

▶ BSK792320M

BG Ръководство за употреба
Фурна на пара

USER MANUAL



AEG

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.....	11
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	25
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	26
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	27
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	30
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	32
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	63
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	68
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	71

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.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 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.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- 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 електротческото захранване.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

2.2 Електрическа връзка



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

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

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

2.4 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.
- 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.

2.6 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.

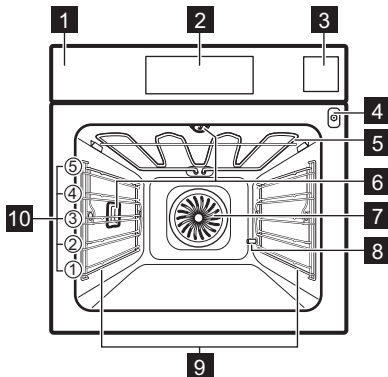
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

2.8 Обслужване

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

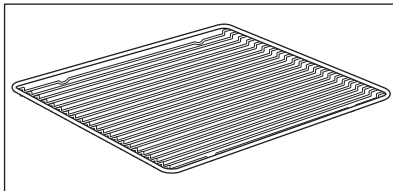
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Водосъдържател
- 4 Вход за вкл. на термосонда
- 5 Нагревател
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Извежащата тръба за почистен котлен камък
- 9 Мет. държач, премахваща се
- 10 Позиции на рафтовете

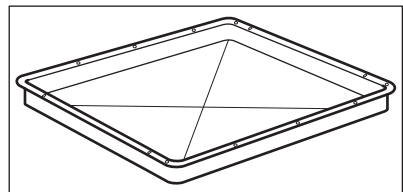
3.2 Принадлежности

Скара



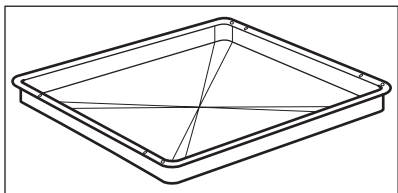
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

Тава за печене



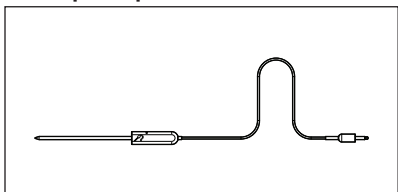
За сладкиши и курабийки.

Дълбок тиган за печене



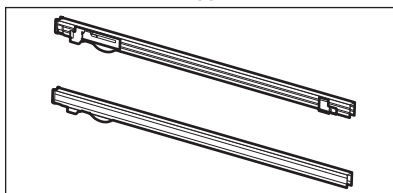
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

Сензор за храна



За измерване на температурата вътре в храната.

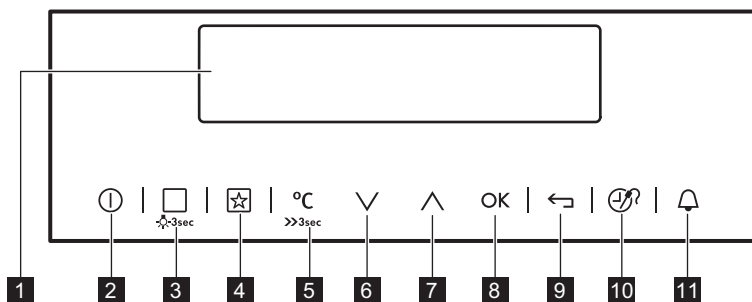
Телескопични водачи



За полици и тави.










4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Електронен програматор

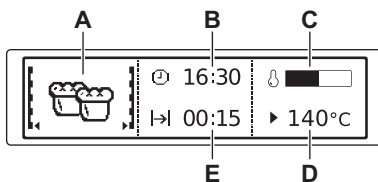


Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда.

Сензор-но поле	Функция	Бележка
1	-	Екран
2	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на уреда.












Сензорно поле	Функция	Бележка
<p>3</p> 	<p>Функции Нагряване или Варио контрол</p>	<p>Докоснете веднъж сензорното поле, за да изберете функция за нагряване или менюто: Варио контрол. Докоснете отново сензорното поле, за да превключвате между менютата: Функции Нагряване, Варио контрол. За да активирате или деактивирате лампичката, докоснете полето за 3 секунди. Можете също да активирате лампичката и когато уредът е деактивиран.</p>
<p>4</p> 	<p>Любими</p>	<p>За запаметяване и достъп до вашите любими програми.</p>
<p>5</p> 	<p>Избор на температура</p>	<p>За да зададете температурата или да се покаже текущата температура в уреда. Докоснете полето за 3 секунди, за да активирате или деактивирате функцията: Бързо Нагряване.</p>
<p>6</p> 	<p>Бутон Надолу</p>	<p>За да се придвижите надолу в менюто.</p>
<p>7</p> 	<p>Бутон Нагоре</p>	<p>За да се придвижите нагоре в менюто.</p>
<p>8</p> 	<p>OK</p>	<p>Потвърждава избора или настройката.</p>
<p>9</p> 	<p>Бутон "Назад"</p>	<p>За да се върнете едно ниво назад в менюто. За да се покаже основното меню, докоснете полето за 3 секунди.</p>
<p>10</p> 	<p>Време и допълнителни функции</p>	<p>За задаване на различни функции. Когато работи функция за нагряване, докоснете сензорното поле, за да настроите таймера или функциите: Заклучване, Любими, Загряване+Задържане, Настрой + Продължи. Можете също да промените настройките на сензора за температура в сърцевината.</p>
<p>11</p> 	<p>Таймер</p>	<p>За да настроите функцията: Таймер.</p>

4.2 Екран



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

Други индикатори на дисплея:

Символ		Функция
	Таймер	Функцията работи.
	Часово време	На дисплея се извежда текущият час.
	Времетр.	Дисплеят показва необходимото време за готвене.
	Приключв.	Дисплеят показва кога времето за готвене свършва.
	Температурата	Дисплеят показва температурата.
	Посочване На Времето	Дисплеят показва колко време действа функция нагряване. Натиснете \vee и \wedge едновременно, за да нулирате времето.
	Изчисляване	Уредът изчислява времето за готвене.
	Индикатор за нагряване	Дисплеят показва температурата в уреда.
	Индикатор За Бързо Нагряване	Функцията е активирана. Тази функция намалява времето за загреване.
	Автоматично Тегло	Дисплеят показва, че системата за автоматично претегляне е активна или че теглото може да се променя.
	Загряване+Задържа-не	Функцията е активирана.

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

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 Първо свързване

Когато свързвате уреда към електрическата инсталация или след спиране на електрозахранването трябва да настроите езика, часовника, контраста и яркостта на екрана и часовото време.

1. Натиснете \wedge или \vee , за да зададете стойността.
2. Натиснете OK, за да потвърдите.

5.3 Задаване нивото на твърдост на водата

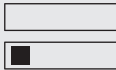
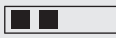


При свързване на уреда към мрежата, трябва да настроите твърдостта на водата.

Таблицата, по-долу, показва диапазона на твърдостта на водата в съответствие с отлагането на калций (ммол/л) и качеството на водата.

Твърдост на водата		Калциево олагане (ммол/л)	Калциево отлагане (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 под течаща вода!
3. Изтръскайте лентата, за да премахнете останалата вода.
4. След 1 минута проверете твърдостта на водата според таблицата по-долу. Цветовете на реакционните зони продължават да се променят след 1 минута. Не взимайте под внимание този промяна.
5. Задайте твърдостта на водата от менюто: Основни Настройки.

Тест лента (лак-мус)	Твърдост на водата
	1
	2
	3
	4

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

Може да промените твърдостта на водата от менюто: Основни Настройки / Твърдост на водата.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Навигация в менютата

1. Активирайте уреда.

2. Натиснете \checkmark или \wedge , за да изберете опция от менюто.
3. Натиснете **OK**, за да преминете към подменюто или да приемете настройката.



