

▶ BSE882320M
BSK882320M

BG Ръководство за употреба
Фурна на пара

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. РАБОТА С УРЕДА.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	21
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	21
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	25
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	25
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	51
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	55
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	58

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на AEG. 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, сервизна информация:

www.aeg.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registreaeg.com



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

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.
- 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 електротческото захранване.
- 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.

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.

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 следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.
 - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.5 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.
- 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.

2.6 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 електрохранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

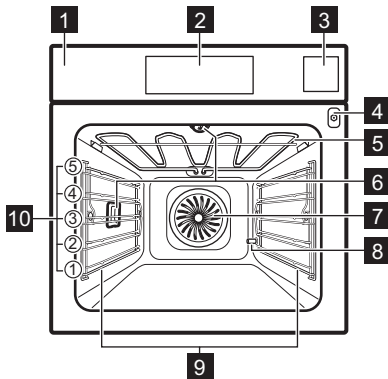
- Изключете уреда от електрохранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

2.8 Обслужване

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

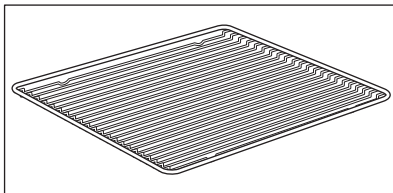
3.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Електронен програматор
- 3** Водосъдържател
- 4** Вход за вкл. на термосонда
- 5** Нагревател
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Извежачната тръба за почистен котлен камък
- 9** Мет. държач, премахваща се
- 10** Позиции на рафтовете

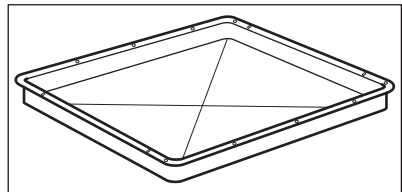
3.2 Принадлежности

Скара

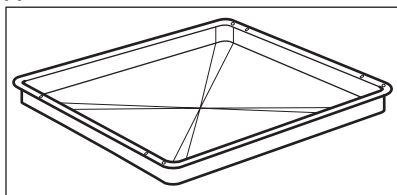


За готварски съдове, форми за кекс, печива.

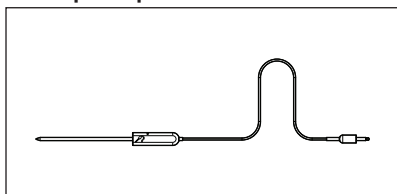
Тава за печене



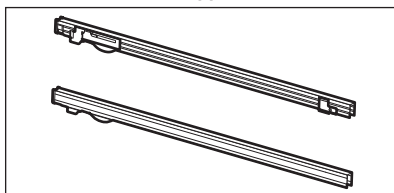
За сладкиши и курабийки.

Дълбок тиган за печене

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

Сензор за храна

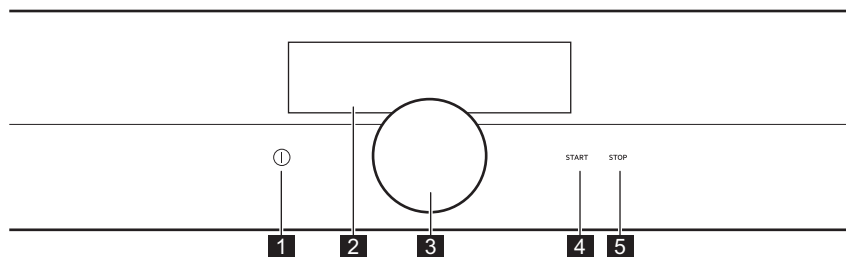
За измерване на температурата вътре в храната.

Телескопични водачи


За полици и тави.

4. РАБОТА С УРЕДА

4.1 Контролен панел



Функция	Бележка
1 Вкл./Изкл.	За включване и изключване на уреда.
2 Екран	Показва текущите настройки на уреда.

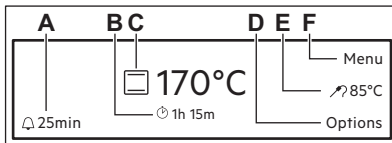
Функция	Бележка
3 Въртящо копче	<p>За регулиране на настройките и навигация из менюто.</p> <p>Натиснете , за да включите уреда.</p> <p>Задръжте въртящото копче за извеждане на екрана за настройки.</p> <p>Задръжте и завъртете въртящото копче за навигация из менюто.</p> <p>Задръжте и натиснете въртящото копче, за да потвърдите настройка или да преминете към избраното подменю.</p> <p>За да се върнете към предишното меню, намерете опцията Назад в списъка на менюто или потвърдете избрана настройка.</p>
4 START	За включване на избраната функция.
5 STOP	За изключване на избраната функция.

4.2 Екран

След включване, на дисплея се показва режимът на последната избрана функция за нагряване.



Дисплеят с максимален брой зададени функции.



- A. Напомняне
- B. Сложете таймера
- C. Функция за нагряване и температура
- D. Опции или време на деня
- E. Времетраене и крайно време на функция или Сензор за храна
- F. Меню

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



Вж. глава "Грижи и почистване".

5.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.

Почистете уреда и аксесоарите преди първата употреба.

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

5.2 Първо свързване

След първото свързване, версията на софтуера ще се покаже в продължение на 7 секунди.

Трябва да зададете езика, Яркост на екрана, Твърдост на водата и Час от денонощието.

5.3 Задаване нивото на твърдост на водата

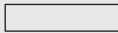
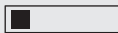


При свързване на уреда към мрежата, трябва да настроите твърдостта на водата.

Таблицата, по-долу, показва диапазона на твърдостта на водата в съответствие с отлагането на калций (ммол/л) и качеството на водата.

Твърдост на водата		Калциево олагане (ммол/л)	Калциево отлагане (мг/л)	Класификация на водата
Клас	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мека
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Средно твърда
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Твърда
4	над 21	над 3,8	над 150	Много твърда

Когато твърдостта на водата надвишава стойностите в таблицата, напълнете водосъдържателя с бутилирана такава.

