

EVL8E00X  
EVL8E00Z  
KVLBE00X

BG Микровълнова комби-фурна

Ръководство за употреба

## Получете максимума от продукта си



За бърз достъп до дигиталните ръководства за употреба на уреда, видео самоучители и поддръжка, посетете [electrolux.bg/register](https://electrolux.bg/register)



Electrolux

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	11
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	17
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	18
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	18
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	20
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	41
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	42
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	44

## МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилиен, 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

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

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 децата и хората с ограничени способности

- 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.
- **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.
- 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.
- Не включвайте уреда, когато е празен. Металните части във вътрешността могат да създадат електрическа дъга.
- Метални контейнери за храна и напитки не се допускат при готвене в микровълнова. Изискването не е приложимо, ако производителят конкретизира размер и форма на металните контейнери подходящи за микровълнова фурна.
- Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, с уреда не трябва да се работи, докато не се ремонтира от квалифициран техник.

- Само квалифициран техник може да извършва техническо обслужване или ремонт, включващ отстраняване на капака, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- Не подгръвайте течности или други храни в затворени опаковки. Съществува опасност от експлозия.
- Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.
- При затопляне на храна в пластмасови или хартиени опаковки, проверявайте често фурната поради опасност от запалване.
- Уредът е предназначен за затопляне на храна и напитки. Изсушаването на храна или дрехи и затоплянето на нагриващи подложки, чехли, гъби, влажни кърпи и други такива може да доведе до нараняване, запалване или пожар.
- Ако се отделя дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратата затворена, за да потушите всякакви пламъци.
- Микровълновото загряване на напитки може да доведе до закъсняло, изригващо кипване. Трябва да се внимава при боравене с опаковките.
- Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се нагряват в уреда, тъй като може да експлодират, дори след като микровълновото нагряване е приключило.
- Уредът трябва да се почиства редовно и да се отстраняват остатъците от храна.
- Неподдържане на микровълновата фурна чиста може да доведе до повреда на повърхността,

което може да се отрази неблагоприятно на живота на уреда и да предизвика опасна ситуация.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталиране



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всякакво опаковане.
- 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, особено 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.
- 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.
- Не използвайте микровълновата функция за подгриване на фурната.
- 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 изстинал напълно след употреба.

## 2.4 Грижи и почистване



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
  - 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.
- 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!
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Изпусканата по време на работата на уреда пара се кондензира върху стените на вътрешността и може да предизвика корозия.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.

- Остатъчни мазнини и храни в уреда, могат да причинят пожар или токов удар, когато работи микровълновата функция.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

## 2.5 Вътрешно осветление



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне



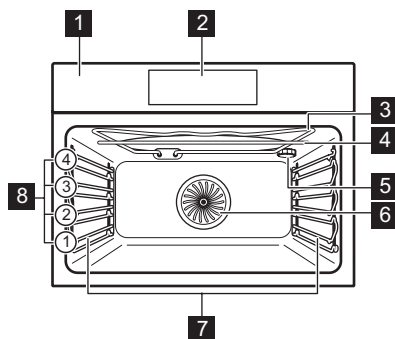
### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

# 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

## 3.1 Общ преглед

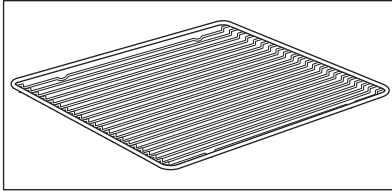


- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Нагревател
- 4 Генератор на микровълни
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Опора на скарата, демонтируема
- 8 Позиции на рафтовете



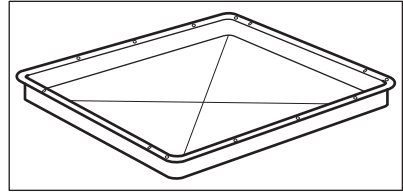
### 3.2 Принадлежности

#### Скара



За готварски съдове, форми за кекс, печива.

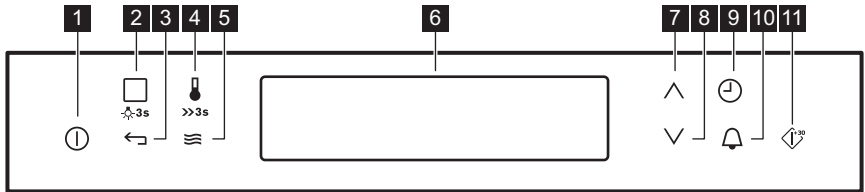
#### Тава за печене



За сладкиши и курабийки.


## 4. КОМАНДНО ТАБЛО

### 4.1 Електронен програматор

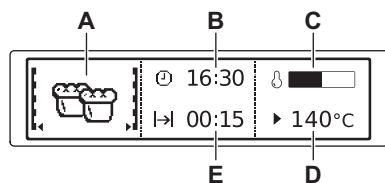


Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Ако не се виждат докоснете ①, за да ги активирате.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на уреда.
2	Функции Нагряване или Готварска Рецепта	Докоснете веднъж сензорното поле, за да изберете функция за нагряване или менюто: Готварска Рецепта . Докоснете отново сензорното поле, за да превключвате между менютата: Функции Нагряване, Готварска Рецепта . За да активирате или деактивирате лампичката, докоснете полето за 3 секунди.
3	Бутон "Назад"	За да се върнете едно ниво назад в менюто. За да се покаже основното меню, докоснете полето за 3 секунди.
4	Избор на температура	За да зададете температурата или да се покаже текущата температура в уреда. Докоснете полето за 3 секунди, за да активирате или деактивирате функцията: Бързо Нагряване.




Сензорно поле	Функция	Бележка
5 	Микровълнова функция	Активира Микровълновата функция. Когато използвате функцията Микровълнова фурна с функцията: Времетр. за повече от 7 минути, в режим Комбинирана функция, мощността на микровълновата не може да надвишава 600 W.
6 -	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
7 	Бутон Нагоре	За да се придвижите нагоре в менюто.
8 	Бутон Надолу	За да се придвижите надолу в менюто.
9 	Време и допълнителни функции	За задаване на различни функции. Когато е включена функцията за нагряване, докоснете сензорното поле, за да настроите таймера или функциите: Заклучване, Любими, Загряване+Задържане, Настрой + Продължи.
10 	Таймер	За да настроите функцията: Таймер.
11 	OK/Микровълнов бърз старт	Потвърждава избора или настройките. Активира Микровълновата функция. Можете да я използвате, когато уредът е деактивиран.








