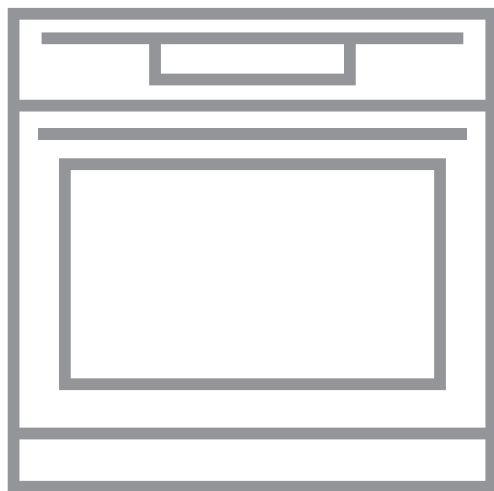


▶ BSE774320M
BSK774320M

BG Ръководство за употреба
Фурна на пара

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	10
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	12
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	22
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	23
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	24
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	27
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	29
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	49
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	56
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	58

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

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение

- 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 под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да играят с уреда .
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ВНИМАНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части се нагриват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва 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.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- 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, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Монтаж



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден 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.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратичката на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за устойчивост на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) mm
Ширина на отвора за вграждане	560 mm
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) mm
Височина в предната част на уреда	594 mm
Височина в задната част на уреда	576 mm

Ширина в предната част на уреда	595 mm
Ширина в задната част на уреда	559 mm
Дълбочина на уреда	567 mm
Дълбочина на вграждане на уреда	546 mm
Дълбочина при отворена врата	1027 mm
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560 x 20 mm
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 mm
Монтажни винтове	4 x 25 mm

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- 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 или пространството под него, особено когато е включен или 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 кабели 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 на захранването.
 - 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.
 - Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
 - Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.
- 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 се избегнат повреди и 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.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.

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 от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа 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.
- Почистете уреда с мочра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Пиrolитично почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиrolитичен режим.

- Преди извършване на функцията за пиrolитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
 - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тапи, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиrolитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиrolитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиrolитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
 - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиrolитичното почистване.
 - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиrolиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиrolитичното почистване и първо използване

- при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
 - Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
 - Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

2.6 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

2.7 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.8 Обслужване

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

2.9 Изхвърляне



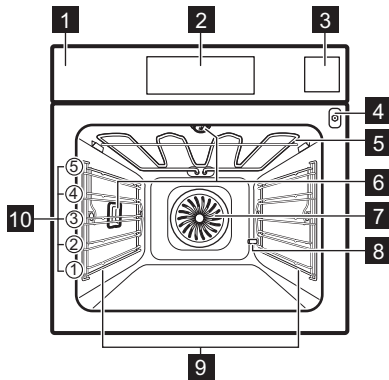
ВНИМАНИЕ!

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

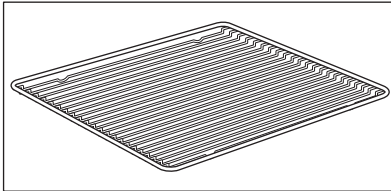
3.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Електронен програматор
- 3** Чекмедже за вода
- 4** Вход за включване на термосонда
- 5** Нагряващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Изход на тръбата за отвеждане на котлен камък
- 9** Опори за скара, могат да се демонтират
- 10** Нива на скарата

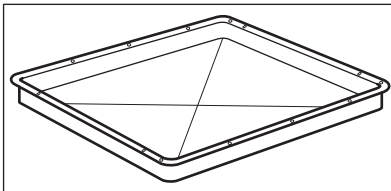
3.2 Аксесоари

Решетъчна скара



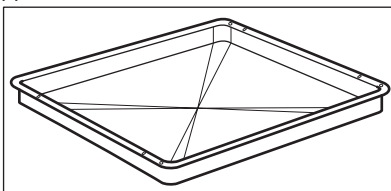
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

Тава за печене



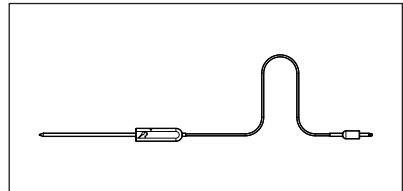
За сладкиши и курабийки.

Дълбок тиган за печене



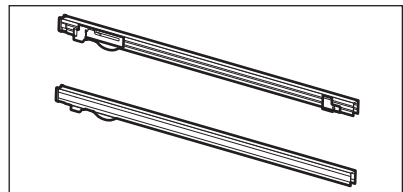
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

Термосонда



За измерване на температурата вътре в храната.

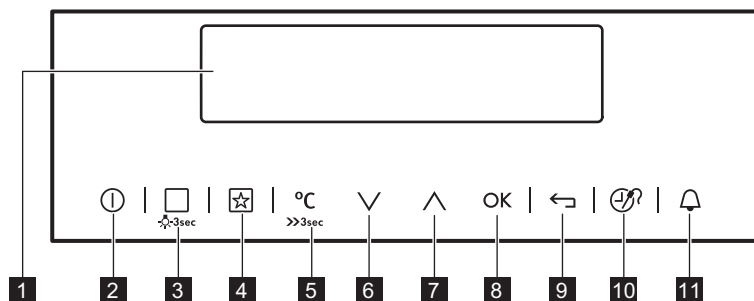
Телескопични водачи









За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарите.




4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Електронен програматор

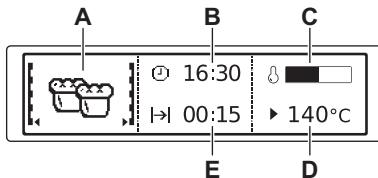


Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда.

Сензорно поле	Функция	Бележка	
1	-	Екран	Показва текущите настройки на фурната.
2		ВКЛ./ИЗКЛ.	За включване и изключване на фурната.
3		Функции за загревяне или Помощ При Готвене	Натиснете веднъж сензорното поле, за да изберете функция за нагряване или менюто: Помощ При Готвене. Натиснете отново сензорното поле, за да превключвате между менютата: Функции за загревяне, Помощ При Готвене. За да включите или изключите лампичката, натиснете полето за 3 секунди. Можете също да включите лампичката, когато фурната е изключена.
4		Предпочитани	За запаметяване и достъп до вашите любими програми.
5		Избор на температура	За да зададете температурата или да се покаже текущата температура във фурната. Натиснете полето за 3 секунди, за да включите или изключите функцията: Бързо загревяне.
6		Бутон Надолу	За да се придвижите надолу в менюто.
7		Бутон Нагоре	За да се придвижите нагоре в менюто.
8	OK	OK (OK)	Потвърждава избора или настройката.








Сензорно поле	Функция	Бележка
9 	Бутон "Назад"	За да се върнете едно ниво назад в менюто. За да се покаже основното меню, натиснете полето за 3 секунди.
10 	Време и допълнителни функции	За задаване на различни функции. Когато работи функция за нагряване, натиснете сензорното поле, за да настроите таймера или функциите: Заклучване, Предпочитани, Загряване + Задържане, Настр.+ Старт. Можете също да промените настройките на сензора за температура в сърцевината.
11 	Таймер	За да настроите функцията: Таймер.





