

▶ BES331110B
BES331110M

BG Ръководство за употреба
Фурна

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 3 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 4 |
| 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 7 |
| 4. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА..... | 8 |
| 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 8 |
| 6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 10 |
| 7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ..... | 11 |
| 8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 13 |
| 9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 13 |
| 10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ..... | 27 |
| 11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 29 |
| 12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 30 |

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Посетете нашия уебсайт, за да:



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

www.aeg.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registreaeg.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 деца 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 Основна 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 приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всякакво опаковане.
- Не монтирайте или използвайте наранен уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- 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.

- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електроческото захранване.

2.2 Електрическа връзка



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не зползвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда.
- Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и

контактори за утечка на заземяването.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

2.4 Грижи и почистване**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на

захранването от контакта на ел. мрежата.

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

2.5 Вградена лампичка**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

2.6 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.

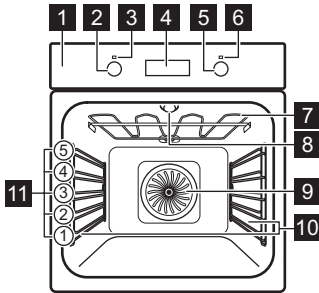
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.7 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

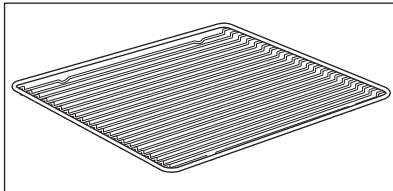
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Ключ за функциите на фурната
- 3 Лампа/символ за работещ уред
- 4 Електронен програматор
- 5 Ключ за температура
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Нагревател
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Мет. държач, премахваща се
- 11 Позиции на рафтовете

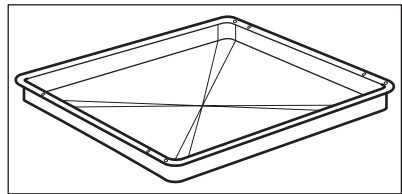
3.2 Принадлежности

Скара



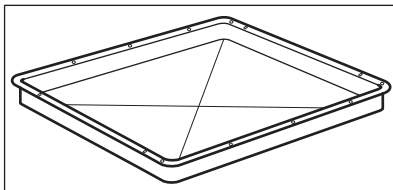
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

Дълбок тиган за печене



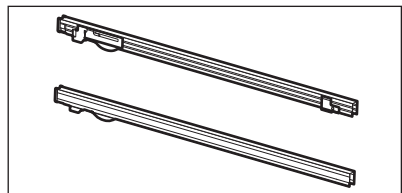
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

Тава за печене



За сладкиши и курабийки.

Телескопични водачи



За полици и тави.

4. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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



Вж. глава "Грижи и почистване".

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

4.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от фурната.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Прибиращи се регулатори

Натиснете ключа за управление, за да използвате уреда. Ключът за управление излиза.

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате уреда, завъртете копчетата за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

5.2 Активиране и деактивиране на уреда












Зависи от модела, ако вашият уред има лампи, символи на ключа или индикатори:

- Лампичката светва, когато уредът работи.
- Символът показва дали ключът управлява функциите на фурната или температурата.
- Индикаторът светва, когато фурната се нагрива.

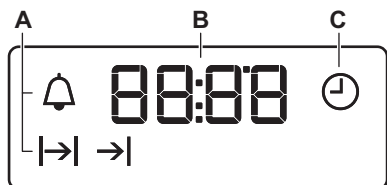
5.3 Функции във фурната

| Функция във фурната | Приложение |
|------------------------------|--------------------|
| 0 Изключено положение | Уредът е изключен. |

| Функция във фурната | Приложение |
|--|--|
|  Осветление | За включване на лампата без готвене. |
|  Топъл Въздух | За печене на до три нива едновременно и сушене на храна. Задайте температурата с 20 до 40 °C по-ниска от тази при Нагряване Горен/Долен нагревател. |
|  Пица Нагряване | За печене на едно ниво до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температурата от 20 до 40 °C по-ниска от тази при Нагряване Горен/Долен нагревател. |
|  Традиционно печене (Топлина отгоре/отдолу) | За печене на тестени и месни храни на едно ниво. |
|  Долно Нагряване | За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна. |
|  Размразяване | Тази функция може да се използва за размразяване на замразени храни, като зеленчуци и плодове. Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната. |
|  Единичен Грил | За запичане на плоска храна или препичане на хляб. |
|  Двоен Грил | За печене на тънки храни, в големи количества и за препичане на хляб. |
|  Турбо Грил | За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно ниво. Също и за гратини и запеканки. |