1. Вземете четирицветната лента, предоставена с парния комплект във фурната.
2. Сложете всички реакционни зони на лентата във водата за около 1 секунда.
Не слагайте лентата под течаща вода!
3. Изтръскайте лентата, за да премахнете останалата вода.
4. След 1 минута проверете твърдостта на водата според таблицата по-долу.
Цветовите на реакционните зони продължават да се променят след 1 минута. Не взимайте под внимание този промяна.
5. Задайте твърдостта на водата от менюто: Основни настройки.

Тест лента (лак-мус)	Твърдост на водата
	1
	
	2
	3
	4

Черните квадратчета в таблицата съответстват на червените такива върху тест лентата.

Може да промените твърдостта на водата от менюто: Основни настройки / Конфигурация / Твърдост на водата.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Функции нагряване

Включване и изключване на функциите за нагряване.

1. Включете фурната.
2. Задръжте въртящото копче. Последната използвана функция е подчертана.
3. Натиснете въртящото копче, за да преминете към подменюто, и го завъртете, за да изберете функцията за нагряване.
4. Натиснете въртящото копче, за да потвърдите.
5. Настройте температурата и потвърдете.
6. Натиснете **START**. Сензор за храна може да бъде вкаран по всяко








време - преди или по време на готвене. Някои функции включват последователност от изскачащи прозорци. Натиснете въртящото копче, за да преминете към следващия изскачащ прозорец. Функцията започва след последното потвърждение.

За да изключите функцията, натиснете **STOP**.











Лампата може автоматично да се деактивира при температури под 60 °C при някоя функция на фурната.


Функции за нагряване: Специалитети






Функция за нагряване	Приложение
 Вентил. на ниска температура.	За приготвяне на крехки, сочни печени меса.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Затопляне на чиния	За подгриване на чинии преди сервиране.
 Запазване	За консервиране на зеленчуци, например кисели краставички.
 Сушене	За сушене на нарязани плодове (напр. ябълки, сливи, праскови) и зеленчуци (напр. домати, тиквички, гъби).
 Defrost (Размразяване)	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.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. Също гратирание и запичане.

Функции за нагряване: Стандартни

Функция за нагряване	Приложение
 <p>Топъл въздух</p>	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.
 <p>Горещ въздух + отдолу</p>	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.
 <p>Конвенционално готвене (Топлина отгоре/отдолу)</p>	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 <p>Отдолу + грил + вентилатор</p>	За да станат хрупкави полуготовите храни като пържени картопки, картофи уеджис или пролетни рулца.
 <p>Грил</p>	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
 <p>Грил + вентилатор</p>	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно ниво. Също и за гратини и запеканки.
 <p>Долно нагряване</p>	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 <p>Вентил.ниска т. влажност</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.

Функции за нагряване: Пара

Функция за нагряване	Приложение
 <p>Овлажняване с пара</p>	За зеленчуци, гарнитурни или риба на пара.

Функция за нагряване	Приложение
 <p>Висока влажност</p>	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия, като яйчен крем, флан, терин и риба.
 <p>Ниска влажност</p>	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и касероли. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.
 <p>Възстановяване</p>	Претопляне на храна с пара предотвратява изсушаването и. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за претопляне на храна директно в чиния. Може да претопляте повече от една порция по едно и също време, използвайки различните нива.
 <p>Печене на хляб</p>	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с добър, професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 <p>Втасване на тесто</p>	Влажната среда влияе на подобряване и ускоряване на втасването, предотвратява изсушаването на повърхността и запазва еластичността на тестото.

Готвене на пара

Капакът на водосъдържателя е в командното табло.



ВНИМАНИЕ!

Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте течности. Не слагайте запалими или алкохолни течности във водосъдържателя.

1. Натиснете капака, за да отворите водосъдържателя.
2. Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Водата е

достатъчна за приблизително 50 минути. Не пълнете водосъдържателя над максималната му вместимост. Съществува опасност от изтичане на вода, преливане и щети по мебелите.

3. Натиснете водосъдържателя в първоначално положение.
4. Включване на уреда.
5. Задайте функция за загряване с пара и температура.
6. Ако е необходимо, задайте функцията: Времетраене \rightarrow или: Крайно време \rightarrow |
Парата се появява след около 2 минути. Когато уредът достигне настроената температура, се чува сигнал.
Когато водата във водосъдържателя започва да

привършва, прозвучава сигнал, което означава, че трябва да го напълните отново, за да продължите с готвенето на пара, както е описано по-горе.

Сигналът прозвучава отново в края на периода за готвене.

7. Изключете уреда.
8. Изпразнете чекмеджето за вода, след като приключите с готвенето на пара.
Вижте функцията за почистване: Изпразване на резервоар.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът е горещ.
Съществува опасност от изгаряния.

9. След готвене на пара, парата може да кондензира по дъното на

вътрешността на уреда. Винаги подсушавайте дъното на вътрешността на уреда, след като се охлади.

Оставете уреда да изсъхне напълно, като оставите вратичката отворена. За да забързате сушенето, можете да затворите вратата и да нагреете уреда с функцията: Топъл въздух при температура 150 °C за около 15 минути.

6.2 Меню - преглед



Меню

Елемент от менюто	Приложение
Помощ при готвене	Съдържа списък с автоматични програми.
Почистване	Съдържа списък с програми за почистване.
Основни настройки	Използва се за задаване на конфигурацията.

Подменю за: Почистване

Подменю	Описание
Почистване с пара	Процедура за почистване на уреда, когато по него има леки замърсявания и ако липсват чести изгаряния.
Почистване с пара Plus	Процедура за почистване на упорити замърсявания с помощта на почистващ препарат за фурна.
Отстр. на котл. кам.	Процедура за почистване на веригата на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.
Изпразване на резервоар	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара.

