



BG Фурна
RO Cuptor

Ръководство за употреба
Manual de utilizare

2
39

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit **electrolux.com/register**



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	10
5. КОМАНДНО ТАБЛО.....	10
6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	11
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	13
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	17
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	18
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	19
12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	30
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	35
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	36

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилиен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер. Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 **Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност**

 **Обща информация и съвети**

 **Информация за околната среда**

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

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

- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- **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.
- 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.
- 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.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

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

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

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

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

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

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

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (mm ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабелът за заземяване (зелено-жълт кабел) трябва да бъде 2 см по-дълъг от кабелите за фазата и нулата (син и кафяв кабел).

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопление на помещението.
- Винаги гответе със затворена врата на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине 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.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Пиролитично почистване

**ВНИМАНИЕ!**

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

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
 - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиролитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика

освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:

- осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
- осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- 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.

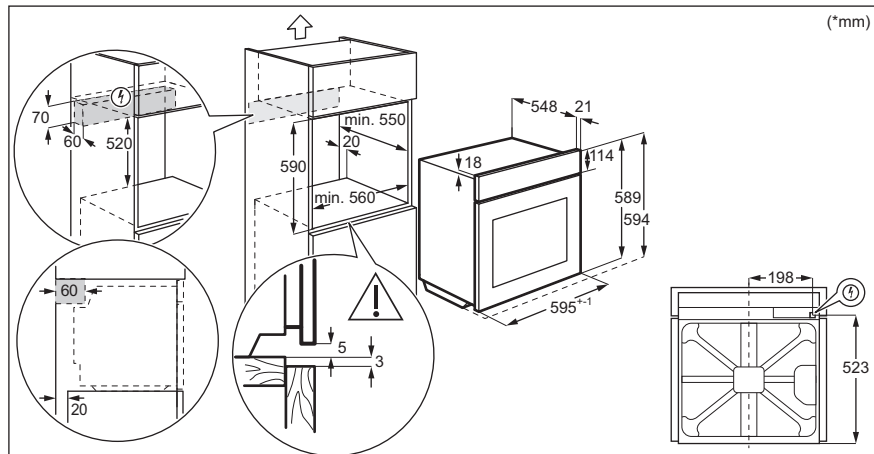
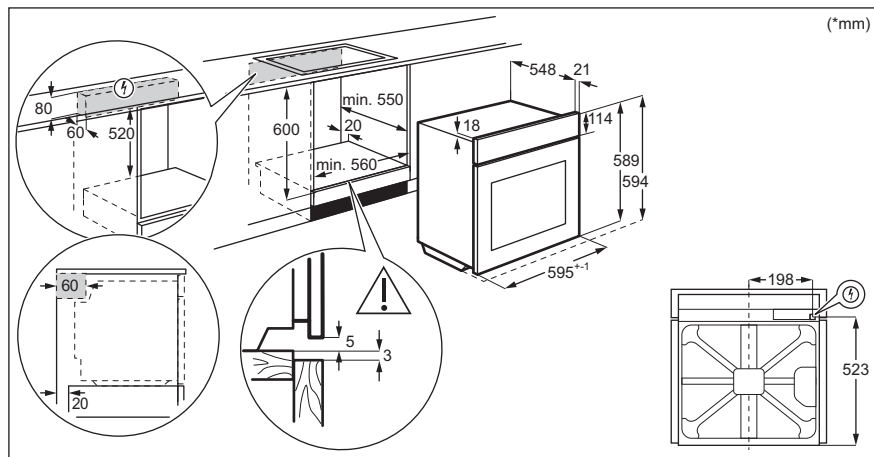
- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

3.1 Вграждане

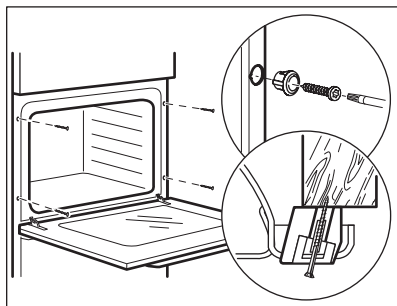


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation

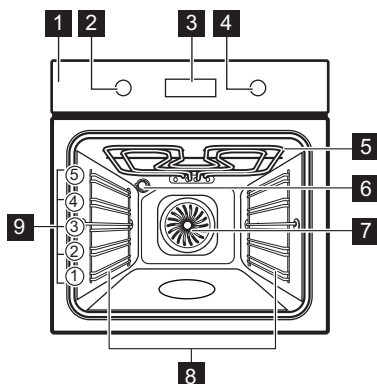


3.2 Закрепване на фурната към отвора за вграждане



4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Кръгов превключвател за функциите на затопляне
- 3** Екран
- 4** Контролен ключ (за температурата)
- 5** Нагреващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Опори за скара, могат да се демонтират
- 9** Нива на скарата

4.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**

За печене или като съд за събиране на мазнина.

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

5. КОМАНДНО ТАБЛО

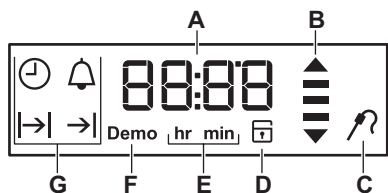
5.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.2 Сензорни полета/бутони

—	За настройка на времето.
	За настройка на функция на часовника.
+	За настройка на времето.

5.3 Екран



- A. Таймер / Температура
- B. Индикатор за загряване и остатъчна топлина
- C. Термосонда (само за избрани модели)
- D. Заклучването на вратата (само за избрани модели)
- E. Часове / минути
- F. Демо режим (само за избрани модели)
- G. Функции на часовника

6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Първоначално почистване

Задайте времето преди да използвате фурната.

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на ска- рата.	Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.	Поставете принадлежно- стите и демонтируемите опори за скарата във фурната.

6.2 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.	
Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията: Оставете фурната да работи за 1 час.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията: Оставете фурната да работи за 15 мин.

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

ⓘ От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.

7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да настроите: Функция на затопляне

Стъпка 1	Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
Стъпка 2	Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.
Стъпка 3	Когато готвенето приключи, завъртете ключовете в изключена позиция, за да изключите фурната.

7.2 Индикатор за нагряване

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

7.3 Функции на затопляне

Функция на затопляне	Приложение
0 Изключена позиция	Фурната е изключена.

Функция на затопляне	Приложение
 Горещ въздух/вентилатор.	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 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. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.
 Двоен грил	За запичане на тънки храни в големи количества 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.

Функция на затопляне	Приложение
 Функция пи-ца	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 месо	За приготвяне на мно-го крехко и сочно пе-чено.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Размразява-не	За размразяване на храна (плодове и зе-ленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и раз-мера на замразената храна.

Функция на затопляне	Приложение
 Пиролиза	За да включите пиро-литичното почистване на фурната.

