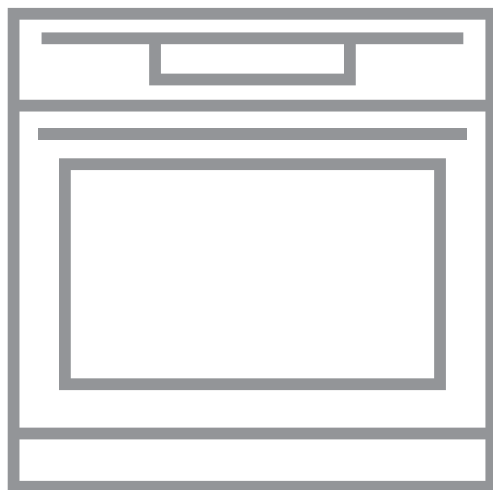


▶ BPE742320B  
BPE742320M  
BPK742320M  
BPK74232SM  
BPM742320M  
BPR742320B

BPR742320M

BG Ръководство за употреба  
Фурна

# USER MANUAL



**AEG**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	11
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	15
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	17
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	17
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	21
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	23
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	40
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	44
14. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	45
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	45

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на АЕГ. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате от уреда по най-добрия начин.

Посетете нашия уебсайт, за да:



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

[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



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

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.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 БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

### 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 деца да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.
- Деца под 3 години трябва да се държат далеч от уреда, винаги когато работи.

### 1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване

на нагревателите. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки във фурната.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталиране



#### **ВНИМАНИЕ!**

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Премахнете всякакво опаковане.
- Не монтирайте или използвайте наранен уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.

- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

## 2.2 Електрическа връзка



### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, 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.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на

инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (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



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- 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.



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухината на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на 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 последствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

## 2.4 Грижи и почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

## 2.5 Пиролитично почистване



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

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
  - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.

- всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепащи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиrolитичното почистване.
- Дръжте децата далеч от уреда, докато пиrolитичното почистване работи.  
Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиrolитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
  - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиrolитичното почистване.
  - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиrolиза.
  - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиrolитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиrolиза, когато програмата за пиrolитично самопочистване работи.
- Незалепащите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и

т.н., могат да бъдат повредени по време на пиrolитично почистване при висока температура на всички фурни с пиrolиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.

- Изпарения, излъчени от фурни с пиrolиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число бебета и хора със здравословни проблеми.

## 2.6 Вградена лампичка

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



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.7 Изхвърляне



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

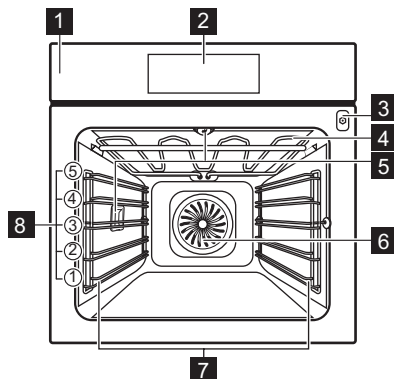
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

## 2.8 Обслужване

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

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

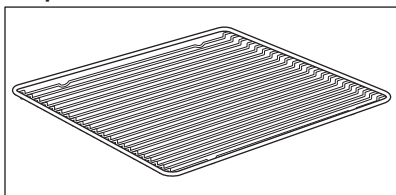
### 3.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Електронен програматор
- 3** Вход за вкл. на термосонда
- 4** Нагревател
- 5** Лампа
- 6** Вентилатор
- 7** Мет. държач, премахваща се
- 8** Позиции на рафтовете

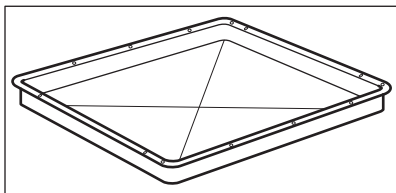
### 3.2 Принадлежности

#### Скара



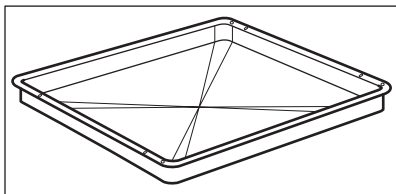
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

#### Тава за печене



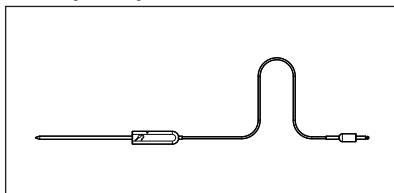
За сладкиши и курабийки.

#### Дълбок тиган за печене



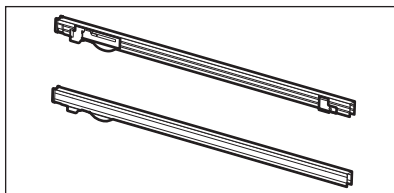
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

#### Сензор за храна



За измерване на температурата вътре в храната.

#### Телескопични водачи

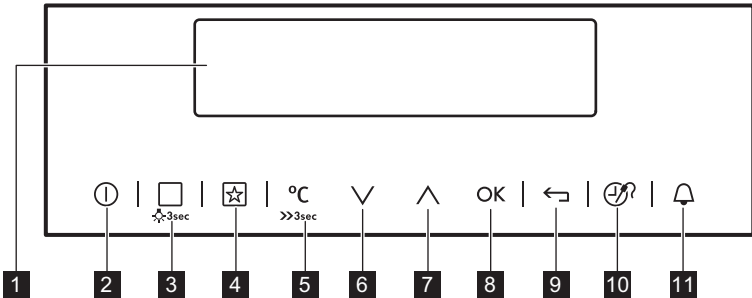


За полици и тави.





## 4. КОМАНДНО ТАБЛО

### 4.1 Електронен програматор

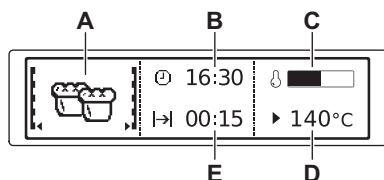


Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1	-	Екран
2	ВКЛ./ИЗКЛ.	Показва текущите настройки на уреда.
3	Функции Нагряване или Помощ При Готвене	За да включване и изключване на уреда.
4	Любими	Натиснете сензорното поле, за да изберете менюто: Помощ При Готвене или Функции Нагряване. За да включите или изключите лампичката, натиснете полето за 3 секунди. Можете също да включите лампичката, когато уредът е изключен.
5	Избор на температура	За да запаметяване и достъп до вашите любими програми.
6	Бутон Надолу	За да зададете температурата или да се покаже текущата температура в уреда. Натиснете полето за 3 секунди, за да включите или изключите функцията: Бързо нагряване.
7	Бутон Нагоре	За да се придвижите надолу в менюто.
8	OK	За да се придвижите нагоре в менюто.
9	Бутон "Назад"	Потвърждава избора или настройката.
10		За да се върнете едно ниво назад в менюто. За да се покаже основното меню, натиснете полето за 3 секунди.









