



---

**BG** Фурна  
**RO** Cuptor

---

Ръководство за употреба  
Manual de utilizare

2  
38

# Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	10
6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	13
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	14
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	16
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	16
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	30
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	33
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	35

## 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:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

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



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

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


## ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

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

## 1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- 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.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж



#### 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.
- 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 вратичката на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	590 (600) mm
Ширина на отвора за вграждане	560 mm
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) mm
Височина в предната част на уреда	594 mm
Височина в задната част на уреда	576 mm
Ширина в предната част на уреда	595 mm

Ширина в задната част на уреда	559 mm
Дълбочина на уреда	569 mm
Дълбочина на вграждане на уреда	548 mm
Дълбочина при отворена врата	1022 mm
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 mm
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 mm
Монтажни винтове	4x25 mm

### 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 авторизиран 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.
  - Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
  - Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
  - Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
  - Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
  - Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
  - Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
  - Този уред се доставя с щепсел и захранващ 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 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 (mm <sup>2</sup> )
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).

## 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 алуминиево фолио директно на дъното на кухнята 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 последствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е истиннал 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.
- 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.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако има такъв) с 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

заклепването на деца или домашни любимци в уреда.

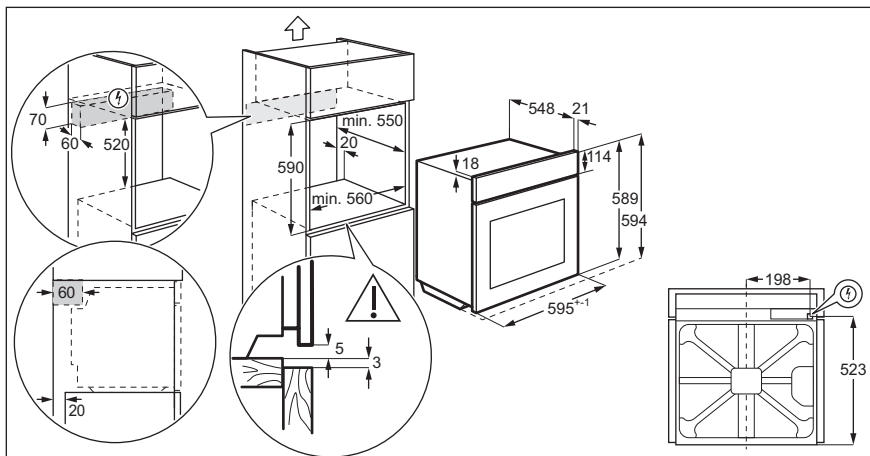
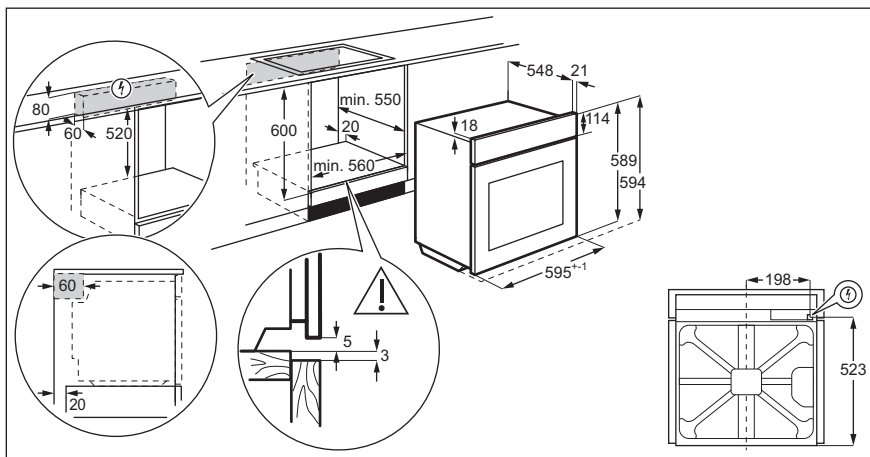
## 3. ИНСТАЛИРАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

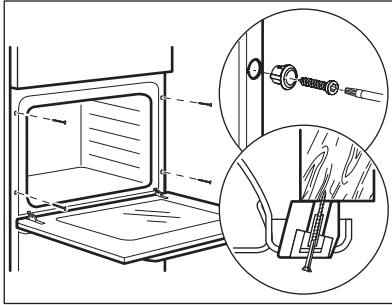
Вж. глава "Безопасност".

### 3.1 Вграждане



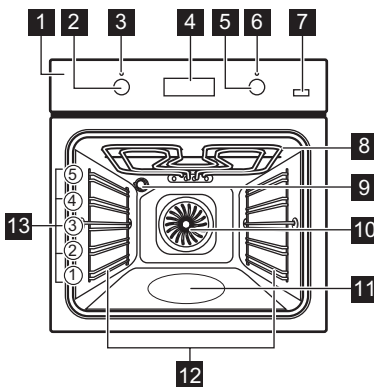


### 3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Кръгов превключвател за функциите на нагряване
- 3** Лампа/символ за захранване
- 4** Екран
- 5** Контролен ключ (за температура)
- 6** Индикатор/символ за температура
- 7** Плюс пара
- 8** Нагревател
- 9** Лампа
- 10** Вентилатор
- 11** Вътрешна част на фурната – съд за почистване с вода
- 12** Сменяема опора на скарата
- 13** Позиции на рафтовете



### 4.2 Принадлежности

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

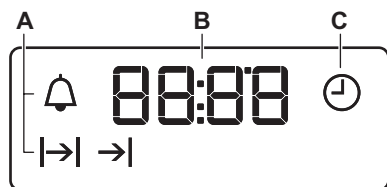
- **Тава за събиране на мазнина**  
За приготвяне на мусака.
- **Телескопични водачи**  
За полици и тави.

## 5. КОМАНДНО ТАБЛО

### 5.1 Бутони

Сензорно поле / бутон	Описание
—	За настройка на времето.
	За настройка на функция на часовника.
+	За настройка на времето.
	За да включите функцията Топъл въздух ПЛЮС.

### 5.2 Екран



- A. Функции на Часовника
- B. Таймер
- C. Функция на часовника

## 6. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

За да нагласите времето, вижте глава „Функции на часовника“.



За функция: True Fan Cooking PLUS вижте глава "Всекидневна употреба", "Задаване на функцията: True Fan Cooking PLUS".

### 6.1 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.

### 6.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Задайте функцията  . Задайте максималната температура.
6. Оставете фурната да работи 15 минути.
7. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

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

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

### 7.2 Задаване на функция за нагряване



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

2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Лампичката светва, когато фурната работи.

