

EKC6451AOX
EKC6451AOW



BG Готварска печка

Ръководство за употреба

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	12
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	14
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	15
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	18
11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	20
12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	34
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	37
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	38

НИЕ МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте продукта си за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИТЕ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), Сериен номер.

Информацията може да се намери на табелата с номинални стойности.

 Предупреждение/Внимание–Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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 с ограничени способности



ВНИМАНИЕ!

Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части се нагряват по време на употреба.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05VV-F, за да издържа на температурата на задния панел.
- Този уред е предназначен за употреба на височина до 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване в кораби, лодки или други плавателни съдове.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- Не поставяйте уреда върху основа.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от

електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди ремонтране изключете захранването.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте когато докосвате чекмеджето за съхранение. Може да се нагорещи.
- 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.
- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и нишата трябва да имат подходящи размери.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- По някои части от уреда минава ток. Оградете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране“.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на хранящата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускайте хранящите 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 храняването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за храняване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранящия щепсел.
- Не издърпвайте хранящия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете хранящия кабел към контакта.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени от квалифициран електричар.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или изгаряния.
Опасност от токов удар.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използаното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при пониски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да

причини смесване на алкохола с въздух.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда или директно на дъното от вътрешната част.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовете сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Не оставяйте горещи готварски съдове върху контролното табло.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно могат да доведат до надраскване. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете фурната.
Изключете щепсела от контакта на захранващата мрежа.
- 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!
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Изпусканата по време на работата на уреда пара се кондензира върху стените на вътрешността и може да предизвика корозия. За да намалите конденза включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- 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 на опаковката.

- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с почистващ препарат.

2.5 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

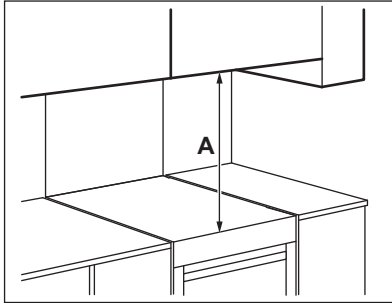
3.1 Технически данни

Размери	
Височина	847 - 867 мм

Размери	
Ширина	596 мм
Дълбочина	600 мм

3.2 Местоположение на уреда

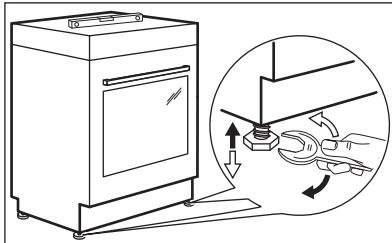
Можете да монтирате своя самостоятелно стоящ уред с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъгъл.



Минимални разстояния

Измерение	mm
A	685

3.3 Нивелиране на уреда



Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да нивелирате най-горното ниво с останалите повърхности.

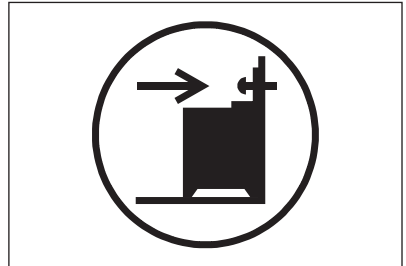
3.4 Защита против накланяне



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Монтирайте защитата против накланяне, за да предотвратите падане на уреда при неподходящо натоварване. Защитата против накланяне работи, само когато уредът е поставен на правилното място.

Този електроуред има символи, показани на фигурите (ако е приложимо), за да ви напомнят за инсталацията на защитата против накланяне.



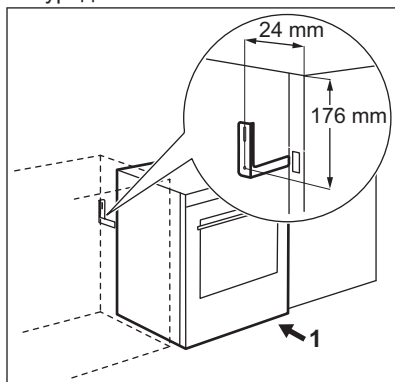
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Задължително монтирайте защитата против накланяне на правилната височина.

Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка и равна.

1. Задайте правилната височина и зона за уреда, преди да поставите защитата против накланяне.