## 4.2 Екран



- A. Функция за загряване или Микровълнова функция
- B. Часово време
- C. Индикатор за нагряване
- D. Температура или мощност на микровълновата
- E. Времетраене или приключване на функция

### Други индикатори на дисплея:

Символ	Функция	Функция
	Таймер	Функцията работи.
	Часово време	На дисплея се извежда текущият час.
	Времетр.	Дисплеят показва необходимото време за готвене.

Символ		Функция
	Приключв.	Дисплеят показва кога времето за готвене свършва.
	Температурата	Дисплеят показва температурата.
	Посочване На Времето	Дисплеят показва колко време работи функция нагряване. Натиснете $\vee$ и $\wedge$ едновременно, за да нулирате времето.
	Индикатор за нагряване	Дисплеят показва температурата във фурната.
	Бързо Нагряване	Функцията е включена. Тази функция намалява времето за загреване.
	Автоматично Тегло	Дисплеят показва, че системата за автоматично претегляне е активна или че теглото може да се променя.
	Загреване+Задържа-не	Функцията е включена.

## 5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 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 Първо свързване

Когато свързвате фурната към електрическата инсталация или след спиране на електрозахранването трябва да настроите езика, часовника, контраста и яркостта на екрана и часовото време.

1. Натиснете  $\wedge$  или  $\vee$ , за да зададете стойността.
2. Натиснете  $\diamond^{30}$ , за да потвърдите.

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Навигация в менютата

1. Включете фурната.

2. Натиснете  $\vee$  или  $\wedge$ , за да изберете опция от менюто.
3. Натиснете  $\diamond^{30}$ , за да преминете към подменюто или да приемете настройката.



По всяко време можете да се върнете в главното меню с

## 6.2 Преглед на менюта


### Основно меню

Символ/ Елемент от менюто	Приложение
 Функции Нагряване	Съдържа списък с функции за нагряване.
 Готварска Рецепта	Съдържа списък с автоматични програми.
 Любими	Съдържа списък с любими програми за готвене, създаден от потребителя.
 Основни Настройки	Използва се за задаване на конфигурация.
 Специалитети	Съдържа списък с допълнителни функции за нагряване.






### Подменю за: Основни Настройки



Символ/ Елемент от менюто	Описание
 Настройка на часа	Настройва текущото време на часовника.
 Посочване На Времето	Когато е ВКЛЮЧЕНА, дисплеят показва текущото време, когато деактивирате уреда.
 Настрой + Продължи	За да настроите функция и да я активирате по-късно с натискане на който и да е символ от контролния панел.

Символ/ Елемент от менюто	Описание
 Загряване +Задържане	Поддържа пригответната храна топла за 30 минути, след като цикъла на готвене е приключил.
 Удължаване На Времето	Активира и деактивира функцията Удължаване на времето.
 Контраст На Екрана	Настройва контраста на екрана на степени.
 Яркост На Екрана	Настройва яркостта на дисплея на степени.
 Език	Задава езика на дисплея.
 Сила на звук. сигнал	Настройва на степени силата на звука при натискане на бутоните и на сигналите.
 Звук на бутоните	Активира и деактивира звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на сензорното поле с ВКЛ./ИЗКЛ.
 Тонове Аларма/Грешка	Активира и деактивира звуците на алармата.
 DEMO режим	Код за активация/деактивация: 2468.
 Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

Символ/ Елемент от менюто	Описание
 Фабрични На- стройки	Връща всички на- стройки към фаб- ричните им стойно- сти.

### 6.3 Функции Нагряване






Функция за нагряване	Приложение
 Топъл Въздух	За печене на две по- зиции на скарата ед- новременно и за су- шене на храна. За- дайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функ- цията: Традиционно печене.
 Пица Нагрява- не	За готвене на едно ниво на храна до по- интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температу- рата 20 - 40 °C по-ни- ско отколкото за функцията: Тради- ционно печене.
 Традиционно печене (То- плина отгоре / отдолу)	За печене на тестени и месни храни на ед- но ниво.
 Дълбоко За- мразени Хра- ни	За да станат хрупка- ви полуготовите хра- ни (като картопки, картофи уеджис или пролетни рулца).
 Grill	За запичане на тънки храни или препичане на хляб




Функция за нагряване	Приложение
 Турбо Грил	За печене на по-го- леми парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Долно Нагря- ване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.




Лампата може  
автоматично да се  
деактивира при  
температури под 60°C при  
някои функции на фурната.




### 6.4 Специалитети

Функция за нагряване	Приложение
 Поддържане На Топлина	За поддържане на храната топла.
 Затопляне На Чиния	За подгряване на чинии преди серви- ране.
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напри- мер туршия).
 Сушене	За сушене на резен- чета плодове, зе- ленчуци и гъби.
 Втасване на тесто	За ускоряване на набухването на те- сто с мая. Предот- вратява изсъхване- то на повърхността на тестото и го за- пазва еластично.


Функция за нагряване	Приложение
 Вентил. На Ниска Темпер.	За приготвяне на крехки, сочни печени меса.
 Хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с добър, професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.

Функция за нагряване	Приложение
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.



## 6.5 Задаване на функцията за нагряване

1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Функции Нагряване.
3. Натиснете  <sup>+30</sup>, за да потвърдите.
4. Изберете функцията за нагряване.
5. Натиснете  <sup>+30</sup>, за да потвърдите.
6. Задайте температурата.
7. Натиснете  <sup>+30</sup>, за да потвърдите.





## 6.6 Микровълнови функции


Функции	Описание
Микровълнова фурна	Загрява директно храната. Използвайте я за затопляне на храни и напитки, за размразяване на месо или плодове и за готвене на зеленчуци и риба.
Комбинирана функция	Използвайте я за комбиниране на функцията за загряване и режим микровълнова фурна. Използвайте я, за да пригответе храната за по-кратко време и да я запечете до кафяво. Максималната мощност за тази функция е 600 W.
Бърз старт	Използвайте я, за да включите микровълновата функция с едно докосване на символа  с висока микровълнова мощност и кратко време на работа: 30 секунди.