7.4 Бележки относно: 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 да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

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

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
 Час от денонощието	Показва или променя часа. Може да промените часа, само ако фурната е изключена.
 Времетр.	За да зададете времетраене на готвенето. Използва се само, когато е настроена функцията за замяване.
 Приключв.	За задаване на час на изключване на фурната. Използва се само, когато е настроена функцията за замяване.
 Отложен старт	Комбинация от функции: Времетр., Приключв..

Функция Часовник	Приложение
 Таймер	За задаване на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Таймер - може да се настрои по всяко време, дори ако фурната е изключена.
00:00 Хронометър	Ако не нагласите друга часовникова функция, функцията автоматично ще наблюдава колко дълго ще работи фурната. Отброяването започва веднага след като фурната започне да се загрева. Хронометър не може да се използва с функциите: Времетр., Приключв..

8.2 Как да настроите: Час от денонощието

След първото включване в захранването, изчакайте докато на екрана се покаже **hr, 12:00. 12** - мига.

Стъпка 1	 – натиснете, за да зададете час.
Стъпка 2	 – натиснете, за да потвърдите. На екрана се показва зададения час и: мин.. 00 - мига.
Стъпка 3	 – натиснете, за да зададете минути.
Стъпка 4	 – натиснете, за да потвърдите. На екрана се показва зададеното време.
 – натиснете неколккратно, за да смените часа.  - мига на екрана.	

8.3 За настройване на функцията: Времетр.

Стъпка 1	Задайте функция за затопляне.
Стъпка 2	 – натиснете няколко пъти.  – започва да мига.
Стъпка 3	 – натиснете, за да зададете минути.  – натиснете, за да потвърдите.

Стъпка 4	+ , — – натиснете, за да зададете часове. ⌚ – натиснете, за да потвърдите. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. Настройката на времето мига на екрана. Фурната се изключва автоматично.
Стъпка 5	Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
Стъпка 6	Завъртете ключовете в изключена позиция.

8.4 За настройване на функцията: Приключв.

Стъпка 1	Задайте функция за затопляне.
Стъпка 2	⌚ – натиснете няколко пъти. → – започва да мига.
Стъпка 3	+ , — – натиснете, за да зададете час. ⌚ – натиснете, за да потвърдите.
Стъпка 4	+ , — – натиснете, за да зададете минути. ⌚ – натиснете, за да потвърдите. В зададеното време за край, сигналът звучи в продължение на 2 минути. Настройката на времето мига на екрана. Фурната се изключва автоматично.
Стъпка 5	Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
Стъпка 6	Завъртете ключовете в изключена позиция.

8.5 За настройване на функцията: Отложен старт

Стъпка 1	Задайте функция за затопляне.
Стъпка 2	⌚ – натиснете няколко пъти. → – започва да мига.
Стъпка 3	+ , — – натиснете, за да зададете минутите за функцията: Времетр.. ⌚ – натиснете, за да потвърдите.

Стъпка 4	+ , — - натиснете, за да зададете часа за функцията: Времетр.. - натиснете, за да потвърдите. → - започва да мига.
Стъпка 5	+ , — - натиснете, за да зададете часа за функцията: Приключв.. - натиснете, за да потвърдите.
Стъпка 6	+ , — - натиснете, за да зададете минутите за функцията: Приключв.. - натиснете, за да потвърдите.
Екранът показва: зададената температура, → , → . Фурната се включва автоматично по-късно, работи според зададеното Времетраене и спира когато достигне зададеното време за Край. В зададеното време за край, сигналът звучи в продължение на 2 минути. Настройката на времето мига на екрана. Фурната се изключва.	
Стъпка 7	Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
Стъпка 8	Завъртете ключовете в изключена позиция.

8.6 За настройване на функцията: Таймер

Таймерът може да бъде настроен, когато фурната е включена или изключена.

Стъпка 1	- натиснете няколко пъти. 00 - мига.
Стъпка 2	+ , — - натиснете, за да зададете секундите и след това минутите. Когато зададеното време е по-дълго от 60 мин., hr мига.
Стъпка 3	Задайте часовете. Таймер - започва автоматично след 5 секунди. След като изтече 90% от зададеното време, се включва звуковият сигнал.
Стъпка 4	Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. 00:00 , - мига. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

8.7 За настройване на функцията: Хронометър

+, **—** - натиснете и задръжте, за да нулирате таймера за отброяване. Таймерът отново започва да отброява.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

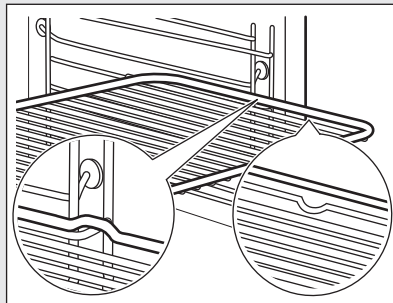
Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

9.1 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността.

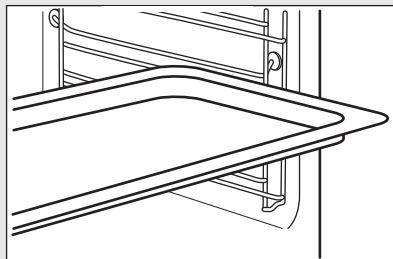
Решетъчна скара:

Вкарайте скарата между водачите на опорите ѝ и се уверете, че крачетата сочат надолу.



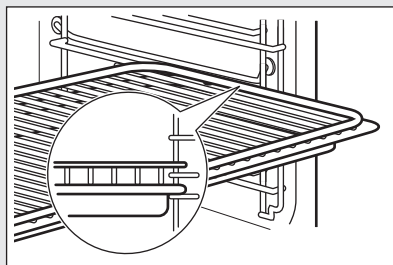
Тава за печене /Дълбок тиган:

Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



Решетъчна скара, Тава за печене /Дълбок тиган:

Плъзнете тавата между водачите на опората на скарата и решетъчната скара на водачите отгоре.

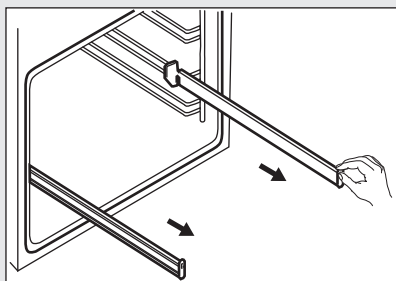


9.2 Боравене с телескопичните водачи

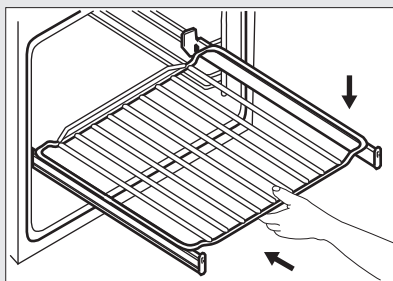
Не смазвайте телескопичните водачи.

