



Thinking of you
Electrolux



EZA5420

.....
BG ФУРНА

.....
РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

HU SÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

2

26



СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ..... | 3 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ..... | 4 |
| 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 7 |
| 4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА..... | 7 |
| 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 8 |
| 6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 10 |
| 7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ..... | 11 |
| 8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 12 |
| 9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 12 |
| 10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ..... | 18 |
| 11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 21 |
| 12. ИНСТАЛИРАНЕ..... | 22 |
| 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 24 |

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.electrolux.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Уредът се нагорещява отвътре, когато работи. Не докосвайте нагревателните елементи, които са вътре в уреда. Винаги използвайте ръкавици за

фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.

- Преди ремонтване изключете захранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- За да премахнете поставките за рафтове, първо издърпайте предната част на поставката и след това и задната част от страничните стени. Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Никога не дърпайте уреда за дръжката.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Уверете се, че уредът се монтира под и в близост до безопасни конструкции.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, защитен от удари контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия 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.

- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.

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

2.4 Грижи и почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Изхвърляне



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.
- Отстранете ключалката на вратичката, за да не могат деца и домашни любимци да се заключат в уреда.

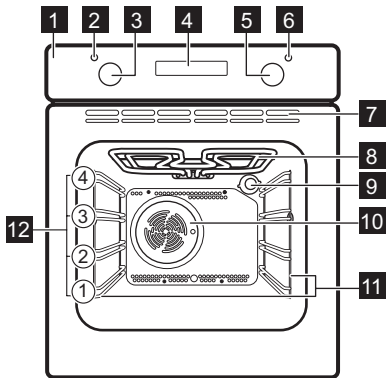
2.7 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.

- Използвайте само оригинални резервни части.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Командно табло
- 2 Лампичка/символ/индикатор за температурата
- 3 Кръгов регулатор за температурата
- 4 Електронен програматор
- 5 Кръгов регулатор за функциите на фурната
- 6 Лампичка за захранване/символ/индикатор за температурата
- 7 Отвори за въздуха за охлаждащия вентилатор
- 8 Нагревател
- 9 Лампичка
- 10 Вентилатор
- 11 Скара, подвижна
- 12 Позиции на скара

3.2 Принадлежности

- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок тиган за печене**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**
За полици и тави.

4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

4.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете уреда преди първата употреба.
Поставете аксесоарите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

4.2 Настройки на времето

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.


Индикаторът на функцията "Часово време" свети, когато свържете уреда към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

Натиснете бутон \oplus или \ominus за задаване на правилното време. След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.

4.3 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".

4.4 Предварително загряване

Загрейте празния уред предварително, за да изгорите остатъчната мазнина.

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи един час.
3. Задайте функцията  и максималната температура.
4. Оставете уреда да работи 15 минути.
5. Задайте функцията  и максималната температура.
6. Оставете уреда да работи 15 минути.

Принадлежностите могат да се нагряят повече от обичайното. От уреда може да излиза миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация в стаята.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Прибиращи се регулатори

Натиснете ключа за управление, за да използвате уреда. Ключът за управление излиза.

5.2 Активиране и деактивиране на уреда












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

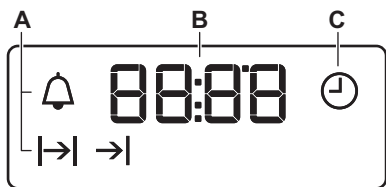
- Индикаторът светва, когато фурната се нагрява.
- Лампичката светва, когато уредът работи.
- Символът показва дали ключът управлява функциите на фурната или температурата.