3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите в изключена позиция.

### 7.3 Функции за нагряване

Функция във фурната	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Осветление	За да включите лампичката.

### Функция във фурната

### Приложение






Горещ въздух/вентилатор. / True Fan Cooking PLUS / Aqua Clean



За печене на три нива едновременно и за сушене на храна.

Задайте температурата с 20 – 40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.

За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.

Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.

Функция във фурната	Приложение
 Печене с влажност	<p>Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията 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. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, глава „Икономия на енергия“. Тази функция се използва за покриване на изискванията за класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.</p>
 Долен нагревател	<p>За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.</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
 Двоен Грил	<p>За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.</p>
 Турбо грил	<p>За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.</p>
 Функция пица	<p>За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.</p>
 Традиционно печене	<p>За печене на тестени и месни храни на едно ниво.</p>

## 7.4 Задаване на функция: True Fan Cooking PLUS

Функцията увеличава влажността по време на готвене.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния. След като функцията приключи, внимателно отворете вратата.

1. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.





Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.


Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.

2. Задайте функцията: .
3. Натиснете: Plus Steam .  
Тя работи само с функцията: True Fan Cooking PLUS.  
Индикаторът светва.
4. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
5. Оставете празната фурна за загрее предварително в продължение на 10 минути.

6. Поставете я във фурната. Вижте глава "Препоръки и съвети". Не отваряйте вратата на фурната по време на готвене на пара.
7. Завъртете ключа за функциите за нагриване в изключена позиция,, натиснете Plus Steam  за да изключите фурната.  
Индикаторът изгасва.
8. Отстранете водата от релефа във вътрешността.








### ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че фурната е студена, преди да отстраните останалата вода от релефа във вътрешността.


## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



### 8.1 Таблица с функции на часовника

Функция	Часовник	Приложение
	ЧАС	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
	ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи уредът.
	КРАЙ	За определяне кога да се деактивира уредът.
	ВРЕМЕЗАКЪС-НЕНИЕ	За да комбинирате функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ.
	ТАЙМЕР	За да се настрои обратно отброяване. Тази функция не влияе върху работата на уреда. Можете да настроите ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато уредът е изключен.



### 8.2 Настройка на часовника. Промяна на времето

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

 свети, когато свържете уреда към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.







Натиснете  или  за задаване на правилното време.

След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.







За да промените часовото време натиснете  неколкократно. докато  започне да свети.

### 8.3 Задаване на ВРЕМЕТР.





1. Задайте функция и температура на фурната.





2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
  3. Натиснете  или , за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.
- На екрана се появява .
4. Когато времето изтече  светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
  5. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
  6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

#### 8.4 Настройка за КРАЙ





1. Задайте функция и температура на фурната.
  2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
  3. Натиснете  или , за да зададете време.
- На екрана се появява .
4. Когато времето изтече  светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
  5. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
  6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

#### 8.5 Настройка на ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ



1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете времето за ВРЕМЕТРАЕНЕ.

4. Натиснете .
5. Натиснете  или , за да зададете времето за КРАЙ.
6. Натиснете , за да потвърдите. Уреда се включва автоматично по-късно, работи според зададената ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал.
7. Уредът се деактивира автоматично. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
8. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

#### 8.6 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
2. Натиснете  или , за да зададете необходимото време. Таймерът се включва автоматично след 5 секунди.
3. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
4. Завъртете копчето за функциите на фурната и копчето за температурата до позиция изключване.

#### 8.7 Отмяна на функциите на часовника

1. Натиснете неколkokратно , докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжте . Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

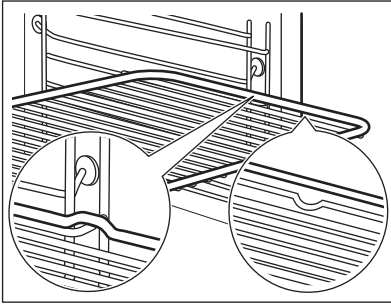


**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Поставяне на принадлежностите

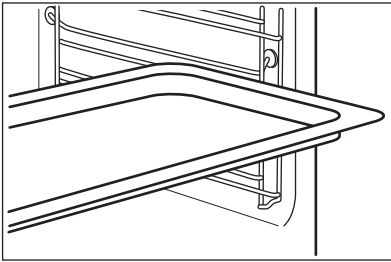
Скара:

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



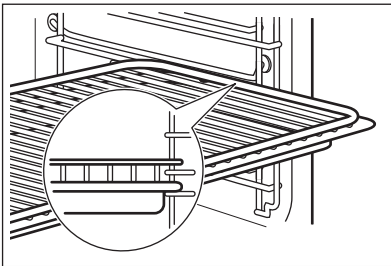
Дълбока тава:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



Скара идълбока тава заедно:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на рафта и скарата на водачите отгоре.



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

## 9.2 Телескопични водачи



Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

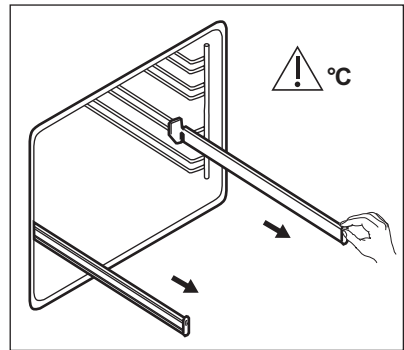
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



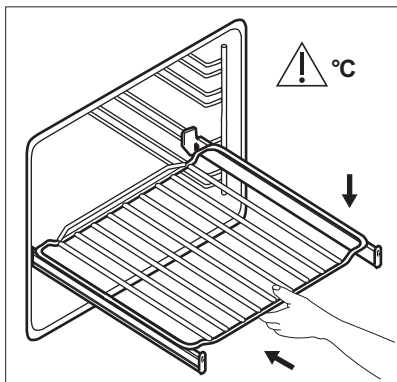
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 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.

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.

### 10.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може

## 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

Температурата и времето за готвене 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 досегашната 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.

Не поставяйте тавата за събиране на мазнина на най-ниското ниво за скара.

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 True Fan Cooking PLUS**

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте тава за печене.

 ТОРТИ / СЛАДКИ / ХЛЯБ			
	 (ml)	 (°C)	 (min)
Бисквитки / Кифли „скоунс“ / Кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20
Земели	100	200	20 - 25
Хляб	100	180	35 - 40
Сладкиш със сливи / Ябълков пай / Канелени рулца, изпечени във форма за кекс	100 - 150	160 - 180	30 - 60




Използвайте 150 мл вода освен ако не е указано друго.

 ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТИА		
	 (°C)	 (min)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25

 ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТИА		
	 (°C)	 (min)
Лазаня, използвайте 200 ml	180 - 200	35 - 50





Използвайте 100 мл вода.

Настройте температурата на 110 °C.









 <b>ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ХРАНА</b>	
	 (min)
Земели	10 - 20
Хляб	15 - 25
Фокача	15 - 25
Месо	15 - 25
Паста	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25
Зеленчуци	15 - 25









Използвайте 200 мл вода.








Използвайте стъклени съдове за печене.

 <b>печене</b>		
	 (°C)	 (min)
Печено говеждо	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Свинско печено	180	65 - 80








### 11.3 Печене на тестени продукти и месо

 <b>ТОРТИ</b>						
	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Форма за кекс, Ø 26 см
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	Тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за кекс, Ø 26 см

 <b>ТОРТИ</b>						
	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Коледен кейк, предварително загрейте празната фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за кекс, Ø 20 см
Сладкиш със сливи, предварително загрейте празната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Мъфини	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Тава за печене
Мъфини, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Тава за печене
Мъфини, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Тава за печене
Бисквити	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Тава за печене
Бисквити, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Тава за печене
Бисквити, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене
Целувки, две нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Тава за печене
Питки, предварително загрейте празната фурна	190	3	190	3	12 - 20	Тава за печене

ТОРТИ						
	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилер.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Тава за печене
Еклери, две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Тава за печене
Плоски тартове	180	2	170	2	45 - 70	Форма за кекс, Ø 20 cm
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Форма за кекс, Ø 24 cm

Предварително загряйте празната фурна.

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






Предварително загряйте 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
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	150 - 200
Цял фазан	190	2	175	2	90 - 120

Използвайте второто ниво на фурната.

 РИБА					
	Традиционно печене		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

## 11.4 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Гриловайте на максималната температура.





 <b>ЕДИНИЧЕН ГРИЛ</b>			
	 (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





## 11.5 Турбо грил


Предварително загрейте празната фурна.





Използвайте първото или второто ниво на фурната.

За да се изчисли времето за печене умножете времето дадено в таблицата по-долу със сантиметрите на дебелината на филето.

 <b>ГОВЕЖДО</b>		
	 (°C)	 (min)
Говеждо печено или филе, полуизпечено	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8





 <b>ГОВЕЖДО</b>		
	 (°C)	 (min)
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10

 <b>СВИНСКО</b>		
	 (°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



## 11.6 Размразяване

	 (kg)	 Време за размразяване (min)	 Време за до-размразяване (min)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата чинийка в голямата 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 Сушене - Горещ въздух/вентилир.

Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.

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




За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тави използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

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

Настройте температурата на 60 - 70 °C.

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

 ПЛОДОВЕ	
	 (h)
Круши	6 - 9



### 11.8 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари






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


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

### 11.9 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.








		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	175	3	40 - 50
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Замразена пица, 0,35 kg	скара	180	2	45 - 55
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40








		 (°C)		 (min)
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	170	2	45 - 50
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	190	3	45 - 55
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	35 - 45
Викториански сандвич	съд за печене на скарата	170	2	35 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
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 скарата	170	3	30 - 40
Поширано месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	40 - 50
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	30 - 45
Френски макарони, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Пикантно тесто, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 50
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Зеленчуци, поширани, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	2	35 - 45
Вегетариански омлет	тигана за пица на скарата	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	35 - 45

## 11.10 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

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

						
				(°C)	(min)	
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилатор.	Решетъчна скара	2	160	40 - 50	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Пандишпанова торта, форма за блат Ø26 cm	Горещ въздух/вентилатор.	Решетъчна скара	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилатор.	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост-сандвич, 4 – 6 броя	Грил	Решетъчна скара	4	макс.	2-3 минути от едната страна; 2-3 минути от другата страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Телешки бургер, 6 парчета, 0,6 kg	Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете решетъчната скара на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването



#### Препарати за почистване

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

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.



#### Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.

Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите конденза, включете фурната да работи 10 минути преди готвене. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.



#### Принадлежности

Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

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

### 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 релефа във вътрешността

Процедурата по почистване отстранява остатъците от котлен камък в релефа във вътрешността след готвене с пара.



За функцията: True Fan Cooking PLUS препоръчваме да извършвате процедурата по почистването поне веднъж на 5-10 цикли на готвене.

1. Налейте 250 мл бял оцет в релефа във вътрешността в долната част на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.

- Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
- Почистете вътрешността на фурната с хладка вода и мека кърпа.

### 12.4 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.

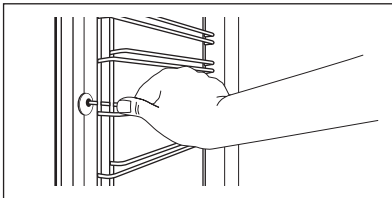
### 12.5 Начин на отстраняване: носачи на скарата

За да почистите фурната, свалете носачите на скарата .

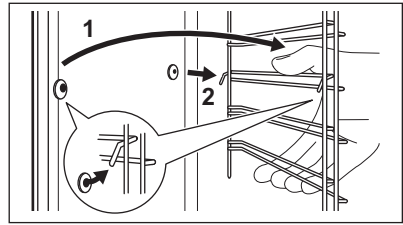


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Внимавайте, когато сваляте опорите на скарата.

- Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



- Издърпайте задната част на носачите на скарата от стената и я извадете.






Поставете извадените аксесоари в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

### 12.6 Aqua Clean (почиств. с вода)

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

- Налейте 200 мл вода в релефа във вътрешността в долната част на фурната.
- Задайте функцията:   и натиснете .
- Настройте температурата на 90 °С.
- Оставете фурната да работи 30 минути.
- Изключете фурната.
- Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Уверете се, че фурната е изстинала, преди да я докоснете. Съществува опасност от изгаряния.

### 12.7 Изваждане и монтиране на вратичката

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите. Прочетете инструкциите

„Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да водите стъклените панели.



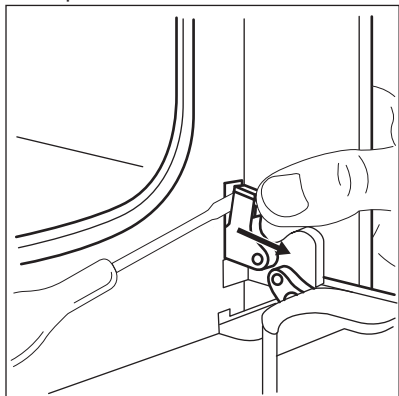
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешните стъклени панели преди да сте свалили вратичката на фурната.