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

Стъпка 1 Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



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



10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Начин на използване: Защита за деца

Когато функцията е активна, фурната не може да бъде случайно включена.

Стъпка 1 Уверете се, че ключа за функциите за загряване е в изключена позиция.

Стъпка 2   - натиснете и задръжте по едно и също време за 2 секунди.

Прозвучава звуков сигнал. SAFE  - показва се на екрана. Врата е заключена.

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

функция за затопляне, а настройките не са променени.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

След автоматично изключване, завъртете копчетата в положение изключено.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Времетр., Прикљочв..

10.2 Индикатор за остатъчна топлина

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

10.3 Автоматично изключване

От съображения за безопасност фурната се изключва автоматично след известно време, ако е включена

10.4 Охлаждащ вентилатор

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

10.5 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За

да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва

отново автоматично, след като температурата спадне.

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

11.1 Препоръки за готвене

Фурната има пет нива на рафтове.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

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

Фурната е снабдена със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Това понижава времето за готвене и потреблението на енергия.

Печене на кексове

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

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

Приготвяне на месо и риба

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

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

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

Времена за готвене

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

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

11.2 Печене на тестени продукти и месо

 ТОРТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилатор.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма за кекс

 ТОРТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	80 - 100	Форма за кекс, Ø 26 cm
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	Тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2	30 - 40	Форма за кекс, Ø 26 cm
Пандишпанова торта	170	2	150	2	40 - 50	Форма за кекс, Ø 26 cm
Коледен кейк, предварително загрейте празната фурна	160	2	150	2	90 - 120	Форма за кекс, Ø 20 cm
Сладкиш със сливи, предварително загрейте празната фурна	175	1	160	2	50 - 60	Форма за хляб
Мъфини, предварително загрейте празната фурна	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Тава за печене
Мъфини, две нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Тава за печене
Мъфини, три нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Тава за печене

 ТОРТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Бисквити	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Тава за печене
Бисквити, две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Тава за печене
Бисквити, три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Тава за печене
Целувки	120	3	120	3	80 - 100	Тава за печене
Целувки, две нива, предварително загрейте празната фурна	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Тава за печене
Питки, предварително загрейте празната фурна	190	3	190	3	12 - 20	Тава за печене
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Тава за печене
Еклери, две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Тава за печене
Плоски тартове	180	2	170	2	45 - 70	Форма за кекс, Ø 20 cm
Богат плодov кейк	160	1	150	2	110 - 120	Форма за кекс, Ø 24 cm

Предварително загрейте празната фурна.

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

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте форма за кекс.

 ПЛОДОВИ ПИТИ	Традиционно печене		Горещ въздух/ вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Макаронен флан, не е необходимо предварително загряване	200	2	180	2	40 - 50
Зеленчуков флан, не е необходимо предварително загряване	200	2	175	2	45 - 60
Кишове	180	1	180	1	50 - 60
Лазаня	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Канелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Използвайте второто ниво на скарата.

Използвайте решетъчната скара.

 МЕСО	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Говеждо	200	190	50 - 70
Свинско	180	180	90 - 120
Телешко	190	175	90 - 120
Английско говеждо печено, полуизпечено	210	200	50 - 60
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	200	60 - 70
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	200	70 - 75

 МЕСО	Традиционно печене		Горещ въздух/вентилир.		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Свинска плешка с коричка	180	2	170	2	120 - 150
Свинска плешка, 2 броя	180	2	160	2	100 - 120
Агнешки бут	190	2	175	2	110 - 130
Цяло пиле	220	2	200	2	70 - 85
Пуйка, цяла	180	2	160	2	210 - 240
Патица, цяла	175	2	220	2	120 - 150
Гъска, цяла	175	2	160	1	150 - 200
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	60 - 80
Заек, нарязан на парчета	190	2	175	2	150 - 200
Цял фазан	190	2	175	2	90 - 120

Използвайте второто ниво на скалата.

 РИБА	Традиционно печене	Горещ въздух/вентилир.	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Пъстърва / Ципура, 3 - 4 риби	190	175	40 - 55
Риба тон / Съомга, 4 - 6 филета	190	175	35 - 60

11.3 Грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте четвъртото ниво на фурната.

Гриловатے на максималната температура.

 ЕДИНИЧЕН ГРИЛ	 (kg)	 (min) първа страна	 (min) 2-ра страна
Пържоли филе, 4 броя	0.8	12 - 15	12 - 14
Говежда пържола, 4 броя	0.6	10 - 12	6 - 8
Наденици, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свински пържоли, 4 броя	0.6	12 - 16	12 - 14
Пиле, половинка, 2	1	30 - 35	25 - 30
Шишчета, 4	-	10 - 15	10 - 12
Пилешки гърди, 4 броя	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Филе от риба, 4 броя	0.4	12 - 14	10 - 12
Печени сандвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост-сандвич, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Турбо грил

Предварително загрейте празната фурна.

Използвайте първото или второто ниво на фурната.

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

 ГОВЕЖДО	 (°C)	 (min)
Говеждо печено или филе, полуизпечено	190 - 200	5 - 6

 ГОВЕЖДО	 (°C)	 (min)
Говеждо печено или филе, средно изпечено	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено	170 - 180	8 - 10

 СВИНСКО	 (°C)	 (min)
Плешка / Врат / Бут, 1 - 1.5 kg	160 - 180	90 - 120
Котлети / Свински ребра, 1 – 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Руло „Стефани“, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Свински джолан, предварително опечен, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЕШКО	 (°C)	 (min)
Телешко печено, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Телешки джолан, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 АГНЕШКО	 (°C)	 (min)
Агнешко бутче / Агнешко печено, 1 – 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

 АГНЕШКО	 (°C)	 (min)
Агнешко гръбче, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 ПТИЧЕ МЕСО	 (°C)	 (min)
Птиче месо, порции, 0,2 – 0,25 kg всяка	200 - 220	30 - 50
Пиле, половинка, 0,4 – 0,5 kg всяка	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Ратица, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Гъска, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Пуйка, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Пуйка, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 РИБА (ЗАДУШЕНА)	 (°C)	 (min)
Цяла риба, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Размразяване

	 (kg)	 Време за размразяване (min)	 Време за до-размразяване (min)	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата чинийка в голяма чиния. Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готвенето.
месо	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Разбъркайте (обърнете) храната по средата на готвенето.
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сметаната може да се разбие добре, дори когато е още леко замразена на места.
Пъстърва	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Торта	1.4	60	60	-

11.6 Дехидрация - Горещ въздух/вентилир.

Покрийте тавите с восъчна хартия или хартия за печене.

За по-добър резултат спрете фурната по средата на времето на сушене, отворете вратата и я оставете да изстине за една нощ, за да завършите сушенето.

За 1 тава използвайте третото ниво на фурната.

За 2 тави използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.

