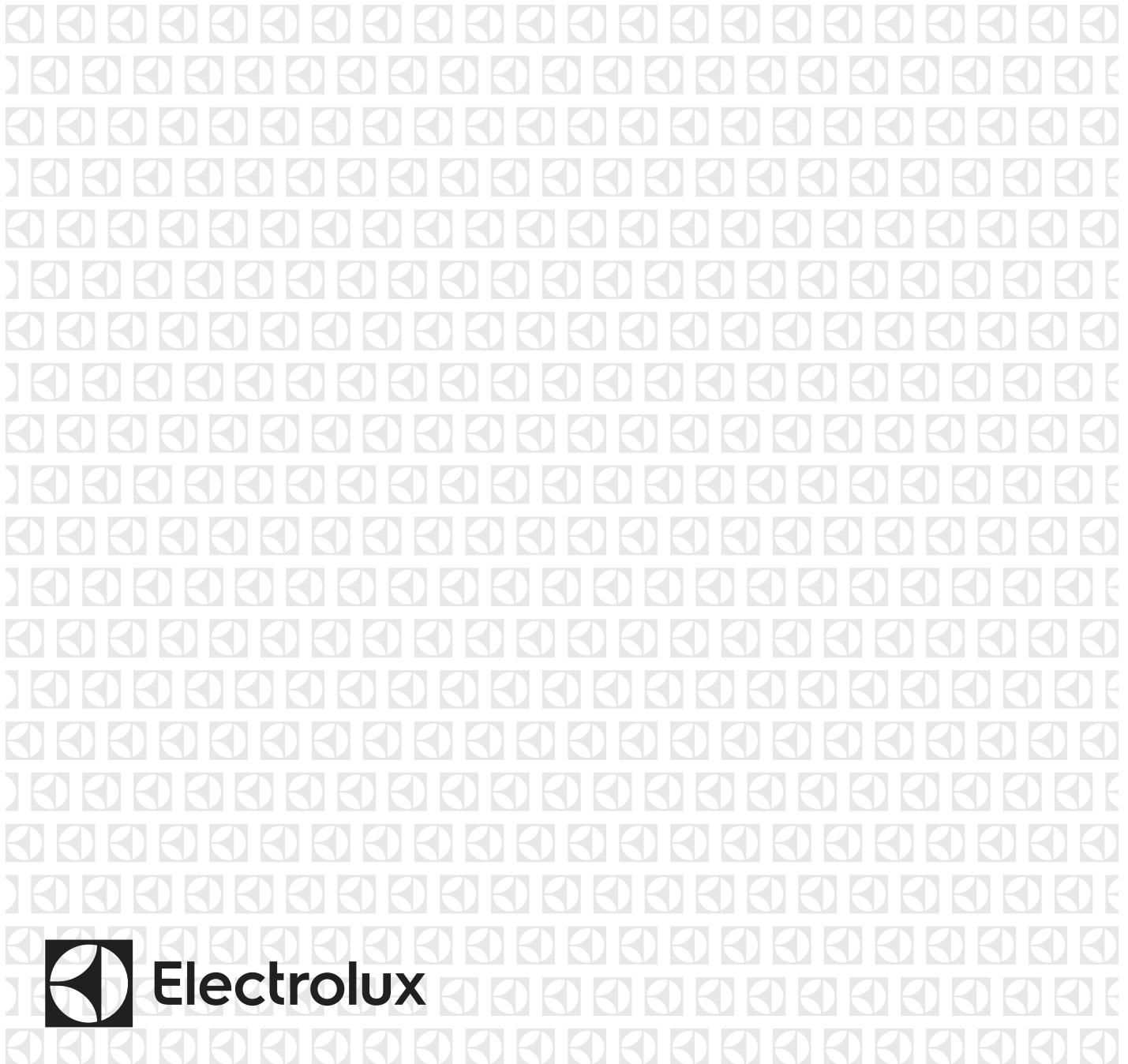


EOD6P77WX  
EOD6P77WZ  
KODDP77WX



<b>BG</b> Ръководство за употреба	2	<b>SR</b> Упутство за употребу	490
<b>HR</b> Upute za uporabu	48	<b>SK</b> Návod na používanie	536
<b>CS</b> Návod k použití	91	<b>SL</b> Navodila za uporabo	580
<b>ET</b> Kasutusjuhend	134	<b>ES</b> Manual de instrucciones	623
<b>HU</b> Használati útmutató	177	<b>TR</b> Kullanma Kılavuzu	666
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija	221		
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija	265		
<b>MK</b> Упатство за ракување	310		
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	356		
<b>PT</b> Manual de instruções	401		
<b>RO</b> Manual de utilizare	446		



**Electrolux**

# МИСЛИМ ЗА ВАС

---

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



За повече рецепти, съвети, отстраняване на неизправности изтеглете приложение **My Electrolux Kitchen**.



## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


---

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети


 Информация за околната среда

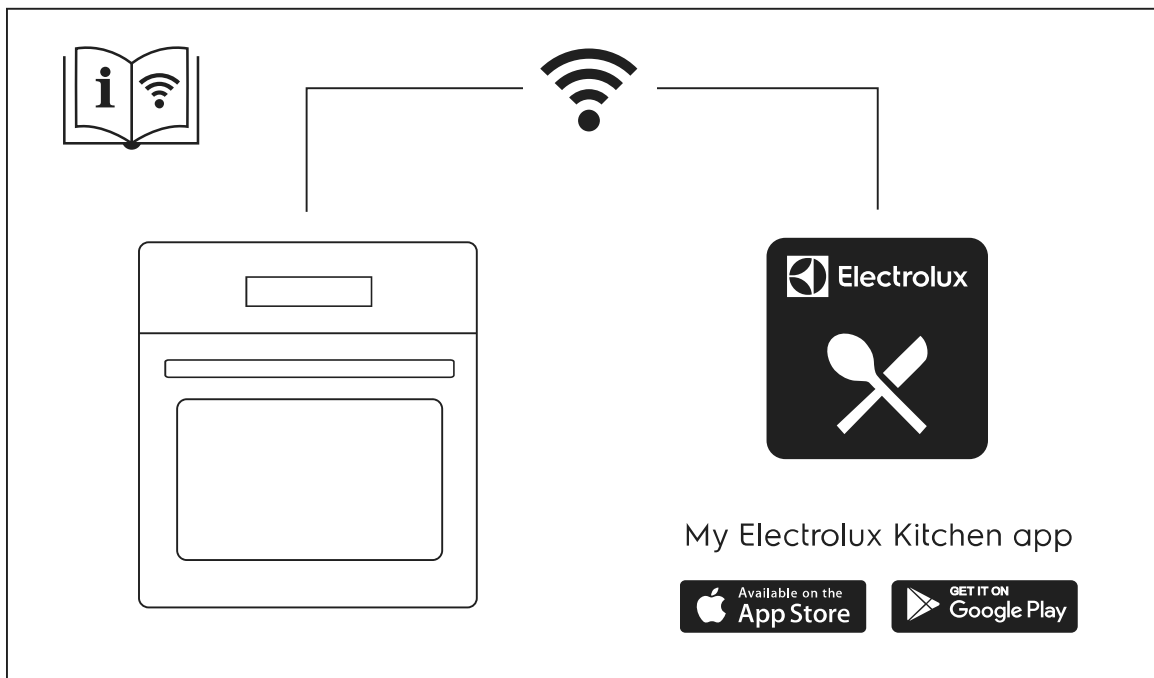
Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

---

<b>1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>4</b>	<b>2.8 Изхвърляне.....</b>	<b>11</b>
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	4	<b>3. ИНСТАЛИРАНЕ.....</b>	<b>11</b>
1.2 Обща безопасност.....	5	3.1 Вграждане.....	11
<b>2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....</b>	<b>6</b>	3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане.....	12
2.1 Инсталация.....	6	<b>4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....</b>	<b>13</b>
2.2 Електрическо свързване.....	7	4.1 Общ преглед.....	13
2.3 Използване.....	8	4.2 Аксесоари.....	13
2.4 Грижа и почистване.....	9	<b>5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ     УРЕДА.....</b>	<b>14</b>
2.5 Пиролитично почистване.....	10	5.1 Прибиращи се ключове.....	14
2.6 Вътрешно осветление.....	10		
2.7 Обслужване.....	11		

5.2 Контролен панел.....	14	11.3 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	34
<b>6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....</b>	<b>15</b>	<b>12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....</b>	<b>36</b>
6.1 Първоначално почистване.....	15	12.1 Бележки относно почистването.....	36
6.2 Начално предварително затопляне.....	16	12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната.....	37
6.3 Безжична връзка  .....	16	12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата .....	37
6.4 Софтуерни лицензи.....	17	12.4 Начин на използване: Пиролитично почистване.....	38
<b>7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....</b>	<b>17</b>	12.5 Напомняне за почистване.....	39
7.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	17	12.6 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка.....	39
7.2 Функции за затопляне.....	18	12.7 Как да подмените: Лампа.....	41
7.3 Бележки относно: Печене с влажност.....	19	<b>13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....</b>	<b>42</b>
7.4 Как да настроите: Помощ при готвене.....	20	13.1 Как да постъпите, ако.....	42
7.5 Помощ при готвене.....	20	13.2 Данни за сервизно обслужване.....	43
<b>8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....</b>	<b>26</b>	<b>14. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....</b>	<b>44</b>
8.1 Функции на часовника.....	26	14.1 Технически данни.....	44
8.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	27	<b>15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....</b>	<b>44</b>
<b>9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>28</b>	15.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*..	44
9.1 Поставяне на аксесоари.....	28	15.2 Енергоспестяваща.....	45
9.2 Термосонда.....	29	<b>16. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....</b>	<b>46</b>
<b>10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>31</b>	16.1 Меню.....	46
10.1 Заклучване.....	31	<b>17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....</b>	<b>47</b>
10.2 Автоматично изключване.....	31		
10.3 Охлаждащ вентилатор.....	32		
<b>11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....</b>	<b>32</b>		
11.1 Печене с влажност.....	32		
11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	34		



## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

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

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

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

## 1.2 Обща безопасност

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

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

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

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

---

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	569 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
Дълбочина при отворена врата	1022 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

## 2.2 Електрическо свързване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.

# ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

## Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

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

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

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

## 2.3 Използване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.



- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

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

## 2.4 Грижа и почистване



## **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност 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.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 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 незалепващи 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.
- Незалепващите 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 Вътрешно осветление



