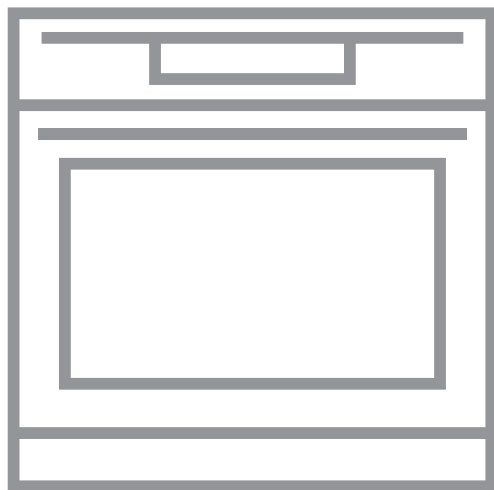


► PRO COMBI
BS7314721M
BS731472EM
BS731472HM
BS731472NM
BS731472WM

BG

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА



СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	15
8. AUTOMATIC PROGRAMMES.....	17
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	19
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	22
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	24
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	47
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	51
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	54

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на AEG. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате от уреда по най-добрия начин. Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.aeg.com/webservice



Регистрирате своя продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop


ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер. Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.
- Деца под 3 години трябва да се държат далеч от уреда, винаги когато работи.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване

на нагревателите. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари, или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката, тъй като 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 лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- За да премахнете поставките за рафтове, първо издърпайте предната част на поставката и след това и задната част от страничните стени. Поставете носачите на скарата в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за температура в сърцевината за този уред.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Премахнете цялата опаковка.
- Не монтирайте или използвайте повредени уреди.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.

- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, защитен от удари контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- 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.
- Включете захранващия щепсел 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 дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.

- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е само за домашна употреба.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са

напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на 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 не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

2.5 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.6 Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.

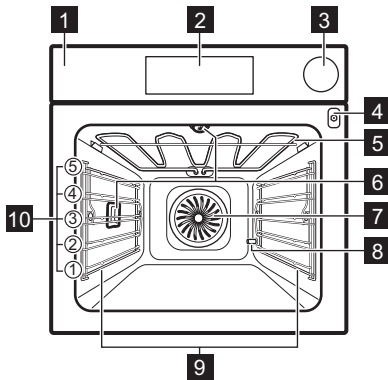
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

2.8 Обслужване

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

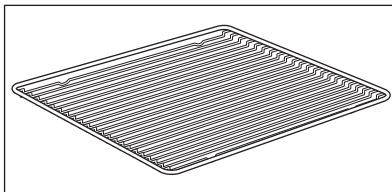
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Водосъдържател
- 4 Щепсел за сензор на основната температура
- 5 Нагревател
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Изходяща тръба за котлен камък
- 9 Подпора на шкаф, премахваща се
- 10 Позиции на рафтовете

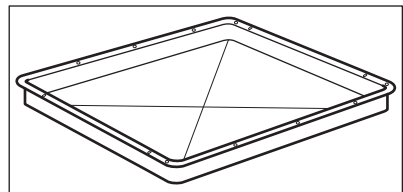
3.2 Принадлежности

Скара

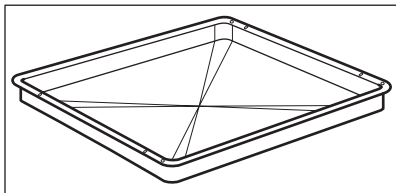


За готварски съдове, форми за кекс, печива.

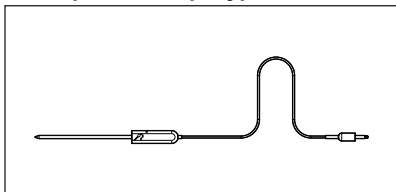
Тава за печене



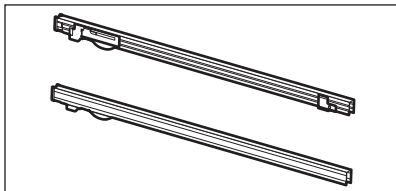
За сладкиши и курабийки.

Дълбок тиган за печене

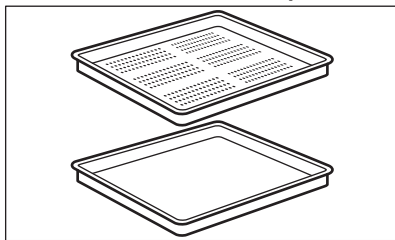
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

Сензор за температурата

За измерване колко е изпечена храната.

Телескопични водачи

За полици и тапи.

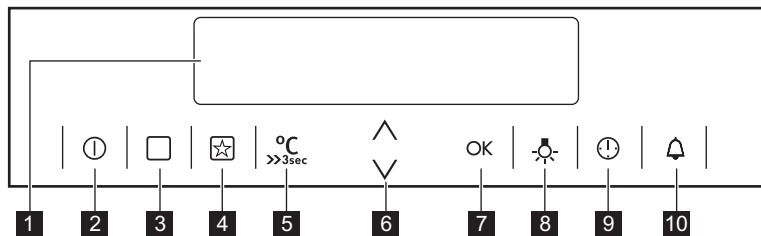
Комплект за готвене с пара

Един перфорирани и един перфорирани съд за храна.

Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далеч от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на храна, която не трябва да е във водата по време на готвене (например зеленчуци, парчета от риба, пилешки гърди). Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във водата (например ориз, полента, паста).










4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Електронен програматор

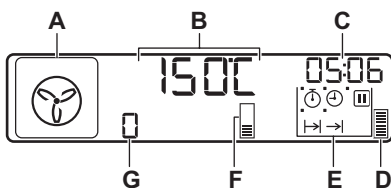


Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда.

Сензорно поле	Функция	Описание
1	-	ЕКРАН
		Показва текущите настройки на уреда.

Сензор-но поле	Функция	Описание
2 	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на уреда.
3 	ОПЦИИ	За настройка на функция на фурна или автоматична програма.
4 	МОЯТА ЛЮБИМА ПРОГРАМА	За съхранение на вашата любима програма. Използвайте това поле, за да имате пряк достъп до любимата ви програма или когато уредът е деактивиран.
5 	ТЕМПЕРАТУРА / БЪРЗО НАГРЯВАНЕ	За настройка и наглеждане на температурата във фурната или тази на сензора за температура в сърцевината (ако има такъв). Ако натиснете и задържите три секунди, включвате или изключвате функцията за бързо нагряване. Пряк достъп до температурната настройка на първата функция на фурната при изключен уред.
6 	НАГОРЕ, НАДОЛУ	За придвижване нагоре или надолу в менюто.
7 	ОК	Потвърждаване на избор или настройката.
8 	ОСВЕТЛЕНИЕ НА ФУРНАТА	За да активирате и деактивирате осветлението.
9 	ЧАСОВНИК	За настройка на функциите на часовника.
10 	ТАЙМЕР	За настройка на Таймера.