По всяко време можете да се върнете в главното меню с

6.2 Преглед на менюта

Основно меню

Символ	Елемент от менюто	Приложение
	Функции Нагряване	Съдържа списък с функции за нагряване.
	Готвене във вакуум	Съдържа функция за загряване и списък с автоматични програми.
	Готварска Рецепта	Съдържа списък с автоматични програми.
	Любими	Съдържа списък с любими програми за готвене, създаден от потребителя.
	Почистване	Съдържа списък с програми за почистване.
	Основни Настройки	Използва се за задаване на конфигурацията.
	Специалитети	Съдържа списък с допълнителни функции за нагряване.
	Варио контрол	Съдържа препоръчителни настройки на фурната за богат избор на ястия. Изберете ястие и започнете процеса на готвене. Температурата и времетраенето представляват само насоки, с цел получаване на по-добри резултати и могат да се регулират. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Подменю за: Основни Настройки

Символ	Подменю	Описание
	Настройка часовото време	Настройва текущото време на часовника.
	Посочване На Времето	Когато е ВКЛЮЧЕНА, дисплеят показва текущото време, когато деактивирате уреда.
	Бързо Нагряване	Когато е ВКЛЮЧЕНА, тази функция намалява времето за нагряване.
	Настрой + Продължи	За да настроите функция и да я активирате покъсно с натискане на който и да е символ от контролния панел.


Сим-вол	Подменю	Описание
	Загрявяване+Задържане	Поддържа приготвената храна топла за 30 минути, след като цикъла на готвене е приключил.
	Удължаване На Времето	Активира и деактивира функцията Удължаване на времето.
	Контраст На Екрана	Настройва контраста на екрана на степени.
	Яркост На Екрана	Настройва яркостта на дисплея на степени.
	Език	Задава езика на дисплея.
	Усилване На Звънеца	Настройва на степени силата на звука при натискане на бутоните и на сигналите.
	Звук. Сигнал На Бутоните	Активира и деактивира звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на сензорното поле с ВКЛ./ИЗКЛ.
	Звуци на аларм/греш.	Активира и деактивира звуците на алармата.
	Твърдост на водата	За задаване ниво на твърдост на водата (1 - 4).
	Напомняне За Почистване	Напомня ви кога да почистите уреда.
	DEMO режим	Код за активация/деактивация: 2468
	Обслужване	Показва конфигурацията и версията на софтуера.
	Фабрични Настройки	Връща всички настройки към фабричните им стойности.

6.3 Подменю за: Готвене във вакуум





Тази техника има своят старт в Sous-vide технология, която на Френски

означава "под вакуум". Името се отнася за метод на готвене във вакуумирани торбички на ниски температури.





Символ	Елемент от менюто	Описание
	Готвене във вакуум	Използва парата за готвене на месо, риба, морски деликатеси, зеленчуци и плодове. Задайте температура от 50 °C - 95 °C.
	Рецепти SousVide	Съдържа списък с автоматични програми.







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

6.4 Подменю за: Почистване




Символ	Елемент от менюто	Описание
	Почистване С Пара	Процедура за почистване на уреда, когато по него има леки замърсявания и ако липсват чести изгаряния.
	Отстр. на котл. кам.	Процедура за почистване на веригата на парогенератора от остатъчен варовик.
	Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.
	Почистване С Пара Plus	Процедура за почистване на упорити замърсявания с помощта на почистващ препарат за фурна.

6.5 Функции Нагриване

Функция за нагриване	Приложение
 Топъл Въздух	За печене на три позиции на скарата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Конвенционално готвене.
 Пица Нагриване	За готвене на едно ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Конвенционално готвене.
 Конвенционално готвене (Топлина отгоре/отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Дълбоко Замразени Храни	За да станат хрупкави полуготовите храни като пържени картопки, картофи уеджис или пролетни рулца.

Функция за нагряване	Приложение
 Грил	За запичане на плоска храна или 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.
 Долно Нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Вентил.Ниска Т. Влажност	За печене на хляб, сладкиши и бисквити. За да спестите енергия по време на готвене. Тази функция трябва да се използва в съответствие с таблицата за Печене с вентилатор и влажен въздух, за постигане на желаните резултати. Повече информация за препоръчителните настройки може да намерите в глава Препоръки и Съвети, Таблица за Печене с вентилатор и влажен въздух. Тази функция бе използвана за дефиниране класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.
 Настройка На Влажността	Може да избирате между три ръчни функции за готвене с различни нива на влажност. Тези функции комбинират пара и горещ въздух. Те покриват готвене при различни нива пара.
 Висока Влажност	За зеленчуци, риба, картофи, ориз, макаронени изделия или специални гарнитюри.











Подменю за: Настройка На Влажността

Функция за нагряване	Приложение
 Ниска Влажност	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и касероли. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.
 Влага Средна	Функцията е подходяща за готвене на варено и запържено месо, както и за хляб и сладко тесто с мая. Поради комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция, а печивата от сладко тесто, хрупкава и лъскава коричка.
 Висока Влажност	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия, като яйчен крем, флан, терин и риба.




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

6.6 Специалитети


Функция за нагряване	Приложение
 Поддържане На Топлина	За поддържане на храната топла.
 Затопляне На Чиния	За подгриване на чинии преди сервиране.
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци, например кисели краставички.
 Сушене	За сушене на нарязани плодове (напр. ябълки, сливи, праскови) и зеленчуци (напр. домати, тиквички, гъби).
 Функция "Йогурт"	Използвайте тази функция, за да пригответе кисело мляко. Лампата при тази функция е изключена.
 Втасване на тесто	Влажната среда влияе на подобряване и ускоряване на втасването, предотвратява изсушаването на повърхността и запазва еластичността на тестото.
 Вентил. на ниска температура.	За приготвяне на хреки, сочни печени меса.
 Хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с добър, професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Възстановяване	Претопляне на храна с пара предотвратява изсушаването и. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що пригответена. Тази функция може да се използва за претопляне на храна директно в чиния. Може да претопляте повече от една порция по едно и също време, използвайки различните нива.
 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.





6.7 Подменю за: Варио контрол

Категория храна: Риба/Морска Храна






Ястие	
Риба	Риба, печена
	Рибни Пръчици
	Тънки филета
	Дебели филета
	Замразено филе от риба
	Малка риба, цяла
	Риба на пара, цяла
	Малка риба на грил, цяла
	Риба на грил, цяла
	Риба на грил, цяла 
Пъстърва	
Сьомга	Сьомга Филета
	Цяло Сьомга
Скариди	Скариди, пресни
	Скариди, замразени
Миди	-









Категория храна: Птиче




Ястие	
Птиче С Кост	-
Птиче С Кост 	-

Ястие	
Пиле	Пилешки крилца, пресни
	Пил. крил., замр.
	Пилешки бутчета, пресни
	Пил. бут., замр.
	Задушени пилешки гърди
	Пиле, две половинки
	Пиле, цяло 
Патица, цяла 	-
Гъска, цяла 	-
Пуйка, цяла 	-

Категория храна: Месо

Ястие	
Говеждо	Варено
	Задушено месо 
	Руло "Стефани"
Говеждо	Задушено месо 
	Руло "Стефани"
Говежда Печено	Алангле
	Алангле 
	Средно Изпечено
	Средно Изпечено 
	Добре Изпечено
	Добре Изпечено 

Ястие	
Говеждо По Скандинавски	Алангле 
	Средно Изпечено 
	Добре Изпечено 
Свинско	Наденички
	Свински Ребра
	Джолан, предвар. Опечен
	Свински Бут
	Свинско филе
	Свинско филе 
	Свинско филе, пушено
	Свинско филе, поширано
	Свински Врат
	Свинска Плешка
Телешко	Печено свинско 
	Варена Шунка
	Телешки Джолан
Агнешко	Филе
	Печено говеждо 
	Агнешко бутче
	Печено агнешко 
	Агнешко филе
	Агн. плешка сред. изпеч.
	Агн. плешка сред. изпеч. 

