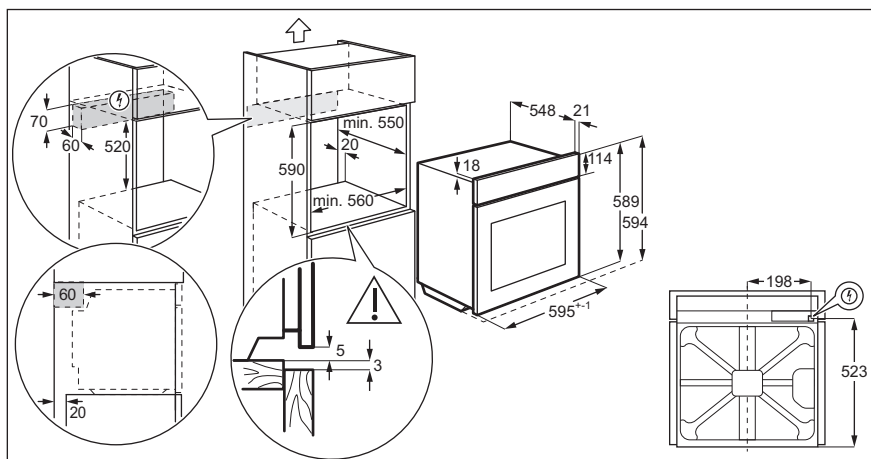
Препоръчваме ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (SN)

14. ИНСТАЛИРАНЕ

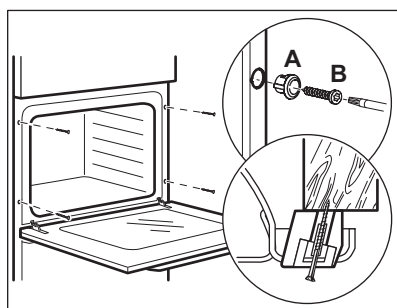
⚠ ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

14.1 Вграждане





14.2 Закрепване на уреда към шкафа



14.3 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.

14.4 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 нулталния проводник (син и кафяв).

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

15.1 Информационен лист за продукта

Продуктов информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOE7C31X EOE7C31Z EOE7C31V	
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	EOE7C31V	31.1 kg
	EOE7C31X	31.3 kg
	EOE7C31Z	31.3 kg

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

15.2 Енергоспестяване



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното 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 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 "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.

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.


Деактивиране на екрана

Можете да изключите екрана.

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

16. 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



867360275-A-442020