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

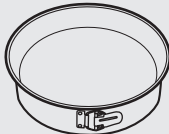
Настройте температурата на 60 - 70°C.

 ПЛОДОВЕ	 (ч)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10

 ПЛОДОВЕ	 (ч)
Ябълкови резени	6 - 8
Круши	6 - 9

11.7 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

			
Тава за пица	Съд за печене	Купички за печене	Метална основа за флан
Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър	Тъмен, неотразяващ материал 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър

11.8 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	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Замразена пица, 0,35 kg	скара	220	2	10 - 15
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Основа за пан-дишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Викториански сандвич	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 kg	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Френски макарони, 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Пикантно тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Курабийки от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, поширани, 0,4 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Зеленчуци по средиземноморски, 0,7 kg	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

11.9 Информация за изпитващи лаборатории

Тестове по IEC 60350-1.

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

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

12. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

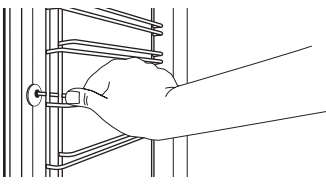
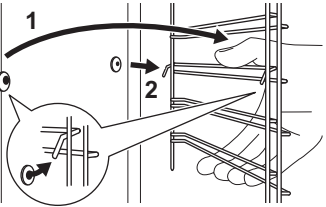
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

 Препарати за почистване	Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване. Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности. Почистете петната с лек почистващ препарат.
 Всекидневна употреба	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар. Във фурната или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензацията, оставете фурната да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.
 Акcesoари	Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна. Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1	Изключете фурната и изчакайте да изстине.	
Стъпка 2	Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.	
Стъпка 3	Издърпайте задната част на носачите на скарата от стената и я извадете.	
Стъпка 4	Поставете носачите на скарата в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.	

12.3 Начин на използване:

Пиролиза

Почистете фурната с Пиролиза.



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Преди Пиролиза:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички аксесоари.	Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.

Стъпка 1	Задайте функцията:  → - мига.	
Стъпка 2	+, - - натиснете, за да настроите режима на почистване.	
	Опция	Режим на почистване
	P1	Леко почистване
	P2	Нормално почистване
		Времетраене
		1 h
		1 h 30 min
Стъпка 3	 – натиснете, за да започнете почистването.	
Стъпка 4	След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.	
 По време на почистването лампичката на фурната е изключена. Вратата на фурната остава заключена. Когато фурната се охлади, вратата се отключва. Когато фурната достигне зададената температура, вратичката се блокира. Докато вратата не се отключи, екранът показва: лентите на индикатора за загревяне, . За да спрете почистването, преди да завърши, завъртете бутона за функциите на фурната в изключено положение.		

Когато чистенето приключи:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Изчистете вътрешността с мека кърпа.	Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

12.4 Напомняне за почистване

Фурната Ви подканва кога да бъде почистена с: порилитично почистване.

PYR – светва на екрана за 10 секунди след всяко включване и изключване на фурната.

+, - – натиснете едновременно, за да изключите подканата.

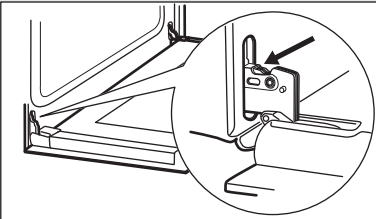
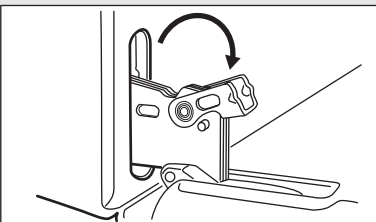
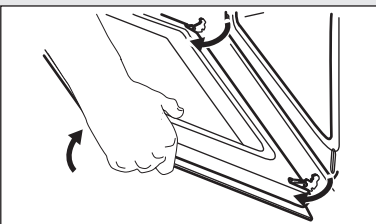
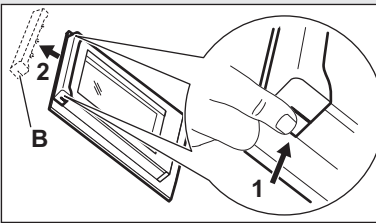
12.5 Как да премахнете и инсталирате: Врата

Вратата на фурната има три стъклени панела. Можете да отстраните вратата на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете изцяло инструкциите „Изваждане и монтиране на вратата“, преди да извадите стъклените панели.



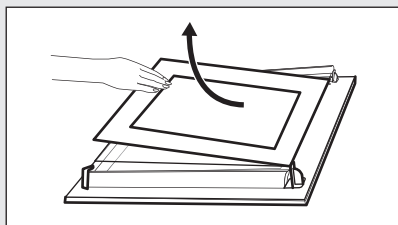
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте фурната без стъклените панели.

Стъпка 1	Отворете докрай вратата и хванете двете ѝ панти.	
Стъпка 2	Повдигнете и завъртете лостчетата докрай и на двете панти.	
Стъпка 3	Затворете вратата на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете, дръпнете напред и извадете вратата от гнездото.	
Стъпка 4	Поставете вратата върху мека кърпа на стабилна повърхност.	
Стъпка 5	Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
Стъпка 6	Издърпайте рамката на вратата към себе си, за да я извадите.	
Стъпка 7	Хванете стъклените панели на вратичката за горната част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от най-горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.	

Стъпка 8 Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

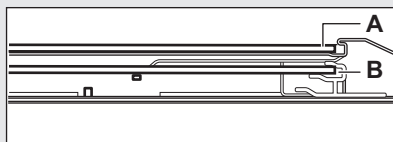
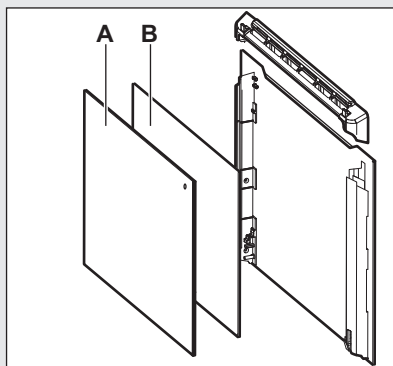
Стъпка 9 След почистване монтирайте стъклените панели и вратата на фурната.



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

При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква.

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



12.6 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

Преди да смените лампата:

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

Задна лампа

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

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервиз.

Фурната не се включва или не загрява	
Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната е правилно свързана към електрозахранването.
Фурната не се затопля.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Фурната не се затопля.	Вратата на фурната е затворена.
Фурната не се затопля.	Предпазителят е изгорял.
Фурната не се затопля.	Защитата за деца е изключена.
Компоненти	
Проблем	Проверете дали...

Компоненти	
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.

Кодове за грешка	
На дисплея се показва...	Проверете дали...
C3	Вратата на фурната е затворена или заключалката не е повредена.
F102	Вратата на фурната е затворена.
F102	Заключалката на вратата не е повредена.
12:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате фурната. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.	