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

5.4 Екран








- A. Индикатори за функция
- B. Екран за време
- C. Индикатор за функция

5.5 Бутони

| Бутон | Функция | Описание |
|---|----------|---------------------------------------|
| — | МИНУС | За настройка на времето. |
|  | ЧАСОВНИК | За настройка на функция на часовника. |
| + | ПЛЮС | За настройка на времето. |


6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



6.1 Таблица с функции на часовника


| Функция Часовник | Приложение |
|--|---|
|  ЧАС | За настройка, промяна или проверка на часовото време. |
|  ВРЕМЕТР. | За определяне колко време да работи уредът. |
|  КРАЙ | За определяне кога да се деактивира уредът. |
|  ВРЕМЕЗАКЪС-НЕНИЕ | За да комбинирате функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ. |
|  ТАЙМЕР | За да се настрои обратно отброяване. Тази функция не влияе върху работата на уреда. Можете да настройвате ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато уредът е изключен. |

6.2 Настройка на часовника. Промяна на времето

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.





 свети, когато свържете уреда към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

Натиснете  или  за задаване на правилното време. След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.


За да промените часовото време натиснете  неколкратно, докато

 започне да свети.





6.3 Задаване на ВРЕМЕТР.


1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколкратно , докато  започва да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.


На екрана се появява .

4. Когато времето изтече  светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
5. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."









6.4 Настройка за КРАЙ

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете време.

На екрана се появява .

4. Когато времето изтече  светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
5. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."





6.5 Настройка на ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете времето за ВРЕМЕТРАЕНЕ.
4. Натиснете .
5. Натиснете  или , за да зададете времето за КРАЙ.
6. Натиснете , за да потвърдите. Уреда се включва автоматично по-късно, работи според зададената ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ и спира когато



достигне зададеното време за КРАЙ. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал.

7. Уредът се деактивира автоматично. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
8. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

6.6 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.
2. Натиснете  или , за да зададете необходимото време. Таймерът се включва автоматично след 5 секунди.
3. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
4. Завъртете копчето за функциите на фурната и копчето за температурата до позиция изключване.

6.7 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте неколkokратно , докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжете . Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

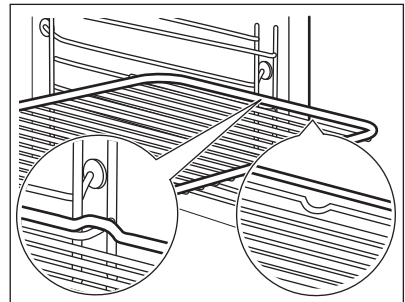


ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Поставяне на принадлежностите

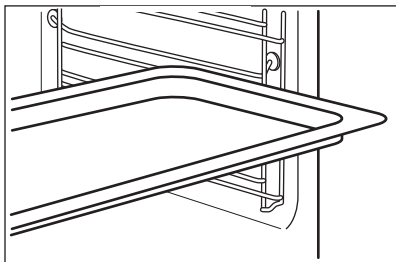
Скара:

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



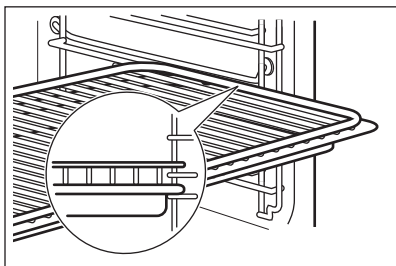
Тавичка за печене / Дълбока тава:

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



Скара и тава за печене / дълбока тава заедно:

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



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

7.2 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

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



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



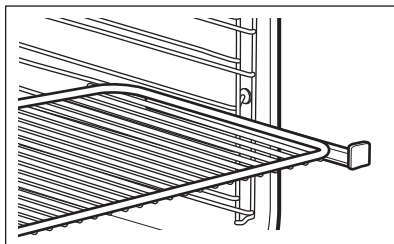
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

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

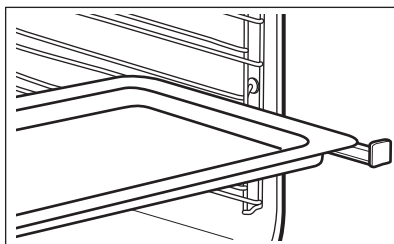


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



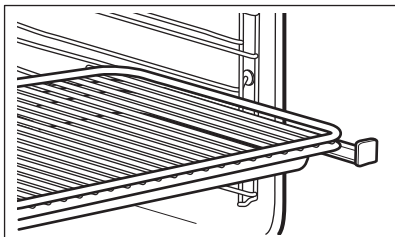
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:

Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.



