

KOAAS31WT
OKA9S31WX
OKA9S31WZ



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



Electrolux

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/webservice



Регистрирате 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.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение.....	5
1.2 Основна безопасност.....	5
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	7
2.1 Монтаж.....	7
2.2 Електрическо свързване.....	8
2.3 Употреба.....	8
2.4 Грижа и почистване.....	9
2.5 Готвене на пара.....	9
2.6 Вътрешно осветление.....	10
2.7 Обслужване.....	10
2.8 Изхвърляне.....	10
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
3.1 Общ преглед.....	11
3.2 Принадлежности.....	11
4. ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА.....	13
4.1 Контролен панел.....	13
4.2 Дисплей.....	13
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	16
5.1 Първоначално почистване	16
5.2 Първо свързване.....	16
5.3 Безжична връзка.....	16
5.4 Софтуерни лицензи.....	17
5.5 Как да настроите: Твърдост на водата.....	17
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	19
6.1 Как да зададете: Функции за нагряване.....	19
6.2 Чекмедже за вода.....	20
6.3 Начин на използване: Чекмедже за вода.....	20
6.4 Как да зададете: Steamify - Готвене на пара.....	21
6.5 Как да зададете: Готвене Sous Vide.....	22
6.6 Как да зададете: Помощ при готвене.....	23
6.7 Функции за нагряване.....	24
6.8 Бележки относно почистването Печене с влажност.....	26
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	28
7.1 Описание на функциите на часовника.....	28
7.2 Как да настроите: Функции на Часовника.....	28
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	32
8.1 Поставяне на принадлежности.....	32
8.2 Термосонда.....	32
8.3 Боравене с телескопичните водачи.....	35
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	37
9.1 Как да запазите:Предпочитани.....	37
9.2 Автоматично изключване.....	37
9.3 Охлаждащ вентилатор.....	37

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	38
10.1 Препоръки за готвене.....	38
10.2 Печене с влажност.....	38
10.3 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари.....	39
10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	39
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	43
11.1 Бележки относно почистването.....	43
11.2 Как да премахнете: Носачи на рафтове.....	43
11.3 Начин на използване: Почистване С Пара.....	44
11.4 Как да се използва: Напомняне За Почистване.....	44
11.5 Начин на употреба: Отстр. на котл. камък.....	44
11.6 Начин на използване: Напомняне за отстраняване на котлен камък.....	45
11.7 Как да се използва Система на парогенератор - Изплакване.....	45
11.8 Как да се използва: Напомняне за подсушаване.....	46
11.9 Как да се използва: Сушене.....	46
11.10 Как премахнете и да инсталирате: Вратичка.....	46
11.11 Как да подмените: Лампа.....	48
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	50
12.1 Как да постъпите, ако.....	50
12.2 Начин на управление: Кодове за грешка.....	52
12.3 Данни за обслужване.....	53
13. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	55
13.1 Технически данни.....	55
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	56
14.1 Информационен лист за продукта.....	56
14.2 Енергоспестяване.....	56
15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	58
15.1 Меню.....	58
15.2 Подменю за: Почистване.....	58
15.3 Подменю за: Опции.....	59
15.4 Подменю за: Мрежи.....	59
15.5 Подменю за: Настройка.....	60
15.6 Подменю за: Сервиз.....	60
16. ЛЕСНО Е!.....	61
17. ИЗБЕРЕТЕ ПРЯК ПЪТ!.....	64

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение

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

1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Монтаж

ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- 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.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за устойчивост на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	600 (600) mm
Ширина на отвора за вграждане	550 mm
Дълбочина на отвора за вграждане	605 (580) mm
Височина в предната част на уреда	594 mm
Височина в задната част на уреда	576 mm
Височина в предната част на уреда	549 mm
Височина в задната част на уреда	548 mm
Дълбочина на уреда	567 mm
Дълбочина на вграждане на уреда	546 mm
Дълбочина при отворена врата	1017 mm
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	550 x 20 mm
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 mm
Монтажни винтове	4 x 12 mm

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (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.
- Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

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 споделяйте своята Wi-Fi парола.

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 кухнята на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в последствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Готвене на пара

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- 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.

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.
- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне

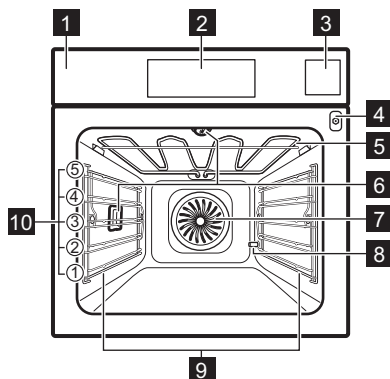
ВНИМАНИЕ!

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 заклепването на деца или домашни любимци в уреда.

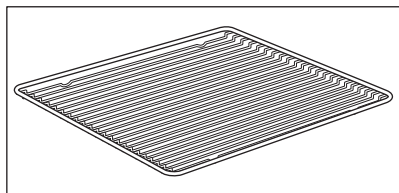
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



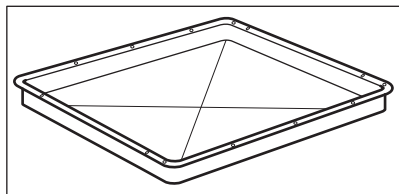
- 1** Контролен панел
- 2** Дисплей
- 3** Чекмедже за вода
- 4** Вход за включване на сензора за храна
- 5** Нагряващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Изход на тръбата за отвеждане на котлен камък
- 9** Опора за скара, може да се изважда
- 10** Нива на скарите

3.2 Принадлежности



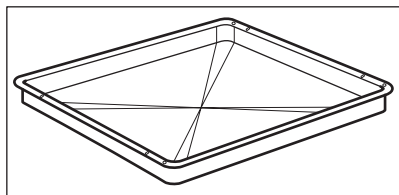
Решетъчна скара

За готварски съдове, форми за кекс, печива.



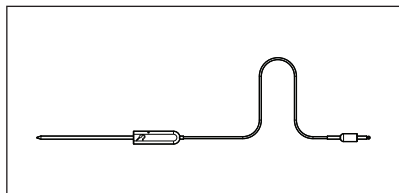
Тава за печене

За сладкиши и курабийки.



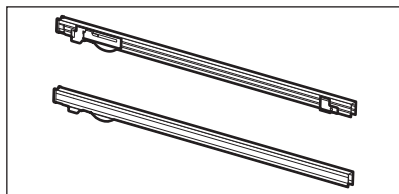
Грил/тиган за печене

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



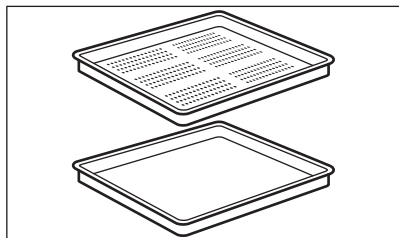
Сензор за храна (термосонда)

За измерване на температурата вътре в храната.



Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарите.



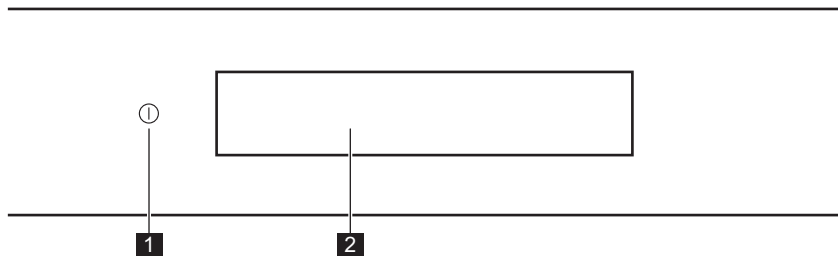
Комплект за готвене с пара

Един неперфориран 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 вода, като напр. ориз, полента, паста.

4. ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

4.1 Контролен панел



	Функция	Коментар
1	Вкл / Изключено	Натиснете и задръжте за включване и изключване на фурната.
2	Дисплей	Показва текущите настройки на фурната.

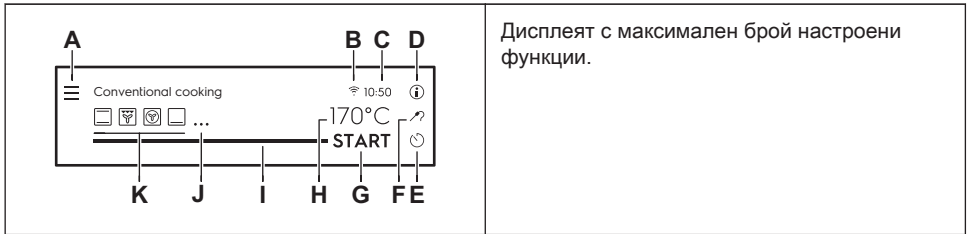
Жестове

 Натиснете	 Преместете	 Натиснете и задръжте
Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръст върху повърхността, без да го отделяте.	Докоснете повърхността за 3 секунди.

4.2 Дисплей

	След включване дисплеят показва основния екран с функциите за замяване и температурата по подразбиране.
	Ако не използвате фурната над 2 минути, дисплеят преминава на режим за изчакване.
	Докато готвите, дисплеят показва настроените функции и други опции, които може да се използват.

ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА



Дисплеят с максимален брой настроени функции.

- A. Меню / Назад
- B. Wi-Fi
- C. Часово време
- D. Информация
- E. Таймер
- F. Сензор за храна (термосонда)
- G. СТАРТ/СТОП
- H. Температура
- I. Лента за напредъка / Плъзгач
- J. Повече
- K. Функции за нагряване

Индикатори на дисплея

Основни индикатори - за навигиране в дисплея.









 ОК За потвърждаване на избора/настройката.	 За потвърждаване на избора/настройката или за връщане с едно ниво назад в менюто.	 За връщане с едно ниво назад в менюто/отмяна на последното действие.	 За включване и изключване на опции.
---	---	--	---

Звукова аларма индикатори за функции - когато настроеното време за готвене премине, чува се сигнал.

 Функцията е включена.	 Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.	 Звуковата аларма е изключена.
---------------------------	--	-----------------------------------

Индикатори на таймера

ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА




Индикатори на дисплея				
 За настройване на функцията: Отложен старт.	 За отмяна на настройката.	 Таймерът започва след затваряне на вратата на фурната.	 Таймерът започва, когато фурната достигне зададената температура.	 Таймерът започва, когато започне готвенето.
Индикатори за функция на вратата				
 Вратата на фурната е заключена.				
Wi-Fi индикатори - фурната може да се свърже с Wi-Fi.				
 Wi-Fi връзката е включена.		 Wi-Fi връзката е изключена.		

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

		
Стъпка 1 Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.	Стъпка 2 Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба. Вж. глава "Грижи и почистване".	Стъпка 3 Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

5.2 Първо свързване


Дисплеят показва начално съобщение след първото свързване.


Необходимо е да зададете: Език, Яркост на дисплея, Сила на звук сигнал, Твърдост на водата, Часово време.

5.3 Безжична връзка

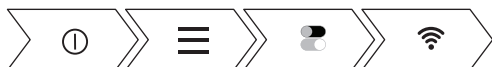
За да се свържете с фурната, която ви е нужна:

- Безжична връзка с интернет.

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Натиснете Меню / Настройки / Мрежи.
Стъпка 3	Плъзнете или натиснете  за да включите Wi-Fi.
Стъпка 4	Изберете безжична връзка с интернет. Безжичния модул на фурната ще стартира след 90 секунди.

За да конфигурирате безжичната връзка по всяко друго време, натиснете  на екрана.

Избери кратък път!



Честота	2412 - 2472 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 100 mW

5.4 Софтуерни лицензи

<p>Софтуерът на фурната съдържа защитен от авторски права софтуер, лицензиран според BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и др.</p>
<p>Проверете пълното копие на лиценза от: Настройки / Сервиз / Лиценз.</p>
<p>Можете да изтеглите изходния код на софтуера с отворен код, като последвате хиперлинка, която се намира на уеб страницата на продукта.</p>
<p>Потърсете модела на фурната и софтуерната версия на Wi-Fi модула на http://electrolux.opensoftwarerepository.com, папка NIUX.</p>

5.5 Как да настроите: Твърдост на водата





Когато включите фурната в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

Използвайте тестовата хартия, която се доставя с комплекта за готвене с пара.

			
<p>Стъпка 1 Поставете тестовата хартия във вода за около 1 секунда. Не слагайте хартията в течаща вода.</p>	<p>Стъпка 2 Изтръскайте хартията от водата.</p>	<p>Стъпка 3 След 1 минута проверете твърдостта на водата с таблицата по-долу.</p>	<p>Стъпка 4 Настройте твърдостта на водата: Меню / Настройки / Настройка / Твърдост на водата.</p>
<p> Цветовете на хартията ще продължат да се променят. Проверявайте твърдостта на водата в рамките на 1 минута след теста.</p>			
<p>Можете да промените твърдостта на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.</p>			

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и качеството на водата. Когато твърдостта на водата надвиши стойностите в таблицата, напълнете чекмеджето за вода с бутилирана вода.

