

EOB8S31X
EOB8S31Z
KOBBS31X



BG Фурна на пара

Ръководство за употреба

Получете максимума от продукта си

За дигитални ръководства за употреба на уреда,
видео самоучители и поддръжка, посетете
electrolux.bg/getstarted

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	11
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	22
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	23
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	24
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	27
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	29
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	50
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	55
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	57

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

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.
 - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.5 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.6 Вършно 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

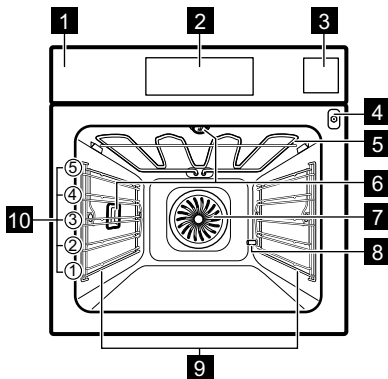


ВНИМАНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

- 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

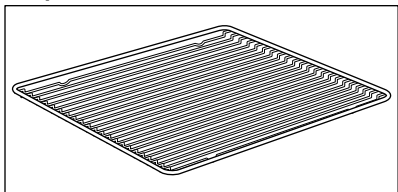
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Чекмедже за вода
- 4 Гнездо за термосонда
- 5 Нагревател
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Извеждаща тръба за почистен котлен камък
- 9 Опора на скарата, демонтируема
- 10 Позиции на рафтовете

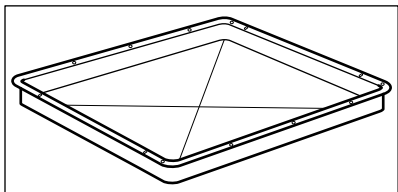
3.2 Принадлежности

Скара



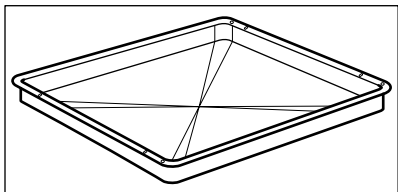
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

Тава за печене



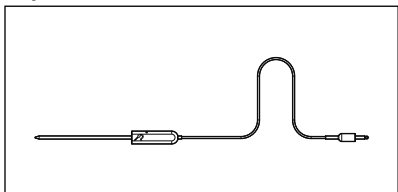
За сладкиши и курабийки.

Дълбок тиган за печене



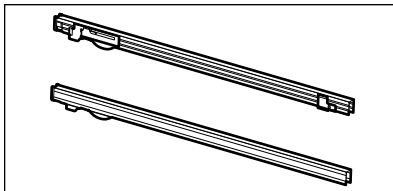
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

Термосонда



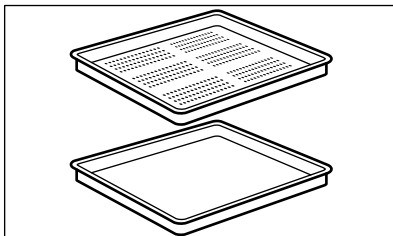
За измерване на температурата вътре в храната.

Телескопични водачи



За полици и тави.

Комплект за готвене с пара

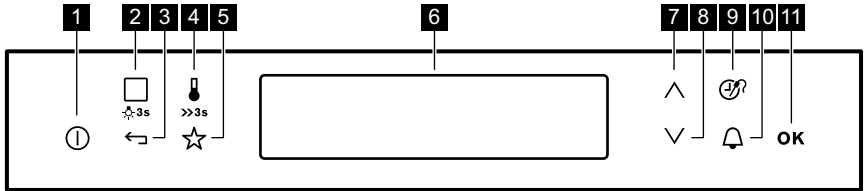


Един перфориран и един перфориран съд за храна.

Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далеч от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на зеленчуци, риба, пилешки гърди. Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във водата, като например ориз, полента, паста.




4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Електронен програматор

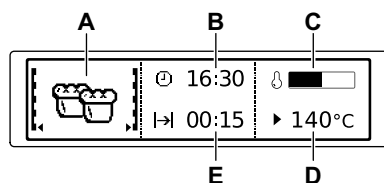


Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1 	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на уреда.
2 	Функции Нагряване или Помощ При Готвене	Докоснете веднъж сензорното поле, за да изберете функция за нагряване или менюто: Помощ При Готвене. Докоснете отново сензорното поле, за да превключвате между менютата: Функции Нагряване, Помощ При Готвене. 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.
5 	Любими	За запаметяване и достъп до вашите любими програми.
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.



Сензорно поле	Функция	Бележка
9 	Време и допълнителни функции	За задаване на различни функции. Когато работи функцията за нагряване, докоснете сензорното поле, за да настроите таймера или функциите: Заклучване, Любими, Загряване+Задържане, Настрой + Продължи. Можете също да промените настройките на сензора за температура в сърцевината.
10 	Таймер	За да настроите функцията: Таймер.
11 	OK	Потвърждава избора или настройката.


4.2 Екран



- A. Функция за нагряване
- B. Часово време
- C. Индикатор за нагряване
- D. Температурата
- E. Времетраене или приключване на функцията

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.
	Приключв.	Дисплеят показва кога времето за готвене свършва.
	Температурата	Дисплеят показва температурата.
	Посочване На Времето	Дисплеят показва колко време работи функцията нагряване. Натиснете ∇ и \blacktriangle едновременно, за да нулирате времето.
	Изчисляване	Фурната изчислява времето за готвене.
	Индикатор за нагряване	Дисплеят показва температурата във фурната.

Символ		Функция
	Бързо Нагриване	Функцията е включена. Тази функция намалява времето за загряване.
	Автоматично Тегло	Дисплеят показва, че системата за автоматично претегляне е активна или че теглото може да се променя.
	Загриваване+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  или , за да зададете стойността.
2. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

5.3 Настройка за твърдостта на водата

Таблицата, по-долу, показва диапазона на твърдостта на водата в съответствие с отлагането на калций (ммол/л) и качеството на водата.

Твърдост на водата		Калциево олагане (ммол/л)	Калциево отлагане (мг/л)	Класификация на водата
Клас	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мека
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Средно твърда
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Твърда
4	над 21	над 3,8	над 150	Много твърда

Когато твърдостта на водата надвишава стойностите в таблицата, напълнете водосъдържателя с бутилирана такава.

1. Вземете четирицветната лента, предоставена с парният комплект във фурната.
2. Сложете всички реакционни зони на лентата във водата за около 1 секунда.
Не слагайте лентата под течаща вода.
3. Изтръскайте лентата, за да премахнете останалата вода.
4. Изчакайте 1 минута и проверете твърдостта на водата с таблицата по-долу.
Цветовите на реакционните зони продължават да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 минута след теста.

5. Изберете твърдостта на водата: меню: Основни Настройки.

