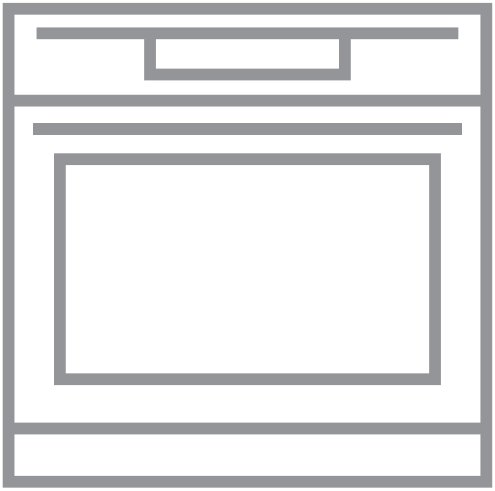
BSK892330M

BG **Ръководство за употреба**
Фурна на пара

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.... 5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....7
4. РАБОТА С УРЕДА....8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА....9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....10
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.... 23
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ....24
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....27
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....27
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....53
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.... 57
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.... 60

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

Регистрирате своя продукт за по-добро обслужване:
www.registeraeg.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.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да 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.

1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- ВНИМАНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди 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!
Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- 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.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- 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 електроческото захранване.

2.2 Електрическа връзка

ВНИМАНИЕ!
Риск от пожар или 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 зползвайте 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 (предпазителите 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 Използвайте

ВНИМАНИЕ!
Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.

- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не 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 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.
- 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.

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!
Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

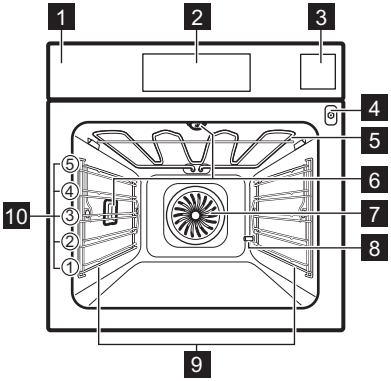
2.8 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

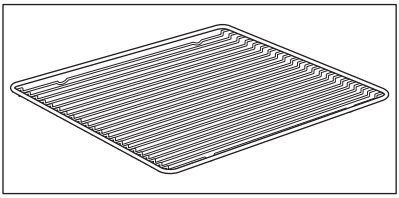
3.1 Общ преглед



1 Контролен панел
2 Екран
3 Водосъдържател
4 Вход за вкл. на термосонда
5 Нагревател
6 Лампа
7 Вентилатор
8 Извежащата тръба за почистен котлен камък
9 Опора на скарата, демонтируема
10 Позиции на рафтовете

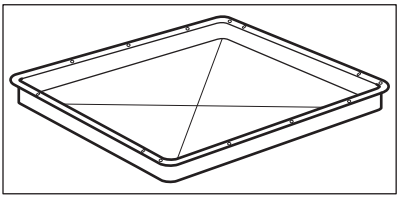
3.2 Принадлежности

Скара



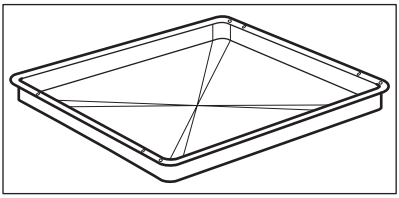
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

Тава за печене



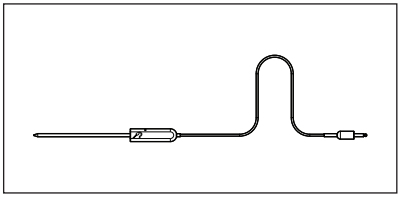
За сладкиши и курабийки.

Дълбок тиган за печене



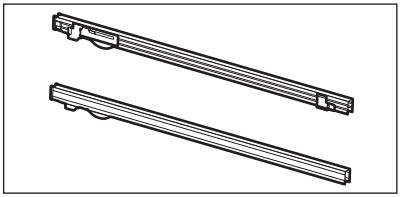
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

Термосонда



За измерване на температурата вътре в храната.

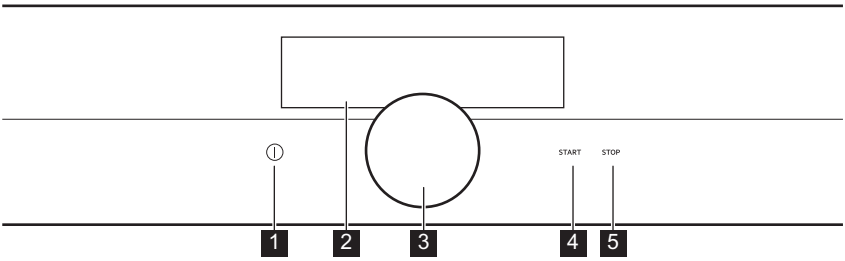
Телескопични водачи



За полици и тави.

4. РАБОТА С УРЕДА

4.1 Контролен панел



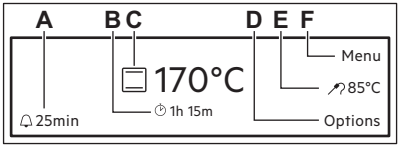
	Функция	Бележка
1	Вкл./Изкл	За включване и изключване на уреда.

	Функция	Бележка
2	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
3	Въртящо копче	За регулиране на настройките и навигация из менюто. Натиснете ⏻, за да включите уреда. Задръжте въртящото копче за извеждане на екрана за настройки. Задръжте и завъртете въртящото копче за навигация из менюто. Задръжте и натиснете въртящото копче, за да потвърдите настройка или да преминете към избраното подменю. За да се върнете към предишното меню, намерете опцията Обратно в списъка на менюто или потвърдете избрана настройка.
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 Термосонда
F. Меню

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от фурната.

Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната 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 Настройка за твърдостта на водата

Таблицата, по-долу, показва диапазона на твърдостта на водата в съответтвие 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 парният 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. Изчакайте 1 минута и проверете твърдостта на водата с таблицата по-долу.
   Цветовете на реакционните зони продължават да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 минута след теста.
5. Изберете твърдостта на водата: меню: Основни Настройки.

Тест лента (лакмус)	Твърдост на водата
☐ ■	1
■■☐	2
■■■☐	3
■■■■	4

Може да промените твърдостта на водата в 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 функция за нагряване.
4. Натиснете въртящото копче, за да потвърдите.
5. Настройте температурата и потвърдете.
6. Натиснете START. Термосонда 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 функция, натиснете STOP.

Лампата може автоматично да се деактивира при температури под 60 °C при някой функции на фурната.

Функции за нагряване: Специалитети

Функция за нагряване		Приложение
	Вентил. На Ниска Темпер.	За приготвяне на крехки, сочни печени меса.
	Поддържане На Топлина	За поддържане на храната топла.
	Затопляне На Чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
	Консервиране	За консервиране на зеленчуци, например кисели краставички.
	Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби
	Функция "Йогурт"	Използвайте тази функция, за да приготвите кисело мляко. Лампата при тази функция е изключена.
	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 гратиране и запичане.