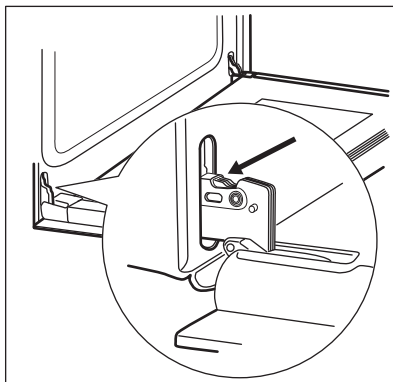
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не използвайте фурната без вътрешния стъклен панел.

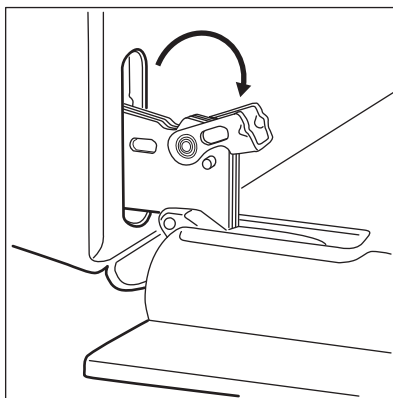
1. Отворете изцяло вратичката и отворете пантата от дясната ѝ страна.
2. Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.



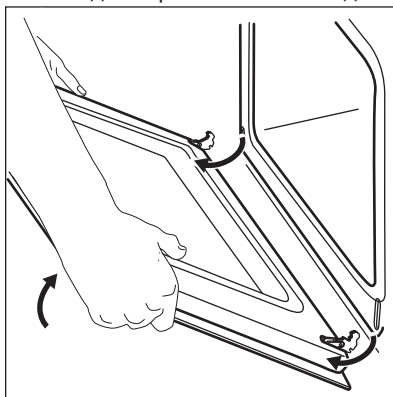
3. Намерете пантата от дясната страна на вратичката.



4. Повдигнете и обърнете лостчето на лявата панта.

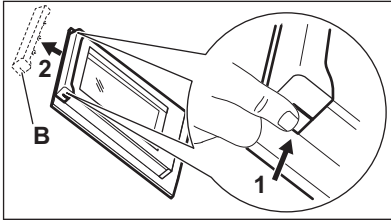


5. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.

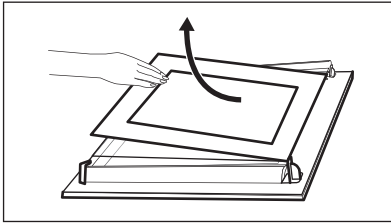




6. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



8. Издърпайте рамката на вратичката напред, за да я извадите.
9. Хванете стъкления панел на вратичката за горната част и внимателно го издърпайте. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



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

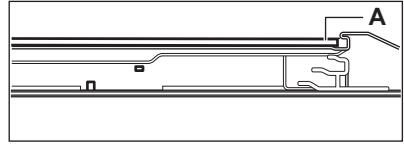
Когато почистването приключи, монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната.

Щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните със шампа по повърхността на рамката на

стъкления панел, не усещате грапабини.

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



## 12.8 Как да подмените: Лампа



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

## Задната лампа

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

# 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрива.	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.
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.
Няма добро представяне в готвенето с използването на функцията: True Fan Cooking PLUS.	Не сте включили правилно функцията: True Fan Cooking PLUS с бутона Plus Steam (Допълнително пара).	Вижте „Настройване на функцията: True Fan Cooking PLUS“.
Няма добро представяне в готвенето с използването на функцията: True Fan Cooking PLUS.	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте „Настройване на функцията: True Fan Cooking PLUS“.
Искате да активирате функцията "Топъл въздух ПЛЮС", но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) не се включва.	Не сте избрали функцията за нагриване, която поддържа "Допълнително пара".	Вижте „Настройване на функцията: True Fan Cooking PLUS“.
Искате да активирате функцията "Топъл въздух ПЛЮС", но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) не се включва.	Функцията "Допълнително пара" не работи.	Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на табло-то, след което го включете отново. Вижте „Настройване на функцията: True Fan Cooking PLUS“.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °С. Вижте глава "Препоръки и съвети".
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Деактивирайте фурната и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура.
На екрана се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.

### 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. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист\*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOD3H70X 949499337
Индекс на енергийна ефективност	95.3
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	0.81 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Обем	72 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	29.9 kg

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

Класът на енергийна ефективност не се прилага за Русия.

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

## 14.2 Енергоспестяване



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при 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 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

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.


### Подгръване на храна


Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

### Печене с влажност

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

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	39
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	40
3. INSTALAREA.....	43
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	45
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	45
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	46
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	46
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	48
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	50
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	51
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	52
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	64
13. DEPANARE.....	68
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	69

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Siguranța generală

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.

- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.



- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea cabinetului	560 mm
Adâncimea cabinetului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm

Șuruburile de montaj	4x25 mm
----------------------	---------

## 2.2 Conexiunea electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport),

- contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
  - Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

**Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:**

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

## 2.3 Utilizarea



**AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.

- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



**AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de

mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este disponibil) cu detergenți.

## 2.5 Becul interior



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

# 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

- Tipul de bec cu incandescență sau de bec cu halogen folosit la acest aparat poate fi utilizat doar la aparatele electrosanice. Nu îl utilizați în alte scopuri.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.6 Service

