

KODDP71X
EOD6P71X
EOD6P71Z



BG Фурна

Ръководство за употреба



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	13
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	14
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	17
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	18
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	32
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	37
13. ИНСТАЛИРАНЕ.....	40
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	42

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



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

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

1.1 Безопасност за малки деца и лица 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 всичките 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 са горещи.
- 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** 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.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- 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, оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

2.2 Електрическа връзка



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да

бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.

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

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

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

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

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

Не стартирайте пиролизата, ако бутоната "Повече пара" е натиснат.

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
 - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепащи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Дръжте децата далеч от уреда, докато пиролитичното почистване работи. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
 - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
 - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.

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

2.6 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.

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

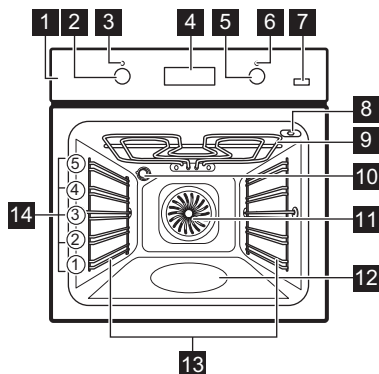
Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Кръгов превключвател за функциите на нагряване
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Дисплей
- 5 Контролен ключ (за температура)
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Плюс пара
- 8 Гнездо за термосонда
- 9 Нагревател
- 10 Лампа
- 11 Вентилатор
- 12 Вътрешна част на фурната
- 13 Опора на скарата, демонтируема
- 14 Позиции на рафтовете





3.2 Принадлежности

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

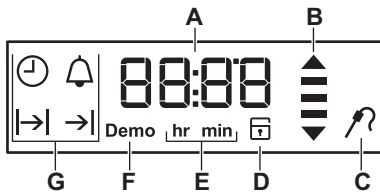
- **Сензор за температурата**
За измерване колко е изпечена храната.
- **Телескопични водачи**
За полици и тави.

4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Бутони

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

4.2 Екран



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

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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

5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.

Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

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

5.2 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.



За функция: Топъл вентилатор ПЛЮС вижте глава "Всекидневна употреба", "Задаване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС".

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията , натиснете: Плюс пара . Задайте максималната температура.

4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



6.1 Прибиращи се ключове




За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

6.2 Функции за нагриване

Функция на фурната	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Бързо Нагриване	За намаляване на времето за загриване.

Функция на фурната	Приложение
 Топъл Въздух / Топъл вентилатор ПЛЮС	За печене на до три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °С по-малко, 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.
 Пица Нагриване	За печене на пица. За запичане до кафяво и с хрупкаво дъно.
 Традиционно печене (Топлина отгоре / отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Долно Нагриване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция на фурната	Приложение
 <p>Размразяване</p>	<p>За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.</p>
 <p>Вентил. печене с влажн.</p>	<p>Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава "Препоръки и съвети", Вентил. печене с влажн.. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте глава "Енергийна ефективност", Енергоспестяване. Тази функция е използвана за постигане на съответствие с класа за енергийна ефективност съгласно EN 60350-1. Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.</p>

Функция на фурната	Приложение
 <p>Двоен Грил</p>	<p>За печене на тънки хранителни продукти в големи количества и за препичане на хляб.</p>
 <p>Турбо Грил</p>	<p>За печене на по-големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.</p>
 <p>Пиролиза</p>	<p>За да включите пиролитичното почистване на фурната. Тази функция изгаря остатъчните замърсявания във фурната.</p>

6.3 Задаване на функция за нагриване

1. Завъртете ключа за функциите за нагриване, за да изберете функцията за нагриване.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Лампичката светва, когато фурната работи.

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

6.4 Настройване на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС

Функцията увеличава влажността по време на готвене.

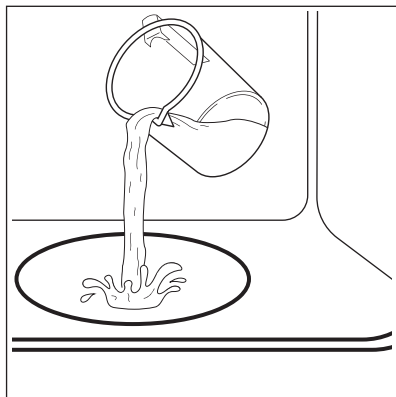


ВНИМАНИЕ!

