



ръководство за употреба

Вградена
многофункционална
фурна
за готвене на пара

EOB98000

We were thinking of you
when we made this product




Добре дошли в Electrolux!

Бихме желали да ви благодарим, че избрахте един първокласен продукт от Electrolux, който със сигурност ще ви донесе удоволствие при готвенето. Нашата цел е да ви предложим широка гама висококачествени продукти, които да направят живота ви по-удобен. Ще намерите редица примери за това не предпоследната страница на тази брошура. Отделете няколко минути да прочетете тази информация за потребителя, за да можете да се възползвате напълно от предимствата на нашите нови уреди. Ние сме уверени, че те ще направят бъдещия ви живот по-лек. Желаем ви приятни часове.

Съдържание

Указания за безопасност	5
Описание на уреда	7
Преди първата употреба	14
Обслужване на фурната	16
Почистване и грижа	49
Какво да правя, когато...	58
Инструкция за монтаж	59
Изхвърляне на отпадъците	65
Гаранция/обслужване на клиенти	66
Stichwortverzeichnis	69
Сервиз	70

В това ръководство за потребителя са използвани следните символи:

-  Важна информация относно вашата лична безопасност и информация как да избягвате повреди на уреда.
-  Обща информация и съвети
-  Информация за опазване на околната среда



Указания за безопасност



Този уред съответства на следните Директиви на ЕО:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 г.
Директива за ниското напрежение
- 89/336/EWG от 03.05.1989 г.
Директива за електромагнитната съвместимост, включително Директивата за измененията 92/31/EWG
- 93/68/EWG от 22.07.93 г.
Директива за обозначението за съвместимост “СЕ”

Електротехническа безопасност

- Уредът може да бъде свързан само от **правоспособен специалист**.
- При неизправности или повреди на уреда: Отвъртете или изключете предпазителите.
- **Ремонти** по уреда могат **да се извършват само от специалисти**. Чрез непрофесионално извършени ремонти може да се стигне до значителни опасности. В случай на ремонт се обърнете към нашата сервисна служба за извършване на услуги на клиенти или към вашия специализиран търговец.

Безопасност за деца

- Не оставяйте никога малки деца без наблюдение, докато работи уредът.
- Този уред е снабден със защита за деца.

Безопасност по време на употребата

Този уред може да бъде употребяван само за обичайните за домакинството готвене, пържене, печене на ястия.

- Внимание при свързването на електрическите уреди към контакти в близост до уреда. Свързващите кабели **не бива** да стигат до горещи места за готвене или да бъдат заклещвани под горещата врата на фурната.
- **Предупреждение: Опасност от изгаряне!** При работа се нагорещява вътрешността на фурната.
- **Предупреждение: По време на готвенето на пара витал в никакъв случай не отваряйте вратата на фурната.** Чрез излизането на парата могат да се получат щети по мебелите вследствие на влагата. Избягвайте прекия контакт с излизащата пара.
- Ако използвате алкохолни добавки във фурната, може евентуално да се получи алкохолно-въздушна смес. В този случай отворете внимателно вратата. При това не работете с жар, искри или огън.



Указание за акриловия амид

Според най-новите научни познания интензивното запържване на хранителните продукти, по-специално при съдържащи нишесте продукти, могат да причинят заплаха за здравето вследствие на акриловия амид. Затова препоръчваме да се готви при по възможност по-ниски температури и ястията да не се запържват прекалено силно.

Така ще избегнете щети на уреда

- Не покривайте фурната с алуминиево фолио и не поставяйте тава, тенджерата и т. н. върху пода; в противен случай ще се повреди емайълът на фурната вследствие на събралата се горещина.
- Плодов сок, капещ от тавата, оставя петна, които не могат след това да бъдат отстранени. За много мокри сладкиши използвайте дълбока тава.
- Не слагайте товар върху отворената врата на фурната.
- Никога не изливайте вода направо в горещата фурна. Могат да се получат щети върху емайла и оцветявания.
- При въздействие със сила, преди всичко върху ръбовете на предното прозорче, може да се счупи стъклото.
- Не съхранявайте горливи предмети във фурната. Те биха могли да се възпламенят при включване.
- Не съхранявайте влажни хранителни продукти във фурната. Могат да се получат щети върху емайла.

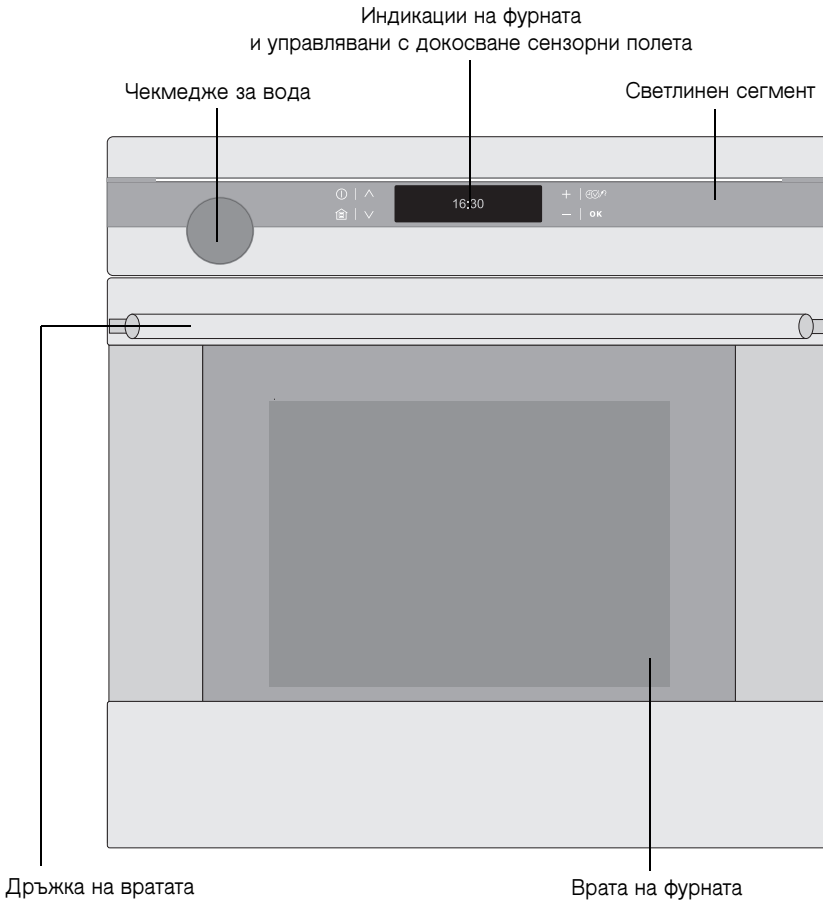


Указание за емайлово покритие

Цветните изменения на емайловото покритие на фурната вследствие на употреба не влошават годността на уреда за обичайното му или в съответствие с договора ползване. Затова те не представляват недостатъци по смисъла на гаранционното право.

Описание на уреда

Общ изглед



Уредът се изключва след 2 минути, ако не е избрана функция и в уреда нищо не е било изменено, светлинният сегмент остава включен.

За да се изключи светлинният сегмент, уредът трябва да бъде включен и отново изключен с ①.

Електронно управление на фурната

Индикации



Символи

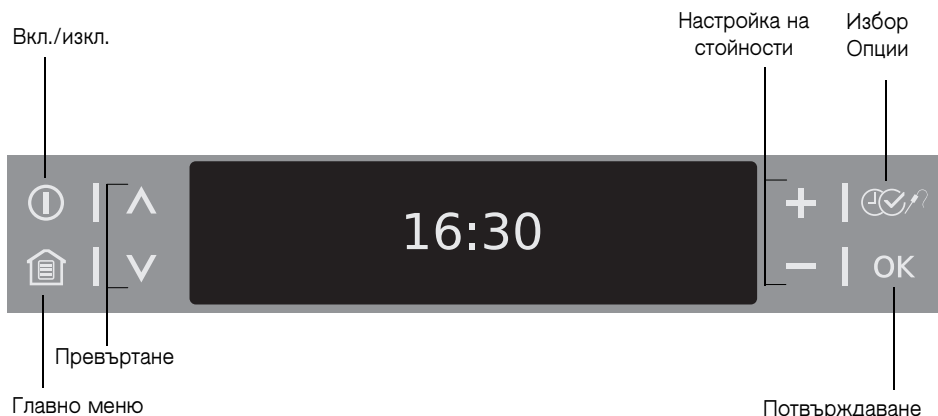
В индикациите се показват определени символи в зависимост от настроената функция.




Символ		Индикация (примери)	Функция
	Будилник за кратко време	4:30	Будилникът за кратко време е активен.
	Точно време	10:00	Показва настроеното точно време.
	Времетр.	1:00	Показва времето, което е необходимо за процеса на готвене.
	Приключв.	14:05	Показва времето, когато процесът на готвене е приключил.
			Изчислява се краят при поставена Сонда за месо .
	Старт	0:45	Показва времето, откогато тече процесът на готвене.
	Температура		Показва доколко е загорята фурната.
			Активно е бързото загоряване (съкратено време на загоряване).
	Тегло	1,5 кг	Възможности: – Активно е автоматичното тегло. – Теглото може да бъде променяно.
	Сонда за месо	75°C	Възможности: – Сонда за месо е вкарана. – Сонда за месо - автом. е активна. – Температурата на сърцевината може да бъде променяна.
	Загоряване + Задържане	80°C	Загоряване + Задържане е активирано.

Управлявани с докосване сензорни полета

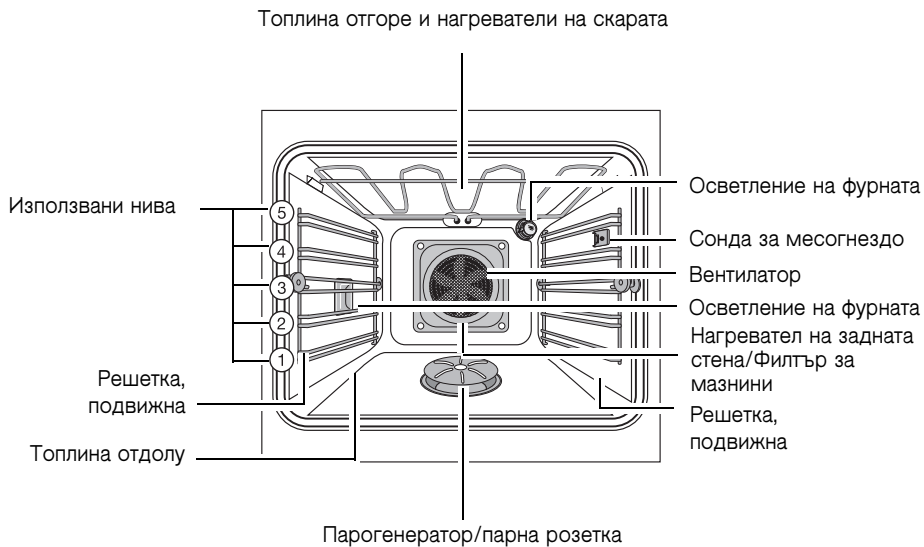
Уредът се обслужва със сензорни полета, управлявани с докосване. Функциите се управляват чрез докосване на сензорните полета.

