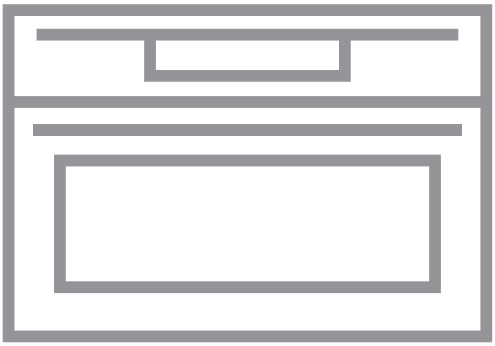
KME861000M
KMK861000M

BG **Ръководство за употреба**
Микровълнова комби-фурна

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.... 6
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....8
4. РАБОТА С УРЕДА....9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА....10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....10
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.... 18
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ....19
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ....20
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....20
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....42
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.... 43
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.... 45

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.
- Не включвайте уреда, когато е празен. Металните части във вътрешността могат да създадат електрическа дъга.
- Метални контейнери за храна и напитки не се допускат при готвене в микровълнова. Изискването не е приложимо, ако производителя конкретизира размер и форма на металните контейнери подходящи за микровълнова фурна.
- Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, с уреда не трябва да се работи, докато не се ремонтира от квалифициран техник.

- Само квалифициран техник може да извършва техническо обслужване или ремонт, включващ отстраняване на капака, който осигурява защита срещу излагане на микровълнова енергия.
- Не подгрявайте течности или други храни в затворени опаковки. Съществува опасност от експлозия.
- Използвайте само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови фурни.
- При затопляне на храна в пластмасови или хартиени опаковки, проверявайте често фурната поради опасност от запалване.
- Уредът е предназначен за затопляне на храна и напитки. Изсушаването на храна или дрехи и затоплянето на нагряващи подложки, чехли, гъби, влажни кърпи и други такива може да доведе до нараняване, запалване или пожар.
- Ако се отделя дим, изключете или издърпайте щепсела на уреда и дръжте вратата затворена, за да потушите всякакви пламъци.
- Микровълновото загряване на напитки може да доведе до закъсняло, изригващо кипване. Трябва да се внимава при боравене с опаковките.
- Съдържанието на бутилките за хранене и бурканчетата с бебешки храни трябва да се разбърква или разклаща и да се проверява температурата преди консумация, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупки и цели твърдо сварени яйца не трябва да се нагряват в уреда, тъй като може да експлодират, дори след като микровълновото нагряване е приключило.
- Уредът трябва да се почиства редовно и да се отстраняват остатъците от храна.
- Неподдържане на микровълновата фурна чиста може да доведе до повреда на повърхността, което може да се отрази неблагоприятно на живота на уреда и да предизвика опасна ситуация.

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 Употреба

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

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- 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.
- Не използвайте микровълновата функция за подгряване на фурната.

ВНИМАНИЕ!
Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижи и почистване

ВНИМАНИЕ!
Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Изпусканата по време на работата на уреда пара се кондензира върху стените на вътрешността и може да предизвика корозия.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Остатъчни мазнини и храни в уреда, могат да причинят пожар или токов удар, когато работи микровълновата функция.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки,

разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 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.

2.6 Обслужване

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

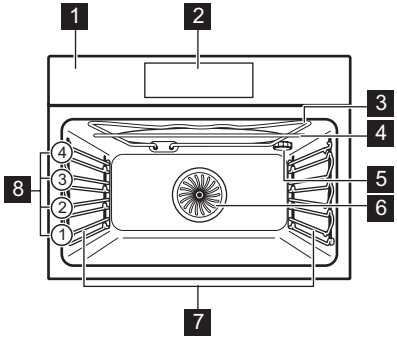
2.7 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

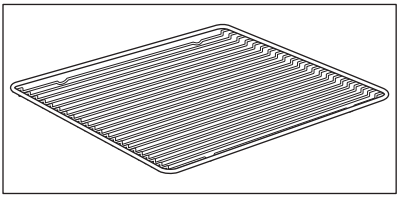
3.1 Общ преглед



1 Контролен панел
2 Дисплей
3 Нагревател
4 Генератор на микровълни
5 Лампа
6 Вентилатор
7 Опора на скарата, демонтируема
8 Позиции на рафтовете

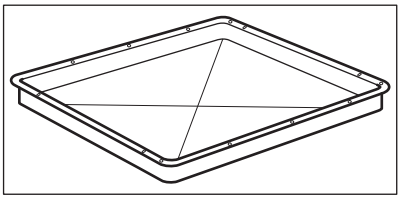
3.2 Принадлежности

Скара



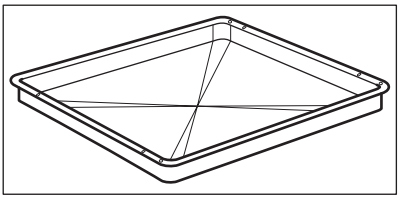
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

Тава за печене



За сладкиши и курабийки.