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

## 2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

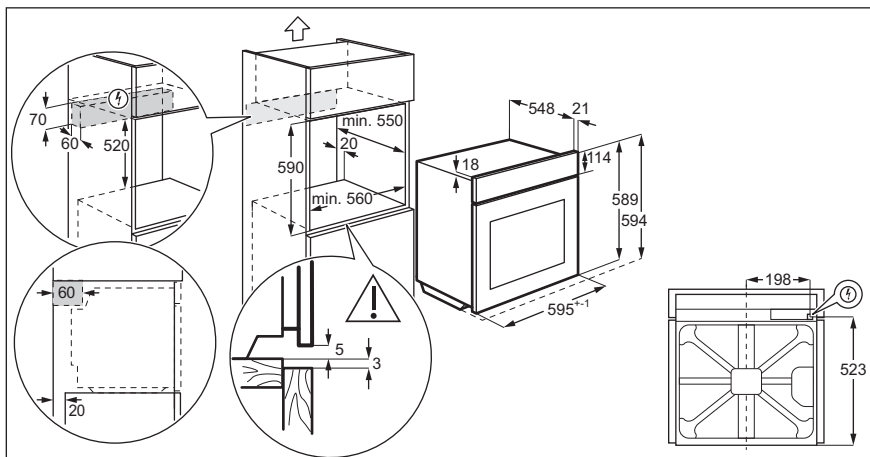
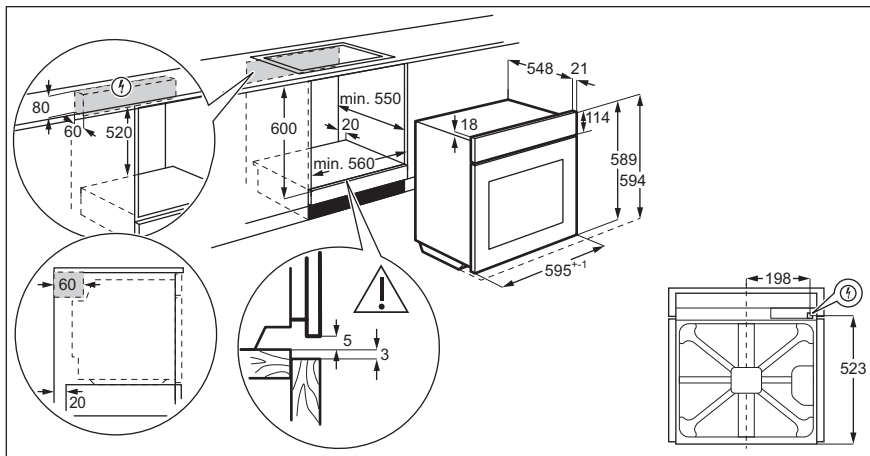


### AVERTISMENT!

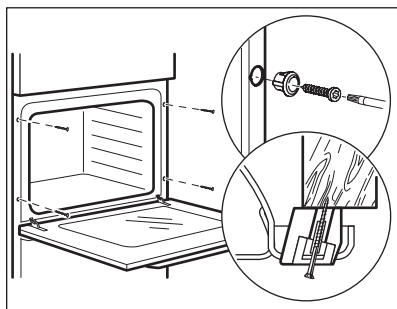
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

### 3.1 Încadrarea în mobilier

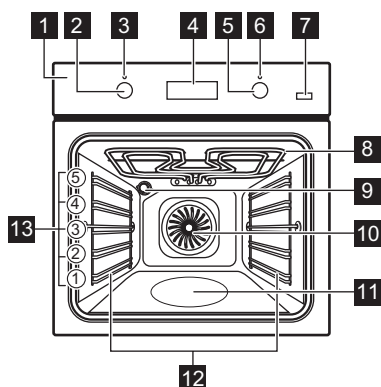


### 3.2 Fixarea aparatului de mobilier



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3** Bec / simbol alimentare
- 4** Afișaj
- 5** Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6** Indicator / simbol pentru temperatură
- 7** Abur Plus
- 8** Element de încălzire
- 9** Bec
- 10** Ventilator
- 11** Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 12** Suport pentru raft, detașabil
- 13** Poziții rafturi

### 4.2 Accesorii

- **Raft de sârmă**  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Cratiță adâncă**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

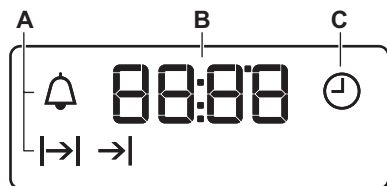
- **Cratiță foarte adâncă**  
Pentru a face musaca.
- **Ghidaje telescopice**  
Pentru rafturi și tăvi.

## 5. PANOUL DE COMANDĂ

### 5.1 Butoane

Câmp cu senzor / Buton	Descriere
—	Pentru a seta timpul.
⌚	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta timpul.
🔥	Pentru a porni funcția Aer cald PLUS.

## 5.2 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Temporizator
- C. Funcția ceasului

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Pentru a seta Timpul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.

### 6.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

### 6.2 Preîncălzirea

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.



Pentru funcția: True Fan Cooking PLUS consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Setarea funcției: True Fan Cooking PLUS”.

1. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
5. Setati funcția . Setati temperatura maximă.
6. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 minute.
7. Opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Cuptorul poate emite un miros și fum. Aerisiți bine încăperea.

## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.




### 7.2 Setarea unei funcții de gătire





1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.




Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.

3. Pentru a opri cuptorul, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 7.3 Funcții de gătire

Funcția cup- torului	Aplicație
<b>0</b>	Cuptorul este oprit.
Poziția Sfârșit	
	Pentru a porni lampa:
Iluminare cuptor	
 	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos. Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea" pentru detalii despre: Aqua Clean.
Aer cald / True Fan Cooking PLUS / Curățarea cu apă	

Funcția cup- torului	Aplicație
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și recomandări”, Aer cald umed. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale cu privire la economia de energie consultați capitolul "Eficiența energetică", Economia de energie. Această funcție a fost utilizată pentru a respecta clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1.
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Grill Rapid	Pentru frigerea a alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.
 Incalzire sus/jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.

## 7.4 Setarea funcției: True Fan Cooking PLUS

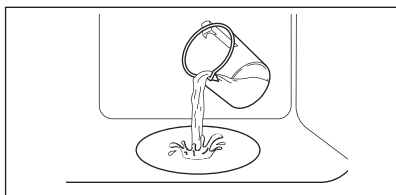
Această funcție crește umiditatea în timpul gătirii.



**AVERTISMENT!**  
Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate produce arsuri. După oprirea funcției, deschideți cu atenție ușa.




1. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.



Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.



**ATENȚIE!**  
Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.



2. Setati funcția: .
  3. Apăsați: Plus Steam .
- Funcționează doar cu funcția: True Fan Cooking PLUS.  
Indicatorul se aprinde.
4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
  5. Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute pentru a crea umiditate.
  6. Introduceți mâncarea în cuptor. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”. Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.
  7. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit, apăsați Plus Steam  pentru a opri cuptorul.  
Indicatorul se stinge.
  8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.



**AVERTISMENT!**  
Cuptorul trebuie să fie rece înainte de a îndepărta restul de apă din adâncitura cavității.

## 8. FUNCȚIILE CEASULUI

### 8.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.



Funcția ceasului	Aplicație
SFÂRȘIT	Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului.
TEMPORIZARE	Pentru a combina funcțiile DURATA și SFÂRȘIT.
CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar dacă aparatul este oprit.

## 8.2 Setarea orei. Modificarea orei

Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați sau .

După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

Pentru a modifica ora curentă, apăsați în mod repetat până când începe să clipească.

## 8.3 Setarea funcției DURATA

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.
3. Apăsați sau pentru a seta timpul pentru DURATA.