Ястие	
Дивеч	Див Заек <ul style="list-style-type: none"> • Заешки бут • Филе от див заек • Филе от див заек 
	Елен <ul style="list-style-type: none"> • Еленски бут • Филе от елен
	Жарен дивеч 
	Медальони от дивеч 

Категория храна: Ястие На Фурна

Ястие	
Лазаня	-
Замразена лазаня / канелони	-
Паста	-
Запечени Картофи	-
Зеленчуков огретен	-
Сладки Ястия	-

Категория храна: Пица/Киш

Ястие	
Пица	Пица, тънък блат
	Пица, доп. топинг
	Замразена пица
	ААмерик. пица, замразена
	Охладена пица
	Пица снаксове, замразени
Багета с топено сирене	-

Ястие	
Тарт Фламбе	-
Млечен тарт, пикантен	-
Запечени Яйца Със Сирене	-
Пикантна Торता	-

Категория храна: Кекс/Бисквитки

Ястие	
Кръгъл Кекс	-
Ябълков сладкиш, покрит	-
Пандишпан	-
Ябълков Пай	-
Чийз Кейк, Тава	-
Баничка	-
Пясъчен Сладкиш	-
Тарте	-
Млечен тарт, сладък	-
Бадемов Кекс	-
Пандишпанени Ки-фли	-
Сладки	-
Сладкиши На Пръчици	-
Кремки	-
Дребни Сл., Стол. Тесто	-
Еклери	-
Сладки, Ядки/ Брашно	-
Курабийки От Леко Тесто	-
Коледен Кейк	-

Ястие	
Запр. Ябълков Щрудел	-
Торта в тава	Кексово Тесто Тесто С Мая
Чийз Кейк, Табла	-
Орех. Сладки С Шоколад	-
Бисквитено Руло	-
Кейк С Мая	-
Сладк., Тест. Трохи	-
Сладък Кекс	-
Блат	Леко Тесто Пандишп. Блат За Флан
Плодов Сладкиш	Плодов Флан С Тесто Смес За Пандишп. Флан Тесто С Мая

Категория храна: Хляб / Франзела

Ястие	
Рула	Рула Франзели, полуизпечени Ролца, замразени
Чабата	-
Багет	Багети, полуизпечени Багети, замразени

Ястие	
Хляб	Козун.-Венец
	Бял Хляб
	Погача С Мая
	Кафяв Хляб
	Ръжен Хляб
	Пълнозърнест Хляб
	Хляб Без Набухватели
	Хляб / Франз., замразени

Категория храна: Зеленчуци

Ястие	
Броколи, на розички	-
Броколи, цели	-
Карфиол, На Розички	-
Карфиол, цял	-
Моркови	-
Тиквички, Нарязани	-
Аспержи, зелен	-
Аспержи, бяло	-
Пипер Лентички	-
Спанак, пресен	-
Праз пръстени	-
Зелен Фасул	-
Нарязани Гъби	-
Белени Домати	-
Брюкселско Зелe	-
Целина, на кубчета	-

Ястие	
Грах	-
Патладжан	-
Резене	-
Артишок	-
Червено Цвекло	-
Черен Овесен Корен	-
Алабаш лентички	-
Бял Боб	-
Савойско Зелe	-

Категория храна: Кремове И Парфета

Ястие	
Яйца Рояле	-
Карамелена Плодова Пита	-
Глинени Съдове	-
Яйца	Рохки
	Яйца, средно сварени
	Твърдо сварени
	Печени яйца

Категория храна: Гарнитурни

Ястие	
Полуфабрикати	-
Полуфабрикати	-
Полуфабр.,замр.	-
Крокети	-
Картоф С Корич.	-
Картофи На Фурна	-
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	-

Ястие	
Варени Картофи	-
Картофи с кожичка	-
Картофени Кнедли	-
Хлебни Кнедли	-
Кнедли с мая, солени	-
Кнедли с мая, сладки	-
Ориз	-
Пресни талиателе	-
Полента (Качамак)	-



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

6.8 Подменю за: Вакуумно Варю готвене

Категория храна	Ястие
Риба/Морска Храна	Филе от ципура
	Филе от ципура
	Сушена Риба
	Филе от пъстърва
	Сьомга Филета
	Кръгли Миди
	Миди с черупки
	Скариди без черупки
	Октопод

Категория храна	Ястие
Птиче	Пилешки гърди, без кост
	Патешки гърди, без кост
	Пуешки гърди, без кост
Месо	Говеждо <ul style="list-style-type: none"> • Гов.филе, сред. изпеч. • Гов.филе, добре изпеч.
	Агнешко <ul style="list-style-type: none"> • Агнешко, сред. опеч. • Агнешко, добре изпечено
	Дивеч <ul style="list-style-type: none"> • Дива Свиня • Заек, без кост
	Моркови
Зеленчуци	Тиквички, Нарязани
	Аспержи, зелен
	Аспержи, бяло
	Пипер Лентички
	Праз пръстени
	Корен от целина
	Целина
	Патладжан
	Резене
	Сърцевина От Артишок
	Картофи
	Тиква

Категория храна	Ястие
Плодове	Ябълки
	Круши
	Праскови
	Нектарини
	Сливи
	Ананас
	Манго

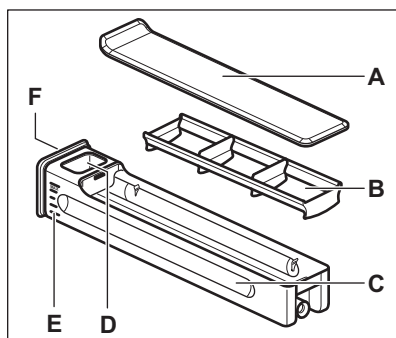
6.9 Активиране на функцията нагряване

1. Активирайте уреда.
2. Изберете менюто: Функции Нагряване.
3. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете функция за нагряване.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
6. Задайте температурата.
7. Натиснете **OK**, за да потвърдите.



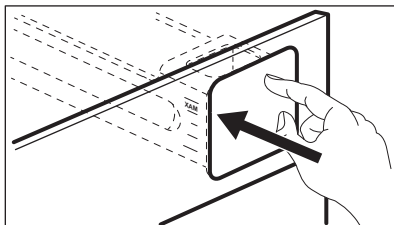
В случай че настройките по подразбиране не са променени, уредът стартира автоматично.

6.10 Водосъдържател



- A. Капак
- B. Предпазител
- C. Корпус на отделението
- D. Отвор за пълнене на вода
- E. Скала
- F. Преден бутон

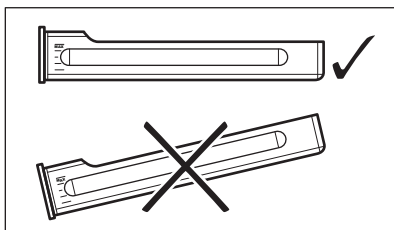
Можете да отстраните водосъдържателя от уреда. Натиснете го леко към предния бутон. След като натиснете водосъдържателя, той ще се извади от уреда.



Можете да напълните водосъдържателя по два начина:

- оставете го в уреда и го напълнете чрез съд, в който има вода,
- извадете го от уреда и го напълнете с вода от мивката.

В случаите, когато сипвате вода от мивката във водосъдържателя, е необходимо да го държите в хоризонтално положение, за да избегнете разливане.



Когато напълните водосъдържателя, го поставете обратно в същото положение. Натиснете предния бутон, докато отделението за водата е в уреда.

След всяка употреба е необходимо да изпразвате водосъдържателя.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Дръжте водосъдържателя на разстояние от нагорещени повърхности.

6.11 Готвене на пара

Капакът на водосъдържателя е в командното табло.

**ВНИМАНИЕ!**

Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (демнерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте течности. Не слагайте запалими или алкохолни течности във водосъдържателя.

1. Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите и го извадете от уреда.
2. Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл). Водата е достатъчна за приблизително 50 минути. Използвайте скалата на водосъдържателя.
3. Натиснете водосъдържателя в първоначално положение.



Забършете мокрия водосъдържател с мека кърпа преди да го поставите в уреда.

4. Включване на уреда.
5. Задайте функция за загряване с пара и температура.
6. Ако е необходимо, задайте функцията: Времетр. \rightarrow \rightarrow или: Приключв. \rightarrow \rightarrow . Парата се появява след около 2 минути. Когато уредът достигне настроената температура, се чува сигнал. Когато водата във водосъдържателя започва да привършва, прозвучава сигнал, което означава, че трябва да го напълните отново, за да продължите с готвенето на пара, както е описано по-горе. Сигналят прозвучава отново в края на периода за готвене.
7. Изключете уреда.
8. Изпразнете чекмеджето за вода, след като приключите с готвенето на пара.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Уредът е горещ. Съществува опасност от изгаряния. Внимавайте, когато изпразвате чекмеджето за вода.

9. След готвене на пара, парата може да кондензира по дъното на вътрешността на уреда. Винаги подсушавайте дъното на вътрешността на уреда, след като се охлади. Оставете уреда да изсъхне напълно, като оставите вратичката отворена. За да забързате сушенето, можете да затворите вратата и да нагреете уреда с функцията: Топъл Въздух при температура 150 °C за около 15 минути.



В края на готвенето на пара, охлаждащият вентилатор работи с по-бърза скорост, за да премахне парата.

6.12 Готвене във вакуум

- Предотвратява загубата на вкус и сочност и храната запазва своя аромат.
- Нежна текстура на месото и рибата.
- Храната запазва всички минерали и витамини.
- Необходими са по-малко подправки, тъй като храната запазва естествения си вкус.
- По-лесен работен процес, тъй като не се налага приготвяне и сервиране на храна по едно и също време и място.
- По-ниската температура на готвене намалява риска от прегаряне.
- Разделянето на порции улеснява боравенето с храната.