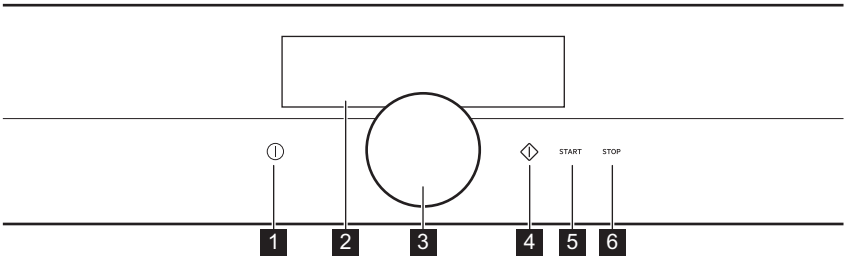
Дълбок тиган за печене



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

4. РАБОТА С УРЕДА

4.1 Контролен панел

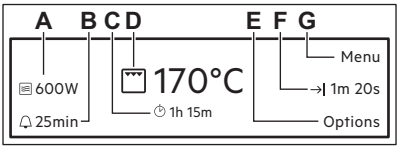


	Функция	Коментар
1	Вкл. / Изкл.	За включване и изключване на уреда.
2	Дисплей	Показва текущите настройки на уреда.
3	Въртящо копче	За регулиране на настройките и навигация из менюто. Натиснете ⏻, за да включите уреда. Задръжте въртящото копче за извеждане на екрана за настройки. Задръжте и завъртете 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 Back (Назад) в списъка на менюто или потвърдете избрана настройка.
4	Микровълнова функция	Микровълни – Бърз старт (1000W; 30 сек). Можете да я включите и когато уредът е изключен.
5	START	За включване на избраната функция.
6	STOP	За изключване на избраната функция.

4.2 Дисплей

След включване, на дисплея се показва режимът на функцията за нагряване.

Дисплеят с максимален брой зададени функции:



A. Микровълнова мощност
B. Напомняне
C. Сложете таймера
D. Функция за нагряване и температура
E. опции или час от деня
F. Времетраене и крайно време на функция
G. 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, Display Brightness (Яркост на дисплея) и Час от денонощието.

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. 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.
	Запазване	За консервиране на зеленчуци, например кисели краставички.
	Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби
	Втасване на тесто	За контролирано втасване на тесто с мая преди печене.
	Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да приготвите хляб или рула с добър, професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
	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 две 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.

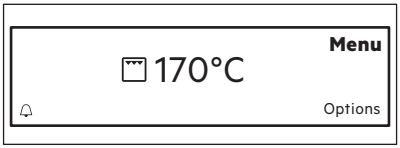
Функция за нагряване		Приложение
	Традиционно печене (Топлина отгоре/отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Отдолу + грил + вентилатор	За да станат хрупкави полуготовите храни като пържени картофки, картофи уеджис или пролетни рулца.
	Grill	За запичане на плоска храна или препичане 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.

Функции за нагряване: Микровълни

Функция за нагряване		Приложение
	Микровълни	Микровълново наргяване при средно ниска мощност (100 - 600 W). Създава топлината директно в храната. За затопляне на предварително приготвени ястия. За готвене на зеленчуци и руба. Не загрявайте фурната предварително.
MAX	Микровълни Max	Микровълново нагряване при висока мощност (700 - 1000 W). Създава топлината директно в храната. За затопляне на напитки и супи. Не загрявайте фурната предварително.
	Топъл въздух + Микровълни	Създава топлината директно в храната. Функция с допълнителни микровълни. За печене на едно ниво. Не загрявайте фурната предварително.
	Обикновено готвене + Микровълни	Създава топлината директно в храната. Функция с допълнителни микровълни. За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Не загрявайте фурната предварително.
	Грил + Микровълни	Създава топлината директно в храната. Функция с допълнителни микровълни. За запичане на плоска храна или препичане на хляб. Не загрявайте фурната предварително.

Функция за нагряване		Приложение
	Грил + Вентилатор + Микровълни	Създава топлината директно в храната. Функция с допълнителни микровълни. За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно ниво. Също и за гратини и запеканки. Не загрявайте фурната предварително.
	Defrost (Размразяване)	Създава топлината директно в храната. Функция с допълнителни микровълни. За размразяване на месо, плодове и зеленчуци. Не загрявайте фурната предварително.

6.2 Меню - преглед



Меню

Елемент от менюто	Приложение
Помощ При Готвене	Съдържа списък с автоматични програми.
Основни Настройки	Използва се за задаване на конфигурация.

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 фурната. За да разрешите използването на фурната, изберете буквения код посредством въртящото копче в следната последователност: A B C.
Бързо Нагряване	Намалява времето за нагряване по подразбиране. Имайте предвид, че това е достъпно само за някои от функциите за нагряване.