## 6.7 Задаване на Микровълновата функция

1. Премахнете всички принадлежности.
2. Включете фурната.
3. Натиснете , за да включите Микровълновата функция.
4. Натиснете  <sup>+30</sup>. Функцията: Времетр. се настройва на 30



секунди и микровълните започват да работят.




-  Всяко натискане на  <sup>+30</sup> добавя 30 секунди към времето на функцията: Времетр..
-  Ако не натиснете  <sup>+30</sup>, фурната се изключва след 20 секунди.

5. Натиснете , за да зададете функцията: Времетр..

 Можете да промените микровълновата мощност (Натиснете  и след това  или ) и функцията: Времетр.  по всяко време, когато Микровълновата функция работи.

6. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. Микровълновата функция се изключва автоматично. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала.


 За да изключите Микровълновата функция, натиснете .


 Ако натиснете  или отворите вратичката, функцията спира. За да стартирате отново, натиснете .

Максималното времетраене на микровълновата функция зависи от зададената микровълнова мощност:

МИКРОВЪЛНОВА МОЩНОСТ	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ
100 – 600 W	90 минути
Повече от 600 W	7 минути



## 6.8 Задаване на Комбинираната функция


1. Включете функция за нагряване.
2. Натиснете  и следвайте същите стъпки, както при задаването на Микровълновата функция. Когато използвате Микровълновата функция в комбиниран режим, мощността не може да надвишава 600 W.


 За определени функции, микровълновата фурна започва, веднага щом бъде достигната зададената температура.


Функции, които не са налични за Комбинираната функция: Любими , Приключв., Настрой + Продължи, Загряване+Задържане.

## 6.9 Настройване на функцията Микровълнов бърз старт

1. Ако е необходимо, натиснете , за да изключите фурната.
2. Натиснете  <sup>+30</sup>, за да включите функцията „Бърз старт“.

Всяко натискане на  <sup>+30</sup> добавя 30 секунди към времето на Времетр..

 Можете да промените микровълновата мощност (погледнете „Настройка на микровълновата функция“).


3. Натиснете , за да настроите времето за функцията: Времетр.. Вижте глава „Функции на часовника“, „Задаване на функциите на часовника“.


## 6.10 Индикатор за нагряване

Когато включите функция за нагряване, лентата на дисплея се включва. Лентата показва, че температурата се покачва. Когато е достигната температурата, алармата прозвучава 3 пъти и лентата премигва и изгасва.

## 6.11 Бързо Нагряване








Тази функция намалява времето за нагряване.

 Не поставяйте храна във фурната, докато функцията за Бързо нагряване работи.

За да включите функцията, задръжте  за 3 секунди. Индикаторът за бързо нагряване се сменя. Тази функция не е налична за някои функции на фурната.

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 7.1 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
 Таймер	За настройка на отброяване (макс. 2 часа и 30 минути). Тази функция не влияе върху работата на фурната. Използвайте  , за да активирате функцията. Натиснете  или  , за да зададете минутите и  за стартиране.
 Времетр.	За да настроите колко дълго да работи фурната (макс. 23 ч. и 59 мин.).
 Приключв.	Тук се задава час за изключване на функцията нагряване (макс. 23 ч 59 мин.).

Ако зададете време за функция на часовника, времето започва да се отброява след 5 секунди.



Ако използвате функциите на часовника: Времетр., Приключв., фурната изключва нагряващите елементи, след като изминат 90% от зададеното време. Фурната използва остатъчната топлина, за да продължи процеса на готвене до изтичане на времето (3 - 20 минути).





### 6.12 Остатъчна топлина

Когато изключите фурната, дисплейт показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

### 7.2 Настройка на функциите за време



Преди да използвате функциите: Времетр., Приключв., трябва първо да зададете функцията за нагряване и температура. Фурната се изключва автоматично. Можете да използвате функциите: Времетр. и Приключв. едновременно, ако желаете автоматично да включите или изключите фурната в даден по-късен час.

1. Задайте функция за нагряване.
2. Натискайте  отново и отново, докато екранът покаже необходимата функция на часовника и съответния символ.
3. Натиснете  или , за да зададете необходимото време.
4. Натиснете , за да потвърдите. Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. Фурната е изключена. Екранът показва съобщение.
5. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала.

### 7.3 Загряване+Задържане



Условия за работа на функцията:

- Зададената температура е над 80°C.
- Функцията: Времетр. е зададена.

Функцията: Загряване+Задържане държи приготвената храна топла на 80°C в продължение на 30 минути. Тя се включва след приключване на процеса за изпичане.



Можете да включите или изключите функцията в менюто: Основни Настройки.

1. Включете фурната.
2. Изберете функцията за нагряване.
3. Задайте температурата над 80°C.
4. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Загряване+Задържане.
5. Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите. Когато функцията приключи, се чува звуков сигнал. Функцията остава включена, ако промените функциите за нагряване.




## 7.4 Удължаване На Времето

Функцията: Удължаване На Времето кара функцията за нагряване да

продължава след изтичането на Времетр..



Приложима е при всички функции за нагряване с Времетр. или Автоматично Тегло.

1. Когато времето за готвене изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен символ.
- Дисплеят показва съобщението.
2. Натиснете , за да включите или  за отказ.
3. Задайте продължителността на функцията.
4. Натиснете <sup>30</sup>.

# 8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ



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



## 8.1 Онлайн рецепти




Можете да намерите рецептите за автоматичните програми, посочени за тази фурна, на уебсайта ни. За да намерите правилната книжка с рецепти, вижте PNC номера на информационната табелка на рамката на вътрешността на фурната.

## 8.2 Готварска Рецепта с Автоматична Рецепта

Тази фурна разполага с набор от рецепти, които можете да използвате. Рецептите са фиксирани и не можете да ги промените.

1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Готварска Рецепта . Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите.
3. Изберете категорията и ястието. Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите.






4. Изберете рецепта. Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите.






Когато използвате функцията: Ръчно, фурната използва автоматичните настройки. Можете да ги промените, както и другите функции.