Приготвяне на храната

1. Измийте и нарежете всички съставки.
2. Подправете съставките.
3. Поставете ги в подходящи вакуумни торбички.

4. Запечатайте торбичката, за да се уверите, че е излязло максимално количество въздух.
5. Задължително съхранявайте торбичките на студено, ако процедурата по готвенето не стартира веднага.
6. Продължете с функцията Готвене във вакуум, като следвайте приложимите инструкции от таблицата за готвене за съответния вид храна или за помощните рецепти за готвене.
7. Отворете торбичката и сервирайте.
8. По желание можете да довършите с финално обгаряне или изпичане на грил на месото например, за постигане на приятна коричка и типичния вкус на печено.

Активиране на функция: Готвене във вакуум

1. Активирайте уреда.
2. Изберете менюто: Готвене във вакуум.
3. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Задайте функцията: Готвене във вакуум.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
6. Задайте температурата.
7. Натиснете **OK**, за да потвърдите.



Готвенето с тази функция причинява остатъчна вода във вакуумните торбички и вътрешността. След процесът на готвене, отворете вратичката внимателно, за да избегнете разливане на вода върху мебелите. Използвайте табла и кърпа, за да извадите вакуумните торбички. Изсушете вратичката, контейнера за вода на дъното и вътрешността със сух парцал или гъбичка. Оставете уреда да изсъхне напълно, като оставите вратичката отворена. За да ускорите изсъхването, можете да загреете уреда с горещ въздух при температура 150 °C за около 15 минути.

6.13 Индикатор за нагряване

Когато активирате функция за нагряване, лентата на дисплея се включва. Лентата показва, че температурата се покачва. Когато е достигната температурата, алармата прозвучава 3 пъти и лентата премигва и изгасва.

6.14 Индикатор За Бързо Нагряване

Тази функция намалява времето за нагряване.



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

За да активирате функцията, задръжте $^{\circ}\text{C}$ \gg_{on} за 3 секунди. Индикаторът за бързо нагряване се сменя.







6.15 Остатъчна топлина

Когато изключите фурната, дисплеят показва остатъчната топлина. Можете

да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Таблица с функции на часовника

Функция	Часовник	Приложение
	Таймер	За настройка на отброяване (макс. 2 часа и 30 минути). Тази функция не влияе върху работата на уреда. Можете също да я активирате, когато уредът е деактивиран. Използвайте  , за да активирате функцията. Натиснете  или  , за да зададете минутите и OK за стартиране.
	Времетр.	За задаване на продължителност на операцията (макс. 23 ч 59 мин.)
	Приключв.	Тук се задава час за изключване на функцията нагряване (макс. 23 ч 59 мин.)

Ако зададете време за функцията на часовника, времето започва да се отброява след 5 секунди.




Ако използвате функциите на часовника: Времетр., Приключв., уредът деактивира нагряващите елементи, след като изминат 90% от зададеното време. Уредът използва остатъчната топлина, за да продължи процеса на готвене до изтичане на времето (3 - 20 минути).

7.2 Настройка на функциите за време



Преди да използвате функциите: Времетр., Приключв., трябва първо да зададете функция за нагряване и температура. Уредът се деактивира автоматично. Можете да използвате функциите: Времетр. и Приключв. едновременно, ако желаете автоматично да активирате и деактивирате уреда в даден по-късен час. Функциите: Времетр. и Приключв. не работят, когато използвате сензора за температура в сърцевината.

1. Задайте функция за нагряване.
2. Натискайте  отново и отново, докато екранът покаже необходимата функция на часовника и съответния символ.

3. Натиснете \wedge или \vee , за да зададете необходимото време.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато времето изтече, се чува звук сигнал. Уредът се деактивира. Екранът показва съобщение.
5. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала.

7.3 Загриваване+Задържане

Условия за работа на функцията:

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

Функцията: Загриваване+Задържане държи приготвената храна топла на 80 °C в продължение на 30 минути. Тя се активира след приключване на процеса за печене (на месо).


Можете да активирате или деактивирате функцията в менюто: Основни Настройки.

1. Активирайте уреда.
2. Изберете функцията за нагриване.
3. Задайте температурата над 80 °C.
4. Натиснете \mathcal{E} необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Загриваване+Задържане.

5. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато функцията приключи, се чува звук сигнал. Функцията остава включена, ако промените функциите за нагриване.

7.4 Удължаване На Времето

Функцията: Удължаване На Времето кара функцията за нагриване да продължава след изтичането на Времетр..

 Не е приложима за функции за нагриване със сензор за температура в сърцевината.

1. Когато времето за готвене изтече, се чува звук сигнал. Натиснете произволен символ. Дисплеят показва съобщението.
2. Натиснете \mathcal{E} , за да активирате, или \leftarrow за отказ.
3. Задайте продължителността на функцията.
4. Натиснете **OK**.

8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 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 ПНС (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

8.2 Готварска Рецепта с Автоматична Рецепта

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

1. Активирайте уреда.
2. Изберете менюто: Готварска Рецепта . Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Изберете категорията и ястието. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете рецепта. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Сензор за храна

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

Задават се две температури:

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



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

Насоки за най-добри резултати:

- Съставките трябва да са на стайна температура.
- Сензора за храна не може да се използва за течни ястия.
- Сензорът за температурата в сърцевината трябва да стои в месото и в гнездото си по време на готвене.
- Използвайте препоръчителните настройки за температурата в сърцевината на храната. Вж. глава "Препоръки и съвети".



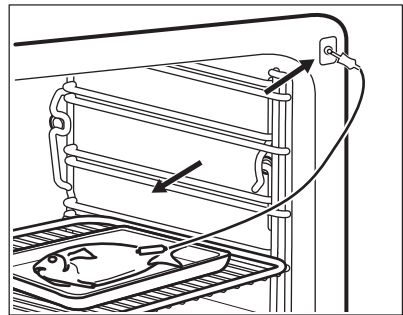
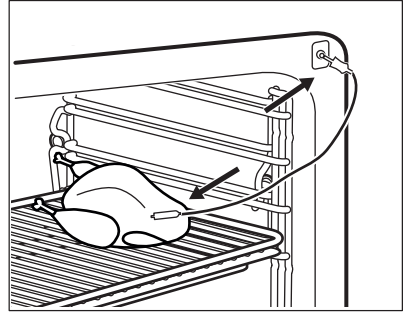
Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна, настроените функции на фурната и температурата.

Хранителни категории: месо, птиче и риба

1. Активирайте уреда.
2. Монтирайте върха на сензора за храна в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне

3/4 от сензора за храна е вътре в ястието.

3. Включете сензора за храна в гнездото позициониран от предната страна на уреда.



Дисплеят показва символа на сензора за храна.

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

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

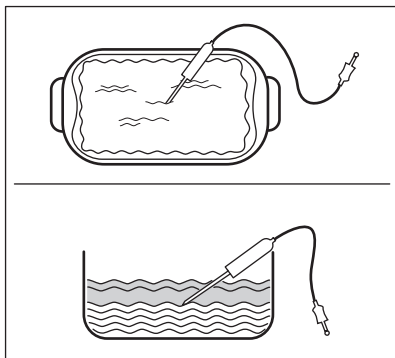
7. Докоснете произволен символ, за да спрете сигнала.
8. Извадете сензора за храна от гнездото и махнете ястието от уреда.

**ВНИМАНИЕ!**

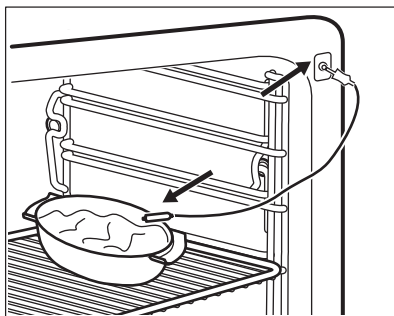
Има риск от изгаряния, ако сензора за храна се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахвате от храната.

Хранителна категория: касерола

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



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



Дисплеят показва символа на сензора за храна.

6. Натиснете \wedge или \vee в рамките на 5 секунди, за да зададете температурата в сърцевината на храната.
 7. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.
 8. За да промените температурата в сърцевината на храната, натиснете \mathcal{O} .
- Когато ястието достигне настроената температура, се чува звук сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
9. Докоснете произволен символ, за да спрете сигнала.
 10. Извадете сензора за храна от гнездото и махнете ястието от уреда.