4.2 Екран



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

Други индикатори на дисплея:

Символ	Функция	Функция
	Таймер	Функцията работи.
	Часово време	На дисплея се извежда текущият час.
	Времетраене	Дисплеят показва необходимото време за готвене.
	Време на приключване	Дисплеят показва кога времето за готвене свършва.
	Температурата	Дисплеят показва температурата.
	Посочване На Времето	Дисплеят показва колко време работи функция нагряване. Натиснете ∇ и \blacktriangle едновременно, за да нулирате времето.
	Изчисляване	Фурната изчислява времето за готвене.




Символ	Функция	
	Индикатор за нагряване	Дисплеят показва температурата във фурната.
	Бързо загреване	Функцията е включена. Тази функция намалява времето за загреване.
	Автоматично тегло	Дисплеят показва, че системата за автоматично претегляне е активна или че теглото може да се променя.
	Загряване + Задържане	Функцията е включена.

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.	Почистете фурната и аксесоарите с мека кърпа, топла вода и лек препарат за почистване.	Поставете аксесоарите и демонтируемите опори за скарата във фурната.

5.2 Първо свързване

Преди първа употреба трябва да настроите:

Език Контраст на екрана Яркост на екрана Час от денонощието

5.3 Начално предварително затопляне





Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

Стъпка 1 Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.



Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

Стъпка 2 Задайте максималната температура за функцията: 
Оставете фурната да работи за 1 час.

 От фурната може да излиза миризмата и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.


5.4 Как да настроите: Твърдост на водата

Когато включите фурната в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

Използвайте тестовата хартия или се свържете с Вашия доставчик на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

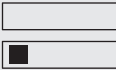
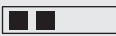




Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
Поставете тестовата хартия във вода за около 1 секунда. Не слугайте тестовата хартия под течаща вода.	Изтръскайте тестовата хартия, за да премахнете излишното количество вода.	След 1 мин. проверете твърдостта на водата с помощта на таблицата по-долу.	Настройте нивото на твърдост на водата в менюто: Основни настройки.

 Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 мин. след теста.

Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Основни настройки / Твърдост на водата.

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и класификацията на водата. Регулирайте нивото на твърдост на водата съгласно таблицата.

Твърдост на водата		Тестова хартия	Отлагане на калций (mmol/l)	Отлагане на калций (mg/l)	Класификация на водата
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	умерено твърда

Твърдост на водата		Тестова хартия	Отлагане на калций (mmol/l)	Отлагане на калций (mg/l)	Класификация на водата
Ниво	dH				
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	твърда
4	≥22		≥ 3,9	≥151	много твърда




Когато нивото на твърдост на чешмяната вода е 4, напълнете водосъдържателя с бутилирана вода.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА




ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".




6.1 Навигация в менютата

1. Включете фурната.
2. Натиснете  или , за да изберете опция от менюто.
3. Натиснете , за да преминете към подменюто или да приемете настройката.



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

6.2 Задаване на функция за нагряване



1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Функции за замяване.
3. Натиснете , за да потвърдите.
4. Изберете функция за нагряване.
5. Натиснете , за да потвърдите.
6. Задайте температурата.
7. Натиснете , за да потвърдите.

6.3 Готвене с функция за замяване с пара

Капакът на водосъдържателя е в контролния панел.



ВНИМАНИЕ!
Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не поставяйте запалими или алкохолни течности във водосъдържателя.

1. Натиснете капачката на водосъдържателя, за да го отворите.
2. Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на екрана се покаже съобщение. Не пълнете водосъдържателя над максималната му вместимост. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.
3. Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.
4. Включете фурната.
5. Задайте функция за замяване с пара и температура.
6. Ако е необходимо, задайте функцията: Времетраене  или: Време на приключване . Парата се появява след около 2 минути. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.

Когато водата във водосъдържателя започва да привършва, прозвучава сигнал, което означава, че трябва да го напълните отново, за да продължите с готвенето, както е описано по-горе.

В края на периода за готвене се чува звуков сигнал.

7. Изключете фурната.

8. Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето на пара.

Вижте функцията за почистване:

Изпразване на контейнера.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Фурната е гореща. Има риск от изгаряния.

9. След готвене, парата може да кондензира по дъното на вътрешността на фурната. Винаги подсушавайте дъното на вътрешността на фурната, след като се охлади.

Оставете фурната да изсъхне напълно, като оставите вратата отворена. За да ускорите изсъхването, можете да затворите вратата и да загреете фурната с функцията: Готвене с горещ въздух и вентилатор при температура 150°C за около 15 минути.

6.4 Индикатор за нагряване

Когато включите функция за загаряване, лентата показва, че температурата се повишава. Когато е достигната температурата, алармата прозвучава 3 пъти и лентата мига и изчезва.

6.5 Използвайки: Бързо загаряване

Използвайте тази функция, преди да поставите храната във фурната.

Този функция намалява времето за загаряване. Това не е достъпно за някои от функциите на фурната.







°C
>>> – докоснете и задръжте.

6.6 Остатъчна топлина

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






6.7 Преглед на менюта












Основно меню

Символ/ Елемент от менюто	Приложение
 Функции за загаряване	Съдържа списък с функции за нагряване.
 Готварска Рецепта	Съдържа списък с автоматични програми.
 Предпочитани	Съдържа списък с любими програми за готвене, създаден от потребителя.
 Почистване	Пиролитично почистване.
 Основни настройки	Използва се за задаване на конфигурация.
 Специалитети	Съдържа списък с допълнителни функции за нагряване.





Символ/ Елемент от менюто	Приложение
 Помощ При Готвене	Съдържа препоръчителни настройки на фурната за богат избор от ястия. Изберете ястие и започнете процеса на готвене. Температурата и времетраенето представляват само насоки, с цел получаване на по-добри резултати и могат да се регулират. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Подменю за: Основни настройки





Символ/ Елемент от менюто	Описание
 Настройка часовото време	Настройва текущото време на часовника.
 Посочване на времето	Когато е ВКЛЮЧЕНА, дисплеят показва текущото време, когато деактивирате уреда.
 Настр.+ Старт	За да настроите функция и да я активирате по-късно с натискане на който и да е символ от контролния панел.
 Загриване + Задържане	Поддържа пригответната храна топла за 30 минути, след като цикъла на готвене е приключил.
 Удължаване на времето	Активира и деактивира функцията Удължаване на времето.

Символ/ Елемент от менюто	Описание
 Контраст на екрана	Настройва контраста на екрана на степени.
 Яркост на екрана	Настройва яркостта на дисплея на степени.
 Задайте език	Задава езика на дисплея.
 Сила на звук сигнал	Настройва на степени силата на звука при натискане на бутоните и на сигналите.
 Звук на бутоните	Активира и деактивира звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на сензорното поле с ВКЛ./ИЗКЛ.
 Тонове аларма / грешка	Активира и деактивира звуците на алармата.
 Твърдост на водата	За задаване ниво на твърдост на водата (1 - 4).
 Напомняне за почистване	Напомня ви кога да почистите уреда.
 ДЕМО режим	Код за активация/ деактивация: 2468.
 Обслужване	Показва конфигурацията и версията на софтуера.
 Фабрични настройки	Връща всички настройки към фабричните им стойности.



6.8 Подменю за: Почистване

Символ	Елемент от менюто	Описание
	Изпраждане на контейнера	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара.
	Почистване	Процедура за почистване на уреда.
	Отстр. на котл. камък	Процедура за почистване на веригата на парогенератора от остатъчен варовик.
	Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.