## 8.3 Готварска Рецепта с Автоматично Тегло

Тази функция автоматично изчислява времето за печене. За да я използвате, трябва да въведете теглото на храната.

1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Готварска Рецепта . Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите.
3. Изберете категорията и ястието. Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите.
4. Натиснете  или , за да настроите теглото на храната. Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите. Автоматичната програма стартира.

5. Можете по всяко време да промените теглото. Натиснете  или , за да промените теглото.
6. Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.


 При някои програми, обърнете храната след 30 минути. Екранът показва напомняне.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

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

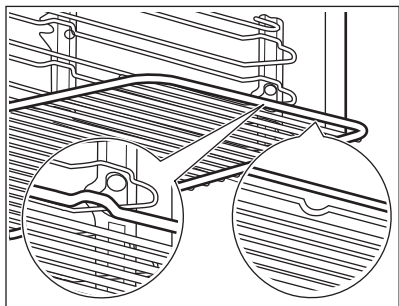
### 9.1 Поставяне на принадлежностите

Използвайте само подходящи готварски съдове и материали.

 **ВНИМАНИЕ!**  
Вижте глава „Съвети и указания“, съдове и материали подходящи за микровълнови.

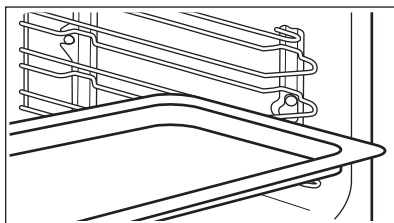
Скара:

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



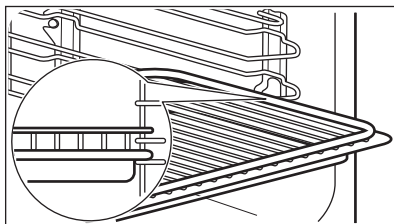
Тавичка за печене:


Плъзнете тавичката за печене между водачите на носача на рафта.



Скара и тава за печене заедно:

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



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

## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Любими

Можете да запазвате любимите си настройки, като времетраене, температура или функция нагряване.

Те са на разположение в менюто: Любими . Могат да се запаметят до 20 програми.



Не можете да запаметите функциите Микровълнова и Комбинирана микровълнова като любими програми.

## Запамятвяване на програма

1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване или автоматична програма.
3. Натиснете необходимия брой пъти, докато екранът покаже: **ЗАПАМЕТЯВАНЕ**.
4. Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите. На екрана се показва първата свободна позиция за запамятвяване.
5. Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите.
6. Въведете името на програмата. Първата буква мига.
7. Натиснете или , за да промените буквата.
8. Натиснете <sup>30</sup>.

Следващата буква мига.  
9. Ако е необходимо, повторете стъпка 7.  
10. Натиснете и задръжте <sup>30</sup>, за да запаметите.  
Можете да презапишете позиция за запамятвяване. Когато дисплеят покаже първата свободна позиция в паметта, натиснете или и натиснете <sup>30</sup>, за да презапишете съществуваща програма.

Можете да промените името на някоя програма от менюто: Промяна Името На Прогр..

## Активиране на програмата

1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Любими .
3. Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите.
4. Изберете името на любимата си програма.
5. Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите.

## 10.2 Използване на функцията "Защита за деца"

Когато "Защита за деца" е активна, фурната не може да се включи инцидентно.

1. Натиснете , за да включите дисплея.
2. Натиснете и едновременно, докато на дисплея се покаже съобщение .

За да изключите функцията "Защита за деца", повторете стъпка 2.

## 10.3 Заклучване

Функцията предотвратява неумишлена смяна на функцията нагряване. Можете да включите функцията само когато фурната работи.

1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване или настройка.
3. Натиснете необходимия брой пъти, докато екранът покаже: **Заклучване**.
4. Натиснете <sup>30</sup>, за да потвърдите. За да изключите функция, натиснете . Екранът показва съобщение.

Натиснете и след това <sup>30</sup>, за да потвърдите.





Когато изключите фурната, функцията "Заклучване" се изключва.


## 10.4 Настрой + Продължи

Функцията ви позволява да зададете функция на нагряване (или програма) и да я използвате по-късно с едно натискане на произволен символ.

1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване.
3. Натиснете необходимия брой пъти, докато екранът покаже: **Времетр..**
4. Задайте времето.

5. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: **Настрой + Продължи**.

6. Натиснете  <sup>30</sup>, за да потвърдите. Натиснете произволен символ (освен

) , за да стартирате функцията: **Настрой + Продължи**. Зададената функция за нагриване стартира.

Когато функцията за нагриване приключи, се чува звуков сигнал.



- Заклучване се включва докато функцията за нагриване работи.
- Менюто: Основни Настройки ви позволява да: **Настрой + Продължи** включват и изключват функцията.

## 10.5 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, фурната се изключва автоматично след определено време, ако функция за загриване работи и ако не променят настройките.

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

## 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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



Автоматичното изключване на работи със следните функции: Осветление, Времетр., Приключв..

## 10.6 Яркост на екрана

Яркостта на дисплея има два режима:

- Нощна яркост - когато фурната е изключена, яркостта на екрана е по-малка между 22:00:00 и 06:00:00 часа;
- Дневен:
  - когато фурната е включена.
  - ако докоснете символ по време на нощния режим (освен ВКЛ./ИЗКЛ.), в следващите 10 секунди яркостта на дисплея се връща на дневен режим.
  - ако фурната е изключена и зададете функцията: Таймер. Когато функцията приключи, екранът се връща към нощна яркост.

## 10.7 Охлаждащ вентилатор

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

## 11.1 Препоръки за готвене

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.

## 11.2 Препоръки за микровълновото готвене

Поставете храната върху чиния на дъното на вътрешността.

Обърнете или разбъркайте храната по средата на времето за размразяване или готвене.

Покрийте храната при готвене и претопляне.

Поставете лъжицата към бутилката или чашата, когато затопляте напитки, за да се гарантира по-добро разпределение на топлината.

Поставете храната във фурната без всякакви опаковки. Пакетираните готови храни могат да бъдат поставени във фурната само, когато опаковката е подходяща за микровълнова фурна (прочетете информацията върху опаковката).