2. Монтирайте защитата против накланяне на 176 mm надолу от най-горната повърхност на уреда и на 24 mm от лявата страна на уреда в кръглата дупка на скобата. Вижте илюстрацията. Завийте я в солидният материал или използвайте подходяща опора (стена).
3. Можете да намерите отвора от лявата страна на гърба на уреда. Вижте илюстрацията. Поставете уреда в средата на пространството между шкафове (1). Ако пространството между шкафове е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничните разстояния, за да центрирате уреда.



3.5 Електрическа инсталация



ВНИМАНИЕ!

Производителят не поема отговорност, ако Вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава „Безопасност“.

Този уред се доставя без щепсел или захранващ кабел.

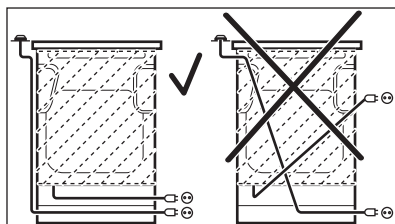
Приложими видове кабели за различни фази:

Фаза	Минимален размер кабел
1	3x6.0 mm ²
3 с неутрал.	5x1.5 mm ²



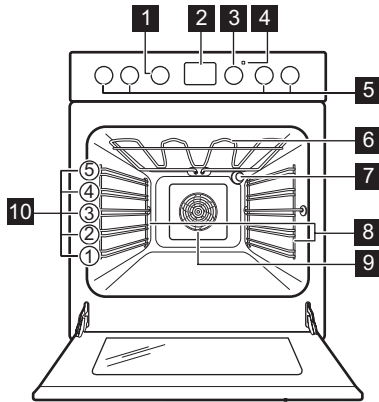
ВНИМАНИЕ!

Захранващият кабел не трябва да опира частта на уреда, щрихирана на илюстрацията.



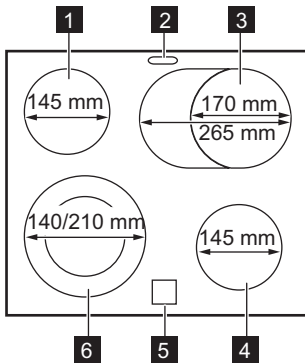
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Бутон за функциите на фурната
- 2 Дисплей
- 3 Бутон за температурата
- 4 Индикатор/символ за температура
- 5 Копчета за готварска плоча
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Лампа
- 8 Опори за скара, могат да се демонтират
- 9 Вентилатор
- 10 Нива на скарата

4.2 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Зона за готвене 1200 W
- 2 Изход за пара – броят и позицията зависят от модела
- 3 Зона за готвене 1400/2200 W
- 4 Зона за готвене 1200 W
- 5 Индикатор за остатъчна топлина
- 6 Зона за готвене 1000/2200 W

4.3 Аксесоари

- **Решетъчна скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Комбинирана тава**
За сладкиши и курабийки. За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.
- **AirFry**

- За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене.
- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.
- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение се намира под вътрешността на фурната.

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.


Вж. глава "Грижи и почистване".



Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

Поставете принадлежностите и подвижните носачи в първоначалната им позиция.

5.2 Настройка на часовника

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

 свети, когато свържете уреда към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.


Натиснете  или  за задаване на правилното време.


След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.


5.3 Промяна на времето



Не можете да промените часовото време, ако

функциите Времетр. |

или Край | работят.

Натиснете  неколкократно, докато индикаторът за Часово време започне да мига.




За да настроите ново време, вижте "Настройване на времето".

5.4 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.5 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
6. Оставете фурната да работи 15 минути.
7. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

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



6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА




ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Настройка на нагряване

Символи	Функция
	Изключено положение
	Двойна зона

Символи	Функция
	Поддържане топло
1 - 9	Степен на нагряване




Използвайте остатъчната топлина, за да намалите консумацията на електричество. Деактивирайте зоната за готвене около 5 - 10 минути преди да завършите процеса на готвене.

Завъртете ключа за избраната зона за готвене на необходимата настройка на топлина.

За приключване на процеса на готвене, завъртете кръговия регулатор в изключено положение.