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: Плюс пара .


Тя работи само с функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.

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 Плюс пара  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.

6.5 Бързо Нагриване

Бързото нагриване намалява времето за нагриване.




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

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

Когато фурната достигне зададената температура, прозвучава звуков сигнал.






3. Настройте функция на фурната.

6.6 Индикатор за нагриване

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


7.1 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
 ЧАС	Показва или променя часа. Може да промените часовото време само ако фурната е изключена.
 ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи фурната. Използва се само, когато е настроена функцията за нагряване.
 КРАЙ	За да зададете, когато фурната се изключи. Използва се само, когато е настроена функцията за нагряване.
 ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ	Комбиниране на функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ.
 ТАЙМЕР	Използва се за настройване на обратно броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато фурната е изключена.


7.2 Настройка и промяна на часа

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



1. Завъртете ключа за температурата, за да зададете часовете.

2. Натиснете , за да потвърдите и зададете минутите.





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


3. Завъртете ключа за температурата, за да зададете текущите минути.
4. Натиснете , за да потвърдите или нагласените точно време и ще се запишат автоматично след 5 секунди.

Екранът показва новото време.

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



7.3 Задайте функцията ВРЕМЕТРАЕНЕ



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

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

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

7.4 Задаване на функцията КРАЙ




1. Задайте функция за нагряване.
2. Натиснете неколкократно , докато  започне да мига.

- Завъртете ключа за температурата, за да зададете часовете, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете минутите, и натиснете , за да потвърдите.



В зададеното време за КРАЙ прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. →| и настройката за време мигат на дисплея. Фурната се изключва автоматично.

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

7.5 Настройка на функцията ВРЕМЕ ЗАДЪЛЖЕНИЕ

- Задайте функция за нагриване.
- Натиснете неколкократно , докато |→| започне да мига.
- Завъртете ключа за температурата, за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕТО, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕТО, и натиснете , за да потвърдите.

На екрана започва да мига →|.

- Завъртете ключа за температурата, за да зададете времето за КРАЙ, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете времето за КРАЙ, и натиснете , за да потвърдите.




Дисплеят показва |→|→| и зададената температура.

Фурната се включва автоматично по-късно, работи според зададената ВРЕМЕТРАЕНЕ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. В зададеното време за КРАЙ прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. →| и настройката за време мигат на дисплея. Фурната е изключена.

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

7.6 Настройка на ТАЙМЕР

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

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

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Използване на сензора за температура в сърцевината

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


Задават се две температури:

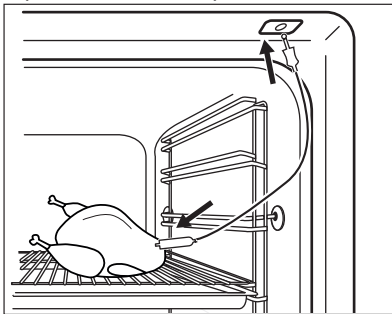
- Температурата на фурната. Вижте таблицата за печене (на месо).
- Температурата в сърцевината. Вижте таблицата за сензора за температура.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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


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



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


температурата, за да промените фабричната температура в сърцевината.

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

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

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

Когато месото достигне зададената температура в сърцевината, символът за сензор на температура в

сърцевината  и фабричната температура в сърцевината премигват. Прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.


5. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
6. Извадете жака на сензора за температурата от гнездото. Отстранете месото от фурната.
7. Изключете фурната.



ВНИМАНИЕ!

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

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

Когато фурната изчислява условното времетраене за първи път, символ  премигва на екрана. Когато изчисляването приключи, екранът показва времетраенето на готвенето. Изчислената работят във фонов режим по време на готвенето и

стойността на времетраенето на екрана се актуализира, ако е необходимо.

