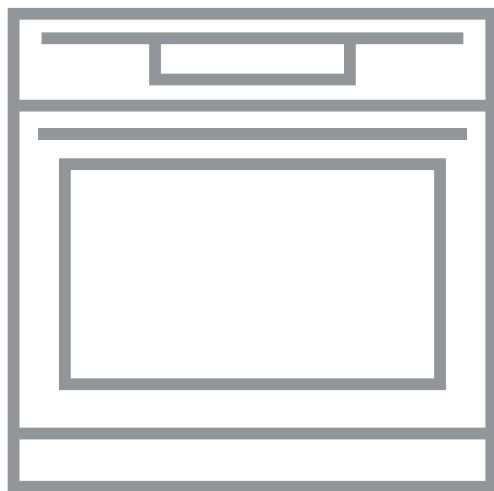


▶ BCE556350B
BCE556350M

BG Ръководство за употреба
Фурна

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	12
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	14
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	18
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	19
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	35
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	38
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	41

ЗА ПЕРФЕКТНИ 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:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.aeg.com/support



Регистрирайте продукта си за по-добро обслужване:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

ГРИЖИ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИТЕ


Винаги използвайте 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 може да се намери на табелата с номинални стойности.

 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 нагорещават 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.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото 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 използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да

бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.

- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте 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 помещениа.

- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 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



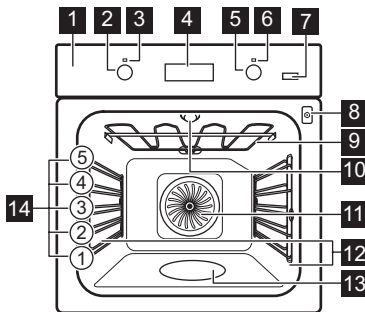
ВНИМАНИЕ!

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

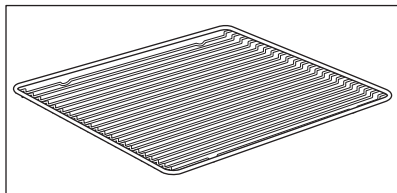
3.1 Общ преглед



- 1 Контролно табло
- 2 Кръгов превключвател за функциите на нагряване
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Дисплей
- 5 Кръгов регулатор (за температурата)
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Допълнително пара
- 8 Гнездо за сензора за температура в сърцевината
- 9 Нагревател
- 10 Лампа
- 11 Вентилатор
- 12 Опора на скарата, демантируема
- 13 Релеф на вътрешността
- 14 Положения на скарата

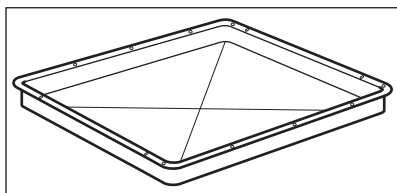
3.2 Принадлежности

Скара



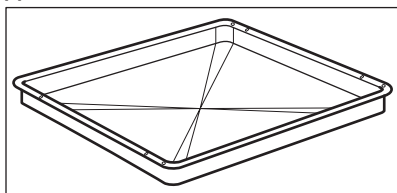
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

Тава за печене



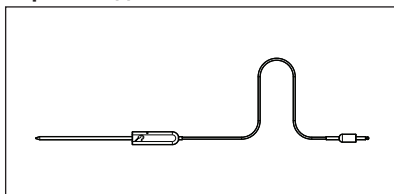
За сладкиши и курабийки.

Дълбок тиган за печене



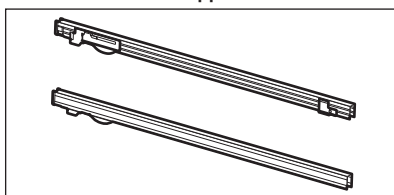
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

Термосонда



За измерване на температурата вътре в храната.




Телескопични водачи



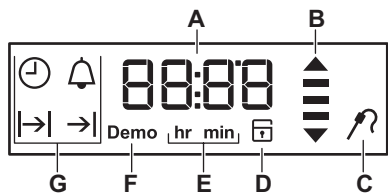
За полици и тави.

4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Бутони

Сензорно поле / бутон	Функция	Описание
	ТАЙМЕР	За настройка на ТАЙМЕРА. Задръжте за повече от 3 секунди, за да включите или изключите лампата на фурната.
	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
°C	ТЕМПЕРАТУРА	За да проверите температурата на фурната или температурата на сензора за температура в сърцевината (ако е приложимо). Използвайте само когато работи функцията за загреване.
	ПЛЮС ПАРА	За да включите функцията Топъл въздух ПЛЮС.