Подменю за: Основни настройки

Подменю	Описание
Защита за деца	Когато "Защита от деца" е активна, фурната не може да се активира инцидентно. Можете да активирате и деактивирате тази функция посредством менюто Основни настройки. Ако бъде активирана, на дисплея се появява "Защита от деца" след включване на уреда. За да разрешите използването на фурната, изберете буквения код посредством въртящото копче в следната последователност: А В С.
Бързо Нагриване	Намалява времето за нагриване по подразбиране. Имайте предвид, че това е достъпно само за някои от функциите за нагриване.
Загриваване+задържане	Поддържа приготвената храна топла за 30 минути, след като готвенето е приключило. За по-ранно изключване, натиснете въртящото копче. Когато тази функция е активирана, на дисплея се появява съобщението "Keep warm started" ("Поддържането на топлина е стартирано"). Имайте предвид, че това е достъпно само за някои от функциите за нагриване.
Удължаване на времето	За увеличаване на предварително зададеното време за готвене. Имайте предвид, че това е достъпно само за някои от функциите за нагриване.
Конфигурация	За задаване на конфигурацията на фурната.
Обслужване	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

Подменю за: Конфигурация

Подменю	Описание
Език	Задава езика на дисплея.
Час от денонощието	Задава текущото време и дата.
Звук. сигнал на бутоните	Активира и деактивира звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на ВКЛ./ИЗКЛ и СТОП.
Звуци на аларм / греш.	Активира и деактивира звуците на алармата.
Усилване на звънеца	Настройва на степени силата на звука при натискане на бутоните и на сигналите.
Яркост на екрана	Настройва яркостта на дисплея на степени.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.

Подменю за: Обслужване

Подменю	Описание
ДЕМО	Код за активация/деактивация: 2468
Покажи лицензи	Информация относно лицензи.
Покажи версията на софтуера	Информация относно софтуерната версия.
Фабрични настройки	Възстановяване до заводските настройки.

Подменю за: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има предложена функция и температура. Тези параметри могат да бъдат регулирани ръчно според предпочитанията на потребителя.

За някои от ястията можете също да изберете начин на готвене:

- Автоматично тегло
- Сензор за храна

Степента на сготвяне на ястието:

- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре Изпечено или Повече

Категория храна: Месо и риба

Месо	
Говеждо	Говеждо филе
	Печено месо
	Варено
	Руло "Стефани"
	Говеждо по скандинавски

Месо		
Свинско	Бонфиле	Пресни
		Пушено
	Печено месо	
	Шунка	Печено
		На пара
Джолан		
Ребра		
Наденици		
Телешко	Бонфиле	
	Печено месо	
	Джолан	
Агнешко	Печено месо	
	Филе	
	Бутче	
Дивеч	Елен	Филе
		Бут
	Див Заек	Филе
		Бутче

Птиче		
Пиле	Цяло	
	Половина	
	С пълнеж	
	Бутчета	
	Крилца	
Патица		
Гъска		
Пуйка	Цяло	
	С пълнеж	

Риба		
Риба, цяла	Малка	Печено
		На пара
	Средно из-печено	Печено
		На пара
	Голямо	Печено
		На пара
Филета	Тънки	
	Дебели	
Рибни су-флета		
Рибни пръчици		

Морски дарове		
Скариди		
Миди "Сен Жак"		

Категория храна: Гарнитурни / Ястия на фурна

Ястия		
Гарнитурни	Картофи Пресни	Цяло
		Четвъртина
	Картофи Замразени	Пържени картофки
		Крокети
		Картоф с корич.
		Картофи на фурна
		Ориз
		Паста, прясна
		Полента (качамак)
		Кнедли
Кнедли с мая		
Ястие на фурна	Лазаня	
	Запечени картофи	
	Макаронено суфле	
	Зеленчуков огретен	
	Касерола, солена	
	Касерола, зеленчукова	
Бобови и зърнени храни		
Глинени съдове		

Ястия	
Яйца	Рохки
	Средно сварени
	Твърдо сварени
	Печени яйца

Категория храна: Солени печива

Ястие	
Пица	Пресни
	Тънки
	Дебели
	Замразени
	Тънки
	Дебели
Киш	Хапки
	Охладени
	Тънки
	Дебели

Ястие	
Хляб	Пресни
	Багет
	Чабата
	Бял хляб
	Черен хляб
	Ръжен хляб
	Пълнозърнест хляб
	Хляб без набухватели
	Козун.-венец
	Погача с мая
	Замразени
Багет	
Рула	Хляб
	Полуизпечен
	Пресни
	Замразени
	Полуизпечен

Категория храна: Десерти / Печива

Ястие	
Кейк в тава	Бадемов кекс
	Ябълков пай
	Баничка
	Чийзкейк
	Ябълков сладкиш, покрит
	Курабийки от леко тесто
	Пандишпана основа
	Пясъчен сладкиш
	Кръгъл кекс
	Пандишпан
	Тартове

Ястие		
Торта в тава	Замр. Ябълков щрудел	
	Орех. сладки с шоколад	
	Чийзкейк	
	Коледен кейк	
	Сладк.,тест. трохи	
	Флодов Сладкиш	Леко тесто
		Кексово тесто
		Тесто с мая
	Пандишпан	
	Сладък кекс	
	Бисквитено руло	
	Млечен тарт, сладък	
Кейк с мая		
Дребни сладки	Кексове, малки	
	Кремки	
	Еклери	
	Сладки, ядки/брашно	
	Пандишпанени Кифли	
	Сладкиши на пръчици	
	Бутер тесто	
	Бискв. тънко тесто	
Флан		

Ястие
Крем
Касерола, сладка
Кнедли с мая

Категория храна: Зеленчуци

Ястие
Артишок
Аспержи, зелен
Аспержи, бели
Червено цвекло
Черен овесен корен
Броколи
Цветчета
Цяло
Брюкселско зеле
Зеле с ряпа
Моркови
Карфиол
Цветчета
Цяло

Ястие
Целина
Тиквички, нарязани
Патладжан
Резене
Зелен фасул
Праз пръстени
Нарязани гъби
Грах
Пипер
Савойско Зеле
Спанак, пресен
Домати

6.3 Опции



Опции	Описание
Настройки на таймера	Съдържа списък с функции на часовника.
Бързо Нагриване	За намаляване на времето за нагриване при текущата функция за нагриване. Вкл. / Изкл.
Настр. + продълж.	За да зададете функция и да я включите по-късно. Съобщението "Set&Go active" (Set&Go е активир.) се появява на дисплея след задаване. Натиснете Старт, за да я включите. Когато функцията е активирана, съобщението изчезва от дисплея и фурната започва работа. Имайте предвид, че това е възможно само за някои от функциите за нагриване и ако е зададена продължителност / час на приключване.

Опции	Описание
Осветление	Вкл. / Изкл.