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете ключа за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате уреда, завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

5.3 Функции във фурната


| Функция във фурната | Приложение |
|---|--|
|  Изключено положение | Уредът е изключен. |
|  Лампа | За активиране на лампата без функция за готвене. |
|  Горно + долно нагряване | За печене на тестени и месни храни на 1 ниво. |
|  Топлина отгоре | За запичане на хляб, сладкиши и сладки. За запичане на сготвени ястия. |
|  Долно нагряване | За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна. |
|  Единичен грил | За запичане на плоска храна или препичане на хляб. |
|  Двоен грил | За печене на тънки пластове храна в големи количества и за препичане на филийки. |
|  Топъл въздух | За печене на до 2 позиции на полицата едновременно и за сушене на храни. Задайте температурата 20 – 40 °C по-ниска от тази за Горно + долно нагряване. |
|  Размразяване | За размразяване на замразени храни. |

5.4 Екран



- A. Индикатори за функция
- B. Екран за време
- C. Индикатор за функция





5.5 Бутони

| Бутон | Функция | Описание |
|---|----------|---------------------------------------|
| — | МИНУС | За настройка на времето. |
|  | ЧАСОВНИК | За настройка на функция на часовника. |





| Бутон | Функция | Описание |
|-------|---------|--------------------------|
| + | ПЛЮС | За настройка на времето. |

6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА




6.1 Таблица с функции на часовника




| Функция Часовник | Приложение |
|--|---|
|  Часово време | За настройка, промяна или проверка на часовото време. |
|  Таймер | За да се настрои обратно отброяване. Тази функция не влияе върху работата на уреда. |
|  Времетраене. | Задаване на времетраене на готвенето. |
|  Край | Задаване на часа, когато фурната трябва да се изключи. |



Можете да използвате функциите Времетраене  и Край  едновременно, за да зададете времето на работа на уреда и кога да се деактивира. Това ви позволява да активирате уреда с отложен старт. Първо настройте Времетраене  и после Край .

6.2 Настройка на функциите за време

За Времетр.  и Край , задайте функция на фурната и температура на готвене. Това не е необходимо за Таймера .

1. Натискайте , докато индикаторът за необходимата функция на часовника започне да мига.
2. Натиснете  или , за да зададете времето на желаната функция на часовника.



Функцията на часовника работи. Екранът показва индикатора на зададената функция на часовника.





За функцията "Таймер", дисплеят показва оставащото време.

3. Когато времето свърши, индикаторът на функцията на часовника започва да мига и се чува звуков сигнал. Натиснете някой бутон, за да спрете сигнала.
4. Завъртете ключа за функциите на фурната и този за температурата до изключено положение.



Уредът автоматично спира да работи с функциите Времетр.  и Край .

6.3 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте , постоянно, докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжте . Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



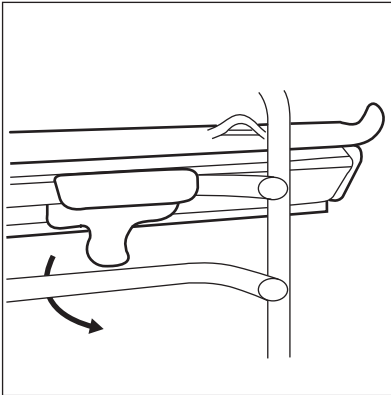
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Почистване на телескопичните водачи

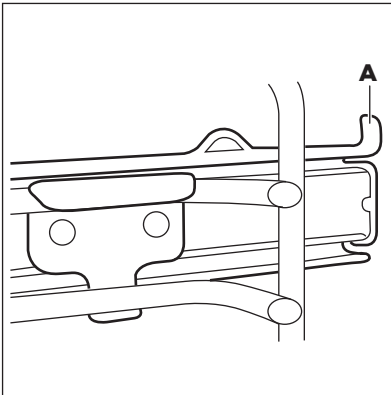
Можете да поставите телескопичните водачи на всяко ниво.

Уверете се, че и двата телескопични водача са на същото ниво.

1. Монтиране на телескопичните водачи.



2. Стопиращият елемент (A), който се намира на един от краищата на телескопичния водач трябва да сочи нагоре.