Други проблеми	
Проблем	Проверете дали...
Уредът е активиран и не се загрева. Вентилаторът не работи. Екранът показва „Demo“.	Демо режим е изключен: 1. Изключете фурната. 2. $\oplus$ – докоснете и задръжте. 3. Първата цифра на екрана и Демо светят. 4. $\oplus / -$ – натиснете, за да въведете кода: 2468. Натиснете: $\odot$. Следващата цифра светва.

13.2 Данни за сервизно 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. Табелката с данни се намира на 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 (S.N.)	

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOF4P74X 949498126
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+

Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	31.7 kg

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.
За Република Беларус съгласно STB 2478 – 2017, Приложение G; STB 2477 – 2017, Анекси А и В.
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

14.2 Енергоспестяваща



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

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене.

Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не загревайте предварително фурната, преди готвене.

Когато приготвяте 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, дисплеят 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. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване на храна

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

Индикаторът за остатъчна топлина

или температура се появява на дисплея.

Печене с влажност

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

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

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	40
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	41
3. INSTALAREA.....	45
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	47
5. PANOUL DE COMANDĂ.....	47
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	48
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	48
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	50
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	52
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	54
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	55
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	66
13. DEPANAREA.....	70
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	71

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele neexperimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.

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

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

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

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	590 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

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

care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

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

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

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

Cablul de împământare (cablul verde / galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.

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



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

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

2.5 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de autocurățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special țigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copiii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe țigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

2.6 Iluminarea interioară



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Service

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.

- Utilizați numai piese de schimb originale.

2.8 Eliminare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

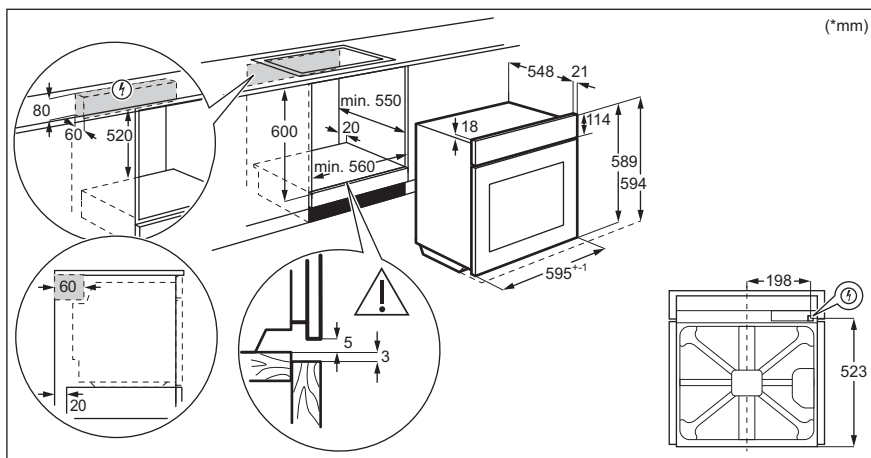
3.1 Încorporarea

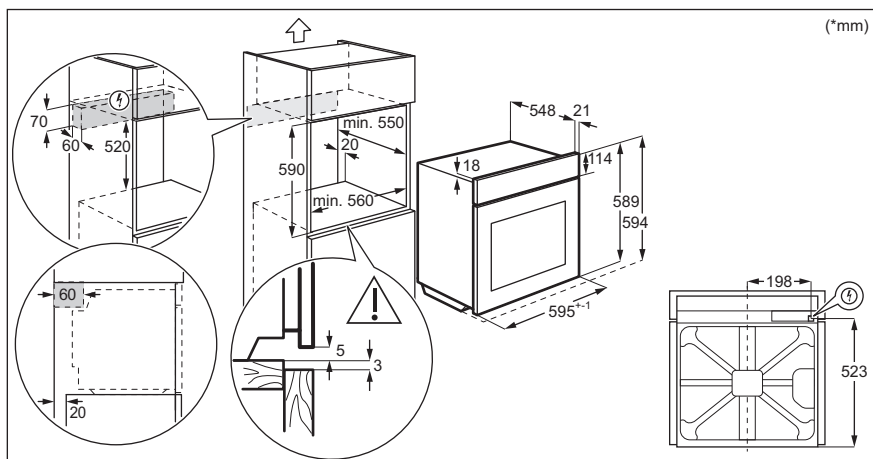


YouTube

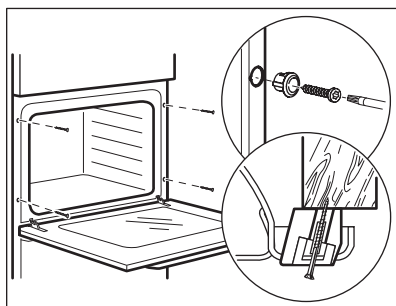
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



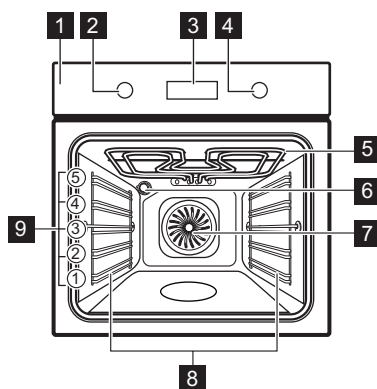


3.2 Fixarea aparatului de mobilier



4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 3** Afișaj
- 4** Buton de control (pentru temperatură)
- 5** Element încălzire
- 6** Bec
- 7** Ventilator
- 8** Suport pentru grătar, detașabil
- 9** Poziții rafturi

4.2 Accesorii

- **Raft sârmă**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit**
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță**

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

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

5. PANOUL DE COMANDĂ

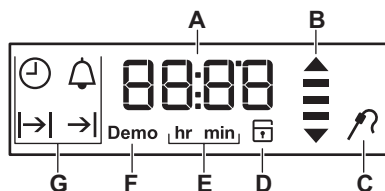
5.1 Butoane de selectare retractabile

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

5.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta timpul.
🕒	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta timpul.

5.3 Afișaj



- A. Cronometru / Temperatură
- B. Indicator de încălzire și căldură reziduală
- C. Senzor (doar la modelele selectate)
- D. Blocare a ușii (doar la modelele selectate)
- E. Ore / minute
- F. Modul Demo (doar la modelele selectate)
- G. Funcțiile ceasului

6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

Setați ora înainte de a folosi cuptorul.

6.1 Curățarea inițială

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.	Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.	Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

6.2 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.	
Etapa 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapa 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapa 3	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.	

7. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

Etapa 1	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
----------------	--

Etapa 2	Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.
Etapa 3	Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

7.2 Indicator de încălzire

Atunci când cuptorul funcționează, barele de pe afișaj  apar una câte una când temperatura din cuptor crește și dispar atunci când temperatura scade.