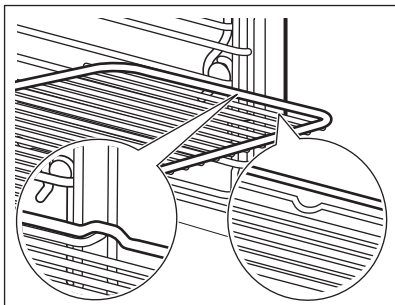
**ВНИМАНИЕ!**

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

9.2 Поставяне на принадлежностите

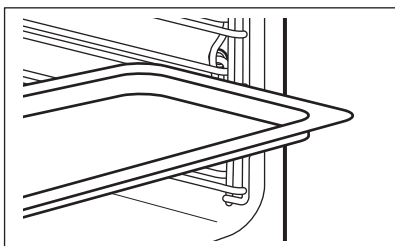
Скара:

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



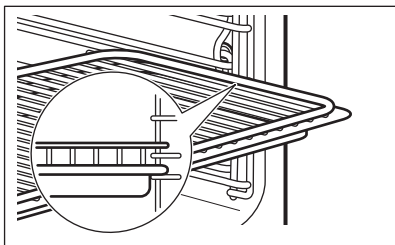
Тавичка за печене / Дълбока тава:

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. Високия ръб около шкафа предотвратява използването 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!

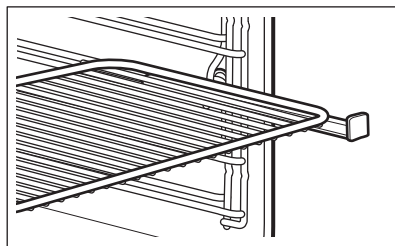
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани в уреда, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

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

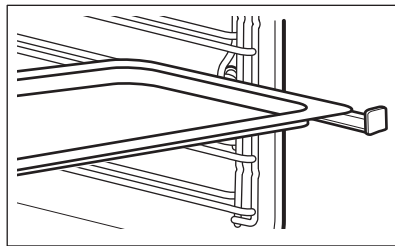


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



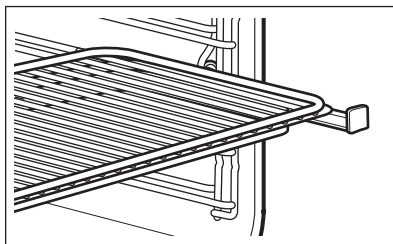
Дълбока тава:

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 Любими

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

Запаметяване на програма


1. Активирайте уреда.
2. Задайте функция за нагряване или автоматична програма.
3. Докоснете  неколккратно, докато на дисплея се покаже: ЗАПАМЕТЯВАНЕ.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите. На екрана се показва първата свободна позиция за запаметяване.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
6. Въведете името на програмата. Първата буква мига.
7. Докоснете  или , за да промените буквата.
8. Натиснете **OK**. Следващата буква мига.
9. Ако е необходимо, повторете стъпка 7.
10. Натиснете и задръжте **OK**, за да запаметите.

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

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




Активиране на програмата

1. Активирайте уреда.
2. Изберете менюто: Любими .
3. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Изберете името на любимата си програма.
5. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

Натиснете , за да отидете директно в менюто: Любими . Можете също да я използвате, когато уредът е деактивиран.

10.2 Използване на "Защита за деца"

Когато "Защита от деца" е активна, уреда не може да се активира инцидентно.




1. Докоснете , за да активирате дисплея.
2. Докоснете  и  едновременно, докато на дисплея се покаже съобщение.

За да деактивирате функцията **Заклучване за деца**, повторете стъпка 2.

10.3 Заклучване

Функцията предотвратява неумишлена смяна на функцията нагряване. Можете да я активирате само когато уредът работи.

1. Активирайте уреда.




2. Задайте функция за нагряване или настройка.
3. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: Заклучване.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите. За да деактивирате функцията, натиснете . Екранът показва съобщение. Натиснете  и след това **OK**, за да потвърдите.



Когато деактивирате уредът, функцията също се деактивира.

10.4 Настрой + Продължи

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

1. Активирайте уреда.
2. Задайте функция за нагряване.
3. Натиснете , докато на дисплея се покаже: Времетр..
4. Задайте времето.
5. Натиснете , докато на дисплея се покаже: Настрой + Продължи.
6. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Натиснете произволен символ (освен ) , за да стартирате функцията: Настрой + Продължи. Зададената функция за нагряване стартира.

Когато функцията за нагряване приключи, се чува звуков сигнал.



- Заклучване се включва, когато работи функцията за нагряване.
- Менюто: Основни Настройки ви позволява да активирате и деактивирате функцията: Настрой + Продължи.

10.5 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, уредът се изключва автоматично след определено време, ако функция за загреване работи и ако не промените настройките.

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



Автоматичното изключване на работи със следните функции: Лампа, Сензор за храна, Времетр., Приключв..

10.6 Яркост на дисплея

Яркостта на дисплея има два режима:

- Нощен – когато уредът е деактивиран, яркостта на дисплея е по-ниска в периода 22:00 ч. – 06:00 ч.
- Дневен:
 - при включването на уреда.
 - ако докоснете символ по време на нощния режим (освен ВКЛ./ИЗКЛ.), в следващите 10 секунди яркостта на дисплея се връща на дневен режим.
 - ако уредът е изключен и зададете функцията: Таймер. Когато функцията приключи, яркостта на дисплея се връща на нощен режим.

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.

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 за нагриване, препоръчителните нива на скара и температури за типични ястия.

11.2 Съвети за специални функции за загряване на фурната

Поддържане На Топлина

Използвайте тази функция, ако искате да поддържате храната топла.

Температурата се саморегулира автоматично до 80 °C.

Затопляне На Чиния

За затопляне на чинии и съдове.

Разпределете чиниите и съдовете равномерно на рафта на фурната. Преместете ги след изтичане на половината от времето за затопляне (разменете горния и долния рафт).

Автоматичната температура е 70 °C.

Препоръчително положение на скарите: 3.

Втасване на тесто

Можете да използвате тази автоматична функция с всяка рецепта за тесто с мая, която желаете. Тя създава добра атмосфера за набухване. Поставете тестото в съд, който е достатъчно голям за надигането на тестото. Не е задължително да го покривате. Поставете скара на нивото на първия рафт и сложете съда в него. Затворете вратичката и задайте функцията: Втасване на тесто. Задайте необходимото време.

Размразяване

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

11.3 Готвене във вакуум

Тази функция използва по-ниски температури за готвене от стандартното. Отнасяйте се със специално внимание към храната за по-добро качество.

Препоръки относно безопасността на храните:

- Използвайте висококачествени суровини.
- Използвайте възможно най-прясна суровина.
- Съхранявайте суровините в подходящи условия преди готвене.
- Почиствайте храната преди готвене.
- За добри и сигурни резултати вземайте предвид стойностите в таблиците за готвене. Проверявайте времето за готвене, температурата и размерите на храната.
- Храната не трябва да се съхранява за дълго при температура по-ниска от 60 °C, за да се избегнат проблеми, свързани с безопасността ѝ.

- Използвайте ниски температури единствено за храни, които могат да се ядат сурови и само за кратък период от време.
- Ястия, приготвени във вакуум, имат максимално добър вкус веднага след приготвянето им. Ако не изядете храната веднага след като е готова, незабавно намалете температурата ѝ. За тази цел, поставете храната в лед и я сложете в хладилника. Можете да съхранявате храната в хладилник за 2 - 3 дни.
- Не използвайте функцията Готвене във вакуум за претопляне на остатъци от храна.
- Избягвайте контакт между сурова и сготвена храна, докато я приготвяте и готвите.
- Не използвайте еднакви инструменти за различни храни, преди да сте ги измили внимателно.
- За рецепти със сурови яйца, избягвайте допир на белтъка и жълтъка с външната част на черупката на яйцето.

Полезни съвети относно пакетиране на храната във вакуум:

- Необходимото оборудване за функцията Готвене във вакуум са уред за вакуумиране и вакуумни торбички.
- Препоръчителен тип на уреда за вакуумиране: камерен уред за вакуумиране. Само този вид уред може да запечатва течности.
- Използвайте вакуумиращи торбички, подходящи за функцията Готвене във вакуум.
- Не използвайте едни и същи вакуумиращи торбички няколко пъти.
- Поставете храната на един пласт в торбичките, за получаване на равномерен резултат.
- За по-бързо и равномерно приготвяне на храната, задайте най-високата възможна степен на вакуумиране.
- За да гарантирате безопасно затваряне на вакуумиращата торбичка, се уверете, че частта, подлежаща на запечатване, е чиста.