8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на

фурната хладни. Ако изключите фурната, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

9. 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.

9.1 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.

9.2 Печене

- Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви фурна.

Задайте обичайните настройки, като температура, време за готвене и нива на скарата според стойностите в таблиците.

- Първия път използвайте по-ниската температура.
- Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.
- 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.
- Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

9.3 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. |
| 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. |

9.4 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 |

| Храна | Функция | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|-------------------|-----------------------|-------------------------|-------------|----------------------|
| Блат – леко тесто | Топъл Въздух | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Блат – пандишпан | Топъл Въздух | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Чийзкейк | Топлина отгоре/отдолу | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

1) Предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

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

| Храна | Функция | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|---|-----------------------|-------------------------|-------------|----------------------|
| Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем) | Топлина отгоре/отдолу | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

Бисквити

| Храна | Функция | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------|----------------------|
| Курабийки от леко тесто | Топъл Въздух | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Сладки от пандишпанена смес | Топъл Въздух | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Сладкиши от белтъци / целувки | Топъл Въздух | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Сладки, Ядки/ Брашно | Топъл Въздух | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Курабийки от Тесто с мая | Топъл Въздух | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Дребни сладки от многолистно тесто | Топъл Въздух | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Рула | Топъл Въздух | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Рула | Топлина отгоре/отдолу | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

1) Предварително загрейте фурната.

9.5 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 |

| Храна | Функция | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|-------------------------------------|-----------------------|------------------|-------------|----------------------|
| Зеленчуков огретен ¹⁾ | Турбо грил | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Бегети със заливка от топено 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.

9.6 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 |
| Сладки от пандишпанена смес | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Сладки от белтъци, целувки | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Сладки, Ядки/ Брашно | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата | |
|------------------------------------|-------------------------|-------------|----------------------|-----------|
| | | | 2 позиции | 3 позиции |
| Курабийки от Тесто с мая | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Дребни сладки от многолистно тесто | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Рула | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

9.7 Горещ въздух + отдолу

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|--|---------------------------|-------------|----------------------|
| Пица (тънка) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Пица (обилно гарнирана) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Тартове | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Спаначена пита | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Запечени Яйца Със Сирене | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Швейцарски флан | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Чийзкейк | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Ябълков сладкиш, покрит | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Зеленчуков пай | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Хляб без набухватели | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Флан от многолистно тесто | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Фламкухен (елзаски специалитет, подобен на пица) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |
| Пирого (руски вариант на калцоне) | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

²⁾ Използвайте дълбок съд.

9.8 Печене (на месо)

- Използвайте термоустойчиви огнеупорни кухненски съдове за печене. Вижте инструкциите на производителя на огнеупорни кухненски съдове.
- Може да печете парчета месо директно в дълбоката тава за печене или на скарата над дълбоката тава за печене.
- Добавете малко количество течност в дълбоката тава за печене, за да предотвратите изгарянето на сокове на месото или мазнина по повърхността ѝ.
- Всички видове месо, които могат да получат хрупкава коричка, може да печете в тава без похлупак.
- При необходимост обърнете печивото след 1/2 до 2/3 от времето за печене.
- За да се запази месото по-сочно:
 - печете чисто месо (без тлъстини) в тавата за печене с похлупак или използвайте торба за печене.
 - печете месо и риба нарязани на парчета с тегло минимум 1 кг.
 - докато печете големи късове месо или птици, облейте ги няколко пъти с пуснатите от тях сосове.

9.9 Таблицы 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.

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 |

| Храна | Количество (кг) | Функция | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|---------------------------------------|-----------------|------------|------------------|-------------|----------------------|
| Свински джолан (предварително сварен) | 0.75 - 1 | Турбо Грил | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Телешко

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

Агнешко

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

Дивеч

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

1) предварително загрейте фурната.

Птиче

| Храна | Количество (кг) | Функция | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|-------------------|-----------------------|------------|------------------|-------------|----------------------|
| Порции птиче месо | 0,2 - 0,25 всяка част | Турбо Грил | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Половин пиле | 0,4 - 0,5 всяка част | Турбо Грил | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |

| Храна | Количество (кг) | Функция | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|---------------------|-----------------|------------|------------------|-------------|----------------------|
| Пиле, млада кокошка | 1 - 1.5 | Турбо Грил | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Патица | 1.5 - 2 | Турбо Грил | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Гъска | 3.5 - 5 | Турбо Грил | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Пуйка | 2.5 - 3.5 | Турбо Грил | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Пуйка | 4 - 6 | Турбо Грил | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Риба (задушена)

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

9.10 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 |

Двоен Грил

| Храна | Време (мин) | | Положение на ска- рата |
|------------------------------|-------------|-------------|---------------------------|
| | 1-ва страна | 2-ра страна | |
| Бургери / 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 |

9.11 Отдолу + грил + вентилатор

Използвайте функцията Топъл въздух.

| Храна | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на ска- рата |
|--------------------------------|------------------|-------------|---------------------------|
| Замразена пица | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Америк. пица, за- мразена | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Охладена пица | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Пица снакове, за- мразени | 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 |

9.12 Размразяване

- Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния.