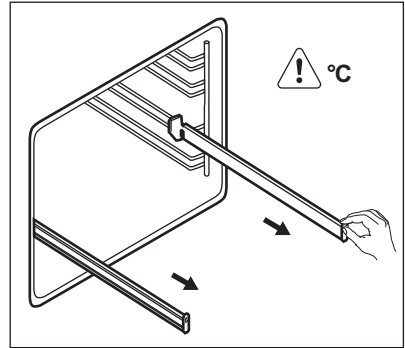
7.2 Телескопични водачи

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

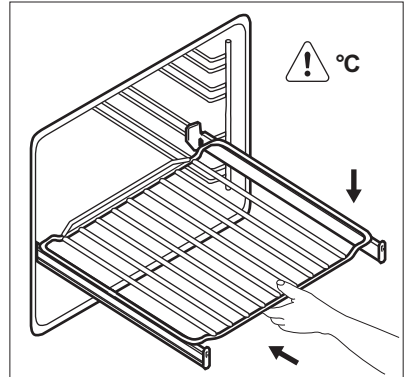


ВНИМАНИЕ!
Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



2. Поставете скарата на телескопичните водачи и внимателно ги бутнете вътре в уреда.



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

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато уредът се охлади.

8.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с уреда или повредата на някои компоненти може

да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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

9.1 Обща информация

- Уредът има четири позиции на полиците. Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.
- Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.
- При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не

покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

9.2 Печене на кексове

- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.
- Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

9.3 Приготвяне на месо и риба

- Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.
- Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.
- За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

9.4 Времена за готвене

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

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагриване, време на готвене и др.) за

вашиите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

9.5 Таблица за печене на тестени продукти и месо

Кейкове

| Храна | Горно + долно нагриване | | Топъл въздух | | Време (мин) | Забележки |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------------|------------------|----------------------|-------------|--|
| | Температура (°C) | Положение на скарата | Температура (°C) | Положение на скарата | | |
| Рецепти с бита смес | 170 | 2 | 160 | 2 (1 и 3) | 45 - 60 | Във форма за кекс |
| Маслено тесто | 170 | 2 | 160 | 2 (1 и 3) | 24 - 34 | Във форма за кекс |
| Маслено-млечен чийзкейк | 170 | 1 | 160 | 2 | 60 - 80 | Във форма за кекс 26 см |
| Ябълков кейк (Ябълков пай) | 170 | 1 | 160 | 2 (1 и 3) | 100 - 120 | В две форми за кекс по 20 см, на скара |
| Щрудел | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | В тава за печене |
| Сладкиш с мармалад | 170 | 2 | 160 | 2 | 30 - 40 | Във форма за кекс 26 см |
| Плодов кейк | 170 | 2 | 155 | 2 | 60 - 70 | Във форма за кекс 26 см |
| Пандишпан (Пандишпан без мазнина) | 170 | 2 | 160 | 2 | 35 - 45 | Във форма за кекс 26 см |
| Коледен кейк / Богат плодов кейк | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Във форма за кекс 20 см |
| Сладкиш със сливи ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Във форма за хляб |

| Храна | Горно + долно на- гряване | | Топъл въздух | | Време (мин) | Забележ- ки |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|----------------|---|
| | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | | |
| Дребни сладки | 170 | 3 | 160 | 3 (1 и 3) | 20 - 30 | В тава за печене |
| Бискви- ти ¹⁾ | 150 | 3 | 150 | 3 | 20 - 30 | В тава за печене |
| Целувки | 100 | 3 | 100 | 3 | 90 - 120 | В тава за печене |
| Кифлич- ки ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | В тава за печене |
| Пандел- ки ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 25 - 35 | В тава за печене |
| Плоски сладкиши | 180 | 3 | 170 | 2 | 45 - 70 | Във фор- ма за кекс 20 см |
| Викто- риански сандвич | 180 | 1 или 2 | 170 | 2 (ляво и дясно) | 40 - 55 | Ляво + дясно във форма за кекс 20 см |