4.2 Екран



- A. Таймер / Температура
- B. Индикатор за нагряване и остатъчна топлина
- C. Сензор за температурата (само за избрани модели)
- D. Заклучване на вратата (само за избрани модели)
- E. Часове/минути
- F. Демо режим (само за избрани модели)
- G. Функции на Часовника

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



За да нагласите времето, вижте глава "функции на часовника".



Вж. глава "Грижи и почистване".

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

5.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от фурната.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА




ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".






6.1 Прибиращи се ключове




За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.


6.2 Функции за нагряване

Функция на фурната	Приложение
 Бързо Нагряване	За намаляване на времето за загреване.

Функция на фурната	Приложение
0 Изключена позиция	Фурната е изключена.

Функция на фурната	Приложение
 <p>Топъл Въздух / Топъл въздух ПЛЮС</p>	<p>За печене на до три позиции на полицата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20-40°C по-малко, отколкото за Традиционно печене.</p> <p>За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при притопляне.</p>
 <p>Пица Нагряване</p>	<p>За печене на пица. За запичане до кафяво и с хрупкаво дъно.</p>
 <p>Традиционно печене (Топлина отгоре / отдолу)</p>	<p>За печене на тестени и месни храни на едно ниво.</p>
 <p>Долно Нагряване</p>	<p>За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.</p>
 <p>Размразяване</p>	<p>За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.</p>

Функция на фурната	Приложение
 <p>Вентил. печене с влажн.</p>	<p>Функция е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Вентил. печене с влажн.. 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. Използва се остатъчната топлина. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте глава „Енергийна ефективност“, Енергоспестяване. Тази функция е използвана за постигане на съответствие с класа за енергийна ефективност съгласно EN 60350-1. Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.</p>
 <p>Единичен Грил</p>	<p>За запичане на плоска храна или препичане на хляб.</p>
 <p>Турбо Грил</p>	<p>За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.</p>

Функция на фурната	Приложение
 Катализа	За улесняване на самопочистващия се каталитичен слой на фурната.

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

6.3 Задаване на функция за нагриване

1. Завъртете ключа за функциите за нагриване, за да изберете функция за нагриване.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.

Лампичката светва, когато фурната работи.

3. За да изключите фурната, завъртете ключовете в изключена позиция.

6.4 Изберете функцията: True Fan Cooking PLUS

Тази функция позволява да се подобри влажността по време на готвенето.

- !** **ВНИМАНИЕ!**
Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

- Не отваряйте вратата на фурната, когато функцията работи.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда, след като функцията спре.

- i** Вж. глава "Препоръки и съвети".




1. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.



Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.

Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.


- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не пълнете отново релефа във вътрешността с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.

2. Поставете храна във фурната и затворете вратата на фурната.
 3. Задайте функцията: .
 4. Натиснете бутона Plus Steam (Плюс пара) .
Бутонът „Плюс пара“ работи само с тази функция.
 5. Завъртете ключа за управление, за да изберете температура.
 6. За да изключите фурната, натиснете бутона за допълнително пара  завъртете ключовете в положение „изключено“.
- Индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) изгасва.
7. Отстранете водата от релефа във вътрешността.

- !** **ВНИМАНИЕ!**
Уверете се, че фурната е студена, преди да отстраните останалата вода от релефа във вътрешността.

6.5 Бързо Нагриване

Бързото нагриване намалява времето за нагриване.


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

1. Завъртете ключа за функции на фурната, за да изберете Бързо нагриване.
2. Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температурата.

Когато фурната достигне зададената температура, прозвучава звуков сигнал.





3. Настройте функцията на фурната.


6.6 Индикатор за нагриване

Когато функцията на фурната работи, лентите на дисплея  се появяват една по една, когато температурата във фурната се увеличава и изчезват, когато намалява.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


7.1 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
 ЧАС	Показва или променя часа. Може да промените часовото време само ако фурната е изключена.
 ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи фурната. Използва се само, когато е настроена функцията за нагриване.
 КРАЙ	За да зададете, когато фурната се изключи. Използва се само, когато е настроена функцията за нагриване.
 ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ	Комбиниране на функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ.


Функция Часовник	Приложение
 ТАЙМЕР	Използва се за настройване на обратно броење. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настроите ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато фурната е изключена.