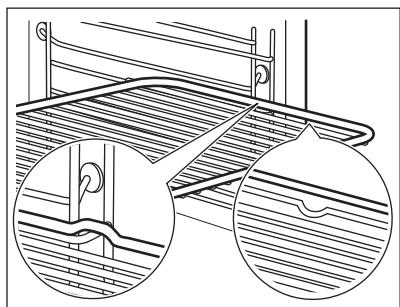
Можете да промените температурата в сърцевината когато и да е по време на готвенето:

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

8.2 Поставяне на принадлежностите

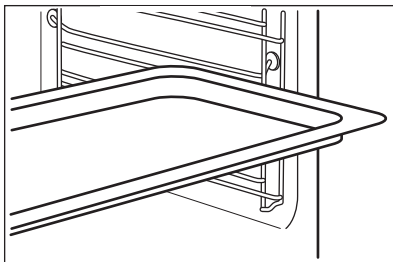
Скара:

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



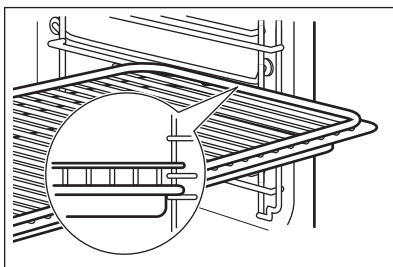
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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



Скара и тава за печене /дълбока тава заедно:

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



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

8.3 Телескопични водачи

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

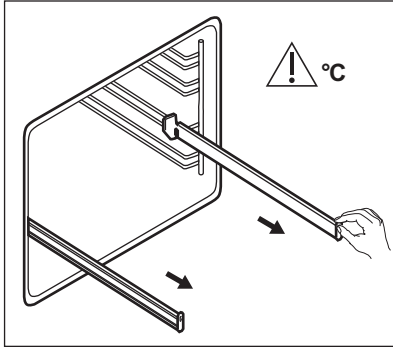
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



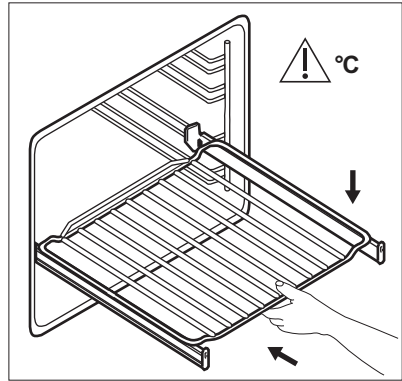
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



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





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



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Използване на функцията Защита за деца

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

1. Уверете се, че ключа за управление на функциите на фурната е на изключена позиция.
2. Натиснете и задръжте  и **°C** едновременно за 2 секунди.

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


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


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

9.2 Използване на Заключване

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

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

1. Изберете функция на фурната и я задайте според предпочитанията си.
2. Натиснете и задръжте  и **°C** по едно и също време за 2 секунди. Прозвучава звуков сигнал. Лос се появява на дисплея за 5 секунди.

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

Когато завъртите копчето за функция на фурната, фурната спира.

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



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

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

9.3 Индикатор за остатъчна топлина

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

9.4 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, уредът се деактивира автоматично след известно време, ако функцията на фурната работи и вие не промените настройките.

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
250 - максимум	3

След автоматично изключване, натиснете който и да е бутон, за да активирате отново уреда.



Автоматичното изключване не работи с функциите: сензор за температурата в сърцевината, Светлина, Времетраене, Край.

9.5 Охлаждащ вентилатор

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

9.6 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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

10.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

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

Фурната е снабдена със специална система, която задвижва въздуха и

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

Печене на кексове

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

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

Приготвяне на месо и риба

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

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

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

Времена за готвене

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

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

10.2 Топъл вентилатор ПЛЮС

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 150 мл вода.

Използвайте тава за печене.




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




Използвайте 200 мл вода.

 ЗАМРАЗЕНИ ГОТОВИ ЯСТИА		
	 (°C)	 (min)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазаня	180 - 200	35 - 50

Използвайте 100 мл вода.

Настройте температурата на 110 °C.

 ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ХРАНА	
	 (min)
Земели	10 - 20

 ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА ХРАНА	
	 (min)
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.

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

10.3 Печене и препичане

Кейкове

Храна	Топлина отгоре/отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	80 - 100	Във форма за кекс 26 см
Ябълков кейк (ябълков пай) ¹⁾	170	2	160	2 (ляво и дясно)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на скара
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2 (ляво и дясно)	30 - 40	Във форма за кекс 26 см

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Пандиш- панова торта	170	2	150	2	40 - 50	Във фор- ма за кекс 26 см
Коледен кейк / Бо- гат пло- дов кейк ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Във фор- ма за кекс 20 см
Сладкиш със сли- ви ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Във фор- ма за хляб
Малки кекчета - едно ни- во ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	В тава за печене
Малки кекчета - две ни- ва ¹⁾	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В тава за печене
Малки кекчета - три ни- ва ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В тава за печене
Бискви- ти / слад- киши на пръчици - едно ниво	140	3	140 - 150	3	25 - 45	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки - на две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В тава за печене
Бисквит- ки / пан- делки - на три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В тава за печене
Целувки – едно ниво	120	3	120	3	80 - 100	В тава за печене

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Целувки - две ни- ва ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В тава за печене
Кифлич- ки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В тава за печене
Еклери - едно ниво	190	3	170	3	25 - 35	В тава за печене
Еклери - две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	2	170	2	45 - 70	Във фор- ма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във фор- ма за кекс 24 см
Сладкиш "Виктория санд- вич" ¹⁾	170	1	160	2 (ляво и дясно)	30 - 50	Във фор- ма за кекс 20 см

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Бял хляб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 гр всеки
Ръжен хляб	190	1	180	1	30 - 45	Във фор- ма за хляб
Хлебче- та ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	по 6 - 8 броя в та- ва за пе- чене

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В тава за печене или дълбока тава
Курабийки ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	В тава за печене

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Макаронен флан	200	2	180	2	40 - 50	Във форма
Зеленчуков флан	200	2	175	2	45 - 60	Във форма
Кишове ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Във форма
Лазаня ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма
Канелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скарата
Свинско	180	2	180	2	90 - 120	На скарата

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележ- ки
	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата	Темпера- тура (°C)	Положе- ние на скарата		
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скарата
Английско говеждо печено, полуизпечено	210	2	200	2	50 - 60	На скарата
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	2	200	2	60 - 70	На скарата
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	2	200	2	70 - 75	На скарата
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	С кожата
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 броя
Агнешко	190	2	175	2	110 - 130	Бутче
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цяло
Пуйка	180	2	160	2	210 - 240	Цяло
Патешко	175	2	220	2	120 - 150	Цяло
Гъска	175	2	160	1	150 - 200	Цяло
Заек	190	2	175	2	60 - 80	Нарязан
Див Заек	190	2	175	2	150 - 200	Нарязан
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цяло

Риба

Храна	Топлина отгоре/ отдолу		Топъл Въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скарата	Температура (°C)	Положение на скарата		
Пъстърва/ Ципура	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон/ сьомга	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 филета

10.4 Единичен Грил

Загрейте фурната предварително за 3 минути.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Задайте максимална температурата.

Храна	Количества		Време (мин)	
	Парчета	Количество (кг)	1st side	2-ра страна
Пържоли филе	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Пържоли говеждо	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Наденици	8	-	12 - 15	10 - 12
Свински пържоли	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле (разрязано на 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Шишчета	4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гърди	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Хамбургер	6	0.6	20 - 30	-
Филе от риба	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Печени сандвичи	4 - 6	-	5 - 7	-
Тост	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Турбо Грил

Използвайте първото или второто ниво на фурната.

Говеждо
предварително загрейте фурната.