6.2 Активиране и деактивиране на външните кръгове

Повърхността за готвене може да се пригоди към размера на готварските съдове.

За активиране на външния кръг: завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка при лека съпротива към . Тогава завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка до правилната степен на нагряване.

За деактивиране на външния кръг: завъртете ключа на позиция изкл. Индикаторът угасва.

6.3 Индикатор за остатъчна топлина



ВНИМАНИЕ!

Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

Индикаторът се включва, когато една зона за готвене е гореща, но не функционира, ако захранването е изключено.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове



Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно. Уверете се, че дъната на чиниите са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.




Кухненски съдове, изработени от емайлирана стомана и с алуминиеви или медни дъна, могат да предизвикат промяната в цвета на стъклокерамичната повърхност.

7.2 Примери за различни начини за готвене



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Степен на нагриване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
 - 1	Подгриване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 g картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържено, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържено на картофи.		

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плочата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от

варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.

- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА





ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Функции във фурната

Символ	Функция за фурната	Приложение
	Изключена позиция	Фурната е изключена.
	Готвене с горещ въздух	За едновременно готвене на до две положения на рафтовете и за изсушаване на храна. Задайте температурата с 20-40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
	Настройка за пица /AirFry	За печене на едно ниво до по-интензивно запичане и хрупкава основа. /За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. За ястия като пържени картофи или пица.
	Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво на скарата.
	Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
	Бърз грил	За печене на тънки хранителни продукти в големи количества и за препичане на хляб.

Символ	Функция за фурната	Приложение
	Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. Също и за огретени и запеканки.
	Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Степента на нагриване може да бъде намалена. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, глава „Икономия на енергия“. Тази функция се използва за покриване на изискванията за класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1. Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва.



За размразяване на храна изберете функция Печене с влажност без да настройвате температура.

9.2 Активиране и деактивиране на фурната



Зависи от модела, ако вашият уред има символи на ключа, индикатори или лампи:

- Индикаторът светва, когато фурната се нагрива.
- Лампичката светва, когато фурната работи.
- Символът показва дали ключът управлява някоя от зоните за готвене, функциите на фурната или температурата.

1. Завъртете ключа за функции на фурната, за да изберете желаната функция.

2. Завъртете ключа за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате фурната, завъртете ключовете за функции на фурната и температурата на позиция изкл.

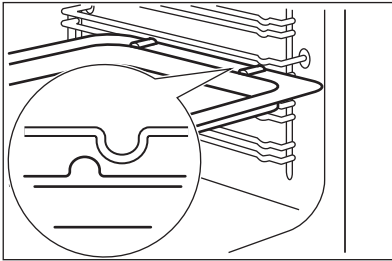
9.3 Охлаждащ вентилатор

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

9.4 Поставяне на аксесоари на фурната

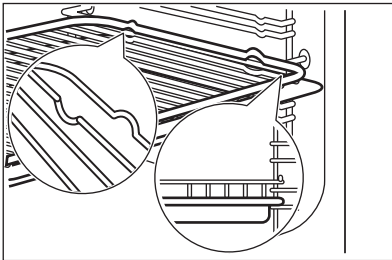
Дълбока тава:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



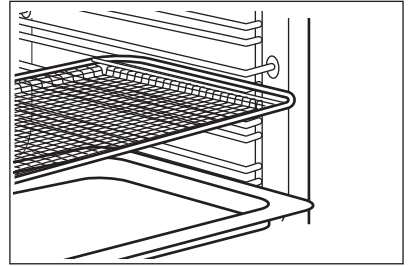
Скара и дълбока тава заедно:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта и скарата на водачите отгоре.



AirFry тава:

Поставете тавичката AirFry на третото ниво на скарата. Поставете тавичката за печене на първото ниво на скарата.



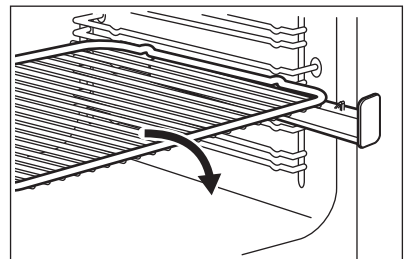
- Всички принадлежности имат малки вдлъбнатини в горната част на десните и левите си страни, за да увеличат безопасността. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане.
- Високият ръб около скарата е средство за предотвратяване на изплъзване на готварски съдове.