4.2 Екран




- A. Символ, показващ функцията на фурната
- B. Дисплей за температура / час
- C. Часовник / дисплей за остатъчна топлина / Таймер
- D. Индикатор за остатъчна топлина
- E. Индикатори за функциите на часовника
- F. Индикатор за нагряване / Индикатор за бързо нагряване

G. Номер на функцията на фурната / програмата

Други индикатори на дисплея:

Символ	Название	Описание
	Функции	Може да изберете функция на фурната.
	Автоматична програма	Може да изберете автоматична програма.
	Моята любима програма	Любимата ви програма работи.
kg / gr	кг / г	Работи автоматична програма, която е съобразена с въведеното тегло на храната.
h / min	ч / мин	Работи функция на часовника.
°C →	Температура / бързо нагриване	Функцията работи.
°C	Температурата	Текущата температура е посочена.
	Температурата	Вие можете да промените температурата.
	Сензор за температурата в сърцевината	Сензорът за температура в сърцевината е включен в гнездото на този сензор.
	Осветление	Деактивирали сте лампата.
	Таймер	Функцията Таймер работи.
	Индикатор на отделение за вода	Показва нивото на водата

4.3 Индикатор за нагриване

Ако активирате функция на фурната, чертичките  се показват на екрана. Тези чертички показват дали температурата в уреда се увеличава или намалява.

Когато уредът достигне зададената температура, чертичките изгасват от екрана.

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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

5.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.



Вж. глава "Грижи и почистване".

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

5.2 Нагласяване на нивото на твърдост за водата

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

Таблицата отдолу пояснява твърдостта на водата със съответният Калциев депозит (ммол/л) и качеството на водата.

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

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

1. Вземете четирицветната лента, предоставена с парният комплект във фурната.
2. Сложете всички реакционни зони на лентата във водата за около 1 секунда.
Не слагайте лентата в течаща вода!
3. Разтръскайте лентата за да премахнете излишната вода.
4. След 1 минута проверете твърдостта на водата според таблицата долу.
Цветовете на реакционните зони продължават да светят след 1 минута. Не взимайте под внимание това при пресмятането.
5. Нагласете твърдостта на водата в менюто "Настройки". Вижте "Използване на меню настройки".

Тест лента	Твърдост на водата
	1
	2
	3
	4

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

Може да промените твърдостта на водата в меню "Настройки".

След прекъсване на захранването не е необходимо да нагласите твърдостта на водата отново.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА














ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".







- ръчният режим
- автоматични програми


6.1 Работа с уреда

За работа с уреда можете да използвате:





6.2 Функции във фурната


Функция във фурната	Приложение
 <p>Топъл Въздух</p>	За печене на 3та позиция в същото време и сушене на храна. Нагласете температурата на 20 - 40 °C по-малко от тази за Топлина отгоре/отдолу.
 <p>Пица Нагриване</p>	За готвене на едно ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Нагласете температурата на 20 - 40 °C по-малко от тази за Топлина отгоре/отдолу.
 <p>Вентил. На Ниска Темпер.</p>	За приготвяне на крехки, сочни печени меса.
 <p>Топлина отгоре/отдолу</p>	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 <p>Дълбоко Замразени Храни</p>	За да станат хрупкави полуготовите храни като пържени картопки, картофени резенчета или пролетни рулца.
 <p>Турбо Грил</p>	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно и също ниво. Също и за запичане и запеканки.
 <p>Единичен Грил</p>	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
 <p>Двоен Грил</p>	За печене на тънки пластове храна в големи количества и за препичане на филийки.
 <p>Поддържане На Топлина</p>	За поддържане на храната топла.
 <p>Долно Нагриване</p>	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 <p>Размразяване</p>	Тази функция може да се използва за размразяване на замразени храни, като зеленчуци и плодове. Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.


Функция във фурната	Приложение
 Вентил.Ниска Т. Влажност	За печене на приготвени в консервени кутии продукти на 1во ниво. За да спестите енергия по време на готвене. Тази функция трябва да се използва в съответствие с таблиците за готвене, за постигане на желания резултат. За да се сдобие с повече информация относно препоръчителните настройки, се обърнете към таблиците за готвене. Тази функция бе използвана за дефиниране класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.
 Хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с доста добър и професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Възстановяване	Претопляне на храна с пара предотвратява изсушаване на повърхността. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се запазят вкуса и аромата на храната като току що сготвена. 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 рафтове.
 Нагряване С Пар	За печене на питки, големи парчета месо или за затопляне на охладени и замразени храни.
 Интензив. Нагряв. С Пар	За ястия с високо съдържание на влага или за приготвяне на задушена риба, гювечета и крем карамел.
 Овлажняване С Пар	За зеленчуци, риба, картофи, ориз, макаронени изделия или специални гарнитюри.

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



6.3 Задаване на функция на фурната

- Активирайте уреда с  или . Екранът показва зададената температура, символа и номера на функцията на фурната.
- Докоснете  или , за да зададете функция на фурната.

- Докоснете  или уредът ще стартира автоматично след пет секунди.

 Ако активирате уреда, но не зададете функция или програма на фурната, уредът се деактивира автоматично след 20 секунди.

6.4 Промяна на температурата

Докоснете  или , за да променят температурата на стъпки от 5 °C. При достигане на зададената температура уредът излъчва


трикратен звуков сигнал и индикаторът за нагриване угасва.

6.5 Запитване за температурата

Може да видите температурата в уреда, когато дадена функция или програма работи.

1. Докоснете $\text{°C} \gg_{\text{сек}}$.
Индикаторът на температурата и времето показва температурата в уреда.
2. Докоснете OK, за да се върнете на зададената температура или дисплеят ще я покаже автоматично след пет секунди.


6.6 Функция за Бързо нагриване

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

Функцията „Бързо нагриване“ не може да се използва с всяка функция на фурната. Прозвучава звуков сигнал, ако функцията за бързо нагриване не е налична за зададената функция, при положение че е активиран звук за неизправност в менюто за настройки. Вижте "Използване на меню настройки".

Функцията за бързо нагриване намалява времето за загриване.

За да активирате функцията за бързо нагриване, докоснете и задръжте $\text{°C} \gg_{\text{сек}}$ за повече от три секунди.

Ако включите функцията за бързо нагриване, чертичките  на дисплея мигат една след друга и $\text{°C} \rightarrow$ показва, че функцията работи.



6.7 Готвене на пара

Капакът на водосъдържателя е в командното табло.









ВНИМАНИЕ!

За течност използвайте само вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода.

1. Натиснете капака, за да отворите водосъдържателя.
2. Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл вода), докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Водата е достатъчна за приблизително 50 минути. Не пълнете водосъдържателя над максималната му вместимост. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.
3. Натиснете водосъдържателя в първоначално положение.
4. Активирайте уреда.
5. Задайте функцията за пара (вижте таблица "Функции на фурната") и температурата.
6. Ако е необходимо, докоснете , за да зададете функцията ВРЕМЕТР. \rightarrow или КРАЙ \rightarrow (вижте "Настройка на КРАЙ" или "Настройка на ВРЕМЕТР.").
Първата пара се появява след около 2 минути. Когато уредът достигне зададената температура, прозвучава звуков сигнал. Сигналят прозвучава отново в края на периода за готвене.
7. Докоснете , за да деактивирате звуковия сигнал и уреда.