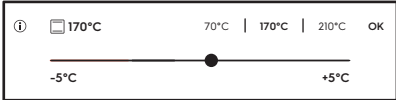
Твърдост на водата		Тестова лента	Отлагане на калций (mmol/l)	Отлагане на калций (mg/l)	Класификация на водата
Клас	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	рохко сварени
2	7 - 14		1.3 - 2.5	50 - 100	умерено твърда
3	14 - 21		2.5 - 3.8	100 - 150	твърдо сварени
4	над 21		над 3,8	над 150	много твърда

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

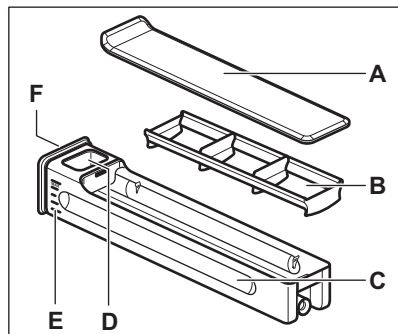
6.1 Как да зададете: Функции за нагряване

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Изберете функция за нагряване. Екранът показва фабричната температура на нагряване. За да видите повече функции за нагряване натиснете ● ● ● .
Стъпка 3	Натиснете °C. Екранът влиза в настройките за температура. 
Стъпка 4	Преместете с пръст плъзгача, за да зададете температурата.
Стъпка 5	Натиснете OK.
Стъпка 6	Натиснете START . Термосонда може да бъде вкаран по всяко време - преди или по време на готвене.
Стъпка 7	Натиснете STOP , за да изключите загреващата функция.
Стъпка 8	Изключете фурната.

Изберете пряк път!



6.2 Чекмедже за вода



- A. Капак
- B. Предпазител
- C. Чекмедже
- D. Отвор за пълнене на вода
- E. Накип
- F. Преден капак

6.3 Начин на използване: Чекмедже за вода


<p>Стъпка 1</p>	<p>Натиснете предния бутон на отделението за вода.</p>	
<p>Стъпка 2</p>	<p>Напълнете отделението за вода до максималното ниво. Това може да стане по два начина:</p>	<p>А: оставете отделението за вода във фурната и излейте водата от съда,</p> <p>Б: извадете отделението за вода от фурната и го напълнете с вода от мивката.</p>
<p>Стъпка 3</p>	<p>Дръжте отделението в хоризонтална позиция, за да избегнете разливане.</p>	
<p>Стъпка 4</p>	<p>Когато напълните отделението за вода, го поставете обратно в същото положение. Натиснете предния бутон, докато водосъдържателя е във фурната.</p>	
<p>Стъпка 5</p>	<p>След всяка употреба е необходимо да изправете водосъдържателя.</p>	




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Дръжте водосъдържателя на разстояние от нагорещени повърхности.

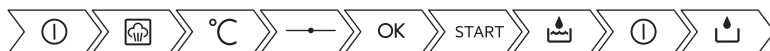
6.4 Как да зададете: Steamify - Готвене на пара

Стъпка 1	Включете фурната.	
Стъпка 2	Press  за да зададете функцията за нагряване с пара.	
Стъпка 3	Натиснете °C за да настроите температурата. Екранът влиза в настройките за температура.	
Стъпка 4	Преместете с пръст плъзгача, за да зададете температурата. Типът на функцията за загреване с пара зависи от зададената температура.	
Пара за запарване 50 - 100 °C		За готвене на пара на зеленчуци, зърнени храни, бобови растения, морски дарове, терини и десерти.
Пара за задушаване 105 - 130 °C		За готвене на задушени месо или риба, хляб и птици, както и чийзкейк и печива.
Пара за нежно запичане 135 - 150 °C		За месо, говеци, пълнени зеленчуци, риба и гратен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, функцията грил се включва автоматично в последните минути от процеса на готвене, за да придадете на ястието лека коричка.
Пара за печене 155 - 230 °C		За печени ястия месо, риба, птиче месо, пълнено бутер тесто, торти, кифли, гратин, зеленчуци и хлебни ястия. Ако настроите таймера, и поставите храната на първото ниво, функцията долно нагряване се включва автоматично в последните минути от процеса на готвене, за да придадете на ястието лека коричка.
Стъпка 5	Натиснете OK, за да потвърдите.	

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



Стъпка 6	<p>Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл). Водата е достатъчна за приблизително 50 минути. Използвайте скалата на водосъдържателя.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> ВНИМАНИЕ! Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не слагайте запалими или алкохолни течности във водосъдържателя.</p></div>
Стъпка 7	<p>Подсушете мокрия водосъдържател с мека кърпа. Натиснете водосъдържателя в първоначално положение.</p>
Стъпка 8	<p>Натиснете START . Парата се появява след около 2 минути. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.</p>
Стъпка 9	<p>Когато водосъдържателя изчерпва водата, се чува сигнал. Напълнете водосъдържателя. В края на готвенето на пара, охлаждащият вентилатор работи с по-бърза скорост, за да премахне парата. Сигналят прозвучава отново в края на периода за готвене.</p>
Стъпка 10	<p>Изключете фурната.</p>
Стъпка 11	<p>Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето на пара.</p>
Стъпка 12	<p>Остатъчната вода може да кондензира в кухнята. След готвене, отворете внимателно вратата, за да избегнете разливане на вода. Когато фурната изстине, почистете вътрешността ѝ с мека кърпа.</p>

Изберете пряк път!



6.5 Как да зададете: Готвене Sous Vide

Стъпка 1	<p>Включете фурната. Екранът показва фабричната температура на нагряване. За да видите повече функции за нагряване натиснете ● ● ● .</p>
-----------------	--

Стъпка 2	Натиснете  , за да зададете функцията: Готвене Sous Vide.
Стъпка 3	Натиснете OK.
Стъпка 4	Натиснете  , за да настроите таймер.
Стъпка 5	Натиснете OK.
Стъпка 6	Натиснете °C, за да настроите температурата и да потвърдите.
Стъпка 7	Натиснете START.
Стъпка 8	Остатъчната вода може да се натрупа върху вакуумните торби и в кухнята. След готвене, отворете внимателно вратата, за да избегнете разливане на вода. Използвайте табла и кърпа, за да извадите вакуумните торбички. Когато фурната е студена, отстранете водата от дъното на кухнята с гъба. Подсушете кухнята с мека кърпа.



Изберете пряк път!



6.6 Как да зададете: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има предложена функция и температура. Температурата и времето могат да бъдат регулирани ръчно според предпочитанията на потребителя. За някои от ястията можете да готвите също и с:

- Автоматично Тегло
- Термосонда









Стъпка 1	Натиснете  .
Стъпка 2	Натиснете  , за да започнете Помощ при готвене.
Стъпка 3	Изберете тип на ястието или храната.
Стъпка 4	Натиснете START.