Подменю	Описание
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.
Service (Услуга)	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.
Display Brightness (Яркост на дисплея)	Настройва яркостта на дисплея на степени.

Подменю за: Service (Услуга)

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, мощност на микровълновата и температура. Можете ръчно да промените тези настройки.

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	
	Meat Loaf (Руло "Стефани")	
Pork (Свинско)	Бонфиле	Пресни
		Пушено
	Печено месо	
	Шунка	
	Джолан	
	Ребра	
Телешко	Бонфиле	
	Печено месо	
	Джолан	
Агнешко	Печено месо	
	Филе	
	Бутче	
Дивеч	Елен	Филе
		Бут
	Див Заек	Филе
		Бутче

Птиче	
Пиле	Цяло
	Половина
	Бутчета
	Крилца

Птиче	
Патица	
Гъска	
Пуйка	Цяло
	С пълнеж

Риба	
Риба, Цяла	Малка
	Средно изпечено
	Голямо
Рибни суфлета	
Рибни Пръчици	

Категория храна: Гар./Ястия фурна

Ястие	
Гарнитури	Пържени картофки
	Крокети
	Картоф С Корич.
	Картофи На Фурна
Ястие На Фурна	Lasagne (Лазаня)
	Запечени Картофи
	Макаронено суфле
	Зеленчуков огретен

Категория храна: Солени печива

Ястие		
Pizza (Пица)	Пресни	Тънки
		Дебели/плътни
	Замразени	Тънки
		Дебели/плътни
		Хапки
	Охладени	

Ястие		
Киш	Тънки	
	Дебели/ плътни	
Хляб	Пресни	Багет
		Чабата
		Бял Хляб
		черен хляб
		Ръжен Хляб
		Пълнозър-нест хляб
		Хляб Без Набухвате-ли
		Козун.-Ве-нец
		Погача С Мая
	Замразени	Багет
		Хляб
	Полуизпе-чен	
Рула	Пресни	
	Замразени	
	Полуизпе-чен	

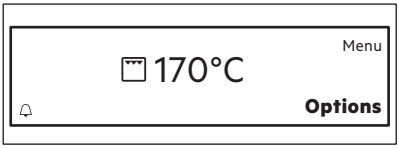
Категория храна: Десерти / Печива

Ястие		
Кейк в тава	Бадемов Кекс	
	Ябълков Пай	
	Бриош	
	Cheese Cake (Чийз кейк)	
	Ябълков сладкиш, покрит	
	Курабийки от леко те-сто	
	Пандишпа-нова основа	
	Сладкиш Мадейра	
	Кръгъл Кекс	
	Пандишпан	
	Тартове	

Ястие		
Торта в тава	Замр. Ябълков щрудел	
	Брауни	
	Cheese Cake (Чийз кейк)	
	Коледен Кейк	
	Сладк.,Тест .Трохи	
	Плодов Сладкиш	Леко тесто
		Кексово Тесто
		Тесто С Мая
	Пандишпан	
	Сладък Кекс	
	Бисквитено Руло	
	Млечен тарт, сладък	
	Кейк С Мая	

Ястие	
Дребни сладки	Кексове, малки
	Кремки
	Еклери
	Сладки,Ядки/Брашно
	Мъфини
	Сладкиши На Пръчици
	Бутер тесто
	Дребни бисквити
Касерола, сладка	

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. Вкл. / Изкл.

опции	Описание
Настр. + продълж.	За да зададете функция и да я включите по-късно. Съобщението "Set&Go active" (Set&Go е активир.) се появява на дисплея след задаване. Натиснете Старт, за да я включите. Когато функцията е активирана, съобщението изчезва от дисплея и фурната започва работа. Имайте предвид, че това е възможно само за някои от фунцкиите за нагряване и ако е зададена продължителност / час на приключване.
Light (Леко)	Вкл. / Изкл.

6.4 Остатъчна топлина

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Настройки на таймера

Функция Часовник		Приложение
⏱	Сложете таймера	Автоматично следи колко време работи функцията. Видимостта на Сложете таймера може да бъде включена и изключена.
|→|	Времетраене.	За настройване на продължителността на функциониране.[1)]
→|	Приключв.	Задаване на час за изключване на функция за нагряване. Тази опция е налична само, когато Времетраене. е зададена. Използвайте функциите Времетраене. и Приключв. едновременно за автоматично включване и изключване на фурната в определен момент. [1)] Тази функция не е налична, когато работи функцията Микровълни.

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".

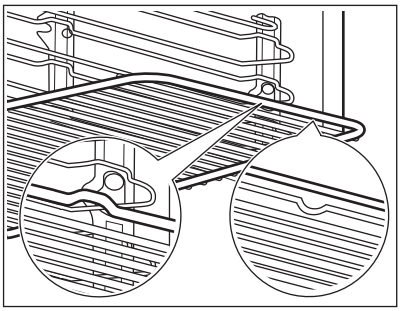
8.1 Поставяне на принадлежностите

Използвайте само подходящи готварски съдове и материали.