### Микровълново готвене

Готвене в покрит съд. Ако искате храната да е хрупкава, гответе без капак.

Не гответе храната твърде много като задавате високи стойности за мощност и време. Храната може да изсъхне, да изгори или да предизвика пожар.

Не използвайте фурната за приготвяне на яйца или охлюви с

черупки, защото те могат да се пръснат. Продупчете жълтъка на пържените яйца, преди да ги претоплите.

Преди готвене, продупчете храната с кожа или кора няколко пъти с вилицата.

Нарежете зеленчуците на парченца с подобни размери.

От време на време бъркайте течните ястия.

Разбърквайте храната преди сервиране.

След като изключите фурната, извадете храната и я оставете да стои няколко минути.

### Размразяване на микровълнова

Поставете замразената и разопакована храна върху малка обърната наобратно чиния със съд под нея, на поставката за размразяване или пластмасово сито, за да се оттича размразената течност.

Отстранете размразените парчета последователно.

За приготвяне на плодове и зеленчуци без да ги размразявате, може да използвате микровълновата фурна на по-висока мощност.

## 11.3 Подходящи готварски съдове и материали за микровълнова

Използвайте само подходящи готварски съдове и материали за микровълновата фурна. Използвайте долната таблица за справка.

Готварския съд / Материал	Микровълнова функция		Комбинирана микровълнова функция
	Размразяване	Отопление, Готвене	
Стъкло или порцелан, безопасни за фурна без метални компоненти, напр. огнеупорно стъкло	✓	✓	✓
Неогнеупорни стъкло и порцелан без сребърни, златни, платинени или други метални декорации	✓	X	X

Готварския съд / Материал	Микровълнова функция		Комбинирана микровълнова функция
	Размразяване	Отопление, Готвене	
Съкло и стъклокерамика, изработени от огнеупорен / устойчив на замръзване материал	✓	✓	✓
Керамични и керамични изделия без кварцови или метални компоненти и покрития, които съдържат метал	✓	✓	✗
Керамика, порцелан и керамични изделия с неглазирано дъно или с малки отвори, например на дръжките	✗	✗	✗
Топлоустойчива пластмаса до 200 ° C (моля, винаги проверявайте спецификацията на пластмасовия контейнер преди употреба)	✓	✓	✗
Картон, хартия	✓	✗	✗
Тънък разтеглив найлон за покриване на храна	✓	✗	✗
Печене във фолио с безопасно микровълново затваряне (моля, винаги проверявайте спецификацията на фолиото преди употреба)	✓	✓	✗
Съдове за печене от метал, напр. емайлирани, чугунени	✗	✗	✓
Форми за печене, черен лак или силиконово покритие (моля, винаги проверявайте спецификациите на формите за печене преди употреба)	✗	✗	✓
Тава за печене	✗	✗	✗
Скара	✗	✗	✓
Готварски съдове за употреба в микровълнова фурна, напр. тава за микровълнова	✗	✓	✗

## 11.4 Съвети за специални функции за загряване на фурната

### Поддържане На Топлина

Тази функция ви позволява да запазите храната топла. Температурата се саморегулира автоматично до 80°C.

### Затопляне На Чиния

Тази функция ви позволява да затопляте чинии и съдове преди сервиране. Температурата се саморегулира автоматично до 70 °C.

Поставете чиниите и съдовете равномерно на рафта на фурната. Използвайте първото ниво на фурната. След половината от времето за загряване разменете местата им.

### Размразяване

Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния. Не покривайте храната, понеже това може да удължи времето за размразяване. Използвайте първото ниво на фурната.

## 11.5 Печене

- Първия път използвайте по-ниската температура.
- Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.
- Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да се променя температурната настройка ако се получи неравномерно изсъхване. Разликите се изравняват по време на печенето.
- Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

## 11.6 Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не се е зачервила достатъчно.	Позицията на скарата е неправилна.	Поставете сладкиша на по-ниска скара.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	При следващото печене задайте малко по-ниска температура на фурната.
	Времето за печене е прекалено кратко.	Задайте по-дълго време за печене. Не можете да намалите времето за печене като зададете по-високи температури.
	Има прекалено много течност в сместа.	Използвайте по-малко течност. Внимавайте с времето за бъркане, особено ако използвате универсални миксери.

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте по-висока температура на фурната.
	Времето за печене е прекалено дълго.	При следващото печене задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Задайте по-ниска температура и по-дълго време за печене.
	Сместа е разстлана неравномерно.	Разстелете сместа равномерно в тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте малко по-висока температура на фурната.

## 11.7 Печене на едно ниво

### Печене в плитка тава

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс или бриош	Топъл Въздух	150 - 160	50 - 70	1
Пясъчен сладкиш/ плодови сладкиши	Топъл Въздух	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Пандишпан	Топъл Въздух	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Пандишпан	Традиционно печене	160	35 - 50	2
Блат - леко тесто <sup>1)</sup>	Топъл Въздух	170 - 180	10 - 25	1
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Ябълков пай (2 форми, Ø 20 см, поставени спрямо диагонала)	Топъл Въздух	160	70 - 90	1
Apple pie / Ябълков пай (2 форми, Ø 20 см, поставени спрямо диагонала)	Традиционно печене	180	70 - 90	1



Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Чийзкейк, табла <sup>2)</sup>	Традиционно печене	160 - 170	60 - 90	1

1) предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

#### Кейкове/сладки/хлебчета в тавички за печене

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	Традиционно печене	170 - 190	30 - 40	2
Христов щолен <sup>1)</sup>	Традиционно печене	160 - 180	50 - 70	2
Хляб (ръжен хляб) <sup>1)</sup>	Традиционно печене			2
първо		230	20	
след това		160 - 180	30 - 60	
Кремки/еклери <sup>1)</sup>	Традиционно печене	190 - 210	20 - 35	2
Бисквитено руло <sup>1)</sup>	Традиционно печене	180 - 200	10 - 20	2
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	1
Маслен бадемов кекс / сладки кексове <sup>1)</sup>	Традиционно печене	190 - 210	20 - 30	2
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) <sup>2)</sup>	Топъл Въздух	150 - 160	35 - 55	1
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) <sup>2)</sup>	Традиционно печене	170	35 - 55	1
Плодов сладкиш върху леко тесто	Топъл Въздух	160 - 170	40 - 80	1

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем) <sup>1)</sup>	Традиционно печене	160 - 180	40 - 80	2

<sup>1)</sup> предварително загрейте фурната.