7.2 Настройка и промяна на часа

След първото включване в захранването, изчакайте докато дисплея покаже **hr** и „12:00“. „12“ премигва.



1. Завъртете ключа за температурата, за да зададете часовете.
2. Натиснете , за да потвърдите и зададете минутите.

Екранът показва **min** и зададения час. „00“ премигва.





3. Завъртете ключа за температурата, за да зададете текущите минути.
4. Натиснете , за да потвърдите или нагласените точно време и ще


се запишат автоматично след 5 секунди.

Екранът показва новото време.

За смените часа натиснете  неколкократно, докато индикатора за точно време  премигва на дисплея.





7.3 Задайте функцията ВРЕМЕТРАЕНЕ


1. Задайте функция за нагряване.
2. Натиснете неколкократно , докато  започне да мига.
3. Завъртете ключа за температурата, за да зададете минутите, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете часовете, и натиснете , за да потвърдите.

Когато зададеното времетраене изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.  и настройката за време мигат на дисплея. Фурната се изключва автоматично.

4. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
5. Завъртете ключовете в изключена позиция.





7.4 Задаване на функцията КРАЙ

1. Задайте функция за нагряване.
2. Натиснете неколкократно , докато  започне да мига.
3. Завъртете ключа за температурата, за да зададете часовете, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете минутите, и натиснете , за да потвърдите.





В зададеното време за КРАЙ прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.  и настройката за време мигат на дисплея. Фурната се изключва автоматично.

4. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
5. Завъртете ключовете в изключена позиция.


7.5 Настройка на функцията ОТЛАГАНЕ

1. Задайте функция за нагряване.
2. Натиснете неколкократно , докато  започне да мига.
3. Завъртете ключа за температурата, за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕТО, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕТО, и натиснете , за да потвърдите.

На екрана започва да мига .

4. Завъртете ключа за температурата, за да зададете времето за КРАЙ, и натиснете , за да потвърдите. Завъртете ключа за температурата, за да зададете времето за КРАЙ, и натиснете , за да потвърдите. Дисплеят показва   и зададената температура.

Фурната се включва автоматично по-късно, работи според зададената ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. В зададеното време за КРАЙ прозвучава звуков сигнал в



продължение на 2 минути.  и настройката за време мигат на дисплея. Фурната е изключена.


5. Натиснете който и да е бутон или отворете вратата на фурната, за да изключите звука.
6. Завъртете ключовете в изключена позиция.

7.6 Настройка на ТАЙМЕР

Можете да настроите минутите, когато фурната е включена или изключена.



1. Натиснете неколkokратно  3s, докато на дисплея започнат да мигат  и „00“.
2. Завъртете ключа за температурата, за да зададете секундите и после – минутите. Когато зададеното време е повече от 60 минути, **hr** премигва на дисплея.
3. Нагласете часовете.

4. ТАЙМЕРЪТ се включва автоматично след 5 секунди. След като изтече 90% от зададеното време, се включва звуковият сигнал.
5. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. „00:00“ и  премигват на дисплея. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Сензор за температурата в сърцевината

Сензора за температура в сърцевината измерва температурата вътре в храната. Когато храната достигне желаната температура, фурната се изключва.

Задават се две температури:

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Използвайте единствено оригиналния сензор за температура и оригинални резервни части.

Насоки за най-добри резултати:

- Подправките трябва да са със стайна температура.
- Сензора за температура в сърцевината не може да се използва за течни ястия.
- По време на готвене сензора за температура в сърцевината трябва да остане в ястието и щепсела в контакта.
- Използвайте препоръчителни настройки за температурата в сърцевината на храната. Вж. глава "Препоръки и съвети".



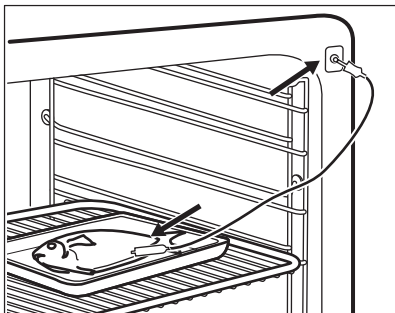
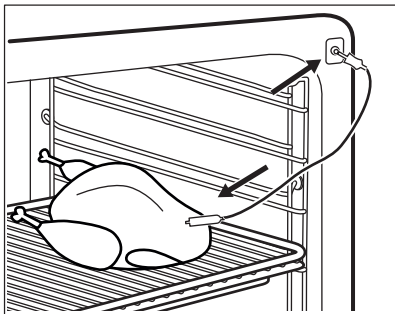
Всеки път, когато поставяте сензора за температура в сърцевината в гнездото, трябва отново да зададете температурата в сърцевината. Не можете да изберете времетр. и край.