Afișajul indică .

4. La încheierea duratei, clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

## 8.4 Setarea funcției SFÂRȘIT

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.
3. Apăsați sau pentru a seta timpul.

Afișajul indică .





4. La încheierea duratei, clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

## 8.5 Setarea TEMPORIZĂRII

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați în mod repetat până când începe să clipească.
3. Apăsați sau pentru a seta timpul pentru DURATA.
4. Apăsați .
5. Apăsați sau pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.
6. Apăsați pentru a confirma. Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.
7. Aparatul se dezactivează automat. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

## 8.6 Setarea CRONOMETRULUI


1. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
2. Apăsați  sau  pentru a seta ora dorită.


Cronometrul pornește automat după 5 secunde.

3. La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

## 8.7 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite începe să clipească.

2. Apăsați lung . După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



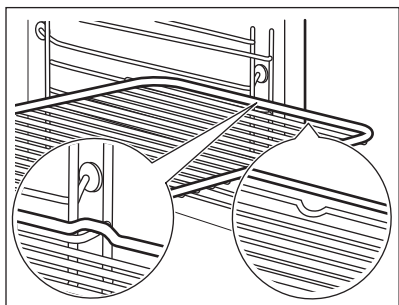
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Introducerea accesoriilor

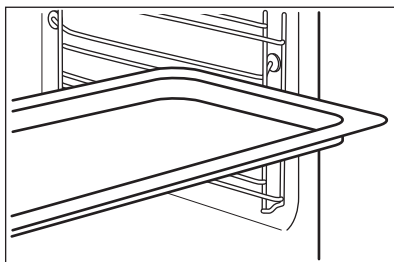
Raft de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.



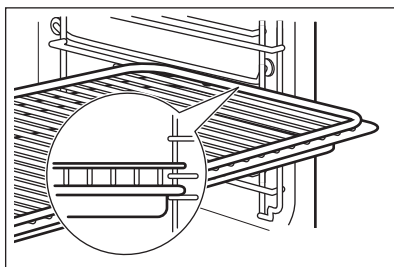
Cratiță adâncă:

Împingeți cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă și cratiță adâncă împreună:

Împingeți cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



- i** Mica proeminență de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

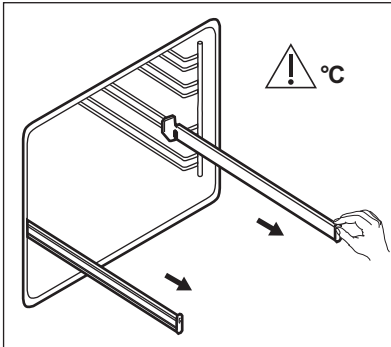
## 9.2 Ghidajele telescopice

- i** Păstrați instrucțiunile de instalare de la ghidajele telescopice pentru utilizarea lor ulterioară.

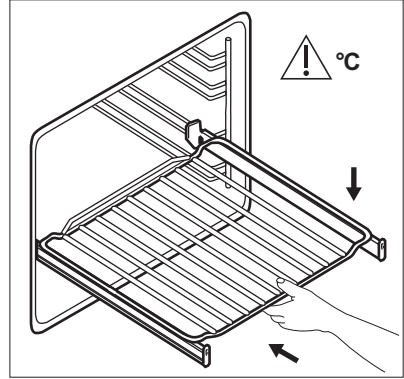
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

- !** **ATENȚIE!**  
Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

1. Trageți complet în afară ghidajele telescopice din stânga și dreapta.



2. Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul cuptorului.



Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

# 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

## 10.1 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

## 10.2 Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a cuptorului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou în mod automat.

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Temperatura și duratele de gătire din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

### 11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos vă indică setările standard pentru temperatură, durata gătitului și poziția raftului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Nu puneți cratița foarte adâncă pe poziția cea mai de jos a raftului.

Cuptorul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Aceasta reduce durata de gătire și consumul de energie.

Utilizați o tavă de gătit.

### Coacerea prăjiturilor

Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Dacă utilizați două tăvi de gătit în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

### Gătirea cărnii și a peștelui

Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.

Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.






### Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

### 11.2 True Fan Cooking PLUS

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

 <b>PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINI</b>			
	 (ml)	 (°C)	 (min)
Prăjituri / Pateuri / Croissant	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Chifle	100	200	20 - 25



## PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINI



(ml)

(°C)

(min)

Pâine

100

180

35 - 40

Prăjitură cu prune / Plăcintă cu mere /  
Rulouri cu scorțișoară, făcute într-o formă  
de tort

100 - 150

160 - 180

30 - 60

Folosiți 150 ml de apă dacă nu este  
specificat altfel.ALIMENTE PREPARATE ȘI  
CONGELATE

(°C)

(min)

Pizza

200 - 210

10 - 20

Croissant

170 - 180

15 - 25

Lasagne,  
folosiți 200  
ml

180 - 200

35 - 50

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110°C.

REGENERAREA ALIMENTE-  
LOR

(min)

Chifle

10 - 20

Pâine

15 - 25

Focaccia

15 - 25

REGENERAREA ALIMENTE-  
LOR

(min)

carne

15 - 25

Paste

15 - 25

Pizza

15 - 25

Orez

15 - 25

Legume

15 - 25

Folosiți 200 ml de apă.

Folosiți un vas din sticlă pentru coacere.



## FRIGERE



(°C)

(min)

Friptură de  
vită

200

50 - 60

Pui

210









60 - 80









Friptura de  
porc

180









65 - 80









## 11.3 Coacere și frigere

 <b>PRĂJITURI</b>						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Formă de prăjitură
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Formă de prăjitură
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	60 - 80	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavă de gătit
Tartă cu gem	170	2	165	2	30 - 40	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Prăjitură pentru Crăciun, preîncălziți cuptorul gol	160	2	150	2	90 - 120	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol	175	1	160	2	50 - 60	Formă de pâine
Briose	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Tavă de gătit
Briose, două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Tavă de gătit
Briose, trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Tavă de gătit
Biscuiți	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Tavă de gătit
Biscuiți, două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Tavă de gătit
Biscuiți, trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Tavă de gătit

 <b>PRĂJITURI</b>						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Bezele	120	3	120	3	80 - 100	Tavă de gătit
Bezele, două niveluri, preîncălziți cuptorul gol	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Tavă de gătit
Chifle dulci, preîncălziți cuptorul gol	190	3	190	3	12 - 20	Tavă de gătit
Eclere	190	3	170	3	25 - 35	Tavă de gătit
Eclere, două niveluri	-	-	170	2 și 4	35 - 45	Tavă de gătit
Tarte	180	2	170	2	45 - 70	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Tort cu multe fructe	160	1	150	2	110 - 120	Formă de prăjitură, Ø 24 cm








Preîncălziți cuptorul gol.