Тест лента (лак-мус)	Твърдост на водата
	1
	2
	3
	4

Може да промените твърдостта на водата в менюто: Основни Настройки / Твърдост на водата.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Навигация в менютата

1. Включете фурната.
2. Натиснете или , за да изберете опция от менюто.
3. Натиснете **OK**, 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.


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

Символ/ Елемент от менюто	Приложение
 Помощ При Готвене	Съдържа препоръчителни настройки на фурната за богат избор от ястия. Изберете ястие и започнете процеса на готвене. Температурата и времетраенето представляват само насоки, с цел получаване на по-добри резултати и могат да се регулират. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.






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.
 Бързо Нагряване	Когато е ВКЛЮЧЕНА, тази функция намалява времето за нагряване.
 Настрой + Продължи	За да настроите функция и да я активирате по-късно с натискане на който и да е символ от контролния панел.
 Загряване +Задържане	Поддържа приготвената храна топла за 30 минути, след като цикъла на готвене е приключил.


Символ/ Елемент от менюто	Описание
 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.
 Твърдост на водата	За задаване ниво на твърдост на водата (1 - 4).
 Напомняне За Почистване	Напомня ви кога да почистите уреда.
 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 Подменю за: Почистване



Символ	Елемент от менюто	Описание
	Изпразване На Резервоар	Процедура за отстраняване на оста- тъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара.
	Почистване С Пара Plus	Процедура за почистване на упорити замърсявания с помощта на почи- стващ препарат за фурна.
	Почистване С Пара	Процедура за почистване на уреда, когато по него има леки замърсявания и ако липсват чести изгаряния.
	Отстр. на котл. камък	Процедура за почистване на веригата на парогенератора от остатъчен варо- вик.
	Изплакване	Процедура за изплакване и почиства- не на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.

6.4 Функции Нагряване


Функция за нагряване	Приложение
 Топъл Въздух	За печене на три 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.

Функция за нагряване	Приложение
 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.






Функция за нагряване	Приложение
 Традиционно печене (Топлина отгоре / отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Дълбоко Замразени Храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (като картофки, картофи уеджис или пролетни рулца).
 Grill	За запичане на тънки храни или препичане на хляб
 Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Долно Нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция за нагряване	Приложение
 Вентил. печене с влажн.	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.
 Ниска Влажност	За печене на хляб, големи парчета месо или за затопляне на охладени и замразени ястия.

Функция за нагряване	Приложение
 Висока Влажност	За ястия с високо съдържание на влага, яйчен крем „Роял” и терини, както и за поширане на риба.
 Само пара	За зеленчуци, риба, картофи, ориз, макаронени изделия или специални гарнитюри.

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


6.5 Специалитети

Функция за нагряване	Приложение
 Поддържане На Топлина	За поддържане на храната топла.
 Затопляне На Чиния	За подгриване на чинии преди сервиране.
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (например туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Втасване на тесто	За ускоряване на набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва 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.
 Възстановяване	Претопляне на храна с пара предотвратява изсушаването и. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що пригответена. Тази функция може да се използва за претопляне на храна директно в чиния. Може да претопляте повече от една порция по едно и също време, използвайки различните нива.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретен и за кафява коричка.





6.6 Помощ При Готвене

Категория храна: Риба/Морска Храна





Продукти	
Риба	Риба, печена
	Рибни Пръчици
	Тънки филета
	Дебели филета
	Замразено филе от риба
	Малка риба, цяла
	Риба на пара, цяла
	Малка риба на грил, цяла
	Риба на грил, цяла
	Риба на грил, цяла 
Пъстърва	
Сьомга	Филе от сьомга
	Цяло Сьомга
Скариди	Скариди, пресни
	Скариди, замразени
Миди	-









Категория храна: Птиче




Продукти	
Птиче С Кост	-
Птиче С Кост 	-

Продукти	
Пиле	Пилешки крилца, пресни
	Пил.крил.,замр.
	Пилешки бутчета, пресни
	Пил.бут.,замр.
	Задушени пилешки гърди
	Пиле, две половинки
	Пиле, цяло 
Патица, цяла 	-
Гъска, цяла 	-
Пуйка, цяла 	-

Категория храна: Месо

Продукти	
Говеждо	Варено
	Задушено месо 
	Руло "Стефани"
Говежда Печено	Алангле
	Алангле 
	Средно Изпечено
	Средно Изпечено 
	Добре Изпечено
	Добре Изпечено 

Продукти	
Сканд. говеждо	Алангле 
	Средно Изпечено 
	Добре Изпечено 
Свинско	Наденички
	Свински Ребра
	Джолан, предварително запечен
	Свински Бут
	Свинско филе
	Свинско филе 
	Свинско филе, пушено
	Свинско филе, поширано
	Свински Врат
	Свинска Плешка
	Печено свинско 
Варена Шунка	
Телешко	Телешки Джолан
	Филе
	Печено говеждо 
Агнешко	Агнешко бутче
	Печено агнешко 
	Агнешко филе
	Агнешка плешка, средно изпечена
	Агнешка плешка, средно изпечена 

Продукти	
Дивеч	Див Заек <ul style="list-style-type: none"> • Заешки бут • Филе от див заек • Филе от див заек 
	Елен <ul style="list-style-type: none"> • Еленски бут • Филе от елен
	Жарен дивеч 
	Медальони от дивеч 

Категория храна: Ястие На Фурна

Продукти	
Лазаня	-
Замразена лазаня / канелони	-
Паста	-
Запечени Картофи	-
Зеленчуков огретен	-
Сладки Ястия	-

Категория храна: Пица/Киш

Продукти	
Пица	Пица, тънък блат
	Пица, доп. топинг
	Замразена пица
	Американска пица, замразена
	Охладена пица
	Мини-пици, замразени
Багета с топено сирене	-
Тарт Фламбе	-

Продукти	
Млечен тарт, пикантен	-
Запечени Яйца Със Сирене	-
Пикантна Торता	-
Категория храна: Кекс/Бисквитки	
Продукти	
Кръгъл Кекс	-
Ябълков сладкиш, покрит	-
Пандишпан	-
Ябълков Пай	-
Чийз Кейк, Тава	-
Бриош	-
Сладкиш Мадейра	-
Тарте	-
Млечен тарт, сладък	-
Бадемов Кекс	-
Мъфини	-
Сладки	-
Сладкиши На Пръчици	-
Кремки	-
Бутер тесто	-
Еклери	-
Сладки, Ядки/ Брашно	-
Дребни бисквити	-
Коледен Кейк	-
Замразен ябълков щрудел	-