7.3 Funcții de gătire

Funcție de gătire	Aplicație
0 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.
 Incalzire sus/jos	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.

Funcție de gătire	Aplicație
 Grill rapid	Pentru frigerea a alimentelor subțiri în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Turbo Grill	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.
 carne	Pentru a prepara fripturi foarte fragede și succulente.
 Mentine cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Pirolitica	Pentru a porni curățarea pirolitică a cuptorului.

7.4 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald

umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați

capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Tabelul cu Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a afișa sau modifica timpul. Puteți schimba timpul doar dacă cuptorul este oprit.
 Durata	Pentru a seta durata gătirii. A se utiliza numai când a fost setată o funcție de gătire.
 Sfarsit la	Pentru a seta ora de oprire a cuptorului. A se utiliza numai când a fost setată o funcție de gătire.
 Pornirea cu întârziere	Combinație de funcții: Durata, Sfarsit la.
 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului. Cronometru - poate fi setat în orice moment, chiar dacă cuptorul este oprit.
00:00 Cronometrul de funcționare	Dacă nu setați nicio altă funcție cu ceas, funcția monitorizează automat durata de funcționare a cuptorului. Numărătoarea începe imediat ce cuptorul începe să se încălzească. Cronometrul de funcționare nu poate fi folosită cu funcțiile: Durata, Sfarsit la.

8.2 Modul de setare: Timpul

indică **ora, 12:00. 12** se aprinde intermitent.

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul

Pasul 1	 ,  - apăsați pentru a seta ora.
Pasul 2	 - apăsați pentru a confirma. Afișajul indică ora setată și: min. 00 - se aprinde intermitent.
Pasul 3	 ,  - apăsați pentru a seta minutele.
Pasul 4	 - apăsați pentru a confirma. Afișajul indică timpul setat.
 - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - se aprinde intermitent pe afișaj.	

8.3 Modul de setare a funcției: Durata

Pasul 1	Setați o funcție de gătire.
Pasul 2	⌚ - apăsați în mod repetat. → - începe să clipească.
Pasul 3	+ , - - apăsați pentru a seta minutele. ⌚ - apăsați pentru a confirma.
Pasul 4	+ , - - apăsați pentru a seta ora. ⌚ - apăsați pentru a confirma. La sfârșitul duratei setate este emis semnalul sonor timp de 2 minute. Setarea duratei se aprinde intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește automat.
Pasul 5	Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
Pasul 6	Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

8.4 Modul de setare a funcției: Sfarsit la

Pasul 1	Setați o funcție de gătire.
Pasul 2	⌚ - apăsați în mod repetat. → - începe să clipească.
Pasul 3	+ , - - apăsați pentru a seta ora. ⌚ - apăsați pentru a confirma.
Pasul 4	+ , - - apăsați pentru a seta minutele. ⌚ - apăsați pentru a confirma. La sfârșitul orei setate, este emis semnalul sonor timp de 2 min. Setarea timpului se aprinde intermitent pe afișaj. Cuptorul se oprește automat.
Pasul 5	Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
Pasul 6	Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

8.5 Modul de setare a funcției: Pornirea cu întârziere

Pasul 1	Setați o funcție de gătire.
Pasul 2	⌚ - apăsați în mod repetat. → - începe să clipească.
Pasul 3	+ , - - apăsați pentru a seta minutele pentru funcția: Durata. ⌚ - apăsați pentru a confirma.
Pasul 4	+ , - - apăsați pentru a seta ora pentru funcția: Durata. ⌚ - apăsați pentru a confirma. → - începe să clipească.

Pasul 5	+ , — - apăsați pentru a seta ora pentru funcția: Sfarsit la.  - apăsați pentru a confirma.
Pasul 6	+ , — - apăsați pentru a seta minutele pentru funcția: Sfarsit la.  - apăsați pentru a confirma.
Afișajul indică: temperatura setată, → , → . Cuptorul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat ca durată și se oprește la ora de sfârșit setată. La ora de sfârșit setată, este emis semnalul sonor timp de 2 min. Setarea timpului se aprinde intermitent pe afișaj. Cuptorul se stinge.	
Pasul 7	Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
Pasul 8	Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

8.6 Modul de setare a funcției: Cronometru

Cronometrul poate fi setat atât cu cuptorul oprit, cât și cu cuptorul pornit.

Pasul 1	 - apăsați în mod repetat.  , 00 - se aprind intermitent.
Pasul 2	+ , — - apăsați pentru a seta secunde și apoi minutele. Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de min ore se aprinde intermitent.
Pasul 3	Setați orele. Cronometru - pornește automat după 5 sec. După trecerea a 90% din timp este emis un semnal sonor.
Pasul 4	La încheierea duratei setate este emis semnalul sonor timp de 2 min. 00:00 ,  - se aprinde intermitent. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

8.7 Modul de setare a funcției: Cronometrul de funcționare

+ , — - apăsați lung pentru a reseta cronometrul direct. Cronometrul începe din nou numărătoarea.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

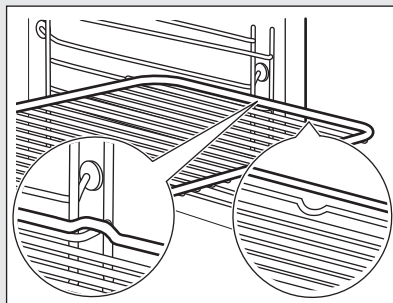
9.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare.

Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

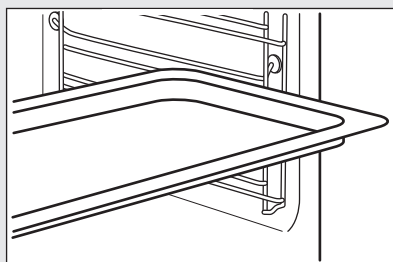
Raft de sârmă:

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



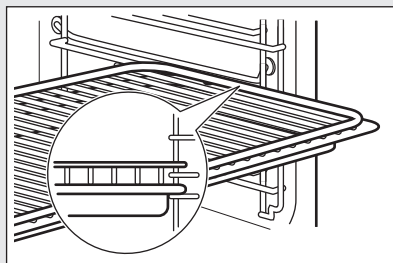
Tavă de gătit /Tavă adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



Raft de sârmă, Tavă de gătit /Tavă adâncă:

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



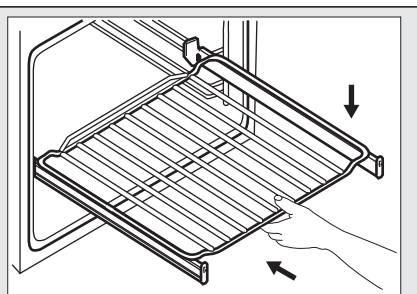
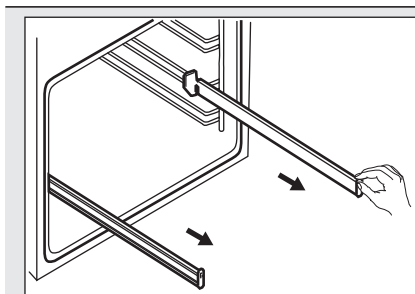
9.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Nu ungeți ghidajele telescopice.