ВНИМАНИЕ!
Вижте глава "Съвети и указания", съдове и материали подходящи за микровълнови.

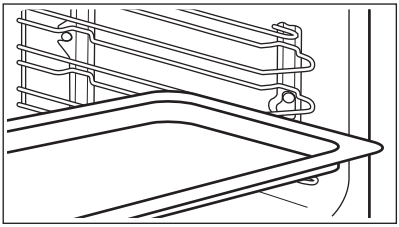
Скара:

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



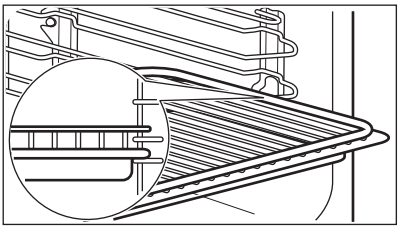
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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 използването на готварски съдове.

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: Light (Леко), Времетраене., 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 Препоръки за готвене

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви фурна. Таблиците по-долу предлагат стандартни настройки за температура, време за готвене и позиция на скарата.

Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

10.2 Препоръки за микровълновото готвене

Поставете храната върху чиния на дъното на вътрешността.

Обърнете или разбъркайте храната по средата на времето за размразяване или готвене.

Покрийте храната при готвене и претопляне.

Поставете лъжицата към бутилката или чашата, когато затопляте напитки, за да се гарантира по-добро разпределение на топлината.

Поставете храната във фурната без всякакви опаковки. Пакетираните готови храни могат да бъдат поставени във фурната само, когато опаковката е подходяща за микровълнова фурна (прочетете информацията върху опаковката).

Микровълново готвене
Готвене в покрит съд. Ако искате храната да е хрупкава, гответе без капак.

Не гответе храната твърде много като задавате високи стойности за мощност и време. Храната може да изсъхне, да изгори или да предизвика пожар.

Не използвайте фурната за приготвяне на яйца или охлюви с черупки, защото те могат да се пръснат. Продупчете жълтъка на пържените яйца, преди да ги претоплите.

Преди готвене, продупчете храната с кожа или кора няколко пъти с вилицата.

Нарежете зеленчуците на парченца с подобни размери.

От време на време бъркайте течните ястия.

Разбърквайте храната преди сервиране.

След като изключите фурната, извадете храната и я оставете да стои няколко минути.

Размразяване на микровълнова
Поставете замразената и разопакована храна върху малка обърната наобратно чиния със съд под нея, на поставката за размразяване или пластмасово сито, за да се оттича размразената течност.

Отстранете размразените парчета последователно.

За приготвяне на плодове и зеленчуци без да ги размразявате, може да използвате микровълновата фурна на по-висока мощност.

10.3 Подходящи готварски съдове и материали за микровълнова

Използвайте само подходящи готварски съдове и материали за микровълновата фурна. Използвайте долната таблица за справка.

Готварския съд / Материал		MAX	
Стъкло или порцелан, безопасни за фурна без метални компоненти, напр. огнеупорно стъкло	✓	✓	✓
Неогнеупорни стъкло и порцелан без сребърни, златни, платинени или други метални декорации	✓	X	X
Стъкло и стъклокерамика, изработени от огнеупорен / устойчив на замръзване материал	✓	✓	✓
Керамични и керамични изделия без кварцови или метални компоненти и покрития, които съдържат метал	✓	✓	X
Керамика, порцелан и керамични изделия с неглазирано дъно или с малки отвори, например на дръжките	X	X	X
Топлоустойчива пластмаса до 200 ° C (моля, винаги проверявайте спецификацията на пластмасовия контейнер преди употреба)	✓	✓	X

Готварския съд / Материал		MAX	
Картон, хартия	✓	X	X
Тънък разтеглив найлон за покриване на храна	✓	X	X
Печене във фолио с безопасно микровълново затваряне (моля, винаги проверявайте спецификацията на фолиото преди употреба)	✓	✓	X
Съдове за печене от метал, напр. емайлирани, чугунени	X	X	X
Форми за печене, черен лак или силиконово покритие (моля, винаги проверявайте спецификациите на формите за печене преди употреба)	X	X	X
Тава за печене	X	X	X
Скара	X	X	✓
Готварски съдове за употреба в микровълнова фурна, напр. тава за микровълнова	X	✓	X

10.4 Съвети за специални функции за загряване на фурната

Поддържане На Топлина

Тази функция ви позволява да запазите храната топла. Температурата се саморегулира автоматично до 80 °C.

Затопляне На Чиния

Тази функция ви позволява да затопляте чинии и съдове преди сервиране. Температурата се саморегулира автоматично до 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.