9.5 Телескопични водачи – вмъкване на аксесоарите за фурната

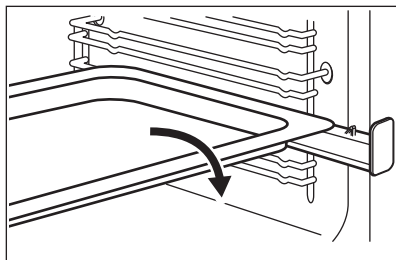


- Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

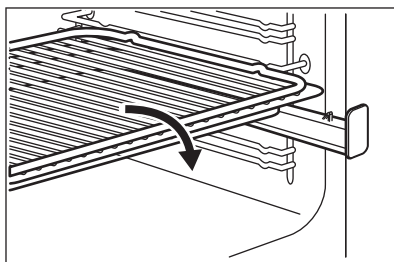
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



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



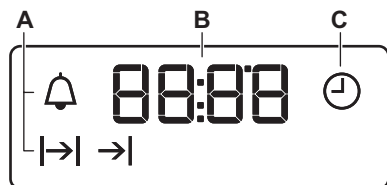
Поставете тавата за печене или дълбоката тава върху телескопичните водачи.



Поставете скарата върху дълбоката тава за печене. Сложете скарата и тавата върху телескопичните водачи.

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Екран





- A. Функции на Часовника
- B. Таймер
- C. Функция на часовника

10.2 Бутони





Бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.
⌚	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.


10.3 Таблица с функции на часовника


Функция	Часовник	Приложение
⌚	ЧАС	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
↔	ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи уредът.
→	КРАЙ	За определяне кога да се деактивира уредът.

Функция	Часовник	Приложение
	ВРЕМЕЗАКЪС- НЕНИЕ	За да комбинирате функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ.
	ТАЙМЕР	За да се настрои обратно отброяване. Тази функция не влияе върху работата на уреда. Можете да настроите ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато уредът е изключен.





10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.


1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.


На екрана се появява .

4. Когато времето изтече  светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
5. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."





10.5 Настройка за КРАЙ

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете време.



На екрана се появява .


4. Когато времето изтече  светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
5. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

10.6 Настройка на ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете времето за ВРЕМЕТРАЕНЕ.



4. Натиснете .

5. Натиснете  или , за да зададете времето за КРАЙ.

6. Натиснете , за да потвърдите. Уреда се включва автоматично по-късно, работи според зададената ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал.

7. Уредът се деактивира автоматично. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
8. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

10.7 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.

2. Натиснете  или , за да зададете необходимото време.


Таймерът се включва автоматично след 5 секунди.

3. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.

4. Завъртете копчето за функциите на фурната и копчето за температурата до позиция изключване.

2. Докоснете и задръжте —. Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

10.8 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте неколkokратно , докато индикаторът на желаната функция започне да мига.

11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да се променя температурната настройка, ако се получи неравномерно препичане. Разликите се изравняват по време на печенето.

Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите отново изстинат, изкривяванията изчезват.

11.1 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.

11.2 Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не е достатъчно изпечена.	Позицията на рафта е неправилна.	Поставете сладкиша на по-нисък рафт.
Сладкишът спада и става клисав или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	Следващият път намалете леко температурата на фурната.
	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете температурата на фурната.
	Времето за печене е прекалено дълго.	Следващият път задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене е прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
	Тестото на кекса не е разположено равномерно.	Следващият път го разнесете равномерно по тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото в рецептата време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете леко температурата на фурната.

11.3 Топъл въздух ☺

Печене на едно ниво

Печене в плитка тава

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс или бриош	150 - 160	50 - 70	2
Пясъчен сладкиш/плодови сладкиши	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Пандишпан без масло	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Блат – леко тесто	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	150 - 170	20 - 25	2
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	160	60 - 90	2 - 3

1) предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	150 - 160	20 - 40	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ¹⁾	150	35 - 55	3
Плодов сладкиш върху леко тесто	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	150 - 160	10 - 20	3
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	140	20 - 35	3
Сладки от пандишпанена смес	150 - 160	15 - 20	3
Сладкиши от белтъци, целувки	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, Ядки/Брашно	100 - 120	30 - 50	3
Курабийки от Тесто с мая	150 - 160	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	160 ¹⁾	10 - 35	3
Малки кексчета (20 броя/тава)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Таблица "Печива и огретени"

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бегети със заливка от топено сирене	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Пълнени зеленчуци	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Печене на няколко нива

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

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

1) предварително загрейте фурната.