<sup>2)</sup> Използвайте дълбок съд.

### Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	20 - 35	1
Short bread / Сладкиши от маслено тесто/ тестени ивици <sup>1)</sup>	Традиционно печене	160	20 - 30	2
Сладки от пандишпанена смес	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 20	1
Сладкиши от белтъци, целувки	Топъл Въздух	80 - 100	120 - 150	1
Сладки, Ядки/Брашно	Топъл Въздух	100 - 120	30 - 50	1
Курабийки от Тесто с мая	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	1
Дребни сладки от многолистно тесто <sup>1)</sup>	Топъл Въздух	170 - 180	20 - 30	1
Рула <sup>1)</sup>	Традиционно печене	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Дребни сладки <sup>1)</sup>	Топъл Въздух	160	20 - 35	3
Small cakes / Дребни сладки <sup>1)</sup>	Традиционно печене	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> предварително загрейте фурната.

## 11.8 Запеканки и огретени

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	Традиционно печене	180 - 200	45 - 60	1
Лазаня	Традиционно печене	180 - 200	25 - 40	1
Зеленчуков огретен <sup>1)</sup>	Турбо Грил	210 - 230	10 - 20	1
Багети с топено сирене	Топъл Въздух	160 - 170	15 - 30	1
Мляко с ориз	Традиционно печене	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	Традиционно печене	180 - 200	30 - 60	1
Пълнени зеленчуци	Топъл Въздух	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> предварително загрейте фурната.

## 11.9 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Топъл Въздух.

### Кейкове/сладки/хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кремки/еклери <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Сладкиш със суха поръска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	1 / 3

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

### Бисквити/малки кексчета/сладкиши/рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	140	25 - 45	1 / 3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Сладкиши от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Сладки от смлени ядки или кокосово брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Курабийки от тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 3

### 11.10 Вентил. На Ниска Темпер.

Тази функция се използва за приготвяне на крекки, нетлъсти парчета месо и риба. Тази функция не е подходяща за рецепти като задушено месо или тлъсто печено свинско.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Препоръки и съвети".

За първите 10 минути може да зададете температурата на фурната между 80 °C и 150 °C. Фабричната настройка е 90 °C. След задаване на

температурата, фурната продължава да готви на 80 °C. Не използвайте тази функция за птиче месо.



Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

1. Запържете месото на тиган върху плочата при много висока настройка в продължение на 1 - 2 минути от всяка страна.
2. Поставете месото заедно с горещата тава за печене на скарата във фурната.
3. Изберете функцията: Вентил. На Ниска Темпер..

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено говеждо	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Говеждо филе	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Телешко печено	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Стек	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

### 11.11 Пица Нагриване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (обилно гарнирана) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	3
Тартове	180 - 200	40 - 55	3
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	3
Киш "Лорен" (пикантна торта)	170 - 190	45 - 55	3
Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55	3
Чийзкейк	140 - 160	60 - 90	3
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	3
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	3
Хляб без набухватели <sup>1)</sup>	230	10 - 20	3
Флан от многолистно тесто <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	3
Фламкухен <sup>1)</sup>	230	12 - 20	3
Пирог (руски вариант на калцоне) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	3

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

<sup>2)</sup> Използвайте дълбок съд.

## 11.12 Печене (на месо)

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Печете големи парчета месо директно в тавичката или върху скарата, поставена над тавичката.

Поставете малко вода в тавичката, за да предотвратите изгарянето на сокове и мазнините на месото.

Месото със сланина може да се пече в тавичката за печете без капак.

Обърнете печивото след 1/2 - 2/3 от времето за печене.

За да се запази месото по-сочно:

- печете чисто месо (без тлъстини) в тавата за печене с похлупак или използвайте торба за печене.
- печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 кг или повече).
- докато печете големи късове месо или птици, облейте ги няколко пъти с пуснатите от тях сосове.

## 11.13 Таблицы за печене на месо

### Говеждо

Храна	Функция	Количество (кг)	Мощност (Watt)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Задушено месо	Традиционно печене	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

### Свинско

Храна	Функция	Количество (кг)	Мощност (Watt)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	Турбо Грил	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Месно руло	Турбо Грил	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Свински джолан (предварително сварен)	Турбо Грил	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

### Телешко

Храна	Функция	Количество (кг)	Мощност (Watt)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	Турбо Грил	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Телешки джолан	Турбо Грил	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

### Агнешко

Храна	Функция	Количество (кг)	Мощност (Watt)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	Турбо Грил	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

**Птиче**

<b>Храна</b>	<b>Функция</b>	<b>Количество (кг)</b>	<b>Мощност (Watt)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Време (мин)</b>	<b>Положение на скарата</b>
Порции птиче месо	Турбо Грил	0,2 - 0,25 всяка част	200	200 - 220	20 - 35	1
Пиле, половина	Турбо Грил	0,4 - 0,5 всяка част	200	190 - 210	25 - 40	1
Пиле, млада кокошка	Турбо Грил	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Патица	Турбо Грил	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

**Риба (задушена)**

<b>Храна</b>	<b>Функция</b>	<b>Количество (кг)</b>	<b>Мощност (Watt)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Време (мин)</b>	<b>Положение на скарата</b>
Цяла риба	Традиционно печене	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

**Ястия**

<b>Храна</b>	<b>Функция</b>	<b>Количество (кг)</b>	<b>Мощност (Watt)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Време (мин)</b>	<b>Положение на скарата</b>
Сладки храни	Топъл Въздух	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Пикантни ястия със сготвени съставки (спагети, зеленчуци)	Топъл Въздух	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Пикантни ястия със сурови съставки (картофи, зеленчуци)	Топъл Въздух	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

## 11.14 Grill

- Винаги печете на грил със зададена максимална температура.
- Поставете рафта на позицията, препоръчана в таблицата за печене.
- Винаги поставяйте тавата за мазнина на първата позиция за скара.
- Печете на грил само плоски парчета месо или риба.