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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Говеждо печено или филе, полуизпечено	190 - 200	5 - 6

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10

Свинско

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Плешка, врат, парче шунка, 1-1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Котлет, ребърца, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Руло "Стефани", 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свински джолан (предварително сварен), 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

Телешко

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Телешко печено 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

Агнешко

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Агнешки бут, агнешко печено, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Агнешка плешка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

Птиче

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Парчета птиче месо, 0,2 - 0,25 кг всяко	200 - 220	30 - 50
Половин пиле, 0,4 - 0,5 кг всяко	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Патица, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гъска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Пуйка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Пуйка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Риба (задушена)

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Цяла риба, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

10.6 Размразяване

Храна	Количество (kg)	Време за размразяване (мин.)	Време за до-размразяване (мин)	Коментари
Пиле	1,0	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърната чинийка в голяма чиния. Обърнете по средата на готвенето.
Месо	1,0	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
	0,5	90 - 120		
Пъстърва	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие добре, дори когато е още леко замразена на места.
Торта	1,4	60	60	-

10.7 Сушене - Топъл Въздух

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.

Зеленчуци

За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тави използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

Храна	Температура (°C)	Време (h)
Бобови растения	60 - 70	6 - 8
Чушки	60 - 70	5 - 6
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6
Гъби	50 - 60	6 - 8

Храна	Температура (°C)	Време (h)
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3

Плодове

Настройте температурата на 60 – 70 °C.

За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тави използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

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

10.8 Таблица за сензор за температура в сърцевината

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Телешко печено	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90
Английско говеждо печено, полуизпечено	45 - 50
Английско говеждо печено, средно изпечено	60 - 65
Английско говеждо печено, добре изпечено	70 - 75
Свинска плешка	80 - 82

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Свински джолан	75 - 80
Агнешко	70 - 75
Пиле	98
Див Заек	70 - 75
Пъстърва/ Ципура	65 - 70
Риба тон/сьомга	65 - 70

10.9 Вентил. печене с влажн. - препоръчителни аксесоари

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

Принадлежности	Големина	Снимка
Тиган за пица, тъмен, неотражателен	28 см диаметър	
Съд за печене, тъмен, неотражателен	26 см диаметър	
Рамекини, керамични	8 см диаметър, 5 см височина	
Метална основа за флан, тъмна, неотражателна	28 см диаметър	

10.10 Вентил. печене с влажн.

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Положение на скарата	Време (min)
Сладки рула, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Замразена пица, 0,35 kg	скара	220	2	10 - 15
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле:, 6 броя	керамични рамекини на скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Викториански сандвич	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 kg	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Сладки, Ядки/ Брашно, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Положение на скарата	Време (min)
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	180	2	25 - 30
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, поширани, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

10.11 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

Храна	Функция	Принадлежности	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Малък кейк	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 30	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Малък кейк	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.
Малък кейк	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Поставете 20 малки сладки в една тава за печене.

Храна	Функция	Принадлежности	Положение на скалата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Ябълков пай	Традиционно печене	Скара	2	180	70 - 90	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.
Ябълков пай	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Скара	2	160	70 - 90	Използвайте 2 кутии (20 см диаметър), които са изместени диагонално.
Нискокалоричен пандишпан	Традиционно печене	Скара	2	170	40 - 50	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Нискокалоричен пандишпан	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Скара	2	160	40 - 50	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Нискокалоричен пандишпан	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Скара	2 и 4	160	40 - 60	Използвайте форма за торта (диаметър 26 см). Диагонално изместени. Загрейте фурната предварително за 10 минути.
Масленки	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-

Храна	Функция	Принадлежности	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Масленки	Топъл Въздух / Готвене с вентилатор	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост 4 - 6 парчета	Единичен Грил	Скара	4	макс.	2 - 3 минути от първата страна; 2 - 3 минути от втората страна	Загрейте фурната предварително за 3 минути.
Телешки бургер 6 парчета, 0,6 кг	Единичен Грил	Скара и тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете решетъчната скара на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте фурната предварително за 3 минути.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

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 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.

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.

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.

Ако са налични незалепащи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепащото покритие.

Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, използвайте фурната за 10 минути преди готвене. Почиствайте влагата от вътрешността след всяка употреба.

11.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

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

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

11.3 Почистване на релефа във вътрешността

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



За функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС 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.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.

3. Почистете вътрешността на фурната с хладка вода и мека кърпа.