6.9 Функции за загревяване

Функция за нагряване	Приложение
 Готвене с горещ въздух и вентилатор	За печене на три позиции на скалата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Традиционно печене.
 Функция пица	За готвене на едно ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Традиционно печене.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи уеджис или пролетни рулца).



Функция за нагряване	Приложение
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Долен нагревател	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.







Функция за нагряване	Приложение
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Степента на затопляне може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, „Задаване на функция за пара“. Печене с влажност.
 Ниска влажност	За печене на хляб, големи парчета месо или за затопляне на охладени и замразени ястия.





Лампичката може автоматично да се деактивира при температури под 60 °C при някои функции на фурната.

6.10 Специалитети

Функция за нагряване	Приложение
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Затопляне на чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.

Функция за нагряване	Приложение
 Запазване	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Втасване на тестото	За ускоряване на набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 Бавно готвене	За приготвяне на крекки, сочни печени меса.
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Възстановяване с пара	Претопляне на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за претопляне на храна директно в чиния. Може да претопляте повече от една порция по едно и също време, използвайки различните нива.

Функция за на- гряване	Приложение
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.

6.11 Бележки относно почистването: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1.


Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки за енергоспестяване вижте „Енергийна ефективност“, глава „Икономия на енергия“.

6.12 Помощ При Готвене


Категория храна: Риба/Морска храна










Продукти	
Риба	Риба, печена
	Рибни пръчици
	Замразено филе от риба
	Цяла малка риба, на грил
	Цяла риба, на грил
	Цяла риба, на грил 
Цяла сьомга	-






Категория храна: Птиче месо

Продукти	
Птиче с кост	-
	Пилешки крилца, пресни
	Пилешки крилца, замразени
	Пиле
	Пилешки бутчета, пресни
	Пилешки бутчета, замразени
	Пиле, 2 половинки

Категория храна: Месо

Продукти	
Говеждо	Задушено месо 
	Руло „Стефани“

Продукти	
Печено говеждо	Полуизпечено
	Полуизпечено 
	Средно изпечено
	Средно изпечено 
	Добре изпечено
	Добре изпечено 
Говеждо по скандинавски	Полуизпечено 
	Средно изпечено 
	Добре изпечено 
Свинско	Свински ребра
	Свински джолан, предварително запечен
	Свинска плешка
	Свинско филе
	Свинско филе 
	Свинско филе, пушено
	Свински врат
	Свинска плешка
Свинско печено 	
Телешко	Телешки джолан
	Телешко филе
	Телешко печено 

Продукти	
Агнешко	Агнешки бут
	Агнешко печено 
	Агнешко филе
	Агн. плешка сред. опеч.
	Агн. плешка сред. опеч. 
Дивеч	Див заек <ul style="list-style-type: none"> • Заешко бутче • Филе от заек • Филе от заек 
	Елен <ul style="list-style-type: none"> • Еленски бут • Филе от елен
	Печен дивеч 
	Обратно в меню дивеч 

Категория храна: Ястия на фурна

Продукти	
Лазаня	-
Замразена лазаня/ канелони	-
Паста	-
Картофен огретен	-
Зеленчуков огретен	-
Сладки ястия	-

Категория храна: Пица/киш

Продукти	
Пица	Пица, тънък блат
	Пица, доп. топинг
	Замразена пица
	Американска пица, замразена
	Охладена пица
	Мини-пици, замразени
Багети огретен	-
Тарт фламбе	-
Млечен тарт, пикантен	-
Киш лорен	-
Пикантна торта	-

Категория храна: Кекс/бисквитки

Продукти	
Кръгъл кекс	-
Ябълков сладкиш, покрит	-
Пандишпанова торта	-
Ябълков пай	-
Чийзкейк, тава	-
Бриош	-
Сладкиш „Мадейра“	-
Тарте	-
Млечен тарт, сладък	-
Бадемова торта	-
Мъфини	-
Тестени изделия	-

Продукти	
Сладкиши на пръчици	-
Кремки	-
Дребни сладки от многолистно тесто	-
Еклери	-
Френски макарони	-
Курабийки от леко тесто	-
Коледен кейк	-
Замразен ябълков щрудел	-
Торта в тава	Пандишпанено тесто
	Тесто с мая
Чийзкейк, поднос	-
Брауни	-
Швейцарско руло	-
Кейк с мая	-
Сладкиш от ронливо тесто	-
Сладък кекс	-
Блат за флан	Блат за флан от леко тесто
	Блат за флан от пандишпан
Флодов флан	Флодов флан от леко тесто
	Флодов флан от пандишпанена смес
	Тесто с мая

Категория храна: Хляб/Франзела

Продукти	
Рула	Рула
	Земели, предварително изпечени
	Рулца, замразени
Чабата	-
Багет	Багета, предварително изпечена
	Багета, замразена
Хляб	Козунак във форма на венец
	Бял хляб
	Погача с мая
	Кафяв хляб
	Ръжен хляб
	Пълнозърнест хляб
	Хляб без набухватели
Хляб/франзела, замразени	

Категория храна: Гарнитурни



Продукти	
Пържени картофи, тънки	-
Пържени картофи, дебели	-
Пържени картофи, замразени	-
Крокети	-
Картофи „Уеджис“	-
Картофени кюфета	-




Когато е необходимо да се промени теглото или температурата на ястието, използвайте \wedge или \vee , за да настроите новите стойности.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Таблица с функции на часовника

Функция Часовник	Приложение
 Таймер	За задаване на обратно броене (максимум 2 ч. и 30 мин.). Функцията не влияе върху работата на фурната.
 Времетраене	За да настроите колко дълго да работи фурната (макс. 23 ч. и 59 мин.). Не е достъпно за: Термосонда.



Функция Часовник	Приложение
 Време на приключване	Задаване на час за изключване на функция за нагряване (макс. 23 ч. и 59 мин.). Не е достъпно за: Термосонда.

Ако зададете часа за функция на часовника, времето започва да се отброява след 5 сек.

Времетраене, Време на приключване - преди да използвате функциите, трябва да зададете функция за затопляне и температура. Фурната се изключва автоматично.

Времетраене, Време на приключване - можете да използвате функциите едновременно, ако искате автоматично да включите или изключите фурната в по-късен час.

7.2 Настройка на функциите на часовника

1. Задайте функция за затопляне.
2.  - натиснете отново и отново, докато екранът покаже необходимата функция на часовника и свързания символ.
3.  – натиснете, за да зададете часа.
4. Натиснете: **OK**.
Когато времето изтече, се чува звуков сигнал. Фурната е изключена. Екранът показва съобщение.
5. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала.


7.3 Загрявяване + Задържане

Условия за работа на функцията:

- Зададената температура е над 80°C.
- Функцията: Времетраене е зададена.

Функцията: Загрявяване + Задържане държи приготвената храна топла на 80°C в продължение на 30 минути. Тя се включва след приключване на процеса за изпичане.

Можете да включите или изключите функцията в менюто: Основни настройки.



1. Включете фурната.
2. Изберете функцията за нагряване.
3. Задайте температурата над 80°C.
4. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Загрявяване + Задържане.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато функцията приключи, се чува звуков сигнал.

7.4 Удължаване на времето

Функцията: Удължаване на времето кара функцията за нагряване да продължава след изтичането на Времетраене.



Приложима е при всички функции за нагряване с Времетраене или Автоматично тегло. Не е приложима за функции за нагряване с термосондата.