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.7 Обслужване

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

## 2.8 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

## 3. ИНСТАЛИРАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 3.1 Вграждане

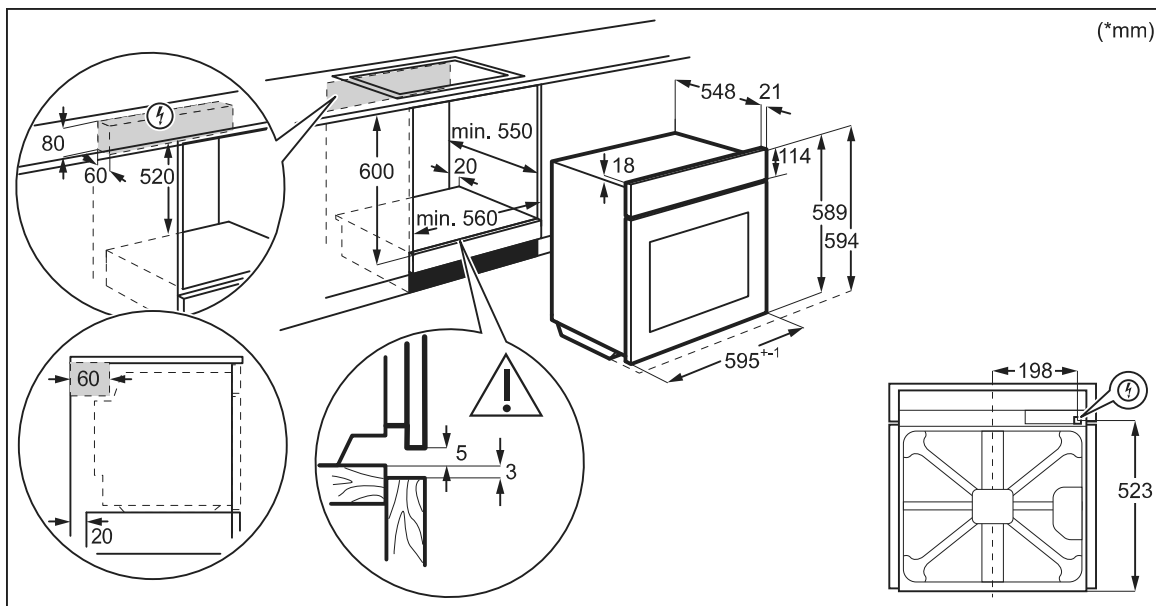


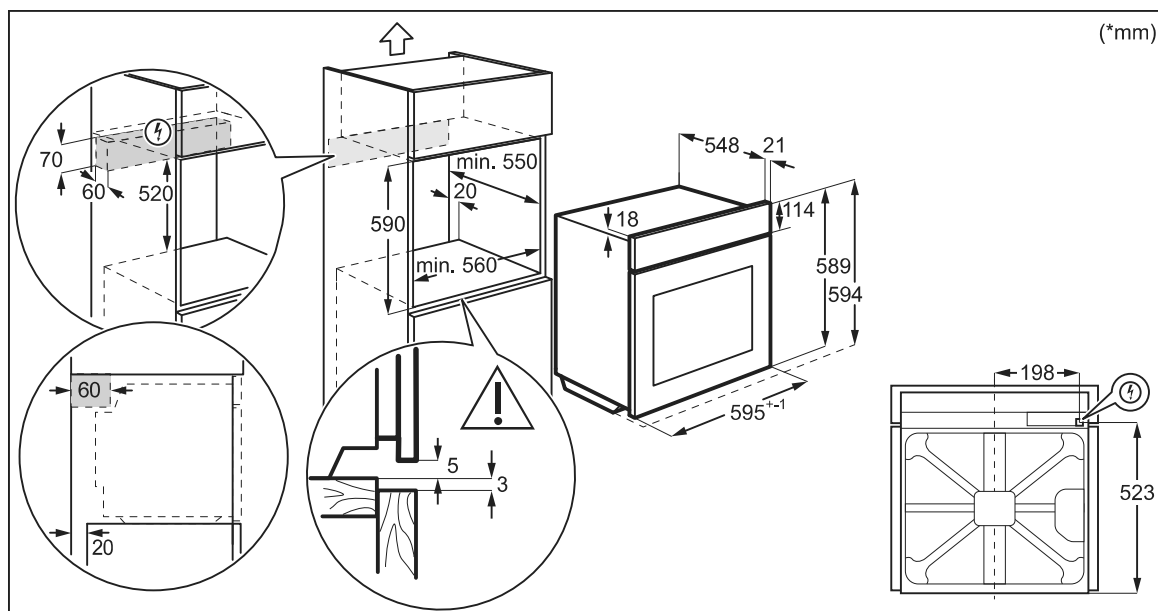
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)

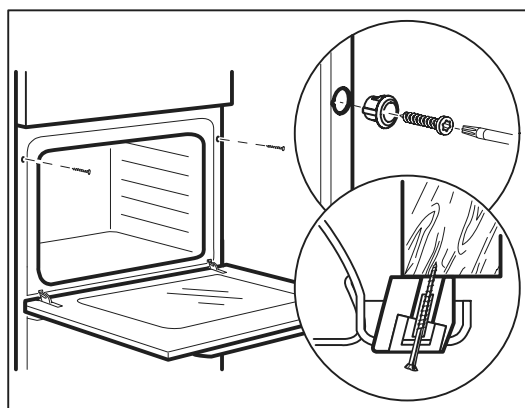
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