Сензорно поле	Функция	Бележка
10 	Време и допълнителни функции	За задаване на различни функции. Когато работи функцията за нагряване, натиснете сензорното поле, за да настроите таймера или функциите: Заклучване, Любими, Загряване+Задържане, Настрой + Продължи. Можете също да промените настройките на сензора за температура в сърцевината.
11 	Таймер	За да настроите функцията: Таймер.




## 4.2 Екран



- A. Функция нагряване
- B. Часово време
- C. Индикатор за нагряване
- D. Температурата
- E. Времетраене или приключване на функцията

Други индикатори на дисплея:

Символ	Функция	Функция
	Таймер	Функцията работи.
	Часово време	На дисплея се извежда текущият час.
	Времетр.	Дисплеят показва необходимото време за готвене.
	Приключв.	Дисплеят показва кога времето за готвене свършва.
	Температурата	Дисплеят показва температурата.
	Посочване На Времето	Дисплеят показва колко време действа функцията нагряване. Натиснете $\vee$ и $\wedge$ едновременно, за да нулирате времето.
	Изчисляване	Уредът изчислява времето за готвене.
	Индикатор за нагряване	Дисплеят показва температурата в уреда.

Символ		Функция
	Индикатор За Бързо Нагряване	Функцията е активирана. Тази функция намалява времето за загряване.
	Автоматично Тегло	Дисплеят показва, че системата за автоматично претегляне е активна или че теглото може да се променя.
	Загряване+Задържа-не	Функцията е активирана.

## 5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.





Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете уреда и аксесоарите преди първата употреба.

Поставете аксесоарите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

### 5.2 Първо свързване

Когато свързвате уреда към електрическата инсталация или след спиране на електрозахранването трябва да настроите езика, часовника, контраста и яркостта на екрана и часовото време.

1. Натиснете  или , за да зададете стойността.
2. Натиснете **OK**, за да потвърдите.



## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!


Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Навигация в менютата

1. Активирайте уреда.
2. Натиснете  или , за да изберете опция от менюто.


### 6.2 Преглед на менюта






Основно меню

Символ	Елемент от менюто	Приложение
	Функции Нагряване	Съдържа списък с функции за нагряване.













3. Натиснете **OK**, за да преминете към подменюто или да приемете настройката.







По всяко време можете да се върнете в главното меню с .








Символ	Елемент от менюто	Приложение
	Помощ При Готвене	Съдържа списък с автоматични програми.
	Любими	Съдържа списък с любими програми за готвене, създаден от потребителя.
	Пиролиза	Пиролитично почистване.
	Основни Настройки	Използва се за задаване на конфигурация.
	Специалитети	Съдържа списък с допълнителни функции за нагряване.


#### Подменю за: Основни Настройки

Символ	Подменю	Описание
	Настройка часовото време	Настройва текущото време на часовника.
	Посочване На Времето	Когато е ВКЛЮЧЕНА, дисплеят показва текущото време, когато деактивирате уреда.
	Бързо нагряване	Когато е ВКЛЮЧЕНА, тази функция намалява времето за нагряване.
	Настрой + Продължи	За да настроите функция и да я активирате покъсно с натискане на който и да е символ от контролния панел.
	Загряване+Задържане	Поддържа приготвената храна топла за 30 минути, след като цикъла на готвене е приключил.
	Удължаване На Времето	Активира и деактивира функцията Удължаване на времето.
	Контраст На Екрана	Настройва контраста на екрана на степени.
	Яркост На Екрана	Настройва яркостта на дисплея на степени.
	Език	Задава езика на дисплея.
	Усилване На Звънеца	Настройва на степени силата на звука при натискане на бутоните и на сигналите.
	Звук. Сигнал На Бутоните	Активира и деактивира звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на сензорното поле с ВКЛ./ИЗКЛ.
	Звуци На Аларм / Греш.	Активира и деактивира звуците на алармата.

Сим-вол	Подменю	Описание
	Напомняне За Почистване	Напомня ви кога да почистите уреда.
	ДЕМО режим	Код за активация/деактивация: 2468
	Обслужване	Показва конфигурацията и версията на софтуера.
	Фабрични Настройки	Връща всички настройки към фабричните им стойности.

### 6.3 Функции Нагряване









Функция за нагряване	Приложение
 Топъл Въздух	За печене на три позиции на скарата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Конвенционално готвене.
 Пица Нагряване	За готвене на едно ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Конвенционално готвене.
 Конвенционално готвене (Топлина отгоре/отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Дълбоко Замразени Храни	За да станат хрупкави полуготовите храни като пържени картопки, картофи уеджис или пролетни рулца.
 Единичен Грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
 Турбо Грил	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Долно Нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция за нагряване	Приложение
 <p>Вентил.Ниска Т. Влаженост</p>	<p>За печене на хляб, сладкиши и бисквити. За да спестите енергия по време на готвене. Тази функция трябва да се използва в съответствие с таблицата за Печене с вентилатор и влажен въздух, за постигане на желаните резултати. Повече информация за препоръчителните настройки може да намерите в глава Препоръки и Съвети, Таблица за Печене с вентилатор и влажен въздух. Тази функция бе използвана за дефиниране класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.</p>



Лампата може автоматично да се деактивира при температури под 60 °С при някоя функции на фурната.

## 6.4 Специалитети

Функция за нагряване	Приложение
 <p>Поддържане На Топлина</p>	<p>За поддържане на храната топла.</p>
 <p>Затопляне На Чиния</p>	<p>За подгриване на чинии преди сервиране.</p>
 <p>Консервиране</p>	<p>За консервиране на зеленчуци, например кисели краставички.</p>
 <p>Сушене</p>	<p>За сушене на нарязани плодове (напр. ябълки, сливи, праскови) и зеленчуци (напр. домати, тиквички, гъби).</p>
 <p>Втасване На Тесто</p>	<p>За контролирано втасване на тесто с мая преди печене.</p>
 <p>Вентил. На Ниска Температура</p>	<p>За приготвяне на крехки, сочни печени меса.</p>
 <p>Хляб</p>	<p>За печене на хляб.</p>
 <p>Размразяване</p>	<p>Тази функция може да се използва за размразяване на замразени храни, като зеленчуци и плодове. Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.</p>

## 6.5 Активиране на функцията за нагриване

1. Активирайте уреда.
2. Изберете менюто: Функции Нагриване.
3. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете функция за нагриване.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
6. Задайте температурата.
7. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

## 6.6 Индикатор за нагриване

Когато активирате функцията за нагриване, лентата на дисплея се включва. Лентата показва, че температурата се покачва. Когато е достигната температурата, алармата прозвучава 3 пъти и лентата премигва и изгасва.