Печката изчислява приблизителното време за готвене, което може да се промени.


Категории храна: месо, птиче и риба

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Монтирайте върха на сензора за температура в сърцевината в центъра на месото или рибата във възможно най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от сензора за температура в сърцевината е вътре в ястието.
3. Включете сензора за температурата в сърцевината в гнездото от предната страна на уреда.




Дисплеят показва символа на сензора за температ. в сърцевината. Когато използвате сензора за температура за първи път, температурата в сърцевината по подразбиране е 60 °С.

Докато премигва , можете да използвате ключа за температурата, за да промените фабричната температура в сърцевината. Екранът показва символа на сензора за температурата в сърцевината и фабричната температура в сърцевината.

4. Натиснете , за да запазите новата температура в сърцевината, или изчакайте 10 сек, за да се запази автоматично настройката.

Новата фабрична температура в сърцевината се показва по време на следващото ползване на сензора за температура.

Когато храната достигне зададената температура в сърцевината, температурата в сърцевината по подразбиране и  мигат. Прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.

5. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
6. Извадете сензора за температура в сърцевината от контакта и махнете тавата от уреда.

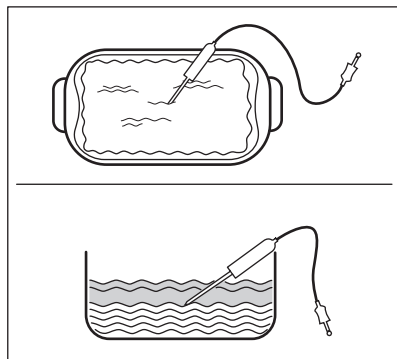


ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряне, тъй като сензора за температура в сърцевината се нагрява. Внимавайте, когато изкарвате от контакта и премахвате тавата.

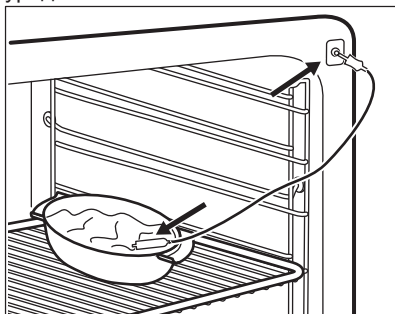
Категория храна: касерола

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Поставете половината от подправките в тавата за печене.
3. Монтирайте върха на сензора за температура в сърцевината точно в центъра на касеролата. Сензора за температура в сърцевината трябва да е стабилно поставен 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 сензора за температура в сърцевината. Върха на сензора за температура в сърцевината не трябва да докосва дъното на тавата за печене.




4. Покрийте сензора за температура в сърцевината с останалите подправки.

5. Включете сензора за температурата в сърцевината в гнездото от предната страна на уреда.




Дисплеят показва символа на сензора за температ. в сърцевината.

6. Натиснете , за да запазите новата температура в сърцевината, или изчакайте 10 сек, за да се запази автоматично настройката.

Новата фабрична температура в сърцевината се показва по време на следващото ползване на сензора за температура.

Когато храната достигне зададената температура в сърцевината, температурата в сърцевината по

подразбиране и  мигат.

Прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.

7. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
8. Извадете сензора за температура в сърцевината от контакта и махнете тавата от уреда.



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряне, тъй като сензора за температура в сърцевината се нагрява. Внимавайте, когато изкарвате от контакта и премахнете тавата.

Променяне на температурата по време на готвене

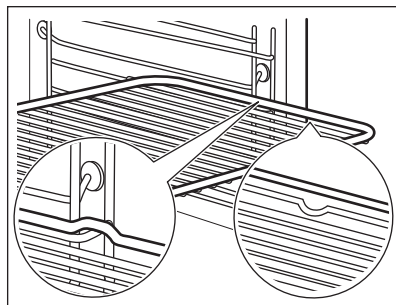
Можете да промените температурата в сърцевината когато и да е по време на готвенето:

1. Натиснете $^{\circ}\text{C}$:
 - един път - екранът показва промените в зададената температура в сърцевината на всеки 10 секунди към текущата температура в сърцевината.
 - два пъти - екранът показва текущата температура на фурната, която се променя на всеки 10 секунди към зададената температура на фурната.
 - три пъти - екранът показва зададената температура на фурната.
2. Използвайте ключа за температурата, за да промените температурата.