11.4 Демонтиране на носачите на скарата

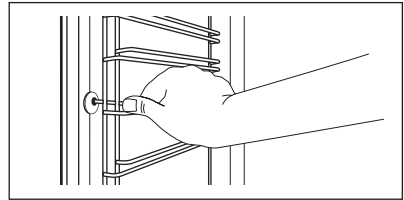
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата .



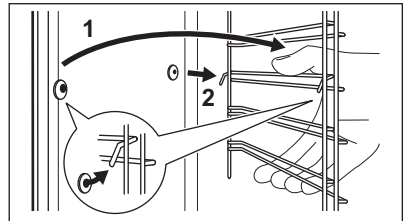
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата.

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



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



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

11.5 Пиролиза



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не стартирайте пиролизата, ако бутон "Повече пара" е натиснат.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.




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

**ВНИМАНИЕ!**

Фурната силно се нагорещява. Съществува опасност от изгаряния.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**


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

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

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

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

По време на Пиролизата крушката на фурната не свети.

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

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

6. Когато пиролизата приключи, екранът показва часовото време. вратата на фурната остава блокирана.
7. Когато фурната отново се охлади, вратата се отключва.


11.6 Напомняне за почистване

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



Напомнянето за почистване изгасва:

- в края на функцията пиролиза.
- ако натиснете

едновременно  "3s" и "°C" докато PYR мига на дисплея.

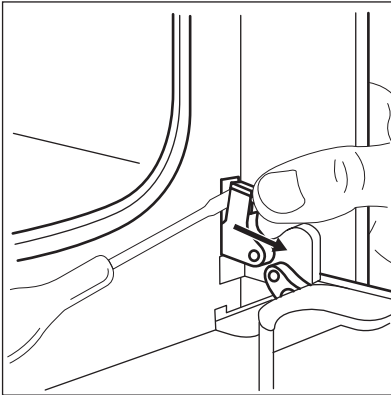
11.7 Изваждане и монтиране на вратичката

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

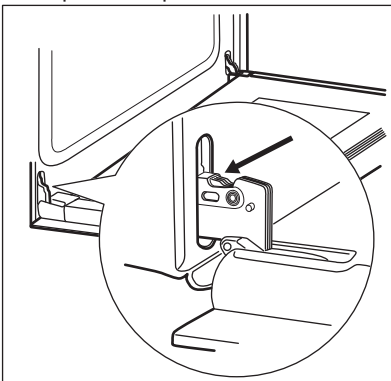
i Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите стъклените панели преди да сте свалили вратичката на фурната.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не използвайте фурната без стъклените панели.

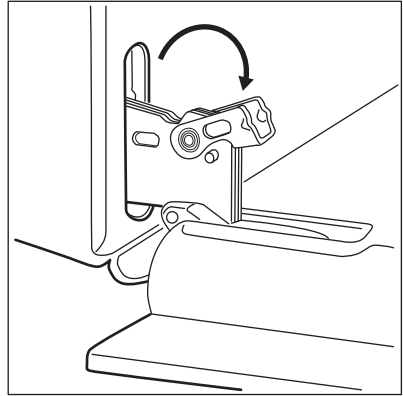
1. Отворете изцяло вратичката и отворете пантата от дясната ѝ страна.
2. Използвайте отвертка, за да повдигнете и обърнете докрай лостчето на пантата от дясната страна.



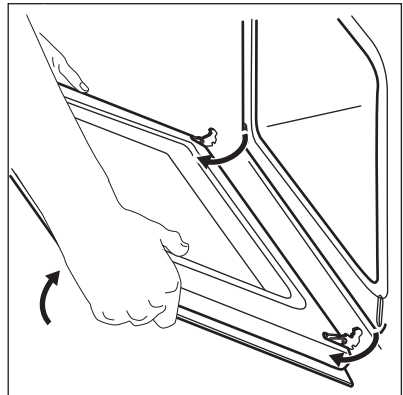
3. Намерете пантата от дясната страна на вратичката.