Бисквити/small cakes / сладкиши / рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
			2 позиции
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	140	25 - 45	2 / 4
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Сладки от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Сладки, Ядки/Брашно	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Курабийки от Тесто с мая	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Рула	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Малки кексчета (20 броя/тава)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

1) предварително загрейте фурната.

11.4 Горно + долно печене на едно ниво

Сладкиши във форми

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс или бриош	160 - 180	50 - 70	2
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	150 - 170	50 - 90	1 - 2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пандишпан без масло	170 ¹⁾	25 - 40	3
Блат – леко тесто	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	170 - 190	20 - 25	2
Ябълков пак (2 форми Ø20см, диагонално разположени)	180	60 - 90	1 - 2
Солена торта (напр. киш "Лорен")	180 - 220	35 - 60	1
Чийзкейк	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	170 - 190	40 - 50	2
Коледен кейк	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хляб (ръжен хляб): 1. Първа част на процеса за печене. 2. Втора част на процеса за печене.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Кремки / еклери	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Плодово руло	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	160 - 180	20 - 40	3
Маслен бадемов кекс / сладки кексове	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	170	35 - 55	3
Плодов сладкиш върху леко тесто	170 - 190	40 - 60	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем карамел)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Пица (обилно гарнирана)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Хляб без набухватели	230 - 250	10 - 15	1
Плодови пити (швейцарски)	210 - 230	35 - 50	1

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	170 - 190	10 - 20	3
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	160 ¹⁾	20 - 35	3
Сладки от тесто за пандишпан	170 - 190	20 - 30	3
Сладкиши от белтъци, целувки	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, ядки/брашно	120 - 130	30 - 60	3
Курабийки от тесто с мая	170 - 190	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Малки сладкиши (20 на тава)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Предварително загрейте фурната.

Таблица "Печива и огретени"

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne (Лазаня)	180 - 200	35 - 50	1
Зеленчуков огретен	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Бегети със заливка от топено сирене	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Сладки суфлета	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	180 - 200	40 - 60	1

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пълнени зеленчуци	180 - 200	40 - 60	1

1) Предварително загрейте фурната.

11.5 Настройка за пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Пица (обилно гарнирана) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Тартове	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Киш "Лорен" (пикантна торта)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Швейцарски флан	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Чийзкейк	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Хляб без набухватели	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Флан от многолистно тесто	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Фламкухен	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Пирого (руски вариант на калцоне)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Използвайте дълбок съд.

2) Предварително загрейте фурната.

11.6 Печене с влажност

Хляб и пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Питки	180	25 - 35	3
Замразена пица 350 г	190	25 - 35	3

Кексчета в тава за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Швейцарско руло	180	20 - 30	3
Брауни	180	30 - 40	3

Кексчета във фолио

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Суфле	200	30 - 40	3
Основа за пандишпанен флан	180	20 - 30	3
Сандвич „Виктория“	150	25 - 35	3

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Риба в пликове 300 г	180	25 - 35	3
Цяла риба 200 г	180	25 - 35	3
Рибно филе 300 г	180	25 - 35	3

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Месо в плик 250 г	200	25 - 35	3
Месни шишчета 500 г	200	30 - 40	3

Малки печива

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бисквитки	180	25 - 35	3
Френски макарони	160	25 - 35	3
Мъфини	180	25 - 35	3
Солени крекери	170	20 - 30	3
Курабийки от леко тесто	150	25 - 35	3
Тарталети	170	15 - 25	3

Вегетариански ястия

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Смесени зеленчуци в плик 400 г	180	25 - 35	3
Омлет	200	20 - 30	3
Зеленчуци на тава 700 г	180	25 - 35	3

11.7 Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Чистото месо се пече закрито (можете да използвате алуминиево фолио).