1. Когато времето за готвене изтече, прозвучава звуков сигнал. Натиснете произволен символ. Екранът показва съобщението.
2. Натиснете , за да включите или  за отказ.
3. Задайте продължителността на функцията.
4. Натиснете **OK**.

8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Онлайн рецепти

Можете да намерите рецептите за автоматичните програми на уебсайта ни. За да намерите Книгата за рецепти, проверете номера на PNC на табелката с данни на предната рамка на вътрешността на фурната.

8.2 Готварска Рецепта с Автоматична рецепта

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

1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Готварска Рецепта . Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Изберете категорията и ястието. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

- Изберете рецепта. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Термосонда

Сензорът за храна измерва температурата в храната. Когато храната достигне желаната температура, фурната се изключва.

Трябва да се настроят две температури:

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Използвайте само доставеният сензор за храна и оригиналните резервни части.

За максимално добри резултати при готвене:

- Подправките трябва да са със стайна температура.
- Сензорът за храна не може да се използва за течни ястия.
- Сензорът за температурата трябва да стои в месото и в гнездото си по време на готвене.
- Използвайте препоръчителни настройки за температурата в сърцевината на храната. Вижте глава „Препоръки и съвети“.

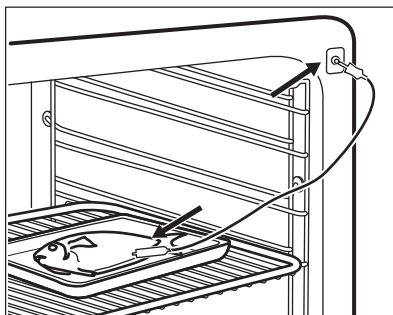
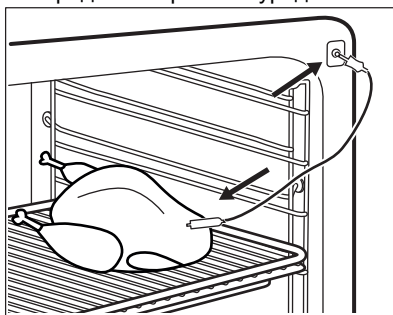


Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададените функции за затопляне и температурата на фурната.

Хранителни категории: месо, птиче и риба

- Активирайте уреда.

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



Дисплеят показва символа на сензора за храна.

- Натиснете **^** или **v** в рамките на 5 секунди, за да зададете температурата в сърцевината на храната.
- Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.
- За да промените температурата в сърцевината на храната, натиснете **Ⓢ**.

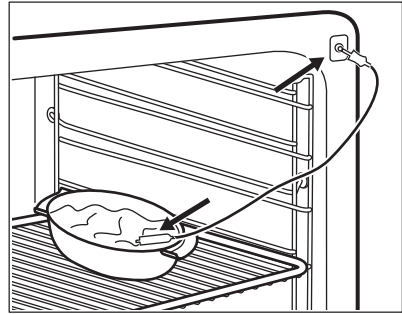
Когато ястието достигне настроената температура, се чува звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.

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



ВНИМАНИЕ!

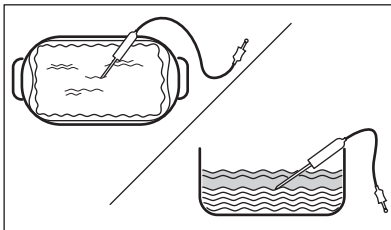
Има риск от изгаряния, ако сензора за храна се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахвате от храната.



Дисплейт показва символа на сензора за храна.

Хранителна категория: касерола

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



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

6. Натиснете \wedge или \vee в рамките на 5 секунди, за да зададете температурата в сърцевината на храната.
7. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.
8. За да промените температурата в сърцевината на храната, натиснете M .

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

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



ВНИМАНИЕ!

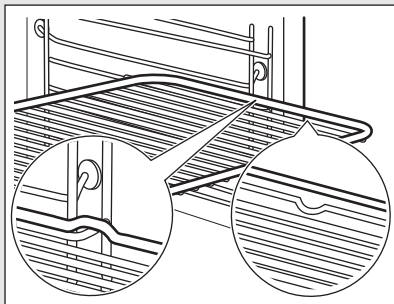
Има риск от изгаряния, ако сензора за храна се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахвате от храната.

9.2 Поставяне на принадлежности

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините са също така средства против преобръщане. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

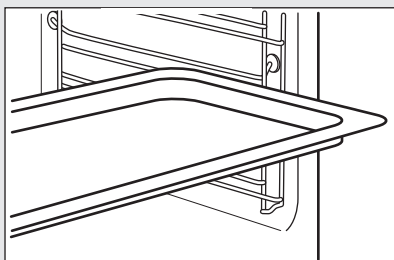
Решетъчна скара:

Вкарайте скарата между водачите на опорите ѝ.



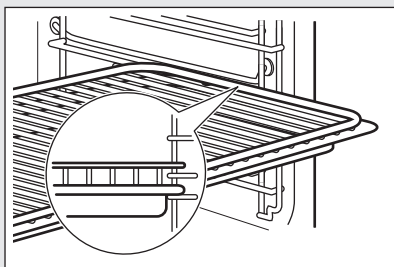
Тава за печене / Дълбока тава:

Натиснете тавата между водачите на опората на скарата.



Решетъчна скара, Тава за печене / Дълбока тава:

Плъзнете тавата между водачите на опората на скарата и решетъчната скара на водачите отгоре.



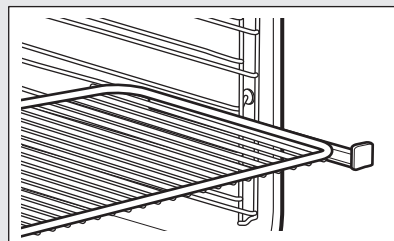
9.3 Боравене с телескопичните водачи

Не смазвайте телескопичните водачи.

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

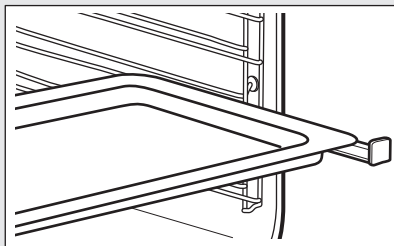
Решетъчна скара:

Поставете решетъчната скара върху телескопичните водачи.

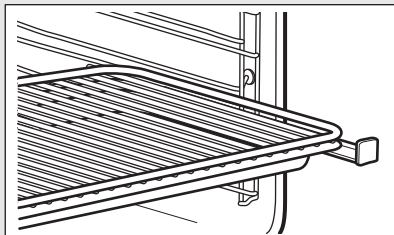


Дълбока тава:

Поставете дълбоката тава върху телескопичните водачи.

**Скара и дълбока тава заедно:**

Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.




10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Предпочитани

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

Запаметяване на програмата

1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване или автоматична програмата.
3. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: ЗАПАМЕТЯВАНЕ.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите. На екрана се показва първата свободна позиция за запаметяване.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
6. Въведете името на програмата. Първата буква мига.
7. Натиснете \vee или \wedge , за да промените буквата.
8. Натиснете **OK**. Следващата буква мига.
9. Ако е необходимо, повторете стъпка 7.


10. Натиснете и задръжте **OK**, за да запаметите.

Можете да презапишете позиция за запаметяване. Когато дисплеят покаже първата свободна позиция в паметта, натиснете \vee или \wedge и натиснете **OK**, за да презапишете съществуваща програма.