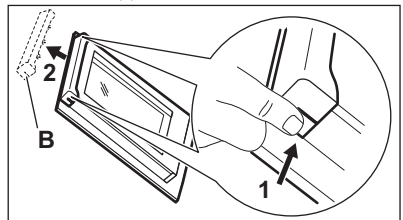
4. Повдигнете и обърнете лостчето на лявата панта.



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

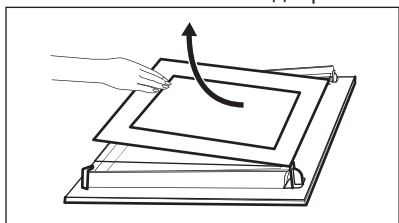


6. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



8. Издърпайте рамката на вратичката напред, за да я извадите.

9. Хванете стъклените панели на вратичката за горната част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от най-горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

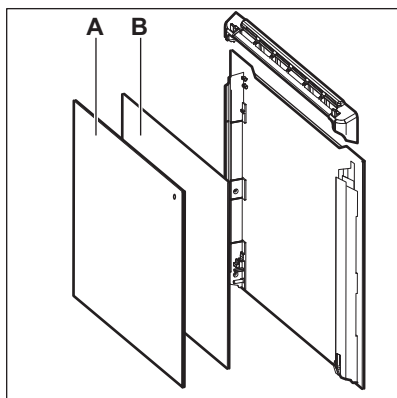


10. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

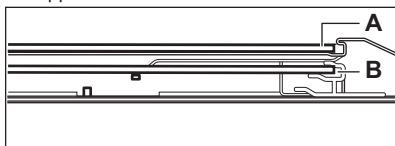
Когато почистването приключи, монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната.

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.



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



11.8 Смяна на крушката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Задната лампа

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

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрява.	Активирано е автоматичното изключване.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрява.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
Фурната не нагрява.	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да изключват, се свържете с квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампата е дефектна.	Сменете лампата.
Сензорът за температура в сърцевината не работи.	Жакът на сензора за температура в сърцевината не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жака на сензора за температура в сърцевината възможно по-навътре в гнездото.
Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или те се сготвят твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.
По храната и във вътрешността на уреда се отлагат пара и кондензация.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Екранът показва "C2".	Искате да включите функцията за пиролиза или размразяване, но не сте премахнали жака на сензора за температура в сърцевината от гнездото.	Извадете от гнездото жака на сензора за температура в сърцевината.
Екранът показва "C3".	Функцията за почистване не работи. Вратата не е затворена плътно или заключването на вратата е повредено.	Затворете напълно вратичката.
Екранът показва "F102".	<ul style="list-style-type: none"> • Не сте затворили плътно вратичката. • Заключването на вратичката е дефектно. 	<ul style="list-style-type: none"> • Затворете напълно вратичката. • Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. • Ако дисплеят отново показва "F102", свържете се със сервисния център.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> • Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. • Ако екранът отново показва съобщението за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Няма добро представяне в кухнята с използването на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.	Не сте включили правилно функцията: Топъл вентилатор ПЛЮСс бутона Plus Steam (Допълнително пара).	Вижте "Активиране на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС".
Няма добро представяне в кухнята с използването на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС.	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте "Активиране на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Искате да активирате функцията "Топъл въздух ПЛЮС", но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) не се включва.	Не сте избрали функцията за нагряване, която поддържа "Допълнително пара".	Вижте "Активиране на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС".
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 таблото, след което го включете отново. Вижте "Активиране на функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС".
Искате да активирате почистващата функция, но дисплея показва "C4".	Функцията "Допълнително пара" е натисната.	Натиснете бутона "Допълнително пара".
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °C. 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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Уредът е активиран и не нагрява. Вентилаторът не работи. На дисплея се показва "Demo" .	Активиран е демонстрационният режим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Деактивирайте фурната. 2. Натиснете и задръжте едновременно  3s  °C. 3. Първата цифра на дисплея и индикаторът Demo започват да мигат. 4. Въведете код 2468, като завъртите копчето за температурата надясно или наляво, за да промените стойностите, и натиснете , за да потвърдите. 5. Следващата цифра започва да мига. 6. Режимът Demo се деактивира, когато потвърдите последната цифра и правилния код.
На дисплея се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.