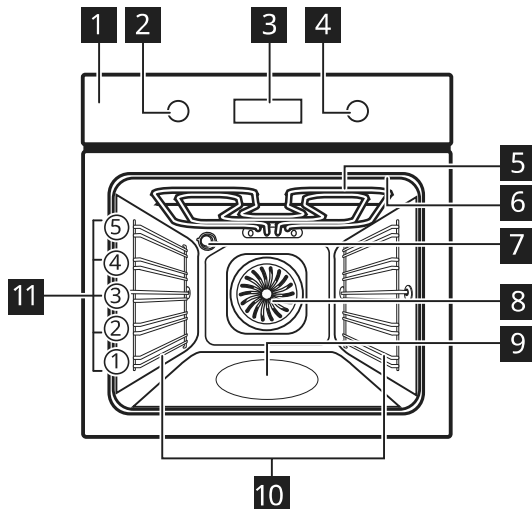


## 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление
- 5** Нагряващ елемент
- 6** Гнездо за включване на термосондата
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Вътрешна част на фурната
- 10** Водачи за скара, отстраняеми
- 11** Позиция на скара

### 4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**  
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**  
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**  
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Термосонда**  
За измерване колко е приготвена храната.
- **Телескопични водачи**  
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

# КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

## 5. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

### 5.1 Прибиращи се ключове


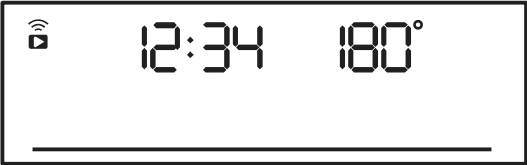
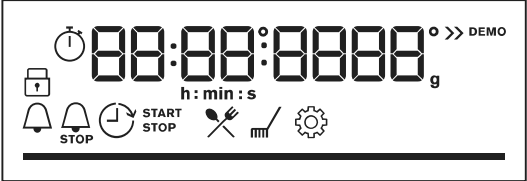
За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

### 5.2 Контролен панел

Сензорни полета на панела за управление					Натиснете	Завъртете ключа
				OK		
Таймер	Бързо нагряване	Осветление	Термосонда	Потвърдете настройката		




Изберете функция за нагряване, за да включите фурната.

Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.

	Когато ключът за функциите за нагряване е в изключена позиция, екранът става в режим на готовност.
	Когато готвите, екранът показва зададените температура, час от деня и други налични опции.
	Екран със зададени функции на бутоните.

### Индикатори на екрана

# ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА





 Заклучване	 Помощ при готвене	 Почистване	 Настройки	 Бързо нагряване
<b>Индикатори на таймера:</b>				
<b>Wi-Fi индикатор</b> - мига, когато фурната може да се свърже с Wi-Fi.		<b>Дистанционно управление индикатор</b> - фурната може да се контролира дистанционно.		
 Wi-Fi връзката е включена.		 Дистанционно управление свети.		
<b>Лента да напредъка</b> - за температура или час. Лентата е цялата червена, когато фурната достигне зададената температура.				
<b>Индикатор за готвене с пара</b>				
<b>Термосонда Индикатор</b>				

## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА






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

### 6.1 Първоначално почистване

Преди първоначалната употреба почистете празната фурна и задайте час:			
			 <b>00:00</b> Настройте таймера. Натиснете: OK

# ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА


## 6.2 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.	
<b>Стъпка 1</b>	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте максималната температура за функцията:  Оставете фурната да работи за 1 час.
<b>Стъпка 3</b>	Задайте максималната температура за функцията:  Оставете фурната да работи за 15 мин.
 От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.	

## 6.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
- Мобилно устройство, свързано към Вашата безжична мрежа.

<b>Стъпка 1</b>	Изтеглете мобилното приложение My Electrolux Kitchen и следвайте инструкциите за следващите стъпки.
<b>Стъпка 2</b>	Завъртете копчето, за да изберете:  .

Честота	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz	5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz
Протокол	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g./n OFDM	IEEE 802,11 a/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 23 dBm (200 mW)
Wi-Fi модул	NIU5-50	

Честотен Bluetooth	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	LE: DSSS



Максимална мощност	EIRP < 4 dBm (2,5 mW)
--------------------	-----------------------

Държави, обхванати от разпоредбата на Директива 2014/53/ЕС: Белгия, България, Чехия, Дания, Германия, Естония, Ирландия, Гърция, Испания, Франция, Хърватия, Италия, Кипър, Латвия, Литва, Люксембург, Унгария, Малта, Нидерландия, Северна Ирландия, Австрия, Полша, Португалия, Румъния, Словения, Словакия, Финландия, Швеция, Норвегия, Исландия, Лихтенщайн, Швейцария, Турция.

## 6.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, които са базирани на безплатен софтуер и такъв с отворен код. Electrolux благодари за приноса на общностите, предоставящи софтуер с отворен код и роботика, към проекта за разработване.

За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите информацията за техните пълни авторски права и приложими лицензионни условия, моля, посетете: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU5).

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!



Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Как да настроите: Функции нагряване

Започнете да готвите	
Стъпка 1	Стъпка 2
Изберете функция за затопляне.	Задайте температурата. Натиснете: OK

Готвене на пара			
Уверете се, че фурната е студена.			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4



# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА









Готвене на пара			
			Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага. Поставете я във фурната.
Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.	Изберете функцията за затопляне на пара.	Задайте температурата. Натиснете: <b>OK</b>	
<p><b>i</b> Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.</p>			

Когато готвенето на пара приключи:		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.	Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.	Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

## 7.2 Функции за затопляне

### Стандартни функции за нагряване

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Горещ въздух/вентилир</p>	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 <p>Традиционно печене</p>	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

Функция за затопляне	Приложение
 <b>SteamBake</b>	За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.
 <b>Функция пица</b>	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 <b>Долен нагревател</b>	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 <b>Дълбоко замразени храни</b>	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 <b>Печене с влажност</b>	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба”, забележете: Печене с влажност.
 <b>Грил</b>	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 <b>Турбо грил</b>	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 <b>Меню</b>	За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.