6.4 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 Настройки на таймера

Функция	Часовник	Приложение
	Сложете таймера	Автоматично следи колко време работи функцията. Видимостта на Сложете таймера може да бъде включена и изключена.
	Времетраене	За настройване на продължителността на функциониране. ¹⁾
	Крайно време	Задаване на час за изключване на функцията за нагряване. Тази опция е налична само, когато Времетраене е зададена. Използвайте функциите Времетраене и Крайно време едновременно за автоматично включване и изключване на фурната в определен момент. ¹⁾
	Напомняне	За настройка на предстартовото броене. ¹⁾ Тази функция не влияе върху работата на фурната. Изберете  и задайте времето. Когато времето изтече, се чува сигнал. Натиснете въртящото копче, за да спрете сигнала. Напомняне може да се използва дори когато фурната е изключена.

¹⁾ Максимум 23 ч и 59 мин

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Сензор за храна

Сензор за храна измерва температурата в храната. 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 доставения аксесоар и оригиналните резервни части.

Насоки за най-добри резултати:

- Подправките трябва да са със стайна температура.
- Сензор за храна не може да се използва за течни ястия.
- Сензор за храна трябва да стои в ястието и в гнездото си по време на готвене.
- Използвайте препоръчителни настройки за температурата в сърцевината на храната.

**ВНИМАНИЕ!**

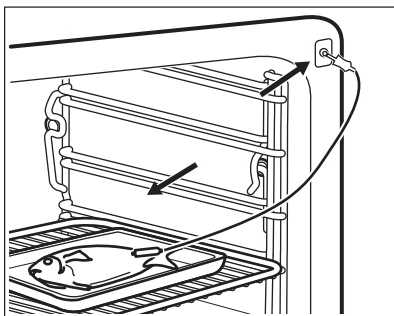
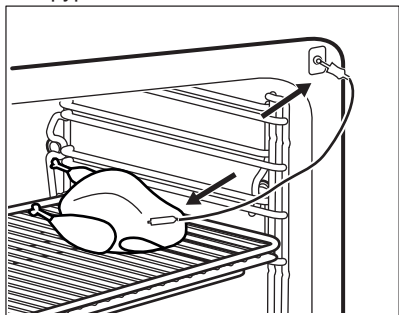
Вж. глава "Препоръки и съвети".



Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна и зададените функция и температура на фурната.

Категории храна: месо, птиче и риба

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



На екрана се показва: Сензор за храна.

4. Задайте температура на сърцевината.
5. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.

Когато ястието достигне настроената температура, се чува сигнал. Фурната се изключва автоматично.

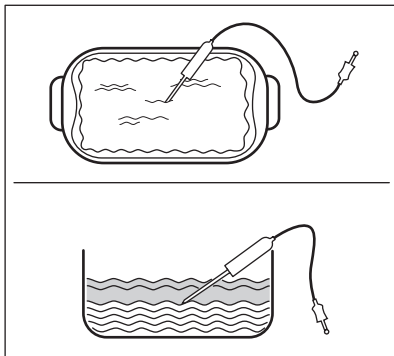
6. Натиснете въртящото копче, за да спрете сигнала.
7. Извадете жака на Сензор за храна от гнездото и махнете ястието от фурната.

**ВНИМАНИЕ!**

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

Категория храна: касерола

1. Активирайте фурната.
2. Поставете половината от подправките в тавата за печене.
3. Поставете върха на Сензор за храна точно в средата на касеролата. Сензор за храна трябва да е стабилен на място по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Сензор за храна. Върха на Сензор за храна не трябва да докосва дъното на тавата за печене.

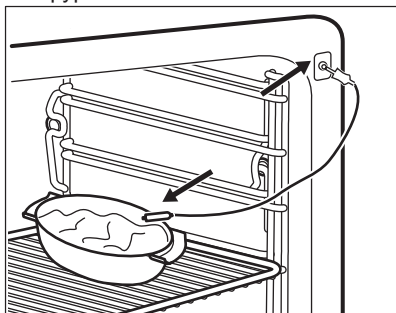
**ВНИМАНИЕ!**

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

Промяна на температурата на сърцевината

Можете да промените температурата в сърцевината и температурата на фурната по всяко време по време на готвене.

4. Покрийте Сензор за храна с останалите съставки.
5. Включете жака на Сензор за храна в гнездото от предната страна на фурната.




На екрана се показва: Сензор за храна.

6. Задайте температура на сърцевината.
7. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.

Когато ястието достигне настроената температура, се чува звуков сигнал. Фурната се изключва автоматично.

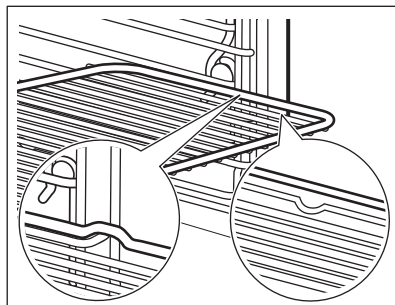
8. Натиснете въртящото копче, за да спрете сигнала.
9. Извадете жака на Сензор за храна от гнездото и махнете ястието от фурната.

1. Изберете  на дисплея.
2. Завъртете въртящото копче, за да промените температурата.
3. Натиснете, за да потвърдите.

8.2 Поставяне на принадлежностите

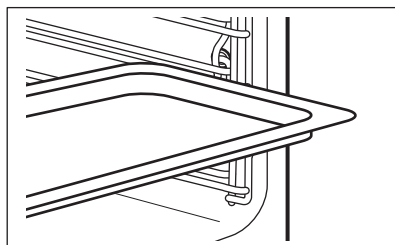
Скара:

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



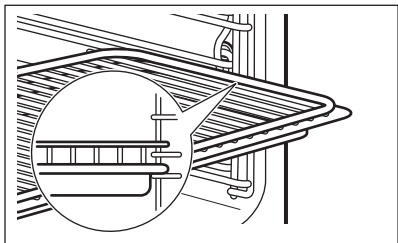
Тавичка за печене / Дълбока тава:

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.



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

8.3 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.