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

Добавете известно количество вода в тавичката, за да предотвратите прокапване на мазнини.

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

Печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 кг или повече).

По време на печене поливайте с черпак парчетата месо със собствения им сос.

11.8 Конвенционално печене **Говеждо**

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Задушено месо	1 - 1,5 кг	200 - 230	105 - 150	1
Говеждо печено или филе: алангле	на см дебелина	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	на см дебелина	220 - 230	8 - 10	1
Говеждо печено или филе: Добре изпечено	на см дебелина	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Рок (Свинско)

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1
Котлет, гърди	1 - 1,5 кг	180 - 190	60 - 90	1

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Месно руло	750 г - 1 кг	170 - 190	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	750 г - 1 кг	200 - 220	90 - 120	1

Телешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено ¹⁾	1 кг	210 - 220	90 - 120	1
Телешки джолан	1,5 - 2 кг	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Използвайте затворен съд за печене.

Агнешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1
Агнешко филе	1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60	1

Дивеч

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Заешко филе, заешко бутче	до 1 кг	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Филе от елен	1,5 - 2 кг	210 - 220	35 - 40	1
Еленски бут	1,5 - 2 кг	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	200 – 250 г всяка част	220 - 250	20 - 40	1
Половин пиле	400 - 500 г всяка част	220 - 250	35 - 50	1

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пиле, млада кокошка	1 - 1,5 кг	220 - 250	50 - 70	1
Патица	1,5 - 2 кг	210 - 220	80 - 100	1
Гъска	3.5 - 5 кг	200 - 210	150 - 180	1
Пуйка	2.5 - 3.5 кг	200 - 210	120 - 180	1
Пуйка	4 - 6 кг	180 - 200	180 - 240	1

Риба

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Цяла риба	1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Печене с турбо грил

Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено или филе: алангле	на см дебелина	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	на см дебелина	180 - 190	6 - 8	1
Говеждо печено или филе: добре изпечено	на см дебелина	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Рок (Свинско)

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	1
Котлет, гърди	1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	1
Месно руло	750 гр - 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	750 гр - 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

Телешко

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

Агнешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120	1
Агнешко филе	1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Домашни птици

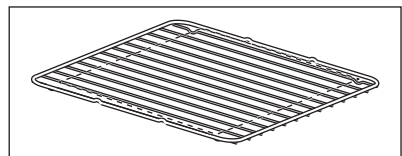
Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	200 - 250 гр всяка част	200 - 220	30 - 50	1
Половин пиле	400 - 500 гр всяка част	190 - 210	35 - 50	1
Пиле, млада кокошка	1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Патица	1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	1
Гъска	3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150	1
Пуйка	4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240	1

11.10 Обща информация за печене на грил**ВНИМАНИЕ!**

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

- **Винаги печете на грил със зададена максимална температура.**
- Поставете рафта на позицията, препоръчана в таблицата за печене.

- Винаги поставяйте дълбока тава за мазнина на първата позиция за рафт.
- Печете на грил само плоски парчета месо или риба.



Зоната за грил е в средата на рафта.

11.11 Двоен грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Бургери	макс 1)	9 - 15	8 - 13	4
Свинско филе	макс	10 - 12	6 - 10	4
Наденици	макс	10 - 12	6 - 8	4
Стекове, телешки стекове	макс	7 - 10	6 - 8	4
Препечени филийки	макс 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Принцеси	макс	6 - 8	-	4

1) Загрейте предварително фурната

11.12 Сушене

Покрийте скарата на фурната с пергамент за печене.

За да получите максимално добри резултати: деактивирайте уреда след

изтичане на половината от необходимото време. Отворете вратичката на уреда и оставете уреда да се охлади. След това довършете процеса на изсушаване.