Продукти	
Торта в тава	Кексово Тесто
	Тесто С Мая
Чийз Кейк, Табла	-
Брауни	-
Бисквитено Руло	-
Кейк С Мая	-
Сладк., Тест. Трохи	-
Сладък Кекс	-
Блат	Леко Тесто
	Пандишп. Блат За Флан
Плодов Сладкиш	Плодов Флан С Тесто
	Смес За Пандишп. Флан
	Тесто С Мая
Категория храна: Хляб / Франзела	
Продукти	
Рула	Рула
	Франзели, полуизпечени
	Ролца, замразени
Чабата	-
Багета	Багета, полуизпечени
	Багета, замразени

Продукти	
Хляб	Погача
	Бял Хляб
	Погача С Мая
	Кафяв Хляб
	Ръжен Хляб
	Пълнозърнест Хляб
	Хляб Без Набухватели
Хляб/франзела, замразени	

Категория храна: Зеленчуци

Продукти	
Броколи, на розици	-
Броколи, цели	-
Карфиол, На Розици	-
Карфиол, цял	-
Моркови	-
Тиквички, Нарязани	-
Аспержи, зелени	-
Аспержи, бели	-
Пипер Лентички	-
Спанак, пресен	-
Праз пръстени	-
Зелен Фасул	-
Нарязани Гъби	-
Белени Домати	-
Брюкселско Зелe	-
Целина, на кубчета	-
Грах	-

Продукти	
Патладжан	-
Копър	-
Артишок	-
Червено Цвекло	-
Черен Овесен Корен	-
Алабаш лентички	-
Бял Боб	-
Савойско Зелe	-

Категория храна: Кремове И Парфета

Продукти	
Яйца Рояле	-
Карамелена Плодова Пита	-
Глинени Съдове	-
Яйца	Рохки
	Яйца, средно сварени
	Твърдо сварени
	Печени яйца

Категория храна: Гарнитур

Продукти	
Пържени картофи, тънки	-
Пържени картофи, дебели	-
Пържени картофи, замразени	-
Крокети	-
Картоф С Корич.	-
Картофи На Фурна	-

Продукти	
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	-
Варени Картофи	-
Картофи с кожичка	-
Картофени Кнедли	-
Хлебни Кнедли	-
Кнедли с мая, солени	-
Кнедли с мая, сладки	-
Ориз	-
Пресни талиале	-
Полента (Качмак)	-



Когато е необходимо да се промени теглото или температурата на ястието, използвайте \wedge или \vee , за да нагласите новите стойности.

6.7 Задаване на функция за нагряване

1. Включете фурната.
2. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Задайте температурата.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

6.8 Готвене на пара

Капакът на водосъдържателя е в командното табло.



ВНИМАНИЕ!

Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте течности. Не слагайте запалими или алкохолни течности във водосъдържателя.

1. Натиснете капака, за да отворите водосъдържателя.
2. Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Водата е достатъчна за приблизително 50 минути. Не пълнете водосъдържателя над максималната му вместимост. Съществува опасност от изтичане на вода, преливане и щети по мебелите.
3. Натиснете водосъдържателя в първоначално положение.
4. Включете фурната.
5. Задайте функция за загреване с пара и температура.
6. Ако е необходимо, задайте функцията: Времетр. \rightarrow или: Приключв. \rightarrow ! Парата се появява след около 2 минути. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал. Когато водата във водосъдържателя започва да привършва, прозвучава сигнал, което означава, че трябва да го напълните отново, за да продължите с готвенето на пара, както е описано по-горе. Сигналът прозвучава отново в края на периода за готвене.
7. Изключете фурната.
8. Изпразнете чекмеджето за вода, след като приключите с готвенето на пара. Вижте функцията за почистване: Изпразване На Резервоар.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Фурната е гореща.
Съществува опасност
от изгаряния.

9. След готвене на пара, парата може да кондензира по дъното на вътрешността на уреда. Винаги подсушавайте дъното на вътрешността на фурната, след като се охлади.

Оставете фурната да изсъхне напълно с отворена вратичка. За да ускорите изсъхването, можете да затворите вратата и да загреете фурната с функцията: Топъл Въздух при температура 150 °C за около 15 минути.

6.9 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.

6.10 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.

6.11 Остатъчна топлина

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

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 OK за стартиране.
 Времетр.	За да настроите колко дълго да работи фурната (макс. 23 ч. и 59 мин.).

Функция Часовник	Приложение
 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).

7.2 Настройка на функциите за време



Преди да използвате функциите: Времетр., Приключв., трябва първо да зададете функция 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. Функциите: Времетр. и Приключв. не работят, когато използвате сензора за температура в сърцевината.

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 **OK**, 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 **OK**, 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..



Не е приложима за функции за нагряване със сензор за температура в сърцевината.

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 **OK**.

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 **OK**, за да потвърдите.
3. Изберете категорията и ястието. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете рецепта. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Сензор за температурата в сърцевината

Сензора за температура в сърцевината измерва температурата вътре в храната. Когато храната достигне желаната температура, фурната се изключва.

Задават се две температури:

- температурата на фурната (минимум 120 °C),
- температурата в сърцевината на храната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Използвайте единствено оригиналния сензор за температура и оригинални резервни части.

Насоки за най-добри резултати:

- Подправките трябва да са със стайна температура.
- Сензора за температура в сърцевината не може да се използва за течни ястия.
- По време на готвене сензора за температура в сърцевината трябва

да остане в ястието и щепсела в контакта.

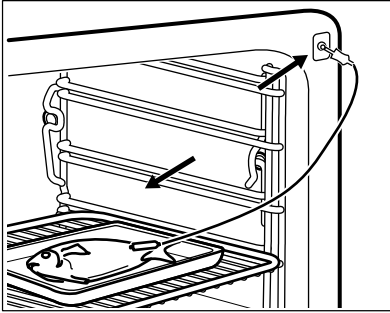
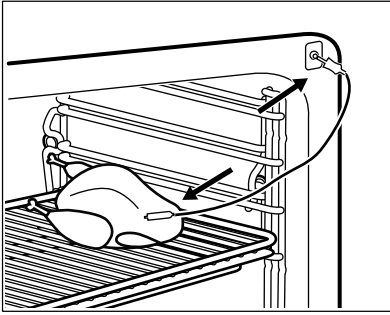
- Използвайте препоръчителни настройки за температурата в сърцевината на храната. Вж. глава "Препоръки и съвети".



Печката изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна и зададените функция за затопляне и температура на фурната.

Хранителни категории: месо, птиче и риба

1. Активирайте уреда.
2. Монтирайте върха на сензора за температура в сърцевината в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от сензора за температура в сърцевината е вътре в ястието.
3. Включете сензора за температурата в сърцевината в гнездото позициониран от предната страна на уреда.



Дисплеят показва символа на сензора за температ. в сърцевината.

4. Натиснете \wedge или \vee в рамките на 5 секунди, за да зададете температурата в сърцевината на храната.
5. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.
6. За да промените температурата в сърцевината на храната, натиснете Ⓢ .