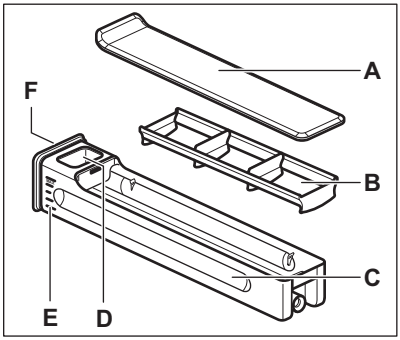
Функции за нагряване: Стандартна

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: Традиционно печене.
	Горещ въздух + отдолу	За готвене на едно ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Традиционно печене.
	Традиционно печене (Топлина отгоре/отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Отдолу + грил + вентилатор	За да станат хрупкави полуготовите храни като пържени картофки, картофи уеджис или пролетни рулца.
	Grill	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
	Грил + вентилатор	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно ниво. Също и за гратини и запеканки.
	Долно Нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
	Вентил. печене с влажн.	Функция е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За повече информация вижте глава "Съвети и указания", Вентилация на влага. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Поради използването на остатъчната топлина - може да се намали отоплителната мощност. За общи препоръки за енергоспестяване вижте: Глава "Енергийна ефективност", Енергоспестяване.

Функции за нагряване: Пара

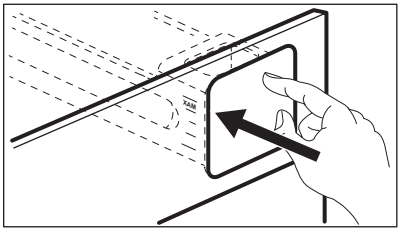
Функция за нагряване		Приложение
	Само пара	За зеленчуци,гарнитури или риба на пара.
HIGH	Висока Влажност	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия, като яйчен крем, флан, терин и риба.
MED	Средна влажност	Функцията е подходяща за готвене на варено и запържено месо, както и за хляб и сладко тесто с мая. Поради комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция, а печивата от сладко тесто, хрупкава и лъскава коричка.
LOW	Ниска Влажност	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.
	Възстановяване	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.
SV	Готвене във вакуум	Името на функцията се отнася за метод на готвене във вакуумирани торбички на ниски температури. Вижте раздела Готвене SousVide (с вакуум) и глава "Съвети и идеи" с таблиците за готвене, за да намерите повече информация.
	Хляб	Използвайте тази функция, за да приготвите хляб или рула с добър, професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
	Втасване на тесто	Влажната среда влияе за подобряване и ускоряване на втасването, предотвратява изсушаването на повърхността и запазва еластичността на тестото .

Водосъдържател



A. Капак
B. Предпазител
C. Корпус на отделението
D. Отвор за пълнене на вода
E. Скала
F. Преден бутон

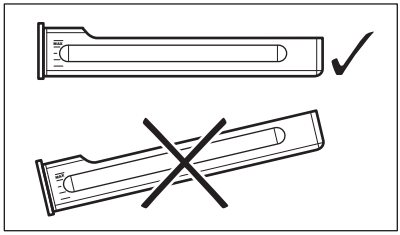
Можете да отстраните водосъдържателя от фурната. Натиснете го леко към предния бутон. След като натиснете водосъдържателя, той ще се извади от уреда.



Можете да напълните водосъдържателя по два начина:

- оставете водосъдържателя вътре фурната и го напълнете чрез съд, в който има вода,
- извадете водосъдържателя от фурната и го напълнете с вода от мивката.

В случаите, когато сипвате вода от мивката във водосъдържателя, е необходимо да го държите в хоризонтално положение, за да избегнете разливане.



Когато напълните водосъдържателя, го поставете обратно в същото положение. Натиснете предния бутон, докато отделението за водата е във фурната.

След всяка употреба е необходимо да изпразвате водосъдържателя.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Дръжте водосъдържателя на разстояние от нагорещени повърхности.

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 на водосъдържателя, за да го отворите и го извадете от уреда.
2. Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл).Водата е достатъчна за приблизително 50 минути.Използвайте скалата на водосъдържателя.
3. Натиснете водосъдържателя в първоначално положение.

Забършете мокрия водосъдържател с мека кърпа преди да го поставите в уреда.

4. Включване на уреда.
5. Задайте функция за загряване с пара и температура.
6. Ако е необходимо, задайте функцията: Времетр. |→| или: Приключв. →|.
   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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Уредът е горещ. Съществува опасност от изгаряния. Внимавайте, когато изпразвате чекмеджето за вода.

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.

В края на готвенето на пара, охлаждащият вентилатор работи с по-бърза скорост, за да премахне парата.

Готвене във вакуум

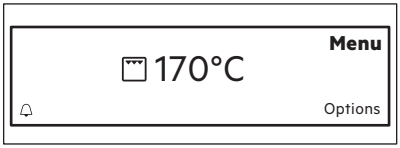
- Предотвратява загубата на вкус и сочност и храната запазва своя аромат.
- Нежна текстура на месото и рибата.
- Храната запазва всички минерали и витамини.
- Необходими са по-малко подправки, тъй като храната запазва естествения си вкус.
- По-лесен работен процес, тъй като не се налага приготвяне и сервиране на храна по едно и също време и място.
- По-ниската температура на готвене намалява риска от прегаряне.
- Разделянето на порции улеснява боравенето с храната.

Приготвяне на храната

1. Измийте и нарежете всички съставки.
2. Подправете съставките.
3. Поставете ги в подходящи вакуумни торбички.
4. Запечатайте торбичката, за да се уверите, че е излязло максимално количество въздух.
5. Задължително съхранявайте торбичките на студено, ако процедурата по готвенето не стартира веднага.
6. Продължете с функцията Готвене във вакуум, като следвате приложимите инструкции от таблицата за готвене за съответния вид храна или за помощните рецепти за готвене.
7. Отворете торбичката и сервирайте.
8. По желание можете да довършите с финално обгаряне или изпичане на грил на месото например, за постигане на приятна коричка и типичния вкус на печено.

Готвенето с тази функция причинява остатъчна вода във вакуумните торбички и вътрешността. След процесът на готвене, отворете вратичката внимателно, за да избегнете разливане на вода върху мебелите. Използвайте табла и кърпа, за да извадите вакуумните торбички. Изсушете вратичката, контейнера за вода на дъното и вътрешността със сух парцал или гъбичка. Оставете фурната да изсъхне напълно с отворена вратичка. За да увеличите скоростта на изсушаване, можете да загреете фурната с горещ въздух на 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 конфигурация.

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. камък	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.