- Използвайте първата позиция за рафт отдолу нагоре.

- Не я покривайте ястието с купа или чиния, тъй като това може да увеличи времето за размразяване.
- За по-големи порции храна поставете обърната празна чиния на дъното на вътрешността на фурната. Поставете храната в дълбока чиния или паница и я поставете върху чинията във фурната. Ако е необходимо, премахнете носачите на скарата/рафтовете.

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

9.13 Консервиране - Долно нагриване

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

Меки плодове

| Храна | Температура (°C) | Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин) | Продължете да готвите 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 / аспержи | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Оставете във фурната, след като е изключена.

9.14 Сушене - Топъл въздух

- Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.
- За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

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

Зеленчуци

| Храна | Температура (°C) | Време (ч) | Положение на скарата | |
|-----------------|------------------|-----------|----------------------|-----------|
| | | | 1 позиция | 2 позиции |
| Бобови растения | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Чушки | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |

| Храна | Температура (°C) | Време (ч) | Положение на скарата | |
|----------------------------|------------------|-----------|----------------------|-----------|
| | | | 1 позиция | 2 позиции |
| 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 резе- ни | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Круши | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

9.15 Информация за изпитателни лаборатории

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

Печене върху едно ниво. Сладкиши във форми

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

Печене върху едно ниво. Бисквити

| Храна | Функция | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|---|-----------------------|-------------------|-------------|----------------------|
| Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици | Топъл Въздух | 140 | 25 - 40 | 3 |
| Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици | Топлина отгоре/отдолу | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава) | Топъл Въздух | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава) | Топлина отгоре/отдолу | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

1) Предварително загрейте фурната.

Печене на няколко нива. Бисквити / small cakes / малки кексчета / сладкиши / рула

| Храна | Функция | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата | |
|---|---------------|-------------------|-------------|----------------------|-----------|
| | | | | 2 позиции | 3 позиции |
| Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици | Топъл Въздух. | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава) | Топъл Въздух. | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

1) Предварително загрейте фурната.

Единичен Грил

| Храна | Функция | Температура (°C) | Време (мин) | Положение на скарата |
|------------------------------|---------------|------------------|-------------------------|----------------------|
| Toast / Препечени филийки | Единичен Грил | макс | 1 - 3 ¹⁾ | 5 |
| Beef Steak / Телешка пържола | Единичен Грил | макс | 24 - 30 ¹⁾²⁾ | 4 |

1) Загрейте фурната предварително за 5 минути.

2) Обърнете по средата на готвенето.

10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

10.1 Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.
- Почиствайте 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.

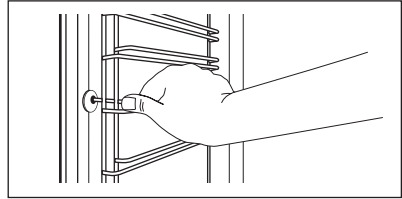
10.2 Демонтиране на носачите на скарата

За да почистите фурната, свалете носачите на скарата .

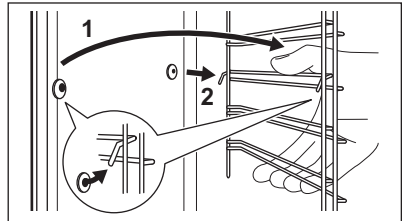


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата.

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



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



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.



Задържащите шифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

10.3 Таван на фурната

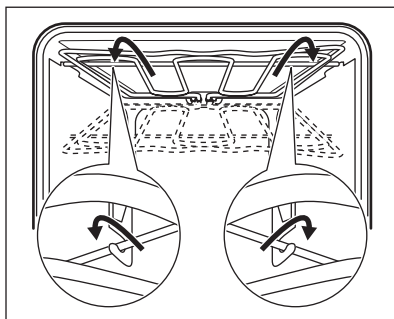


ВНИМАНИЕ!
Деактивирайте уреда, преди да извадите нагревателния елемент. Уверете се, че уредът е студен. Съществува опасност от изгаряния.