Можете да промените името на някоя програма от менюто: Промяна името на прогр..


Активиране на програмата




1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Предпочитани.
3. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете името на любимата си програма.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

Можете да натиснете , за да отидете директно в менюто: Предпочитани. Можете също да я използвате, когато фурната е изключена.

10.2 Използване на функцията "Защита за деца"

Когато "Защита за деца" е активна, фурната не може да се включи инцидентно.



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


1. Натиснете , за да включите дисплея.
2. Натиснете  и  едновременно, докато на дисплея се покаже съобщение.


За да изключите функцията "Защита за деца", повторете стъпка 2.



10.3 Заклучване


Функцията предотвратява неумишлена смяна на функцията нагряване. Можете да включите функцията само когато фурната работи.

1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване или настройка.
3. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Заклучване.
4. Натиснете , за да потвърдите.

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





За да изключите функция, натиснете . Екранът показва съобщение.

Натиснете  и след това , за да потвърдите.


 Когато изключите фурната, функцията "Заклучване" се изключва.

10.4 Настр.+ Старт

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



1. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване.
3. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Времетраене.
4. Задайте времето.
5. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Настр.+ Старт.
6. Натиснете , за да потвърдите. Натиснете произволен символ (освен , за да стартирате функцията: Настр.+ Старт. Зададената функция за нагряване стартира.

Когато функцията за нагряване приключи, се чува звуков сигнал.

-  • Заклучване се включва докато функцията за нагряване работи.
- Менюто: Основни настройки ви позволява да: Настр.+ Старт включват и изключват функцията.

10.5 Автоматично изключване



От съображения за безопасност фурната се изключва автоматично след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – максимум	3

Автоматичното изключване на работи със следните функции: Лампичка, Термосонда, Времетраене, Време на приключване.

10.6 Яркост на екрана

Яркостта на екрана има два режима:

 Яркост през деня	 Яркост през нощта
Вкл. е, когато фурната е включена.	
Той е включен за 10 секунди, когато докоснете всяко поле на сензора по време на режим яркост през нощта.	Когато фурната е изключена, яркостта на екрана е в режим яркост през нощта между 22:00 часа и 06:00 часа;
Вкл. е, когато фурната е изключена и зададете функцията: Таймер. Когато функцията приключи, екранът се връща към яркост през нощта.	

10.7 Охлаждащ вентилатор

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

11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



Вж. глава "Безопасност".

11.1 Препоръки за готвене



Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната Ви фурна. Таблиците по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и ниво на скара за определени видове храни. Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

11.2 Вътрешна страна на вратата

От вътрешната страна на вратата можете да намерите:

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

11.3 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 върху скалата на фурната. Използвайте първото ниво на фурната. След половината от времето за загряване разменете местата им.

Втасване на тесто

Тази функция Ви позволява да втасвате тесто с мая. Поставете тестото в голяма чиния. Използвайте първото ниво на фурната. Задайте функция: Втасване на тесто и времето за готвене.




Размразяване

Махнете опаковката и сложете храната в чиния. Не покривайте храната, понеже това може да удължи времето за размразяване. Използвайте първото ниво на фурната.

11.4 Ниска влажност

Използвайте второто ниво на фурната, освен ако не е посочено друго.

	 (°C)	 (min)
Готови за печене рула	200	15 - 20

	 (°C)	 (min)
Готови за печене багети, 40 – 50 g	200	15 - 20
Земели, 40 – 60 g	180 - 200	25 - 35
Готови за печене замразени багети, 40 – 50 g	200	25 - 35
Руло „Стефани“, алангле, 0,5 kg	180	30 - 40
Макарони на фурна	170 - 190	40 - 50
Лазаня	170 - 180	45 - 55
Хляб, 0,5 – 1 kg	180 - 190	45 - 60
Картофен огретен	160 - 170	50 - 60
Пиле, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Свинско филе, пушено, 0,6 - 1 kg, наkisнато за 2 часа	160 - 180	60 - 70
Печено говеждо, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Ратица, 1,5 – 2 kg	180	70 - 90
Телешко печено, 1 kg	180	80 - 90
Свинско печено, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Гъска, 3 kg, използвайте първото ниво на фурната	170	130 - 170

11.5 Възстановяване с пара

Използвайте второто ниво на фурната.

	 (°C)	 (min)
Ястия в един съд	120 - 130	15 - 20
Паста	120 - 130	15 - 20
Ориз	120 - 130	15 - 20
Кнедли	120 - 130	15 - 20

11.6 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

11.7 Съвети за печене







Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не е достатъчно изпечена.	Позицията на рафта е неправилна.	Поставете сладкиша на по-нисък рафт.
Сладкишът спада и става клисав или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	Следващият път намалете леко температурата на фурната.
	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете температурата на фурната.
	Времето за печене е прекалено дълго.	Следващият път задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Следващият път задайте по-дълго време на печене и намалете температурата на фурната.
	Тестото на кекса не е разположено равномерно.	Следващият път го разнесете равномерно по тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото в рецептата време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	Следващият път увеличете леко температурата на фурната.








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 препичане. Разликите се изравняват по време на печенето.

Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите отново изстинат, изкривяванията изчезват.

11.8 Печене върху едно ниво

 ПЕЧЕНЕ В ПЛИТКА ТАВА				
		 (°C)	 (min)	
Кръгъл кекс / Бриош	Готвене с горещ въздух и вентилатор	150 - 160	50 - 70	1
Сладкиш „Мадейра“ / Плодови сладкиши	Готвене с горещ въздух и вентилатор	140 - 160	70 - 90	1
Блат – леко тесто, предварително загрейте празната фурна	Готвене с горещ въздух и вентилатор	150 - 160	20 - 30	2
Блат на плодова пита – пандишпанова смес	Готвене с горещ въздух и вентилатор	150 - 170	20 - 25	2
Чийзкейк	Традиционно печене	170 - 190	60 - 90	1

 КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ				
 Предварително загрейте фурната, освен ако не е посочено друго.				
		 (°C)	 (min)	
Плетен хляб / Козунак във форма на венец, не е необходимо предварително загряване	Традиционно печене	170 - 190	30 - 40	3
Кристцолен	Традиционно печене	160 - 180	50 - 70	2
Ръжен хляб:	Традиционно печене	първо: 230 след това: 160 - 180	20 30 - 60	1


КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ

Предварително загрейте фурната, освен ако не е посочено друго.


(°C)



(min)



Кремки / Еклери	Традиционно печене	190 - 210	20 - 35	3
Швейцарско руло,	Традиционно печене	180 - 200	10 - 20	3
Сладкиш с маслени трохи, не е необходимо предварително загряване	Готвене с горещ въздух и вентилатор	150 - 160	20 - 40	3
Маслен бадемов кейк / Захарни сладкиши	Традиционно печене	190 - 210	20 - 30	3
Плодови сладкиши, не е необходимо предварително загряване	Традиционно печене	180	35 - 55	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем)	Традиционно печене	160 - 180	40 - 60	3


БИСКВИТИ







Използвайте третото ниво на фурната.