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: A B C. Когато Защитата от деца е включена и фурната е изключена, вратичката на фурната е заключена.
Бързо Нагряване	Намалява времето за нагряване по подразбиране. Имайте предвид, че това е достъпно само за някои от функциите за нагряване.
Загряваване+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 възможно само за някои от фунцкиите за нагряване и ако е зададена продължителност.
Удължаване На Времето	За увеличаване на предварително зададеното време за готвене. Имайте предвид, че това е достъпно само за някои от функциите за нагряване.
Конфигурация	За задаване на конфигурацията на фурната.
Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

Подменю за: Конфигурация

Подменю	Описание
Language (Език)	Задава езика на дисплея.
Час от денонощието	Задава текущото време и дата.
Звук на бутоните	Активира и деактивира звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на ВКЛ./ИЗКЛ и СТОП.
Тонове Аларма/Грешка	Активира и деактивира звуците на алармата.
Сила на звук. сигнал	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: Сервиз

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
- Термосонда

Степента на сготвяне на ястието:
- Алангле или По-малко
- Средно Изпечено
- Добре Изпечено или Още

Категория храна: Месо и риба

Месо		
Говеждо	Говеждо филе	
	Печено месо	
	Стек	
	Варено	
	Руло "Стефани"	
	Сканд. говеждо	
Пушено		
Печено месо		

Месо		
Телешко	Бонфиле	
	Печено месо	
	Джолан	
Агнешко	Бонфиле	
	Печено месо	
	Филе	
	Бутче	
Дивеч	Елен	Филе
		Бут
	Див Заек	Филе
		Бутче

Птиче		
Пиле	Цяло	
	Половина	
	С пълнеж	На пара
		СюВи
	Бутчета	
	Крилца	
Патица	Цяло:	
	С пълнеж	
Гъска		

Птиче		
Пуйка	Цяло:	
	С пълнеж	

Риба		
Риба, Цяла	Малка	Печено
		На пара
	Средно Из-печено	Печено
		На пара
	Голямо	Печено
		На пара
Филета	Тънки	На пара
		СюВи
	Гъсти	На пара
		СюВи
Рибни су-флета		
Рибни Пръ-чици		

Морски дарове	
Скариди	На пара
	СюВи
Миди	На пара
	СюВи
Скалопини	

Категория храна: Гарнитури / Ястия на фурна

Ястия		
Гарнитури	Картофи Пресни	На пара
		СюВи
	Картофи Замръзени	Полуфабри-кати
		Крокети
		Картоф С Корич.
		Картофи На Фурна
	Ориз	
	Паста, прясна	
	Полента (Качамак)	
	Кнедли	Хлебни Кнедли
		Картофени Кнедли
		Кнедли с мая
Ястие На Фурна	Лазаня	
	Запечени Картофи	
	Макаронено суфле	
	Зеленчуков огретен	
	Касерола, солена	
	Касерола, зеленчуко-ва	
Бобови и зърнени храни		

Ястия		
Глинени съдове		
Яйца	Рохки	
	Средно Изпечено	
	Твърдо сварени	
	Печени яйца	

Категория храна: Солени печива

Продукти		
Пица	Пресни	Тънки
		Гъсти
	Замръзени	Тънки
		Гъсти
		Хапки
	Охладени	
Киш	Тънки	
	Гъсти	

Продукти		
Хляб	Пресни	Багета
		Чабата
		Бял Хляб
		черен хляб
		Ръжен Хляб
		Пълнозърнест хляб
		Хляб Без Набухватели
		Погача С Мая
	Замръзени	Багета
		Хляб
	Полуизпечен	
Рула	Пресни	
	Замръзени	
	Полуизпечен	

Категория храна: Десерти / Печива

Продукти		
Кейк в тава	Бадемов Кекс	
	Ябълков Пай	
	Cheese Cake (Чийз кейк)	
	Ябълков сладкиш, покрит	
	Курабийки от леко тесто	
	Пандишпанова основа	
	Сладкиш Мадейра	
	Пандишпан	
	Тартове	

Продукти		
Торта в тава	Замр. Ябълков щрудел	
	Брауни	
	Cheese Cake (Чийз кейк)	
	Коледен Кейк	
	Плодов 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	
	Мъфини	
	Сладкиши На Пръчици	
	Бутер тесто	
	Дребни бисквити	
Флан		
Крем		

Продукти	
Касерола, сладка	
Сладки кнедли	

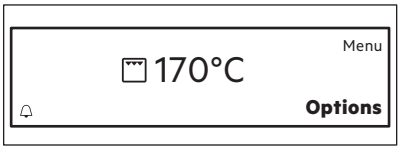
Категория храна: Зеленчуци

Продукти	
Артишок	На пара
	СюВи
Аспержи, зелени	На пара
	СюВи
Аспержи, бели	На пара
	СюВи
Червено Цвекло	
Черен Овесен Корен	
Броколи	Цветчета
	Цяло
Брюкселско Зеле	
Зеле с ряпа	
Моркови	На пара
	СюВи
Карфиол	Цветчета
	Цяло
Целина	На пара
	СюВи
Корен От Целина	
Тиквички, Нарязани	На пара
	СюВи
Патладжан	На пара
	СюВи
Копър	На пара
	СюВи
Зелен Фасул	
Праз пръстени	На пара
	СюВи
Нарязани Гъби	
Грах	
Пипер	На пара
	СюВи
Тиква	
Савойско Зеле	
Спанак, пресен	
Домати	

Категория храна: Плодове

Продукти
Ябълки
Манго
Нектарини
Праскови
Круши
Ананас
Сливи

6.3 Опции



Опции	Описание
Настройки на таймера	Съдържа списък с функции на часовника.
Бързо Нагряване	За намаляване на времето за нагряване при текущата функция за нагряване. Включено / Изключено
Настрой + Продължи	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 фунцкиите за нагряване и ако е зададена продължителност / час на приключване.
Осветление	Включено / Изключено

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.
|→|	Времетр.	За настройване на продължителността на функциониране.[1)]
→|	Приключв.	Задаване на час за изключване на функция за нагряване. Тази опция е налична само, когато Времетр. е зададена. Използвайте функциите Времетр. и Приключв. едновременно за автоматично включване и изключване на фурната в определен момент. [1)]

Функция Часовник		Приложение
	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. Когато фурната е изключена, натиснете въртящия се бутон, за да включите тази функция.

[1] Максимум 23 ч и 59 мин

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Термосонда

Термосонда 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.

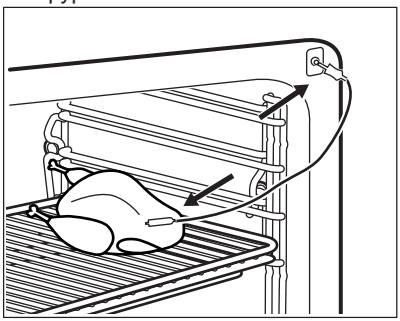
Насоки за най-добри резултати:
- Подправките трябва да са със стайна температура.
- Термосонда не може да се използва за течни ястия.
- Термосонда трябва да стои в ястието и в гнездото си по време на готвене.
- Използвайте препоръчителни настройки за температурата в сърцевината на храната.

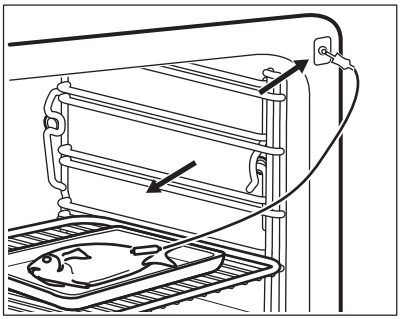
ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Препоръки и съвети".

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 Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.
3. Включете жака на Термосонда в гнездото от предната страна на фурната.





На екрана се показва: Термосонда.