## 6.7 Индикатор За Бързо Нагриване

Тази функция намалява времето за нагриване.



Не поставяйте храна във фурната, докато функцията за бързо нагриване работи.







За да активирате функцията, задръжте **»»»»** за 3 секунди. Индикаторът за бързо нагриване се сменя.

## 6.8 Остатъчна топлина

Когато изключите фурната, дисплеят показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

# 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

## 7.1 Таблица с функции на часовника

Функция	Часовник	Приложение
	Таймер	За настройка на отброяване (макс. 2 часа и 30 минути). Тази функция не влияе върху работата на уреда. Можете също да я активирате, когато уредът е деактивиран. Използвайте  за да активирате функцията. Натиснете  или  , за да зададете минутите и <b>OK</b> за стартиране.
	Времетр.	За задаване на продължителност на операцията (макс. 23 ч 59 мин.)
	Приключв.	Тук се задава час за изключване на функцията нагриване (макс. 23 ч 59 мин.).

Ако зададете време за функцията на часовника, времето започва да се отброява след 5 секунди.






Ако използвате функциите на часовника: Времетр., Приключв., уредът деактивира нагриващите елементи, след като изминат 90% от зададеното време. Уредът използва остатъчната топлина, за да продължи процеса на готвене до изтичане на времето (3 - 20 минути).

## 7.2 Настройка на функциите за време



Преди да използвате функциите: Времетр., Приключв., трябва първо да зададете функция за нагриване и температура. Уредът се деактивира автоматично. Можете да използвате функциите: Времетр. и Приключв. едновременно, ако желаете автоматично да активирате и деактивирате уреда в даден по-късен час. Функциите: Времетр. и Приключв. не работят, когато използвате сензора за температура в сърцевината.

1. Задайте функция за нагриване.
2. Натискайте  отново и отново, докато екранът покаже необходимата функция на часовника и съответния символ.
3. Натиснете  или , за да зададете необходимото време.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. Уредът се деактивира. Екранът показва съобщение.
5. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала.


## 7.3 Загриване+Задържане

Условия за работа на функцията:

- Зададената температура е над 80 °С.
- Функцията: Времетр. е зададена.

Функцията: Загриване+Задържане държи приготвената храна топла на 80 °С в продължение на 30 минути. Тя се активира след приключване на процеса за печене (на месо).

Можете да активирате или деактивирате функцията в менюто: Основни Настройки.

1. Активирайте уреда.
2. Изберете функцията за нагриване.
3. Задайте температурата над 80 °С.
4. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Загриване+Задържане.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато функцията приключи, се чува звуков сигнал. Функцията остава включена, ако промените функциите за нагриване.



## 7.4 Удължаване На Времето

Функцията: Удължаване На Времето кара функцията за нагриване да продължава след изтичането на Времетр..



Приложима е при всички функции за нагриване с Времетр. или Автоматично Тегло.

Не е приложима за функции за нагриване със сензор за температура в сърцевината.

1. Когато времето за готвене изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен символ. Дисплейт показва съобщението.
2. Натиснете , за да активирате, или  за отказ.
3. Задайте продължителността на функцията.
4. Натиснете **OK**.



## 8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Онлайн рецепти



Може да откриете рецептите за автоматичните програми, описани за този уред на нашата уеб страница. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете ПНС (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

### 8.2 Помощ При Готвене с Автоматична Рецепта

Този уред разполага с набор от рецепти, които можете да използвате. Рецептите са фиксирани и не можете да ги промените.

1. Активирайте уреда.
2. Изберете менюто: Помощ При Готвене. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Изберете категорията и ястието. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете рецепта. Натиснете **OK**, за да потвърдите.



Когато използвате функцията: Ръчно, уредът използва автоматичните настройки. Можете да ги промените както и другите функции.

### 8.3 Помощ При Готвене с Автоматично Тегло

Тази функция автоматично изчислява времето за печене. За да я използвате, трябва да въведете теглото на храната.

1. Активирайте уреда.
2. Изберете менюто: Помощ При Готвене. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Изберете категорията и ястието. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете функцията: Автоматично Тегло. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
5. Докоснете **∧** или **∨**, за да настроите теглото на храната. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Автоматичната програма стартира.
6. Можете по всяко време да промените теглото. Натиснете **∧** или **∨**, за да промените теглото.
7. Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала.



При някои програми, обърнете храната след 30 минути. Екранът показва напомняне.

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Сензор за храна

Сензорът за храна измерва температурата в нея. Когато храната

достигне желаната температура, уредът се изключва.

Задават се две температури:

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Използвайте само доставеният сензор за храна и оригиналните резервни части.

Насоки за най-добри резултати:

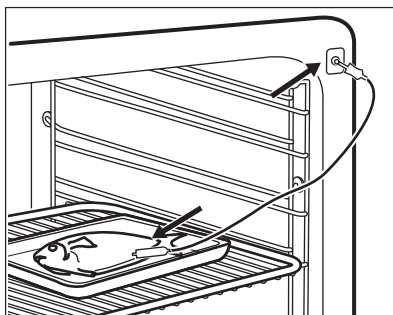
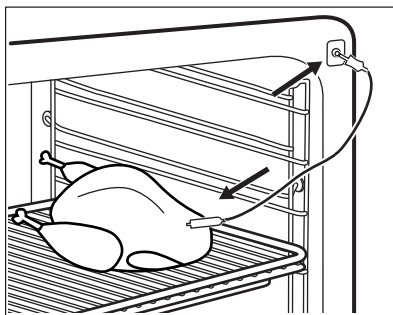
- Съставките трябва да са на стайна температура.
- Сензора за храна не може да се използва за течни ястия.
- Сензорът за температурата в сърцевината трябва да стои в месото и в гнездото си по време на готвене.
- Използвайте препоръчителните настройки за температурата в сърцевината на храната. Вж. глава "Препоръки и съвети".



Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна, настроените функции на фурната и температурата.