## 7.3 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.





# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди. За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.





## 7.4 Как да настроите: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

За някои ястия може да готвите и със следното:	Степента, при която ястието е пригответно:
<ul style="list-style-type: none"><li>Термосонда</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Алангле</li><li>Средно изпечено</li><li>Добре изпечено</li></ul>

Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройки по подразбиране:			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
			
Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете <b>OK</b> .	Изберете ястието. Натиснете: <b>OK</b>	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.

## 7.5 Помощ при готвене











Легенда	
	Термосонда наличен. Поставете Термосонда в най-дебелата част на ястието. Когато зададената Термосонда температура е достигната, фурната се изключва.
	Количеството вода за функцията за пара.
	Загрейте предварително фурна преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА















Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
<b>Говеждо</b> 🍖				
<b>P1</b>	<b>Говеждо печено, алангле</b>	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	🔗 📺 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 40 мин
<b>P2</b>	<b>Говеждо печено, средно изпечено</b>			~ 50 мин
<b>P3</b>	<b>Говеждо печено, добре изпечено</b>			~ 60 мин
<b>P4</b>	<b>Пържола, средно изпечена</b>	180 - 220 гр парче; парчета с дебелина 3 см	🔗 📺 📺 3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 15 мин
<b>P5</b>	<b>Печено/Задушено говеждо</b> (основно ребро, горен кръг, дебела сланина)	1,5 – 2 кг	🔗 📺 2; печена на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	~ 120 мин























# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин
P7	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)			~ 85 мин
P8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)			~ 130 мин
P9	Филе, алангле (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	~ 75 мин
P10	Филе, средно изпечено (бавно готвене)			~ 90 мин
P11	Филе, изпечено (бавно готвене)			~ 120 мин
<b>Телешко</b> 				
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.	~ 80 мин
<b>Свинско</b> 				
P13	Печен свински врат или плешка	1,5 – 2 кг	  2; печена на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 120 мин

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P14	<b>Дърпано свинско</b> (бавно готвене)	1,5 – 2 кг	  2; <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.	~ 215 мин
P15	<b>Бонфиле, прясно</b>	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	  2; печене на ястието на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки.	~ 55 мин
P16	<b>Свински ребра</b>	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	 3; <b>дълбок тиган</b> Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.	90 мин
<b>Агнешко</b> 				
P17	<b>Агнешки бут с кост</b>	1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см	  2; печете ястието в <b>тава за печене</b> Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.	~ 130 мин
<b>Птиче месо</b> 				
P18	<b>Цяло пиле</b>	1 - 1,5 кг; прясно	  2;  200 мл; касерол в <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	~ 60 мин
P19	<b>Половин пиле</b>	0,5 - 0,8 кг	  3; <b>тава за печене</b> Използвайте любимите си подправки.	~ 40 мин

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P20	Пилешки фенер	180 - 200 г парче	   2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	~ 25 мин
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	~ 30 мин
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.	~ 100 мин
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.	~ 110 мин
Друго 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	  2; скара Използвайте любимите си подправки.	~ 60 мин
Риба 				
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	~ 30 мин
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара Използвайте любимите си подправки.	20 мин
Сладки печива / десерти   				
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара	90 мин



# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P28	Ябълков кейк	-	☐ 2; 🍷 100 - 150 мл; тава за печене	60 мин
P29	Ябълков тарт	-	☐ 2; форма за пай на скара	40 мин
P30	Ябълков пай	-	☐ 2; 🍷 100 - 150 мл; ∅ 22 см форма за пай на скара	60 мин
P31	Брауни	2 кг	☐ 3; дълбок тиган	30 мин
P32	Шоколадови мъфини	-	☐ 2; 🍷 100 - 150 мл; форма за мъфини на скара	30 мин
P33	Кейк с хлебна форма	-	☐ 2; форма за хляб на скара	50 мин
<b>Зеленчуци/Гарнитури</b> 🥕 🥔 🌿				
P34	Печени картофи	1 кг	☐ 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.	50 мин
P35	Картофи с коричка	1 кг	☐ 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.	35 мин
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1,5 кг	☐ 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.	30 мин
P37	Крокети, замразени	0,5 кг	☐ 3; тава за печене	25 мин
P38	Пържени картофи, замразени	0,75 кг	☐ 3; тава за печене	25 мин
<b>Огретени, хляб и пица</b> 🍞 🥞 🍷				

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P39	Месна / Зеленчукова лазаня със сухи листи	1 - 1,5 кг	2; касерол на скара	45 мин
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1,5 кг	1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.	50 мин
P41	Прясна пица, тънка	-	2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене	15 мин
P42	Прясна пица, дебела	-	2; тава за печене с поставена хартия за печене	25 мин
P43	Киш	-	2; тава за печене на скара	45 мин
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0,8 кг	3;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.	30 мин
P45	Всички пълнозърнести зърнени/ ръжени/ тъмни хлябове във форма за хляб	1 кг	2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / скара	45 мин

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА




### 8.1 Функции на часовника

Функция „Часовник“	Приложение
	Таймер. Когато таймерът приключи се чува сигнал.
STOP	Време за готвене. Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагряване спира.

# ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА







Функция „Часовник“	Приложение
	Отложен старт. За отлагане на старта и/или края на готвенето.
	Брояч. Максимумът е 23 ч и 59 мин Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

## 8.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите: Час от денонощието		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		
За да промените часа от денонощието, влезте в менюто и изберете Настройки, Час от денонощието.	Настройте часовника.	Натиснете: ОК.

Как да настроите: Таймер			
Стъпка 1		Стъпка 2	Стъпка 3
	На екрана се показва: 0:00 		
Натиснете:  .		Настройте Таймер	Натиснете: ОК.
Таймерът  започва да отброява веднага.			

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да настроите: Време за готвене				
Стъпка 1	Стъпка 2		Стъпка 3	Стъпка 4
		На екрана се показва: 0:00  STOP		
Изберете функция за затопляне и настройте температурата.	Натиснете няколко пъти: 		Задайте времето за готвене.	Натиснете: OK.
Таймерът ⓘ започва да отброява веднага.				

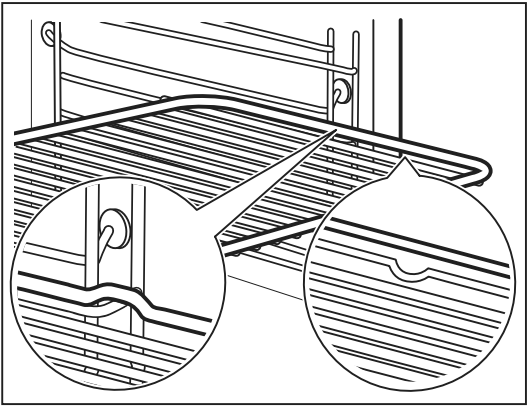
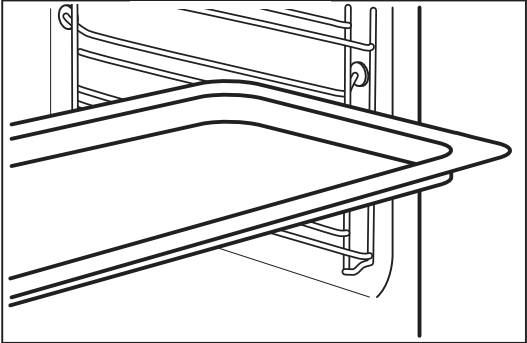
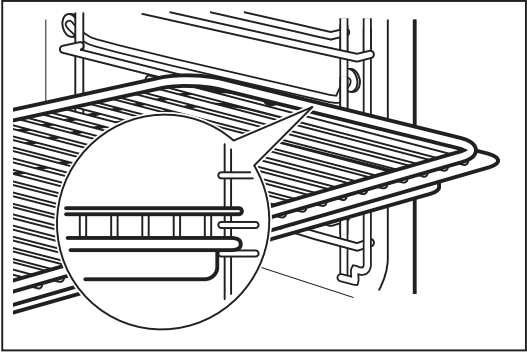
Как да настроите: Отложен старт							
Стъпка 1	Стъпка 2		Стъпка 3	Стъпка 4		Стъпка 5	Стъпка 6
		На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ			На екрана се показва: --:--  СТОП		
Изберете функцията за затопляне.	Натиснете няколко пъти: 		Настройте време за начало.	Натиснете: OK.		Настройте време за край.	Натиснете: OK.
Таймерът ⓘ започва да отброява съгласно настроеното време за начало.							

## 9. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### 9.1 Поставяне на аксесоари


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

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

<p><b>Скара/рафт:</b> Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.</p>	
<p><b>Тава за печене / Дълбока тава:</b> Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.</p>	
<p><b>Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:</b> Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.</p>	

## 9.2 Термосонда

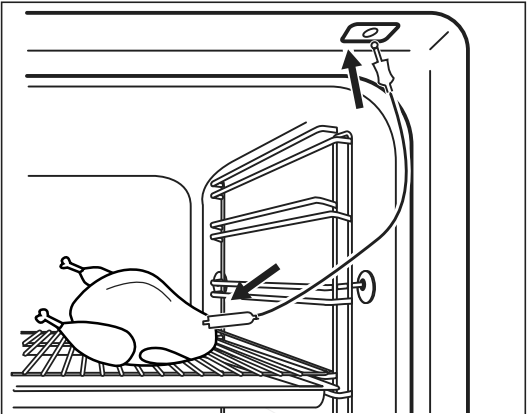
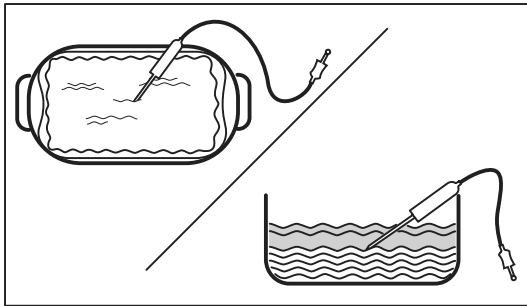

Термосонда- измерва температурата в храната.


<b>Трябва да се настроят две температури:</b>	
<p>°C Температурата на фурната.</p>	<p> Температурата в сърцевината.</p>

# КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

За максимално добри резултати при готвене:		
Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.