 <b>PÂINE ȘI PIZZA</b>						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Paine alba, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	190	1	190	1	60 - 70	-
Pâine de seară, preîncălzierea nu este necesară	190	1	180	1	30 - 45	Formă de pâine

 <b>PÂINE ȘI PIZZA</b>						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Chifle, 6 - 8 chifle	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	Tavă de gătit
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavă emailată
Pateuri	200	3	190	3	10 - 20	Tavă de gătit

Preîncălziți cuptorul gol.






Folosiți forma pentru prăjituri.








 <b>TARTE CU FRUCTE</b>						
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tarte cu paste, pre-încălzirea nu este necesară	200	2	180	2	40 - 50	
Tarte cu legume, pre-încălzirea nu este necesară	200	2	175	2	45 - 60	
Tarte tip Quiche	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Paste Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.






Folosiți raftul de sârmă.



 <b>CARNE</b>				
	Incalzire sus/jos		Aer cald	
	 (°C)		 (°C)	 (min)
Vită	200		190	50 - 70
Porc	180		180	90 - 120
Vitel	190		175	90 - 120
Friptură de vită englezească, în sânge	210		200	50 - 60
Friptură de vită englezească, gătită mediu	210		200	60 - 70
Friptură de vită englezească, bine făcută	210		200	70 - 75

 <b>CARNE</b>					
	Incalzire sus/jos		Aer cald		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Spată de porc, cu șorici	180	2	170	2	120 - 150
Pulpă de porc, 2 bucăți	180	2	160	2	100 - 120
Pulpă de miel	190	2	175	2	110 - 130
Pui întreg	220	2	200	2	70 - 85
Curcan, întreg	180	2	160	2	210 - 240
Rață, întreagă	175	2	220	2	120 - 150
Gâscă, întreagă	175	2	160	1	150 - 200
Iepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	60 - 80
Iepure, tăiat bucăți	190	2	175	2	150 - 200
Fazan întreg	190	2	175	2	90 - 120

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.






 PEȘTE			
	Incalzire sus/jos	Aer cald	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Păstrăv / Doradă roșie, 3 - 4 pești	190	175	40 - 55
Ton / Somon, 4 - 6 fileuri	190	175	35 - 60

## 11.4 Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.





 GRĂTAR			
	 (kg)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte
	File bucăți, 4 bucăți	0.8	12 - 15
Friptură de vită, 4 bucăți	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc, 4 bucăți	0.6	12 - 16	12 - 14
Pui, jumătate, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab, 4	-	10 - 15	10 - 12
Piept de pui, 4 bucăți	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgeri, 6	0.6	20 - 30	-
File de pește, 4 bucăți	0.4	12 - 14	10 - 12
Sandviș cu pâine prăjită, 4 - 6	-	5 - 7	-
Pâine prăjită, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





## 11.5 Gatire intensiva





Preîncălziți cuptorul gol.





Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.





Pentru a calcula durata de preparare a fripturii, înmulțiți durata din tabelul de mai jos cu centimetrul de grosime ai fileului.





 <b>VITĂ</b>			
	 (°C)	 (min)	
Friptură de vită sau file, în sânge	190 - 200	5 - 6	
Friptură de vită sau file, gătită mediu	180 - 190	6 - 8	
Friptură de vită sau file, bine făcută	170 - 180	8 - 10	

 <b>PORC</b>			
	 (°C)	 (min)	
Spinare / Gât / Halcă de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Cotlete / Coastă de porc, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Bucată de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Picior de porc, semipreparat, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 <b>VIȚEL</b>			
	 (°C)	 (min)	
Friptura de vitel, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Picior de vitel, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 <b>MIEL</b>			
	 (°C)	 (min)	
Pulpă de miel / Friptură de miel, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Spată de miel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 <b>PASĂRE</b>			
	 (°C)	 (min)	
Pui, porții, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50	
Pui, jumătate, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50	
Pui, pasăre îndopată, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 <b>PEȘTE (ÎN ABUR)</b>			
	 (°C)	 (min)	
Pește întreg, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

## 11.6 Decongelare

	 (kg)	 Timp de decongelare (min)	 Timp suplimentar de decongelare (min)	
Pui	1	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe planul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
	0.5	90 - 120		
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Prăjitură	1.4	60	60	-





## 11.7 Uscare - Aer cald





Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.

Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.




Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.




Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.

 LEGUME		
	 (°C)	 (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6

 LEGUME		
	 (°C)	 (h)
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3




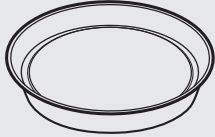
Setați temperatura la 60 - 70 °C.

 FRUCT	
	 (h)
Prune	8 - 10

 <b>FRUCT</b>	
	 (h)
Caise	8 - 10
Felii de măr	6 - 8
Pere	6 - 9






## 11.8 Aer cald umed - accesorii recomandate






Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm

## 11.9 Aer cald umed








Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.








		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	40 - 50
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pizza, congelată, 0,35 kg	raft sarma	180	2	45 - 55
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	45 - 50

		 (°C)		 (min)
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	190	3	45 - 55
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	35 - 45
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	35 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	170	3	30 - 40
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	40 - 50
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	30 - 45
Pricomigdale, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Briose, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 50
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	35 - 45
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	35 - 45

## 11.10 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă	Aer cald	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă	Aer cald	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	-
Pandiș-pan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandiș-pan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pandiș-pan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

						
				(°C)	(min)	
Biscuit sfărâmi- cios	Aer cald	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi- cios	Aer cald	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi- cios	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte	Preîncălziți cup- torul timp de 3 minute.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30	Puneți raftul de sârmă pe al pa- trulea nivel și ta- va de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. În- toarceți alimente- le la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cup- torul timp de 3 minute.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Note cu privire la curățare



#### Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.





### Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate produce un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



### Accesorii

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curățați accesoriile non-aderente cu agenți agresivi, obiecte cu muchii ascuțite sau într-o mașină de spălat vase.

## 12.2 Pentru cuptoarele din inox sau aluminiu

Curățați ușa cuptorului numai cu o lavetă sau burete umed. Uscați-o cu o lavetă moale.

A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

## 12.3 Curățarea adânciturii cavității

Procedura de curățare îndepărtează reziduurile de calcar din adâncitura cavității după gătitul cu abur.