## Хранителни категории: месо, птиче и риба

1. Активирайте уреда.
2. Монтирайте върха на сензора за храна в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от сензора за храна е вътре в ястието.
3. Включете сензора за храна в гнездото позициониран от предната страна на уреда.



Дисплеят показва символа на сензора за храна.

4. Натиснете  $\wedge$  или  $\vee$  в рамките на 5 секунди, за да зададете температурата в сърцевината на храната.
5. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.
6. За да промените температурата в сърцевината на храната, натиснете  $\text{Ⓢ}$ .

Когато ястието достигне настроената температура, се чува звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.

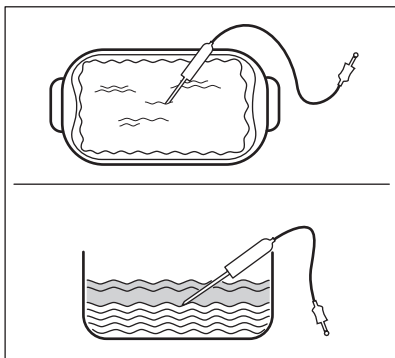
7. Докоснете произволен символ, за да спрете сигнала.
8. Извадете сензора за храна от гнездото и махнете ястието от уреда.

**ВНИМАНИЕ!**

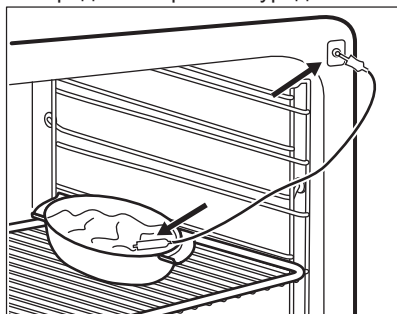
Има риск от изгаряния, ако сензора за храна се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахвате от храната.

## Хранителна категория: касерола

1. Активирайте уреда.
2. Сложете половината от съставките в тава за печене.
3. Монтирайте върха на сензора за храна в средата на касеролата. Сензора за храна трябва да е стабилен на място по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да го постигнете. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на сензора за храна. Върха на сензора за храна не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Покрийте сензора за храна с останалите съставки.
5. Включете сензора за храна в гнездото позициониран от предната страна на уреда.



Дисплеят показва символа на сензора за храна.

6. Натиснете  $\wedge$  или  $\vee$  в рамките на 5 секунди, за да зададете

температурата в сърцевината на храната.

7. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.
8. За да промените температурата в сърцевината на храната, натиснете  $\text{ON}$ .

Когато ястието достигне настроената температура, се чува звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.

9. Докоснете произволен символ, за да спрете сигнала.
10. Извадете сензора за храна от гнездото и махнете ястието от уреда.



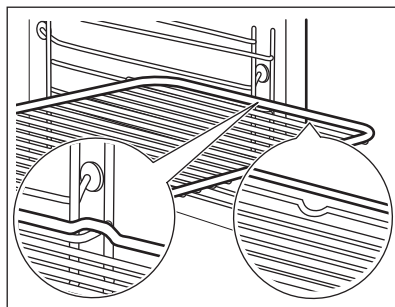
### ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния, ако сензора за храна се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахвате от храната.

## 9.2 Поставяне на принадлежностите

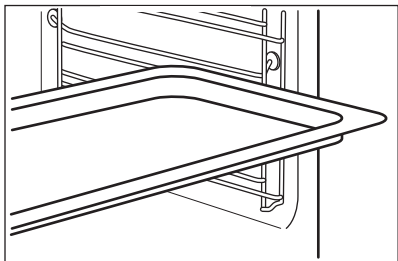
Скара:

Плъзнете скарата между водачите на носача на рафта и се уверете, че вдлъбнатините сочат надолу.



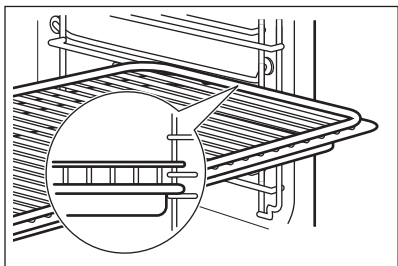
Тавичка за печене / Дълбока тава:

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



Скара и тава за печене / дълбока тава заедно:

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



Малка вдлъбнатина отгоре за допълнителна безопасност. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високия ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

### 9.3 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

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



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

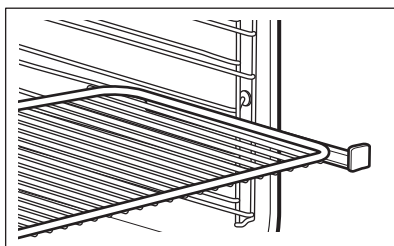
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани в уреда, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

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

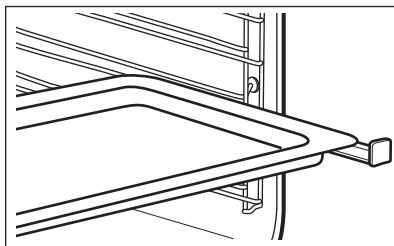


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



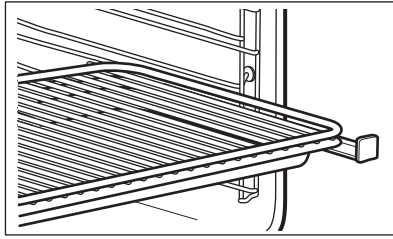
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:

Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.








## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Любими

Можете да запазвате любимите си настройки, като времетраене, температура или функция нагряване. Те са на разположение в менюто: Любими . Могат да се запаметят до 20 програми.


#### Запаметяване на програма

1. Активирайте уреда.
  2. Задайте функция за нагряване или автоматична програма.
  3. Докоснете  неколкократно, докато на дисплея се покаже: ЗАПАМЕТЯВАНЕ.
  4. Натиснете **OK**, за да потвърдите. На екрана се показва първата свободна позиция за запаметяване.
  5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
  6. Въведете името на програмата. Първата буква мига.
  7. Докоснете  или , за да промените буквата.
  8. Натиснете **OK**. Следващата буква мига.
  9. Ако е необходимо, повторете стъпка 7.
  10. Натиснете и задръжте **OK**, за да запаметите.
- Можете да презапишете позиция за запаметяване. Когато дисплеят покаже първата свободна позиция в паметта, докоснете  или  и натиснете **OK**, за да презапишете съществуваща програма.

Можете да промените името на някоя програма от менюто: Промяна Името На Progr..

#### Активиране на програмата

1. Активирайте уреда.
2. Изберете менюто: Любими .
3. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете името на любимата си програма.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.