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

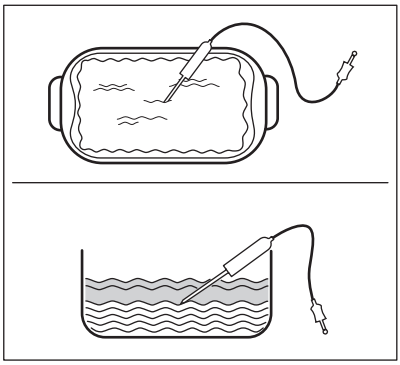
Когато ястието достигне настроената температура, се чува сигнал. Фурната се изключва автоматично.

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

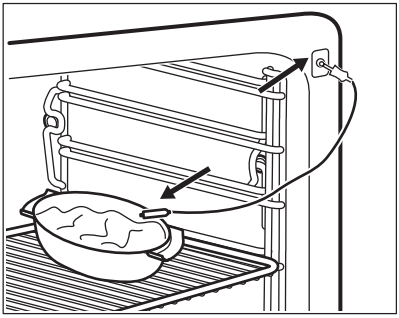
ВНИМАНИЕ!
Има риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахвате от храната.

Категория храна: касерола

1. Активирайте фурната.
2. Поставете половината от подправките в тавата за печене.
3. Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда 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 Термосонда. Върха на Термосонда не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



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



На екрана се показва: Термосонда.

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 Термосонда от гнездото и махнете ястието от фурната.

ВНИМАНИЕ!
Има риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахвате от храната.

Промяна на температурата на сърцевината

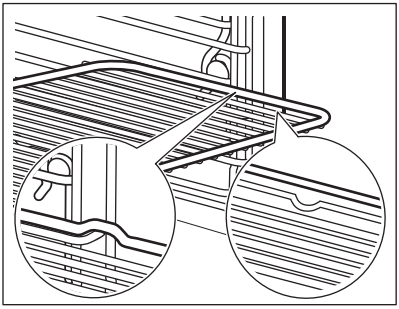
Можете да промените температурата в сърцевината и температурата на фурната по всяко време по време на готвене.

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

8.2 Поставяне на принадлежностите

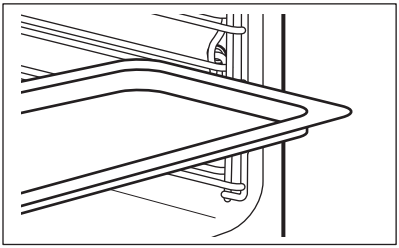
Скара:

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



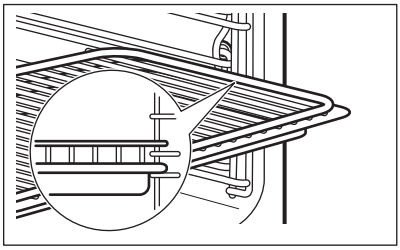
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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.



Малка вдлъбнатина отгоре за допълнителна безопасност. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високия 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.

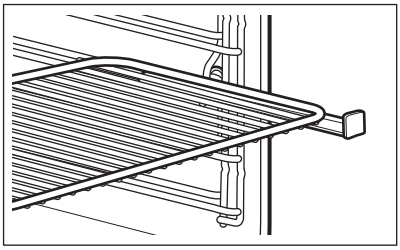
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

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

Скара:

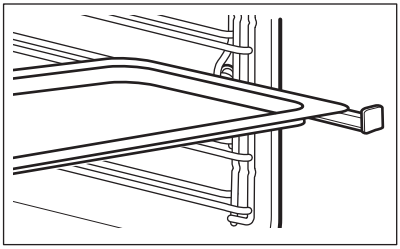
Поставете скарата върху телескопичните водачи, така че крачетата да са нагоре.

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



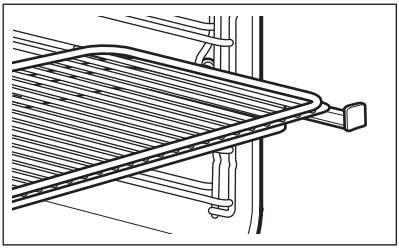
Дълбока тава:

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, фурната се изключва автоматично след определено време, ако функция за загряване работи и ако не променяте 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, Термосонда,Времетр., Приключв..

9.2 Охлаждащ вентилатор

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

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 вратата

От вътрешната страна на вратата можете да намерите:

- номерата на позициите на скарите.
- информация за функциите за нагряване, препоръчителните нива на скарата и температури за ястия.

10.2 Съвети за специални функции за загряване на фурната

Поддържане На Топлина

Функцията ви позволява да запазите храната топла. Температурата и настроена автоматично на 80 °C.

Затопляне На Чиния

Функцията ви позволява да затопляте чиниите и ястията, преди сервиране Температурата и настроена автоматично на 70 °C.

Поставете чиниите и съдовете равномерно на рафта на фурната. Използвайте първото ниво на фурната. След половината от времето за загряване разменете местата им.

Размразяване

Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния. Не покривайте храната, тъй като това може да удължи времето за размразяване. Използвайте първото ниво на фурната.

10.3 Готвене във вакуум

Тази функция използва по-ниски температури за готвене от стандартното.

Готвене във вакуум Препоръки
Използвайте висококачествена и прясна сурова храна. Винаги измивайте храната преди готвене. Внимавайте като използвате сурови яйца.

Ниските температури са подходящи само за видовете храни, които могат да се консумират сурови.

Не гответе храната дълго време, когато използвате температурата под 60 °C.

Сварете съставките съдържащи алкохол преди да ги поставите във вакуумна опаковка.

Поставете вакуумиращите торбички върху решетката една до друга.

Можете да съхранявате сготвената храна в хладилник за 2 - 3 дни. Охладете храната бързо (използвайки ледена баня).

Не използвайте тази функция за претопляне на остатъци от храна.

Опаковане във вакуум
Използвайте само вакуумни торбички и сепаратор за вакуум, препоръчван за готвене на сирене. Само този вид уред може да запечатва течности.

Не използвайте едни и същи вакуумиращи торбички няколко пъти.

За по-бързи и по-добри резултати задайте максимална степен на вакуум.

За да гарантирате безопасно затваряне на вакуумиращата торбичка, се уверете, че частта, подлежаща на запечатване, е чиста.

Уверете се, че краищата на вътрешната страна на вакуумната торбичка са чисти, преди да я запечатате.

10.4 Готвене във вакуум: Месо

Използвайте само месо без кости, за да избегнете пробиване на вакуумните торбички.

За по-добър вкус на птичите филета, ги запържете преди и след обработката във вакуум.

Използвайте третото ниво на фурната.

Говеждо

Храна	Темпе-ратура (°C)	Време (мин)
Филе от говеждо месо средно, дебело 4 см, 0,8 кг	60	110 - 120
Филе от говеждо месо добре изпечено, дебело 4 см, 0,8 кг	65	90 - 100
Филе от телешко месо средно, дебело 4 см, 0,8 кг	60	110 - 120
Филе от телешко месо добре изпечено, дебело 4 см, 0,8 кг	65	90 - 100

Агнешко / Дивеч

Храна	Темпе-ратура (°C)	Време (мин)
Агнешко алангле, дебело 3 см, 0,6 - 0,65 кг	60	180 - 190
Агнешко средно, дебело 3 см, 0,6 - 0,65 кг	65	105 - 115
Заек, дебело 1,5 см, 0,6 - 0,65 кг	70	50 - 60

Птиче

Храна	Тем-пера-тура (°C)	Време (мин)
Пилешки гърди, дебели 3 см, 0,75 кг	70	70 - 80
Патешки гърди, дебели 2 см, 0,9 кг	60	140 - 160
Пуешки гърди, дебели 2 см, 0,8 кг	70	75 - 85

10.5 Готвене във вакуум: Риба и морски дарове

Подсушете рибните филета с хартиена кърпа преди да ги поставите във вакуумната торбичка.