Внимавайте при обслужването да докосвате само едно сензорно поле. Ако се докосне с по-голяма част от пръста, може да се задейства и съседно сензорно поле.



Сензорно поле	Функция	Забележка
∧, ∨	Надолу и нагоре в менюто.	<p>При една активна функция:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Натиснете 1 път: Преминаване към повисшето меню (функцията остава активна), след 5 секунди отново преминаване в активната точка на менюто • Натиснете 2 пъти: Надолу и нагоре в повисшето меню (функцията се изключва)
	Показване на главното меню.	Настроените функции се изключват (освен будилника за кратко време).
ок	Потвърждаване.	
	Включване и изключване на уреда.	
	Избиране на функции на времето, допълнителни функции и Сонда за месо .	
+, -	Настройка на стойности (напр. температура, време, тегло, градуси на приготвяне).	<ul style="list-style-type: none"> • Активиране на стойността: <ul style="list-style-type: none"> – Натиснете 1 път: стоящият отпред символ мига – Натиснете 2 пъти: Стойността може да бъде настроена • Настройка на стойности: <ul style="list-style-type: none"> – Натиснете 1 път: Настройка на стойността в отделни стъпки – Задръжте бутона натиснат: Настройка на стойността на бързи стъпки • При настройката на продължителност, респ. време индикацията може да бъде върната на нула, когато + и – бъдат натискани едновременно.

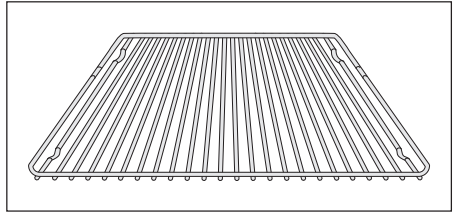
Оборудване на фурната



Оборудване фурна

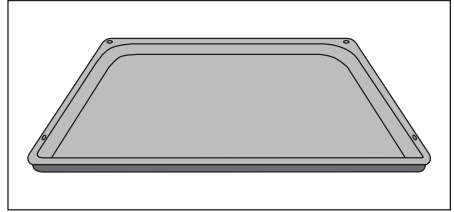
Скара

За съдове, кухненски форми, печено и парчета скара.



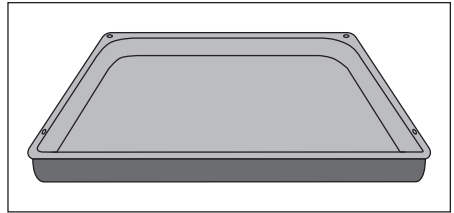
Тава за печене

За сладкиши и курабийки (не е подходяща за работа с Овлажняване с пара).



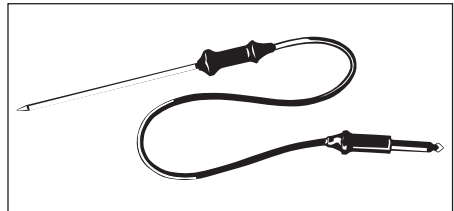
Тава за събиране на мазнината

За печене, респ. като уред за събиране на мазнината (не е подходяща за работа с Овлажняване с пара).



Шиш за месо

За точно определяне на състоянието на приготвяне на парчетата месо.



Преди първата употреба



Ако желаете да промените някоя от тези основни настройки в по-късен момент, погледнете в глава Основни настройки.

Настройка на език

1. След електрическото свързване на дисплея се показва следното.
 - фирменото лого
 - версията на софтуера и продължителността на работа
 - индикацията “Език”
1. С **-**, респ. **+** изберете желания език.
2. С **OK** потвърдете изобрания език.

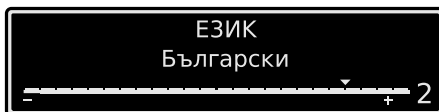
От този момент текстовете се появяват на дисплея на настроенния език.

Настройка на контраста и яркостта



След като сте настроили езика, се показват индикациите “Настройка на контраста” и “Настройка на яркостта”.

Контрастът и яркостта се настройват в съответствие с езика (вж. раздел “Настройка на езика”).



Настройка на часовника

След като сте настроили контраста и яркостта, се показва индикацията “Настройка часовото време”.

1. С —, респ. + настройте часа на точното време.
2. Потвърдете с **OK**.
3. С —, респ. + настройте минутите на точното време.
4. Потвърдете с **OK**.

Сега уредът е готов за работа.

НАСТРОЙКА НА ЧАСОВОТО ВРЕМЕ
+/- за настройка, OK за потвърждение
12:00



Точното време трябва да бъде настроено само когато уредът дълго време е бил изключен от електрозахранването.

Първо почистване

Преди да използвате фурната за пръв път, трябва да я почистите.



Внимание: Не използвайте остри, търкащи средства за почистване! Може да се повреди повърхността.







Използвайте при метални предни части обичайните средства за поддръжка от търговската мрежа.

1. Отворете вратата на фурната. Осветлението във фурната е включено.
2. Извадете всички принадлежности и решетките и почистете с топъл разтвор с изплакващо средство.
3. Измийте и подсушете фурната също с топъл разтвор с изплакващо средство
4. Избършете с влажна кърпа лицевата страна на уреда.

Обслужване на фурната


Преглед на менютата

Главно меню		Подменю			
	Помощ при готвене		Свинско / Телешко		
			Телешко / Дивеч / Агнеш.		
			Птиче месо		
			Риба		
			Кейк		
			Десерти		
			Пица / Пай / Хляб		
			Задушено / Запечено		
			Бухнало ястие		
			Комбинир. готвене с пара		
			Полуфабрикати		
			Специалитети		
			Функции нагряване		Топъл въздух
	Горно + долно нагряване				
	Пица нагряване				
	Турбо грил				
	Единичен грил				
	Двоен грил				
	Долно нагряване				
	Вентил. на ниска темпер.				
	Нагряване с пара				
	Интензив. нагрив. с пара				
	Овлажняване с пара				
	Моите Програми				1- Моите програми
					2- Моите програми
			...		
			Промяна името на прогр.		
	Меню Почистване		Почистване с пара		
			Помощник Почистване		

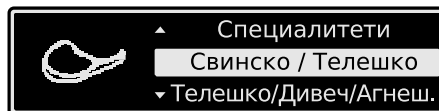
Главно меню		Подменю	
	Основни настройки		Настройка часовото време
			Посочване на времето
			Настрой + Продължи
			Загрявяване + Задържане
			Удължаване на времето
			Контраст на екрана
			Яркост на екрана
			Език
			Усилване на звънеца
			Звук. сигнал на бутоните
			Звуци на аларм / греш.
			Обслужване
			Фабрични настройки


Обслужване на менютата

Пример

1. Включете уреда с .
Намирате се в главното меню.
2. Изберете желаното главно меню с
∨, респ. ∧.
3. С **ок** преминайте в съответните
подменюта.

Показва се избраното подменю.




От всяко място можете да се върнете с  обратно в главното меню.



В края на повечето менюта се намира точката от менюто “Назад”.
С това стигате до по-висшето меню.



Можете да прекъснете даден процес, като натиснете .
След това отново се намирате в главното меню.



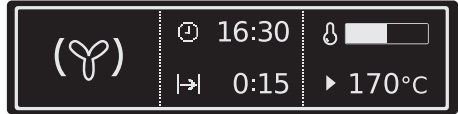
Вентилатор за охлаждане

Вентилаторът се включва автоматично, за да държи повърхността на уреда хладна. След като фурната е била изключена, вентилаторът продължава да работи, за да охладя уреда и след това се изключва самостоятелно.

Индикация на нагряването

Индикация за нагряване

След **включването** на една функция на фурната, ставащият все по-дълъг сегмент показва доколко вече се е загреяла фурната.



Индикация на бързото нагряване

При някои функции на фурната времето на загреване се съкращава чрез автоматичната функция за бързо нагряване.

Докато се достигне настроената температура, сегмент на ивици се движи в индикацията за нагряването отляво надясно.



Индикация на остатъчната топлина

След **изключването** на фурната остатъчната топлина във фурната се показва с точност до градус.



Индикация на температурата с точност до градус

Температурата с точност до градус се показва за 5 секунди през времето за загреване вместо сегмента на индикацията за нагряване.

Натиснете + едновременно —.



Щом бъде достигната настроената температура, прозвучава сигнал.

Вкарайте скарата, тавата за печене и тавата под скарата за събиране на мазнината



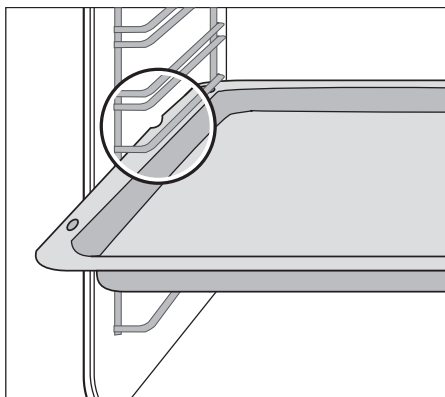
Осигуряване срещу изваждане и обръщане

С цел осигуряване срещу изваждане, всички части, които се вкарват във фурната, имат малко удебеляване надолу в десния и левия край.

Вкарвайте частите винаги така, че това удебеляване да бъде отзад във фурната. Това удебеляване е важно и за осигуряването срещу обръщане на частите, които се вкарват във фурната.

Вкарайте тавата за печене или тавата за събиране на мазнината:

Плъзнете тавата за печене или тавата за събиране на мазнината между направляващите пръчки на избраното ниво.



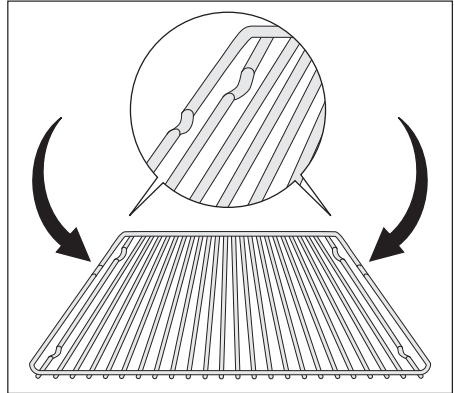
Поставете скарата:

Поставете скарата така, че крачетата да показват надолу.

Плъзнете скарата между водачите на избраното ниво.