7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



7.1 Таблица с функции на часовника

Функция	Часовник	Приложение
	ЧАС	Показва или променя часа. Може да промените часа само, когато уредът е включен.
	ВРЕМЕТР.	За определяне колко време да работи уредът.
	КРАЙ	За определяне кога да се деактивира уредът.
	ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ	Комбинираща функциите ВРЕМЕТР. и КРАЙ.
	НАСТР. + ПРОДЪЛЖИ	За стартиране на уреда с необходимите настройки само с едно докосване на сензорното поле, по всяко време по-късно.
	ТАЙМЕР	За настройка на обратно броене. Тази функция не влияе върху работата на фурната. Можете да настройвате ТАЙМЕР по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
00:00	ХРОНОМЕТЪР	За настройка на отброяването, което показва колко дълго работи уреда. Тази функция не влияе върху работата на уреда. Той се включва веднага след като фурната започне да нагрива. ХРОНОМЕТЪРЪТ не е активиран, ако са зададени ВРЕМЕТР. и КРАЙ.







7.2 Настройка и промяна на часа


След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на дисплея се изведат **h** и **12:00**. "12" премигва.

1. Докоснете  или  за задаване на часа.
2. Докоснете **OK** или .
3. Докоснете  или  за задаване на минутите.
4. Докоснете **OK** или .

Екранът показва новото време.
За да смените часа, докоснете 
неколкократно, докато  започне да мига.



7.3 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Докосвайте  отново, докато  започне да мига.
3. Използвайте  или , за да зададете минути за ВРЕМЕТР.
4. Докоснете **OK**; в противен случай ВРЕМЕТР. се включва автоматично след 5 секунди.
5. Използвайте  или , за да зададете часове за ВРЕМЕТР.
6. Докоснете **OK**. ВРЕМЕТР. се включва автоматично след 5 секунди.

Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. Символът  и настройката на времето мигат на дисплея. Уредът се деактивира.

7. Докоснете сензорно поле или отворете вратичката на фурната, за да спрете звуковия сигнал
8. Изключете уреда.

7.4 Настройка за КРАЙ


1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Докосвайте  отново, докато $\rightarrow|$ започне да мига.
3. Използвайте \wedge или \vee , за да зададете КРАЙ и ОК или , за да потвърдите Първо задайте минутите, след това и часовете.

Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. Символът


$\rightarrow|$ и настройката на времето мигат на дисплея. Уредът се деактивира автоматично.

4. Докоснете сензорно поле или отворете вратичката на фурната, за да спрете звуковия сигнал
5. Изключете уреда.

7.5 Настройка на функцията ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Докосвайте  отново, докато $\rightarrow|$ започне да мига.
3. Използвайте \wedge или \vee , за да зададете минути за ВРЕМЕТР.
4. Докоснете ОК.
5. Използвайте \wedge или \vee , за да зададете часове за ВРЕМЕТР.
6. Докоснете ОК, уредът превключва на настройката за КРАЙ.

На екрана започва да мига $\rightarrow|$.

7. Използвайте \wedge или \vee , за да зададете КРАЙ и ОК или , за да потвърдите Първо задайте минутите, след това и часовете.

По-късно уредът се включва автоматично, започва да работи за зададеното ВРЕМЕТР. и спира при достигане на КРАЙ. В зададеното време прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути. Символът

$\rightarrow|$ и настройката на времето мигат на дисплея. Уредът се деактивира автоматично.



8. Докоснете сензорно поле или отворете вратичката на фурната, за да спрете звуковия сигнал
9. Изключете уреда.




Когато функцията Времеzakъснение е активирана, дисплеят показва статичен символ за функцията на фурната, $\rightarrow|$ с точка и $\rightarrow|$. Точката показва коя функция на часовника е включена в индикатора на час/остатъчна топлина.

7.6 Настройване на НАСТР. + ПРОДЪЛЖИ





Може да използвате функцията НАСТР.+ПРОДЪЛЖИ, само ако е зададено ВРЕМЕТР.


1. Задайте функция (или програма) и температура на фурната.
2. Задайте ВРЕМЕТР.
3. Докоснете  необходимия брой пъти, докато върху дисплея ще започне за мига .
4. Докоснете ОК, за да настроите функцията НАСТР. + ПРОДЪЛЖИ..

Дисплеят показва $\rightarrow|$ и  с индикатор. Този индикатор показва коя часовникова функция е активирана.




5. Докоснете сензорното поле (отделно от ВКЛ. / ИЗКЛ.), за да пуснете функцията НАСТР. + ПРОДЪЛЖИ.

7.7 Настройка на ТАЙМЕРА

1. Докоснете .
 и "00" мига на дисплея.
2. Използвайте , за да сменят опциите. Първо настройват секундите, после минутите и часовете.
3. Използвайте \wedge или \vee , за да нагласите ТАЙМЕРА и , за да потвърдите.

4. Докоснете **OK**; в противен случай **ТАЙМЕРЪТ** се включва автоматично след 5 секунди. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути и "00:00" и  мигат на дисплея.
5. Докоснете сензорно поле или отворете вратичката на фурната, за да спрете звуковия сигнал

7.8 ХРОНОМЕТЪР

1. За да нулирате Хронометъра, докоснете  няколко пъти, докато на дисплея започне да мига .
2. Докоснете , докато на екрана се появи "00:00" и хронометърът започне отново да отброява.

8. AUTOMATIC PROGRAMMES



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

Има 25 автоматични програми. Използвайте автоматична програма или рецепта, ако нямате достатъчно

знания или опит за приготвяне на дадено ястие. Дисплеят показва времената за готвене по подразбиране за всички автоматични програми.

8.1 Automatic programmes

Номер на програма	Име на програма
1	ЗЕЛЕНЧУЦИ, ТРАДИЦИОННИ
2	ЗАПЕЧЕНИ КАРТОФИ
3	СЕЛСКИ ХЛЯБ
4	РУЛА
5	РИБА
6	ЗАДУШЕНА РИБА (ПЪСТЪРВА)
7	КНЕДЛИ СЪС СЛИВИ
8	ТЕЛЕШКИ ДЖОЛАН
9	ОРИЗ
10	ЛАЗАНИЯ
11	ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО
12	ЗАДУШЕНО МЕСО
13	СВИНСКО ПЕЧЕНО
14	ТЕЛЕШКО ПЕЧЕНО
15	АГНЕШКО ПЕЧЕНО
16	ПЕЧЕН ДИВЕЧ
17	ЦЯЛО ПИЛЕ

Номер на програма	Име на програма
18	ПИЦА
19	ЗАПЕЧЕНИ ЯЙЦА СЪС СИРЕНЕ
20	ЛИМОНОВ ПАНДИШПАН. КЕЙК
21	ЧИЙЗ КЕЙК
22	КАНЕЛОНИ
23	ТОРТА ПОЛУФАБРИКАТ
24	ПИЦА ПОЛУФАБРИКАТ
25	ВИДОВЕ КАРТОФИ ПОЛУФАБРИКАТ

8.2 Онлайн рецепти



Може да откриете рецептите за автоматичните програми, описани за този уред на нашата уеб страница. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

8.3 Automatic programmes

1. Активирайте уреда.
2. Докоснете .
На дисплея се извеждат , символът и номерът на автоматичната програма.
3. Докоснете \wedge или \vee , за да изберете автоматичната програма.
4. Докоснете OK или изчакайте пет секунди, докато уредът започне автоматично да работи.
5. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на две минути.
Символът \mapsto мига.
6. Докоснете сензорно поле или отворете вратичката на фурната, за да спрете звуковия сигнал
7. Деактивирайте уреда.