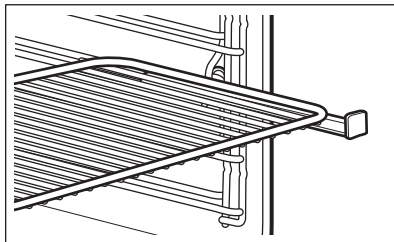
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани в уреда, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

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

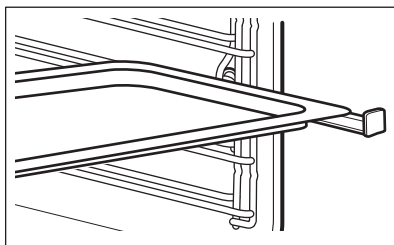


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



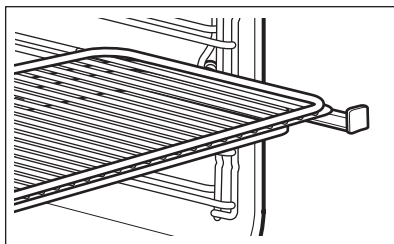
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:

Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Автоматично изключване

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

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Автоматичното изключване на работи със следните функции: Осветление, Сензор за храна, Времетраене, Крайно време.

9.2 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.

10. 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.

10.1 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.

10.2 Съвети за специални функции за загряване 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. Не е задължително да го покривате. Поставете скара на нивото на първия рафт и сложете съда в него. Затворете вратичката и задайте функцията: Втасване на тесто. Задайте необходимото време.

Defrost (Размразяване)

Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния. Не я покривайте ястието с купа или чиния, тъй като това може да увеличи времето за размразяване. Използвайте първата позиция за рафт отдолу нагоре.

10.3 Висока влажност Pro**ВНИМАНИЕ!**

Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на фурната, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.

Функцията е подходяща за всякакъв вид храна – прясна и замразена. Можете да я използвате за готвене, затопляне, размразяване, варене или бланширане на зеленчуци, месо, риба, тестени изделия, ориз, царевича, грис и яйца.

Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Артишок	99	50 - 60	2
Патладжан	99	15 - 25	2
Карфиол, цял	99	35 - 45	2
Карфиол, на розички	99	25 - 35	2
Броколи, цели	99	30 - 40	2
Броколи, на розички ¹⁾	99	13 - 15	2
Нарязани гъби	99	15 - 20	2
Грах	99	20 - 30	2
Резене	99	25 - 35	2
Моркови	99	25 - 35	2
Алабаш, на лентички	99	25 - 35	2

Можете да сготвите цялостно меню наведнъж. За да сготвите правилно всяко ястие, използвайте тези с времена за готвене, които са почти еднакви. Напълнете водосъдържателя до максималното ниво. Поставете ястията в правилния съд за готвене и след това върху рафтовете на фурната. Настройте разстоянието между съдовете за готвене, за да може парата да достигне до всяко от тях.

Стерилизация

- С тази функция можете да стерилизирате съдове (напр. бебешки шишета).
- Поставете чистите шишета по средата на рафта на първото ниво. Уверете се, че отворът е насочен надолу под малък ъгъл.
- Напълнете съдържателя с максималното количество вода и изберете продължителност от 40 минути.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Чушки, на лентички	99	15 - 20	2
Праз, на кръгчета	99	20 - 30	2
Зелен фасул	99	35 - 45	2
Маруля, цветчета	99	20 - 25	2
Брюкселско зеле	99	25 - 35	2
Червено Цвекло	99	70 - 90	2
Черен овесен корен	99	35 - 45	2
Целина, на кубчета	99	20 - 30	2
Аспержи, зелен	99	15 - 25	2
Аспержи, бяло	99	25 - 35	2
Спанак, пресен	99	15 - 20	2
Белени домати	99	10	2
Бял боб	99	25 - 35	2
Савойско зеле	99	20 - 25	2
Тиквички, нарязани	99	15 - 25	2
Боб, бланширан	99	20 - 25	2
Зеленчуци, бланширани	99	15	2
Сушени варива, на киснати (съотношение вода/варива 2:1)	99	55 - 65	2
Зелен боб (кайзер чушки)	99	20 - 30	2
Бяло и червено зеле, на лентички	99	40 - 45	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Тиква, на кубчета	99	15 - 25	2
Кисело зеле	99	60 - 90	2
Сладки картофи	99	20 - 30	2
Домати	99	15 - 25	2
Сладка царевича на кочан	99	30 - 40	2

1) Загрейте фурната предварително за 5 минути.

Гарнитури

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кнедли с мая	99	25 - 35	2
Картофени кнедли	99	35 - 45	2
Небелени картофи, средно изпечени	99	45 - 55	2
Ориз (съотношение вода/ориз 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	99	35 - 45	2
Хлебни кнедли	99	35 - 45	2
Пресни талиатели	99	15 - 25	2
Полента (качамак) (съотношение на течност 3:1)	99	40 - 50	2
Булгур (съотношение вода/булгур 1:1)	99	25 - 35	2
Кускус (съотношение вода/кускус 1:1)	99	15 - 20	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Шпецле (немски вид паста)	99	25 - 30	2
Ароматен ориз (съотношение вода/ориз 1:1)	99	30 - 35	2
Леща, червена (съотношение вода/леща 1:1)	99	20 - 30	2
Леща, кафява и зелена (съотношение вода/леща 2:1)	99	55 - 60	2
Оризов пудинг (съотношение мляко/ориз 2,5:1)	99	40 - 55	2
Пудинг от грис (съотношение мляко/грис 3,5:1)	99	20 - 25	2

¹⁾ Съотношението вода-ориз, може да се промени в зависимост от вида ориз.

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Ябълкови резе-ни	99	10 - 15	2
Горещи плодове	99	10 - 15	2
Плодов компот	99	20 - 25	2
Течен шоколад	99	10 - 20	2

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Пъстърва, припл. 250 гр.	85	20 - 30	2
Скариди, пресни	85	20 - 25	2
Скариди, замра-зени	85	30 - 40	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Филета от съомга	85	20 - 30	2
Съомгова пь-стърва, припл. 1000 гр.	85	40 - 45	2
Миди	99	20 - 30	2
Филе от плоска риба	80	15	2

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Варена шунка 1000 гр.	99	55 - 65	2
Задушени пилешки гърди	90	25 - 35	2
Пиле, задушено, 1000-1200 г	99	60 - 70	2
Телешко/свинско филе без бут, 800-1000 г	90	80 - 90	2
Каселер (пушено свинско филе), задушен	90	70 - 90	2
Тафелшпиц (варено телешко)	99	110 - 120	2
Наденички	80	15 - 20	2
Баварска телешка наденица (бяла наденица)	80	20 - 30	2
Виенска наденица	80	20 - 30	2

Яйца

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Яйца, твърдо сварени	99	18 - 21	2
Яйца, средно сварени	99	12 - 13	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Яйца, рохко сварени	99	10 - 11	2

10.4 Грил + вентилатор и Висока влажност Pro последователно

Когато комбинирате функции, можете да готвите месо, зеленчуци и гарнитюри, едно след друго. Всички ястия са готови за сервиране по едно и също време.