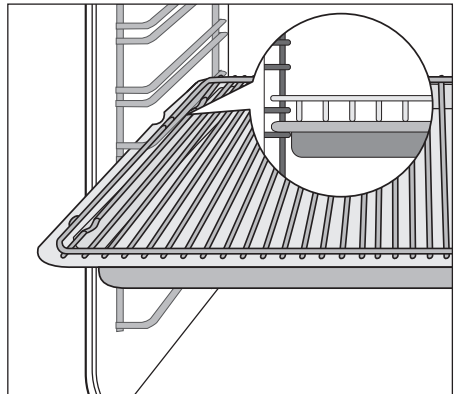
Чрез обиколната повдигната рамка на скарата съдовете са допълнително осигурени срещу хлъзгане.



Поставете скарата и тавата за събиране на мазнина заедно:

Поставете скарата върху тавата за събиране на мазнина.

Плъзнете тавата за събиране на мазнина **между** направляващите пръчки на избраното ниво.



Поставете/извадете филтъра за мазнини

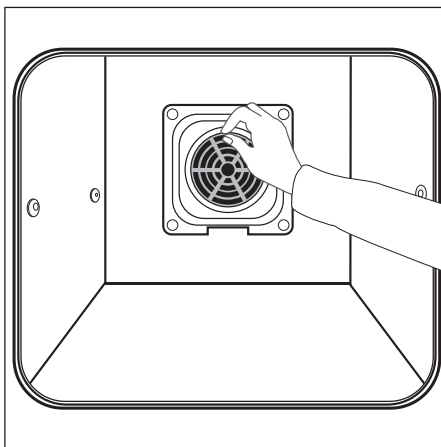
Поставяйте филтъра за мазнини само при пържене, за да предпазва нагревателя в задната стена от пръски мазнина.

Поставете филтъра за мазнини

Хванете филтъра за мазнини за дръжката и поставете двата фиксатора отгоре надолу в отвора на задната стена на фурната (отвор за вентилатора).

Извадете филтъра за мазнини

Хванете филтъра за мазнини за дръжката и го окачете нагоре.





























Меню Помощ при готвене




Преглед на Помощ при готвене

Ястията на помощник готвача (освен Специалитети) се приготвят с помощта на автоматиките.

Автоматиките предлагат оптималните настройки (функции на фурната, температура, продължителност) за съответното ястие.

	Категория	Ястие	
	Свинско / Телешко	Свинско печено 	Телешки джолан 
		Обратно в меню Свинско 	Телешко Ossobuco 
		Свински джолан 	Пълнени телешки гърди 
		Свинска плешка 	Парче месо 
		Телешко печено 	
	Телешко / Дивеч / Агнеш.	Говеждо, отгоре 	Заек 
		Говеждо по скандинавски 	Заек с горчица 
		Печено говеждо 	Глиган 
		Мариновано говеждо 	Агнешко печено 
		Обратно в меню Дивеч 	Агн. плешка сред. опеч. 
		Печен дивеч 	Агнешки бут 
	Птиче месо	Пиле, цяло 	Пилешки бутчета 
		Пуйка, цяла 	Пилешко Coq au Vin 
		Патица, цяла 	Печена патица с портокал 
		Гъска, цяла 	Пълнено пиле 
		Птиче месо с кост 	Пълнени пилешки гърди 
	Риба	Риба, цяла 	Пълнени калмари 
		Филе от риба 	Риба на пара 
		Сушена риба 	Рибно суфле 
		Риба върху сол 	Пълнена пъстърва 

	Категория	Ястие	
	Кейк	Лимонов пандишпан. кейк 	Кръгъл кекс 
		Шведски сладкиш 	Саварини 
		Бисквити 	Орех. сладки с шоколад 
		Чийз кейк 	Пандишпанени кифли 
		Плодов кейк 	Сладък пай 
		Streusel кейк 	Морковен кейк 
		Козунак 	Бадемов кекс 
		Погача с мая 	Плодов сладкиш 
	Десерти	Карамелена плодова пита 	Черешов пай 
		Кокосов пудинг 	Кнедли със сливи 
		Кейк капучино 	
	Пица / Пай / Хляб	Пица 	Сладкиш със сирене 
		Пай с лук 	Бял хляб 
		Запечени яйца със сирене 	Селски хляб 
		Пита с козе сирене 	Руски кейк 
		Пита със сирене 	
	Задушено / Запечено	Лазаня 	Макарони на фурна 
		Канелони 	Цикория печена 
		Запечени картофи 	Задушено 
		Мусака 	Задушено зеле 
	Бухнало ястие	Зеленчуци по средиземн. 	Варени картофи 
		Зеленчуци по традиц. 	Солени кнедли 
		Белени домати 	Ориз 
		Картофи с кожичка 	Яйца Рояле 
	Комбинирано готвене с пара	Меню пара 1 	Меню пара 3 

	Категория	Ястие	
		Меню пара 2 	
	Полуфабрикати	Пица, замразена	Хляб / Франзела
		Америк. пица, замразена	Хляб / Франз., замразени, Малко изпечено
		Пица, охладена	Замр. ябълков щрудел
		Снакс пица, замразена	Замразено филе от риба
		Полуфабрикати	Пилешки крилца
		Картоф с корич. / Крокети	Замраз. лазаня / канелони
		Картофи на фурна	
	Специалитети	Размразяване	Поддържане на топлина
		Сушене	Консервиране
		Възстановяване	Затопляне на чиния

Практически съвети към различните автоматики, рецепти и функции на фурната ще намерите в приложената брошура.



С менюто за готвене на пара на категорията комбинирано готвене на пара можете да пригответе едно пълно меню.

Основното ястие с гарнитурите и един десерт се готвят заедно или едно след друго във фурната.

Менютата за готвене на пара са описани в приложената брошура.

Обслужване на Помощ при готвене

Помощ при готвене с Автоматично тегло

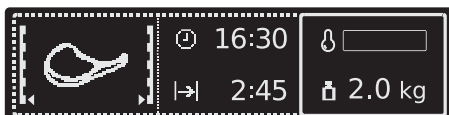
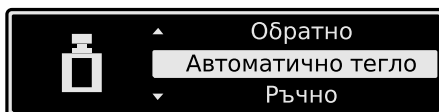
Времето на печене се определя автоматично чрез въвеждането на теглото.

Пример

1. С ∇ , респ. \wedge изберете точката от менюто Помощ при готвене, желаната категория и ястието.
2. Всеки път потвърждавайте с **ок**.
3. Изберете с ∇ , респ. \wedge Автоматично тегло.
4. Потвърдете с **ок**
5. С **+**, респ. **-** настройте теглото на подлежащия на печене продукт. Настройката се извършва на стъпки по 0,2 кг.

Стартира се автоматичната програма. Щом автоматичната програма изтече, прозвучава сигнал.

6. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.



Ако предложените данни за теглото не се изменят в рамките на около 5 секунди, програмата стартира автоматично.

Данните за теглото могат да бъдат изменяни по всяко време.



При всички програми за птиче месо обръщайте продукта за приготвяне след 30 минути. Показва се указание.

Помощ при готвене с Сонда за месо - автомат.

Фурната се изключва, щом бъде достигната предварително зададената температура на сърцевината.



Внимание: Може да се използва само включената в обема на доставката Сонда за месо. В случай на замяна използвайте само оригиналната резервна част!

Пример

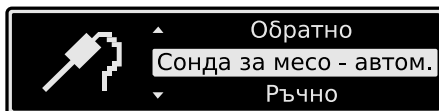
1. Включете уреда с ①.
2. С ∨, респ. ∧ изберете точката от менюто Помощ при готвене, желаната категория и ястието.
3. Всеки път потвърждавайте с **OK**.
4. Изберете с ∨, респ. ∧ Сонда за месо - автомат..
5. Потвърдете с **OK**

Появява се съобщение, поставете Сонда за месо.

6. Поставете Сонда за месо (вж. раздел Сонда за месо).

Стартира се автоматичната програма. Щом автоматичната програма изтече, прозвучава сигнал.

7. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
8. Извадете Сонда за месо.





В рамките на няколко минути се изчислява предварително крайно време, в което ще бъде достигната настроената температура на сърцевината. Това време се изчислява непрекъснато и се актуализира в индикацията. За системата е необходимо в началото на процеса на готвене Сонда за месо да бъде поставена както в подлежащия на печене продукт така и в гнездото и по време на целия процес да не бъде отстранявана.



Предупреждение: Сонда за месо е гореща! При изваждането на крайника и на върха съществува опасност от изгаряне!

Помощ при готвене с Автоматична рецепта

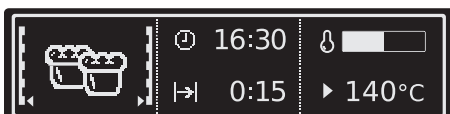
Всички настройки са постоянни и не могат да бъдат променени.

Пример

1. С ∇ , респ. \wedge изберете точката от менюто Помощ при готвене, желаната категория и ястието.
2. Всеки път потвърждавайте с **OK**.
3. Изберете с ∇ , респ. \wedge Автоматична рецепта.
4. Потвърдете с **OK**.
5. Стартира се автоматичната програма.

Щом автоматичната програма изтече, прозвучава сигнал.

6. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.



Ръчно

При Ръчно се приемат оптималните настройки (функция на фурната и температура) за съответното ястие, но те могат и да бъдат изменяни от вас. Това може да стане в случай, когато не желаете да използвате Сонда за месо, не познавате теглото на продукта, който ще готвите, или пък имате собствена рецепта.

Пример

1. С ∇ или \wedge изберете точката от менюто Помощ при готвене, желаната категория и ястието.
2. Всеки път потвърждавайте с **OK**.
3. Изберете с ∇ , респ. \wedge Ръчно.
4. Потвърдете с **OK**.

Сега се намирате в съответната функция на фурната и можете да предприемете желаните от вас настройки (вж. раздел "Обслужване на функциите на фурната").





Меню за функции на фурната

Преглед на функциите на фурната


С функциите на фурната можете да настроите индивидуално процесите на печене и пържене.