Добавете чаша вода във вакуумната торбичка, когато приготвяте мидите.

Използвайте третото ниво на фурната.

Храна	Плътност на храната	Температура (°C)	Време (мин)
Филе от ципура, 0,5 кг	4 филета 1 см	70	25
Филе от морски вълк, 0,5 кг	4 филета 1 см	70	25
Треска, 0,65 кг	2 филета 2 см	65	70 - 75
Пектени, 0,65 кг	голям размер	60	100 - 110
Миди с черупки, 1 кг		95	20 - 25
Скариди без черупки, 0,5 кг	голям размер	75	26 - 30

Храна	Плътност на храната	Температура (°C)	Време (мин)
Октопод, 1 кг		85	100 - 110
Филе от пъстърва, 0,65 кг [1)]	2 филета 1,5 см	65	55 - 65
Филе от сьомга, 0,8 кг[1)]	3 см	65	100 - 110

[1)] За да предотвратите изтичане на протеин, натопете рибата в 10% солен разтвор (100 гр сол в 1 литър вода) за 30 минути и подсушете с хартиена кърпа преди да я поставите във вакуумната торбичка.

10.6 Готвене във вакуум: Зеленчуци

- Ако се налага, обелете зеленчуците.
- Възможно е някои зеленчуци да променят цвета си, след като сте ги обелили и приготвили във вакуум. За по-добри резултати, гответе храната веднага, след като сте я подготвили.
- За запазване на цвета на артишока, поставяйте го във вода с лимонов сок, след като го почистите и нарежете.

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Аспержи, зелени	цяло	700 - 800	90	40 - 50	3
Аспержи, бели	цяло	700 - 800	90	50 - 60	3
Тиквички	резени от 1 см	700 - 800	90	35 - 40	3
Праз лук	ленти или пръстени	600 - 700	95	40 - 45	3
Патладжан	резени от 1 см	700 - 800	90	30 - 35	3
Тиква	парчета с дебелина 2 см	700 - 800	90	25 - 30	3
Пипер	ленти или четвъртина	700 - 800	95	35 - 40	3
Целина	пръстени от 1 см	700 - 800	95	40 - 45	3
Моркови	резени от 0,5 см	700 - 800	95	35 - 45	3
Корен от целина	резени от 1 см	700 - 800	95	45 - 50	3
Копър	резени от 1 см	700 - 800	95	35 - 45	3
Картофи	резени от 1 см	800 - 1000	95	35 - 45	3

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Сърцевина от артишок	нарязани на четвъртини	400 - 600	95	45 - 55	3

10.7 Готвене във вакуум: Плодове и сладки

- Обелете плодовете, извадете семената и сърцевината, където е необходимо
- За запазване на цвета на ябълките и крушите, поставяйте ги във вода с лимонов сок, след като ги почистите и нарежете.
- За по-добри резултати, гответе храната веднага, след като сте я подготвили.

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Праскова	нарязани наполовина	4 плода	90	20 - 25	3
Слива	нарязани наполовина	600 г	90	10 - 15	3
Манго	нарязано на кубчета от 2 x 2 см	2 плода	90	10 - 15	3
Нектарина	нарязани наполовина	4 плода	90	20 - 25	3
Ананас	резени 1 см	600 г	90	20 - 25	3
Ябълка	нарязана на четири	4 плода	95	25 - 30	3
Круша	нарязани наполовина	4 плода	95	15 - 30	3
Ванилов крем	по 350 г във всяка торбичка	700 г	85	20 - 22	3

10.8 Готвене на пара

Използвайте само устойчиви на нагряване и корозия съдове или такива от хромирана стомана.

Когато готвите на повече от едно ниво, се уверете, че има разстояние между скарите, за да циркулира парата.

Започнете готвенето със студена фурна, освен ако не се препоръчва предварително загряване в долната таблица.

10.9 Само пара

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

Стерилизация

Тази функция позволява да стерилизирате контейнери (напр. бебешки шишета).

Поставете чистите шишета наобратно по средата на рафта на първото ниво.

Напълнете съдържателя с максималното количество вода и изберете продължителност от 40 минути.

Готвене

Тази функция ви позволява да приготвяте всички видове храни, пресни или замразени. Можете да я използвате за готвене, затопляне, размразяване, поширане или бланширане на зеленчуци, месо, риба, тестени изделия, ориз, грис и яйца.

Можете да сготвите цялостно меню наведнъж. Гответе заедно ястия с подобни времена за готвене. Използвайте най-голямо необходимо количество вода, когато готвите ястия наведнъж.

Използвайте второто ниво на фурната.

Задайте температурата на 99 °C, освен ако в долната таблица не се препоръчва различна настройка.

Зеленчуци

Храна	Време (мин)
Белени домати	10
Броколи, на розички[1)]	13 - 15
Зеленчуци, бланширани	15
Нарязани гъби	15 - 20
Чушки, на лентички	15 - 20
Спанак, пресен	15 - 20
Аспержи, зелени	15 - 25
Патладжани	15 - 25
Тиквички, нарязани	15 - 25
Тиква, на кубчета	15 - 25
Домати	15 - 25

Храна	Време (мин)
Боб, бланширан	20 - 25
Маруля, цветчета	20 - 25
Савойско зеле	20 - 25
Целина, на кубчета	20 - 30
Праз, на кръгчета	20 - 30
Грах	20 - 30
Зелен боб (кайзер чушки)	20 - 30
Сладки картофи	20 - 30
Аспержи, бели	25 - 35
Брюкселско зеле	25 - 35
Моркови	25 - 35
Карфиол, на розички	25 - 35
Копър	25 - 35
Алабаш, на лентички	25 - 35
Бял боб	25 - 35
Броколи, цели	30 - 40
Сладка царевица на кочан	30 - 40
Черен овесен корен	35 - 45
Карфиол, цял	35 - 45
Зелен фасул	35 - 45
Бяло и червено зеле, на лентички	40 - 45
Артишок	50 - 60
Сушени варива, накиснати (съотношение вода/варива 2:1)	55 - 65
Кисело зеле	60 - 90
Червено Цвекло	70 - 90

1) Загрейте фурната предварително за 5 минути.