Общи съвети за функцията Готвене във вакуум:

- За да поддържате парата, вратичката на уреда трябва да е винаги затворена при ползване на функцията Готвене във вакуум.
- Отворете внимателно вратата след готвене, тъй като в уреда се събира пара.
- Можете да добавите олио и подправки към храната, в зависимост от вашия вкус. Олиото предпазва храната от залепване към вакуумиращата торбичка.
- Подправете храната умерено в началото, така че да не се загуби аромата при изпаряване.
- За изпаряване на алкохола от течности, загрейте и сварете течностите преди вакуумно пакетиране.
- Може да замените пресния чесън с чеснова пудра.
- Може да замените зехтина с неутрален вид олио.
- За по-бързо и равномерно приготвяне на храната, задайте най-високата възможна степен на вакуумиране (99,9%).
- Времената за готвене са препоръчителни и могат да се различават в зависимост от вашите предпочитания.
- Времената за готвене в таблиците вадат за приготвяне на 4 ястия. Ако количеството храна е по-високо, времената за приготвяне могат да са по-дълги.
- Ако размерът на храната е различен от указания в таблиците, времето за приготвяне може да се промени.
- Поставете вакуумиращите торбички върху скарата, без да се застъпват.

11.4 Готвене във вакуум: Месо

- Вижте таблиците, за да избегнете недоизпичане. Не използвайте порции месо с по-голяма дебелина от указаната в таблиците.
- Времето за готвене от таблиците е минималното необходимо време. Времето за готвене може да се

- увеличи в зависимост от личните ви предпочитания.
- Използвайте само месо без кости, за да избегнете щети по вакуумните торбички.

- За по-добър вкус на птичите филета, ги запържете преди и след обработката във вакуум.

Говеждо

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо филе, средно изпечено	4 см	800	60	110 - 120	3
Говеждо филе, добре изпечено	4 см	800	65	90 - 100	3
Телешко филе, средно изпечено	4 см	800	60	110 - 120	3
Телешко филе, добре изпечено	4 см	800	65	90 - 100	3

Агнешко / Дивеч

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешко, алангле	3 см	600 - 650	60	180 - 190	3
Агнешко, средно изпечено	3 см	600 - 650	65	105 - 115	3
Глиган	3 см	600 - 650	90	60 - 70	3
Заяк, без кост	1,5 см	600 - 650	70	50 - 60	3

Птиче месо

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пилешки фенер, без кост	3 см	750	70	70 - 80	3

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Патешки гърди, без кост	2 см	900	60	140 - 160	3
Пуешки гърди, без кост	2 см	800	70	75 - 85	3

11.5 Готвене във вакуум: Рибa и морски дарове

- Вижте таблиците, за да избегнете недоизпичане. Не използвайте порции риба с по-голяма дебелина от указаната в таблицата.
- Подсушете рибните филета с хартиена кърпа преди да ги

поставите във вакуумната торбичка.

- Добавете чаша вода във вакуумната торбичка, когато пригответе мидите.

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Филе от ципура	4 филета 1 см	500	70	25	3
Филе от ципура	4 филета 1 см	500	70	25	3
Сушена риба	2 филета 2 см	650	65	70 - 75	3
Кръгли миди	голям размер	650	60	100 - 110	3
Миди с черупки		1000	95	20 - 25	3
Скариди без черупки	голям размер	500	75	26 - 30	3
Октопод		1000	85	100 - 110	3
Филе от пъстърва 1)	2 филета 1,5 см	650	65	55 - 65	3
Филе от съомга 1)	3 см	800	65	100 - 110	3

1) За да предотвратите изтичане на протеин, натопете рибата в 10% солен разтвор (100 г сол в 1 литър вода) за 30 минути и подсушете с хартиена кърпа, преди да я поставите във вакуумната торбичка.

11.6 Готвене във вакуум: Зеленчуци

- Ако се налага, обелете зеленчуците.
- Възможно е някои зеленчуци да променят цвета си, след като сте ги обелили и приготвили във вакуум.

За по-добри резултати, гответе храната веднага, след като сте я подготвили.

- За запазване на цвета на артишока, поставяйте го във вода с лимонен сок, след като го почистите и нарежете.

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Аспержи, зелени	цяло	700 - 800	90	40 - 50	3
Аспержи, бели	цяло	700 - 800	90	50 - 60	3
Тиквички	резени от 1 см	700 - 800	90	35 - 40	3
Праз лук	ленти или пръстени	600 - 700	95	40 - 45	3
Патладжан	резени от 1 см	700 - 800	90	30 - 35	3
Тиква	парчета с дебелина 2 см	700 - 800	90	25 - 30	3
Пипер	ленти или четвъртина	700 - 800	95	35 - 40	3
Целина	пръстени от 1 см	700 - 800	95	40 - 45	3
Моркови	резени от 0,5 см	700 - 800	95	35 - 45	3
Корен от целина	резени от 1 см	700 - 800	95	45 - 50	3
Копър	резени от 1 см	700 - 800	95	35 - 45	3
Картофи	резени от 1 см	800 - 1000	95	35 - 45	3
Сърцевина от артишок	нарязани на четвъртини	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 Готвене във вакуум: Плодове и сладки

- Обелете плодовете, извадете семената и сърцевината, където е необходимо
- За запазване на цвета на ябълките и крушите, поставяйте ги във вода

с лимонен сок, след като ги почистите и нарежете.

- За по-добри резултати, гответе храната веднага, след като сте я подготвили.

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Праскова	нарязани наполовина	4 плода	90	20 - 25	3
Слива	нарязани наполовина	600 г	90	10 - 15	3
Манго	нарязано на кубчета от 2 x 2 см	2 плода	90	10 - 15	3
Нектарина	нарязани наполовина	4 плода	90	20 - 25	3
Ананас	резени 1 см	600 г	90	20 - 25	3
Ябълка	нарязана на четири	4 плода	95	25 - 30	3
Круша	нарязани наполовина	4 плода	95	15 - 30	3
Ванилов крем	по 350 г във всяка торбичка	700 г	85	20 - 22	3

11.8 Висока Влажност



ВНИМАНИЕ!

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

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
Патладжан	99	15 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
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, на киснати (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 царевица 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 талиате- ле	99	15 - 25	2
Полента (кача- мак) (съотноше- ние на течност 3:1)	99	40 - 50	2
Булгур (съотно- шение вода/ булгур 1:1)	99	25 - 35	2
Кускус (съотно- шение 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 (съотно- шение 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 резе- ни	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, припл. 250 гр.	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, припл. 1000 гр.	85	40 - 45	2
Миди	99	20 - 30	2
Филе от плоска риба	80	15	2

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Варена шунка 1000 гр.	99	55 - 65	2
Задушени пилешки гърди	90	25 - 35	2
Пиле, задушено, 1000-1200 г	99	60 - 70	2
Телешко/свинско филе без бут, 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

11.9 Турбо Грил и Висока Влажност 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.

- За да изпечете храната първоначално, използвайте функцията: Турбо Грил.
- Поставете пригответените 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: Висока Влажност. Гответе всичко заедно, докато стане готово.

Храна	Турбо Грил (първа стъпка: приготвяне на месо)			Висока Влажност (втора стъпка: добавете зеленчуци)		
	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено телешко 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)			Висока Влажност (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

11.10 Ниска Влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Свинско печено 1000 г	160 - 180	90 - 100	2
Говежда 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 (накиснато за 2 часа)	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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Различни видове хляб 500 – 1000 г	180 - 190	45 - 60	2
Погачи	180 - 210	25 - 35	2
Готови за печене рола	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

11.11 - Висока Влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Крем / блат в от- делни 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 ри- ба до 350 г	90	20 - 30	2
Цяла риба до 1000 г	90	30 - 40	2
Кнедли на фур- на	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Оставете за още половин час при затворена врата.

11.12 - Влага Средна

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Различни видове хляб 500 - 1000 г	180 - 190	45 - 60	2
Хлебчета	180 - 200	25 - 35	2
Сладък хляб	160 - 170	30 - 45	2
Сладки печива от тесто с мая	170 - 180	20 - 35	2
Сладки ястия на фурна	160 - 180	45 - 60	2
Задушено месо	140 - 150	100 - 140	2
Свински ребра	140 - 150	75 - 100	2
Печено рибно филе	170 - 180	25 - 40	2
Печена риба	170 - 180	35 - 45	2

11.13 Възстановяване

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

11.14 Функция "Йогурт"

Използвайте тази функция, за да пригответе кисело мляко.