Когато ястието достигне настроената температура, се чува звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.

7. Докоснете произволен символ, за да спрете сигнала.
8. Извадете сензора за температура в сърцевината от гнездото и махнете ястието от уреда.

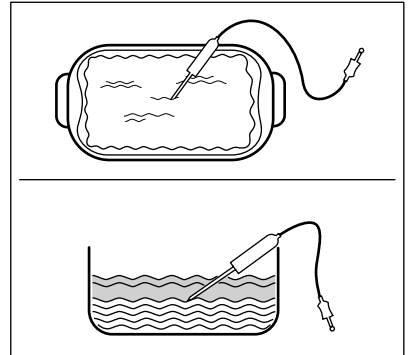


ВНИМАНИЕ!

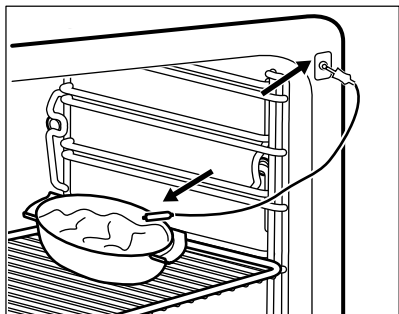
Има риск от изгаряния, ако сензора за температура в сърцевината се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахвате от храната.

Хранителна категория: касерола

1. Активирайте уреда.
2. Сложете половината от съставките в тава за печене.
3. Монтирайте върха на сензора за температура точно в сърцевината в средата на касеролата. Сензора за температура в сърцевината трябва да е стабилен на място по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да го постигнете. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на сензора за температура в сърцевината. Върха на сензора за температура в сърцевината не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Покрийте сензора за температура в сърцевината с останалите съставки.
5. Включете сензора за температура в сърцевината в гнездото позициониран от предната страна на уреда.



Дисплеят показва символа на сензора за температ. в сърцевината.

6. Натиснете \wedge или \vee в рамките на 5 секунди, за да зададете температурата в сърцевината на храната.
7. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.
8. За да промените температурата в сърцевината на храната, натиснете ON .

Когато ястието достигне настроената температура, се чува звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.

9. Докоснете произволен символ, за да спрете сигнала.
10. Извадете сензора за температура в сърцевината от гнездото и махнете ястието от уреда.



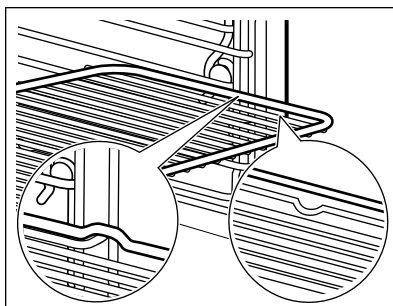
ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния, ако сензора за температура в сърцевината се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахвате от храната.

9.2 Поставяне на принадлежностите

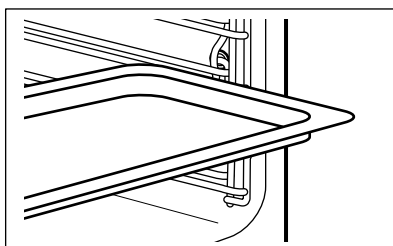
Скара:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му .



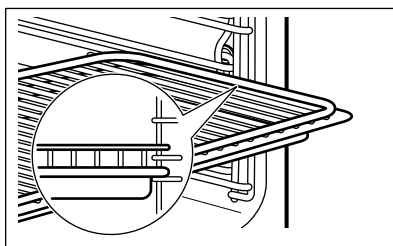
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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



Скара и тава за печене /дълбока тава заедно:

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



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

9.3 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете полесно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

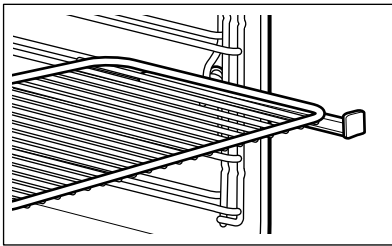
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

Поставете скарата върху телескопичните водачи, така че крачетата да са нагоре.

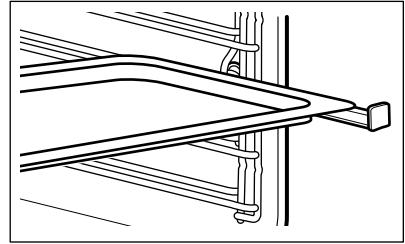


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



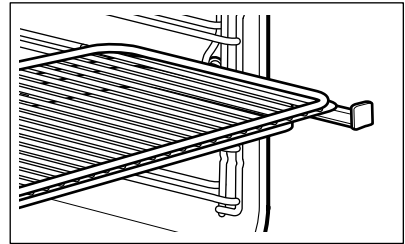
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:

Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.




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 запамят до 20 програми.

Запаметяване на програма

1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване или автоматична програма.
3. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: **ЗАПАМЕТЯВАНЕ**.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

На екрана се показва първата свободна позиция за запаметяване.

5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
6. Въведете името на програмата. Първата буква мига.
7. Натиснете **∨** или **∧**, за да промените буквата.
8. Натиснете **OK**. Следващата буква мига.
9. Ако е необходимо, повторете стъпка 7.
10. Натиснете и задръжте **OK**, за да запаметите.

Можете да презапишете позиция за запаметяване. Когато дисплеят покаже първата свободна позиция в паметта, натиснете **∨** или **∧** и натиснете **OK**, 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 **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете името на любимата си програма.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

10.2 Използване на функцията Защита за деца

Когато „Защита от 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 **OK**, за да потвърдите. За да изключите функция, натиснете **Ⓢ**. Екранът показва съобщение. Натиснете **Ⓢ** и след това **OK**, 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 **OK**, за да потвърдите. Натиснете произволен символ (освен **Ⓢ**), за да стартирате функцията: Настрой + Продължи. Зададената функция за нагряване стартира.

Когато функцията за нагряване 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



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

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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

11.1 Препоръки за готвене

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.

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.

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

11.2 Съвети за специални функции за загриване 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.

Втасване на тесто

Тази функция ви позволява да втасвате тесто с мая. Поставете тестото в голяма чиния. Използвайте първото ниво на фурната. Задайте функция: Втасване на тесто и времето за готвене.

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.

11.3 Само пара



ВНИМАНИЕ!

Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на фурната, докато функцията е включена. Може да излезе пара.

Стерилизация

Тази функция позволява да стерилизирате контейнери (напр. бебешки шишета).

Поставете чистите шишета наобратно по средата на рафта на първото ниво.

Напълнете съдържателя с максималното количество вода и изберете продължителност от 40 минути.