8.2 Поставяне на принадлежностите

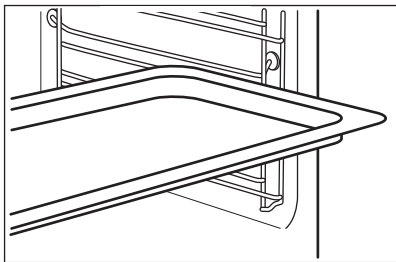
Скара:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му .



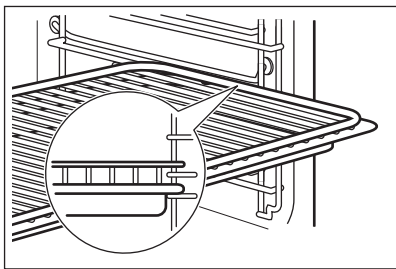
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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



Скара и тава за печене / дълбока тава заедно:

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



- i** Малка вдлъзнатина 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 лесно.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

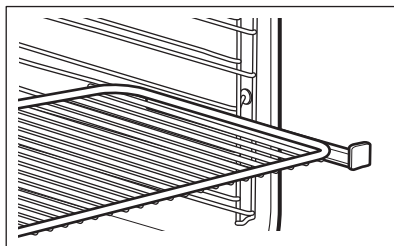
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

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

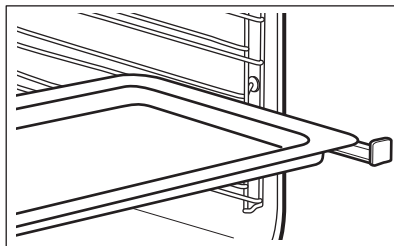


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



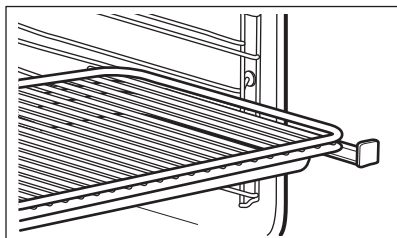
Дълбока тава:

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 Използване на функцията Защита за деца

Когато Защитата за деца е включена, фурната не може да бъде включена случайно.

1. Уверете се, че ключа за управление на функциите на фурната е на изключена позиция.

2. Натиснете и задръжте  и $^{\circ}\text{C}$ едновременно за 2 секунди.

Прозвучава звуков сигнал. SAFE се появява на дисплея.


За да изключите „Защитата за деца“, повторете стъпка 2.

9.2 Използване на Заклучване

Можете да включите функцията Заклучване на управлението само когато уредът работи.

Когато функцията за заключване е включена, температурата и настройките на времето на работеща функция на фурната не могат да бъдат случайно променени.

1. Изберете функция на фурната и я задайте според предпочитанията си.

2. Натиснете и задръжте  и $^{\circ}\text{C}$ по едно и също време за 2 секунди.

Прозвучава звуков сигнал. Loc се появява на дисплея за 5 секунди.




Loc се появява на дисплея, когато завъртите копчето за температурата или натиснете който и да е бутон, когато функцията за заключване е включена.

Когато завъртите копчето за функция на фурната, фурната спира.

Когато изключите фурната при включена функция Заклучване, Заклучването автоматично се превключва на Защита за деца. Вижте "Използване на Защита за деца".

За да изключите функцията "Заклучване", повторете стъпка 2.

9.3 Индикатор за остатъчна топлина

Когато изключите фурната, на дисплея се показва индикаторът за остатъчна топлина  ако температурата във фурната е над 40°C . Завъртете копчето за температурата наляво, за да проверите температурата на фурната.

9.4 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, фурната се изключва автоматично след определено време, ако функция за загряване работи и ако не променят температурата на фурната.

Температура ($^{\circ}\text{C}$)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - максимум	1,5

След автоматично изключване, натиснете който и да е бутон, за да активирате отново фурната.



Автоматичното изключване на работи със следните функции: сензор за температурата в сърцевината, Светлина, Времетраене, Край.

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 Вътрешна страна на вратата

От вътрешната страна на вратата можете да намерите:

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

10.3 Топъл въздух ПЛЮС

Кейкове/сладки/хлябове
Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Използвайте тавата за печене.

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 150 мл вода.