Изберете пряк път!












6.7 Функции за нагриване









Стандартни функции за нагриване

Функция за нагриване	Приложение
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Горещ въздух/вентилатор.	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи уеджис или пролетни рулца).
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Долен нагревател	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Steamify	Използвайте пара за готвене на пара, варене, нежна хрупкава коричка и печене.

Специални функции за нагряване

Функция за нагряване	Приложение
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Функция "Йогурт"	За приготвяне на кисело мляко. Лампата при тази функция е изключена.
 Затопляне на чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
 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 огретени и за кафява коричка.
 Бавно готвене	За приготвяне на крехки, сочни печени меса.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, „Задаване на функция за пара“. Печене с влажност.

Функции за парно отопление

Функция за нагряване	Приложение
 <p>Готвене Sous Vide</p>	<p>Името на функцията се отнася за метод на готвене във вакуумирани торбички на ниски температури. Вижте раздела Готвене SousVide (с вакуум) и глава "Съвети и идеи" с таблиците за готвене, за да намерите повече информация.</p>
 <p>Възстановяване с пара</p>	<p>Претопляне на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. 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.</p>
 <p>Печене на хляб</p>	<p>Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с добър, професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.</p>
 <p>Втасване на тесто</p>	<p>За ускоряване на набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.</p>
 <p>Само пара</p>	<p>За зеленчуци, гарнитюри или риба на пара.</p>
 <p>Висока Влажност</p>	<p>Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия, като яйчен крем, флан, терин и риба.</p>
 <p>Средна влажност</p>	<p>Функцията е подходяща за готвене на варено и запържено месо, както и за хляб и сладко тесто с мая. Поради комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция, а печивата от сладко тесто, хрупкава и лъскава коричка.</p>
 <p>Ниска Влажност</p>	<p>Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и касероли. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.</p>

6.8 Бележки относно почистването Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

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




За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност.
За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, глава „Икономия на енергия“.


7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Описание на функциите на часовника

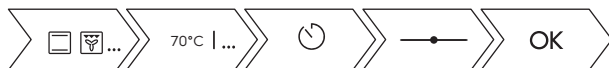
Функция на часовника	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч и 59 мин.
Критерии за начало	За настройване при стартиране на отброяването на таймера.
Край на действието	За настройване на какво да се случи при края на отброяването.
Отложен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на предстартовото броене. Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната.





7.2 Как да настроите: Функции на Часовника




Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Натиснете  на дисплея.
Стъпка 2	Натиснете: Настройки / Настройка / Часово време.
Стъпка 3	Плъзнете и натиснете, за да настроите часовника.



Как да настроите времето за готвене	
Стъпка 1	Изберете функцията на фурната и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете  , за да настроите времето за готвене.
Стъпка 3	Преместете точката на слайдъра или натиснете иконата с предпочитаното време.
Стъпка 4	Натиснете OK . Таймерът започва да отброява веднага.

Има и по-кратък път!





Как да изберете опция за начало/край на готвенето	
Стъпка 1	Изберете функцията на фурната и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете  , за да настроите времето за готвене.
Стъпка 3	Натиснете  .
Стъпка 4	Натиснете Критерии за начало / Край на действието.
Стъпка 5	Изберете предпочитано Критерии за начало / Край на действието.
Стъпка 6	Натиснете OK или  .
Натиснете  , за да отмените опцията за начало или край, която сте избрали.	

Критерии за начало	Забележка
-	Таймерът започва, когато Вие го включите.
	Таймерът започва след затваряне на вратата.
	Таймерът започва, когато започне готвенето.
	Таймерът започва при достигане на настроената температура.

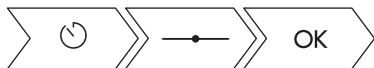
Край на действието	Забележка
	След края на времето за готвене се чува сигнал.
	След края на зададеното време за готвене се чува сигнал. Готвенето спира автоматично.


ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Край на действието	Забележка
	След края на времето за готвене на дисплея се показва съобщение без сигнал.

Как да отложите началото и края на готвенето	
Стъпка 1	Натиснете  на дисплея.
Стъпка 2	Преместете точката на слайдъра или натиснете иконата с предпочитаното време.
Стъпка 3	Натиснете ОК.


Има и по-кратък път!




Как да отложите началото, без да настройвате края на готвенето	
Стъпка 1	Задайте функция за затопляне и температура.
Стъпка 2	Натиснете  .
Стъпка 3	Натиснете ● ● ● .
Стъпка 4	Натиснете Отложен старт.
Стъпка 5	Преместете точката на желаната стойност.
Стъпка 6	Натиснете ОК.

Как да настроите допълнително време
Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете и да промените функцията на фурната.



Как да настроите допълнително време

Стъпка 1	Натиснете предпочитаната икона с време, за да удължите времето за готвене.
Стъпка 2	Можете и да натиснете предпочитаната функция на фурната, за да я промените.
Може би е по-добре да промените допълнителното време?	
Можете да нулирате допълнителното време.	
Стъпка 1	Натиснете  .
Стъпка 2	Преместете точката на слайдъра или натиснете предпочитаните икони за време, за да настроите времето.
Стъпка 3	Натиснете OK .

Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1	Преместете точката на слайдъра или изберете шорткътите, за да промените стойността за време.
Стъпка 2	Натиснете OK или  , за да отмените промените.
Можете да промените зададеното време по време на готвене - в който и да е момент.	

Как да отмените настроен таймер

Стъпка 1	Натиснете  .
Стъпка 2	Натиснете  , за да отмените настроен таймер.
Стъпка 3	Натиснете OK .

Има и по-кратък път!



8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

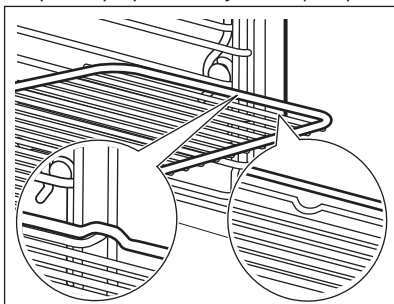
8.1 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

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

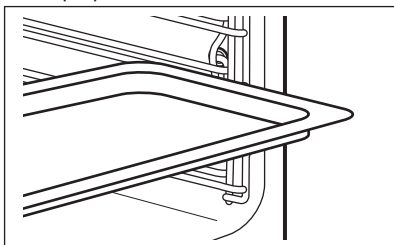
Скара:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



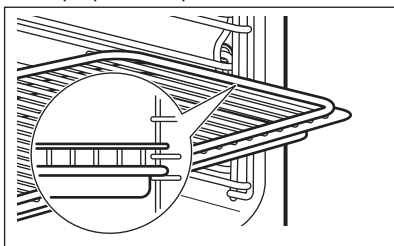
Тавичка за печене / Дълбока тава:

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



Скара и тавичка за печене / дълбока тава заедно:

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



8.2 Термосонда

Термосонда измерва температурата в храната. Може да използвате Термосонда с всяка функция за готвене.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Задават се две температури:

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте само доставения аксесоар и оригиналните резервни части.