Продукти:

- 1 л прясно мляко
- 250 г натурално кисело мляко

Приготвяне:

Смесете киселото с прясното мляко и го прелейте в буркани за кисело мляко.

В случай, че използвате сурово мляко, затоплете млякото до точката на кипене и го оставете да се охлади до 40 °C. Смесете го с киселото мляко след това и го напълнете в бурканчета.

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата
Кисело мляко с каймак	42	5 - 6	2
Полутвърдо кисело мляко	42	7 - 8	2

11.15 Печене

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

11.16 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.

11.17 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	Конвенционално готвене	160	35 - 50	2
Блат – леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени 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, разположени по диагонал)	Конвенционално готвене	180	70 - 90	1
Чийзкейк	Конвенционално готвене	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	Конвенционално готвене	170 - 190	30 - 40	3
Коледен кейк	Конвенционално готвене	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хляб (ръжен хляб): 1. Първа част на процеса за печене. 2. Втора част на процеса за печене.	Конвенционално готвене	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Кремки / Еклери	Конвенционално готвене	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Бисквитено руло	Конвенционално готвене	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	Конвенционално готвене	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	Топъл Въздух	150 - 170	30 - 55	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	Конвенционално готвене	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)	Конвенционално готвене	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	15 - 25	3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	20 - 35	3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Конвенционално готвене	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	Конвенционално готвене	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)	Конвенционално готвене	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

11.18 Запеканки и огретени

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	Конвенционално готвене	180 - 200	45 - 60	1
Лазаня	Конвенционално готвене	180 - 200	25 - 40	1
Зеленчуков огретен ¹⁾	Турбо Грил	170 - 190	15 - 35	1
Бегети със заливка от топло сирене	Топъл Въздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладки суфлета	Конвенционално готвене	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	Конвенционално готвене	180 - 200	30 - 60	1
Пълнени зеленчуци	Топъл Въздух	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

11.19 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
Moussaka (Мусака)	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne (Лазаня)	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni (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

11.20 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 / Сладкиши от маслено тесто/ тестени ивици	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.

11.21 Пица Нагряване

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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скаратата
Фламкухен (елзаски специалитет, подобен на пица)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Пирого (руски вариант на калцоне)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

11.22 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 скаратата 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.

11.23 Таблицы за печене на месо

Говеждо

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скаратата
Задушено месо	1 - 1,5 кг	Конвенционално готвене	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

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

1) Предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка / врат / бут	1 - 1,5 кг	Турбо Грил	150 - 170	90 - 120	1
Котлет / гърди	1 - 1,5 кг	Турбо Грил	170 - 190	30 - 60	1
Руло "Стефани"	750 g - 1 kg	Турбо Грил	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	750 g - 1 kg	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	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Еленско месо / заешко бутче	до 1 кг	Турбо Грил	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Филе от елен	1,5 - 2 кг	Конвенционално готвене	180 - 200	60 - 90	1
Еленски бут	1,5 - 2 кг	Конвенционално готвене	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	200 – 250 г всяка част	Турбо Грил	200 - 220	30 - 50	1
Половин пиле	400 – 500 г всяка част	Турбо Грил	190 - 210	40 - 50	1
Пиле, млада кокошка	1 - 1,5 кг	Турбо Грил	190 - 210	50 - 70	1
Патица	1,5 - 2 кг	Турбо Грил	180 - 200	80 - 100	1
Гъска	3,5 - 5 кг	Турбо Грил	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	2,5 - 3,5 кг	Турбо Грил	160 - 180	120 - 150	1
Пуйка	4 - 6 кг	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	Турбо Грил	180 - 200	30 - 50	1

11.24 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.

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 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

11.25 Дълбоко Замразени Храни

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Замразена пица	200 - 220	15 - 25	2
ААмерик. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2
Охладена пица	210 - 230	13 - 25	2
Пица снаксове, замразени	180 - 200	15 - 30	2
Полуфабрикати	190 - 210	15 - 25	3
Полуфабрикати	190 - 210	20 - 30	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Картоф С Корич. / Крокети	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	2

Замразени готови ястия

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, замразена	Конвенционално готвене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Полуфабрикати ¹⁾ (300 - 600 г)	Конвенционално готвене или Турбо Грил	200 - 220	според указанията на производителя	3
Бегети	Конвенционално готвене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3
Плодови сладкиши	Конвенционално готвене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	3

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

11.26 Вентил. на ниска темпер.

Използвайте тази функция за приготвянето на немазни, крехки 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 задайте правилната температура и тази във вътрешността.

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено говеждо	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Говеждо филе	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Телешко печено	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Стекове	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.27 Консервиране

- 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.

11.28 Сушене

- 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
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
Сини 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

11.29 Хляб

Не се препоръчва предварително загреване.

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
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

11.30 Сензор за храна таблица

Говеждо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	Алангле	Средно Изпечено	Препечено
Печено говеждо	45	60	70
Говеждо филе	45	60	70

Говеждо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Месно руло	80	83	86

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

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

Овнешко / агнешко месо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Овнешки бут	80	85	88
Овнешко филе	75	80	85
Агнешки бут, Печено агнешко	65	70	75

Дивеч	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Филе от заек, Филе от елен	65	70	75
Заешко бутче, Цял заек, Еленски бут	70	75	80

Птиче	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Пиле (цяло / половин / гърди)	80	83	86
Патица (цяла / половин), Пуйка (цяло / гърди)	75	80	85
Патица (гърди)	60	65	70

Риба (сьомга, пъстърва, бяла риба)	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Риба (цяла / голяма / на пара), Риба (цяла / голяма / печена)	60	64	68

Касероли - предварително сготвени зеленчуци	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Касерола с тиквички, Касерола с броколи, Касерола с фенел	85	88	91

Касероли - Солени	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Канелони, Лазаня, Макарони на фурна	85	88	91

Касероли - Сладки	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпечено	Повече
Касерола от бял хляб с / без плодове, Касерола от оризова каша с / без плодове, Касерола със сладки нудели	80	85	90

11.31 Информация за изпитателни лаборатории

Тестове според IEC 60350-1.

Тестове за функцията: Висока Влажност.

Храна	Контейнер (Gastronorm)	Количество (г)	Положение на скалата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Броколи ¹⁾	1 x 2/3 с дупки	300	3	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Броколи ¹⁾	2 x 2/3 с дупки	2 x 300	2 и 4	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.

Храна	Контейнер (Gastronom)	Количество (г)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Броколи ¹⁾	1 x 2/3 с дупки	макс.	3	99	15 - 18	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Замразен грах	2 x 2/3 с дупки	2 x 1500	2 и 4	99	Докато температура в най-студената точка достигне 85 °C.	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.

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.
- За почистване на дъното в случай на варовиково натрупване използвайте няколко капки оцет.
- Почиствайте вътрешността на уреда след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е голям за тавата на грила.
- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.

- Ако са налични незалепащи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепащото покритие.
- Подсушавайте фурната, когато вътрешността е влажна след употреба.

12.2 Препоръчителни почистващи продукти

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

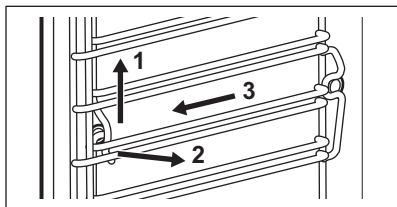
Може да закупите нашите продукти в www.aeg.com/shop и в по-добрите магазини.

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 Почистване С Пара

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 кухината на уреда.

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

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

Когато функцията Почистване на пара работи, лампичката е изключена.

1. Напълнете водосъдържателя до максималното ниво.
2. Изберете функцията Почистване на пара от менюто: Почистване.

Почистване С Пара -

времметраенето на тази функция е около 30 минути.

- a) Активирайте функцията.
- b) След края на програмата прозвучава звуков сигнал.

- c) Докоснете някое сензорно поле, за да деактивирате сигнала.

Почистване С Пара Plus - времетраенето на тази функция е около 75 минути.

- a) Напръскайте с подходящ препарат по еднакъв начин във вътрешността на фурната върху емайлираните и метални части.

Преди да започнете процедурата по почистването, уверете се че уредът е студен.

- b) Активирайте функцията. След около 50 минути, когато първата част от програмата завърши, ще прозвучи звуков сигнал.

- c) Натиснете **OK**.

i Това не е края на процедурата по почистването. Следвайте съобщението на дисплея за да завършите почистването.