9.5 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.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Бисквити, курабийки, кроасани	150 - 180	10 - 20
Фокача	200 - 210	10 - 20
Пица	230	10 - 20
Погачи	200	20 - 25
Хляб	180	35 - 40
Кейк със стафиди, ябълков пай, канелени ролца, изпечени във формичка за торта	160 - 180	30 - 60

Замразени готови ястия
Загрейте празната фурната предварително за 10 минути.

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 200 мл вода.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Пица	200 - 210	10 - 20
Кроасани	170 - 180	15 - 25
Лазаня	180 - 200	35 - 50

Възстановяване на храна
Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 100 мл вода.

Настройте температурата на 110 °C.

Храна	Време (мин)
Погачи	10 - 20
Хляб	15 - 25
Фокача	15 - 25
Месо	15 - 25
Паста	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25
Зеленчуци	15 - 25

Печене на месо
Използвайте стъклени съдове за печене.

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 200 мл вода.

10.5 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 скарата.
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.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Печено говеждо	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80
Свинско печено	180	65 - 80

10.4 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.

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
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.

10.6 Печене на едно ниво:

Сладкиши във форми

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс / Бриош	Топъл Въздух	150 - 160	50 - 70	1
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	Топъл Въздух	140 - 160	70 - 90	1
Блат – леко тесто	Топъл Въздух	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	2
Чийзкейк	Топлина отгоре/отдолу	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	Топлина отгоре/отдолу	170 - 190	30 - 40	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Коледен кейк	Топлина отгоре/отдолу	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хляб (ръжен хляб): 1. Първа част на процеса за печене. 2. Втора част на процеса за печене.	Топлина отгоре/отдолу	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Кремки / Еклери	Топлина отгоре/отдолу	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Бисквитено руло	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Маслен бадемов кекс / Сладки кексове	Топлина отгоре/отдолу	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	Топъл Въздух	150	35 - 55	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	Топлина отгоре/отдолу	170	35 - 55	3
Плодов сладкиш върху леко тесто	Топъл Въздух	160 - 170	40 - 80	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем)	Топлина отгоре/отдолу	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160	10 - 20	3
Сладки от пандишпанена смес	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 20	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Сладкиши от белтъци / целувки	Топъл Въздух	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, Ядки/ Брашно	Топъл Въздух	100 - 120	30 - 50	3
Курабийки от Тесто с мая	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	Топъл Въздух	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	Топъл Въздух	160 ¹⁾	10 - 25	3
Рула	Топлина отгоре/отдолу	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

10.7 Запеканки и огретени

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	45 - 60	1
Лазаня	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	25 - 40	1
Зеленчуков огретен ¹⁾	Турбо грил	160 - 170	15 - 30	1
Бегети със заливка от топло сирене	Топъл въздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладки суфлета	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	30 - 60	1
Пълнени зеленчуци	Топъл въздух	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

10.8 Вентил. печене с влажн.



За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

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

10.9 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 порьска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Бисквити/малки кексчета/сладкиши/рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Сладки от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Сладки, Ядки/ Брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Курабийки от Тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рула	180	20 - 30	1 / 4	-

1) предварително загрейте фурната.

10.10 Пица Нагряване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Пица (обилно гарнирана)	180 - 200	20 - 30	2
Тартове	180 - 200	40 - 55	1
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1
Запечени Яйца Със Сирене	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55	1
Чийзкейк	140 - 160	60 - 90	1
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1
Хляб без набухватели	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Флан от многолистно тесто	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Фламкухен (елзаски специалитет, подобен на пица)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Пирого (руски вариант на калцоне)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

10.11 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.

10.12 Таблицы за печене на месо

Говеждо

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

1) предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка / врат / бут	1 - 1.5	Турбо Грил	160 - 180	90 - 120	1
Котлет / гърди	1 - 1.5	Турбо Грил	170 - 180	60 - 90	1
Руло "Стефани"	0.75 - 1	Турбо Грил	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	0.75 - 1	Турбо Грил	150 - 170	90 - 120	1

Телешко

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

Агнешко

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

Дивеч

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Еленско месо / заешко бутче	до 1	Топлина отгоре/отдолу	230 ¹⁾	30 - 40	1
Филе от елен	1.5 - 2	Топлина отгоре/отдолу	210 - 220	35 - 40	1
Еленски бут	1.5 - 2	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	0,2 - 0,25 всяка част	Турбо Грил	200 - 220	30 - 50	1
Половин пиле	0,4 - 0,5 всяка част	Турбо Грил	190 - 210	35 - 50	1
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	Турбо Грил	190 - 210	50 - 70	1
Патица	1.5 - 2	Турбо Грил	180 - 200	80 - 100	1
Гъска	3.5 - 5	Турбо Грил	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	2.5 - 3.5	Турбо Грил	160 - 180	120 - 150	1
Пуйка	4 - 6	Турбо Грил	140 - 160	150 - 240	1