## Начин на използване: Термосонда

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.	
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.	
<b>Стъпка 3</b>	Въведете: Термосонда.	
<b>Месо, домашни птици и риба</b>	<b>Касерола</b>	
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.	
		
<b>Стъпка 4</b>	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.	
<b>Стъпка 5</b>	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.	

<p><b>Стъпка 6</b></p>	<p>OK - натиснете, за да потвърдите. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.</p>
<p><b>Стъпка 7</b></p>	<p>Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагоречи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div>



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Заклучване



<p>Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.</p>		
<p>Включете я, когато уредът работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато уредът е изключен – не може да се включи, контролният панел е заключен.</p>		
<p> </p>	<p> OK - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.</p>	<p> OK - натиснете и задръжте, за да я изключите.</p>
<p> 3 x  - премигва, когато заключването е включено.</p>		

### 10.2 Автоматично изключване

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

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

# ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Отложен старт.






## 10.3 Охлаждащ вентилатор

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

# 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ






## 11.1 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (МИН)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скарата	220	2	10 - 15
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
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50



## ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

		 (°C)		 (мин)
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарлата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 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
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити 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, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарлата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

## 11.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари




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

 тава за пица	 Съд за печене	 Купички за печене	 Метална основа за флан
Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър








## 11.3 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

### Информация за изпитващи лаборатории








Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин.)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	180	70 - 90	-

## ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

				 (°C)	 (мин.)	
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	170	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за кейк Ø26 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-

# ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

				 (°C)	 (мин.)	
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Скара/рафт	4	макс.	2 - 3 минути от едната страна; 2 - 3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Бургер от говеждо, 6 броя, 0,6 кг	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.


## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването

 <b>Препарати за почистване</b>	Почиствайте предната част на уреда с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

 <p><b>Всекидневна употреба</b></p>	<p>Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.</p>
	<p>В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността с микрофибърна кърпа след всяка употреба.</p>

 <p><b>Акcesoари</b></p>	<p>Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната</p>
	<p>Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.</p>

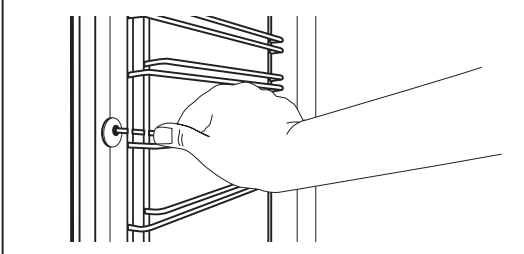
## 12.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.

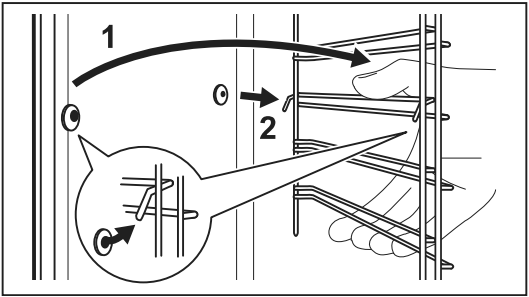
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
<p>Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.</p>	<p>Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.</p>	<p>Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.</p>
<p>За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.</p>		

## 12.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

<p><b>Стъпка 1</b></p> <p>Изключете фурната и изчакайте да изстине.</p>	
<p><b>Стъпка 2</b></p> <p>Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.</p>	

# ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

<b>Стъпка 3</b>	Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.	
<b>Стъпка 4</b>	Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.	

## 12.4 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.



### ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

### Преди Пиролитично почистване:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички аксесоари.	Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.
---	------------------------------	--


### Пиролитично почистване

<b>Стъпка 1</b>	Влезте в менюто: Почистване $\text{m}/$ .	
	<b>Опция</b>	<b>Времетраене</b>
	C1 - Леко почистване	1 ч
	C2 - Нормално почистване	1 ч 30 мин
	C3 - Цялостно почистване	2 ч 30 мин
<b>Стъпка 2</b>	ОК – натиснете, за да изберете програмата за почистване.	
<b>Стъпка 3</b>	ОК – натиснете, за да започнете почистването.	

Пиролитично почистване	
<b>Стъпка 4</b>	След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
<p><b>i</b> По време на почистването лампичката на фурната е изключена.</p> <p>Когато фурната достигне зададената температура, вратичката се блокира. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: .</p>	

Когато чистенето приключи:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Изчистете вътрешността с мека кърпа.	Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

## 12.5 Напомняне за почистване

Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.	
 мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.	За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

## 12.6 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

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

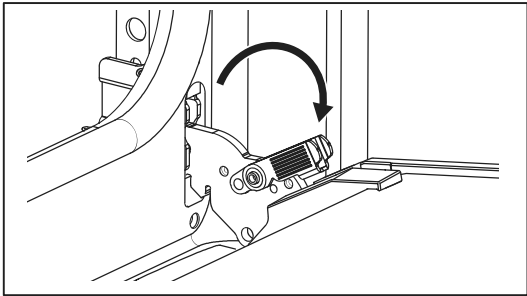
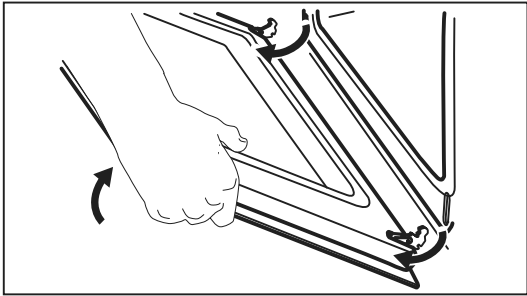