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

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

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



10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Modul de utilizare: Blocare acces copii

Când funcția este pornită, cuptorul nu poate fi pornit accidental.

Pasul 1 Asigurați-vă că butonul de selectare pentru funcțiile de gătit este în poziția oprit.

Pasul 2   - apăsați lung și simultan timp de 2 sec.

Este emis semnalul sonor. SAFE  - apar pe afișaj. Ușa este blocată.

Pentru a opri funcția Blocare acces copii, repetați pasul 2.

10.2 Indicator de căldură reziduală

Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă indicatorul căldurii reziduale  dacă temperatura din cuptor este mai mare de 40°C.

10.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit este activă și nu modificați nicio setare.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

După o oprire automată, rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Durata, Sfarsit la.

10.4 Sufianta cu aer rece

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

10.5 Termostatul de siguranță

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

11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Recomandări pentru gătit

Cuptorul are cinci poziții pentru rafturi.

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

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

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

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

Coacerea prăjiturilor

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

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

Gătirea cărnii și a peștelui

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

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

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

Durate de gătit

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

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

11.2 Coacere și frigere

 PRĂJITURI	Incalzire sus/jos		Aer cald cu ventilație		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Rețete cu compoziție bătută cu telul	170	2	160	3 (2 și 4)	45 - 60	Formă de prăjitură
Aluat fraged	170	2	160	3 (2 și 4)	20 - 30	Formă de prăjitură
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	170	1	165	2	80 - 100	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tavă de gătit

 PRĂJITURI	Incalzire sus/jos		Aer cald cu ventilație		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Tartă cu gem	170	2	165	2	30 - 40	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Pandispan	170	2	150	2	40 - 50	Formă de prăjitură, Ø 26 cm
Prăjitură pentru Crăciun, preîncălziți cuptorul gol	160	2	150	2	90 - 120	Formă de prăjitură, Ø 20 cm
Prăjitură cu prune, preîncălziți cuptorul gol	175	1	160	2	50 - 60	Formă de pâine
Brioșe, preîncălziți cuptorul gol	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Tavă de gătit
Brioșe, două niveluri, preîncălziți cuptorul gol	-	-	140 - 150	2 și 4	25 - 35	Tavă de gătit
Brioșe, trei niveluri, preîncălziți cuptorul gol	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	30 - 45	Tavă de gătit
Biscuiți	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tavă de gătit
Biscuiți, două niveluri	-	-	140 - 150	2 și 4	35 - 40	Tavă de gătit
Biscuiți, trei niveluri	-	-	140 - 150	1, 3 și 5	35 - 45	Tavă de gătit
Bezele	120	3	120	3	80 - 100	Tavă de gătit
Bezele, două niveluri, preîncălziți cuptorul gol	-	-	120	2 și 4	80 - 100	Tavă de gătit

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

Preîncălziți cuptorul gol.

 PÂINE ȘI PIZZA	Incalzire sus/jos		Aer cald cu ventilație		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Paine alba, 1 - 2 bucăți, 0,5 kg fiecare	190	1	190	1	60 - 70	-
Pâine de seară, preîncălzirea nu este necesară	190	1	180	1	30 - 45	Formă de pâine
Chifle, 6 - 8 chifle	190	2	180	2 (2 și 4)	25 - 40	Tavă de gătit
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tavă de gătit / Tavă adâncă
Pateuri	200	3	190	3	10 - 20	Tavă de gătit

Preîncălziți cuptorul gol.

Folosiți forma pentru prăjituri.

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

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți raftul de sârmă.

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

 CARNE	Incalzire sus/jos		Aer cald cu ventilatie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Spată de porc, cu șorici	180	2	170	2	120 - 150
Pulpă de porc, 2 bucăți	180	2	160	2	100 - 120

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

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

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

11.3 Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe al patrulea nivel.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.

 GRĂTAR	 (kg)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte
File bucăți, 4 bucăți	0.8	12 - 15	12 - 14
Friptură de vită, 4 bucăți	0.6	10 - 12	6 - 8
Cârnați, 8	-	12 - 15	10 - 12
Cotlet de porc, 4 bucăți	0.6	12 - 16	12 - 14

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

11.4 Turbo Grill

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați raftul de pe primul sau al doilea nivel.

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

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

 PORC	 (°C)	 (min)
Spinare / Gât / Halcă de jambon, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120

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

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

 MIEL	 (°C)	 (min)
Pulpă de miel / Friptură de miel, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

 MIEL	 (°C)	 (min)
Spată de miel, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 PASĂRE	 (°C)	 (min)
Pui, porții, 0,2 - 0,25 kg fiecare	200 - 220	30 - 50
Pui, jumătate, 0,4 - 0,5 kg fiecare	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70

 PASĂRE	 (°C)	 (min)
Rață, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Gâscă, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Curcan, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Curcan, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 PEȘTE (LA ABUR)	 (°C)	 (min)
Pește întreg, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

11.5 Decongelare

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

11.6 Dezhidratare - Aer cald cu ventilatie

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau pergament de copt.

Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea timpului de uscare, deschideți ușa și lăsați-l să se răcească timp de o noapte pentru finalizarea uscării.

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

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

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

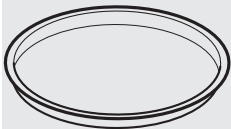
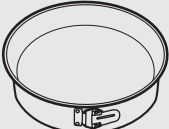
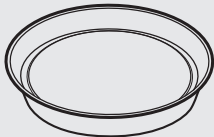
 LEGUME	 (°C)	 (h)
Legume pentru su-pă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

 FRUCT	 (h)
Prune	8 - 10
Caise	8 - 10
Felii de măr	6 - 8
Pere	6 - 9

11.7 Aer cald umed - accesorii recomandate

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

			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pen-tru tarte
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Vitrocera mică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

11.8 Aer cald umed

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

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza, congelata, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflê, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pan-dișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlâc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Briose, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Patiserie sărată, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Tarte mici, 8 bu- căți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegeta- riană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume medite- raneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

11.9 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 de bu- căți/tavă	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 30	-
Prăjituri mici, 20 de bu- căți/tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 de bu- căți/tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft de sârmă	2	160	70 - 90	-