Риба (задушена)

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Цяла риба	1 - 1.5	Топлина отгоре/отдолу	210 - 220	40 - 60	1

10.13 Единичен Грил

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

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

Единичен Грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Печено говеждо	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешка плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Риба, цяла, 500 - 1000 г.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.14 Дълбоко Замразени Храни

Използвайте функцията Топъл въздух.

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

10.15 Размразяване

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

на дъното на вътрешността на фурната. Поставете храната в дълбока чиния или паница и я поставете върху чинията във фурната. Ако е необходимо, премахнете носачите на скарата/ рафтовете.

Храна	Количество (кг)	Време за размразяване (мин.)	Време за доразмразяване (мин)	Забележки
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърната дълбока чиния върху по-голямата чиния. Обърнете по средата на готвенето.
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Пъстърва	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Разбийте сметаната, докато още е леко замразена на места.
Гато	1.4	60	60	-

10.16 Консервиране - Долно нагриване

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

Меки плодове

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите на 100 °C (мин)
Ягоди / боровинки / малини / зряло цагриградско 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 / ас-пержи	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Оставете във фурната, след като е изключена.

10.17 Сушене – Топъл Въздух

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

Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.

За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

Зеленчуци

За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тапи използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

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

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
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

10.18 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

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

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

10.19 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове по 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
Използвайте позицията на третия рафт.

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Сладкиши от маслено тесто/тестени ивици	Топъл Въздух	140	25 - 40

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)
Сладкиши от маслено тесто/тестени ивици	Топлина отгоре / отдолу	160 ¹⁾	20 - 30
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150 ¹⁾	20 - 35
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топлина отгоре / отдолу	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Печене на няколко нива. Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
				2 позиции	3 позиции
Сладкиши от маслено 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.

Единичен Грил
Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Грил с максимална температурна настройка.

Храна	Функция	Време (мин)	Положение на скарата
Тост	Единичен Грил	1 - 3	5
Телешка пържола	Единичен Грил	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Обърнете по средата на готвенето.

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.

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. Не нанасяйте почистващ препарат върху каталитичните повърхности.

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 Почистване на релефа във вътрешността

Процедурата по почистване отстранява остатъците от котлен камък в релефа във вътрешността след готвене с пара.



За функцията: Топъл въздух ПЛЮС препоръчваме да извършвате процедурата по почистването поне веднъж на 5-10 цикли на готвене.

1. Налейте 250 мл бял оцет в релефа във вътрешността в долната част на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Почистете вътрешността на фурната с хладка вода и мека кърпа.

11.3 Демонтиране на носачите на скарата

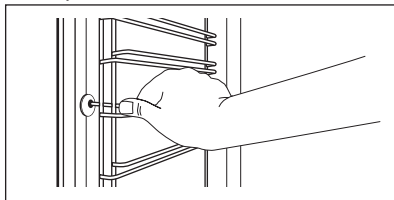
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата .



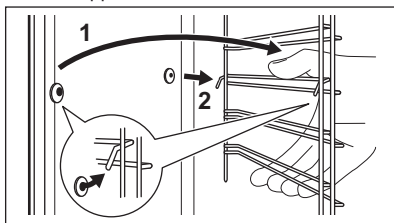
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата.

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



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



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

11.4 Каталитично почистване

Вътрешността с каталитично покритие а самопочистваща се. Тя абсорбира мазнина.

Преди да включите каталитичното почистване:

- отстранете всички аксесоари и подвижни сари.
- почиствайте долната повърхност на фурната с топла вода и нежен почистващ препарат
- почистете вътрешната вратичка с топла вода и мека кърпа.

1. Задайте функцията .

Не можете да промените продължителността на каталитичното почистване. Можете да забавите началото на почистването с функцията: КРАЙ.

Сигналят прозвучава в края на почистването.

2. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
3. Изключете фурната.

За да спрете почистването, преди да приключи, завъртете ключа за нагряващите функции на фурната на изключено положение.

4. Когато фурната се охлади, я почистете с мокра мека кърпа.


Обезцветяването на каталитичната повърхност не влияе върху свойствата на каталитичното почистване.