Зеленчуци

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

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на ска-рата	
			1 пози-ция	2 пози-ции
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 AirFry

Тестени изделия

Храна	Количества	Температу-ра (°C)	Време (мин)	Поло-жение на ска-рата
Кроасани, замразени	прибл. 350 г	180 - 220	15 - 30	3
Тестени изделия с бутер тесто, замразени	прибл. 400 г	180 - 220	15 - 35	3
Тестени изделия с бутер тесто, пресни	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 35	3
Замразена пица	прибл. 340 г	180 - 220	20 - 35	3

Картофени продукти

Храна	Количества	Температу-ра (°C)	Време (мин)	Поло-жение на ска-рата
Пържени картофи, замра-зени	прибл. 650 г	180 - 220	20 - 30	3
Пържени картофи, на едро нарязани, замразени	прибл. 600 г	180 - 220	20 - 30	3
Картофи „Уеджис“, замра-зени	прибл. 650 г	180 - 220	15 - 25	3
Крокети	прибл. 450 г	180 - 220	15 - 30	3

Пресни зеленчуци

Храна	Количества	Температу-ра (°C)	Време (мин)	Поло-жение на ска-рата
Нарязани тиквички, прес-ни ¹⁾	прибл. 500 г	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ добавенете 1 ч. л. зехтин, за да не залепват

Други

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Шницели, замразени	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	3
Оваляни в тесто скариди, замразени	прибл. 200 г	180 - 220	15 - 25	3
Кръгчета от калмари, замразени	прибл. 250 г	180 - 220	15 - 25	3
Пилешки хапки, замразени	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	3
Рибни пръчици, замразени	прибл. 500 г	180 - 220	15 - 25	3

12. ФУРНА - ГРИЖИ 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.

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 машина (освен тавата AirFry).

Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Почистване на тавата AirFry.

1. Поставете тавата AirFry върху тавата за печене.
2. Налейте гореща вода с препарат и оставете да се накисне.
3. Почистете тавата AirFry с гъба или използвайте четка, за да премахнете засъхнали остатъци.

Възможно е и почистването в съдомиялна.

12.3 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

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

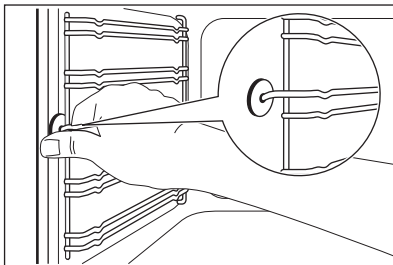
Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната.

Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

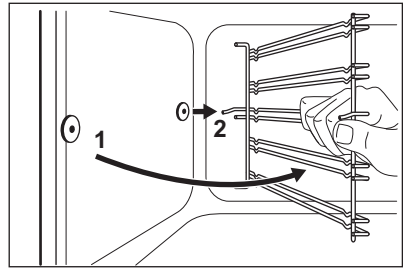
12.4 Сваляне на носачите на скарата

Преди да почистите фурната, отстранете носачите на рафтовете.

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



2. Издърпайте задната част на опорите на скарата от стената и я извадете.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

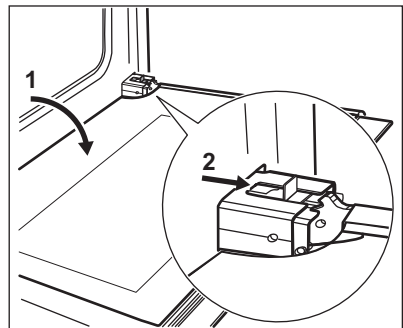
По-дългата фиксираща тел трябва да е отпред.

Краищата на двете жици трябва да сочат назад.

Неправилното поставяне може да повреди емайла.

12.5 Сваляне на вратичката на фурната

За по-лесно почистване отстранете вратичката на фурната.



1. Отворете вратичката напълно.
2. Преместете плъзгача, докато чуete щракване.
3. Затворете вратата, докато плъзгачът се фиксира.
4. Свалете вратата.

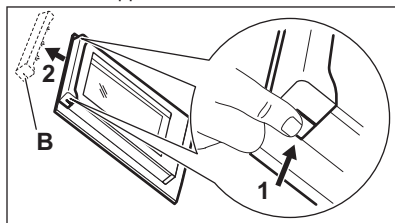
За да отстраните вратичката, първо я издърпайте навън едната й страна и след това другата.

Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратичката на фурната в обратна последователност. Уверете се, че вратата щраква като я поставите. Ако е необходимо, използвайте сила.