Гарнитури

Храна	Време (мин)
Кускус (съотношение вода/кускус 1:1)	15 - 20
Пресни талиателе	15 - 25
Пудинг от грис (съотношение мляко/грис 3,5:1)	20 - 25
Леща, червена (съотношение вода/леща 1:1)	20 - 30
Шпецле	25 - 30
Булгур (съотношение вода/булгур 1:1)	25 - 35
Кнедли с мая	25 - 35
Ароматен ориз (съотношение вода/ориз 1:1)	30 - 35
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	35 - 45
Хлебни кнедли	35 - 45
Картофени кнедли	35 - 45
Ориз (съотношение вода/ориз 1:1)[1)]	35 - 45
Полента (качамак) (съотношение на течност 3:1)	40 - 50
Оризов пудинг (съотношение мляко/ориз 2,5:1)	40 - 55
Небелени картофи, средно изпечени	45 - 55
Леща, кафява и зелена (съотношение вода/леща 2:1)	55 - 60

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

Плодове

Храна	Време (мин)
Ябълкови резени	10 - 15
Горещи плодове	10 - 15
Течен шоколад	10 - 20
Плодов компот	20 - 25

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Филе от плоска риба	80	15
Скариди, пресни	85	20 - 25
Миди	99	20 - 30
Филета от сьомга	85	20 - 30
Пъстърва 0.25 кг	85	20 - 30
Скариди, замразени	85	30 - 40
Дъгова пъстърва 1 кг	85	40 - 45

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Баварска телешка наденица (бяла наденица)	80	20 - 30

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Задушени пилешки гърди	90	25 - 35
Пиле, задушено 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Тафелшпиц (варено телешко)	99	110 - 120

Яйца

Храна	Време (мин)
Яйца, рохко сварени	10 - 11
Яйца, средно сварени	12 - 13
Яйца, твърдо сварени	18 - 21

10.10 Заедно Грил + вентилатор и Само пара

Можете да комбинирате тези функции за готвене на месо, зеленчуци и гарнитури наведнъж.

- Задайте функцията: Грил + вентилатор, за да печете месо.
- Добавете приготвените зеленчуци и гарнитури.
- Оставете фурната да се охлади до температура от 90 °C. Можете да отворите вратичката на първа позиция за приблизително 15 минути.
- Задайте функцията: Само пара. Гответе всички ястия заедно, докато станат готови.

Храна	Грил + вентилатор (първа стъпка: приготвяне на месо)			Само пара (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
Телешко печено 1 кг, Ориз, зеленчуци	180	50 - 60	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3

10.11 Ниска Влажност

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

10.12 Настройка На Влажността - Висока Влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Крем / блат в отделни съдове[1)]	90	35 - 45	2
Печени яйца[1)]	90 - 110	15 - 30	2
Ястия в глинени съдове[1)]	90	40 - 50	2
Тънко филе от риба	85	15 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Дебело филе от риба	90	25 - 35	2
Малка цяла риба до 0,35 кг	90	20 - 30	2
Цяла риба до 1 кг	90	30 - 40	2
Кнедли на фурна	120 - 130	40 - 50	2

1) Оставете за още половин час при затворена врата.

10.13 Настройка На Влажността - Средна влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Различни видове хляб 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60	2
Погачи	180 - 200	25 - 35	2
Сладък хляб	160 - 170	30 - 45	2
Сладки печива от тесто с мая	170 - 180	20 - 35	2
Сладки ястия на фурна	160 - 180	45 - 60	2
Задушено месо	140 - 150	100 - 140	2
Печено рибно филе	170 - 180	25 - 40	2
Печена риба	170 - 180	35 - 45	2

10.14 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

10.15 Функция "Йогурт"

Тази функция ви позволява да приготвите йогурт.

Смесете 0,25 кг йогурт с 1 л мляко. Напълнете го в буркани за йогурт.

Ако използвате сурово мляко, първо го кипнете и оставете да се охлади до 40 °C.

Използвайте второто ниво на фурната.

Настройте температурата на 42 °C.

Храна	Време (ч)
Кисело мляко с каймак	5 - 6
Кисело мляко, гъсто	7 - 8

10.16 Печене

- Първия път използвайте по-ниската температура.
- Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.
- Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да се променя температурната настройка ако се получи неравномерно изсъхване. Разликите се изравняват по време на печенето.
- Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

10.17 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.
	Времето за печене е прекалено кратко.	Задайте по-дълго време за печене. Не можете да намалите времето за печене като зададете по-високи температури.
	Има прекалено много течност в сместа.	Използвайте по-малко течност. Внимавайте с времената 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.
	Времето за печене е прекалено дълго.	При следващото печене задайте по-кратко време на печене.

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
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.
	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.

10.18 Печене върху едно ниво

Печене в плитка тава

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
Блат – леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160[1)]	20 - 30	2
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	2
Чийзкейк	Традиционно печене	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	Традиционно печене	170 - 190	30 - 40	3
Коледен кейк	Традиционно печене	160 - 180[1)]	50 - 70	2

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Хляб (ръжен хляб): 1. Първите 20 минути: 2. След това намалете на:	Традиционно печене	1. 230[1)] 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Кремки/еклери	Традиционно печене	190 - 210[1)]	20 - 35	3
Бисквитено ру-ло	Традиционно печене	180 - 200[1)]	10 - 20	3
Кейк от масле-но тесто с по-ръсени капки от тестото (сух)	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Маслен бде-мов кекс / Сладки кексове	Традиционно печене	190 - 210[1)]	20 - 30	3
Плодови слад-киши	Традиционно печене	180	35 - 55	3
Кейк с мая и за-ливка (напр. си-рене, сметана, крем)	Традиционно печене	160 - 180[1)]	40 - 60	3

[1)] предварително загрейте фурната.

Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Малки сладки / комбинация от меки бисквити	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 25	3
Целувки	Топъл Въздух	80 - 100	120 - 150	3
Сладки,Ядки/ Брашно	Топъл Въздух	100 - 120	30 - 50	3
Бисквити с мая	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	Топъл Въздух	170 - 180[1)]	20 - 30	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Рула	Традиционно печене	190 - 210[1)]	10 - 25	3

[1)] предварително загрейте фурната.

10.19 Запеканки и огретени

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	Традиционно печене	180 - 200	45 - 60	1
Лазаня	Традиционно печене	180 - 200	25 - 40	1
Зеленчуков огретен [1)]	Грил + вентилатор	170 - 190	15 - 35	1
Багети с топено сирене	Топъл Въздух	160 - 170	15 - 30	1
Мляко с ориз	Традиционно печене	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	Традиционно печене	180 - 200	30 - 60	1
Пълнени зеленчуци	Топъл Въздух	160 - 170	30 - 60	1

[1)] предварително загрейте фурната.

10.20 Вентил. печене с влажн.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	210 - 220	45 - 60	3
Хлебен пудинг	200 - 210	45 - 60	3
Оризов пудинг	200 - 210	45 - 60	3

10.21 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	-
Сладкиш със суха поръска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

[1)] предварително загрейте фурната.

Бисквити

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Малки сладки / комбинация от меки бисквити	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Сладки,Ядки/ Брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Бисквити 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	-

[1)] предварително загрейте фурната.

10.22 Хрупкаво изпичане с Горещ въздух + отдолу

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка)	210 - 230[1)2)]	15 - 25	2
Пица (дебела)	180 - 200	20 - 30	2
Тартове	180 - 200	40 - 55	1
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1
Хляб без набухватели	210 - 230[1)]	10 - 20	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Флан от многолистно тесто	160 - 180[1)]	45 - 55	2
Фламкухен	210 - 230[1)]	15 - 25	2
Пирожките	180 - 200[1)]	15 - 25	2

[1)] предварително загрейте фурната.

[2)] Използвайте дълбок съд.

10.23 Печене (на месо)

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

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

Поставете малко вода в тавичката, за да предотвратите изгарянето на сокове и мазнините на месото.