	Функция на фурната	Приложение	Нагревателен елемент/ вентилатор
	Топъл въздух	За печене на до три нива едновременно. Настройте температурите на фурната с 20-40°C по-ниски от тези на топлината отгоре/отдолу.	Топлина отгоре, топлинаотдолу, нагревателна заднатастена, вентилатор
	Горно + долно нагриване	За печене на хляб и сладкиши и печене/пържене на едно ниво.	Топлина отгоре, топлина отдолу
	Пица нагриване	За печене на едно ниво за ястия, които се нуждаят от по-интензивно изпичане и хрупкавост отдолу. Настройте температурите на фурната с 20-40°C по-ниски от тези на топлината отгоре/отдолу.	Топлина отдолу, нагревател на заднатастена, вентилатор
	Турбо грил	За печене на по-големи парчета месо или птици на едно ниво. Функцията е подходяща също за запичане на заливка с коричка и за запичане.	Скара, топлина отгоре, вентилатор
	Единичен грил	За печене на скара на плоски хранителни продукти, които се подреждат в средата на скарата и за препичане на хляб.	Скара
	Двоен грил	За печене на скара на плоски хранителни продукти в по-големи количества и за препичане на хляб.	Скара, топлина отгоре
	Долно нагриване	За допичане на сладкиши с хрупкав блат.	Топлина отдолу
	Вентил. на ниска темпер.	За приготвяне на особено крехко и сочно печено.	Нагревател на задната стена, вентилатор
	Нагриване с пара	За печене и пържене и за затопляне на охладени и замразени ястия.	Горещ въздух, парогенератор, вентилатор

Функция на фурната		Приложение	Нагревателен елемент / вентилатор
	Интензив. нагряв. с пара	За ястия с високо съдържание на влага и за възстановяването на ястия.	Горещ въздух, парогенератор, вентилатор
	Овлажняване с пара	За плодове, зеленчуци, риба, картофи, ориз, тестени изделия или други гарнитюри	Парогенератор, топлина отдолу, вентилатор

Обслужване на функциите на фурната

Пример

1. Включете уреда с .
2. С ∇ , респ. \wedge изберете точката от менюто за функция на фурна.
3. Потвърдете с **OK**.
4. С ∇ , респ. \wedge изберете функция на фурната **Топъл въздух**.
5. Потвърдете с **OK**.
6. С +, респ. — настройте желаната температура.
7. Потвърдете с **OK**, респ. изчакайте 5 секунди.

Фурната започва да нагрява.


Щом бъде достигната настроената температура, прозвучава сигнал.

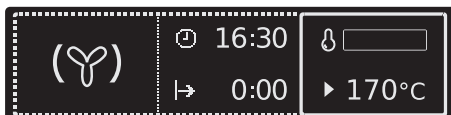
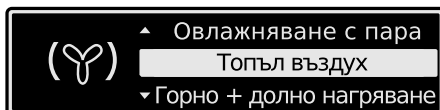


Фурната започва да нагрява, когато

- бъде анимиран символът на функцията на фурна.
- се включи осветлението на фурната.
- се включи съответният нагревателен елемент (напр. вентилатор).



Наред с температурата могат да бъдат настроени други функции с  (вж. раздел “Допълнителни функции”).



Меню Моите Програми

Преглед на Моите Програми


Подменю	Описание
1- Моите програми 2- Моите програми ...	Запишете в паметта оптималните настройки за собствените рецепти.
Промяна името на прогр.	Преименувайте записаните в паметта програми.



В паметта можете да запишете 20 програми.

Обслужване на Моите Програми

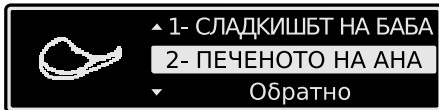
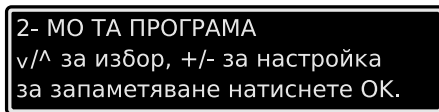
Записване на програмата в паметта

1. Изберете функцията на фурната, респ. Помощ при готвене с желаните настройки.
2. По време или след функцията на фурната, респ. на Помощ при готвене натискате бутона , докато се появи прозорецът “Запаметяване”.
3. Потвърдете с бутона **OK**. Показва се следващото свободно място в паметта.
4. Потвърдете с бутона **OK**.
5. Сега можете да напишете името на вашата програма. Първата буква мига.
6. С +, респ. — избирате желаната буква в азбучен ред.
7. С ^, респ. v местите маркера за писане надясно или наляво.

Следващата буква мига и може да бъде въведена, и т. н.

8. Потвърдете с **OK**, когато сте написали вашето програмно име.

Вашата програма е записана в паметта.





По всяко време може да се записва върху вече заети места в паметта. Вместо предложеното свободно място в паметта, с \wedge , респ. \vee изберете програмата, върху която искате да направите записа.



Програмите могат да бъдат преименувани по всяко време в менюто “Промяна името на прогр.”.

Извикване на програма

1. Включете уреда с $\textcircled{1}$.
2. С бутоните за посока \vee респ. \wedge изберете точката от менюто Моите Програми
3. Потвърдете с **ок**.
4. С бутоните за посока \vee , респ. \wedge изберете записаната програма.
5. Потвърдете с **ок**.

Записаната в паметта програма се стартира със своите настройки.





Ако още не е била записана програма, се появява съобщение как се записват в паметта програмите.



Меню Почистване

Преглед на почистването

	Подменю	Описание
	Почистване с пара	Почистване на фурната с пара.
	Помощник Почистване	Преди Почистване с пара напомня за това, което трябва да се съблюдава при Почистване с пара. Помощник Почистване може да бъде включван, респ. изключван.



Как да обслужвате Почистване с пара и да включвате, респ. изключвате Помощник Почистване е описано в раздел “Почистване и грижа”.

Меню Основни настройки





Преглед на Основни настройки



Независимо от съответното приложение във фурната можете да промените различни основни настройки.

Настройките могат да бъдат променяни, ако не е избрана никоя функция на фурната.

	Настройка	Индикация	Описание
	Настройка часовото време	12:15	Настройка на точното време.
	Посочване на времето	– Вкл.	Точното време се показва на индикацията в изключено състояние.
		– Изкл.	Точното време не се показва в изключено състояние, тъй като дисплеят се изключва напълно – за икономия на енергия.
	Настрой + Продължи	– Вкл.	Функцията Настрой + Продължи се показва в прозореца на опциите за избор и може да бъде активирана.
		– Изкл.	Функцията Настрой + Продължи не се показва в прозореца на опциите за избор.
	Загряване + Задържане	– Вкл.	Функцията Загряване + Задържане се показва в прозореца на опциите за избор и може да бъде активирана.
		– Изкл.	Функцията Загряване + Задържане не се показва в прозореца на опциите за избор.
	Удължаване на времето	– Вкл. – Изкл.	Включване, респ. изключване на функцията Удължаване на времето.
	Контраст на екрана	1 10	Настройка на контраста на дисплея на стъпки.
	Яркост на екрана	1 10	Настройка на яркостта на дисплея на стъпки.
	Език	– Български –	Избор и настройка на езика в дисплея.
	Усилване на звънеца	1 10	Настройка на силата на звука на тоновете на бутоните и на сигналите на стъпки.

	Настройка	Индикация	Описание
	Звук. сигнал на бутоните	– Вкл. – Изкл.	Тонове на бутоните потвърждават със звук всяко задействане на бутон. Включване, респ. изключване на тоновете на бутоните.
	Звуци на аларм / греш.	– Вкл. – Изкл.	Алармените звуци прозвучават при неизпълними стъпки от обслужването. Включване, респ. изключване на алармените звуци.
	Обслужване	ECAIA207 V03IA003 24	Показва версията на софтуера, на конфигурацията и на продължителността на работа.
	Фабрични настройки		Връщат се в изходно състояние всички настройки (също и Моите програми).



Между 22:00 и 6:00 дисплеят намалява в изключено състояние своята яркост, за да се пести енергия.

Обслужване на Основни настройки

Пример

1. С \vee , респ. \wedge изберете точката от менюто Основни настройки.
2. Потвърдете с **OK**.
3. С \vee , респ. \wedge отидете до настройката, която искате да съгласувате.
4. Потвърдете с **OK**.
В индикацията се появява актуалната настроена стойност.
5. С **+**, респ. **-** изберете желаната стойност.
6. Потвърдете с **OK**.
Настройката е променена.

ЗВУКОВИ СИГНАЛИ НА БУТОНИТЕ
+/- за настройка, OK за потвърждение
– Изключено **Включено** +

Използване на Основни настройки в ежедневието

Настрой + Продължи

Функцията Настрой + Продължи ви позволява да предприемате всички настройки на дадена функция на фурната и по-късно да я стартирате.

Приложен пример:


Сутринта подготвяте ястие и предприемате всички необходими настройка на фурната.

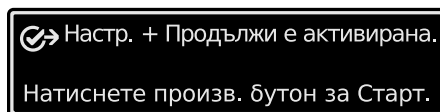
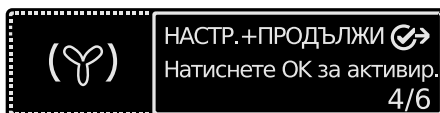
Детето ви си идва на обяд в къщи, поставя ястието във фурната, натиска произволен бутон и фурната стартира с вашите настройки.

Предпоставка:


- Определена продължителност

Включване на Настрой + Продължи

1. Изберете функция на фурната с желаните настройки.
2. Натискайте бутона , докато се появи прозорецът “Настрой + Продължи”.
3. Потвърдете с **OK**.
Сега функцията Настрой + Продължи е включена.



Настрой + Продължи стартиране

1. Натиснете произволен бутон (освен ).
Избраната функция на фурната стартира.
Щом завърши функцията на фурната, прозвучава сигнал.
2. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.



Настрой + Продължи може да бъде активирана, респ. дезактивирана в менюто Основни настройки.



Докато избраната с Настрой + Продължи функция на фурната работи, е активна Заклучване (вж. раздел Заклучване).

Загрявяване + Задържане


Функцията Загрявяване + Задържане поддържа топло приготвеното от вас ядене в продължение на 30 минути, след като процесът на печене, респ. пържене е приключил.

Това помага например когато гостите ви закъсняват.

Предпоставка за Загрявяване + Задържане:

- Установената температура е над 80 °C
- Определена продължителност

Включване на Загрявяване + Задържане

1. Изберете функция на фурната.
2. Натискайте клавиша , докато се появи прозорецът “Загрявяване + Задържане”.
3. Потвърдете с **ок**.
Сега функцията Загрявяване + Задържане е включена.
4. Щом завърши функцията на фурната, прозвучава сигнал и се стартира Загрявяване + Задържане.

Настроената функция на фурната работи с 80 °C за 30 минути.

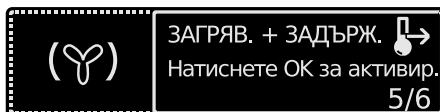
Щом приключат 30-те минути с Загрявяване + Задържане, фурната се изключва.



Независимо от настроената функция на фурната, Загрявяване + Задържане остава активно. Така можете да преминавате между функциите на фурната.



Загрявяване + Задържане може да бъде активирана, респ. деактивирана в менюто Основни настройки.



Удължаване на времето ⏴

Последната функция на фурната се оставя да работи, след като е изтекло времето ѝ.


Предпоставка:

- Всички функции на фурната с Времетр. или Автоматично тегло.
- Няма функции на фурната с Сонда за месо и функции с пара.

Удължаване на времето може да се включва, респ. изключва в менюто Основни настройки.

Включване на Удължаване на времето

Функцията на фурната е приключила. Прозвучава сигнал и се появява съобщение.