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

| Храна | Горно + долно на- гряване | | Топъл въздух | | Време (мин) | Забележ- ки |
|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|----------------|---|
| | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | | |
| Бял хляб ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 броя, по 500 гр всеки |
| Ръжен хляб | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Във фор- ма за хляб |
| Хлебче- та ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (1 и 3) | 25 - 40 | по 6 - 8 броя в та- ва за пе- чене |
| Пица ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | В дълбо- ка тава |

| Храна | Горно + долно на- гряване | | Топъл въздух | | Време (мин) | Забележ- ки |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|----------------|---------------------|
| | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | | |
| Курабий- ки ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | В тава за печене |

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

| Храна | Горно + долно на- гряване | | Топъл въздух | | Време (мин) | Забележ- ки |
|---|------------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|----------------|----------------------|
| | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | | |
| Макаро- нен флан | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Във фор- ма |
| Зеленчу- ков флан | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Във фор- ма |
| Кишове | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 | Във фор- ма |
| Лазаня | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | Във фор- ма |
| Канелони | 200 | 2 | 190 | 2 | 25 - 40 | Във фор- ма |
| Йоркшир- ски пу- динг ¹⁾ | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 | 6 Форма за пудинг |

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

| Храна | Горно + долно на- гряване | | Топъл въздух | | Време (мин) | Забележ- ки |
|---------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|----------------|---|
| | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | | |
| Говеждо | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | На скарата на фурната и в дъл- бока тава |

| Храна | Горно + долно на- гряване | | Топъл въздух | | Време (мин) | Забележ- ки |
|--|------------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|----------------|--|
| | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | | |
| Свинско | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | На скара- та на фурната и в дъл- бока тава |
| Телешко | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | На скара- та на фурната и в дъл- бока тава |
| Английски ростбиф – полуизпе- чен | 210 | 2 | 200 | 2 | 44 - 50 | На скара- та на фурната и в дъл- бока тава |
| Английски ростбиф – средно изпечен | 210 | 2 | 200 | 2 | 51 - 55 | На скара- та на фурната и в дъл- бока тава |
| Английски ростбиф – добре из- печен | 210 | 2 | 200 | 2 | 55 - 60 | На скара- та на фурната и в дъл- бока тава |
| Свинска плешка | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | В дълбо- ка тава |
| Свински джолан | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 парчета в дълбока тава |
| Агнешко | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 | Бутче |
| Пиле | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | В дълбо- ка тава |
| Пуйка | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 | В дълбо- ка тава |
| Патица | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 | В дълбо- ка тава |
| Гъска | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 | В дълбо- ка тава |

| Храна | Горно + долно на- гряване | | Топъл въздух | | Време (мин) | Забележ- ки |
|----------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|----------------|---------------------|
| | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | | |
| Заек | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Нарязан |
| Див заек | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Нарязан |
| Фазан | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | В дълбо- ка тава |

Риба

| Храна | Горно + долно на- гряване | | Топъл въздух | | Време (мин) | Забележ- ки |
|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------------|----------------|-------------------|
| | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | Темпера- тура (°C) | Положе- ние на скарата | | |
| Пъстър- ва / Ципу- ра | 190 | 2 | 175 | 2 (1 и 3) | 40 - 55 | 3 - 4 риби |
| Риба тон / сьомга | 190 | 2 | 175 | 2 (1 и 3) | 35 - 60 | 4 - 6 фи- лета |

9.6 Единичен грил



Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвенето.

| Храна | Количества | | Темпера- тура (°C) | Време (мин) | | Положе- ние на скарата |
|-------------------------------|------------|------|-----------------------|----------------|----------------|------------------------------|
| | Парчета | (г) | | 1-ва страна | 2-ра страна | |
| Пържоли филе | 4 | 800 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Пържоли говеждо | 4 | 600 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Наденици | 8 | - | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Свински пържоли | 4 | 600 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 | 3 |
| Пиле (разряза- но на 2) | 2 | 1000 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 | 3 |

| Храна | Количества | | Температура (°C) | Време (мин) | | Положение на скарата |
|-------------------|------------|-----|------------------|-------------|-------------|----------------------|
| | Парчета | (г) | | 1-ва страна | 2-ра страна | |
| Шишчета | 4 | - | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Пилешки гърди | 4 | 400 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Хамбургер | 6 | 600 | 250 | 20 - 30 | - | 3 |
| Рибно филе | 4 | 400 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 | 3 |
| Печени сандвичи | 4 - 6 | - | 250 | 5 - 7 | - | 3 |
| Препечени филийки | 4 - 6 | - | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 | 3 |

10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепащото покритие.