12.2 Данни за обслужване

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

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

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

Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (SN)

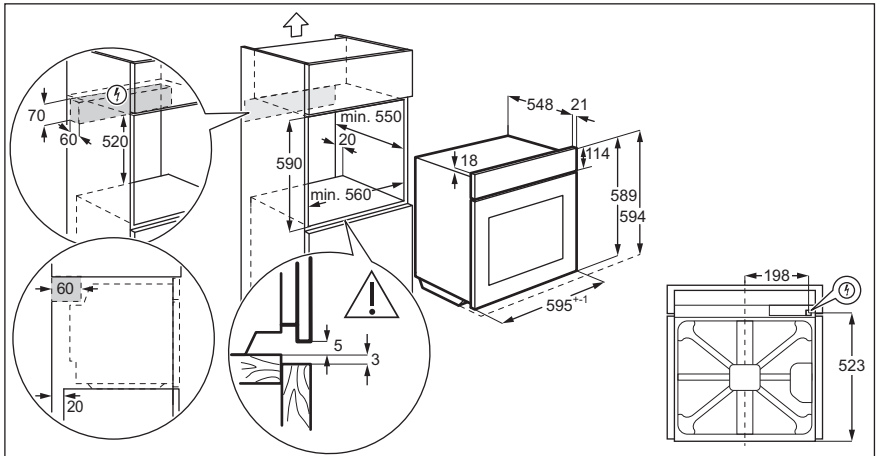
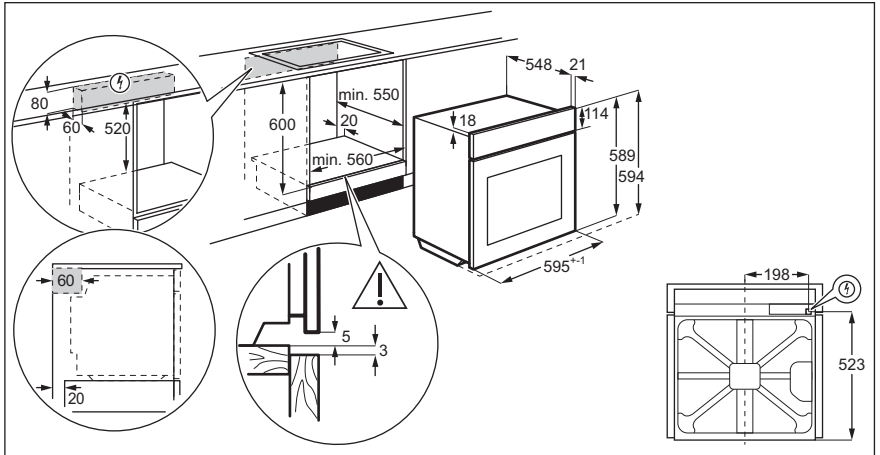
13. ИНСТАЛИРАНЕ



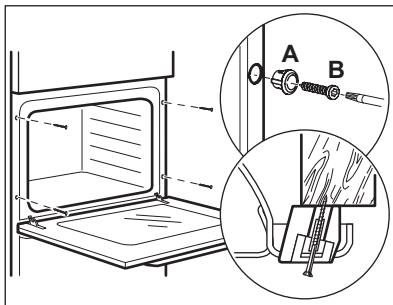
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Вграждане



13.2 Закрепване на уреда към шкафа



13.3 Електрическа инсталация



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

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

13.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

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

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

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

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

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктов информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	KODDP71X 949499822 EOD6P71X 949499823 EOD6P71Z 949499826	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EOD6P71X	33.4 kg
	EOD6P71X	32.5 kg
	KODDP71X	32.9 kg

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

14.2 Енергоспестяване



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при 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

Ако е активирана програма с избор на "Времетраене" или "Час на изключване" и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се изключат автоматично по-рано при някои функции на фурната.

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна

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

Готвене с изключена лампичка


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


Вентил. печене с влажн.

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

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

www.electrolux.com/shop



867355066-C-142019