Готвене

Тази функция ви позволява да пригответе всички видове храни, пресни или замразени. Можете да я използвате за готвене, затопляне,

размразяване, поширане или бланширане на зеленчуци, месо, риба, тестени изделия, ориз, грис и яйца.

Можете да сготвите цялостно меню наведнъж. Гответе заедно ястия с подобни времена за готвене. Използвайте най-голямо необходимо количество вода, когато готвите ястия наведнъж.

Използвайте второто ниво на фурната.

Задайте температурата на 99 °C, освен ако в долната таблица не се препоръчва различна настройка.

Зеленчуци

Храна	Време (мин)
Белени домати	10
Броколи, на розички ¹⁾	13 - 15
Зеленчуци, бланширани	15
Нарязани гъби	15 - 20
Чушки, на лентички	15 - 20
Спанак, пресен	15 - 20
Асперджи, зелени	15 - 25
Патладжани	15 - 25
Тиквички, нарязани	15 - 25
Тиква, на кубчета	15 - 25
Домати	15 - 25
Боб, бланширан	20 - 25
Маруля, цветчета	20 - 25
Савойско зеле	20 - 25
Целина, на кубчета	20 - 30
Праз, на кръгчета	20 - 30
Грах	20 - 30
Зелен боб (кайзер чушки)	20 - 30
Сладки картофи	20 - 30
Асперджи, бели	25 - 35

Храна	Време (мин)
Брюкселско зеле	25 - 35
Моркови	25 - 35
Карфиол, на розички	25 - 35
Копър	25 - 35
Алабаш, на лентички	25 - 35
Бял боб	25 - 35
Броколи, цели	30 - 40
Сладка царевица на кочан	30 - 40
Черен овесен корен	35 - 45
Карфиол, цял	35 - 45
Зелен фасул	35 - 45
Бяло и червено зеле, на лентички	40 - 45
Артишок	50 - 60
Сушени варива, на-киснати (съотноше-ние вода/варива 2:1)	55 - 65
Кисело зеле	60 - 90
Червено Цвекло	70 - 90

1) Загрейте фурната предварително за 5 минути.

Гарнитури

Храна	Време (мин)
Кускус (съотношение вода/кускус 1:1)	15 - 20
Пресни талиателе	15 - 25
Пудинг от грис (съотноше-ние мляко/грис 3,5:1)	20 - 25

Храна	Време (мин)
Леща, червена (съотно-шение вода/леща 1:1)	20 - 30
Шпецле	25 - 30
Булгур (съотношение во-да/булгур 1:1)	25 - 35
Кнедли с мая	25 - 35
Ароматен ориз (съотно-шение вода/ориз 1:1)	30 - 35
Варени картофи, нарязан-ни на четвъртинки	35 - 45
Хлебни кнедли	35 - 45
Картофени кнедли	35 - 45
Ориз (съотношение вода/ориз 1:1) ¹⁾	35 - 45
Полента (качамак) (съот-ношение на течност 3:1)	40 - 50
Оризов пудинг (съотноше-ние мляко/ориз 2,5:1)	40 - 55
Небелени картофи, сред-но изпечени	45 - 55
Леща, кафява и зелена (съотношение вода/леща 2:1)	55 - 60

1) Съотношението вода-ориз, може да се промени в зависимост от вида ориз.

Плодове

Храна	Време (мин)
Ябълкови резени	10 - 15
Горещи плодове	10 - 15
Течен шоколад	10 - 20
Плодов компот	20 - 25

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Филе от плоска риба	80	15
Скариди, пресни	85	20 - 25
Миди	99	20 - 30
Филета от съомга	85	20 - 30
Пъстърва 0.25 кг	85	20 - 30
Скариди, замразени	85	30 - 40
Дъгова пъстърва 1 кг	85	40 - 45

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Наденички	80	15 - 20
Баварска телешка наденица (бяла наденица)	80	20 - 30
Виенска наденица	80	20 - 30
Задушени пилешки гърди	90	25 - 35
Варена шунка 1 кг	99	55 - 65
Пиле, задушено 1 - 1,2 кг	99	60 - 70
Каселер (пушено свинско филе), задушен	90	70 - 90
Телешко / свинско филе 0.8 - 1 кг	90	80 - 90
Тафелшпиц (варено телешко)	99	110 - 120

Яйца

Храна	Време (мин)
Яйца, рохко сварени	10 - 11
Яйца, средно сварени	12 - 13
Яйца, твърдо сварени	18 - 21

- Задайте функцията: Турбо Грил, за да печете месо.
- Добавете пригответените зеленчуци и гарнитурите.
- Оставете фурната да се охлади до температура от 90 °C. Можете да отворите вратичката на първа позиция за приблизително 15 минути.
- Задайте функцията: Само пара. Гответе всички ястия заедно, докато станат готови.

11.4 Заедно Турбо Грил и Само пара

Можете да комбинирате тези функции за готвене на месо, зеленчуци и гарнитурите наведнъж.

Храна	Турбо Грил (първа стъпка: приготвяне на месо)			Само пара (втора стъпка: добавете зеленчуци)		
	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено телешко 1 кг Брюкселско зеле, полента (качамак)	180	60 - 70	месо: 1	99	40 - 50	месо: 1 зеленчуци: 3
Свинско печено 1 кг, Картофи, зеленчуци, сос	180	60 - 70	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3
Телешко печено 1 кг, Ориз, зеленчуци	180	50 - 60	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3

11.5 Висока Влажност

Използвайте второто ниво на фурната.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Пудинг / Флан на малки порции в купички	90	35 - 45
Печени яйца	90 - 110	15 - 30
Глинени Съдове	90	40 - 50
Тънко филе от риба	85	15 - 25

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Дебело филе от риба	90	25 - 35
Малка цяла риба до 0,35 кг	90	20 - 30
Цяла риба до 1 кг	90	30 - 40
Кнедли на фурна	120 - 130	40 - 50

11.6 Ниска Влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Свинско печено 1000 г	160 - 180	90 - 100	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говежда печено 1000 г	180 - 200	60 - 90	2
Телешко печено 1000 г	180	80 - 90	2
Парче месо, сурово 500 г	180	30 - 40	2
Пушено свинско филе 600-1000 г (накиснато за 2 часа)	160 - 180	60 - 70	2
Пиле 1000 г	180 - 210	50 - 60	2
Патица 1500 – 2000 г	180	70 - 90	2
Гъска 3000 г	170	130 - 170	1
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60	2
Макарони на фурна	170 - 190	40 - 50	2
Лазаня	170 - 180	45 - 55	2
Различни видове хляб 500 – 1000 г	180 - 190	45 - 60	2
Погачи	180 - 210	25 - 35	2
Готови за печене рола	200	15 - 20	2
Готови за печене бегети 40-50 г	200	15 - 20	2
Готови за печене бегети 40-50 г, замразени	200	25 - 35	2

11.7 Възстановяване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Ястия в един съд	110	10 - 15	2
Паста	110	10 - 15	2
Ориз	110	10 - 15	2
Кнедли	110	15 - 25	2

11.8 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.