Натиснете , за да отидете директно в менюто: Любими . Можете също да я използвате, когато уредът е деактивиран.

### 10.2 Използване на "Защита за деца"

Когато "Защита от деца" е активна, уред не може да се активира инцидентно.




Ако функцията за пиролиза работи, вратичката се заключва автоматично. При натискане на даден символ на екрана се показва съобщение.

1. Докоснете , за да активирате дисплея.
2. Докоснете  и  едновременно, докато на дисплея се покаже съобщение.

За да деактивирате функцията Заключване за деца, повторете стъпка 2.



### 10.3 Заключване

Функцията предотвратява неумишлена смяна на функцията нагряване. Можете да я активирате само когато уредът работи.

1. Активирайте уреда.
2. Задайте функция за нагряване или настройка.
3. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Заключване.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.



Ако работи функцията Пиролиза, вратичката е заключена и на дисплея се показва символ на ключ.




За да деактивирате функцията, натиснете . Екранът показва съобщение. Натиснете  и след това **OK**, за да потвърдите.



Когато деактивирате уредът, функцията също се деактивира.

### 10.4 Настрой + Продължи

Функцията ви позволява да зададете функция на нагряване (или програма) и да я използвате по-късно с едно натискане на произволен символ.

1. Активирайте уреда.
2. Задайте функция за нагряване.
3. Натискайте , докато на дисплея се покаже: Времетр..
4. Задайте времето.
5. Натискайте , докато на дисплея се покаже: Настрой + Продължи.
6. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Натиснете произволен символ (освен ), за да стартирате функцията: Настрой + Продължи. Зададената функция за нагряване стартира.

Когато функцията за нагряване приключи, се чува звуков сигнал.



- Заключване се включва, когато работи функцията за нагряване.
- Менюто: Основни Настройки ви позволява да активирате и деактивирате функцията: Настрой + Продължи.

### 10.5 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, уредът се изключва автоматично след определено време, ако функция за загряване работи и ако не промените настройките.

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	1.5



Автоматичното изключване на работи със следните функции: Лампа, Сензор за храна, Времетр., Приключв..

### 10.6 Яркост на дисплея

Яркостта на дисплея има два режима:

- Нощен – когато уредът е деактивиран, яркостта на дисплея е по-ниска в периода 22:00 ч. – 06:00 ч.
- Дневен:
  - при включването на уреда.
  - ако докоснете символ по време на нощния режим (освен ВКЛ./ИЗКЛ.), в следващите 10 секунди яркостта на дисплея се връща на дневен режим.
  - ако уредът е изключен и зададете функцията: Таймер. Когато функцията приключи,

яркостта на дисплея се връща на нощен режим.

## 10.7 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.

# 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

## 11.1 Вътрешна страна на вратичката

В някои модели от вътрешната страна на вратичката можете да намерите:

- номерата на позициите на рафтовете.
- информация за функциите за нагряване, препоръчителните нива на скара и температури за типични ястия.

## 11.2 Съвети за специални функции за загреване на фурната

### Поддържане На Топлина

Използвайте тази функция, ако искате да поддържате храната топла.

Температурата се саморегулира автоматично до 80 °C.

### Затопляне На Чиния

За затопляне на чинии и съдове.

Разпределете чиниите и съдовете равномерно на рафта на фурната. Преместете ги след изтичане на половината от времето за затопляне (разменете горния и долния рафт).

Автоматичната температура е 70 °C.

Препоръчително положение на скарите: 3.

### Втасване На Тесто

Можете да използвате тази автоматична функция с всяка рецепта за тесто с мая, която желаете. Тя създава добра атмосфера за набухване. Поставете тестото в съд, който е достатъчно голям за надигането на тестото, и го покрийте с мокра кърпа или найлоново фолио. Поставете скара на нивото на първия рафт и сложете съда в него. Затворете вратичката и задайте функцията: Втасване На Тесто. Задайте необходимото време.

## 11.3 Печене

- Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви уред. Задайте обичайните настройки, като температура, време за готвене и нива на скарата според стойностите в таблиците.
- Първия път използвайте по-ниската температура.
- Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.
- Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.
- Кейкове и сладки с различни височини първоначално невинаги се запичат равномерно. Ако това се случи, не променяйте настройката на температурата. Различията се изглаждат по време на печенето.
- Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на

печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

## 11.4 Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не се е зачервила достатъчно.	Позицията на скарата е неправилна.	Поставете сладкиша на по-ниска скара.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	При следващото печене задайте малко по-ниска температура на фурната.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Времето за печене е прекалено кратко.	Задайте по-дълго време за печене. <b>Не можете да намалите времето за печене като зададете по-високи температури.</b>
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Има прекалено много течност в сместа.	Използвайте по-малко течност. Внимавайте с времента за бъркане, особено ако използвате универсални миксери.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте по-висока температура на фурната.
Сладкишът е прекалено сух.	Времето за печене е прекалено дълго.	При следващото печене задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Задайте по-ниска температура и по-дълго време за печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Сместа е разстлана неравномерно.	Разстелете сместа равномерно в тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте малко по-висока температура на фурната.

## 11.5 Печене на едно ниво:

Сладкиши във форми

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс / Бриош	Топъл Въздух	150 - 160	50 - 70	1



Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	Топъл Въздух	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Пандишпан без масло	Топъл Въздух	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Пандишпан без масло	Конвенционално готвене	160	35 - 50	2
Блат – леко тесто	Топъл Въздух	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Топъл Въздух	160	60 - 90	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Конвенционално готвене	180	70 - 90	1
Чийзкейк	Конвенционално готвене	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	Конвенционално готвене	170 - 190	30 - 40	3
Коледен кейк	Конвенционално готвене	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Хляб (ръжен хляб): 1. Първа част на процеса за печене. 2. Втора част на процеса за печене.	Конвенционално готвене	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Кремки / Еклери	Конвенционално готвене	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Бисквитено руло	Конвенционално готвене	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Маслен бадемов кекс / Сладки кексове	Конвенционално готвене	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) <sup>2)</sup>	Топъл Въздух	150	35 - 55	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) <sup>2)</sup>	Конвенционално готвене	170	35 - 55	3
Плодов сладкиш върху леко тесто	Топъл Въздух	160 - 170	40 - 80	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем)	Конвенционално готвене	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

## Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	20 - 35	3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Конвенционално готвене	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Сладки от пандишпанена смес	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 20	3
Сладкиши от белтъци / целувки	Топъл Въздух	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, Ядки/ Брашно	Топъл Въздух	100 - 120	30 - 50	3
Курабийки от Тесто с мая	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	Топъл Въздух	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Рула	Топъл Въздух	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Рула	Конвенционално готвене	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	Конвенционално готвене	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