8.4 Автоматични програми с въвеждане на тегло

Ако зададете теглото на месото, уредът изчислява времето за печене.

1. Активирайте уреда.
2. Докоснете .
3. Докоснете \wedge или \vee , за да настроите програмата за тегло.
На екрана се показва: времето за готвене, символът за времетраене \mapsto , тегло по подразбиране, мерна единица (кг, г).
4. Докоснете OK; в противен случай настройката се запамятава автоматично след пет секунди.
Уредът се активира.
5. Можете да промените нормалната стойност на теглото с \wedge или \vee .
Докоснете OK.
6. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на две минути. \mapsto мига.
7. Докоснете сензорно поле или отворете вратичката на фурната, за да спрете звуковия сигнал
8. Деактивирайте уреда.

8.5 Автоматични програми със сензор за температура в сърцевината (избрани модели)

Температурата на храната е по подразбиране и е фиксирана при програми със сензор за температура в сърцевината. Програмата приключва, когато уредът достигне зададената температура в сърцевината.

1. Активирайте уреда.
2. Докоснете неколкократно, докато на дисплея се покаже $\rightarrow!$.
3. Монтирайте сензора за температурата в сърцевината. Вижте "Сензор за температурата".

4. Докоснете \wedge или \vee , за да зададете програмата за сензора за температура в сърцевината. Сензорът показва времето за готвене $\rightarrow!$ и \wedge .
5. Докоснете OK; в противен случай настройката се запаметява автоматично след пет секунди. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал в продължение на две минути. $\rightarrow!$ мига.
6. За да спрете звуковия сигнал, докоснете сензорно поле или отворете вратичката на фурната.
7. Деактивирайте уреда.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Сензор за температурата

Задават се две температури: температурата на фурната и температура в сърцевината.

Сензорът за температурата в сърцевината измерва температурата в сърцевината на месото. Когато месото достигне желаната температура, уредът се изключва.

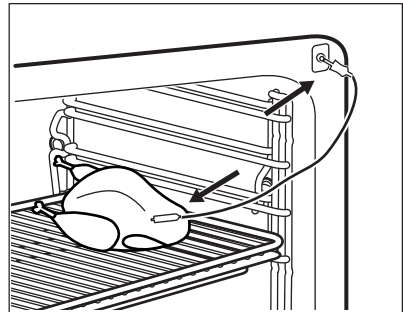


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Използвайте единствено оригиналния сензор за температура в сърцевината или подходящи резервни части.



Сензорът за температура в сърцевината трябва да стои в месото и в гнездото си по време на готвене.

1. Активирайте уреда.
2. Поставете върха на сензора за температурата (със символа \wedge на дръжката) в средата на месото.



На дисплея започва да мига \wedge и задаваната по подразбиране температурата в сърцевината. Температурата е 60 °C за първото използване и последната зададена стойност за всяко следващо използване.







Когато поставяте сензора за температура в сърцевината в гнездото, нулирате настройките за функциите на часовника.


4. Докоснете \wedge или \vee , за да зададете температура в сърцевината.

5. Докоснете **OK** или настройките се запаметяват автоматично след 5 секунди.



Може да зададете температура на сърцевината само когато символът  мига. Ако  е на дисплея, но не мига преди задаване на температурата на сърцевината, докоснете $^{\circ}\text{C}$ и  или , за да зададете нова стойност.


6. Задайте функция и температура на фурната.

Дисплеят показва текущата температура в сърцевината и символа за нагряване .

Докато уредът изчислява приблизителното времетраене, дисплеят показва отброеното време. След първото изчисляване, дисплеят показва приблизителното времетраене на времето за готвене. Уредът продължава да изчислява продължителността по време на готвенето. Дисплеят се актуализира периодично с новото оставащо време.




Когато готвите със сензора за температура в сърцевината, можете да смените показваната температура от дисплея. След като поставите сензора за температурата в гнездото и зададете функцията и температурата на фурната, дисплеят показва текущата температура в сърцевината.

Докоснете $^{\circ}\text{C}$  неколккратно, за да видите трите други температури:

- зададената температура в сърцевината
- текущата температура на фурната
- текущата температура в сърцевината.

Когато температурата е в зададената температура в сърцевината, звуковият сигнал прозвучава за две минути и стойността на температурата в

сърцевината и  започват да мигат.. Уредът се деактивира.

7. Докоснете някое сензорно поле, за да спрете звуковия сигнал.
8. Извадете сензора за температура в сърцевината от гнездото и извадете месото от фурната.



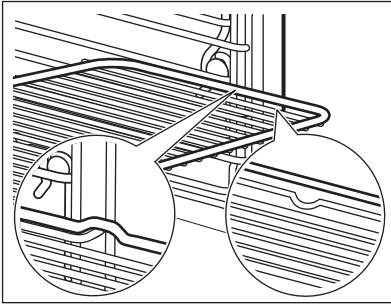
ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато вадите сензора за температура в сърцевината. Той е горещ. Съществува опасност от изгаряния.

9.2 Поставяне на принадлежностите

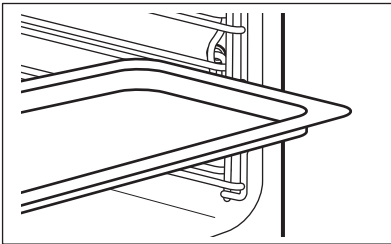
Скара:

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



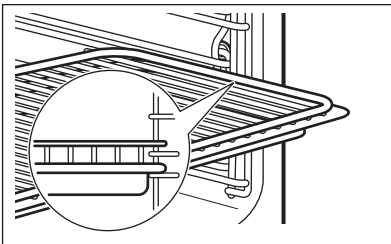
Дълбока тава:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



Скара и дълбока тава заедно:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта и скарата на водачите отгоре и се уверете, че крачетата сочат надолу.



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

9.3 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

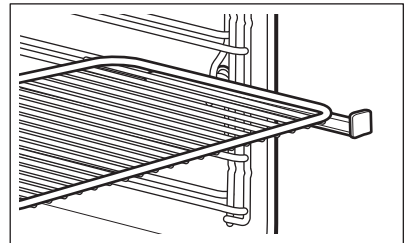
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани в уреда, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

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

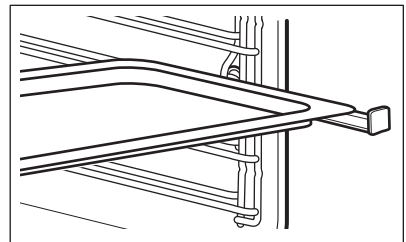


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



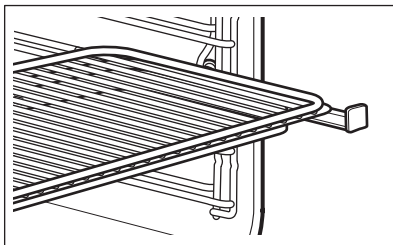
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:



Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.





10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

10.1 Използване на функцията Моято любима програма

Използвайте тази функция, за да запишете предпочитаните настройки на температурата и времето за дадена функция или програма на фурната.