11.9 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 времента за бъркане, особено ако използвате универсални миксери.
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.

11.10 Печене върху едно ниво

Печене в плитка тава

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс / Бриош	Топъл Въздух	150 - 160	50 - 70	1
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	Топъл Въздух	140 - 160	70 - 90	1
Блат – леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	2
Чийзкейк	Традиционно печене	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ предварително загрейте фурната.

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	3
Коледен кейк	Традиционно печене	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хляб (ръжен хляб): 1. Първите 20 минути: 2. След това намали на:	Традиционно печене	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Кремки / Еклери	Традиционно печене	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Бисквитено руло	Традиционно печене	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Маслен бадемов кекс / Сладки кексове	Традиционно печене	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плодови сладкиши	Традиционно печене	180	35 - 55	3
Кейк с мая и заливка (напр. извара, сметана, крем)	Традиционно печене	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) предварително загрейте фурната.

Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Леко тесто / пандишпанова смес	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 25	3
Целувки	Топъл Въздух	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, Ядки/ Брашно	Топъл Въздух	100 - 120	30 - 50	3
Бисквитки с мая	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	Топъл Въздух	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	Традиционно печене	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) предварително загрейте фурната.

11.11 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 ¹⁾	Турбо Грил	170 - 190	15 - 35	1
Багети с топено сирене	Топъл Въздух	160 - 170	15 - 30	1
Мляко с ориз	Традиционно печене	180 - 200	40 - 60	1

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Рибни суфлета	Традиционно печене	180 - 200	30 - 60	1
Пълнени зеленчуци	Топъл Въздух	160 - 170	30 - 60	1

1) предварително загрейте фурната.

11.12 Вентил. печене с влажн.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	200 - 220	45 - 55	3
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазаня	180 - 200	75 - 90	3
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Ориз пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Ябълков кекс, приготвен с пандишпанова смес (кръгла форма за кекс)	160 - 170	70 - 80	3
Бял хляб	190 - 200	55 - 70	3

11.13 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Топъл Въздух.

Кейкове/сладки/хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Кремки/еклери	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Сладкиш със суха поръска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) предварително загрейте фурната.

Бисквити

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Малки сладки / комбинация от меки бисквити	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Сладки, Ядки / Брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Бисквити с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рула	180	20 - 30	1 / 4	-

1) предварително загрейте фурната.

11.14 Изпичане до хрупкаво с Пица Нагриване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънък блат)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Пица (дебел блат)	180 - 200	20 - 30	2
Тартове	180 - 200	40 - 55	1
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1
Киш лорен / Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55	1
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1
Хляб без набухватели	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Флан от многолистно тесто	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Фламкухен	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Пирожките	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

11.15 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.

11.16 Печене (на месо)

Говеждо

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Задушено месо	1 - 1.5	Традиционно печене	230	120 - 150
Говеждо печено или филе: алангле	дебело 1 см	Турбо Грил	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Говеждо печено или филе: средно изпечено	дебело 1 см	Турбо Грил	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Говеждо печено или филе: добре изпечено	дебело 1 см	Турбо Грил	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Плешка / врат / бут	1 - 1.5	Турбо Грил	150 - 170	90 - 120
Котлет / гърди	1 - 1.5	Турбо Грил	170 - 190	30 - 60
Руло "Стефани"	0.75 - 1	Турбо Грил	160 - 170	50 - 60
Свински джолан (предварително сварен)	0.75 - 1	Турбо Грил	150 - 170	90 - 120

Телешко

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Телешко печено	1	Турбо Грил	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан	1.5 - 2	Турбо Грил	160 - 180	120 - 150

Агнешко

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Агнешки бут / Агнешко печено	1 - 1.5	Турбо Грил	150 - 170	100 - 120
Агнешко филе	1 - 1.5	Турбо Грил	160 - 180	40 - 60

Дивеч

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Еленско месо / заешко бутче	1	Турбо Грил	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Филе от елен	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90
Еленски бут	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Порции птиче месо	0.2 - 0.25	Турбо Грил	200 - 220	30 - 50
Половин пиле	0.4 - 0.5	Турбо Грил	190 - 210	40 - 50
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	Турбо Грил	190 - 210	50 - 70
Патица	1.5 - 2	Турбо Грил	180 - 200	80 - 100
Гъска	3.5 - 5	Турбо Грил	160 - 180	120 - 180
Пуйка	2.5 - 3.5	Турбо Грил	160 - 180	120 - 150
Пуйка	4 - 6	Турбо Грил	140 - 160	150 - 240

Риба

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Цяла риба	1 - 1.5	Турбо Грил	180 - 200	30 - 50

11.17 Grill

Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Поставете тавата за мазнина на първата позиция за скара.

Grill

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Говежда печено	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешко филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешко каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Риба, цяла, 0,5 - 1 кг.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.18 Дълбоко Замразени Храни

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Замразена пица	200 - 220	15 - 25	2
ААмерик. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2
Охладена пица	210 - 230	13 - 25	2
Пица snackове, замразени	180 - 200	15 - 30	2
Полуфабрикати	190 - 210	15 - 25	3
Полуфабрикати	190 - 210	20 - 30	3
Картоф С Корич. / Крокети	190 - 210	20 - 40	3
Картофи На Фурна	210 - 230	20 - 30	3
Лазаня / Канелони, прясно	170 - 190	35 - 45	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Замразена лазаня / канелони	160 - 180	40 - 60	2
Сирене на фурна	170 - 190	20 - 30	3
Пилешки Крилца	180 - 200	40 - 50	2

Замразени готови ястия

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, замразена	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Полуфабрикати ¹⁾ (300 - 600 г)	Традиционно печене или Турбо Грил	200 - 220	според указанията на производителя	3
Бегети	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Плодови сладкиши	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3

¹⁾ По време на готвене обръщайте пържените картофи 2 или 3 пъти.

11.19 Вентил. На Ниска Темпер.

Използвайте тази функция за приготвянето на немазни, крехки парчета месо и риба с вътрешна температура не повече от 65 °C. Тази функция не е подходяща за рецепти като задушено месо или тлъсто печено свинско. Може да използвате сензора за температурата, за да осигурите нужната температура в сърцевината (вижте таблицата към "Сензор за температурата").

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 готв. плот 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. Поставете сензора за температурата в месото.
4. Изберете функцията: Вентил. На Ниска Темпер. и задайте правилната температура и тази във вътрешността.

Настройте температурата на 120 °C.

Храна	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено, 1-1,5 кг	120 - 150	1
Говеждо филе, 1-1,5 кг	90 - 150	3
Телешко печено, 1-1,5 кг	120 - 150	1
Пържоли, 0,2 - 0,3 кг	20 - 40	3

11.20 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.