11.5 Напомняне за почистване

За да ви напомни, че е необходимо каталитично почистване, САТА мига на дисплея 10 секунди след всяко активиране и деактивиране на фурната.

Напомнянето за почистване изгасва:

- в края на функцията Катализа.

- ако натиснете  3s и °C едновременно.

11.6 Изваждане и монтиране на вратичката

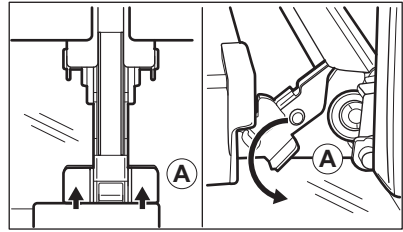
Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



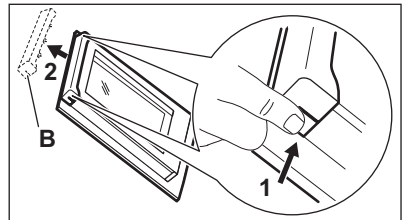
ВНИМАНИЕ!

Вратичката е тежка.

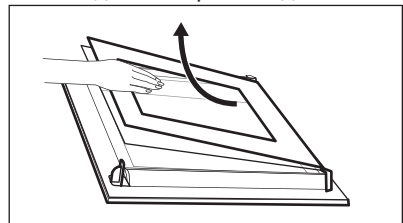
1. Отворете вратичката напълно.
2. Натиснете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



3. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°).
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 ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



7. Дръпнете рамката на вратичката напред, 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.



Една от пантите (по принцип дясната) се движи свободно. Уверете се, че и двете панти са в еднаква позиция (около 70° ъгъл).

**ВНИМАНИЕ!**

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

11.7 Смяна на крушката**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

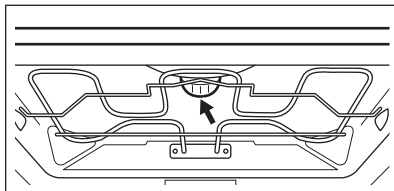
1. Изключете фурната.

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. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
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 нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрива.	Активирано е автоматичното изключване.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрива.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защитата за деца".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителият продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Сензорът за температура в сърцевината не работи.	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.
Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или те се сготвят твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.
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.
Екранът показва "C2".	Искате да включите функцията за размразяване или каталитичната функция, но не сте премахнали жака на сензора за температурата в сърцевината от гнездото.	Издадете от гнездото жака на сензора за температура в сърцевината.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> • Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. • Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Топъл въздух ПЛЮС.	Не сте включили функцията: Топъл въздух ПЛЮС.	Вижте "Активиране на функцията: Топъл въздух ПЛЮС".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Топъл въздух ПЛЮС.	Не сте включили правилно функцията: Топъл въздух ПЛЮС с бутона Plus Steam (Допълнително пара).	Вижте "Активиране на функцията: Топъл въздух ПЛЮС".
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Топъл въздух ПЛЮС.	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте "Активиране на функцията: Топъл въздух ПЛЮС".
Искате да активирате функцията Топъл въздух, но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) е включен.	Функцията Топъл въздух ПЛЮС работи.	Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара)  , за да спрете функцията Топъл въздух ПЛЮС.
Искате да активирате почистващата функция, но дисплея показва "C4".	Бутонът Plus Steam (Допълнително пара) е натиснат.	Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) отново.
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °С. Вижте глава "Препоръки и съвети".
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Деактивирайте печката и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната е активирана и не нагрява. Вентилаторът не работи. На екрана се появява "Demo".	Активиран е демонстрационният режим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Деактивирайте фурната. 2. Натиснете и задръжте едновременно   3s  °C. 3. Първата цифра на дисплея и индикаторът Demo започват да мигат. 4. Въведете код 2468, като завъртите копчето за температурата надясно или наляво, за да промените стойностите, и натиснете , за да потвърдите. 5. Следващата цифра започва да мига. 6. Режимът Demo се деактивира, когато потвърдите последната цифра и правилния код.

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 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

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

Идентификация на модела	BCE556350B BCE556350M	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 KBч/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 KBч/цикъл	
Брой обеми на фурната	1	
Източник на топлина	Електричество	
Обем (л.) главна фурна	71 л	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	BCE556350B	34.0 кг
	BCE556350M	34.0 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 пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Индикаторът за остатъчна топлина

или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка


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 тази функция, 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 . Поставете 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



867361278-A-082020



AEG