(°C)








(min)

Леко тесто / Пандишпанена смес	Готвене с горещ въздух и вентилатор	150 - 160	15 - 25
Целувки	Готвене с горещ въздух и вентилатор	80 - 100	120 - 150

 БИСКВИТИ			
 Използвайте третото ниво на фурната.			
		 (°C)	 (min)
Френски макарони	Готвене с горещ въздух и вентилатор	100 - 120	30 - 50
Бисквитки с мая	Готвене с горещ въздух и вентилатор	150 - 160	20 - 40
Дребни сладки от многолистно тесто, предварително загрейте празната фурна	Готвене с горещ въздух и вентилатор	170 - 180	20 - 30
Рула, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене	190 - 210	10 - 25





11.9 Запеканки и огретени

 Използвайте първото ниво на фурната.			
		 (°C)	 (min)
Макарони на фурна	Традиционно печене	180 - 200	45 - 60
Лазаня	Традиционно печене	180 - 200	25 - 40
Зеленчуков огретен, предварително загрейте празната фурна	Турбо грил	170 - 190	15 - 35
Багети с топено сирене	Готвене с горещ въздух и вентилатор	160 - 170	15 - 30
Мляко с ориз	Традиционно печене	180 - 200	40 - 60
Рибни суфлета	Традиционно печене	180 - 200	30 - 60
Пълнени зеленчуци	Готвене с горещ въздух и вентилатор	160 - 170	30 - 60

11.10 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Готвене с горещ въздух и вентилатор.

За 2 тава използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

 КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ		 (°C)	 (min)
Кремки / Еклери, предварително загрейте празната фурна		160 - 180	25 - 45
Сладкиш със суха поръска (щройсел)		150 - 160	30 - 45

 БИСКВИТИ		 (°C)	 (min)
Курабийки от леко тесто		150 - 160	20 - 40
Целувки		80 - 100	130 - 170
Френски макарони		100 - 120	40 - 80
Бисквитки с мая		160 - 170	30 - 60



БИСКВИТИ



(°C)



(min)

Дребни сладки от многолистно тесто, предварително загрейте празната фурна

170 - 180 30 - 50

Рула 180 20 - 30

11.11 Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Чистото месо се пече закрито (можете да използвате алуминиево фолио).

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

Добавете известно количество вода в тавичката, за да предотвратите прокапване на мазнини.






Обърнете печивото след 1/2 – 2/3 от времето за печене.







Печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 кг или повече).







По време на печене поливайте с черпак парчетата месо със собствения им сос.

11.12 Печене (на месо)

Използвайте първото ниво на фурната.

 ГОВЕЖДО			 (°C)	 (min)
Задушено месо	1 – 1,5 kg	Традиционно печене	230	120 - 150

 ГОВЕЖДО				
			 (°C)	 (min)
Говеждо печено или филе, полуизпечено, предварително загрейте празната фурна	дебелина 1 cm	Турбо грил	190 - 200	5 - 6
Говеждо печено или филе, средно изпечено, предварително загрейте празната фурна	дебелина 1 cm	Турбо грил	180 - 190	6 - 8
Говеждо печено или филе, добре изпечено, предварително загрейте празната фурна	дебелина 1 cm	Турбо грил	170 - 180	8 - 10

 СВИНСКО				
 Използвайте функцията: Турбо грил.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Плешка / Врат / Бут	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Котлети / Свински ребра	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Руло „Стефани“	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свински джолан, предварително опечен	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

**ТЕЛЕШКО**

Използвайте функцията: Турбо грил.

**(kg)****(°C)****(min)**

Телешко печено

1

160 - 180

90 - 120

Телешки джолан

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150

**АГНЕШКО**

Използвайте функцията: Турбо грил.

**(kg)****(°C)****(min)**Агнешко бутче / Аг-
нешко печено

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Агнешко гръбче

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**ДИВЕЧ****(kg)****(°C)****(min)**Филе / Заешко
бутче, предва-
рително за-
грейте празна-
та фурна

1

Турбо грил

180 - 200

35 - 55

Филе от гръб
на елен

1.5 - 2

Традиционно
печене

180 - 200

60 - 90







Еленски бут







1.5 - 2

Традиционно
печене

180 - 200

60 - 90





 ПТИЧЕ			
 Използвайте функцията: Турбо грил.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Птиче месо, порции	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Пиле, половинка	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ратица	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гъска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Пуйка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Пуйка	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 РИБА				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Цяла риба	1 - 1.5	Турбо грил	180 - 200	30 - 50

11.13 Печене на хляб






Използвайте второто ниво на фурната.







Не се препоръчва предварително загряване.







 ХЛЯБ		
	 (°C)	 (min)
Бял хляб	170 - 190	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Бриош	180 - 200	40 - 60
Чабата	200 - 220	35 - 45

 ХЛЯБ		
	 (°C)	 (min)
Ръжен хляб	170 - 190	50 - 70
Пълнозърнест хляб	170 - 190	50 - 70
Пълнозърнест хляб	170 - 190	40 - 60
Земели	190 - 210	20 - 35

11.14 Изпичане до хрупкаво с Функция пица

 ПИЦА		
 Използвайте първото ниво на фурната.		
	 (°C)	 (min)
Тартове	180 - 200	40 - 55
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60
Киш лорен / Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55
Покрит ябълков пай	150 - 170	50 - 60

 ПИЦА		
 Загрейте предварително празната фурна преди готвене.		
 Използвайте второто ниво на фурната.		
	 (°C)	 (min)
Пица, тънък блат, използвайте дълбоката тава за печене	210 - 230	15 - 25





 ПИЦА		
 Загрейте предварително празната фурна преди готвене.		
 Използвайте второто ниво на фурната.		
	 (°C)	 (min)
Пица, дебел блат	180 - 200	20 - 30
Хляб без набухватели	210 - 230	10 - 20
Флан от многолистно тесто	160 - 180	45 - 55
Фламкухен	210 - 230	15 - 25
Пирожки	180 - 200	15 - 25
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60

11.15 Грил





Загрейте предварително празната фурна преди готвене.

Печете на грил само тънки парчета месо или риба.

Поставете тава на първото ниво на фурната, за да събира мазнина.

 ГРИЛ	 (°C)	 (мин.) 1-ва страна	 (мин.) 2-ра страна	
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско филе	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко гръбче	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

11.16 Дълбоко замразени храни

	 (°C)	 (мин.)	
Замразена пица	200 - 220	15 - 25	2
Американска пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2






	 (°C)	 (мин.)	
Охладена пица	210 - 230	13 – 25	2
Мини-пици, замразени	180 – 200	15 – 30	2
Пържени картопки, тънки	190 – 210	15 – 25	3
Пържени картопки, дебели	190 – 210	20 – 30	3
Картофи „Уеджис“ / Крокети	190 – 210	20 - 40	3
Картофени кюфтета	210 - 230	20 – 30	3
Лазаня / Канелони, пресни	170 – 190	35 – 45	2
Лазаня / Канелони, замразени	160 - 180	40 – 60	2
Печено сирене	170 – 190	20 – 30	3
Пилешки крилца	180 – 200	40 – 50	2






11.17 Размразяване

Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния.

Използвайте първото ниво на фурната.

Не покривайте храната, понеже това може да удължи времето за размразяване.

	 (kg)	 (min) Време на размразяване	 (min) Допълнително време за размразяване	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата дълбока чиния върху по-голямата чиния. Обърнете по средата на готвенето.
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Месо	0.5	90 - 120	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Пъстърва	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-

	 (kg)	 (min) Време на размразя- ване	 (min) Допълни- телно вре- ме за раз- мразяване	
Чисто мас- ло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Разбийте сметаната, докато още е леко замразена на места.
Торта	1.4	60	60	-

11.18 Запазване

Използвайте функцията Долен нагревател.