Втасване на тесто

Тази функция ви позвоява да втасвате тесто с мая. Поставете тестото в голяма чиния и го покрийте с мокра кърпа или пластмасово фолио. Задайте функция: Втасване на тесто и времето за готвене.

10.5 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.

10.6 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.
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.

10.7 Печене на едно ниво

Печене в плитка тава

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

Храна	Функция	Темпера-тура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пясъчен сладкиш/ плодови сладкиши	Топъл Въздух	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Пандиш-пан	Топъл Въздух	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Пандиш-пан	Традиционно печене	160	35 - 50	2
Блат - леко тесто[1)]	Топъл Въздух	170 - 180	10 - 25	1
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Ябълков пай (2 форми, Ø 20 см, по-ставени спрямо диаго-нала)	Топъл Въздух	160	70 - 90	1
Apple pie / Ябълков пай (2 форми, Ø 20 см, по-ставени спрямо диаго-нала)	Традиционно печене	180	70 - 90	1
Чийзкейк, табла[2)]	Традиционно печене	160 - 170	60 - 90	1

[1)] предварително загрейте фурната.

[2)] Използвайте дълбок съд.

Кейкове/сладки/хлебчета в тавички за печене

Храна	Функция	Темпера-тура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	Традиционно печене	170 - 190	30 - 40	2
Христов щолен [1)]	Традиционно печене	160 - 180	50 - 70	2
Хляб (ръжен хляб) [1)]	Традиционно печене			2
първо		230	20	
след това		160 - 180	30 - 60	
Кремки/еклери [1)]	Традиционно печене	190 - 210	20 - 35	2
Бисквитено руло [1)]	Традиционно печене	180 - 200	10 - 20	2

Храна	Функция	Темпера-тура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	1
Маслен бадемов кекс / сладки кексове 1)	Традиционно печене	190 - 210	20 - 30	2
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) 2)	Топъл Въздух	150 - 160	35 - 55	1
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) 2)	Традиционно печене	170	35 - 55	1
Плодов сладкиш върху леко тесто	Топъл Въздух	160 - 170	40 - 80	1
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем) 1)	Традиционно печене	160 - 180	40 - 80	2

1) предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Функция	Темпера-тура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	20 - 35	1
Short bread / Сладкиши от маслено тесто/ тестени ивици1)	Традиционно печене	160	20 - 30	2
Сладки от пандишпанена смес	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 20	1
Сладкиши от белтъци, целувки	Топъл Въздух	80 - 100	120 - 150	1
Сладки,Ядки/Брашно	Топъл Въздух	100 - 120	30 - 50	1
Курабийки от Тесто с мая	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	1

Храна	Функция	Темпера-тура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Дребни сладки от мно-голистно тесто [1]	Топъл Въздух	170 - 180	20 - 30	1
Рула[1]	Традиционно печене	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Дребни сладки[1]	Топъл Въздух	160	20 - 35	3
Small cakes / Дребни сладки[1]	Традиционно печене	170	20 - 35	2

[1] предварително загрейте фурната.

10.8 Печене на едно ниво

Сладкиши във форми

Храна	Функция	Темпера-тура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс или бриош	Топъл Въздух	150 - 160	50 - 70	1
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	Топъл Въздух	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Пандиш-пан	Топъл Въздух	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Пандиш-пан	Традиционно печене	160	35 - 50	1
Блат - леко тесто[1]	Топъл Въздух			2
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми, Ø 20 см, по-ставени спрямо диаго-нала)	Топъл Въздух	160	70 - 90	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми, Ø 20 см, по-ставени спрямо диаго-нала)	Традиционно печене	180	70 - 90	1
Чийзкейк, табла[2]	Традиционно печене	160 - 170	70 - 90	2

[1] предварително загрейте фурната.

[2] Използвайте дълбок съд.

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	1
Христов щолен 1)	Традиционно печене	160 - 180	50 - 70	1
Хляб (ръжен хляб) 1)	Традиционно печене			1
първо		230	20	
след това		160 - 180	30 - 60	
Кремки/еклери 1)	Традиционно печене	190 - 210	20 - 35	2
Бисквитено руло 1)	Традиционно печене	180 - 200	10 - 20	2
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	2
Маслен бадемов кекс / сладки кексове 1)	Традиционно печене	190 - 210	20 - 30	2
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) 2)	Топъл Въздух			2
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) 2)	Традиционно печене	170	35 - 55	2
Плодов сладкиш върху леко тесто	Топъл Въздух	160 - 170	40 - 80	2
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем) 1)	Традиционно печене	160 - 180	40 - 80	2

1) предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160		2

Храна	Функция	Темпера-тура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / те-стени ивици	Топъл Въздух	140	20 - 35	2
Short bread / Сладкиши от маслено тесто/ тестени ивици[1)]	Традиционно печене	160	20 - 30	2
Сладки от пандишпа-нена смес	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 20	2
Сладкиши от белтъци, целувки	Топъл Въздух	80 - 100	120 - 150	2
Сладки,Ядки/Брашно	Топъл Въздух	100 - 120	30 - 50	2
Курабийки от Тесто с мая	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	2
Дребни сладки от мно-голистно тесто [1)]	Топъл Въздух	170 - 180	20 - 30	2
Рула[1)]	Топъл Въздух	160	10 - 25	2
Рула[1)]	Традиционно печене	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Дребни сладки[1)]	Топъл Въздух	160	20 - 35	2
Small cakes / Дребни сладки[1)]	Традиционно печене	170	20 - 35	2

[1)] предварително загрейте фурната.