Насоки за най-добри резултати:

- Подправките трябва да са със стайна температура.
- Термосонда не може да се използва за течни ястия.
- Използвайте препоръчителни настройки за температурата в сърцевината на храната.

По време на готвене Термосонда трябва да е включена в гнездото и поставена в ястието. Вж. глава "Препоръки и съвети".

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

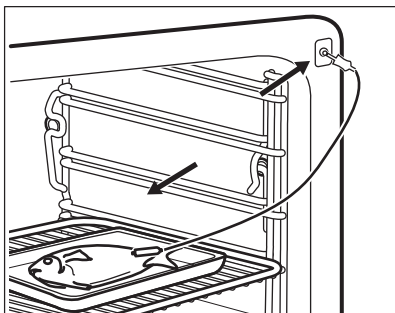
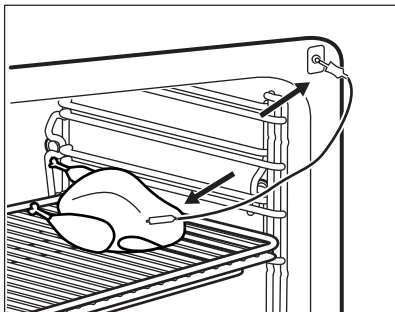
Готвене на месо, домашни птици и риба

Начин на използване: Термосонда	
Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.
Стъпка 3	Поставете Термосонда.
Месо, домашни птици и риба	Касерол

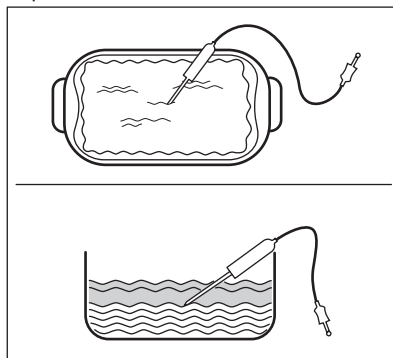
КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Начин на използване: Термосонда

Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.



Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на тавата за печене. Покрийте Термосонда с останалите съставки.




Стъпка 4

Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на Термосонда.

Стъпка 5

Натиснете , за да зададете температурата в сърцевината за Термосонда.

Натиснете , за да зададете опциите за Термосонда:

- Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
- Звукова аларма и стоп – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира да работи.
- Показване на температурата – дисплеят показва текущата температура в сърцевината.

Стъпка 6

Натиснете опцията, за да я изберете. Натиснете **OK** или .

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Начин на използване: Термосонда

Стъпка 7

Натиснете START .
Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.

Стъпка 8

Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.



ВНИМАНИЕ!

Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагоречи. Внимавайте, когато я изваждате от контакта и премахвате от храната.

Изберете пряк път!



8.3 Боравене с телескопичните водачи

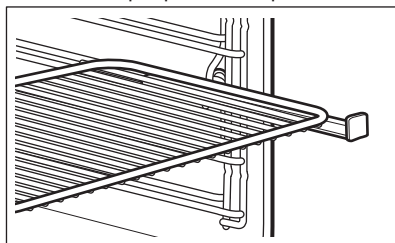
Не смазвайте телескопичните водачи.

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

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

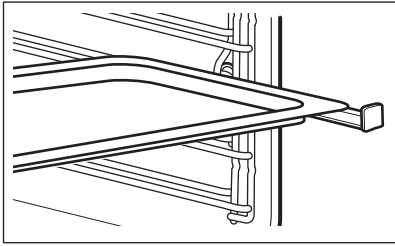
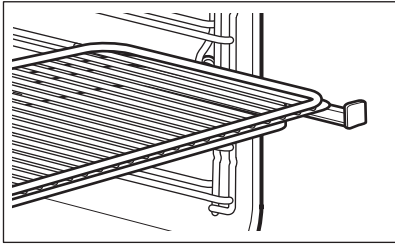
Скара:

Поставете оребрената скара и тавата върху телескопичните водачи.



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





КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

<p>Дълбока тава:</p>	<p>Поставете дълбоката тава върху телескопичните водачи.</p> 
<p>Скара и дълбока тава заедно:</p>	<p>Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.</p> 

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ



9.1 Как да запазите:Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията за отопление, времето за готвене, температурата, чинията от менюто за подпомагане на готвене или функцията за почистване. Можете да запазите 3 любими настройки.

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Изберете предпочитаната функция .
Стъпка 3	Натиснете:  Select (Изберете) Предпочитани.
Стъпка 4	Изберете: Запази сегашните.
Стъпка 5	Натиснете или  , за да промените стойността на настройката. Предпочитани. Натиснете OK.
натиснете, за да нулирате настройката  . За да отмените настройките, натиснете  .	

9.2 Автоматично изключване

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Автоматичното изключване на работи със следните функции: Осветление, Сензор за храна (термосонда),Край, Бавно готвене.

9.3 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.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".






10.1 Препоръки за готвене

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната ви фурна. Таблиците по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.

За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (min)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Швейцарско ру- ло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Сладки, Ядки/ Брашно, 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Пикантно тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

10.3 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари







Използвайте тъмни, неотражателни фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

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

10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитателни лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава				
		 (°C)	 (min)	
Пандишпан без масло	Горещ въздух/ вентилир.	140 - 150	35 - 50	2
Пандишпан без масло	Традиционно печене / Топлина отгоре/отдолу	160	35 - 50	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Горещ въздух/ вентилир.	160	60 - 90	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене / Топлина отгоре/отдолу	180	70 - 90	1





ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити








Използвайте третото ниво на фурната.

		 (°C)	 (min)
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир.	140	25 - 40
Масленки / Сладкиши на пръчици, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене / Топлина отгоре/отдолу	160	20 - 30
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир.	150	20 - 35
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене / Топлина отгоре/отдолу	170	20 - 30



ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити

		 (°C)	 (min)		
				2 позиции	3 позиции
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир.	150	23 - 40	1 / 4	-







ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Грил с максимална температурна настройка.

		 (min)	
Тост-сандвич	Грил	1 - 3	5
Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне	Грил	24 - 30	4







Информация за изпитателни лаборатории

Тестове за функцията: Само пара.

Тестове според IEC 60350.