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.

Използвайте първото ниво на фурната.

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 ври (приблизително след 35 - 60 минути при еднолитрови буркани), спрете фурната или намалете температурата на 100 °C (вж. таблицата).

Настройте температурата на 160 – 170 °C.

	МЕКИ ПЛО- ДОВЕ	 (min) Готвене до нача- лото на поява на мехурчета
Ягоди / Боровинки / Малини / Цариград- ско грозде	35 - 45	

	ПЛО- ДОВЕ С КО- СТИЛКИ	 (min) Готвене до началото на поява на мехур- чета	 (min) Продъл- жете да го- твите на 100 °C
Праскови / Дюли / Сли- ви	35 - 45	10 - 15	

	ЗЕ- ЛЕНЧУЦИ	 (min) Готвене до започване на къкрене	 (min) Продълже- те да го- твите на 100 °C
Моркови	50 - 60	5 - 10	

 ЗЕ-ЛЕНЧУЦИ	 (min) Готвене до започване на къкрене	 (min) Продължете да готвите на 100 °C
Краставици	50 - 60	-
Смесена туршия	50 - 60	5 - 10
Алабаш / Грах / Ас-пержи	50 - 60	15 - 20



11.19 Сушене - Готвене с горещ въздух и вентилатор



Покрийте тавите с восьчна хартия или хартия за печене.

За по-добър резултат спрете фурната по средата на времето на сушене, отворете вратата и я оставете да изстине за една нощ, за да завършите сушенето.

За 1 тава използвайте третото ниво на фурната.

11.20 Термосонда

 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	Повече
Руло „Стефани“	80	83	86



За 2 тави използвайте първото и четвъртото ниво на фурната.



 ЗЕЛЕНЧУЦИ	 (°C)	 (ч)
Бобови растения	60 – 70	6 - 8
Чушки	60 – 70	5 – 6
Зеленчуци за супа	60 – 70	5 – 6
Гъби	50 – 60	6 - 8
Подправки/билки	40 – 50	2 - 3



Настройте температурата на 60 - 70°C.









 ПЛОДОВЕ	 (ч)
Сливи	8 - 10
Кайсии	8 - 10
Ябълкови резени	6 - 8
Круши	6 - 9



 СВИНСКО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Шунка / Печено месо	80	84	88
Филе от гърба / Свинско филе, пушено / Свинско филе, поширано	75	78	82

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

 ОВНЕШКО/ АГНЕШКО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Овнешки бут	80	85	88
Овнешко гръбче	75	80	85
Агнешко печено / Агнешко бутче	65	70	75

 ДИВЕЧ	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Филе от див заек / Филе от гръб на елен	65	70	75
Заешко бутче / Заек, цял / Бут от еленско месо	70	75	80

 ПТИЧЕ МЕСО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Пиле	80	83	86
Патица, цяла/половин / Пуйка, цяла/гърди	75	80	85
Патешки гърди	60	65	70
 РИБА (СЪОМГА, ПЪСТЪРВА, БЯЛА РИБА)	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Риба, цяла/голяма/на пара / Риба, цяла/голяма/печена	60	64	68
 КАСЕРОЛИ – ПРЕДВАРИТЕЛНО ПРИГОТВЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Касерола с тиквички / Касерола с броколи / Касерола с фенел	85	88	91
 КАСЕРОЛА – ПИКАНТНА	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Канелони / Лазаня / Макарони на фурна	85	88	91

 КАСЕРОЛА – СЛАДКА	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Касерола от бял хляб със/без плодове / Касерола от оризова каша със/без плодове / Касерол със сладки нудели	80	85	90

11.21 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари




Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

			
Тава за пица	Съд за печене	Купички за печене	Метална основа за флан
Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър	Тъмен, неотразяващ материал 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмен, неотразяващ материал 28 cm диаметър

11.22 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.







Използвайте позицията на третия рафт.







	 (°C)	 (min)
Запечена паста	200 - 220	45 - 55
Картофен огретен	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазаня	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70







	 (°C)	 (min)
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60
Ябълков сладкиш с пандишпанена смес (кръгла форма за сладкиши)	160 - 170	70 - 80
Бял хляб	190 - 200	55 - 70







11.23 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава				
		 (°C)	 (min)	
Пандишпан без масло	Готвене с горещ въздух и вентилатор	140 - 150	35 - 50	2
Пандишпан без масло	Традиционно печене	160	35 - 50	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Готвене с горещ въздух и вентилатор	160	60 - 90	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm	Традиционно печене	180	70 - 90	1

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити				
 Използвайте позицията на третия рафт.				
		 (°C)	 (min)	
Масленки / Сладкиши на пръчици	Готвене с горещ въздух и вентилатор	140	25 - 40	

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити				
 Използвайте позицията на третия рафт.				
		 (°C)	 (min)	
Масленки / Сладкиши на пръчици, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене	160	20 - 30	
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Готвене с горещ въздух и вентилатор	150	20 - 35	
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30	

 ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити				
		 (°C)	 (min)	
Масленки / Сладкиши на пръчици	Готвене с горещ въздух и вентилатор	140	25 - 45	1 / 4
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Готвене с горещ въздух и вентилатор	150	23 - 40	1 / 4
Пандишпан без масло	Готвене с горещ въздух и вентилатор	160	35 - 50	1 / 4

**ЕДИНИЧЕН ГРИЛ**

Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловате на максималната температура.



(min)



Тост-сандвич

Грил

1 - 3

5

Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне

Грил

24 - 30

4

12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

**Препарати за почистване**

Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.

**Всекидневна употреба**

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.

**Акcesoари**

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

Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Начин на отстраняване: Нносачи на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1	Изключете фурната и изчакайте да изстине.
Стъпка 2	Изтеглете опората на скарата внимателно нагоре от предното окачване.
Стъпка 3	Издърпайте предната част на носачите на рафтовете от страничната стена.
Стъпка 4	Извадете носачите от задното окачване.

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

12.3 Начин на използване: Пиrolитично почистване

Почистете фурната с пиrolитично почистване.



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.



Преди пиrolитичното почистване:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Премахнете всички аксесоари.	Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и нежен почистващ препарат.
---	------------------------------	---


Не пълнете резервоара за вода по време на почистването. Това ще рестартира цикъла на почистване.

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Изберете: Меню / Почистване / Почистване. Натиснете: OK.
Стъпка 3	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара, за да съберете водата от резервоара за вода. OK – натиснете, за да започнете изпразването на резервоара.

Стъпка 4 Когато изпразването на резервоара на вода приключи, избършете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на водата с мека кърпа. Натиснете: ОК.

Стъпка 5   – натиснете, за да изберете режима на почистване. Натиснете: ОК.

Опция	Режим на почистване	Времетраене
Бързо	Леко почистване	1 h
Нормално	Нормално почистване	1 h 30 min
Интензивно	Цялостно почистване	3 h

 Когато започне почистването, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена.

За да спрете почистването, преди да е приключило, изключете фурната. Фурната остава заключена, докато се охлади.

Когато чистенето приключи:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Изчистете вътрешността с мека кърпа.

Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

12.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, е необходимо почистване.

Използвайте функцията: Пиролиза.

Можете да активирате и деактивирате напомнянето в менюто: Основни настройки .

12.5 Начин на използване:

Отстр. на котл. камък

Преди да започнете:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.


Извадете всички аксесоари.