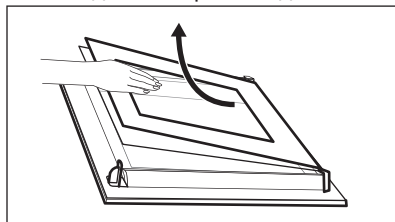
12.6 Сваляне и почистване на стъклата на вратичката

i Стъклото на вратата на вашия продукт може да се различава по вид и форма от примерите, показани на изображенията. Броят стъкла също може да бъде различен.

1. Хванете рамката в горната част на вратичката В от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



2. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
3. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите им.



4. Почистете стъклените панели на вратичката.

За да направите това, изпълнете същите стъпки в обратен ред.

12.7 Смяна на лампичката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

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

Задна лампичка



Стъкленият капак на лампичката се намира в дъното на вътрешността.

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете лампичката на фурната с подходяща 300°C термоустойчива лампичка. Използвайте същия вид крушка.
4. Монтирайте стъкления капак.

12.8 Отстраняване на чекмеджето

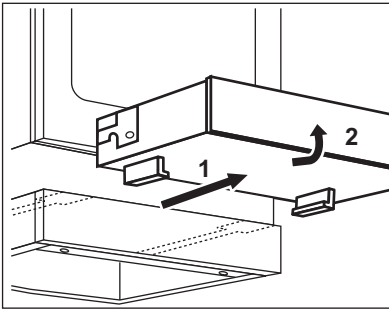


ВНИМАНИЕ!

Когато фурната работи, в чекмеджето може да се натрупа топлина. Затова в него не трябва да се поставят запалими изделия, като напр. почистващи материали, пластмасови торбички, ръкавици за фурна, хартия, почистващи спрейове и др.

Чекмеджето под фурната може да бъде извадено за почистване.

1. Дръпнете чекмеджето навън до упор.



2. Повдигнете чекмеджето по малък ъгъл и го извадете от опорните му шини.

Поставяне на чекмеджето:

1. За да поставите чекмеджето, го настройте върху опорните шини. Уверете се, че кукичките попадат директно върху шините
2. Спуснете чекмеджето хоризонтално и го натиснете навътре.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да включите уреда.	Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
Не можете да включите уреда.	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Свържете се с оторизиран сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи.
Не можете да активирате външния кръг.		Включете първо вътрешния кръг.
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Включете фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Лампичката не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете лампичката.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
На екрана се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15-20 минути след края на готвенето.

13.2 Данни за обслужване

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

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

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

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

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктова информация за готварски плот според ЕС 66/2014

Идентификация на модела	ЕКC6451АОХ ЕКC6451АОW	
Тип готварска плоча	Готварска плоча на самостоятелна печка	
Брой зони за готвене	4	
Загряваща технология	Лъчист нагревател	
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 см
	Задна лява	14,5 см
	Предна дясна	14,5 см
Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоните за готвене, които не са кръгли	Задна дясна	26,5 см Д 17,0 см Ш
Енергийна консумация на зона за готвене (ЕС electric cooking)	Предна лява	178,9 Втч/кг
	Задна лява	181,8 Втч/кг
	Предна дясна	181,8 Втч/кг
	Задна дясна	174,1 Втч/кг
Енергийна консумация на плочата (ЕС electric hob)	179,2 Втч/кг	

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене. Част 2: Котлони – Методи за измерване на ефективността.

14.2 котлони- енерго спестяване

Може да спестите енергия по време на ежедневно готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.

- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Дъното на съдът за готвене трябва да има същият диаметър като зоната за готвене.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

14.3 Продуктова информация за фурни и Продуктов информационен лист*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EKC6451AOX EKC6451AOW
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.82 kWh/цикъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Обем	73 l
Тип на фурната	Фурна на печка
Маса	EKC6451AOX 47.6 kg
	EKC6451AOW 47.6 kg

*За Европейския съюз в съответствие с 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 се прилага за Русия.

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

14.4 Фурна – енергоспестяваща



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

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

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

Когато е възможно, не загревайте предварително фурната, преди да пристъпите към готвене.

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


Готвене с вентилатор


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

Печене с влажност

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

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

www.electrolux.com/shop



867338875-A-092020