10.1 Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте обикновен почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на уреда след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.
- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте всички принадлежности на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепащи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри

10.2 Уреди от неръждаема стомана или алуминий



За почистване на вратичката на фурната използвайте само 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 следвайте същите предпазни мерки.

10.3 Почистване на уплътнението на вратичката

- Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте уреда, ако

уплътнението на вратичката е повредено. Свържете се с оторизиран сервизен център.

- За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

10.4 Демонтиране на носачите на скарата и каталитичните панели

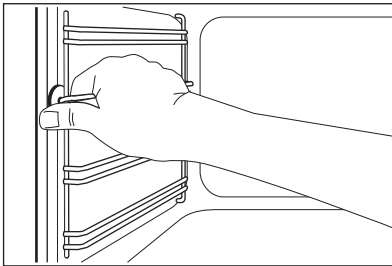
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата и махнете каталитичните панели.



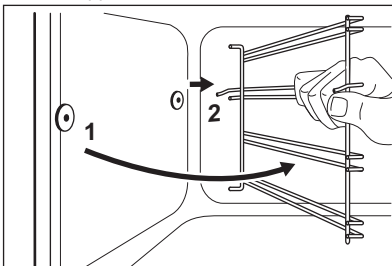
ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата. Каталитичните панели не са прикачени към стените на фурната и могат да изпаднат, когато сваляте носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена. Задръжте задните водачи на скарата и каталитичния панел на местата им с другата ръка.



2. Издърпайте задната част на носача на скарата от стената и го извадете.



Поставете носачите на скарата в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

10.5 Каталитично почистване



ВНИМАНИЕ!

Не почиствайте каталитичната повърхност със спрейове за фурна, абразивни почистващи препарати, сапун или други почистващи средства. Те ще повредят каталитичната повърхност.



Обезцветяването на каталитичната повърхност не влияе върху каталитичните свойства.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


Пазете децата далеч, когато почиствате фурната при висока температура. Повърхността на фурната се нагорещява силно и има опасност от изгаряния.



Преди да активирате каталитичното почистване, отстранете всички приставки от фурната.

Стените с каталитично покритие са самопочистващи се. Те поглъщат мазнината, която се събира по стените, докато уредът работи.

За по-лесно протичане на процеса по самопочистване редовно загревайте празния уред без храна.

1. Почистете дъното на фурната с топла вода и течен почистващ препарат, след това го подсушете.
2. Задайте функцията .
3. Задайте температурата на фурната на 250 °C и я оставете да работи в продължение на 1 час.
4. Когато уредът изстине, почистете го с мека и влажна гъба.

10.6 Почистване на вратичката на фурната

Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да извадите вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите.



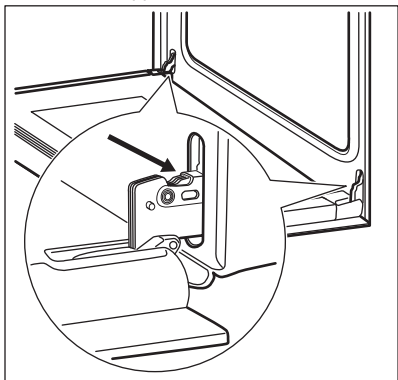
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешния стъклен панел преди да сте сваляли вратичката на фурната.