- d) Почистете вътрешната повърхност на уреда с неабразивна гъба. Може да използвате топла вода или препарати за фурна, за да почистите вътрешността.

- e) Натиснете **OK**. Финалната част на процедурата започва. Времметраенето на този етап е около 25 минути.

3. Почистете вътрешната повърхност на уреда с неабразивна гъба. Може да използвате топла вода, за да почистите вътрешността.
4. Отстранете остатъчната вода от водосъдържателя.

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.

12.5 Напомняне За Почистване

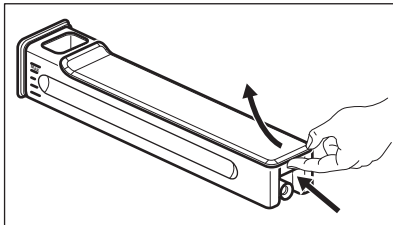
Когато се появи напомняне, е необходимо почистване. Изпълнете функцията Почистване С Пара Plus.

Можете да активирате / деактивирате функцията: Напомняне За Почистване в менюто: Основни Настройки.

12.6 Почистване на отделението за водата

Отстранете отделението за водата от уредът.

1. Премахнете капакът на водосъдържателя. Повдигнете капакът заедно с издутината отзад.

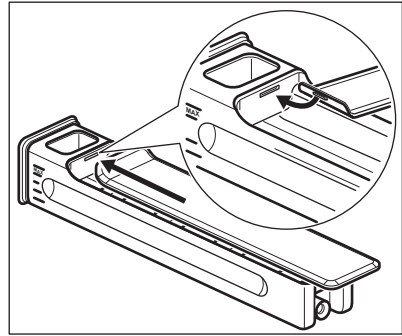


2. Премахнете бента. Издърпайте го от шкафтът, докато щракне.
3. Измийте частите на водосъдържателя във вашите ръце. Използвайте чешмяна вода и сапун.

i Не използвайте абразивни гъбички. Не вкарвайте водосъдържателя в съдомиялна.

След като изчистите частите на водосъдържателя, сглобете наново водосъдържателят.

1. Вкарайте вътре бента. Бутнете го в отделението.
2. Сглобете капакът. Първо монтирайте предната закопчалка и след това го бутнете към на отделението.



3. Монтирайте водосъдържателят към уреда.
4. Бутнете водосъдържателят към печката, докато се закачи.

12.7 Система на парогенератор - Отстр. на котл. кам.

Когато работи парогенератора, в него се образува варовик (заради съдържанието на калций във водата). Това може да предизвика негативен ефект върху качеството на парата, производителността на парогенератора и качеството на храната. За да предотвратите натрупването на варовик, почистете парогенериращата верига.

Премахнете всички принадлежности.

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.


Времетраенето на пълната процедура е около 2 часа.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете съда за печене/грил (на месо) на първата позиция на скарата.
2. Натиснете ОК.
3. Сложете 250 мл от веществото за премахване на котлен камък във водосъдържателя.
4. Напълнете останалата част от водосъдържателя, докато се напълни догоре.
5. Сложете отделението за вода.

6. Натиснете ОК.

Това активира първата част от процедурата: Отстр. на котл. кам..

 Времетраенето на тази част е около 1 час и 40 минути.

7. В края на първата част изпразнете съда за печене/грил (на месо) и го сложете отново на позицията на първия рафт.

8. Натиснете ОК.


9. Напълнете водосъдържателя с прясна вода.

Уверете се, че няма останал почистващ препарат във водосъдържателя.


10. Сложете отделението за вода.

11. Натиснете ОК.

Това активира втората част от процедурата: Отстр. на котл. кам.. То ще изплакне веригата на парогенератора.

 Времетраенето на тази част е около 35 минути.

Премахнете съда за печене/грил (на месо) след края на процедурата.

 Ако функцията: Отстр. на котл. кам. не е извършена по правилния начин, дисплеят ще покаже съобщение, за да я повторите.


Ако фурната е влажна или мокра, забършете я със сух парцал. Оставете фурната да изсъхне напълно с отворена вратичка.

12.8 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.

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.

12.9 Система на парогенератор - Изплакване

Премахнете всички принадлежности.

Изберете функцията от менюто: Почистване. Потребителският интерфейс ще ви преведе през процедурата.

Времетраенето на тази функция е около 30 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
2. Натиснете ОК.
3. Напълнете водосъдържателя с прясна вода.
4. Натиснете ОК.

Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

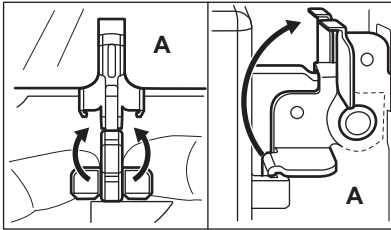
12.10 Изваждане и монтиране на вратичката

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

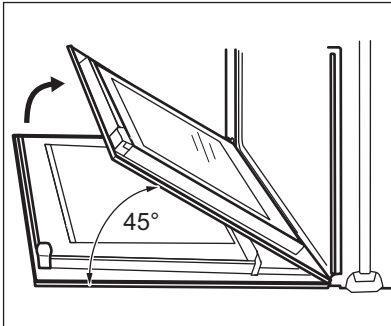
**ВНИМАНИЕ!**

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

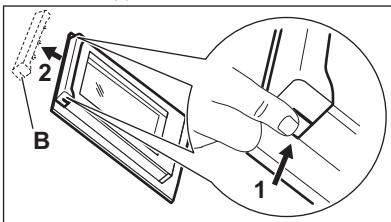
1. Отворете вратичката напълно.
2. Повдигнете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



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 (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.

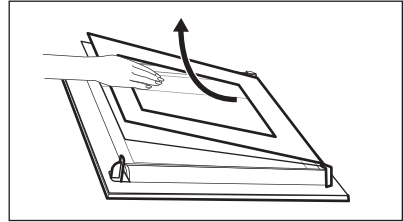


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.

12.11 Смяна на крушката

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



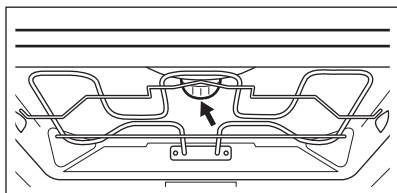
ВНИМАНИЕ!

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 °С.
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 °С.
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".
Фурната не нагрива.	Вратата не е правилно затворена.	Затворете напълно вратичката.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Екранът показва F111.	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.
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.
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.
Фурната е активирана и не нагрява. Вентилаторът не работи. На екрана се появява "Demo".	Активиран е демонстрационният режим.	Вижте глава "Основни настройки" в главата "Всекидневна употреба".
Уредът не задържа водосъдържателя след като го поставите.	Не сте сглобили капакът на водосъдържателя правилно.	Сглобете капакът на водосъдържателя правилно.
От водосъдържателя ще излиза вода след като го пренесете или поставите в уреда.	Не сте сглобили капакът на водосъдържателя правилно.	Сглобете капакът на водосъдържателя правилно.
От водосъдържателя ще излиза вода след като го пренесете или поставите в уреда.	Сглобили сте устройството за разбиване на вълни неправилно.	Сглобете правилно устройството за разбиване на вълни в корпуса на водосъдържателя.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Уредът не задържа водосъдържателя след като го натиснете на капака.	Не сте натиснали напълно корпуса на водосъдържателя.	Поставете корпуса на водосъдържателя като го натиснете докато не достигне края.
Водосъдържателят е труден за почистване.	Не сте премахнали капака и устройството за разбиване на вълни.	Вж. "Почистване на водосъдържателя".
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.
Няма вода в съда за печене/грил след премахването на котления камък.	Не сте напълнили водосъдържателя до максималното ниво.	Проверете дали има наличен препарат за премахване на котления камък / водата в корпуса на водосъдържателя. Повторете процеса.
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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
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.

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	BSK792320M
Индекс на енергийна ефективност	81.0
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл

Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.68 kWh/цикъл
Брой обеми на фурната	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	70 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	40.0 кг

EN 60350-1 - Битови електрически уреди за готвене - Част 1: Гами, 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 загревайте 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 програма с избор на Времетр. или Приключв. е активирана и времето за готвене е повече от 30 минути, нагряващите елементи се деактивират автоматично 10% по-бързо при някои функции на фурната.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

Подгръване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. 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 Вентил.Ниска Т. Влажност, лампата автоматично се изкл. след 30 секунди.

Може да включите лампата отново, но това действие ще намали прогнозираното енергоспестяване.

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

www.aeg.com/shop



867336237-B-212017



AEG