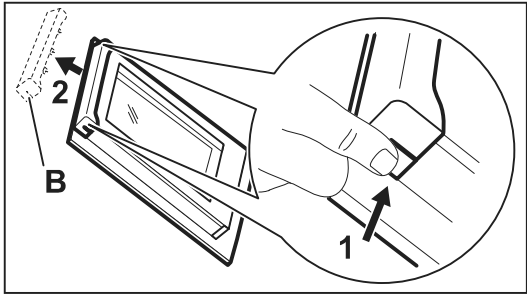

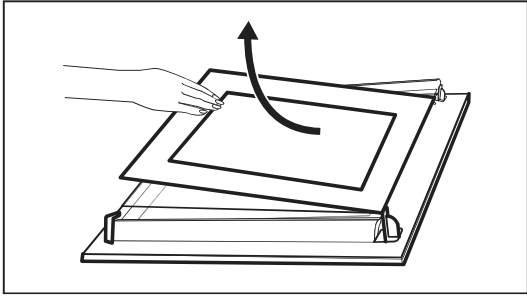


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

<b>Стъпка 1</b>	Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.	
-----------------	---	--

# ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

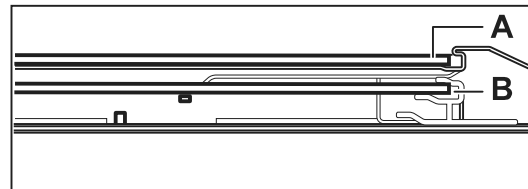
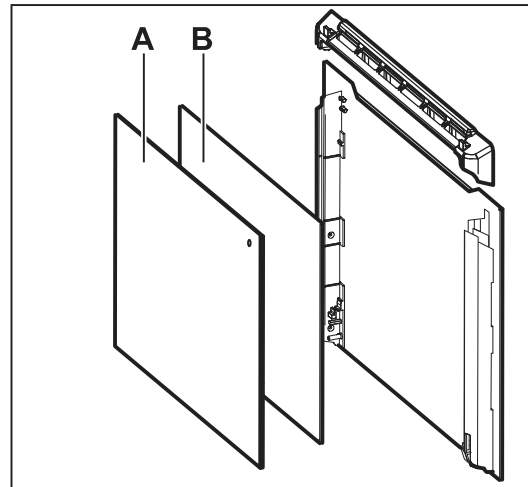
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Повдигнете и издърпайте лостове-те, докато щракнат.</p>	
<p><b>Стъпка 3</b></p>	<p>Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.</p>	
<p><b>Стъпка 4</b></p>	<p>Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.</p>	
<p><b>Стъпка 5</b></p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>	
<p><b>Стъпка 6</b></p>	<p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p>	
<p><b>Стъпка 7</b></p>	<p>Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.</p>	
<p><b>Стъпка 8</b></p>	<p>Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p>	
<p><b>Стъпка 9</b></p>	<p>След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.</p>	
<p>Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуete щракване.</p>		



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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



## 12.7 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

Лампата може да е гореща.

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

Преди да смените лампата:		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Задна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

<b>Стъпка 3</b>	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °С.
<b>Стъпка 4</b>	Поставете стъкления капак.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

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

Фурната не се включва или не загрява	
Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната е правилно свързана към електрозахранването.
Фурната не се затопля.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Фурната не се затопля.	Вратата на фурната е затворена.
Фурната не се затопля.	Предпазителят не е изгорял.
Фурната не се затопля.	Заклучването е изключено.

Компоненти	
Проблем	Проверете дали...
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.

Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Кодове за грешка	
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	Вратата на фурната е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратата на фурната е затворена.
Err F102	Заключалката на вратата не е повредена.
00:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате фурната. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.	

Почистване	
<b>Проблем</b>	<b>Проверете дали...</b>
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

## 13.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

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

## 14. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

---

### 14.1 Технически данни

Волтаж	220 - 240 V
Честота	50 Hz

## 15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

---

### 15.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта\*

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	EOD6P77WX	32.8 кг
	EOD6P77WZ	32.8 кг
	KODDP77WX	32.8 кг

\*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.  
За Република Беларус съгласно СТВ 2478 – 2017, Приложение G; СТВ 2477 – 2017, Анекси А и В.  
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

## 15.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

Когато 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**

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

### **Подгряване на храна**

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

### **Готвене с изключена лампичка**

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

### **Печене с влажност**



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




Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.

Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

## 16. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

### 16.1 Меню

	 - изберете, за да влезете в Меню.
---	---

Меню структура		
Помощ при готвене 	Почистване 	Настройки 



Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
 	 ОК	 О1 - О15	 ОК	
Изберете Меню, Настройки.	Потвърдете настройката.	Изберете настройката.	Потвърдете настройката.	Настройте стойността и натиснете ОК.

Настройки					
О1	Час от денонощието	Промяна	О2	Яркост на екрана	1 - 5
О3	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	О4	Сила на звук. сигнал	1 - 4
О5	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	О6	Брояч	Вкл. / Изкл.
О7	Осветление	Вкл. / Изкл.	О8	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
О9	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.	О10	Wi-Fi	Вкл. / Изкл.
О11	Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.	О12	Забравяне на мрежата	Да/Не

Настройки					
О13	Демо режим	Активиращ код: 2468	О14	Софтуерна версия	Проверка
О15	Зануляване на настройките	Да/Не			

## 17. 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.