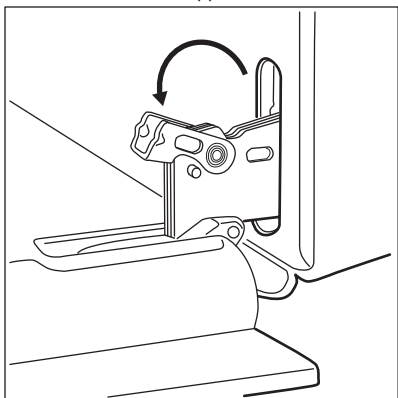
ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без вътрешния стъклен панел.

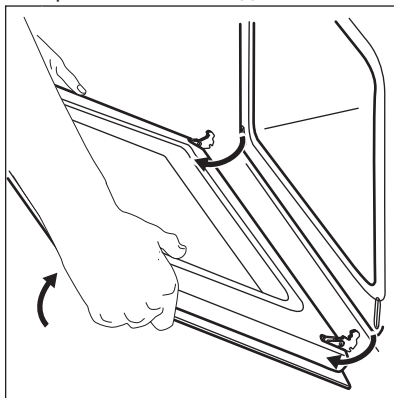
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



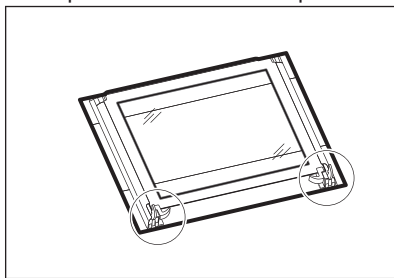
2. Повдигнете и завъртете лостчетата на двете панти.



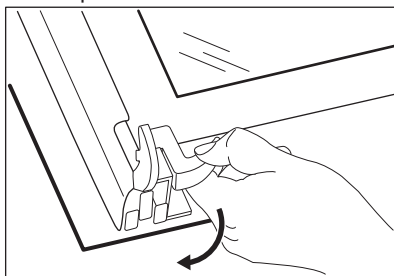
3. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



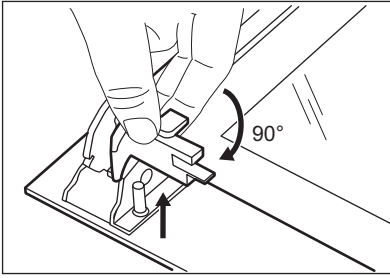
4. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



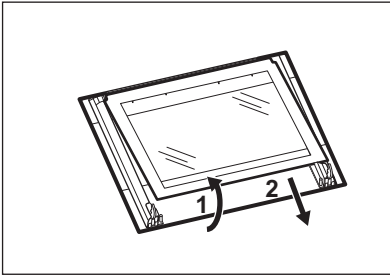
5. Освободете системата за заключване, за да извадите вътрешния стъклен панел.



6. Завъртете двата фиксатора на 90° и ги извадете от гнездата им.



7. Първо внимателно повдигнете и след това отстранете стъкления панел.

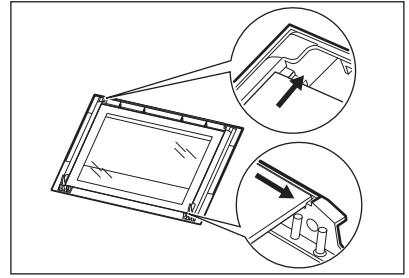


8. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

Когато почистването е завършено, монтирайте стъкления панел и вратичката на фурната. Направете гореизброените стъпки в обратен ред.

Зоната с щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтирането, повърхността на рамката на стъкления панел върху зоните със ситов печат не е грапава при допир.

Уверете се, че монтирате вътрешния стъклен панел правилно в гнездото.



10.7 Смяна на крушката

Поставете парче плат на дъното на вътрешността на уреда. Това предпазва от повреди стъкления капак на лампичката и вътрешността на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от електрически удар! Прекъснете предпазителя преди да замените лампичката. Лампата и стъкленият капак може да са горещи.

1. Деактивирайте уреда.
2. Извадете предпазителя от таблото или деактивирайте от мрежовия прекъсвач.