Уверете се, че водосъдържателят е празен.

Времетраене на първата част: около 100 мин.

Стъпка 1 Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.

Стъпка 2 Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.

Стъпка 3	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
Стъпка 4	Изберете: Меню / Почистване.
Стъпка 5	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.
Стъпка 6	След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната.
Времетраене на втората част: около 35 мин.	
Стъпка 7	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
Стъпка 8	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
	Когато тази функция работи, лампата изгасва.


Когато отстраняването на котлен камък приключи:

Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.
--------------------	--	--


 Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик във фурната, дисплеят Ви подканя да повторите процедурата.

12.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния, които Ви подсещат да отстраните котления камък от фурната. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.


Тип	Описание
Леко напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната.
Сериозно напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната. Ако не отстраните котления камък от фурната, когато е включено сериозното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.
	Тези напомняния се активират всеки път, когато изключите фурната.

12.7 Начин на използване: Изплакване

Преди да започнете:	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.
Стъпка 1 Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.	
Стъпка 2 Напълнете водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.	
Стъпка 3 Изберете: Меню / Почистване / Изплакване. Времетраене: около 30 мин.	
Стъпка 4 Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.	
Стъпка 5 Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.	
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

12.8 Начин на използване: Изпразване на контейнера

Използвайте след функцията за затопляне с пара, за да отстраните остатъчната вода от водосъдържателя.

Преди да започнете:	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.
Стъпка 1 Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.	
Стъпка 2 Изберете: Меню / Почистване / Изпразване на контейнера. Времетраене: 6 мин.	
Стъпка 3 Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.	
Стъпка 4 Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.	
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

12.9 Как да премахнете и инсталирате: Вратичка

Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Номерът на стъклените панели е различен за различните модели.



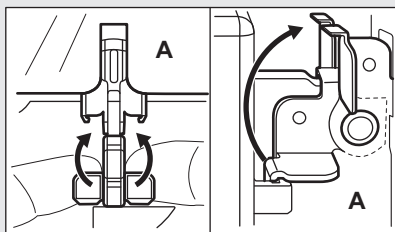
ВНИМАНИЕ!
Вратата е тежка.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

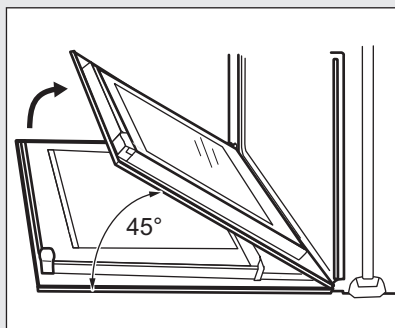
Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

Стъпка 1 Отворете вратата изцяло.

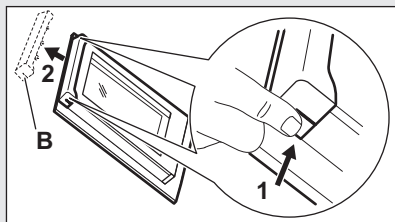
Стъпка 2 Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



Стъпка 3 Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 45°). Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.



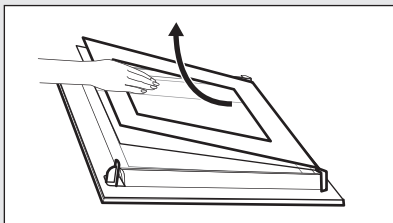
Стъпка 4 Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



Стъпка 5 Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

Стъпка 6 Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.

Стъпка 7 Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.



Стъпка 8 След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.

Стъпка 9 Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

12.10 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

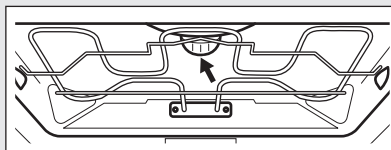
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

Стъпка 1 Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



Стъпка 2 Отстранете металния пръстен и почистете стъкления капак.

Стъпка 3 Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.

Стъпка 4 Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.

Странична лампичка

Стъпка 1 Отстранете лявата опора на скарата, за да да получите достъп до лампата.

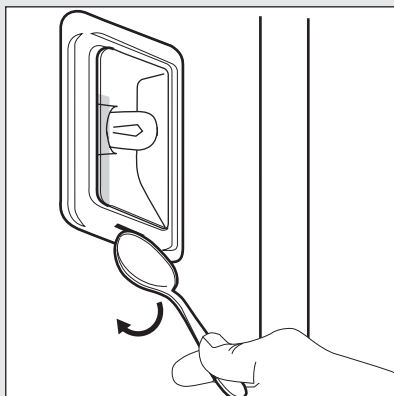
Стъпка 2 Използвайте тесен, тъп предмет (например чаена лъжичка), за да свалите стъкления капак.

Стъпка 3 Почистете стъкления капак.

Стъпка 4 Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300°C.

Стъпка 5 Монтирайте стъкления капак.

Стъпка 6 Поставете лявата опора на скарата.



13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Включете 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.	Автоматичното изключване е включено.	Вижте „Автоматично изключване“.
Фурната не нагрива.	Функцията „Защита за деца“ е включена.	Вижте „Използване на защита за деца“.
Фурната не нагрива.	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Лампичката не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете лампичката.
Сензорът за храна не работи.	Жакът на сензора за храна не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жака на сензора за храна възможно по-навътре в гнездото.
На екрана се показва F111.	Жакът на сензора за храна не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жака на сензора за храна възможно по-навътре в гнездото.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> Изключете фурната посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото и след това го включете отново. Ако дисплеят 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.
Уредът е включен и не нагрява. Вентилаторът не работи. На дисплея се показва "Demo".	Включен е демонстрационният режим.	Вж. глава „Всекидневна употреба“, Основни настройки.
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Имало е прекъсване на тока.	Повторете процеса.
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.
Няма вода в съда за печене/грил след премахването на котления камък.	Не сте напълнили водосъдържателя до максималното ниво.	Проверете дали има наличен препарат за премахване на котления камък / водата в корпуса на водосъдържателя. Повторете процеса.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Има мръсна вода по долната част на вътрешността след премахване на котления камък .	Съдът за печене/грил е позициониран на грешното ниво на скара.	Премахнете останалата вода и препаратите за премахване на котлен камък от долната част на фурната. Поставете съда за печене/грил (на месо) на първата позиция на скарата.
Функцията за почистване е прекъсната преди края.	Имало е прекъсване на тока.	Повторете процеса.
Функцията за почистване е прекъсната преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.
Процедурата по почистване на работи правилно.	Не сте премахнали страничните мрежи преди стартирането на процеса на почистване. Те могат да прехвърлят топлина към стени и да намалят производителността.	Премахнете страничните мрежи от уреда и повторете функцията.

13.2 Данни за обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са 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)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BSE774320M BSK774320M

Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	71 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	BSE774320M 39.0 kg
	BSK774320M 39.0 kg

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.
 За Република Беларус съгласно STB 2478 – 2017, Приложение G; STB 2477 – 2017, Анекси А и В.
 За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

14.2 Енергоспестяване



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

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди да пристъпите към готвене.

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 „Час на изключване“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагряващите елементи се изключат автоматично по-рано при някои функции на фурната.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите фурната, дисплеят показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Храната продължава да се

готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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.

Печене с влажност
Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изкл. след 30 секунди. Може да включите лампата отново, но това действие ще намали прогнозираното енергоспестяване.

15. 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



867361277-B-332020



AEG