10.9 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 + вени-латор	210 - 230	10 - 20	1
Багети с топе-но сирене	Топъл Въздух	160 - 170	15 - 30	1

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

10.10 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Топъл Въздух.

Кейкове/сладки/хлебчета в тавички за печене

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

1) Предварително загрейте фурната.

Бисквити/малки кексчета/сладкиши/рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	140	25 - 45	1 / 3
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Сладкиши от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Сладки от смлени ядки или кокосово брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Курабийки от тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 3

10.11 Вентил. На Ниска Темпер.

Тази функция се използва за приготвяне на крехки, нетлъсти парчета месо и риба. Тази функция не е подходяща за рецепти като задушено месо или тлъсто печено свинско.

ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Препоръки и съвети".

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

Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

1. Запържете месото на тиган върху плочата при много висока настройка в продължение на 1 - 2 минути от всяка страна.
2. Поставете месото заедно с горещата тава за печене на скарата във фурната.
3. Изберете функцията: Вентил. На Ниска Темпер..

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено говеждо	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Говеждо филе	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Телешко печено	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Стек	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

10.12 Горещ въздух + отдолу

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка)[1)]	200 - 230	15 - 20	3
Пица (обилно гарнирана)[2)]	180 - 200	20 - 30	3
Тартове	180 - 200	40 - 55	3
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	3
Киш "Лорен" (пикантна торта)	170 - 190	45 - 55	3
Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55	3
Чийзкейк	140 - 160	60 - 90	3
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	3
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Хляб без набухватели[1)]	230	10 - 20	3
Флан от многолистно тесто[1)]	160 - 180	45 - 55	3
Фламкухен[1)]	230	12 - 20	3
Пироги (руски вариант на калцоне)[1)]	180 - 200	15 - 25	3

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

10.13 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.

10.14 Таблици за печене на месо

Говеждо

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Задушено месо	Традиционно печене	1 - 1,5 кг	230	120 - 150	1
Говеждо печено или филе: алангле [1)]	Грил + вентилатор	на см дебелина	190 - 200	5 - 6 на см дебелина	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	Грил + вентилатор	на см дебелина	180 - 190	6 - 8 на см дебелина	1

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено или филе: добре изпечено	Грил + вентилатор	на см дебелина	170 - 180	8 - 10 на см дебелина	1

1) предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	Грил + вентилатор	1 - 1,5 кг		90 - 120	1
Котлет, гърди	Грил + вентилатор	1 - 1,5 кг			1
Месно руло	Грил + вентилатор	750 г - 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	Грил + вентилатор	750 г - 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

Телешко

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	Грил + вентилатор	1 кг	160 - 180	120 - 150	1
Телешки джолан	Грил + вентилатор	1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

Агнешко

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	Грил + вентилатор	1 - 1,5 кг	150 - 180	100 - 120	1
Агнешко филе	Грил + вентилатор	1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Дивеч

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Заешко филе, заешко бутче 1)		до 1 кг			1
Филе от елен	Традиционно печене	1,5 - 2 кг			1
Еленски бут	Традиционно печене	1,5 - 2 кг	180 - 200	60 - 90	1

1) предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пиле, младо пилешко	Грил + вентилатор	200 – 250 г всяка част	200 - 220	30 - 50	1
Пиле, половинка	Грил + вентилатор	400 - 500 г всяка част	190 - 210		1
Парчета птиче месо	Грил + вентилатор	1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Патица	Грил + вентилатор	1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	1

Риба (задушена)

Храна	Функция	Количества	Темпера-тура (°C)	Време (мин)	Положе-ние на скарата
Цяла риба		1 - 1,5 кг			1

10.15 Grill

- Винаги печете на грил със зададена максимална температура.
- Поставете рафта на позицията, препоръчана в таблицата за печене.
- Винаги поставяйте тавата за мазнина на първата позиция за скара.
- Печете на грил само плоски парчета месо или риба.
- Преди печене на грил винаги подгрявайте фурната в продължение на 5 минути.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

Grill

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Говеждо пече-но, средно из-печен	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Говеждо филе, средно	230	20 - 30	20 - 30	1
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Телешка плеш-ка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Риба, цяла, 500 - 1000 г.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