1. Натиснете произволен бутон.
2. За около 5 минути се появява съобщение на Удължаване на времето.
3. Активирайте с  Удължаване на времето.
4. Настройте продължителността на Удължаване на времето с +, респ. —.
5. Стартирайте Удължаване на времето с **OK**, респ. оставете след 5 секунди да се стартира автоматично.









Показват се настройките на функцията на фурната с новата продължителност.



По-нататъшният начин на работа е в съответствие с този на нормална функция на фурната. Удължаване на времето може отново и отново да бъде настроено.


Допълнителни функции

Вашата фурна е съоръжена със следните допълнителни функции:

- Таймер 
- Времетр. 
- Приключв. 
- Заклучване 
- Защита за деца
- Изключване за безопасност
- Сонда за месо 
- Функции за готвене на пара  ,  , 

Таймер

За настройка на кратко време. След изтичането му прозвучава сигнал. Тази функция няма въздействие върху работата на фурната.

1. Натискайте бутона , докато се появи прозорецът “Таймер”.


С бутоните +, респ. – настройте желаното кратко време (макс. 2 часа 30 минути).

2. Потвърдете с **OK**, респ. изчакайте 5 секунди.

Показват се последната посетена точка от менюто и оставащото време.

Когато са изтекли 10% от времето, прозвучава къс сигнал.

Щом времето изтече, прозвучава за 2 минути сигнал и се показва съобщение.

3. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала (освен ).



Таймер остава активен, когато се премине към друга функция или уредът бъде изключен.


Времетр. |→| респ. Приключв. →|

Времетр. |→|

За настройка – колко дълго трябва да работи фурната.


Приключв. →|

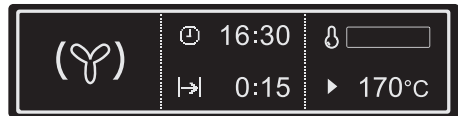
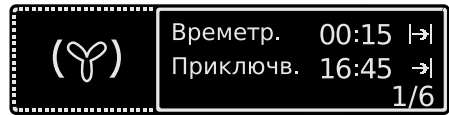
За настройка – кога отново трябва да се изключи фурната.

1. Изберете функцията на фурната.
2. Натиснете бутона , докато се появи прозорецът “Времетр./ Приключв.”.
3. С +, респ. – настройте желаната продължителност на готвене, респ. време на изключване (макс. 23 часа 59 минути).
4. Потвърдете с **OK**, респ. изчакайте 5 секунди.
Настройките на избраната функция на фурната се показват с настроената продължителност на готвене, респ. време на изключване.

Щом времето изтече, прозвучава за 2 минути сигнал и се показва съобщение.

Фурната се изключва.

5. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала (освен ).



Независимо от настроената функция на фурната, установената продължителност остава. Така можете да преминавате между функциите на фурната.

Предпоставка: Функцията на фурната, в която се преминава, няма определена продължителност.



При поставен Сонда за месо не са възможни Времетр. |→|, респ. Приключв. →|.




Използване на остатъчната топлина с часовниковите функции Времетр. |→| и Приключв. →|

При използването на часовниковите функции Времетр. |→| и Приключв. →| фурната изключва нагревателите, щом са изтекли 90% от настроеното или изчислено време. Наличната остатъчна топлина се използва, за да продължи процесът на готвене до изтичане на настроеното време (3 до 20 мин.).

Комбинирани Времетр. |→| и Приключв. →|

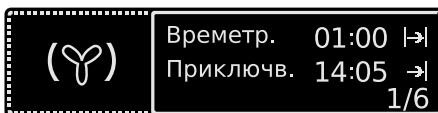


Времетр. |→| и Приключв. →| могат да се използват едновременно, когато фурната трябва да се включи и изключи автоматично по-късно.

1. Изберете функция на фурната.
2. Натискайте клавиша , докато се появи прозорецът “Времетр./ Приключв.”.
3. С функцията Времетр. |→| настройте времето, което е необходимо на ястието за да се сготви, напр.: 1 час.
4. Потвърдете с **ок**.
5. С функцията Приключв. →| настройте времето, в което ястието трябва да е готово, напр.: 14:05 часа.
6. Потвърдете с **ок**, респ. изчакайте 5 секунди.

Избраната функция на фурната се показва заедно с настроената продължителност на готвене и времето на изключване за няколко секунди.

Показва се съобщение кога стартира програмата.




Вашата фурна е програмирана и ще се включи в 13:05.

Заключване


Блокировката на бутоните предпазва всички настроени функции от разместване по невнимание.

Включване на Заклучване

1. Изберете функция на фурната.
2. Натискайте бутона , докато се появи прозорецът "Заклучване".
3. Потвърдете с **OK**.

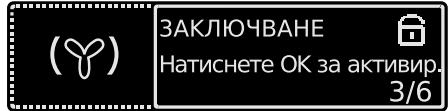
Сега е активирана Заклучване.

Заклучване изключване

1. Натиснете бутона .
2. Потвърдете с **OK**.



Заклучване не предпазва от изключване по невнимание.
След изключването на уреда Заклучване се отменя автоматично.




Защита за деца на фурната

Щом е включена Защита за деца, уредът вече не може да се пуска да работи.


Включване на Защита за деца

Не бива да бъде избрана функция на фурната.

1. Натискайте бутоните  и — едновременно, докато се появи съобщение.

Сега работи Защита за деца.

Защита за деца изключване

1. Докоснете бутоните  и — едновременно, докато в индикацията се появи съобщение.

Защита за деца сега е изключена и фурната отново е готова за работа.

Изключване за безопасност на фурната



Ако фурната не бъде изключена след определено време или температурата не се промени, тя се изключва автоматично.

Появява се съобщение.

Фурната се изключва при температура на фурната от:

30 - 120 °C	след	12,5 часа
120 - 200 °C	след	8,5 часа
200 - 230 °C	след	5,5 часа

Пускане в експлоатация след изключване за безопасност

Натиснете бутона **OK**.

Сонда за месо

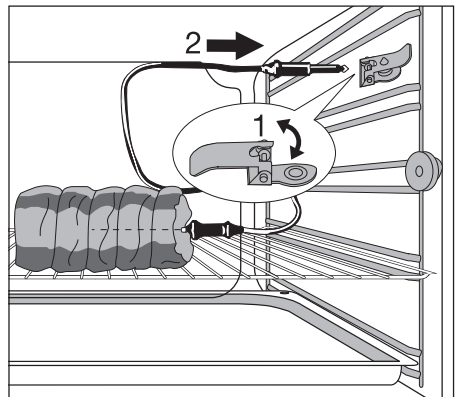
Фурната се изключва, щом бъде достигната настроената от вас температура на сърцевината.



Внимание: Може да се използва включената в обема на доставката Сонда за месо! В случай на замяна използвайте само оригиналната резервна част!

Настройте температурата на сърцевината на Сонда за месо

1. Включете уреда с ①.
2. Вкарайте върха на Сонда за месо по възможност докрай в подлежащия на печене продукт така, че върхът да се намира в центъра на продукта за печене.
3. Поставете щепсела на Сонда за месо до крайния ограничител в контакта на страничната стена на фурната.

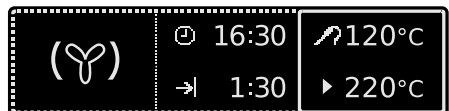


Показва се прозорецът “Сонда за месо”.

4. В рамките на 5 + секунди настройте желаната температура на сърцевината с — респ.
5. Потвърдете настроената температура на сърцевината с OK.
6. Изберете функция на фурната.

Показва се менюто на функцията на фурна.

7. При нужда настройте температурата на фурната.






В рамките на няколко минути се изчислява предварително крайно време, в което ще бъде достигната настроената температура на сърцевината. Това време непрекъснато се изчислява наново и се актуализира в индикацията. За системата е необходимо Сонда за месо да бъде поставена в началото на процеса на готвене – както в подлежащия на печене продукт, така и в гнездото – и по време на целия процес да не бъде отстранявана.

Щом бъде достигната предварително зададената температура на сърцевината, прозвучава сигнал.

8. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.



Сонда за месо може да бъде поставена и когато вече е била избрана функция на фурната. За допълнително изменение на температурата на сърцевината натиснете бутона .

Изваждане на Сонда за месо

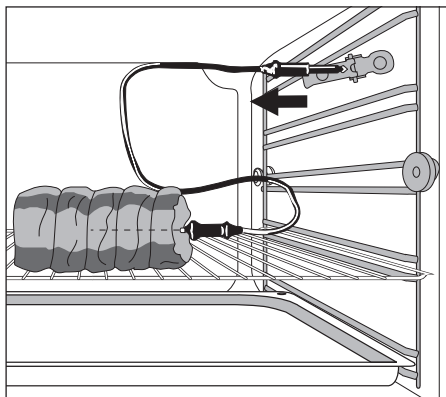


Предупреждение: Сонда за месо е гореща! При изваждането на накрайника и на върха съществува опасност от изгаряне!

1. Извадете накрайника на Сонда за месо от гнездото и извадете печеното от фурната.
2. Изключете уреда.



Температурата на сърцевината се показва от 30°C нагоре.



Функции за готвене на пара



Внимание: Функциите за готвене на пара трябва винаги да бъдат настроени във връзка с функциите на часовника Времетр. |→| или Приключв. →| (вж. раздел Функции на часовника Времетр. |→|/ Приключв. →|).



Внимание: Като течност използвайте изключително само вода!
Един бръмчащ звук съобщава, когато водата е свършила. Малко след доливането на водата бръмчащият звук отново се изключва.




Чрез автоматичното около 5-минутно отвеждане на парата в края на процеса на готвене и времето за загряване от около 2 минути настройките под 10 минути имат малко въздействие.

При отварянето на вратата се отделя още пара.

Овлажняване с пара

1. Водата (650 мл) не се пълни директно в парогенератора, а **през чекмеджето за вода** в полето за обслужване.

Запасите от вода са достатъчни за около 30 минути.

2. Включете уреда с ①.
3. С √, респ. ∧ изберете точката от менюто функция на фурна.
4. Потвърдете с **OK**.
5. С √, респ. ∧ изберете функцията на фурната **Овлажняване с пара**.
6. Потвърдете с **OK**.
7. С +, респ. – настройте желаната температура.
8. С  изберете функцията **Времетр. |→|** или **Приключв. →|** и с +, респ. – настройте желаната продължителност на готвене, респ. времето на изключване.

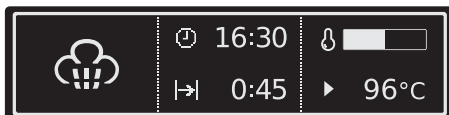
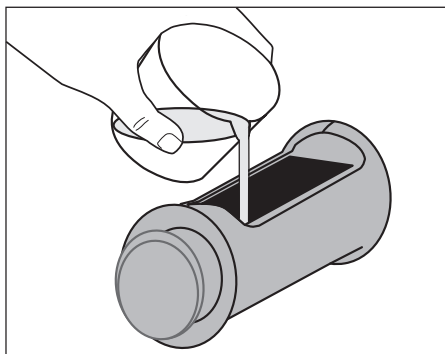
След около 2 минути се вижда първата пара. Сигнален тон съобщава, когато бъде достигната настроената температура.