Отстранете носачите на скарата.

Можете да сгънете надолу нагревателния елемент на тавана на фурната, за да почистите по-лесно тавана.

1. Хванете нагревателния елемент в предната му част с две ръце.
2. Издърпайте напред срещу натиска на пружината и навън от двата държача.



Нагревателният елемент се съгва.

3. Почистете тавана на фурната.
4. Монтирайте нагревателния елемент в обратна последователност.



Монтирайте нагревателния елемент над опорите на вътрешните стени на уреда.

5. Монтирайте носачите на скарата.

10.4 Изваждане и монтиране на вратичката

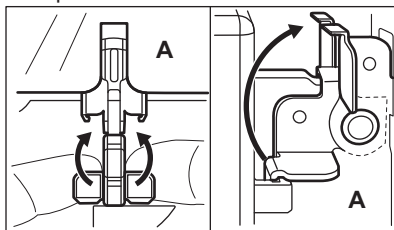
Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



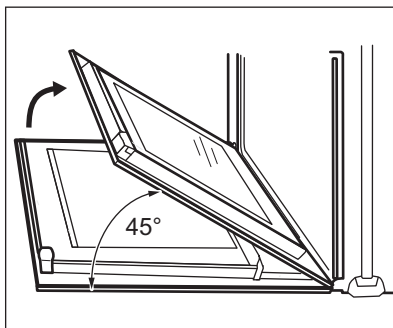
ВНИМАНИЕ!

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

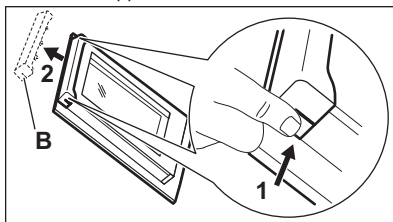
1. Отворете вратичката напълно.
2. Повдигнете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



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



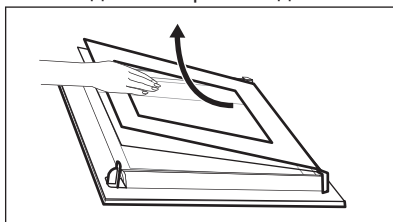
4. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от уреда под ъгъл нагоре.
5. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност. Това ще предотврати драскотини.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При грубо манипулиране на стъклото, особено около ръбовете на предния панел, може да се счупи стъклото.

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



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

Когато приключите с почистването, изпълнете стъпките по-горе в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.



ВНИМАНИЕ!

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

10.5 Смяна на крушката

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



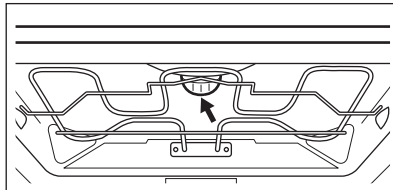
ВНИМАНИЕ!

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

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

Горната лампа

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



2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
4. Монтирайте стъкления капак.

11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Как да постъпите, ако...

| Проблем | Възможна причина | Отстраняване |
|--|---|---|
| Не можете да активирате или работите с фурната. Дисплеят показва "400" и прозвучава звуков сигнал. | Фурната е неправилно свързана към енергийно захранване. | 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. |

| Проблем | Възможна причина | Отстраняване |
|---|--|--|
| Фурната не нагрява. | Бушона е изгрял. | Проверете дали предпазителът е причина за неправилността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник. |
| Лампата не функционира. | Лампичката е дефектна. | Сменете крушката. |
| 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. |
| На дисплея се показва "12.00". | Имало е спиране на тока. | Настройте часовника. |

11.2 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.) | |

12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

| | |
|--|--------------------------|
| Име на доставчик | AEG |
| Идентификация на модела | BES331110B BES331110M |
| Индекс на енергийна ефективност | 103.5 |
| 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 | 0.88 kWh/цикъл | |
| Брой обеми на фурната | 1 | |
| Източник на топлина | Електричество | |
| Сила на звука | 71 л | |
| Тип на фурната | Фурна за вграждане | |
| Маса | BES331110B | 35.5 кг |
| | BES331110M | 33.5 кг |

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

12.2 Енергоспестяваща



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

Общи съвети

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

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването.

При възможност не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.

Когато готвенето е с времетраене, по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минималната 3 – 10 минути преди края на зададеното времетраене, в зависимост какво е то. Храната продължава да се готви, благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.


Готвене с вентилатор


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

Подгряване на храна

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

13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

www.aeg.com/shop



867336974-A-292017



AEG