1. Задайте температурата и времето за съответната функция или програма на фурната.
2. Натиснете и задръжте  повече от три секунди. Уредът издава звуков сигнал.
3. Деактивирайте уреда.
 - **За да активирате** тази функция, натиснете . Уредът активира вашата любима програма.



 Докато функцията работи, може да промените времето и температурата.

- **За да деактивирате тази функция**, натиснете . Уредът деактивира вашата любима програма.

10.2 Използване на функцията Защита за деца

Функцията „Защита за деца“ предотвратява неумишлената работа с уреда.

1. За да активирате функцията, деактивирайте уреда с . Не задавайте функция на фурната.

2. Натиснете и задръжте  и  едновременно в продължение на 2 секунди.

Уредът издава звуков сигнал.



SAFE се появява на дисплея.

За да деактивирате функцията Защита за деца, повторете стъпка 2.

10.3 Използване на Заклучване:

Може да активирате функцията само когато уредът работи.


"Заклучване" предотвратява неумишлена смяна на функцията на фурната.

1. За да активирате функцията, включете уреда.
2. Активирайте функция или настройка на фурната.
3. Натиснете и задръжте  и  едновременно в продължение на 2 секунди.

Уредът издава звуков сигнал.

Loc се появява на дисплея.

За да деактивирате Заклучване, повторете стъпка 3.

 Можете да деактивирате уреда, когато функцията "Заклучване" е включена. Ако деактивирате уреда, функцията "Заклучване" се деактивира.

10.4 Използване на меню "Настройки"

Менюто Настройки ви позволява да активирате или деактивирате

функциите в главното меню. Дисплеят показва SET и цифрата на настройката.

	Описание	Стойност за настройка
1	НАСТР. + ПРОДЪЛЖИ	ВКЛ./ИЗКЛ.
2	ИНДИКАТОР ЗА ОСТАТЪЧНА ТО-ПЛИНА	ВКЛ./ИЗКЛ.
3	ЗВУК. СИГНАЛ НА БУТОНИТЕ ¹⁾	КЛИК / БИЙП / ИЗКЛ.
4	ЗВУК. СИГНАЛ ЗА ГРЕШКА	ВКЛ./ИЗКЛ.
5	ДЕМО РЕЖИМ	Активиращ код: 2468
6	ЯРКОСТ	НИСКА / СРЕДНА / ВИСОКА
7	ТВЪРДОСТ НА ВОДАТА	1 - 4
8	НАПОМНЯНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ	ВКЛ./ИЗКЛ.
9	МЕНЮ ЗА ТЕХН. ОБСЛУЖВАНЕ	-
10	ОБРАТНО-ФАБР.НАСТР	ДА/НЕ

¹⁾ Не е възможно да деактивирате тона на сензорното поле с ВКЛ./ИЗКЛ.

1. Когато уредът е активиран, докоснете и след това докоснете отново и задръжте за три секунди.
На дисплея се показва SET1 и "1" започва да мига.
2. Докоснете или за задаване на настройката.
3. Докоснете ОК.
4. Докоснете или , за да промените стойността на настройката.
5. Докоснете ОК.
За излизане от меню Настройки, натиснете или натиснете и задръжте .

10.5 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, уредът се деактивира автоматично след определено време, ако функция на фурната работи и ако не промените настройките.

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

След автоматично изключване, докоснете някое сензорно поле, за да активирате отново уреда.



Автоматичното изключване на работи със следните функции: сензор за температурата в сърцевината, Лампа, Времетр., Край, Време на отложен старт.

10.6 Яркост на екрана

Има два режима за яркост на екрана:

- Нощна яркост - когато уредът е изключен, яркостта на екрана е по-малка между 22:00:00 и 06:00:00 часа;

- Дневна яркост:
 - Когато уредът е активиран.
 - Ако докоснете някое сензорно поле по време на нощна яркост (освен полето ВКЛ./ИЗКЛ.), дисплеят се връща към дневна яркост за следващите 10 секунди.
 - Ако уредът е деактивиран и настроите Таймера. Когато Таймерът изтече, екранът се връща към нощна яркост.

11. 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.

11.1 Вътрешна страна на вратичката

В някои модели от вътрешната страна на вратичката можете да намерите:

- номерата на позициите на рафтовете.
- информация за функциите на фурната, препоръчителните нива на скара и температури за типични ястия.

11.2 Овлажняване С Пара



ВНИМАНИЕ!

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

10.7 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато уредът се охлади.

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

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

Стерилизация

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

Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Артишок	99	50 - 60	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Патладжан	99	15 - 25	2
Карфиол, цял	99	35 - 45	2
Карфиол, на розички	99	25 - 35	2
Броколи, цели	99	30 - 40	2
Броколи, на розички ¹⁾	99	13 - 15	2
Нарязани гъби	99	15 - 20	2
Грах	99	20 - 30	2
Резене	99	25 - 35	2
Моркови	99	25 - 35	2
Алабаш, на лентички	99	25 - 35	2
Чушки, на лентички	99	15 - 20	2
Праз, на кръгчета	99	20 - 30	2
Зелен фасул	99	35 - 45	2
Маруля, цветчета	99	20 - 25	2
Брюкселско зеле	99	25 - 35	2
Червено Цвекло	99	70 - 90	2
Черен овесен корен	99	35 - 45	2
Целина, на кубчета	99	20 - 30	2
Аспержи, зелен	99	15 - 25	2
Аспержи, бяло	99	25 - 35	2
Спанак, пресен	99	15 - 20	2
Белени домати	99	10	2
Бял боб	99	25 - 35	2
Савойско зеле	99	20 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Тиквички, нарязани	99	15 - 25	2
Боб, бланширан	99	20 - 25	2
Зеленчуци, бланширани	99	15	2
Сушени варива, наикиснати (съотношение вода/варива 2:1)	99	55 - 65	2
Зелен боб (кайзер чушки)	99	20 - 30	2
Бяло и червено зеле, на лентички	99	40 - 45	2
Тиква, на кубчета	99	15 - 25	2
Кисело зеле	99	60 - 90	2
Сладки картофи	99	20 - 30	2
Домати	99	15 - 25	2
Сладка царевича на кочан	99	30 - 40	2

1) Загрейте фурната предварително за 5 минути.