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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10

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

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

1) Оставете във фурната, след като е изключена.

11.21 Сушене

- 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

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Чушки	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гъби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Подправки/ билки	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Сини сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.22 Хляб

Не се препоръчва предварително загреване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бял Хляб	170 - 190	40 - 60	2
Багета	200 - 220	35 - 45	2
Бриош	180 - 200	40 - 60	2
Чабата	200 - 220	35 - 45	2
Ръжен Хляб	170 - 190	50 - 70	2
черен хляб	170 - 190	50 - 70	2
Пълнозърнест хляб	170 - 190	40 - 60	2
Погачи	190 - 210	20 - 35	2

11.23 Термосонда таблица

Говеждо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	Алангле	Средно Изпечено	Добре Изпечено
Печено говеждо	45	60	70
Говеждо филе	45	60	70

Говеждо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Месно руло	80	83	86

Свинско	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Шунка, Печено месо	80	84	88
Котлети (плешка), Пушено свинско филе, Пушено филе задушено	75	78	82

Телешко	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Телешко печено	75	80	85

Телешко	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Телешки джолан	85	88	90
Овнешко / агнешко месо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Овнешки бут	80	85	88
Овнешко филе	75	80	85
Агнешки бут, Печено агнешко	65	70	75
Дивеч	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Филе от заек, Филе от елен	65	70	75
Заешко бутче, Цял заек, Еленски бут	70	75	80
Птиче	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Пиле (цяло / половин / гърди)	80	83	86
Патица (цяла / половин), Пуйка (цяло / гърди)	75	80	85
Патица (гърди)	60	65	70
Риба (сьомга, пъстърва, бяла риба)	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Риба (цяла / голяма / на пара), Риба (цяла / голяма / печена)	60	64	68

Касероли - предварително сготвени зеленчуци	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Касерола с тиквички, Касерола с броколи, Касерола с фенел	85	88	91

Касероли - Солени	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Канелони, Лазаня, Макарони на фурна	85	88	91

Касероли - Сладки	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
Касерола от бял хляб с / без плодове, Касерола от оризова каша с / без плодове, Касерола със сладки нудели	80	85	90

11.24 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове по EN 60350-1:2013 и IEC 60350-1:2011.

Печене на едно ниво. Печене в плитка тава

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пандишпан без масло	Топъл Въздух	140 - 150	35 - 50	2
Пандишпан без масло	Топлина отгоре / отдолу	160	35 - 50	2
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Топъл Въздух	160	60 - 90	2
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Топлина отгоре / отдолу	180	70 - 90	1

Печене на едно ниво. Бисквити
Използвайте позицията на третия рафт.

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Сладкиши от маслено тесто/тестени ивици	Топъл Въздух	140	25 - 40
Сладкиши от маслено тесто/тестени ивици	Топлина отгоре / от-долу	160 ¹⁾	20 - 30
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150 ¹⁾	20 - 35
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топлина отгоре / от-долу	170 ¹⁾	20 - 30

1) Предварително загрейте фурната.

Печене на няколко нива. Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
				2 позиции	3 позиции
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварително загрейте фурната.

Grill

Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Грил с максимална температурна настройка.

Храна	Функция	Време (мин)	Положение на скарата
Тост	Grill	1 - 3	5
Телешка пържола	Grill	24 - 30 ¹⁾	4

1) Обърнете по средата на готвенето.

11.25 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове според IEC 60350-1.

Тестове за функцията: Само пара.

Храна	Контейнер (Gastronorm)	Количество (г)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Броколи ¹⁾	1 x 1/2 перфорирано	300	3	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Броколи ¹⁾	2 x 1/2 перфорирано	2 x 300	2 и 4	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Броколи ¹⁾	1 x 1/2 перфорирано	макс.	3	99	15 - 18	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Замразен грах	2 x 1/2 перфорирано	2 x 1300	2 и 4	99	Докато температурата в най-студената точка достигне 85 °C.	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 5 минути.

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. 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.

Почиствайте влагата от вътрешността след всяка употреба.

12.2 Препоръчителни почистващи продукти

Не използвайте абразивни гъбички или агресивни препарати. Може да причини щети към емайлираните и от неръждаема стомана части.

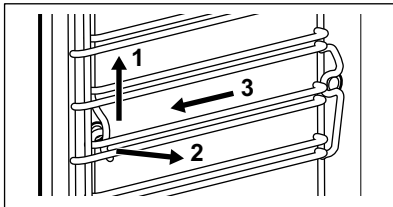
Може да закупите нашите продукти в www.electrolux.com/shop и в подобрите магазини.

12.3 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.

12.4 Почистване С Пара

Почистете на ръка, колкото е възможно.

Премахнете принадлежностите и опорните шини на рафта, за да почистите страничните стени.

Паро-почистващите функции поддържат парното почистване на вътрешността на фурната.

Преди да започнете процедура по почистване, уверете се че фурната е студена.

Когато функцията Почистване на пара работи, лампичката е изключена.

1. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво (около 950 мл вода), докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
2. Изберете функцията Почистване на пара от менюто: Почистване.

Почистване С Пара -

времетраенето на тази функция е около 30 минути.

- a) Включете функцията.
- b) Когато програмата приключи, прозвучава звуков сигнал.
- c) Натиснете някое сензорно поле, за да изключите сигнала.

Почистване С Пара Plus -

времетраенето на тази функция е около 75 минути.

- a) Напръскайте с подходящ препарат по еднакъв начин във вътрешността на фурната върху емайлираните и метални части.
- b) Включете функцията. Първата част на програмата приключва след около 50 минути.
- c) Натиснете OK.



Следвайте съобщението на дисплея за да завършите почистването.

- d) Почистете вътрешността на фурната с неабразивна гъба за повърхности. Може да използвате топла вода или

почистващи препарати за фурна.

- е) Натиснете **OK**.
Финалната част на процедурата започва.
Времетраенето на този етап е около 25 минути.
3. Избършете вътрешността на фурната с неабразивна гъба за повърхности. Може да използвате топла вода.

След почистване, дръжте вратичката на фурната отворена в продължение на около 1 час. Изчакайте, докато фурната изсъхне. За да увеличите скоростта на изсушаване, можете да загреете фурната с горещ въздух на 150 °C за около 15 минути. Ще получите максимален ефект от почистващата функция, ако почистите фурната на ръка, веднага след приключване на функцията.

12.5 Напомняне За Почистване

Когато се появи напомняне, е необходимо почистване. Използвайте функцията Почистване С Пара Plus.

Можете да активирате/деактивирате функцията: Напомняне За Почистване в менюто: Основни Настройки.