Pentru funcția: True Fan Cooking PLUS vă recomandăm să realizați procedura de curățare la cel puțin 5 - 10 cicluri de gătit.

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

## 12.4 Curățarea garniturii ușii

Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați cuptorul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați un Centru de service autorizat.

Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

## 12.5 Cum se scot: suporturile pentru raft

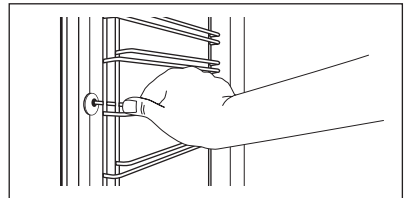
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.



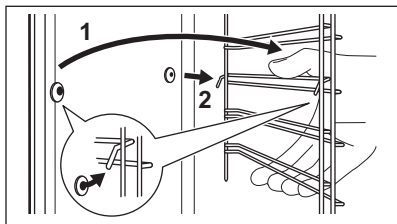
### ATENȚIE!

Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.



Instalați accesoriile scoase în ordine inversă.

- i** Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.

## 12.6 Aqua Clean

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

1. Puneți 200 ml de apă în adâncitura cavității de la baza cuptorului.
2. Setati funcția: și apăsați .
3. Setati temperatura la 90 °C.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 minute.
5. Opriti cuptorul.
6. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.

- !** **AVERTISMENT!**  
Înainte de a atinge cuptorul, verificați dacă acesta s-a răcit. Pericol de arsuri.

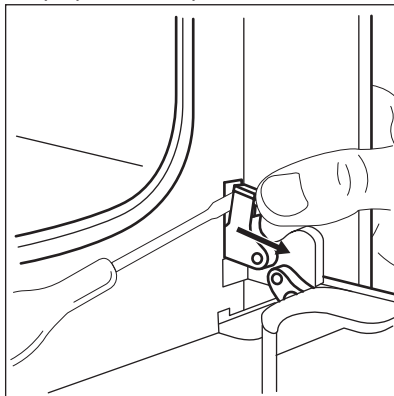
## 12.7 Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

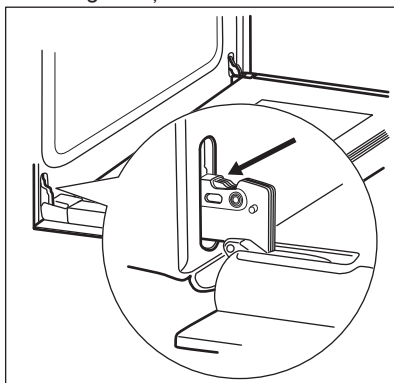
- i** Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul intern de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

- !** **ATENȚIE!**  
Nu utilizați cuptorul fără panoul de sticlă de la interior.

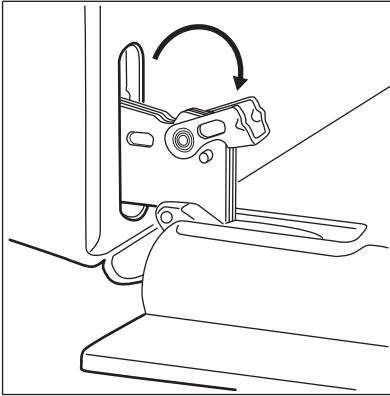
1. Deschideți complet ușa și localizați balamaua din partea dreaptă a ușii.
2. Folosiți o șurubelniță pentru a ridica și rotiți complet mânerul balamalei de pe partea dreaptă.



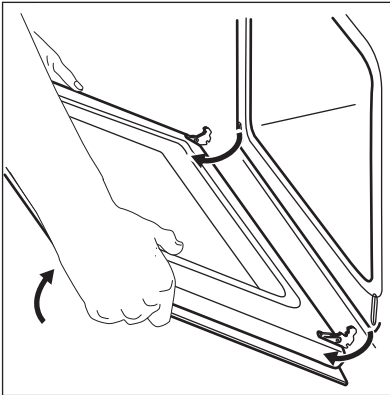
3. Localizați balamaua din partea stângă a ușii.



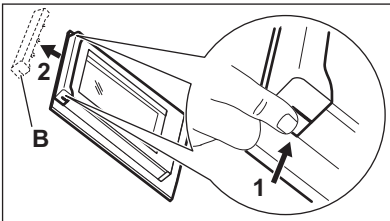
4. Ridicați și rotiți complet mânerul de la balamaua stângă.



5. Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

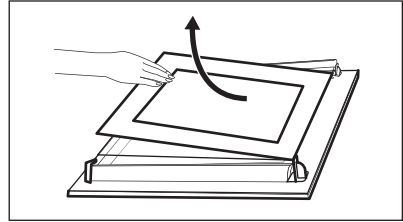


6. Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.  
7. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



8. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.  
9. Țineți panoul de sticlă al ușii de partea superioară și scoateți-l cu

atenție. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



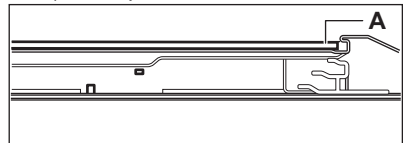
10. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

După terminarea curățării, instalați panoul de sticlă și ușa cuptorului.

Zona serigrafată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă de la interior.



## 12.8 Cum se înlocuiește: Bec



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.



### ATENȚIE!

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

## Becul din spate

1. Rotiți capacul din sticlă al becului și scoateți-l.

2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

## 13. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: True Fan Cooking PLUS.	Nu ați pornit corect funcția: True Fan Cooking PLUS cu Abur plus.	Consultați paragraful „Setarea funcției: True Fan Cooking PLUS”.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: True Fan Cooking PLUS.	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Setarea funcției: True Fan Cooking PLUS”.
Doriți să activați funcția Aer cald PLUS, însă indicatorul butonului Abur Plus nu se aprinde.	Nu ați selectat funcția de încălzire care acceptă Abur Plus.	Consultați paragraful „Setarea funcției: True Fan Cooking PLUS”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Doriți să activați funcția Aer cald PLUS, însă indicatorul butonului Abur Plus nu se aprinde.	Abur Plus nu funcționează.	Oprii și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. Consultați paragraful „Setarea funcției: True Fan Cooking PLUS”.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.

## 13.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

### Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)	.....
Codul numeric al produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs\*

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOD3H70X 949499337
Indexul de eficiență energetică	95.3

Clasă de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.81 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat
Masă	29.9 kg

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014. Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B. Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu este aplicabilă în cazul Rusiei.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

## 14.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 minute înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


### Menținerea caldă a alimentelor


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

### Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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



867359040-A-472019