## 11.6 Запеканки и огретени

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	Конвенционално готвене	180 - 200	45 - 60	1
Лазаня	Конвенционално готвене	180 - 200	25 - 40	1
Зеленчуков огретен <sup>1)</sup>	Турбо Грил	160 - 170	15 - 30	1
Бегети със заливка от топе-но сирене	Топъл Въздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладки суфлета	Конвенционално готвене	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	Конвенционално готвене	180 - 200	30 - 60	1
Пълнени зеленчуци	Топъл Въздух	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

## 11.7 Вентил.Ниска Т. Влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	200 - 220	45 - 55	3
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka (Мусака)	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne (Лазаня)	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni (Канелони)	180 - 200	70 - 85	3
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Ориз пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Ябълков кекс, приготвен с пандишпанова смес (кръгла форма за кекс)	160 - 170	70 - 80	3
Бял хляб	190 - 200	55 - 70	3

## 11.8 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Топъл Въздух.

## Кейкове/сладки/хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Кремки/еклери	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Сладкиш със суха поръска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

## Бисквити/small cakes/малки кексчета/сладкиши/рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Сладкиши от маслено тесто/ тестени ивици	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Сладки от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Сладки,ядки/ брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Курабийки от тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Рула	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

## 11.9 Пица Нагриване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Пица (тънка)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Пица (обилно гар- нирана)	180 - 200	20 - 30	2
Тартове	180 - 200	40 - 55	1
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1
Запечени Яйца Със Сирене	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55	1
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1
Хляб без набухва- тели	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Флан от многоли- стно тесто	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Фламкухен (елзаски специалитет, по- добен на пица)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Пирого (руски ва- риант на калцоне)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

## 11.10 Печене (на месо)

- Използвайте термоустойчиви огнеупорни кухненски съдове за печене. Вижте инструкциите на производителя на огнеупорни кухненски съдове.
- Може да печете парчета месо директно в дълбоката тава за печене или на скарата над дълбоката тава за печене.
- Добавете малко количество течност в дълбоката тава за печене, за да предотвратите изгарянето на сокове на месото или мазнина по повърхността ѝ.
- Всички видове месо, които могат да получат хрупкава коричка, може да печете в тава без похлупак.
- При необходимост обърнете печивото след 1/2 до 2/3 от времето за печене.
- За да се запази месото по-сочно:
  - печете чисто месо (без тлъстини) в тавата за печене с похлупак или използвайте торба за печене.
  - печете месо и риба нарязани на парчета с тегло минимум 1 кг.
  - докато печете големи късове месо или птици, облейте ги няколко пъти с пуснатите от тях сосове.

## 11.11 Таблици за печене на месо

### Говеждо

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Задушено месо	1 - 1,5 кг	Конвенционално готвене	230	120 - 150	1
Говеждо печено или филе: алангле	на см дебелина	Турбо Грил	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	на см дебелина	Турбо Грил	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Говеждо печено или филе: добре изпечено	на см дебелина	Турбо Грил	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

### Свинско

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка / врат / бут	1 - 1,5 кг	Турбо Грил	160 - 180	90 - 120	1
Котлет / гърди	1 - 1,5 кг	Турбо Грил	170 - 180	60 - 90	1
Руло "Стефани"	750 g - 1 kg	Турбо Грил	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	750 g - 1 kg	Турбо Грил	150 - 170	90 - 120	1

### Телешко

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	1	Турбо Грил	160 - 180	90 - 120	1
Телешки джолан	1.5 - 2	Турбо Грил	160 - 180	120 - 150	1

## Агнешко

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут / Агнешко печено	1 - 1.5	Турбо Грил	150 - 170	100 - 120	1
Агнешко филе	1 - 1.5	Турбо Грил	160 - 180	40 - 60	1

## Дивеч

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Еленско месо / заешко бутче	до 1 кг	Конвенционално готвене	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Филе от елен	1,5 - 2 кг	Конвенционално готвене	210 - 220	35 - 40	1
Еленски бут	1,5 - 2 кг	Конвенционално готвене	180 - 200	60 - 90	1

1) Предварително загрейте фурната.

## Птиче

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

## Риба (задушена)

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Цяла риба	1 - 1.5	Конвенционално готвене	210 - 220	40 - 60	1



## 11.12 Единичен Грил

- Винаги печете на грил със зададена максимална температура.
- Поставете рафта на позицията, препоръчана в таблицата за печене.
- Винаги поставяйте тавата за мазнина на първата позиция за скара.
- Печете на грил само плоски парчета месо или риба.

- Преди печене на грил винаги подгръвайте фурната в продължение на 5 минути.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

### Единичен Грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1-ва страна	2-ра страна	
Печено говеждо	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешка плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Риба, цяла, 500 - 1000 г.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### Двоен Грил

Храна	Време (мин)		Положение на скарата
	1-ва страна	2-ра страна	
Burgers / Бургери	8 - 10	6 - 8	4
Свинско филе	10 - 12	6 - 10	4
Наденици	10 - 12	6 - 8	4
Филе / телешки стек	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Препечени филийки	1 - 3	1 - 3	5
Принцеси	6 - 8	-	4

## 11.13 Дълбоко Замразени Храни

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Замразена пица	200 - 220	15 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
ААмерик. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2
Охладена пица	210 - 230	13 - 25	2
Пица снаксове, замразени	180 - 200	15 - 30	2
Полуфабрикати	200 - 220	20 - 30	3
Полуфабрикати	200 - 220	25 - 35	3
Картоф С Корич. / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Картофи На Фурна	210 - 230	20 - 30	3
Лазаня / Канелони, прясно	170 - 190	35 - 45	2
Замразена лазаня / канелони	160 - 180	40 - 60	2
Сирене на фурна	170 - 190	20 - 30	3
Пилешки Крилца	190 - 210	20 - 30	2

#### Замразени готови ястия

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, замразена	Конвенционално готвене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Полуфабрикати <sup>1)</sup> (300 - 600 г)	Конвенционално готвене или Турбо Грил	200 - 220	според указанията на производителя	3
Бегети	Конвенционално готвене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Плодови сладкиши	Конвенционално готвене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3

<sup>1)</sup> По време на готвене обръщайте пържените картофи 2 или 3 пъти.