Задайте температурата на 100 °С.

	 Контейнер (Gastronorm)	 (г)		 (min)	
Броколи, предварително загрейте празната фурна	1 x 2/3 с дупки	300	3	8 - 9	Поставете тавичката за печене на позицията на първия рафт.
Броколи, предварително загрейте празната фурна	1 x 2/3 с дупки	макс.	3	10 - 11	Поставете тавичката за печене на позицията на първия рафт.

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Задайте температурата на 100 °C.



	 Контейнер (Gastronorm)	 (г)		 (min)	
Грах, замразен	2 x 2/3 с дупки	2 x 1500	2 и 4	Докато температурата в най-студената точка достигне 85°C.	Поставете тавичката за печене на позицията на първия рафт.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

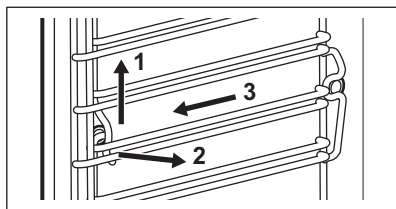
11.1 Бележки относно почистването

 Препарати за почистване	Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.
	За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.
	Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
	Използвайте няколко капки оцет, за да почистите най-долната част на вътрешността на фурната от варовик.
 Всекидневна употреба	Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.
	Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.
 Принадлежности	Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
	Не почиствайте незалепващите аксесоари с агресивни агенти, остри предмети или в съдомиялна.

11.2 Как да премахнете: Носачи на рафтове

Преди обслужване се уверете, че фурната е хладна. Съществува опасност от изгаряния. Преди да почистите фурната, отстранете носачите на рафтовете.

Стъпка 1



Изтеглете носачите внимателно нагоре и навън от предното окачване.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

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

Поставете мет. носачите на рафтовете в обратна последователност.

11.3 Начин на използване: Почистване С Пара

Когато фурната е изстинала, отстранете остатъците от храна.

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

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

Когато тази функция работи, лампичката е изключена.

Стъпка 1	Уверете се, че фурната е студена.	
Стъпка 2	Напълнете отделението за вода до максималното ниво.	
Стъпка 3	Изберете функцията Почистване на пара от менюто: Почистване	
	Почистване С Пара Времетраене: около 30 минути	Почистване С Пара Plus Времетраене: около 75 минути Впръскайте емайлираните и стоманените части с подходящ препарат.
Стъпка 4	Включете предпочитаната функция.	
Стъпка 5	След почистване подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.	
Стъпка 6	Отстранете остатъчната вода от отделението за вода.	
Стъпка 7	Оставете вратичката на уреда отворена в продължение на около 1 час. Изчакайте, докато фурната изсъхне.	

11.4 Как да се използва: Напомняне За Почистване

Когато се появи напомнянето, е необходимо почистване. Изпълнете функцията Почистване С Пара Plus.

11.5 Начин на употреба: Отстр. на котл. камък

Продължителност на първата част: около 1 час и 40 минути	
Стъпка 1	Чекмеджето за вода трябва да е празно.

Стъпка 2	Извадете аксесоарите. Оставете само грила или тавата за печене на първата позиция.
Стъпка 3	Налейте 250 мл препарат срещу котлен камък в чекмеджето за вода.
Стъпка 4	Напълнете останалата част от чекмеджето за вода до максималното ниво.
Стъпка 5	Вкарайте чекмеджето за вода.
Стъпка 6	Изберете функцията от менюто: Почистване. Следвайте инструкциите на дисплея.
След последната част изпразнете грила/тавата за печене и го/я сложете пак на първата позиция.	
Продължителност на втората част: около 35 минути	
Стъпка 7	Напълнете чекмеджето за вода с прясна вода. Не бива да остава препарат срещу котлен камък в чекмеджето.
Стъпка 8	Вкарайте чекмеджето за вода.
Стъпка 9	Извадете грила/тавата за печене след края на почистването.
Стъпка 10	Избършете фурната с мек парцал. Оставете вратата на фурната отворена за припл. 1 час. Изчакайте, докато фурната изсъхне.

Когато тази функция действа, лампата изгасва.

Ако тази функция не работи по правилния начин, на дисплея ще се покаже съобщение, че тя трябва да се повтори.

11.6 Начин на използване: Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния за отстраняване на котлен камък, които ви напомнят да извършите функцията: Отстр. на котл. камък.

Слабото напомняне ви напомня и препоръчва да изпълните цикъл за отстраняване на котлен камък.

Силното напомняне ви задължава да изпълните цикъл за отстраняване на котлен камък. Ако не отстраните котления камък от фурната, когато е включено силното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.

Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

11.7 Как да се използва Система на парогенератор - Изплакване

Стъпка 1	Премахнете всички принадлежности. Оставете само тавичката за печене на позицията на първия рафт.
-----------------	--

Стъпка 2	Напълнете водосъдържателя с прясна вода.
Стъпка 3	Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата. Продължителност на функцията: около 30 минути. Когато функцията работи, лампичката е изключена.
Стъпка 4	Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

11.8 Как да се използва: Напомняне за подсушаване

След готвене с пара екранът показва съобщение подканващо да подсушите фурната. Натиснете ДА, за да подсушите фурната.

11.9 Как да се използва: Сушене

След готвене с пара или почистване с пара можете да подсушите вътрешната част с тази функция.

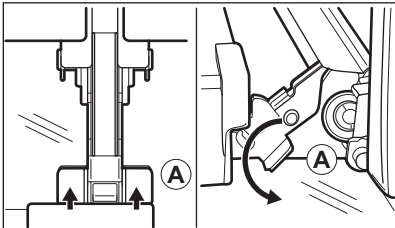
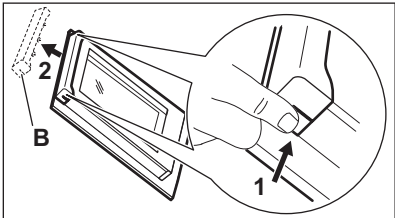
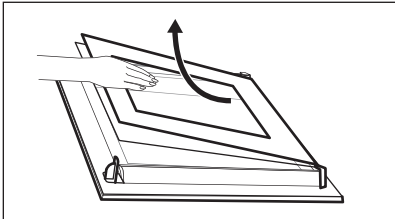
Стъпка 1	Уверете се, че фурната е студена.
Стъпка 2	Премахнете всички принадлежности.
Стъпка 3	Отворете менюто: Почистване.
Стъпка 4	Изберете Сушене.
Стъпка 5	Следвайте инструкциите на екрана.