- Преди печене на грил винаги подгрявайте фурната в продължение на 5 минути.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

## Grill

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Говеждо печено, средно изпечен	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Говеждо филе, средно	230	20 - 30	20 - 30	1
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Телешка плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Риба, цяла, 500 - 1000 г.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## 11.15 Дълбоко замразени храни

- Отстранете опаковката на храната. Поставете храната върху чиния.

- Не покривайте с купа или чиния. Това може да удължи времето за размразяване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, замразена	200 - 220	15 - 25	3
Америк. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	3
Пица, охладена	210 - 230	13 - 25	3
Снакс пица, замразена	180 - 200	15 - 30	3
Полуфабрикати <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 30	3



Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Полуфабрикати <sup>1)</sup>	210 - 230	25 - 35	3
Картоф с корич. / Крокети <sup>1)</sup>	210 - 230	20 - 35	3
Картофи на фурна	210 - 230	20 - 30	3
Лазаня / канелони, пресни	170 - 190	35 - 45	2
Замразена лазаня / канелони	160 - 180	40 - 60	2
Пилешки крилца	190 - 210	20 - 30	3

1) По време на печене обръщайте 2 до 3 пъти.

**Таблица „Замразени готови ястия“**

Храна	Функция	Темпера- тура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, замразе- на <sup>1)</sup>	Традиционно пе- чене	според указа- нията на прои- зводителя	според указа- нията на прои- зводителя	2
Пържени кар- тофи <sup>2)</sup> (300 - 600 г)	Традиционно пе- чене или Турбо Грил	200 - 220	според указа- нията на прои- зводителя	2
Багети <sup>3)</sup>	Традиционно пе- чене	според указа- нията на прои- зводителя	според указа- нията на прои- зводителя	2
Плодов кейк	Традиционно пе- чене	според указа- нията на прои- зводителя	според указа- нията на прои- зводителя	2

1) Предварително загрейте фурната.

2) По време на готвене обръщайте 2 до 3 пъти.

3) Предварително загрейте фурната.

## 11.16 Размразяване

- Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния.
- Използвайте първата позиция за рафт отдолу нагоре.

- Не я покривайте ястието с купа или чиния, тъй като това може да увеличи времето за размразяване.

Храна	Количества	Време за размразяване (мин.)	Време за доразмразяване (мин)	Забележки
Пиле	1 кг	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обрнатата дълбока чиния върху по-голяма чиния. Обърнете по средата на готвенето.
Месо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Месо	500 г	90 - 120	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Пъстърва	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Разбийте сметаната, докато още е леко замразена на места.
Гато	1,4 кг	60	60	-

### 11.17 Консервиране

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

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

За тази функция използвайте първата скара от дъното.

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

Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.

Бурканите не трябва да се допират.

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

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

**Меки плодове**

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите на 100 °C (мин)
Ягоди / боровинки / малини / зряло цариградско грозде	160 - 170	35 - 45	-

**Плодове с костилки**

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите на 100 °C (мин)
Круши / дюли / сини сливи	160 - 170	35 - 45	10 - 15

**Зеленчуци**

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите на 100 °C (мин)
Моркови <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Краставици	160 - 170	50 - 60	-
Смесена туршия	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Алабаш / грах / аспержи	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Оставете във фурната, след като е изключена.

**11.18 Сушене**

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3
Чушки	60 - 70	5 - 6	3
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6	3
Гъби	50 - 60	6 - 8	3
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3	3
Сини сливи	60 - 70	8 - 10	3
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3
Круши	60 - 70	6 - 9	3

### 11.19 Хляб

Не се препоръчва предварително загряване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бял Хляб	180 - 200	40 - 60	2
Багета	200 - 220	35 - 45	2
Бриош	160 - 180	40 - 60	2
Чабата	200 - 220	35 - 45	2
Ръжен Хляб	180 - 200	50 - 70	2
черен хляб	180 - 200	50 - 70	2
Пълнозърнест хляб	170 - 190	60 - 90	2

### 11.20 Микровълново готвене

#### Съвети за микровълнова фурна

Резултати от готвенето/размразяването	Възможна причина	Отстраняване
Храната е прекалено суха.	Мощността беше прекалено висока. Времето беше прекалено дълго.	Следващия път изберете по-ниска мощност и по-дълго време.
Храната все още не е размразена, гореща или сготвена, след края на времето за готвене.	Времето беше прекалено кратко.	Задайте по-дълго време. Не увеличавайте мощността на микровълновата.
Храната е прегрята по краищата, но все още не е готова в средата.	Мощността беше прекалено висока.	Следващия път изберете по-ниска мощност и по-дълго време.

**Размразяване на месо**

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Пържола (0,2 кг)	100	5 - 7	5 - 10
Кайма (0,5 кг)	100	10 - 15	5 - 10

**Размразяване на пилешко**

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Пиле (1 кг)	100	25 - 30	10 - 20
Пилешки гърди (0,15 кг)	100	3 - 5	10 - 15
Пилешки бутчета (0,15 кг)	100	3 - 5	10 - 15

**Размразяване на риба**

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Цяла риба (0,5 кг)	100	10 - 15	5 - 10
Рибно филе (0,5 кг)	100	12 - 15	5 - 10

**Размразяване на млечни продукти**

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Масло (0,25 кг)	100	3 - 4	5 - 10
Настъргано сирене (0,2 кг)	100	2 - 3	10 - 15

**Размразяване торти/печива**

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Кекс с мая (1 парче)	200	2 - 3	15 - 20
Чийзкейк (1 парче)	100	2 - 4	15 - 20
Суха торта (например кекс) (1 парче)	200	2 - 4	15 - 20
Хляб (1 кг)	200	15 - 20	5 - 10
Филийка хляб (0,2 кг)	200	3 - 5	5 - 10
Хлебчета (4 бр.)	200	2 - 4	2 - 5

**Размразяване на плодове**

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Плодове (0,25 кг)	100	5 - 10	10 - 15