## 11.14 Вентил. На Ниска Темпер.

Използвайте тази функция за приготвянето на намазни, крехки

парчета месо и риба с вътрешна температура не повече от 65 °C. Тази функция не е подходяща за рецепти като задушено месо или тлъсто печено свинско. Може да използвате

сензора за температурата, за да осигурите нужната температура в сърцевината (вижте таблицата към "Сензор за температурата").

За първите 10 минути може да зададете температурата на фурната между 80 °C и 150 °C. Фабричната настройка е 90 °C. След задаване на температурата, фурната продължава да готви на 80 °C. Не използвайте тази функция за птиче месо.



Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

1. Запържете месото на тиган върху плочата при много висока настройка в продължение на 1 – 2 минути от всяка страна.
2. Поставете месото заедно с горещата тава за печене на скарата във фурната.
3. Поставете сензора за температурата в месото.
4. Изберете функцията: Вентил. На Ниска Темпер. и задайте правилната температура и тази във вътрешността.

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено говеждо	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Говеждо филе	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Телешко печено	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Стекове	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

### 11.15 Размразяване

- Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния.
- Използвайте първата позиция за рафт отдолу нагоре.

- Не я покривайте ястието с купа или чиния, тъй като това може да увеличи времето за размразяване.

Храна	Количества	Време за размразяване (мин.)	Време за доразмразяване (мин)	Забележки
Пиле	1 кг	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата дълбока чиния върху по-голямата чиния. Обърнете по средата на готвенето.
Месо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Месо	500 г	90 - 120	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.

Храна	Количества	Време за размразяване (мин.)	Време за доразмразяване (мин)	Забележки
Пъстърва	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Разбийте сметаната, докато още е леко замразена на места.
Гато	1,4 кг	60	60	-

### 11.16 Консервиране

- Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.
- Не използвайте буркани с капачка на винт и скоба или метални кутии.
- За тази функция използвайте първата скара от дъното.
- Не поставяйте върху тавата за печене повече от шест еднолитрови буркана за консервиране.
- Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.
- Бурканите не трябва да се допират.
- Налейте около 1/2 литра вода в тавата за печене, за да има достатъчно влага във фурната.
- Когато течността в бурканите започне да завира (след около 35 - 60 минути при еднолитрови буркани), спрете фурната или намалете температурата на 100 °C (вж. таблицата).

#### Меки плодове

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите при 100 °C (мин.)
Ягоди / боровинки / малини / зряло цариградско грозде	160 - 170	35 - 45	-

#### Плодове с костилки

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите при 100 °C (мин.)
Круши / дюли / сини сливи	160 - 170	35 - 45	10 - 15

## Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите при 100 °C (мин.)
Моркови <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Краставици	160 - 170	50 - 60	-
Смесена туршия	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Алабаш / грах / аспержи	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Оставете във фурната, след като е изключена.

## 11.17 Сушене

- Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.
- За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

## Зеленчуци

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

## Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Сини сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 11.18 Хляб

Не се препоръчва предварително загреване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скаратата
Бял Хляб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Баничка	180 - 200	40 - 60	2
Чабата	200 - 220	35 - 45	2
Ръжен Хляб	190 - 210	50 - 70	2
Черен хляб	180 - 200	50 - 70	2
Пълнозърнест хляб	170 - 190	60 - 90	2

## 11.19 Сензор за храна таблица

Говеждо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	Алангле	Средно Изпечено	Препечено
Печено говеждо	45	60	70
Говеждо филе	45	60	70

Говеждо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Месно руло	80	83	86

Свинско	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Шунка, Печено месо	80	84	88
Шишчета (плешка), Пушено свинско филе, Пушено филе задушено	75	78	82

Телешко	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Телешко печено	75	80	85
Телешки джолан	85	88	90

Овнешко / агнешко месо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Овнешки бут	80	85	88
Овнешко филе	75	80	85
Агнешки бут, Печено агнешко	65	70	75

Дивеч	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Филе от заек, Филе от елен	65	70	75
Заешко бутче, Цял заек, Еленски бут	70	75	80

Птиче	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Пиле (цяло / половин / гърди)	80	83	86
Патица (цяла / половин), Пуйка (цяло / гърди)	75	80	85
Патица (гърди)	60	65	70

Риба (сьомга, пъстърва, бяла риба)	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Риба (цяла / голяма / на пара), Риба (цяла / голяма / печена)	60	64	68

Касероли - предварително сготвени зеленчуци	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпе- чено	Повече
Касерола с тиквички, Касерола с броколи, Касерола с фенел	85	88	91

Касероли - Солени	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпе- чено	Повече
Канелони, Лазаня, Макарони на фурна	85	88	91

Касероли - Сладки	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпе- чено	Повече
Касерола от бял хляб с / без плодове, Касерола от оризова каша с / без плодове, Касерола със сладки нудели	80	85	90

## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа, гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте подходящ 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.

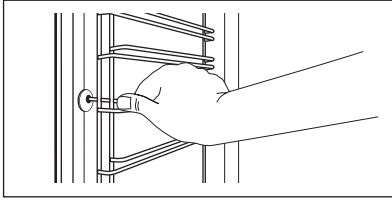
- Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.
- Подсушавайте фурната, когато вътрешността е влажна след употреба.

### 12.2 Демонтиране на носачите на скарата

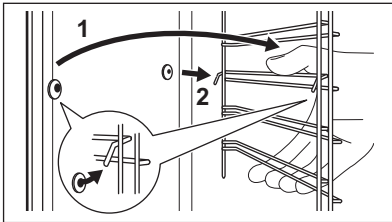
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата.



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



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



Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

- i** Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

## 12.3 Пиролиза

- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Отстранете всички приставки и подвижни държачи за полици.

- i** **Пиролитичното почистване не може да започне:**

- ако не сте премахнали накрайника на сензора за температура в сърцевината от гнездото.
- ако не сте затворили напълно вратата на фурната.

Отстранете най-силното замърсяване ръчно.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с функцията: Пиролиза. Това може да причини повреда на уреда.

1. Почистете вътрешната страна на вратата с гореща вода, така че остатъците да не изгорят от горещия въздух.
2. Включете уреда и изберете от основното меню функцията: Пиролиза. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Настройте времетраенето на почистването:

Опция	Описание
Леко Замр	1 h за ниска степен на замърсяване
Нормално	1 h 30 min за нормална степен на замърсяване
Интензив.	3 h за висока степен на замърсяване

4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.



Когато започне пиролитично почистване, вратата на уреда се заключва и лампичката не работи.



За да спрете пиролитичното почистване преди да е приключило, изключете уреда.



### ВНИМАНИЕ!

След завършване на функцията, уредът е много горещ. Оставете го да се охлади. Съществува опасност от изгаряния.