- За да изпечете храната първоначално, използвайте функцията: Грил + вентилатор.
- Поставете приготвените зеленчуци и гарнитюри в правилния готварския

съд за фурна и след това ги поставете във фурната с печеното ястие.

- Оставете фурната да се охлади до температура от 80 °C. За да охладите фурната по-бързо, оставете вратичката отворена на първа позиция за приблизително 15 минути.
- Стартирайте функцията: Висока влажност Pro. Гответе всичко заедно, докато стане готово.

Храна	Грил + вентилатор (първа стъпка: приготвяне на месо)			Висока влажност Pro (втора стъпка: добавете зеленчуци)		
	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено телешко 1 кг Брюкселско зеле, полента (качамак)	180	60 - 70	месо: 1	99	40 - 50	месо: 1 зеленчуци: 3
Свинско печено 1 кг, Картофи, зеленчуци, сос	180	60 - 70	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3
Телешко печено 1 кг, Ориз, зеленчуци	180	50 - 60	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3

10.5 Средна влажност Pro

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Крем / Флан на по- рции в купички ¹⁾	90	35 - 45	2
Печени яйца ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Глинени съдове ¹⁾	90	40 - 50	2
Тънко филе от риба	85	15 - 25	2
Дебело филе от ри- ба	90	25 - 35	2
Малка цяла риба до 350 гр.	90	20 - 30	2
Цяла риба до 1000 гр.	90	30 - 40	2
Кнедли на фурна	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Оставете за още половин час при затворена врата.

10.6 Ниска влажност Pro

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Свинско печено 1000 г	160 - 180	90 - 100	2
Говежда печено 1000 г	180 - 200	60 - 90	2
Телешко печено 1000 г	180	80 - 90	2
Парче месо, сурово 500 г	180	30 - 40	2
Пушено свинско филе 600-1000 г (накиснато за 2 ча- са)	160 - 180	60 - 70	2
Пиле 1000 г	180 - 210	50 - 60	2
Патица 1500 – 2000 г	180	70 - 90	2
Гъска 3000 г	170	130 - 170	1
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	170 - 190	40 - 50	2
Лазаня	170 - 180	45 - 55	2
Различни видове хляб 500 – 1000 г	180 - 190	45 - 60	2
Погачи	180 - 210	25 - 35	2
Готови за печене рола	200	15 - 20	2
Готови за печене бегети 40-50 г	200	15 - 20	2
Готови за печене бегети 40-50 г, замразени	200	25 - 35	2

10.7 Възстановяване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Ястия в един съд	110	10 - 15	2
Паста	110	10 - 15	2
Ориз	110	10 - 15	2
Кнедли	110	15 - 25	2

10.8 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.

10.9 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. Не можете да намалите времето за печене като зададете по-високи температури.
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.

10.10 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
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	Топъл въздух	140 - 160	70 - 90	1

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
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	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	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

¹⁾ 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 ¹⁾	50 - 70	2
Хляб (ръжен хляб): 1. Първа част на процеса за печене. 2. Втора част на процеса за печене.	Конвенционално готвене	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кремки / Еклер-ри	Конвенционално готвене	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Бисквитено руло	Конвенционално готвене	180 - 200 ¹⁾	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 ¹⁾	20 - 30	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	Топъл въздух	150 - 170	30 - 55	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	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 ¹⁾	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	15 - 25	3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл въздух	140	20 - 35	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Конвенционално готвене	160 ¹⁾	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 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	Топъл въздух	160 ¹⁾	10 - 25	3
Рула	Конвенционално готвене	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл въздух	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	Конвенционално готвене	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

10.11 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 ¹⁾	Грил + вентилатор	170 - 190	15 - 35	1

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
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

1) Предварително загрейте фурната.

10.12 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

10.13 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 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Сладкиш със суха поръска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) 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 пан-дишпанена 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 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рула	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварително загрейте фурната.

10.14 Горещ въздух + отдолу

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Пица (с много до- бавки)	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	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Флан от многоли- стно тесто	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Фламкухен (елзаски специалитет, по- добен на пица)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Пирого (руски ва- риант на калцоне)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

10.15 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.

10.16 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	Грил + вентилатор	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	на см дебелина	Грил + вентилатор	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Говеждо печено или филе: добре изпечено	на см дебелина	Грил + вентилатор	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка / врат / бут	1 - 1,5 кг	Грил + вентилатор	150 - 170	90 - 120	1
Котлет / гърди	1 - 1,5 кг	Грил + вентилатор	170 - 190	30 - 60	1
Руло "Стефани"	750 g - 1 kg	Грил + вентилатор	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	750 g - 1 kg	Грил + вентилатор	150 - 170	90 - 120	1

Телешко

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

Агнешко

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

Дивеч

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Еленско месо / заешко бутче	до 1 кг	Грил + вентилатор	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Филе от елен	1,5 - 2 кг	Конвенционално готвене	180 - 200	60 - 90	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	Грил + вентилатор	200 - 220	30 - 50	1
Половин пиле	400 – 500 г всяка част	Грил + вентилатор	190 - 210	40 - 50	1
Пиле, млада кокошка	1 - 1,5 кг	Грил + вентилатор	190 - 210	50 - 70	1
Патица	1,5 - 2 кг	Грил + вентилатор	180 - 200	80 - 100	1
Гъска	3,5 - 5 кг	Грил + вентилатор	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	2,5 - 3,5 кг	Грил + вентилатор	160 - 180	120 - 150	1
Пуйка	4 - 6 кг	Грил + вентилатор	140 - 160	150 - 240	1

Риба (задушена)

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Цяла риба	1 - 1.5	Грил + вентилатор	180 - 200	30 - 50	1

10.17 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.