Следващият сигнален тон показва края на продължителността на готвене.

9. Изключете уреда с ①.

След охлаждането на фурната поемете остатъчната вода от парогенератора с гъба и ев. изтъркайте допълнително с няколко капки оцет.

За пълното изсъхване оставете отворена вратата на фурната.



Интензив. нагрив. с пара и Нагриване с пара

Непрекъснатото редуване на горещ въздух към пара става автоматично, обаче при **Интензив. нагрив. с пара** с повишен дял на парата.

Функциите на фурната **Интензив. нагрив. с пара** и **Нагриване с пара** се обслужват в съответствие с функцията на фурната **Овлажняване с пара**.

Почистване и грижа



Предупреждение: За почистване уредът трябва да бъде изключен и изстинал.

Предупреждение: Почистването на уреда с парна струя или струя под високо налягане е забранено от съображения за безопасност!

Внимание: Не използвайте търкащи средства, остри почистващи средства или търкащи предмети.

Уред отвън

- Избършете предната страна на уреда с мека кърпа и топъл изплаквач разтвор.
- При метални предни части използвайте обичайните средства за поддръжка от търговската мрежа.

Вътрешност на фурната

След всяка употреба почиствайте уреда. По такъв начин най-лесно се отстраняват замърсяванията и не се стига до загаряния.

1. При отваряне на вратата на фурната осветлението на фурната се включва автоматично.
2. Забърсвайте и подсушавайте фурната след всяка употреба с разтвор с препарат за миене.



Отстранете упоритите замърсявания със специални препарати за почистване на фурни.



Внимание: При употребата на спрей за фурни съблюдавайте непременно указанията на производителя!

Принадлежности

Изплаквайте и добре подсушавайте след всяка употреба всички части (скара, тава за печене, решетки и т. н). За по-лесно почистване накиснете за малко.

Филтър за мазнини

1. Почиствайте филтъра за мазнини в горещ разтвор от препарат за почистване или в съдомиялната машина.
2. При силно замърсяване от загаряне изварете в малко вода и 2-3 супени лъжици почистващ препарат за съдомиялни машини.

Почистване с пара

1. Налейте водата (около 150мл) и 1 супена лъжица оцет директно в парогенератора.
2. С ∇ респ. \wedge изберете точката от менюто за почистването.
3. Потвърдете с **OK**.
4. С ∇ , респ. \wedge изберете точката от менюто Почистване с пара.



5. Потвърдете с **OK**.
Сега фурната се загрева до необходимата температура. Продължителността за процеса (15 мин.) се показва на дисплея.
6. След изтичане на програмата прозвучава сигнал.
7. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
8. Избършете фурната с мека кърпа. Отстранете остатъчната вода от парогенератора.



За пълното изсъхване оставете за около 1 час отворена вратата на фурната.

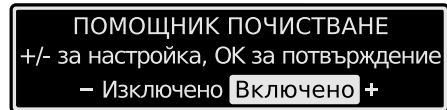
Помощник Почистване



Преди Почистване с пара Помощник Почистване ви напомня за това, което трябва да се съблюдава при Почистване с пара.

Помощник Почистване включване и изключване

1. С \vee , респ. \wedge изберете точката от менюто за почистването.
2. Потвърдете с **OK**.
3. С \vee , респ. \wedge изберете точката от менюто Помощник Почистване.
4. С $-$, респ. $+$ включете, респ. изключете Помощник Почистване.

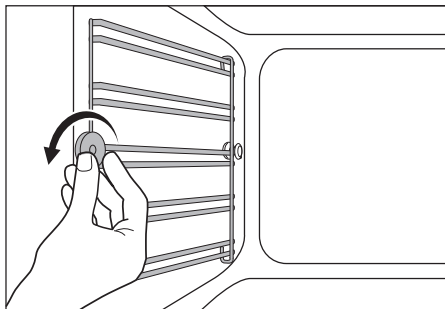


Решетки за вкарване

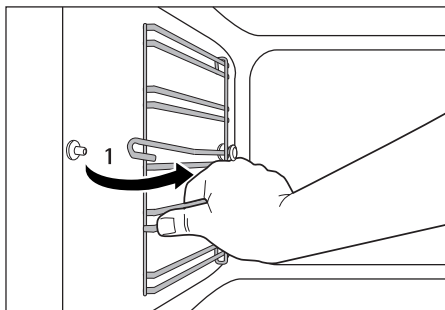
За почистването на страничните стени могат да се свалят решетките от лявата и дясната страна във фурната.

Свалете решетките за вкарване

1. Отвинтете винта.



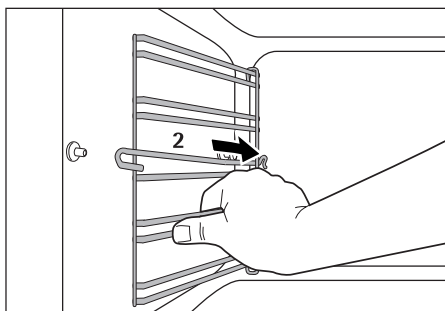
2. Изтеглете решетката настрани (1).



3. Повдигнете решетката от задното окачване (2).

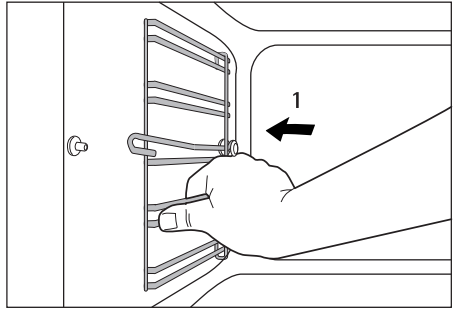


За отстраняването и поставянето на дясната решетка отворете гнездото на капака на Сонда за месо.

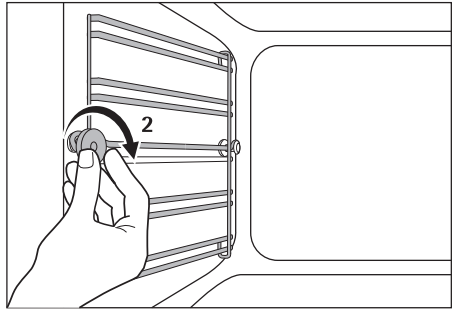


Поставете решетката за вкарване

1. Поставете решетката в задното окачване и я притеснете странично към резбата (1).



2. Поставете винта и го завинтете (2).



Система на парогенератора



Внимание: Подсушавайте парогенератора след всяка употреба. Съберете с гъба водата.



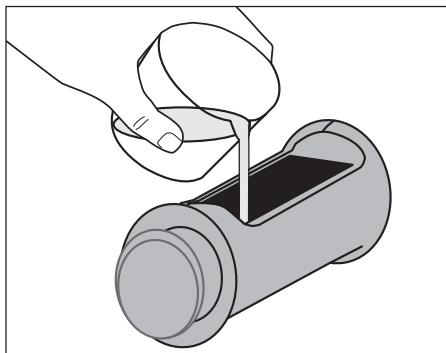
Отстранете евентуалните варовикови остатъци най-добре с оцетна вода.



Внимание: Вследствие на химически препарати за премахване на варовика могат да се получат щети върху емайла на фурната. Моля, непременно спазвайте данните на производителя!

Чекмедже за вода и парогенератор

1. Налейте оцетна вода (около 250 мл) **през чекмеджето за вода** в паро-генератора. Оставете около 10 минути да действа.
2. Отстранете оцетната вода с недраскаща гъба.
3. Изплакнете системата на парогенератора **през чекмеджето за вода** с чиста вода (100-200 мл).
4. Отстранете водата от парогенератора с гъбата и подсушете.
5. За пълното изсъхване оставете отворена вратата на фурната.



Осветление на фурната



Опасност от токов удар! Преди смяната на лампата на фурната:

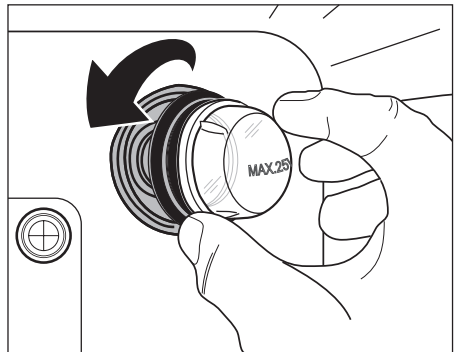
- изключете фурната.
- Отвъртете или изключете бушоните на таблото с бушони.



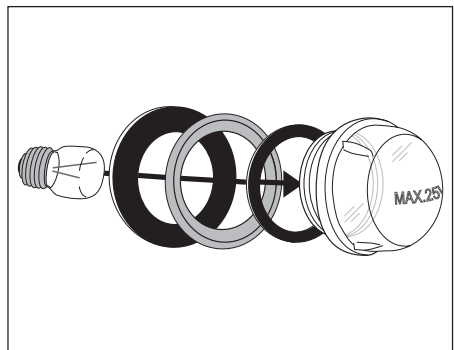
За защита на лампата на фурната и на стъкления капак поставете върху дъното на фурната кърпа.

Смяна на задната лампа на фурната/ Почистване на стъкления капак

1. Свалете стъкления капак чрез завъртане наляво и го почистете.
2. Отстранете уплътнителните шайби и металния пръстен и почистете стъкления капак.
3. Ако е необходимо:
сменете осветлението на фурната 25 вата, 230 V, устойчиво на висока температура 300 °C.



4. Поставете уплътнителните шайби и металния пръстен върху стъкления капак.
5. Поставете отново стъкления капак.



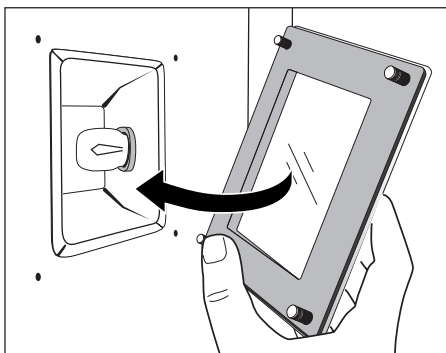
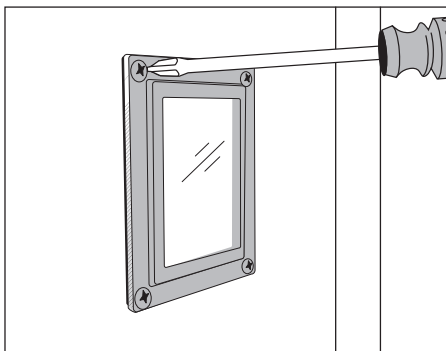
Смяна на страничната лампа на фурната/ Почистване на стъкления капак

Почистване на стъкления капак

1. Свалете лявата решетка.
2. Отвинтете винтовете на металния капак с помощта на кръстатата отвертка.
3. Свалете и почистете металния капак и уплътнението.
4. Ако е необходимо:

**сменете осветлението на фурната
25 вата, 230 V, устойчиво на
висока температура 300 °C.**

5. Поставете отново металния капак и уплътнението и затегнете винтовете.
6. Поставете решетките.