11.10 Как премахнете и да инсталирате: Вратичка

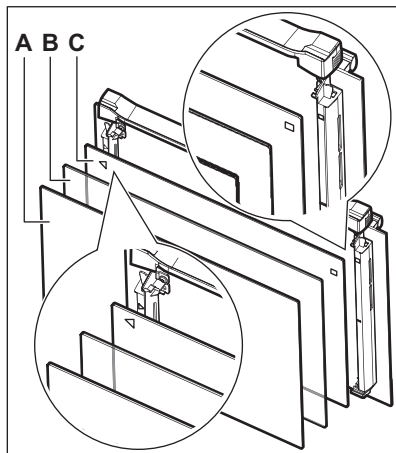
Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят стъклени панели зависи от модела.

Вратичката е тежка.

Стъпка 1	Отворете вратичката напълно.
-----------------	------------------------------

<p>Стъпка 2</p>	 <p>Натиснете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.</p>
<p>Стъпка 3</p>	<p>Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°).</p>
<p>Стъпка 4</p>	 <p>Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>
<p>Стъпка 5</p>	<p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p>
<p>Стъпка 6</p>	 <p>Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водача.</p>
<p>Стъпка 7</p>	<p>Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.</p>
<p>Стъпка 8</p>	<p>Когато приключите с почистването, изпълнете стъпките по-горе в обратна последователност.</p>
<p>Стъпка 9</p>	<p>Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.</p>

Стъпка 10



Уверете се, че сте поставили стъклените панели (С, В и А) в правилната последователност. Първо, поставете панел С, който е обозначен с квадрат от лявата страна и с триъгълник от дясната. Също така ще откриете тези символи, изобразени на рамката на вратичката. Символът с триъгълник на стъклото трябва да съвпада с триъгълника на рамката на вратичката, както и символа с квадрат да съвпада със този на вратичката. След това поставете другите два стъклени панела.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

11.11 Как да подмените: Лампа

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

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

Горната лампа

<p>Стъпка 1</p>	 <p>Завъртете стъкления капак на лампичката, за да го извадите.</p>
<p>Стъпка 2</p>	<p>Почистете стъкления капак.</p>
<p>Стъпка 3</p>	<p>Отстранете металния пръстен и почистете стъкления капак.</p>
<p>Стъпка 4</p>	<p>Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C</p>
<p>Стъпка 5</p>	<p>Поставете металния пръстен на стъкления капак.</p>
<p>Стъпка 6</p>	<p>Монтирайте стъкления капак.</p>

Страничната лампа

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

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...



Фурната не се включва или не се загрева.



Възможна причина



Отстраняване

Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.

Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването.

Часовникът не е настроен.

Настройте часовникът, за детайли вижте глава "Функции на часовника", Как да настроите: Функции на Часовника.

Вратичката не е правилно затворена.

Затворете напълно вратичката.

Предпазителят е изключил.

Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемите се появят отново, се обадете на квалифициран техник.

Функцията "Защита за деца" е включена.

Вижте глава "Меню", подменю за: Опции.



Компонентите трябва да се подменят



Описание



Отстраняване




Лампичката е изгоряла.

Сменете лампичката, за детайли вижте глава "Грижи и почистване", Как да подмените: Лампичка

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






Водосъдържателят не работи правилно

 Описание	 Възможна причина	 Отстраняване
<p>Фурната не задържа водосъдържателя след като го поставите.</p>	<p>Не сте натиснали напълно корпуса на водосъдържателя.</p>	<p>Поставете плътно водосъдържателя във фурната.</p>
<p>Водата излиза от водосъдържателя.</p>	<p>Не сте сглобили капака на водосъдържателя или прекъсвача на вълни правилно.</p>	<p>Сглобете отново капака на водосъдържателя или прекъсвача на вълни правилно.</p>






Проблеми с процедурата по почистване

 Описание	 Възможна причина	 Отстраняване
<p>Водосъдържателят е труден за почистване.</p>	<p>Капака и прекъсвача на вълни не са отстранени.</p>	<p>Свалете капака и фунията</p>
<p>Няма вода в съда за печене/грил след премахването на котления камък.</p>	<p>Водосъдържателят не е бил напълнен до максималното ниво.</p>	<p>Проверете дали има препарат за отстраняване на котлен камък / вода в корпуса на водосъдържателя.</p>
<p>Има мръсна вода по долната част на вътрешността след премахване на котления камък .</p>	<p>Съдът за печене/грил е позициониран грешно в скарата.</p>	<p>Премахнете останалата вода и препарат за премахване на котлен камък от долната част на фурната. Поставете съда за печене/грил на първата позиция на скарата.</p>
<p>Има твърде много вода по долната част на вътрешността след премахване на котления камък .</p>	<p>Поставили сте твърде много препарат за отстраняване на котлен камък преди да започнете почистването.</p>	<p>Следващия път равномерно разпределете тънък слой препарат върху вътрешните стени на фурната.</p>

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ





Проблеми с процедурата по почистване

 Описание	 Възможна причина	 Отстраняване
Работата по почистването не е задоволителна.	Започнали сте почистването, когато фурната е била твърде гореща.	Изчакайте, докато фурната изстине. Повторете почистването.
	Извадете всички принадлежности от фурната преди почистването.	Извадете всички принадлежности от фурната. Повторете почистването.

Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.





Проблеми с безжичния сигнал.

 Възможна причина	 Отстраняване
Проблеми със сигнала на безжичната мрежа.	Проверете вашата безжична мрежа и рутер. Рестартирайте рутера.
Инсталиран е нов рутер или е променена конфигурацията на рутера.	За да конфигурирате отново фурната и мобилното устройство, вижте глава „Преди първа употреба“, безжична връзка.
Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба.	Преместете рутера възможно най-близо до фурната.
Безжичният сигнал се прекъсва от микровълнов уред, поставен близо до фурната.	Изключете микровълновия уред.



12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

 Код и описание	 Действие
F111 – Сензор за храна (термосонда) не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Сензор за храна (термосонда) изцяло в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F601 – наличие на проблем със сигнала на Wi-Fi.	Проверете връзката с мрежата. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка.
F604 – първото свързване с Wi-Fi е неуспешно.	Изключете фурната, включете я и опитайте отново. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка.
F908 – системата на фурната не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Изключете и включете фурната.

В този раздел ще откриете списък с проблеми, които трябва да бъдат разрешени от квалифициран техник.

 Код и описание	 Действие
F131 – температурата на датчика за пара е прекалено висока.	Изключете фурната и изчакайте да изстине. Включете фурната отново.
F144 – датчикът в Чекмедже за вода не може да измери нивото на водата.	Изпразнете Чекмедже за вода и отново го напълнете.
F508 – Чекмедже за вода не работи правилно.	Изключете и включете фурната.
F602, F603 – не е наличен Wi-Fi.	Изключете и включете фурната.

Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център. Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на фурната ще продължат да функционират.

12.3 Данни за обслужване

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

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

13. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

13.1 Технически данни

Волтаж	220 - 240 V
Честота	50 - 60 Hz

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Информационен лист за продукта

Продуктов информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	KOAAS31WT 944184871 OKA9S31WX 944184869 OKA9S31WZ 944184870	
Индекс на енергийна ефективност	61.9	
Клас на енергийна ефективност	A++	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.99 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.52 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	70 l	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	KOAAS31WT	39.5 kg
	OKA9S31WX	40.5 kg
	OKA9S31WZ	40.5 kg

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

14.2 Енергоспестяване



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

Уверете се, че вратичката на фурната е затворена добре, когато фурната работи. Не отваряйте вратичката твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратичката чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция. Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването. Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди да пристъпите към готвене.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

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

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност

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

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


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

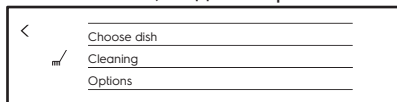
Режим на готовност

След 2 минути екранът преминава в режим на готовност.

15. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

15.1 Меню

Натиснете , за да отворите Меню.



Елемент от менюто		Приложение
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Опции		За задаване на конфигурацията на фурната.
Настройки	Мрежи	За задаване на конфигурацията на мрежата.
	Настройка	За задаване на конфигурацията на фурната.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

15.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Почистване С Пара	Леко почистване.
Почистване С Пара Plus	Цялостно почистване.
Отстр. на котл. камък	За почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	За почистване на парогенератора от остатъчен варовик. Използвайте изплакване след често готвене с пара.
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.

Подменю	Приложение
Напомняне За Почистване	Напомня ви кога да почистите фурната.

15.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	За включване и изключване на лампата.
Икона на лампичката	На екрана се появява иконата на лампата.
Бързо нагриване	Скъсява времето за загреване. Имайте предвид, че това е достъпно само за някои от функциите на фурната.
Блокировка за деца	Предотвратява случайно активиране на фурната. Когато опцията е включена, текстът "Защита за деца" се появява на екрана, когато включите фурната. За да активирате фурната, изберете кодовите букви по азбучен ред.

15.4 Подменю за: Мрежи

Подменю	Описание
Wi-Fi	За да активирате и деактивирате: Wi-Fi.
работа от разстояние	За да активирате и деактивирате дистанционно управление Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi.
Мрежа	За да проверите състоянието на мрежата и силата на Wi-Fi сигнала. Wi-Fi.
Автоматична дистанционна работа	За да стартирате дистанционното управление автоматично след натискане СТАРТ. Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi.
Забравяне на мрежата	За да изключите текущата мрежа от автоматично свързване с фурната.

15.5 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задаване на език.
Часово време	Задава текущото време и дата.
Посочване на времето	Включване и изключване на часовника
Стил на цифровия часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.
Напомняне За Почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Звуци на клавиатурата	Включване и изключване на звука от натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на ВКЛ./ИЗКЛ и СТОП.
Тонове Аларма/Грешка	Включване и изключване на звука на алармата.
Сила на звук. сигнал	Регулира звука на тоновете на клавишите и сигналите.
Яркост на дисплея	Променете яркостта на екрана.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.

15.6 Подменю за: Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468
Лиценз	Информация относно лицензи.
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Нулиране на всички настройки	Възстановява фабричните настройки.
Зануляване на съобщенията	Възстановява всички изскачащи прозорци до ориг. настройки.

16. ЛЕСНО Е!




Преди първа употреба, трябва да настроите:

Език	Яркост на дисплея	Сила на звук сигнал	Твърдост на водата	Часовник	Безжична връзка
------	-------------------	---------------------	--------------------	----------	-----------------





Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

 Вкл / Изключено	 Меню / Назад	 Wi-Fi	 Информация	 START Таймер	START / STOP	 Още
--	---	--	---	---	--------------	---

Започнете да използвате фурната

Бърз старт	Включете фурната и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		Докоснете и задръжте  .	Натиснете предпочитана функция  ...	Натиснете START .
Бързо изключване	Изключете фурната по всяко време, всеки екран или съобщение.	Натиснете и задръжте  докато фурната се изключи.		



Започнете да готвите





Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5	Стъпка 6
 Натиснете , за да включите фурната.	 ... Натиснете избрана функция	 Натиснете за да отидете на температурни настройки.	 Плъзнете пръсти по лентата, за да настроите температурата.	OK Натиснете, за да потвърдите.	START Натиснете, за да започнете готвенето.



Използвайте Steamify - Готвене на пара

Плъзнете пръсти по лентата за да настроите температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.

Използвайте Steamify - Готвене на пара			
Пара за запарване	Пара за задушаване	Пара за нежно за-пичане	Пара за печене
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Запознайте се с бързото готвене			
Използвайте Автоматични Програми, за да пригответе ястие бързо с настройки по подразбиране:			
Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
	Натиснете  .	Натиснете  По-мощ при готвене.	Изберете ястието.

Използвайте бързи функции, за да настроите времето за готвене или да промените функцията за готвене		
Бързи таймер настройки Използвайте най-използваните настройки на таймера, като изберете от клавишите за бърз достъп.	Стъпка 1	Стъпка 2
	Натиснете  .	Натиснете предпочитана стойност на таймера
Използвайте 10% финален асистент: Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време или да промените функцията за готвене, когато останат 10% от времето за готвене	Удължаване на времето Натиснете предпочитано допълнително време +1 min +5 min +10 min	
	Сменете функцията: Натиснете предпочитана функция    ...	

Почистете фурната с пара		
Стъпка 1 Натиснете 	Стъпка 2 Натиснете 	Стъпка 3 Изберете режим.
Почистване С Пара		Леко почистване.

Почистете фурната с пара	
Почистване С Пара Plus	За пълно почистване.
Отстр. на котл. камък	За почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	За изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.

17. ИЗБЕРЕТЕ ПРЯК ПЪТ!

Тук можете да видите всички полезни преки пътища. Можете да ги намерите и в специалните глави в ръководството за потребителя.

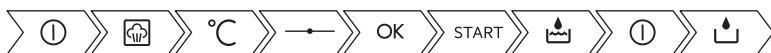
Безжична връзка



Как да зададете: Функции на фурната



Как да зададете: Steamify - Готвене на пара



Как да зададете: Steamify - Готвене SousVide



Как да зададете: Асистирано готвене



Как да зададете време за готвене:



Как да отложите старта и края на готвенето





Как да откажете настройка на таймер:



Как да се използва: Термосонда



18. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

www.electrolux.com/shop



867352734-D-462019