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

10.18 Отдолу + грил + вентилатор

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Замразена пица	200 - 220	15 - 25	2
ААмерик. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2
Охладена пица	210 - 230	13 - 25	2
Пица снаксове, замразени	180 - 200	15 - 30	2
Полуфабрикати	190 - 210	15 - 25	3
Полуфабрикати	190 - 210	20 - 30	3
Картоф С Корич. / Крокети	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	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 ¹⁾ (300 - 600 г)	Конвенционално готвене или Грил + вентилатор	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

¹⁾ По време на готвене обръщайте пържените картофи 2 или 3 пъти.

10.19 Вентил. на ниска темпер.

Използвайте тази функция за приготвянето на немазни, крехки парчета месо и риба с вътрешна температура не повече от 65 °С. 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 °С и 150 °С. Фабричната настройка е 90 °С. След задаване на температурата, фурната продължава да готви на 80 °С. 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 (°С)	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

10.20 Запазване

- 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 °С (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 ¹⁾	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

¹⁾ Оставете във фурната, след като е изключена.

10.21 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

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
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 резе- ни	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.22 Печене на хляб

Не се препоръчва предварително загряване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бял Хляб	170 - 190	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Баничка	180 - 200	40 - 60	2
Чабата	200 - 220	35 - 45	2
Ръжен Хляб	170 - 190	50 - 70	2
Черен хляб	170 - 190	50 - 70	2
Пълнозърнест хляб	170 - 190	40 - 60	2
Хлебчета	190 - 210	20 - 35	2

10.23 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 Изпечено	Повече
Касерола с тиквички, Касерола с броколи, Касерола с фенел	85	88	91

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

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

10.24 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове според IEC 60350-1.

Тестове за функцията: Висока влажност Pro.

Храна	Контейнер (Gastronom)	Количество (г)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Броколи ¹⁾	1 x 1/2 перфорирано	300	3	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Броколи ¹⁾	2 x 1/2 перфорирано	2 x 300	2 и 4	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Броколи ¹⁾	1 x 1/2 перфорирано	макс.	3	99	15 - 18	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Замразен грах	2 x 1/2 перфорирано	2 x 1300	2 и 4	99	Докато температурата в най-студената точка достигне 85 °C.	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 5 минути.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

11.1 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.

11.2 Препоръчителни почистващи продукти

Не използвайте абразивни гъбички или агресивни препарати. Може да причини щети към емайлираните и от неръждаема стомана части.

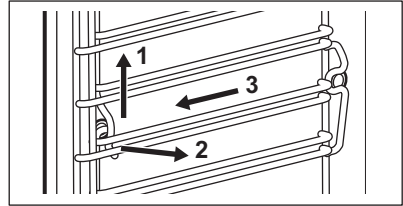
Може да закупите нашите продукти в www.aeg.com/shop и в по-добрите магазини.

11.3 Сваляне на носачите на скарата

Преди обслужване се уверете, че уредът е хладен. Съществува опасност от изгаряния.

Преди да почистите уреда, отстранете носачите на скарата.

1. Изтеглете носачите внимателно нагоре и навън от предното окачване.



2. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена.
3. Извадете носачите от задното окачване.

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

11.4 Почистване с пара

Почистете на ръка, колкото е възможно.

Премахнете принадлежностите и опорните шини на рафта, за да почистите страничните стени.

Паро-почистващите функции поддържат парното почистване на кухнята на уреда.



За по-добро изпълнение, стартирайте почистващата функция, когато уредът е изстинал.



Указаното време е свързано с продължителността на функцията и не включва времето, нужно за почистване на кухнята от потребителя.

Когато функцията Почистване на пара работи, лампичката е изключена.

1. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво (около 950 мл вода), докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение.

2. Изберете функцията Почистване на пара от менюто: Почистване. **Почистване с пара** - времетраенето на тази функция е около 30 минути.
 - a) Активирайте функцията.
 - b) След края на програмата прозвучава звуков сигнал.
 - c) Натиснете въртящото копче, за да деактивирате сигнала.

Почистване с пара Plus - времетраенето на тази функция е около 75 минути.

 - a) Напръскайте с подходящ препарат по еднакъв начин във вътрешността на фурната върху емайлираните и метални части.
Преди да започнете процедурата по почистването, уверете се че уредът е студен.
 - b) Активирайте функцията. След около 50 минути, когато първата част от програмата завърши, ще прозвучи звуков сигнал.
 - c) Почистете вътрешната повърхност на уреда с неабразивна гъба. Може да използвате топла вода или препарати за фурна, за да почистите вътрешността.
 - d) Финалната част на процедурата започва. Времетраенето на този етап е около 25 минути.
3. Почистете вътрешната повърхност на уреда с неабразивна гъба. Може да използвате топла вода, за да почистите вътрешността.
След почистване, дръжте вратичката на уреда отворена в продължение на около 1 час. Изчакайте, докато уредът изсъхне. За да увеличите скоростта на изсушаване, можете да загреете уреда с горещ въздух на 150 °C за около 15 минути. Ще получите максимален ефект от почистващата функция, ако почистите уреда на ръка, веднага след приключване на функцията.

11.5 Напомняне за почистване

Когато се появи напомняне, е необходимо почистване. Изпълнете функцията Почистване с пара Plus.

11.6 Система на парогенератор - Отстр. на котл. кам.

Когато работи парогенератора, в него се образува варовик (заради съдържанието на калций във водата). Това може да предизвика негативен ефект върху качеството на парата, производителността на парогенератора и качеството на храната. За да предотвратите натрупването на варовик, почистете парогенериращата верига.

Премахнете всички принадлежности.

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.

Времетраенето на пълната процедура е около 2 часа.

Светлината на тази функция е изключена.


1. Уверете се, че водосъдържателят е празен.
2. Натиснете **START**.
3. Поставете съда за печене/грил (на месо) на първата позиция на скарата.
4. Натиснете въртящото копче.
5. Сложете 250 мл от веществото за премахване на котлен камък във водосъдържателя.
6. Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
7. Натиснете въртящото копче. Това активира първата част от процедурата: Отстр. на котл. кам..




Времетраенето на тази част е около 1 час и 40 минути.

8. В края на първата част изпразнете съда за печене/грил (на месо) и го сложете отново на позицията на първия рафт.
9. Натиснете въртящото копче.
10. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
11. Натиснете **START**.