				(°C)		(min)	
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Incalzire sus/jos	Raft de sârmă	2	170	40 - 50		Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft de sârmă	2	160	40 - 50		Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Pan-dișpan, formă pentru prăjituri Ø26 cm	Aer cald cu ventilație	Raft de sârmă	2 și 4	160	40 - 60		Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40		-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45		-
Biscuit sfărâmi-cios	Incalzire sus/jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45		-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft de sârmă	4	max.	2 - 3 minute pe o parte; 2 - 3 minute pe cealaltă parte		Preîncălziți cuptorul timp de 3 minute.
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft de sârmă și tavă de colectare	4	max.	20 - 30		Puneți raftul de sârmă pe al patrulea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. În- toarceți alimen- tele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cup- torul timp de 3 minute.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Umezeala poate produce condens în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



Accesoriile

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

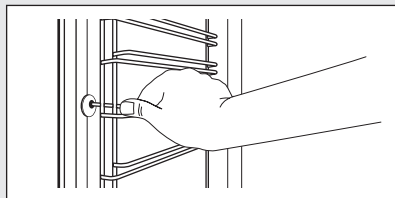
Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

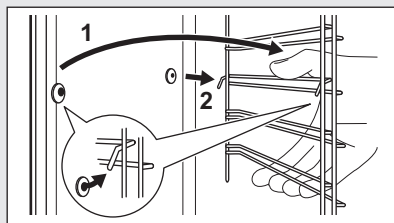
Etapa 1 Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Etapa 2 Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



Etapa 3 Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.

Etapa 4 Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.



12.3 Modul de utilizare: Pirolitica

Curățați cuptorul cu Pirolitica.



AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.



ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Înainte de Pirolitica:

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.

Pasul 1 Setati funcția:  - se aprinde intermitent.

Pasul 2  - apăsați pentru a seta modul de curățare.

Opțiune	Mod de curățare	Durată
P1	Curățare ușoară	1 h
P2	Curățare normală	1 h 30 min

Pasul 3  - apăsați pentru a porni curățarea.

Pasul 4 După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

 Becul cuptorului rămâne stins pe durata curățării. Ușa cuptorului rămâne blocată. După ce cuptorul s-a răcit, ușa se deblochează.

Atunci când cuptorul ajunge la temperatura setată, ușa se blochează. Până când ușa se deblochează, afișajul indică: barele indicatorului de încălzire, . Pentru a opri curățarea înainte de finalizare, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.

La terminarea curățării:

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

Curățați cavitatea cu o lavetă moale.

Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

12.4 Semnal de curățare

Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind: curățarea pirolitică.

PYR - clipește pe afișaj timp de 10 secunde după fiecare activare și dezactivare a cuptorului.

+, — - apăsați în același timp pentru a opri reamintirea.

12.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

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

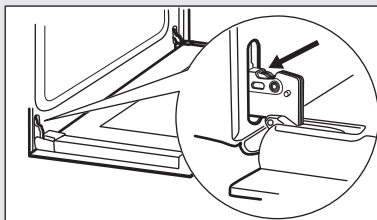


ATENȚIE!

Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

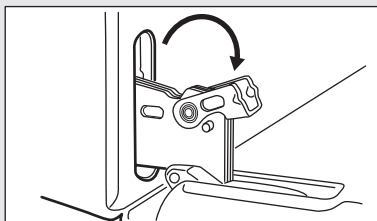
Etapa 1 Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.

Etapa 2 Ridicați și rotiți complet manetele de pe ambele balamale.

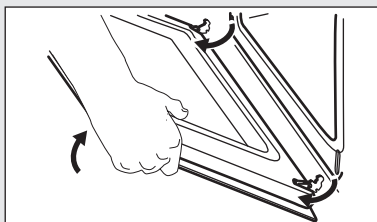


Etapa 3 Închideți pe jumătate ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și împingeți și scoateți ușa din locaș.

Etapa 4 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.

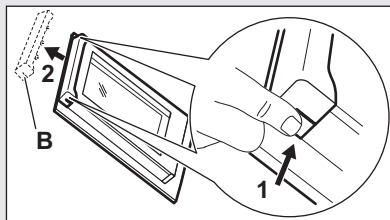


Etapa 5 Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.

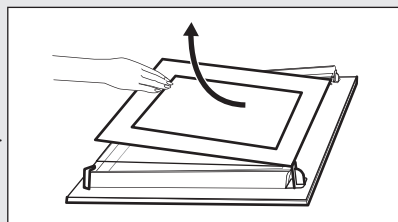


Etapa 6 Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.

Etapa 7 Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.

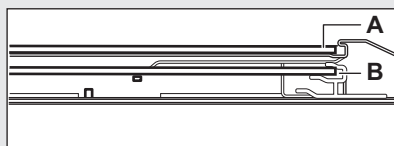
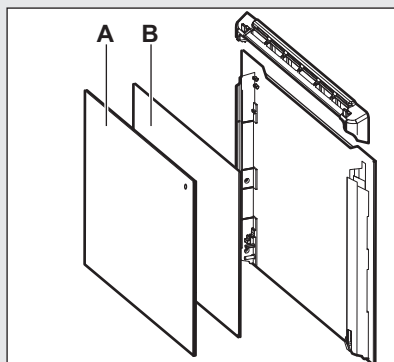


Etapa 8 Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.



Etapa 9 După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului.

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă. Fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dezamblarea și asamblarea. Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic. Asigurați-vă că ați montat corect în locașul său panoul de sticlă din mijloc.



12.6 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

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

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1

Etapa 2

Etapa 3

Înainte de a schimba becul:		
Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul din spate

Etapa 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
Etapa 2	Curățați capacul de sticlă.
Etapa 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.
Etapa 4	Montați capacul de sticlă.

13. DEPANAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește	
Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa cuptorului este închisă.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.
Cuptorul nu se încălzește.	Blocare acces copii este oprită.
Componente	
Problemă	Verificați dacă...

Componente	
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

Coduri de eroare	
Afișajul indică...	Verificați dacă...
C3	Ușa cuptorului este închisă sau încuietura ușii nu este stricată.
F102	Ușa cuptorului este închisă.
F102	Încuietura ușii nu este stricată.
12:00	A fost o pană de curent. Setati timpul.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni cuptorul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

Alte probleme	
Problemă	Verificați dacă...
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică „Demo”.	Modul Demo este dezactivat: 1. Opriți cuptorul. 2.  - apăsați lung. 3. Prima cifră de pe afișaj și Demo clipește. 4.  /  - apăsați pentru a introduce codul: 2468. Apăsați: . Clipește următoarea cifră.

13.2 Date pentru service

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)	
Numărul produsului (PNC)	
Numărul de serie (S.N.)	

14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

14.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOF4P74X 949498126
Indexul de eficiență energetică	81.2
Clasa de eficiență energetică	A+
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu

Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	72 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastrat
Masă	31.7 kg

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

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

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

14.2 Economisirea energiei



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

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

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

Gătirea cu ventilator

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

Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătire este mai mare de 30 de min,

elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

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

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

www.electrolux.com/shop



867359017-B-142021