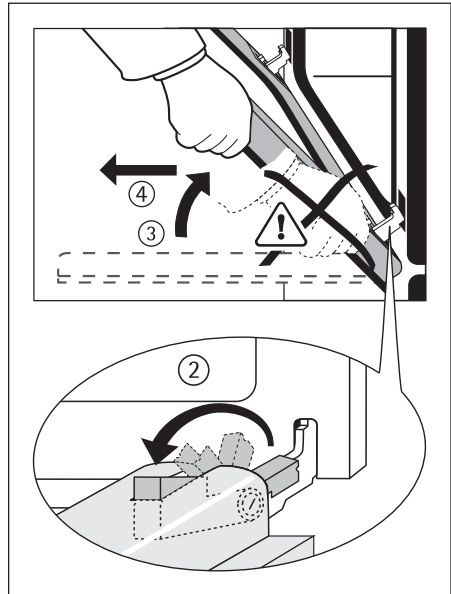


Врата на фурната

За почистването може да се откачва вратата на фурната на вашия уред.

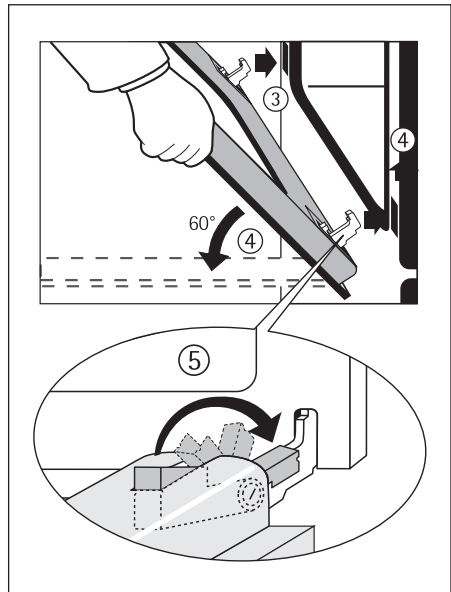
Откачете вратата на фурната

1. Отворете напълно вратата на фурната.
2. **Разтворете изцяло затягащите лостове** на двата шарнира на вратата.
3. Хванете отстрани врата на фурната с две ръце и **я затворете извън съпротивление** на около 3/4.
4. Изтеглете вратата от фурната (**внимание**: тежко!).
5. Поставете вратата с външната страна надолу върху мека, равна подложка, примерно върху покривка, за да избегнете надрасквания.



Окачете вратата на фурната

1. Хванете вратата от страната на дръжката с двете ръце странично.
2. Задръжте вратата под ъгъл от около 60°.
3. Вкарайте доколкото е възможно шарнирите на вратата **едновременно** в двата изреза отдясно и отляво долу на фурната.
4. Повдигнете нагоре вратата, докато усетите съпротивлението, и след това я отворете напълно.
5. Приберете назад в първоначалната им позиция затягащите лостове на двата шарнира на вратата.
6. Затворете вратата на фурната.



Какво да правя, когато...

Проблем	Възможна причина	Помощ за отстраняване на проблема
Фурната не загрева	Фурната не е включена	Включете фурната
	Не са извършени необходимите настройки	Проверете контролно настройките
	Бушонът в домашната инсталация (табло с бушони) е задействал	Проверете бушона Ако бушоните се задействат многократно, се обадете на правоспособен електротехник по инсталациите
Не работи осветлението на фурната	Лампата на фурната е изгоряла	Сменете лампата на фурната
В индикацията за времето се появява F11	Сондата за месо има късо съединение или щекерът на сондата за месо не е стабилен в гнездото	Поставете щекера на сондата за месо до крайния ограничител в гнездото на страничната стена на фурната
В индикацията за времето се появява непосочен по-горе код за грешка	Грешка на електрониката	Изключете и отново включете уреда през главния бушон на дома или защитния прекъсвач в таблото с бушони. При повторна индикация се обърнете към сервиза за клиенти

Ако не можете да отстраните проблема с посочената горе мярка за отстраняване на повредата, се обърнете към вашия специализиран търговец или сервиз.



Предупреждение! Ремонти по уреда могат да се извършват само от специалисти. При непрофесионално извършени ремонти може да се стигне до значителни опасности за потребителя.



При неправилни условия посещенията на техник на сервиза или специализирания търговец и по време на гаранционния срок не може да бъде безплатно.



Указание за уреди с метални предни части:

Поради хладната предна част на вашия уред може да се стигне до това, че след отваряне на вратата, по време или малко след печене на сладкиш или на храни, за кратко време се изпотява вътрешното прозорче на вратата.

Инструкция за монтаж



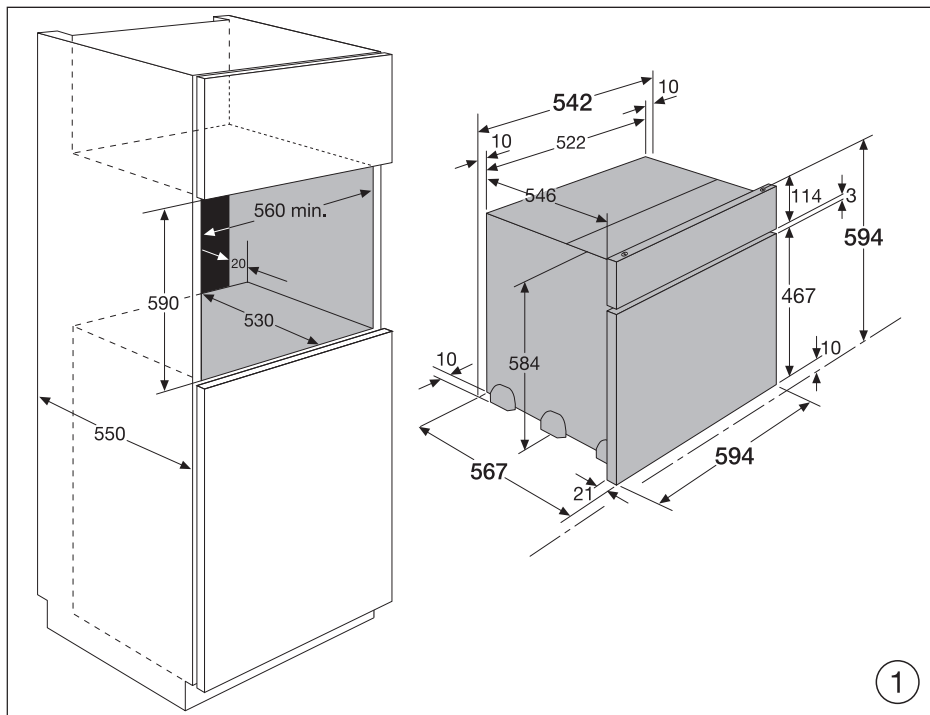
Внимание: Монтажът и свързването на новия уред могат да бъдат извършени само от правоспособен специалист.

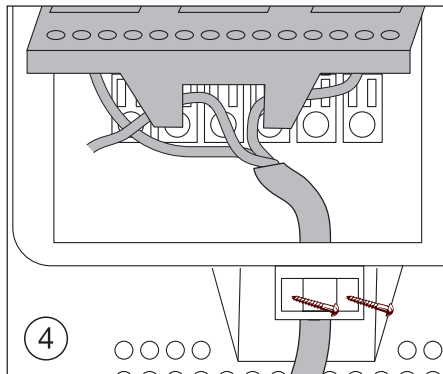
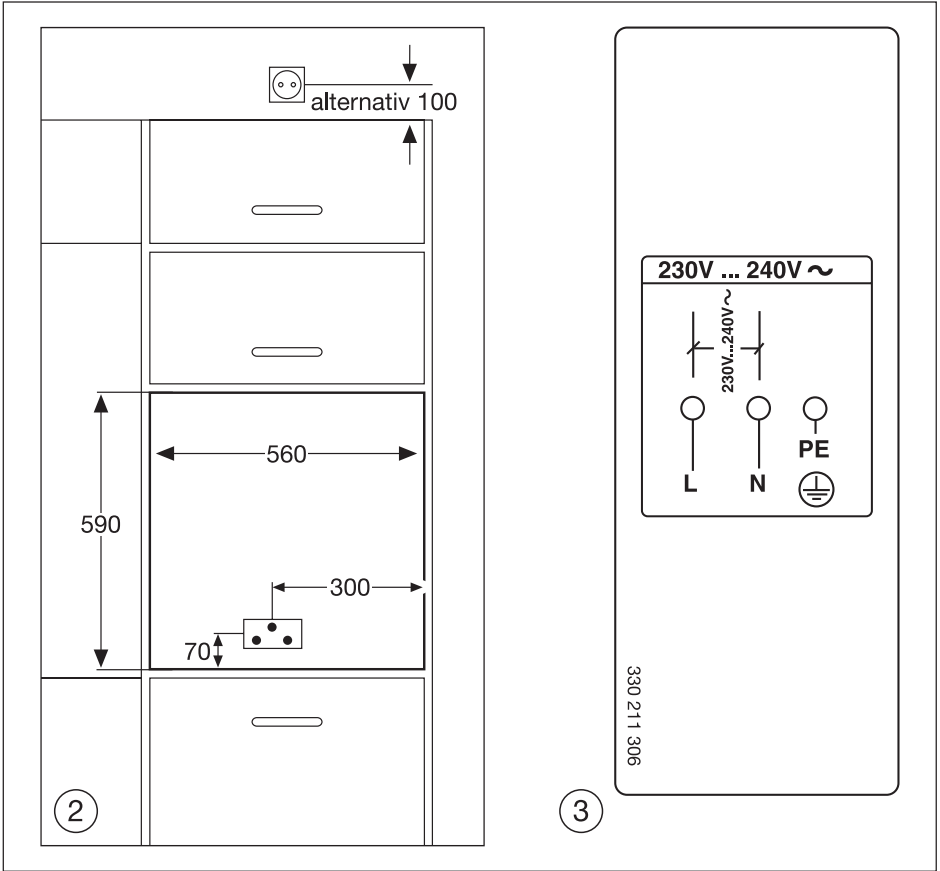
Съблюдавайте това указание; в противен случай при появили се щети отпадат гаранционните претенции.