Гарнитури

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кнедли с мая	99	25 - 35	2
Картофени кнедли	99	35 - 45	2
Небелени картофи, средно изпечени	99	45 - 55	2
Ориз (съотношение вода/ориз 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	99	35 - 45	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Хлебни кнедли	99	35 - 45	2
Пресни талиателе	99	15 - 25	2
Полента (качамак) (съотношение на течност 3:1)	99	40 - 50	2
Булгур (съотношение вода/булгур 1:1)	99	25 - 35	2
Кускус (съотношение вода/кускус 1:1)	99	15 - 20	2
Шпецле (немски вид паста)	99	25 - 30	2
Ароматен ориз (съотношение вода/ориз 1:1)	99	30 - 35	2
Леща, червена (съотношение вода/леща 1:1)	99	20 - 30	2
Леща, кафява и зелена (съотношение вода/леща 2:1)	99	55 - 60	2
Оризов пудинг (съотношение мляко/ориз 2,5:1)	99	40 - 55	2
Пудинг от грис (съотношение мляко/грис 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Ябълкови резени	99	10 - 15	2
Горещи плодове	99	10 - 15	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плодов компот	99	20 - 25	2
Течен шоколад	99	10 - 20	2

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пъстърва, пригл. 250 г	85	20 - 30	2
Скариди, пресни	85	20 - 25	2
Скариди, замразени	85	30 - 40	2
Филета от съомга	85	20 - 30	2
Съомгова пъстърва, пригл. 1000 г	85	40 - 45	2
Миди	99	20 - 30	2
Филе от калкан	80	15	2

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Варена шунка 1000 г	99	55 - 65	2
Пилешки фенер, задушен	90	25 - 35	2
Пиле, задушено, 1000 - 1200 г	99	60 - 70	2
Телешко/свинско филе без крак, 800 - 1000 г	90	80 - 90	2
Каселер (пушено свинско филе), задушен	90	70 - 90	2
Тафелшпиц (варено телешко)	99	110 - 120	2
Наденички	80	15 - 20	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Баварска телешка наденица (бяла наденица)	80	20 - 30	2
Виенска наденица	80	20 - 30	2

Яйца

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Яйца, твърдо сварени	99	18 - 21	2
Яйца, средно сварени	99	12 - 13	2
Яйца, рохко сварени	99	10 - 11	2

11.3 Турбо грил и Овлажняване с пара последователно

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

- Използвайте функцията за турбо грил, за да изпечете храната първоначално.
- Поставете приготвените зеленчуци и гарнитурни в правилния готварския съд за фурна и след това ги

поставете във фурната с печеното ястие.

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



Максималното количество вода е 800 мл.

Храна	Турбо грил (първа стъпка: приготвяне на месо)			Овлажняване с пара (втора стъпка: добавете зеленчуци)		
	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говежда печено 1 кг Брюкселско зеле, полента (качамак)	180	60 - 70	месо: 1	99	40 - 50	месо: 1 зеленчуци: 3

Храна	Турбо грил (първа стъпка: приготвяне на месо)			Овлажняване с пара (втора стъпка: добавете зеленчуци)		
	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Свинско печено 1 кг, Картофи, зеленчуци, сос	180	60 - 70	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3
Телешко печено 1 кг, Ориз, зеленчуци	180	50 - 60	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3

11.4 Интензив. Нагряв. С Пара

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Крем / блат в отделни съдове ¹⁾	90	35 - 45	2
Печени яйца ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Ястия в глинени съдове ¹⁾	90	40 - 50	2
Тънко филе от риба	85	15 - 25	2
Дебело филе от риба	90	25 - 35	2
Малка цяла риба до 350 г	90	20 - 30	2
Цяла риба до 1000 г	90	30 - 40	2
Кнедли на фурна	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Оставете за още половин час при затворена врата.

11.5 Нагриване С Пара

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Свинско печено 1000 г	160 - 180	90 - 100	2
Говеждо печено 1000 г	180 - 200	60 - 90	2
Телешко печено 1000 г	180	80 - 90	2
Парче месо, сурово 500 г	180	30 - 40	2
Пушено свинско филе 600-1000 г (накиснете за 2 ча- са)	160 - 180	60 - 70	2
Пиле 1000 г	180 - 210	50 - 60	2
Патица 1500 – 2000 г	180	70 - 90	2
Гъска 3000 г	170	130 - 170	1
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60	2
Макарони на фурна	170 - 190	40 - 50	2
Лазаня	170 - 180	45 - 55	2
Различен хляб 500 – 1000 г	180 - 190	45 - 60	2
Хлебчета	180 - 210	25 - 35	2
Готови за печене питки	200	15 - 20	2
Готови за печене бегети 40-50 г	200	15 - 20	2
Готови за печене бегети 40-50 г, за- мразени	200	25 - 35	2

11.6 Възстановяване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рта
Ястия в един съд	110	10 - 15	2

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

11.7 Печене

- Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви уред. Приспособете обичайните си настройки (температура, време за готвене) и нива на скарата според стойностите в таблиците.
- Производителят препоръчва да използвате по-ниска температура първия път.
- Ако не можете да откриете настройките за определена рецепта, се ориентирайте по друга подобна.
- Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.
- Кейкове и сладки с различни височини първоначално невинаги се запичат равномерно. Ако това се случи, не променяйте настройката на температурата. Различията се изглаждат по време на печенето.
- При по-дългото време за печене, можете да изключите фурната приблизително 10 минути преди края на времето за печене и да използвате остатъчната топлина.

Когато готвите замразена храна, тавите във фурната могат да се изкривят по време на печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

11.8 Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не се е зачервила достатъчно.	Позицията на скарата е неправилна.	Поставете сладкиша на по-ниска скара.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	При следващото печене задайте малко по-ниска температура на фурната.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Времето за печене е прекалено кратко.	Задайте по-дълго време за печене. Не можете да намалите времето за печене като зададете по-високи температури.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Има прекалено много течност в сместа.	Използвайте по-малко течност. Внимавайте с времента за бъркане, особено ако използвате универсални миксери.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте по-висока температура на фурната.

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Сладкишът е прекалено сух.	Времето за печене е прекалено дълго.	При следващото печене задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Задайте по-ниска температура и по-дълго време за печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Сместа е разстлана неравномерно.	Разстелете сместа равномерно в тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте малко по-висока температура на фурната.

11.9 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
Fatless sponge cake / Пандишпан без масло	Топъл въздух	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Пандишпан без масло	Топлина отгоре/отдолу	160	35 - 50	2
Блат – леко тесто	Топъл въздух	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	Топъл въздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, изместени по диагонал)	Топъл въздух	160	60 - 90	2

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Apple pie / Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, изместени по диагонал)	Топлина отгоре/отдолу	180	70 - 90	1
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
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

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
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
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / Тестени ивици	Топъл въздух	140	20 - 35	3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / Тестени ивици	Топлина отгоре/отдолу	160 ¹⁾	20 - 30	3
Сладки от пандишпанена смес	Топъл въздух	150 - 160	15 - 20	3
Сладкиши от белтъци / Целувки	Топъл въздух	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, ядки/ брашно	Топъл въздух	100 - 120	30 - 50	3
Курабийки от тесто с мая	Топъл въздух	150 - 160	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	Топъл въздух	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Рула	Топъл въздух	160 ¹⁾	10 - 25	3
Рула	Топлина отгоре/отдолу	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Малки кекчета (20 броя/тава)	Топъл въздух	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Малки кекчета (20 броя/тава)	Топлина отгоре/отдолу	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

11.10 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.

11.11 Вентил.Ниска Т. Влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	200 - 220	45 - 55	3
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85	3

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

11.12 Печене на няколко нива

Използвайте функцията "Топъл въздух".

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Кремки / еклери	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Сладкиш със суха поръска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Бисквити / small cakes / малки кексчета / сладкиши / рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Масленки / Сладкиши на пръчици	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Сладки от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Сладки, ядки/ брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Курабийки от тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рула	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

11.13 Вентил. на ниска темпер.

Използвайте тази функция за приготвянето на намазни, крекки парчета месо и риба с вътрешна температура не повече от 65 °C. Тази функция не е подходяща за рецепти като задушено месо или тлъсто печено свинско. Може да използвате сензора за температурата, за да осигурите нужната температура в сърцевината (вижте таблицата към "Сензор за температурата").