**Изстиване**

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Бебешка храна в буркани (0,2 кг)	300	1 - 2	-
Бебешко мляко (180 мл); Поставете лъжица в бутилката	600	0:20 - 0:40	-
Готова или полуготова храна (0,5 кг)	600	6 - 9	2 - 5
Замразени готови ястия (0,5 кг)	400	10 - 15	2 - 5
Мляко (200 мл)	1000	1 - 1:30	-
Вода (200 мл)	1000	1:30 - 2	-
Сос (200 мл)	600	1 - 3	-
Супа (300 мл)	600	3 - 5	-

**Топене**

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Шоколад / Шоколадова глазура (0,15 кг)	300	2 - 4	-
Масло (0,1 кг)	400	0:30-1:30	-

**Готвене**

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Цяла риба (0,5 кг)	500	8 - 10	2 - 5
Рибно филе (0,5 кг)	400	4 - 7	2 - 5
Зеленчуци, пресни (0,5 кг + 50 мл вода)	600	5 - 15	-
Зеленчуци, замразени (0,5 кг + 50 мл вода)	600	10 - 20	-
Печени картофи (0,5 кг)	600	7 - 10	-

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Ориз (0,2 кг + 400 мл вода)	600	15 - 18	-
Пуканки	1000	1:30 - 3	-

#### Комбинирана микровълнова функция

Използвайте тази функция, за да пригответе храната за по-кратко време и да я запечете.

Комбиниране на функции: Grill и Микровълни.

Храна	Съдове за готвене	Мощност (Watt)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата	Време на престой (мин)
2 половинки пиле (2 x 0,55 кг)	Кръгла стъклена чиния, Ø 26 см	300	220	40	2	5
Картофен огретен (1 кг)	Огретен	300	200	40	2	10
Свинско печено врат (1,1 кг)	Стъклен съд с цедка	300	200	70	1	10

### 11.21 Примери за приложения на настройките на мощността при готвене

Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на мощността	Употреба
• 1000 Вата	Загряване на течности
• 900 Вата	Завиране в началото на процеса на топлинна обработка
• 800 Вата	
• 700 Вата	Топлинна обработка на зеленчуци

Настройка на мощността	Употреба
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 600 Вата</li> <li>• 500 Вата</li> </ul>	Размразяване и нагряване на дълбоко замразени ястия Нагряване на ястия в чинии Приготвяне на готвени ястия с месо и зеленчуци Топлинна обработка на ястия с яйца
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 400 Вата</li> <li>• 300 Вата</li> </ul>	По-нататъшна топлинна обработка на ястия Топлинна обработка на фини хранителни продукти Нагряване на бебешки храни Задушаване на ориз Затопляне на фини хранителни продукти Топене на сирене, шоколад, масло
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 Вата</li> <li>• 100 Вата</li> </ul>	Размразяване на месо, риба Размразяване на кашкавал/сирене, сметана, масло Размразяване на плодове и сладкиши Размразяване на хляб

## 11.22 Информация за изпитателни лаборатории

### Микровълнова функция

Тестове според IEC 60705.

Храна	Мощност (Watt)	Количество (кг)	Положение на скарата 1)	Време (мин)	Забележки
Пандишпанова торта	600	0.475	Отдолу	7 - 9	Завъртете съда около 1/4 по средата на времето за готвене.
Руло "Стефани"	400	0.9	2	25 - 32	Завъртете съда около 1/4 по средата на времето за готвене.
Яйчен крем	500	1	Отдолу	18	-
Размразяване на месо	200	0.5	Отдолу	8 - 12	Обърнете месото наопаки по средата на времето за готвене.

1) Използвайте скара, освен ако не е посочено друго.

### Комбинирана микровълнова функция

Тестове според IEC 60705.



Храна	Функция	Мощност (Watt)	Температура (°C)	Положение на скарата 1)	Време (мин)	Забележки
Торта (0,7 кг)	Топъл въздух + Микровълни	100	180	2	29 - 31	Завъртете съда около 1/4 по средата на времето за готвене.
Картофен огретен (1,1 кг)	Турбо Грил + MW	400	180	1	40 - 45	Завъртете съда около 1/4 по средата на времето за готвене.
Пиле (1,1 кг)	Турбо Грил + MW	200	200	1	45 - 55	Поставете месото в кръгъл стъклен съд и го обърнете наопаки след 20 минути от времето за готвене.

1) Използвайте скара, освен ако не е посочено друго.

## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



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

### 12.1 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.

Внимателно почиствайте тавана на фурната от хранителни остатъци и мазнина.

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.

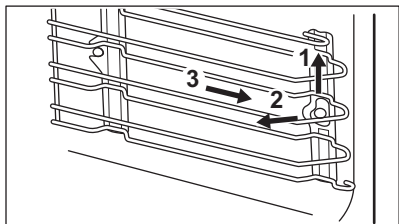
Почиствайте влагата от вътрешността след всяка употреба.

## 12.2 Сваляне на носачите на скарата

Преди обслужване се уверете, че фурната е хладна. Съществува опасност от изгаряния.

Преди да почистите фурната, отстранете носачите на скарата.

1. Изтеглете носачите внимателно нагоре и навън от предното окачване.



2. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена.
3. Извадете носачите от задното окачване.

Поставете мет. държачи в обратна последователност.

## 12.3 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.

## Горната 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
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Включете фурната.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
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.	Автоматичното изключване е включено.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрява.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
Фурната не нагрява.	Вратата не е правилно затворена.	Затворете напълно вратичката.
Фурната не нагрява.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изключете фурната посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото и след това го включете отново</li> <li>Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.</li> </ul>
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
Фурната е активирана и не нагрява. Вентилаторът не работи. На екрана се появява "Demo".	Активиран е демонстрационният режим.	Вижте глава "Основни настройки" в главата "Всекидневна употреба".

### 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 Енергоспестяваща



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

#### Общи съвети

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 съдове, за да подобрите енергоспестяването, но само при използване на немикровълнова функция.

При възможност не загревайте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.

Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минималната 3-10 минути преди края на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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 край“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагряващите елементи се деактивират автоматично по-рано при някои функции на фурната.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят.


#### 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.

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте 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](http://www.electrolux.com/shop)



867352388-D-142019