Това активира втората част от процедурата: Отстр. на котл. кам.. То ще изплакне веригата на парогенератора.

 Времетраенето на тази част е около 35 минути.

Премахнете съда за печене/грил (на месо) след края на процедурата.

 Ако функцията: Отстр. на котл. кам. не е извършена по правилният начин, дисплеят ще покаже съобщение, за да я повторите.

Ако фурната е влажна или мокра, забършете я със сух парчал. Оставете фурната да изсъхне напълно с отворена вратичка.

11.7 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния за отстраняване на котлен камък, които ви напомнят да извършите функцията: Отстр. на котл. кам..

Слабото напомняне, ви напомня и препоръчва да извършите цикълът за отстраняване на котлен камък.

Силното напомняне ви задължава да извършите отстраняването на котлен камък.



Ако не отстраните котления камък от уредът, когато силното напомняне е включено, не можете да използвате функциите за пара. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

11.8 Система на парогенератор - Изплакване

Премахнете всички принадлежности.

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.

Времетраенето на тази функция е около 30 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
2. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво, докато прозвучи звук сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
3. Натиснете **START**. Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

11.9 Изпразване на резервоар

Премахнете всички принадлежности.

Функцията за почистване отстранява остатъчната вода от водосъдържателя. Използвайте функцията след функцията за готвене на пара.

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.

Времетраенето на тази функция е около 6 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

11.10 Изваждане и монтиране на вратичката

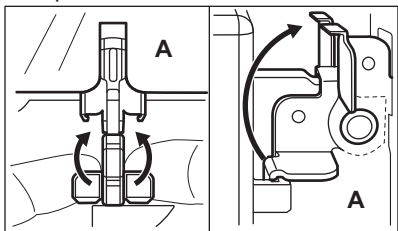
Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



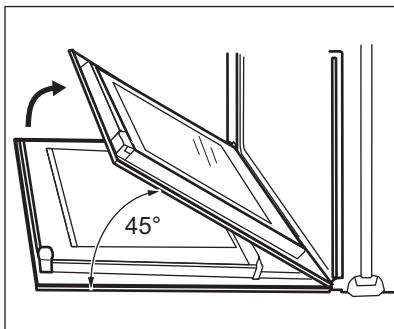
ВНИМАНИЕ!

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

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



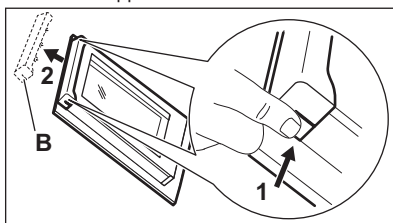
3. Затворете вратичката докато застане под ъгъл приблизително 45°.



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.

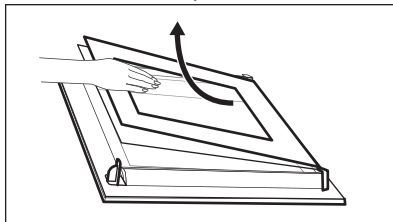
6. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



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.

11.11 Смяна на крушката

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



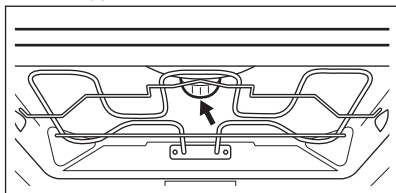
ВНИМАНИЕ!

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. Отстранете металния пръстен и почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
4. Поставете металния пръстен на стъкления капак.
5. Монтирайте стъкления капак.

Странична лампичка

1. Извадете опората на левия рафт, за да получите достъп до лампичката.
2. Използвайте отвертка тип "звезда 20", за да свалите капака.
3. Свалете и почистете металната рамка и уплътнението.
4. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
5. Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
6. Поставете левия носач на скарата.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 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 нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
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.	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.
Дисплеят подсеща да настроите: Език	Имало е спиране на тока за повече от 3 дни.	Вж. глава "Преди първата употреба".
Дисплеят подсеща да настроите: Език		
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.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във втрешността 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.
Премахането на котления камък е прекъснато преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.
Няма вода в съда за печене/грил след премахването на котления камък.	Не сте напълнили водосъдържателя до максималното ниво.	Проверете дали има наличен препарат за премахване на котления камък / водата в корпуса на водосъдържателя. Повторете процеса.
Има мръсна вода по долната част на вътрешността след премахване на котления камък .	Съдът за печене/грил е позициониран грешно в скарата.	Премахнете останалата вода и препарата за премахване на котлен камък от долната част на фурната. Поставете съда за печене/грил (на месо) на първата позиция на скарата.
Функцията за почистване е прекъсната преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.
Функцията за почистване е прекъсната преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.
Има твърде много вода в долната част на вътрешността след края на функцията за почистване.	Напръскахте уредът с твърде много от препарата преди активирането на цикъла на почистване.	Покрийте всички части на вътрешността с тънък слой от препарата. Напръскайте по равно с препарата.
Процедурата по почистване на работи правилно.	Първоначалната температура на функцията за почистване с пара е била прекалено висока.	Повторете цикъла. Стартирайте цикъла, когато уреда е студен.
Процедурата по почистване на работи правилно.	Не сте премахнали страничните мрежи преди стартирането на процеса на почистване. Те могат да прехвърлят топлина към стените и да намалят производителността.	Премахнете страничните мрежи от уреда и повторете функцията.
Процедурата по почистване на работи правилно.	Не сте премахнали принадлежностите от уреда преди стартирането на процеса на почистване. Те могат да изложат на риск цикъла на парата и да намалят производителността.	Премахнете принадлежностите от уреда и повторете функцията.

12.2 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.)

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	AEG	
Идентификация на модела	BSE882320M BSK882320M	
Индекс на енергийна ефективност	81.0	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.68 kWh/цикъл	
Брой обеми на фурната	1	
Източник на топлина	Електричество	
Сила на звука	70 л	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	BSE882320M	41.0 кг
	BSK882320M	41.0 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



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 загрявайте 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 приготвяте 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,

нагряващите елементи се деактивират автоматично по-рано при някои функции на фурната.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

Подгръване на храна

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

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.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте 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.aeg.com/shop



867336178-B-202017



AEG