10.16 Дълбоко замразени храни

- Отстранете опаковката на храната. Поставете храната върху чиния.
- Не покривайте с купа или чиния. Това може да удължи времето за размразяване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Пица, замразена	200 - 220	15 - 25	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Америк. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	3
Пица, охладена	210 - 230	13 - 25	3
Снакс пица, замразена	180 - 200	15 - 30	3
Полуфабрикати[1)]	210 - 230	20 - 30	3
Полуфабрикати[1)]	210 - 230	25 - 35	3
Картоф с корич. / Крокети[1)]	210 - 230	20 - 35	3
Картофи на фурна	210 - 230	20 - 30	3
Лазаня / канелони, пресни	170 - 190	35 - 45	2
Замразена лазаня / канелони	160 - 180	40 - 60	2
Пилешки крилца	190 - 210	20 - 30	3

[1)] По време на печене обръщайте 2 до 3 пъти.

Таблица „Замразени готови ястия“

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, замразена[1)]	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	2
Пържени картофи[2)] (300 - 600 г)	Традиционно печене или Грил + вентилатор	200 - 220	според указанията на производителя	2
Багети[3)]	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	2
Плодов кейк	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	2

[1)] Предварително загрейте фурната.

[2)] По време на готвене обръщайте 2 до 3 пъти.

[3)] Предварително загрейте фурната.

10.17 Запазване

Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.

Не използвайте буркани с капачка на винт и скоба или метални кутии.

За тази функция използвайте първата скара от дъното.

Не поставяйте върху тавата за печене повече от шест еднолитрови буркана за консервиране.

Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.

Бурканите не трябва да се допират.

Налейте около 1/2 литра вода в тавата за печене, за да има достатъчно влага във фурната.

Когато течността в 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.

10.18 Сушене

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3
Чушки	60 - 70	5 - 6	3
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6	3
Гъби	50 - 60	6 - 8	3
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3	3
Сини сливи	60 - 70	8 - 10	3
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3
Круши	60 - 70	6 - 9	3

10.19 Печене на хляб

Не се препоръчва предварително загряване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бял Хляб	180 - 200	40 - 60	2
Багета	200 - 220	35 - 45	2
Бриош	160 - 180	40 - 60	2
Чабата	200 - 220	35 - 45	2
Ръжен Хляб	180 - 200	50 - 70	2
черен хляб	180 - 200	50 - 70	2
Пълнозърнест хляб	170 - 190	60 - 90	2

10.20 Микровълново готвене

За Defrost (Размразяване) функция препоръчваме да използвате 30 °C.

Съвети за микровълнова фурна

Резултати от готвенето/размразяването	Възможна причина	Отстраняване
Храната е прекалено суха.	Мощността беше прекалено висока. Времето беше прекалено дълго.	Следващия път изберете по-ниска мощност и по-дълго време.
Храната все още не е размразена, горе-ща или сготвена, след края на времето за готвене.	Времето беше прекалено кратко.	Задайте по-дълго време. Не увеличавайте мощността на микровълновата.
Храната е прегрята по краищата, но все още не е готова в средата.	Мощността беше прекалено висока.	Следващия път изберете по-ниска мощност и по-дълго време.

Размразяване на месо

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Пържола (0,2 кг)	100	5 - 7	5 - 10
Кайма (0,5 кг)	100	10 - 15	5 - 10

Размразяване на пилешко

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Пиле (1 кг)	100	25 - 30	10 - 20
Пилешки гърди (0,15 кг)	100	3 - 5	10 - 15
Пилешки бутчета (0,15 кг)	100	3 - 5	10 - 15

Размразяване на риба

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Цяла риба (0,5 кг)	100	10 - 15	5 - 10
Рибно филе (0,5 кг)	100	12 - 15	5 - 10

Размразяване на млечни продукти

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Масло (0,25 кг)	100	3 - 4	5 - 10
Настъргано сирене (0,2 кг)	100	2 - 3	10 - 15

Размразяване торти/печива

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Кекс с мая (1 парче)	200	2 - 3	15 - 20
Чийзкейк (1 парче)	100	2 - 4	15 - 20
Суха торта (например кекс) (1 парче)	200	2 - 4	15 - 20
Хляб (1 кг)	200	15 - 20	5 - 10
Филийка хляб (0,2 кг)	200	3 - 5	5 - 10
Хлебчета (4 бр.)	200	2 - 4	2 - 5

Размразяване на плодове

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Плодове (0,25 кг)	100	5 - 10	10 - 15

Изстиване

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Бебешка храна в буркани (0,2 кг)	300	1 - 2	-
Бебешко мляко (180 мл); Поставете лъжица в бутилката	600	0:20 - 0:40	-
Готова или полуготова храна (0,5 кг)	600	6 - 9	2 - 5
Замразени готови ястия (0,5 кг)	400	10 - 15	2 - 5
Мляко (200 мл)	1000	1 - 1:30	-
Вода (200 мл)	1000	1:30 - 2	-
Сос (200 мл)	600	1 - 3	-
Супа (300 мл)	600	3 - 5	-