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



Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

1. Запържете месото на тиган върху плочата при много висока настройка в продължение на 1 - 2 минути от всяка страна.
2. Поставете месото заедно с горещата тава за печене на скарата във фурната.
3. Поставете сензора за температурата в месото.
4. Изберете функцията Вентил. на ниска темпер. и настройте нужната крайна температура на сърцевината.

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говежда печено	1000 - 1500 г	120	120 - 150	1
Говеждо филе	1000 - 1500 г	120	90 - 150	3

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	1000 - 1500 г	120	120 - 150	1
Стекове	200 - 300 г	120	20 - 40	3

11.14 Пица Нагриване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Пица (с много добавки)	180 - 200	20 - 30	2
Тартове	180 - 200	40 - 55	1
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1
Запечени Яйца Със Сирене	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55	1
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1
Хляб без набухватели	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Флан от многолистно тесто	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Фламкухен (елзаски специалитет, подобен на пица)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Пироги (руски вариант на калцоне)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

11.15 Печене (на месо)

- Използвайте съдове за печене, които са термоустойчиви (прочетете указанията на производителя).
- Може да печете парчета месо директно в дълбоката тава за печене (ако е налична) или на

скарата над дълбоката тава за печене.

- За печене на чисто месо (без сланина и лой) използвайте съд с похлупак. Така месото ще се запази по-сочно.
- Всички видове месо, които могат да получат хрупкава коричка, може да печете в тава без похлупак.

- Препоръчваме в уреда да печете месо и риба с минимално тегло 1 кг.
- За да не загарят сосовете и мазнините, които изпуска месото, наливайте малко течност в дълбоката тава за печене.
- При необходимост обърнете месото (след 1/2 - 2/3 от времето за печене).
- Докато печете големи късове месо или птици, облейте ги няколко пъти с пуснатите от тях сосове. Така ще се изпекат още по-добре.
- Може да деактивирате уреда приблизително 10 минути преди изтичане на времето за печене (на месо) и да използвате остатъчната топлина.

11.16 Таблици за печене на месо

Говеждо

Храна	Количество	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.

Рорк (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
Филе / 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
Риба, цяла	1 - 1.5	Топлина отгоре/отдолу	210 - 220	40 - 60	1

11.17 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 подгръвайте 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
		1-ва страна	2-ра страна	
Печено говеждо	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешка плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Риба, цяла, 500 - 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Бърз грил

Храна	Време (мин)		Положение на скарата
	1-ва страна	2-ра страна	
Burgers / Бургери	8 - 10	6 - 8	4
Свинско филе	10 - 12	6 - 10	4
Наденици	10 - 12	6 - 8	4
Филе / телешки стек	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Препечени филийки	1 - 3	1 - 3	5
Принцеси	6 - 8	-	4

11.18 Замразени храни

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
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

Замразени готови ястия

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Пица, замразена	Топлина отгоре/отдолу	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Полуфабрикати ¹⁾ (300 - 600 г)	Топлина отгоре/отдолу или Турбо грил	200 - 220	според указанията на производителя	3
Бегети	Топлина отгоре/отдолу	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Плодови сладкиши	Топлина отгоре/отдолу	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3

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

11.19 Консервиране - Долно нагряване

- 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 еднolitрови 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 еднolitрови 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 при 100 °C (мин.)
Ягоди / боровинки / малини / зряло цариградско грозде	160 - 170	35 - 45	-

Плодове с костилки

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите при 100 °C (мин.)
Круши / дюли / сини сливи	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите при 100 °C (мин.)
Моркови ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Краставици	160 - 170	50 - 60	-
Смесена туршия	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Алабаш / грах / ас-пержи	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Оставете във фурната, след като е изключена.

11.20 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

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Чушки	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гъби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Подправки/ билки	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Плодове

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

11.21 Хляб

Не се препоръчва предварително загряване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бял Хляб	170 - 190	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Баничка	180 - 200	40 - 60	2
Чабата	200 - 220	35 - 45	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Ръжен Хляб	170 - 190	50 - 70	2
черен хляб	170 - 190	50 - 70	2
Пълнозърнест хляб	170 - 190	40 - 60	2
Хлебчета	190 - 210	20 - 35	2

11.22 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове според IEC 60350-1.

Тестове за функцията: Овлажняване с
пара.

Храна	Контейнер (Gastronor m)	Количе- ство (г)	Положе- ние на скарата	Темпе- ратура (°C)	Време (мин)	Забележки
Броколи ¹⁾	1 x 1/2 пер- форирано	300	3	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за ска-ра.
Броколи ¹⁾	2 x 1/2 пер- форирано	2 x 300	2 и 4	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за ска-ра.
Броколи ¹⁾	1 x 1/2 пер- форирано	макс.	3	99	15 - 18	Поставете тавичката за печене на първото ниво за ска-ра.
Замразен грах	2 x 1/2 пер- форирано	2 x 1300	2 и 4	99	Докато темпе- ратура- та в най- студена- та точка достигне 85 °C.	Поставете тавичката за печене на първото ниво за ска-ра.

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 5 минути.

12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа, гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на уреда след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.
- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

12.2 Препоръчителни почистващи продукти

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

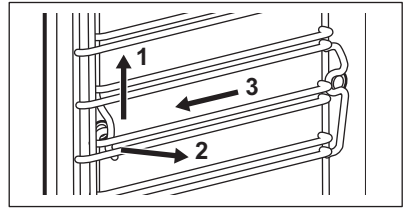
Може да закупите нашите продукти в www.aeg.com/shop и в по-добрите магазини.

12.3 Сваляне на носачите на скарата

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

Преди да почистите уреда, отстранете носачите на скарата.

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



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

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.




12.4 Подменю за: Почистване

Подменюто с функции за почистване се намира под сензорното поле .

Символ	Елемент от менюто	Описание
S1	Изпразване на резервоара	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара.
S2	Почистване с пара	Почистване на уреда с пара.
S3	Отстр. на котл. кам.	Процедура за почистване на веригата на парогенератора от остатъчен варовик.

Символ	Елемент от менюто	Описание
S4	Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.

12.5 Активиране на функцията за почистване

1. Активирайте уреда.
2. Докоснете  докато на дисплея се покаже S1. При някои модели може да избирате и S2, S3, S4.
3. Докоснете  или , за да зададете функцията за почистване.
4. Докоснете **OK**, за да потвърдите.

12.6 Изпразване на резервоара – S1

Премахнете всички принадлежности.

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

Времетраенето на тази функция е около 6 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката на първото ниво за скара.
2. Активирайте функцията "Изпразване на резервоара" – S1. Вж. "Активиране на функцията за почистване".

3. Докоснете **OK**.

Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

12.7 Почистване с пара – S2

Почистете на ръка, колкото е възможно.

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

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



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



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

Когато функцията Почистване на пара работи, лампичката е изключена.

1. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво (около 950 мл вода), докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
2. Активирайте функцията "Почистване на пара" – S2. Вж. "Активиране на функцията за почистване".
Времетраенето на тази функция е около 30 минути.
След края на програмата прозвучава звуков сигнал.
3. Докоснете някое сензорно поле, за да деактивирате сигнала.
4. Почистете вътрешната повърхност на уреда с неабразивна гъба. Може да използвате топла вода, за да почистите вътрешността.