Задната лампа

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

11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Как да постъпите, ако...

| Проблем | Възможна причина | Отстраняване |
|---|--|---|
| Фурната не нагрива. | Фурната е изключена. | Активирайте фурната. |
| Фурната не нагрива. | Часовникът не е настроен. | Настройте часовника. |
| Фурната не нагрива. | Необходимите настройки не са зададени. | Уверете се, че настройките са правилно зададени. |
| Фурната не нагрива. | Предпазителят е изключил. | Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължава да изключва, обърнете се към квалифициран електротехник. |
| Лампата не функционира. | Лампичката е дефектна. | Сменете крушката. |
| 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. |
| На дисплея се показва "12.00". | Имало е спиране на тока. | Настройте часовника. |

11.2 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 на табелката с данни. Тази

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

Препоръчваме да запишете данните тук:

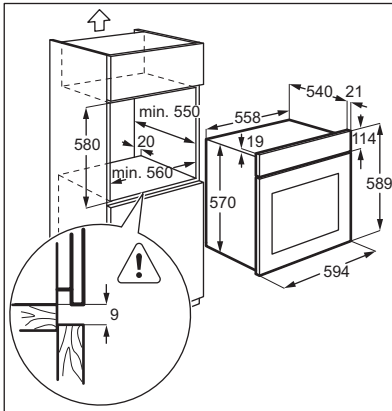
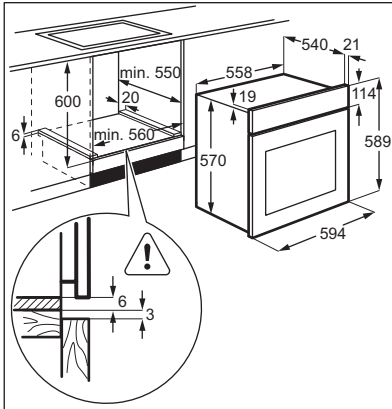
| | |
|------------------------|-------|
| Модел (MOD.) | |
| PNC (номер на продукт) | |
| Сериен номер (S.N.) | |

12. ИНСТАЛИРАНЕ

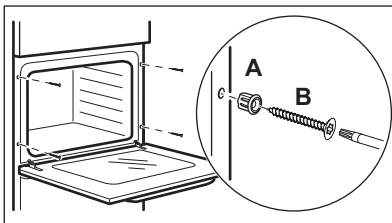


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Вграждане



12.2 Закрепване на уреда към шкафа



12.3 Електрическа инсталация



Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Безопасност".

Този уред се доставя само в комплект със захранващ кабел.

12.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

| Обща мощност (W) | Напречно сечение на кабела (мм ²) |
|------------------|---|
| максимум 1380 | 3 x 0,75 |
| максимум 2300 | 3 x 1 |
| максимум 3680 | 3 x 1,5 |

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

| | |
|---|--------------------|
| Име на доставчик | Electrolux |
| Идентификация на модела | EZA5420AOX |
| Индекс на енергийна ефективност | 106.3 |
| Клас на енергийна ефективност | A |
| Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим | 0.85 kWh/цикъл |
| Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим | 0.84 kWh/цикъл |
| Колко на брой празници | 1 |
| Източник на топлина | Електричество |
| Сила на звука | 57 л |
| Тип на фурната | Фурна за вграждане |
| Маса | 28.6 кг |

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

13.2 Енергоспестяваща

Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.


- **Основни подсказки**

- Уверете се, че вратичката на фурната е правилно затворена, когато уредът работи и я дръжте така, колкото може по-дълго по време на готвене.
- Използвайте метални чинии, за да спестите енергия.
- При възможност поставяйте храната във фурната без да я нагривате.


- Когато времето на готвене е по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 - 10 минути, в зависимост от времето на готвене преди да свърши то. Остатъчната топлина във фурната ще продължи да готви.
- Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

- **Готвенето с вентилатор** - когато е възможно, използвайте функциите с вентилатор за готвене, за да спестите енергия.
- **Задръжте храната топла** - ако искате да използвате остатъчната топлина, за да запазите ястие топло, изберете най-ниската възможна настройка на температурата.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте 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



867323758-A-452015