Месото със сланина може да се пече в тавичката за печете без капак.

Обърнете печивото след 1/2 - 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 големи парчета (1 кг или повече).
- докато печете големи късове месо или птици, облейте ги няколко пъти с пуснатите от тях сосове.

10.24 Печене (на месо)

Говеждо

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Задушено месо	1 - 1.5	Традиционно печене	230	120 - 150
Говеждо печено или филе: алангле	дебело 1 см	Грил + вентилатор	190 - 200[1)]	5 - 6
Говеждо печено или филе: средно изпечено	дебело 1 см	Грил + вентилатор	180 - 190[1)]	6 - 8
Говеждо печено или филе: добре изпечено	дебело 1 см	Грил + вентилатор	170 - 180[1)]	8 - 10

[1)] предварително загрейте фурната.

Телешко

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

Агнешко

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

Дивеч

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Еленско месо / заешко бутче	1	Грил + вентилатор	180 - 200[1)]	35 - 55
Филе от елен	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90
Еленски бут	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90

[1)] предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Порции птиче месо	0.2 - 0.25	Грил + вентилатор	200 - 220	30 - 50
Половин пиле	0.4 - 0.5	Грил + вентилатор	190 - 210	40 - 50
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	Грил + вентилатор	190 - 210	50 - 70
Патица	1.5 - 2	Грил + вентилатор	180 - 200	80 - 100
Гъска	3.5 - 5	Грил + вентилатор	160 - 180	120 - 180

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Пуйка	2.5 - 3.5	Грил + венти-латор	160 - 180	120 - 150
Пуйка	4 - 6	Грил + венти-латор	140 - 160	150 - 240

Риба

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Цяла риба	1 - 1.5	Грил + венти-латор	180 - 200	30 - 50

10.25 Grill

Поставете тавата за мазнина на първата позиция за скара.

Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Grill

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Печено говеж-до	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Телешка плеш-ка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Риба, цяла, 0,5 - 1 кг.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Двоен Грил
Загрейте празната фурната предварително за 3 минути.

Грил с максимална температурна настройка.

Храна	Време (мин)		Положение на ска-рата
	1st side	2-ра страна	
Филе / телешки стек	7 - 10	6 - 8	4
Принцеси	6 - 8	-	4

10.26 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	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Полуфабрикати [1] (300 - 600 г)	Традиционно печене или Грил + вентилатор	200 - 220	според указанията на производителя	3
Бегети	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Плодови сладкиши	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3

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

10.27 Вентил. На Ниска Темпер.

Използвайте тази функция за приготвянето на немазни, крехки парчета месо и риба с вътрешна температура не повече от 65 °C. 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 готв. плот 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.

Настройте температурата на 120 °C.

Храна	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено, 1-1,5 кг	120 - 150	1
Говеждо филе, 1-1,5 кг	90 - 150	3
Телешко печено, 1-1,5 кг	120 - 150	1
Пържоли, 0,2 - 0,3 кг	20 - 40	3

10.28 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 бураните започне да ври (приблизително след 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 на 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 на 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 на 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.

10.29 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

10.30 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

10.31 Термосонда таблица

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

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

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

Овнешко / агнешко месо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Още
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	Още
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	Още
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	Още
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	Още
Касерола с тиквички, Касерола с броколи, Касерола с фенел	85	88	91

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

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

10.32 Информация за изпитателни лаборатории

Изпитвания съгласно EN 60350-1:2013 и IEC 60350-1:2011.

Печене на едно ниво. Печене в плитка тава

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пандишпан без масло	Топъл Въздух	140 - 150	35 - 50	2
Пандишпан без масло	Топлина отгоре/ отдолу	160	35 - 50	2
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Топъл Въздух	160	60 - 90	2
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Топлина отгоре/ отдолу	180	70 - 90	1

Печене на едно ниво. Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Сладкиши от масле-но тесто/тестени ивици	Топъл Въздух	140	25 - 40	3
Сладкиши от масле-но тесто/тестени ивици	Топлина отгоре/ отдолу	160[1)]	20 - 30	3
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150[1)]	20 - 35	3
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топлина отгоре/ отдолу	170[1)]	20 - 30	3

[1)] предварително загрейте фурната.

Печене на няколко нива. Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
				2 по-зиции	3 по-зи-ции
Сладкиши от масле-но тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

[1)] предварително загрейте фурната.

Grill
Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Препечени филийки	Grill	макс	1 - 3	5
Телешка пържола	Grill	макс	24 - 30[1)]	4

[1)] Обърнете по средата на готвенето.

Двоен Грил
Загрейте празната фурната предварително за 3 минути.

Грил с максимална температурна настройка.

Храна	Време (мин)		Положение на скарата
	1st side	2-ра страна	
Бургери	8 - 10	6 - 8	4
Препечени филийки	1 - 3	1 - 3	4

10.33 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове за функцията: Висока Влажност.

Тестове според IEC 60350-1.

Храна	Контейнер (Gastronorm)	Количество (г)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Броколи[1)]	1 x 2/3 с дупки	300	3	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Броколи[1)]	2 x 2/3 с дупки	2 x 300	2 и 4	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Броколи[1)]	1 x 2/3 с дупки	макс.	3	99	15 - 18	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Замразен грах	2 x 2/3 с дупки	2 x 1500	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 с гореща вода и препарат за почистване.

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

За почистване на дъното в случай на варовиково натрупване използвайте няколко капки оцет.

Почиствайте вътрешността на фурната 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 принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.

Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

Почиствайте влагата от вътрешността след всяка употреба.

11.2 Препоръчителни почистващи продукти

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

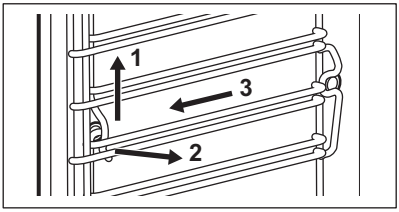
Може да закупите нашите продукти в www.aeg.com/shop и в по-добрите магазини.

11.3 Сваляне на носачите на скарата

Преди обслужване се уверете, че фурната е хладна. Съществува опасност от изгаряния.

Преди да почистите фурната, 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 мет. държачи 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 вътрешността на фурната.

Преди да започнете процедура по почистване, уверете се че фурната е студена.

Когато функцията Почистване с пара работи, лампичката е изключена.

1. Напълнете водосъдържателя до максималното ниво.
2. Изберете функцията Почистване на пара от менюто: Почистване. **Почистване С Пара** - времетраенето на тази функция е около 30 минути.
   a) Включете функцията.

b) Когато програмата завърши се чува сигнал.
c) Натиснете въртящото копче, за да изключите 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.
b) Включете функцията. Първата част на програмата приключва след около 50 минути.
c) Почистете вътрешността на фурната с неабразивна гъба. Можете да използвате топла вода или препарати за фурна.
d) Финалната част на процедурата започва. Времетраенето на този етап е около 25 минути.

3. Почистете вътрешността на фурната с неабразивна гъба. Можете да използвате топла вода.
4. Отстранете остатъчната вода от водосъдържателя.