Топене

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Шоколад / Шоколадова глазура (0,15 кг)	300	2 - 4	-
Масло (0,1 кг)	400	0:30-1:30	-

Готвене

Храна	Мощност (Watt)	Време (мин)	Време на престой (мин)
Цяла риба (0,5 кг)	500	8 - 10	2 - 5
Рибно филе (0,5 кг)	400	4 - 7	2 - 5
Зеленчуци, пресни (0,5 кг + 50 мл вода)	600	5 - 15	-
Зеленчуци, замразени (0,5 кг + 50 мл вода)	600	10 - 20	-
Печени картофи (0,5 кг)	600	7 - 10	-
Ориз (0,2 кг + 400 мл вода)	600	15 - 18	-
Пуканки	1000	1:30 - 3	-

Комбинирана микровълнова функция
Използвайте тази функция, за да приготвите храната за по-кратко време и да я запечете.

Храна	Функция	Мощност (Watt)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Време на престой (мин)
Картофен огретен (1,1 кг)	Топъл въздух + Микровълни	400	180	40	1	2-5
Торта (0,7 кг)	Обикновено готвене + Микровълни	100	190	25	2	5
Свинско печено (1,5 кг)	Топъл въздух + Микровълни	200	180	90	1	2-5
Лазаня	Обикновено готвене + Микровълни	200-300	180	35	1	2-5
Пиле (1 кг)	Грил + Вентилатор + Микровълни	400	230	40	1	2-5

10.21 Примери за приложения на настройките на мощността при готвене

Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Настройка на мощността	Употреба
• 1000 Вата • 900 Вата • 800 Вата • 700 Вата	Загряване на течности Завиране в началото на процеса на топлинна обработка Топлинна обработка на зеленчуци
• 600 Вата • 500 Вата	Размразяване и нагряване на дълбоко замразени ястия Нагряване на ястия в чинии Приготвяне на готвени ястия с месо и зеленчуци Топлинна обработка на ястия с яйца
• 400 Вата • 300 Вата	По-нататъшна топлинна обработка на ястия Топлинна обработка на фини хранителни продукти Нагряване на бебешки храни Задушаване на ориз Затопляне на фини хранителни продукти Топене на сирене, шоколад, масло
• 200 Вата • 100 Вата	Размразяване на месо, риба Размразяване на кашкавал/сирене, сметана, масло Размразяване на плодове и сладкиши Размразяване на хляб

10.22 Информация за изпитателни лаборатории

Микровълнова функция

Тестове според IEC 60705.

Храна	Мощност (Watt)	Количество (кг)	Положение на скарата 1)	Време (мин)	Забележки
Пандишпанова торта	600	0.475	Отдолу	7 - 9	Завъртете съда около 1/4 по средата на времето за готвене.
Руло "Стефани"	400	0.9	2	25 - 32	Завъртете съда около 1/4 по средата на времето за готвене.
Яйчен крем	500	1	Отдолу	18	-
Размразяване на месо	200	0.5	Отдолу	8 - 12	Обърнете месото наопаки по средата на времето за готвене.

1) Използвайте скара, освен ако не е посочено друго.

Комбинирана микровълнова функция

Тестове според IEC 60705.

Храна	Функция	Мощ-ност (Watt)	Ко-личе-ство (кг)	Темпе-ратура (°C)	Поло-жение на скара-та 1)	Време (мин)	Забележки
Кекс	Обикнове-но готвене + Микро-вълни	100	0.7	200	2	23 - 27	Завъртете съ-да около 1/4 по средата на вре-мето за готве-не.
Запече-ни кар-тофи	Топъл въз-дух + Ми-кровълни	400	1.1	180	1	38 - 42	Завъртете съ-да около 1/4 по средата на вре-мето за готве-не.
Пиле	Грил + Вентила-тор + Ми-кровълни	400	1.1	230	2	35 - 40	Поставете ме-сото в кръгъл стъклен съд и го обърнете на-опаки по сред-та на времето за готвене.

1) Използвайте скара, освен ако не е посочено друго.

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.

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.

Внимателно почиствайте тавана на фурната от хранителни остатъци и мазнина.

Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

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.

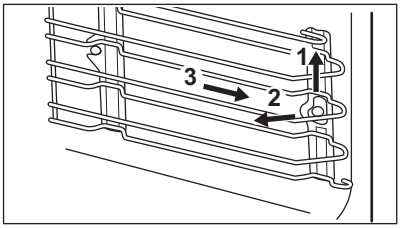
Почиствайте влагата от вътрешността след всяка употреба.

11.2 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.

11.3 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

Горната лампа

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

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
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.
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.

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 посочени 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 ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (SN)	.....

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 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, но само при използване на немикровълнова функция.

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.

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

867336705-C-052018

AEG