Когато функцията завърши, вратата остава заключена за фазата на охлаждане. Някои от функциите на уреда не са достъпни по време на фазата на охлаждане.

## 12.4 Изваждане и монтиране на вратичката

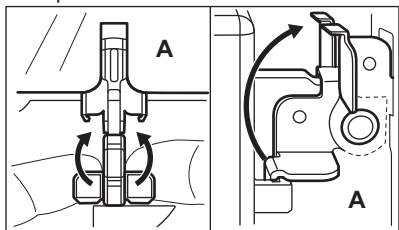
Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



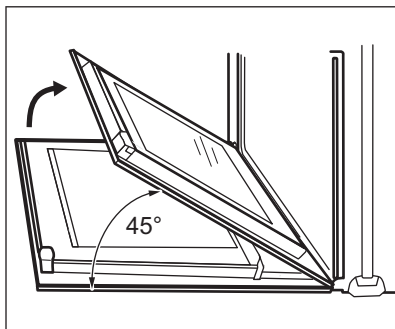
### ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка.

1. Отворете вратичката напълно.
2. Повдигнете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.

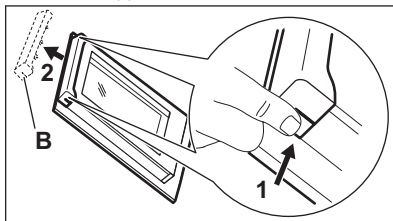


3. Затворете вратичката докато застане под ъгъл приблизително 45°.



4. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от уреда под ъгъл нагоре.

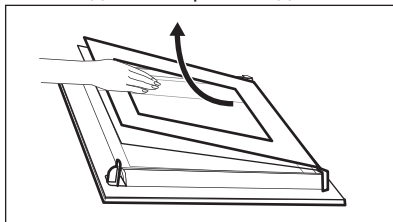
5. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност. Това ще предотврати драскотини.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При грубо манипулиране на стъклото, особено около ръбовете на предния панел, може да се счупи стъклото.

7. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
8. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водача.



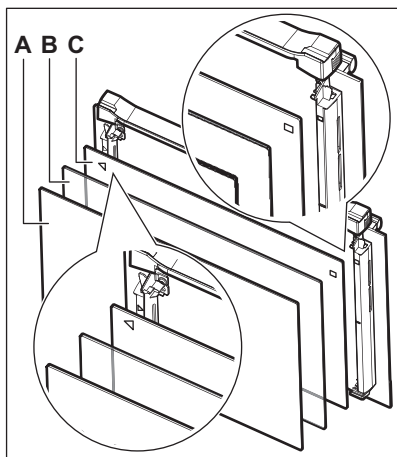
9. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Когато приключите с почистването, изпълнете стъпките по-горе в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.



### ВНИМАНИЕ!

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

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



## 12.5 Смяна на крушката

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



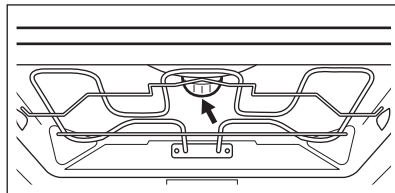
### ВНИМАНИЕ!

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.

## Горната лампа

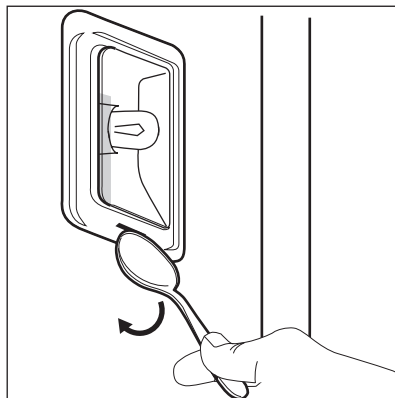
1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.



2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
4. Монтирайте стъкления капак.

## Странична лампичка

1. Извадете опората на левия рафт, за да получите достъп до лампичката.
2. Използвайте тесен, тъп предмет (например чаена лъжичка), за да свалите стъкления капак.



3. Почистете стъкления капак.
4. Сменете старата крушка с подходяща нова термоустойчива крушка при 300 °C.
5. Монтирайте стъкления капак.
6. Поставете левия носач на скарата.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
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 правилни.
Фурната не нагрива.	Активирано е автоматичното изключване.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрива.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
Фурната не нагрива.	Вратата не е правилно затворена.	Затворете напълно вратичката.
Фурната не нагрива.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Екранът показва F111.	Жакът на сензора за температура в сърцевината не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жака на сензора за температура в сърцевината възможно по-навътре в гнездото.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново.</li> <li>Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.</li> </ul>
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.

### 13.2 Данни за обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са 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.)	.....

## 14. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 14.1 Технически данни

Волтаж	230 / 400 V
Честота	50 Hz

## 15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 15.1 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

Име на доставчик	AEG
------------------	-----

Идентификация на модела	BPE742320B BPE742320M BPK742320M BPK74232SM BPM742320M BPR742320B BPR742320M	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+ <sup>1)</sup>	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл	
Брой обеми на фурната	1	
Източник на топлина	Електричество	
Сила на звука	71 л	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	BPE742320B	40.5 кг
	BPE742320M	39.5 кг
	BPK742320M	39.5 кг
	BPK74232SM	40.5 кг
	BPM742320M	40.5 кг
	BPR742320B	40.5 кг
	BPR742320M	40.5 кг

**1) Забележка:** Моля, имайте предвид, че консумацията на енергия на електрическа фурна от A+/A++/A+++ клас съгласно Европейски регламент EU 65/2014 предвижда разглеждането на електрическата фурна като такава от клас А съгласно Решение № 1222 на Правителството на Руската федерация от 31.12.2009 г.

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

## 15.2 Енергоспестяваща



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

### Общи съвети

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

Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в позицията си.

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването.

При възможност не загревайте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.

Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минималната 3 – 10 минути преди края на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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

#### **Готвене с вентилатор**

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

#### **Остатъчна топлина**

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

Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

#### **Подгреване на храна**

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

#### **Готвене с изключена лампичка**


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


#### **Вентил.Печене при Н. Темп. и Влажност**

Функция разработена за пестене на енергия по време на готвене. Тя работи по начин, по който температурата във вътрешността на фурната се различава от температурата, изписана на дисплея, по време на готвене и времето за готвене може да се различава в сравнение с други програми.

Когато използвате функция „Вентил.Печене при Н. Темп. и Влажност“, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди. Можете да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

## **16. 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 обвърнете към вашата общинска служба.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867336216-A-222017



**AEG**