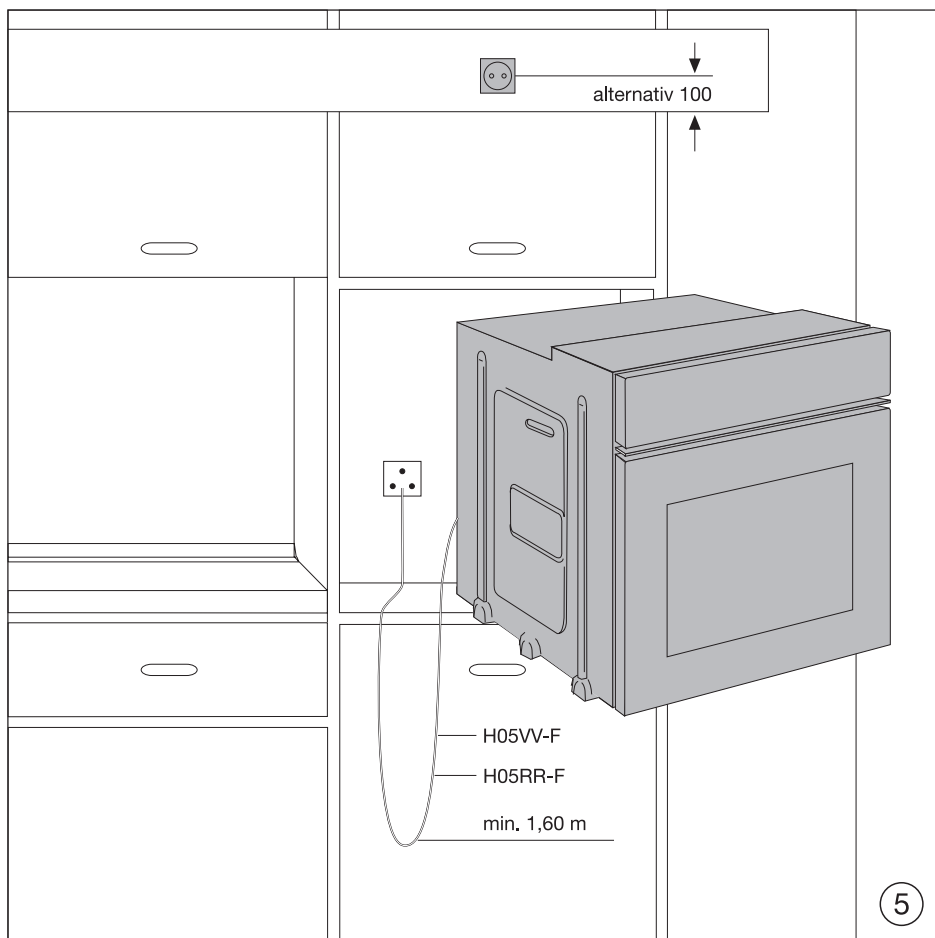


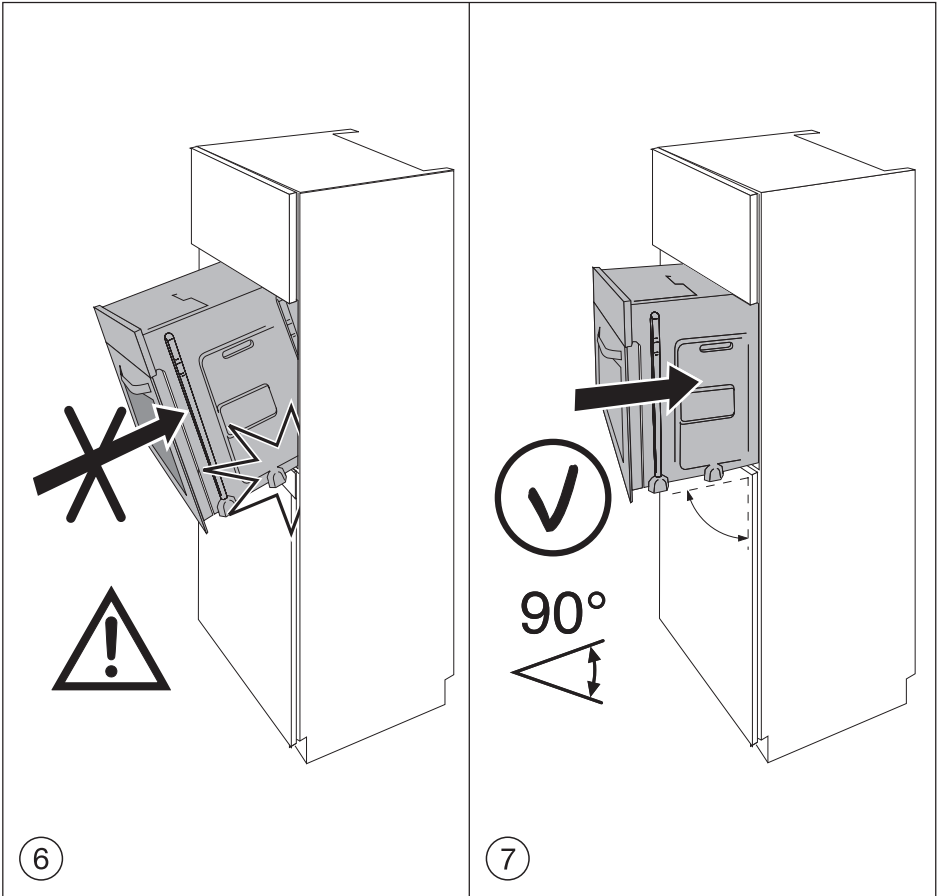
Указания за безопасност за инсталационния техник

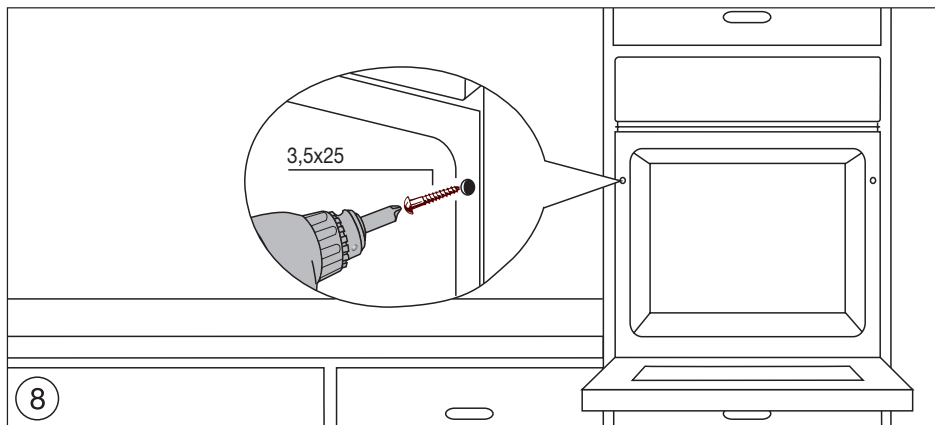
- В електрическата инсталация трябва да се предвиди мрежов изключвател с ширина на отвора между контактите от мин. 3 мм за всички полюси.
Подходящите разединяващи приспособления са напр. LS прекъсвачи, предпазители (бушоните на винт следва да се извадят от фасунгата), FI-прекъсвачи и контактори.
- Защитата срещу докосване трябва да се гарантира от начина на монтаж.
- Коефициентът на устойчивост на вградения шкаф трябва да отговаря на DIN 68930.
- Печките за вграждане и вградените полета за готвене са снабдени със специални щепселни системи. Те могат да бъдат комбинирани само с уреди с подходяща система.











Изхвърляне на отпадъците



Опаковъчен материал

Опаковъчните материали са екологични и повторно употребяеми. Пластмасовите части са обозначени, напр. >PE<, >PS< и т.н. Изхвърлете опаковъчните материали в съответствие с тяхното обозначение на общинските места за изхвърляне на отпадъци в предвидените за тази цел събирателни контейнери.



Стар уред

Символът  върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве. Околната среда и здравето биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За подробна информация рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.



Предупреждение: За да не може да възникне опасност от вече амортизиран уред, трябва да го направите негоден за ползване преди да го предадете на отпадъци. За тази цел отделете от мрежовото захранване уреда и извадете присъединителния кабел от уреда.

Гаранция/обслужване на клиенти

ЕВРОПЕЙСКА ГАРАНЦИЯ

Този уред има гаранция от Electrolux във всяка от страните от списъка на гърба на това ръководство за потребителя, за срока, указан в гаранцията на уреда или по друг начин предписан от закона. Ако се преместите от една от тези страни в друга страна от списъка, гаранцията на уреда ще се премести с вас, като важат следните условия:

- Гаранцията на уреда започва от датата, на която сте закупили уреда за пръв път, за което свидетелства представен валиден документ за покупка, издаден от продавача на уреда.
- Гаранцията на уреда е за същия срок и за същата степен на вложени труд и материали, каквито съществуват във вашата нова страна на местожителство за този конкретен модел или гама уреди.
- Гаранцията на уреда е лична на първоначалния купувач на уреда и не може да се прехвърля на друг потребител.
- Уредът е инсталиран и използван в съответствие с инструкциите, дадени от Electrolux, и се използва само в домашни условия, а не се използва за търговски цели.
- Уредът е инсталиран в съответствие с цялата приложима действаща нормативна уредба в новата страна на местожителство.

Условията на тази Европейска гаранция не засягат никое право, което ви е дадено по закон.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/Belgin/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet körútján 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonzalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mönchengladbach
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberného 1, 821 03 Bratislava

		
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“

Сервиз

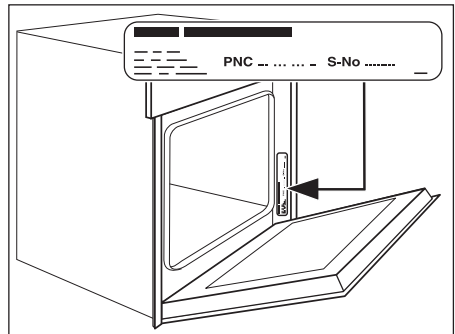
При техническа повреда проверете първо дали можете сами да отстраните проблема с помощта на ръководството за употреба (глава “Какво да правя, когато...”).

Ако не можете да отстраните проблема, се обърнете към сервиза служба за клиенти или към някой от нашите сервизни партньори.

За да може да ви се помогне бързо, се нуждаем от следните данни:

- Означение на модела
- Номер на продукта (PNC)
- Сериен номер (S №)
(Номерата вж. на фирмената табелка)
- Вид на повредата
- евентуално съобщение за грешка, което се извежда на индикацията на уреда

За да са ви под ръка необходимите идентификационни номера на вашия уред, препоръчваме да ги нанесете тук:



Означение на модела:

PNC:

S №:

www.electrolux.com