След почистване, дръжте вратичката на фурната отворена в продължение на около 1 час. Изчакайте, докато фурната изсъхне. За да увеличите скоростта на изсушаване, можете да загреете фурната с горещ въздух на 150 °C за около 15 минути. Ще получите максимален ефект от почистващата функция, ако почистите фурната на ръка, веднага след приключване на функцията.

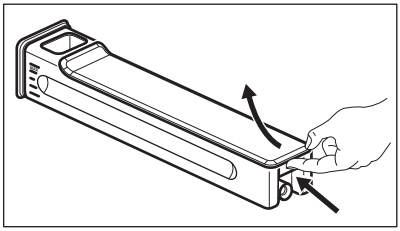
11.5 Напомняне За Почистване

Когато се появи напомняне, е необходимо почистване. Изпълнете функцията Почистване С Пара Plus.

11.6 Почистване на отделението за водата

Отстранете отделението за водата от фурната.

1. Премахнете капакът на водосъдържателя. Повдигнете капакът заедно с издутината отзад.

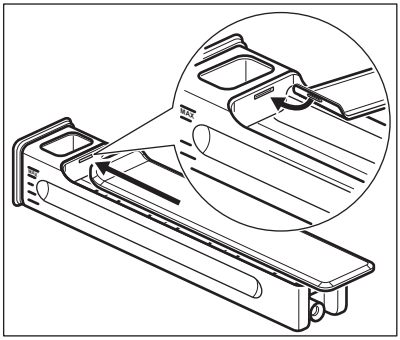


2. Премахнете бента. Издърпайте го от шкафът, докато щракне.
3. Измийте частите на водосъдържателя във вашите ръце. Използвайте чешмяна вода и сапун.

Не използвайте абразивни гъбички. Не вкарвайте водосъдържателя в съдомиялна.

След като изчистите частите на водосъдържателят, сглобете наново водосъдържателят.

1. Вкарайте вътре бента. Бутнете го в отделението.
2. Сглобете капакът. Първо монтирайте предната закопчалка и след това го бутнете към на отделението.



3. Монтирайте водосъдържателят към уредът.
4. Бутнете водосъдържателят към печката, докато се закачи.

11.7 Система на парогенератор - Отстр. на котл. камък

Когато работи прогенератора, 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. Поставете съда за печене/грил (на месо) на първата позиция на скарата.
2. Сложете 250 мл от веществото за премахване на котлен камък във водосъдържателя.
3. Напълнете останалата част от водосъдържателя, докато се напълни догоре.
4. Сложете отделението за вода.
5. Натиснете въртящото копче.

Това активира първата част от процедурата: Отстр. на котл. камък.

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

6. В края на първата част изпразнете съда за печене/грил (на месо) и го сложете отново на позицията на първия рафт.
7. Напълнете водосъдържателя с прясна вода.
   Уверете се, че няма останал почистващ препарат във водосъдържателя.
8. Сложете отделението за вода.
9. Натиснете START.

Това активира втората част от процедурата: Отстр. на котл. камък. 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. камък не е извършена по правилният начин, дисплеят ще покаже съобщение, за да я повторите.

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

11.8 Напомняне за отстраняване на котлен камък

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

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 включени, не можете да използвате функциите за пара.
Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

11.9 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.
3. Натиснете START.

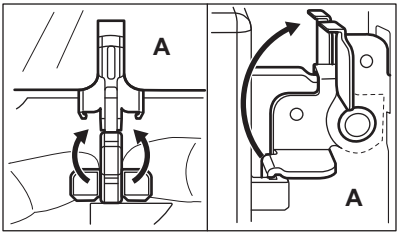
Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

11.10 Изваждане и монтиране на вратичката

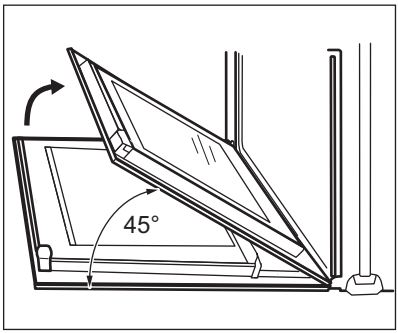
Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.

ВНИМАНИЕ!
Вратичката е тежка.

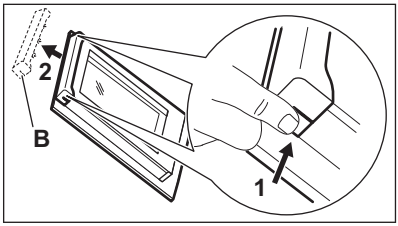
1. Отворете вратичката напълно.
2. Повдигнете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



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

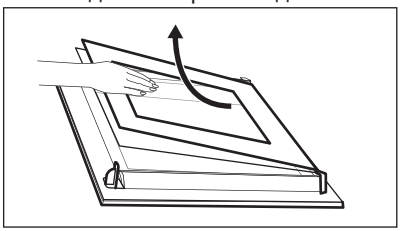


4. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
5. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете й страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



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

ВНИМАНИЕ!
Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

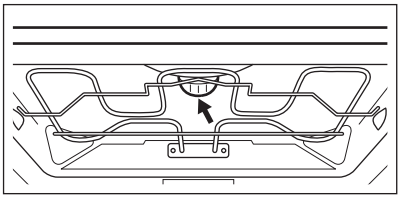
1. Изключете фурната.

Изчакайте докато фурната изстине.

2. Изключете фурната от електрическата мрежа.
3. Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката, 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).

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрява.	Активирано е автоматичното изключване.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрява.	Вратата не е правилно затворена.	Затворете напълно вратичката.
Фурната не нагрява.	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 Language (Език).	Имало е спиране на тока за повече от 3 дни.	Вж. глава "Преди първата употреба".
Дисплеят подсеща да настроите Language (Език).	Активиран е демонстрационният режим.	Изключете демонстрационния режим в: Меню / Основни Настройки / ДЕМО. Код за активация/ деактивация: 2468.
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.	• 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 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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Уредът не задържа водосъдържателя след като го поставите.	Не сте сглобили капакът на водосъдържателя правилно.	Сглобете капакът на водосъдържателя правилно.
От водосъдържателя ще излиза вода след като го пренесете или поставите в уреда.	Не сте сглобили капакът на водосъдържателя правилно.	Сглобете капакът на водосъдържателя правилно.
От водосъдържателя ще излиза вода след като го пренесете или поставите в уреда.	Сглобили сте устройството за разбиване на вълни неправилно.	Сглобете правилно устройството за разбиване на вълни в корпуса на водосъдържателя.
Уредът не задържа водосъдържателя след като го натиснете на капака.	Не сте натиснали напълно корпуса на водосъдържателя.	Поставете корпуса на водосъдържателя като го натиснете докато не достигне края.
Водосъдържателят е труден за почистване.	Не сте премахнали капака и устройството за разбиване на вълни.	Вж. "Почистване на водосъдържателя".
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.
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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
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 фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

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	BSK892330M
Индекс на енергийна ефективност	61.9
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.89 КВч/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.52 КВч/цикъл
Брой обеми на фурната	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	70 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	39.0 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 вратичката на фурната е затворена добре, когато фурната работи. Не отваряйте вратичката твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратичката чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

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.

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

Вентил. печене с влажн.
Функция разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате Вентил. печене с влажн., лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♲. Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа🗑, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

www.aeg.com/shop

867336456-C-022018

AEG