12.6 Система на парогенератор - Отстр. на котл. камък

Когато работи парогенератора, в него се образува варовик (заради съдържанието на калций във водата). Това може да предизвика негативен ефект върху качеството на парата, производителността на парогенератора и качеството на храната. За да предотвратите натрупването на варовик, почиштете парогенериращата верига.


Премахнете всички принадлежности.

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.

Времетраенето на пълната процедура е около 2 часа.


Светлината на тази функция е изключена.

1. Уверете се, че водосъдържателят е празен.
2. Натиснете **OK**.
3. Поставете съда за печене/грил (на месо) на първата позиция на скарата.
4. Натиснете **OK**.
5. Сложете 250 мл от веществото за премахване на котлен камък във водосъдържателя.
6. Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
7. Натиснете **OK**.
Това активира първата част от процедурата: Отстр. на котл. камък.


 Времетраенето на тази част е около 1 час и 40 минути.

8. В края на първата част изпразнете съда за печене/грил (на месо) и го сложете отново на позицията на първия рафт.
9. Натиснете **OK**.
10. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.

11. Натиснете **OK**.
Това активира втората част от процедурата: Отстр. на котл. камък. То ще изпъкне веригата на парогенератора.

 Времетраенето на тази част е около 35 минути.

Премахнете съда за печене/грил (на месо) след края на процедурата.

 Ако функцията: Отстр. на котл. камък не е извършена по правилния начин, дисплеят ще покаже съобщение, за да я повторите.

Ако фурната е влажна или мокра, забършете я със сух парцал. Оставете фурната да изсъхне напълно с отворена вратичка.

12.7 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния за отстраняване на котлен камък, които ви напомнят да извършите функцията: Отстр. на котл. камък. Тези напомняния се активират при всяко изключване на уреда.

Слабото напомняне, ви напомня и препоръчва да извършите цикълът за отстраняване на котлен камък.

Силното напомняне ви задължава да извършите отстраняването на котлен камък.



Ако не отстраните котления камък от уредът, когато силното напомняне е включено, не можете да използвате функциите за пара. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

12.8 Система на парогенератор - Изплакване

Премахнете всички принадлежности.

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.

Времетраенето на тази функция е около 30 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
2. Натиснете **OK**.
3. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво, докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение.

4. Натиснете **OK**.

Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

12.9 Изпразване На Резервоар

Премахнете всички принадлежности.

Функцията за почистване отстранява остатъчната вода от водосъдържателя. Използвайте функцията след функцията за готвене на пара.

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.

Времетраенето на тази функция е около 6 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
2. Натиснете **OK**. Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

12.10 Премахване и монтаж на вратата

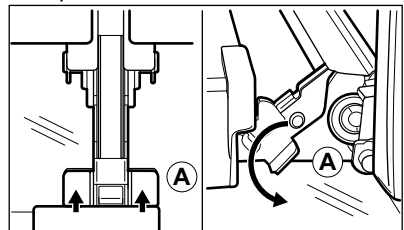
Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



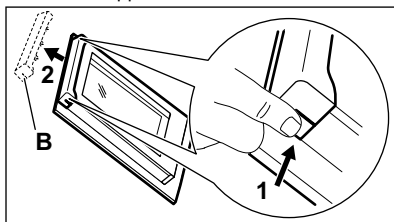
ВНИМАНИЕ!

Вратичката е тежка.

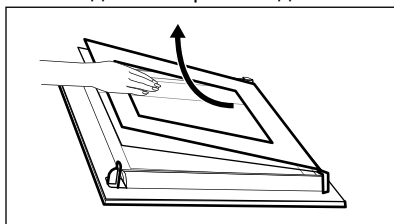
1. Отворете вратичката напълно.
2. Натиснете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



3. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°).
4. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
5. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



7. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите
8. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водача.



9. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Когато приключите с почистването, изпълнете стъпките по-горе в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.



ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

12.11 Смяна на крушката



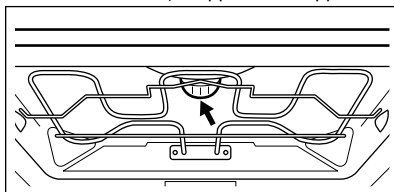
ВНИМАНИЕ!

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.

Горната лампа

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



2. Отстранете металния пръстен и почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
4. Поставете металния пръстен на стъкления капак.
5. Монтирайте стъкления капак.

Страничната лампа

1. Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
2. Използвайте отвертка тип "звезда 20", за да свалите капака.
3. Свалете и почистете металната рамка и уплътнението.
4. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°С
5. Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
6. Поставете левия носач на скарата.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Включете 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.	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 предпазителят продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Екранът показва F111.	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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> Изключете фурната посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото и след това го включете отново Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
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".
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.
Няма вода в съда за печене/грил след премахването на котления камък.	Не сте напълнили водосъдържателя до максималното ниво.	Проверете дали има наличен препарат за премахване на котления камък / водата в корпуса на водосъдържателя. Повторете процеса.
Има мръсна вода по долната част на вътрешността след премахване на котления камък .	Съдът за печене/грил е позициониран грешно в скарата.	Премахнете останалата вода и препарата за премахване на котлен камък от долната част на фурната. Поставете съда за печене/грил (на месо) на първата позиция на скарата.
Функцията за почистване е прекъсната преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.
Функцията за почистване е прекъсната преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Има твърде много вода в долната част на вътрешността след края на функцията за почистване.	Напръскахте уредът с твърде много от препарата преди активирането на цикъла на почистване.	Покрийте всички части на вътрешността с тънък слой от препарата. Напръскайте по равно с препарата.
Процедурата по почистване на работи правилно.	Първоначалната температура на функцията за почистване с пара е била прекалено висока.	Повторете цикъла. Стартирайте цикъла, когато уреда е студен.
Процедурата по почистване на работи правилно.	Не сте премахнали страничните мрежи преди стартирането на процеса на почистване. Те могат да прехвърлят топлина към стените и да намалят производителността.	Премахнете страничните мрежи от уреда и повторете функцията.
Процедурата по почистване на работи правилно.	Не сте премахнали принадлежностите от уреда преди стартирането на процеса на почистване. Те могат да изложат на риск цикъла на парата и да намалят производителността.	Премахнете принадлежностите от уреда и повторете функцията.

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 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux
------------------	------------

Идентификация на модела	EOB8S31X EOB8S31Z KOBBS31X	
Индекс на енергийна ефективност	81.0	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.68 kWh/цикъл	
Брой обеми на фурната	1	
Източник на топлина	Електричество	
Обем	70 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	EOB8S31X	38.5 kg
	EOB8S31Z	40.0 kg
	KOBBS31X	39.0 kg

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

14.2 Енергоспестяваща



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневно 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

При възможност не загрявайте 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.

Подгръване 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.

electrolux.com/shop



867352810-B-482018