След почистване, дръжте вратичката на уреда отворена в продължение на около 1 час. Изчакайте, докато уредът изсъхне. За да увеличите скоростта на изсушаване, можете да загреете уреда с горещ въздух на 150 °C за около 15 минути. Ще получите максимален ефект от почистващата

функция, ако почистите уреда на ръка, веднага след приключване на функцията.

Повторете процедурата втори път, в случай че степента на замърсяване е висока.

12.8 Напомняне за почистване

Тази функция ви напомня, че почистването е задължително и че трябва да изпълните тази функция: S2.

Можете да активирате/деактивирате тази функция от меню Настройки.

12.9 Система на парогенератор – Отстраняване на котлен камък – S3

Когато парогенераторът работи, във вътрешността има натрупване и отлагане на варовик, поради калциевото съдържание на водата. Това може да предизвика негативен ефект върху качеството на парата, производителността на парогенератора и качеството на храната. За да избегнете това, почистете веригата на парогенератора от остатъчния камък.

Изберете функцията от менюто: .

Времетраенето на пълната процедура е около 2 часа.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Премахнете всички принадлежности.
2. Уверете се, че водосъдържателят е празен. Активирайте функцията "Изпразване на резервоара" – S1.
3. Поставете тавичката на първото ниво за скара.
4. Сложете 250 мл от веществото за премахване на котлен камък във водосъдържателя.
5. Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато

прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Времетраенето на тази процедура е около 1 час и 40 минути.

6. Активирайте функцията за отстраняване на котлен камък – S3. Вж. "Активиране на функцията за почистване".
7. В края на първата част изпразнете тавичката и я сложете отново на позицията на първия рафт.
8. Активирайте функцията "Изплакване". Вж. "Система на парогенератора" – Изплакване – S4".

Премахнете тавичката след края на процедурата.



Ако функцията "Отстраняване на котлен камък" не е извършена по правилния начин, дисплеят ще покаже съобщение, за да повторите процедурата.

Ако уредът е влажен и мокър, забършете го със сух парцал. Оставете уреда да изсъхне напълно, като оставите вратичката отворена.

12.10 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния за отстраняване на котлен камък, които ви напомнят да извършите функцията: Отстр. на котл. кам. Тези напомняния се активират при всяко изключване на уреда. Когато е активно напомнянето S3 мига на дисплея.

- Слабото напомняне, ви напомня и препоръчва да извършите цикълът за отстраняване на котлен камък.
- Силното напомняне ви задължава да извършите отстраняването на котлен камък. Ако не отстраните котления камък от уредът, когато силното напомняне е включено, не можете да използвате функциите за пара. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

12.11 Система на парогенератор – Изплакване – S4

Премахнете всички принадлежности.

Времетраенето на тази функция е около 30 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката на първото ниво за скара.
2. Напълнете водосъдържателя с прясна вода до максималното ниво, докато прозвучи звуков сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
3. Активирайте функцията за изплакване – S4. Вж. "Активиране на функцията за почистване".

Премахнете тавичката след края на процедурата.

12.12 Изваждане и монтиране на вратичката

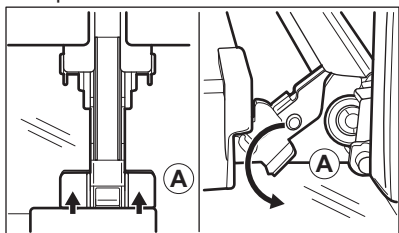
Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



ВНИМАНИЕ!

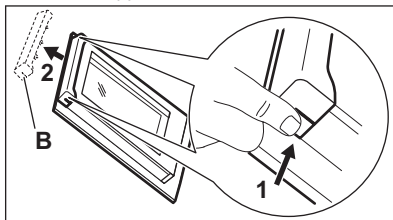
Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка.

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

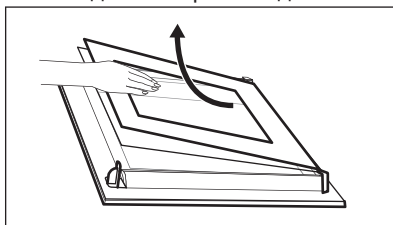


3. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°).

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



7. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
8. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водача.



9. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

След почистване, поставете на място стъклените панели и вратичката. Направете гореизброените стъпки в обратен ред. Поставете първо помалкия панел, после по-големия.

12.13 Смяна на крушката

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

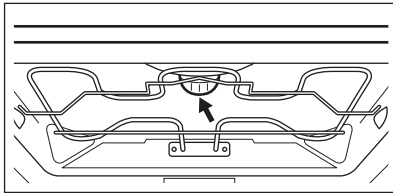
**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от електрически удар! Прекъснете предпазителя преди да замените лампичката. Лампата и стъкленият капак може да са горещи.

1. Деактивирайте уреда.
2. Извадете предпазителя от таблото или деактивирайте от мрежовия прекъсвач.

Горната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.



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

Странична лампичка



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

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

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.	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 Защита за деца".

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Бусона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неправилността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Дисплеят не показва часа в изключено състояние.	Дисплеят е деактивиран.	Докоснете  и  по едно и също време, за да активирате отново дисплея.
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, но не сте премахнали жака на сензора за температурата в сърцевината от гнездото.	Извадете 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.
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.

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

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната е активирана и не нагрява. Вентилаторът не работи. На екрана се появява "Demo".	Активиран е демонстрационният режим.	Вижте "Използване на меню настройки" в глава "Допълнителни функции".

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 на табелката с данни. Тази

табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на уреда. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
PNC (номер на продукт)
Сериен номер (S.N.)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BS7314721M BS731472EM BS731472HM BS731472NM BS731472WM
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.99 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл
Колко на брой празнини	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	71 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане

Маса	BS7314721M	43.5 кг
	BS731472EM	44.5 кг
	BS731472HM	44.0 кг
	BS731472NM	44.0 кг
	BS731472WM	43.5 кг

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

14.2 Икономия на енергия



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

Общи съвети

Уверете се, че вратичката на фурната е затворена правилно, когато уредът работи и я дръжте затворена възможно най-дълго по време на готвенето.

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.

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с избор на "Времетраене или Край" и времето за

готвене е повече от 30 минути, нагряващите елементи се деактивират автоматично 10% по-рано при някоя функция на фурната.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. На дисплея се показва индикатора на остатъчната топлина и температурата.

Готвене с изключена лампичка



Деактивирайте лампичката по време на готвене и я активирайте само при необходимост.

Вентил. ниска т. влажност


Функция разработена за пестене на енергия по време на готвене. Тя работи по начин, по който температурата във вътрешността на фурната се различава от температурата, изписана на дисплея, по време на готвене и времето за готвене може да се различава в сравнение с други програми.


Когато използвате функция „Вентил.ниска т. влажност“, лампата автоматично се деактивира след 30 секунди. Може да активирате лампата отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

Деактивиране на дисплея

Ако е необходимо може напълно да деактивирате дисплея. Докоснете  и  едновременно, докато дисплеят изгасне. Тази стъпка също така активира уреда.

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



867325698-D-382016

