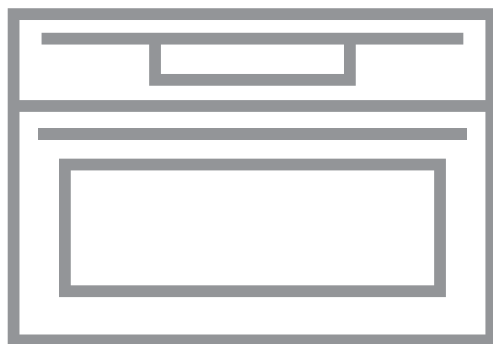


▶ KSK792220M

BG Ръководство за употреба  
Фурна на пара

# USER MANUAL



**AEG**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	24
8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ.....	25
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	25
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	28
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	30
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	58
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	63
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	66

## 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, сервисна информация:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://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 СИГУРНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. 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 малки деца и лица в уязвимо положение

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

## 1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди извършването на какъвто и да е ремонт, изключете уреда от електрозахранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталиране



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всякакво опаковане.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.

### 2.2 Електрическа връзка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се извършат от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да

бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.

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

### 2.3 Употреба



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.

- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на кухината на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели,

например отопление на помещения.

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

## 2.4 Готвене на пара



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

## 2.5 Грижи и почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- 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 Вътрешно осветление



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.7 Обслужване

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

## 2.8 Изхвърляне



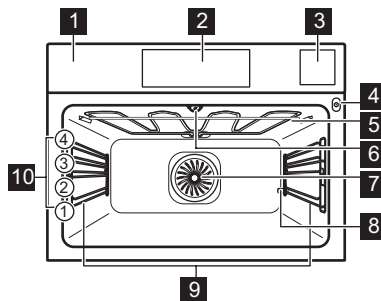
### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

# 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

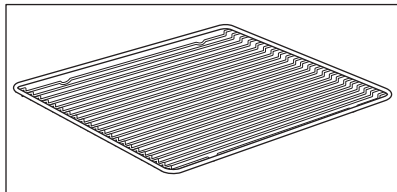
## 3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Чекмедже за вода
- 4 Гнездо за термосонда
- 5 Нагревател
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Извеждаща тръба за почистен котлен камък
- 9 Опора на скарата, демонтируема
- 10 Позиции на рафтовете

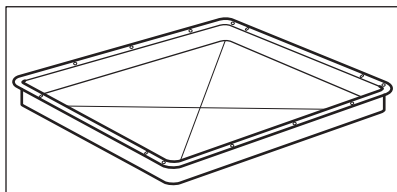
## 3.2 Принадлежности

### Решетъчна скара



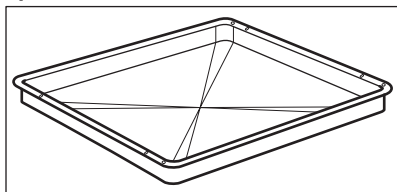
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

### Тава за печене



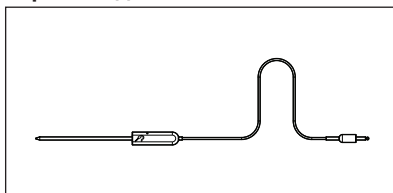
За сладкиши и курабийки.

### Грил/тиган за печене



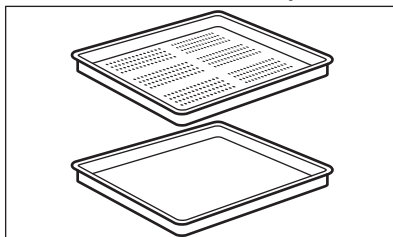
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

### Термосонда



За измерване на температурата вътре в храната.

### Комплект за готвене с пара

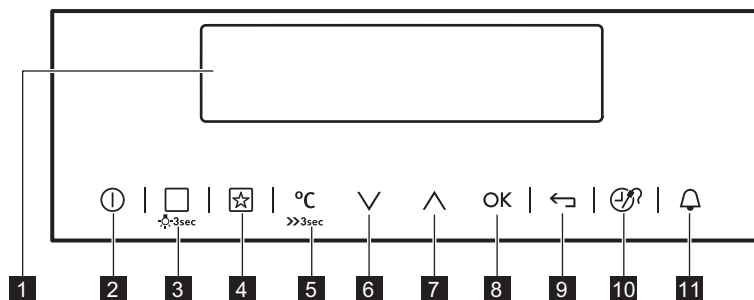


Един неперфориран и един перфориран съд за храна.

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











## 4. КОМАНДНО ТАБЛО

### 4.1 Електронен програматор

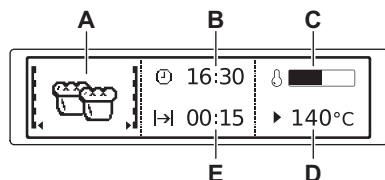




Използвайте сензорните полета, за да работите с уреа.

Сензорно поле	Функция	Бележка	
1	-	Екран	Показва текущите настройки на фурната.
2		ВКЛ./ИЗКЛ.	За включване и изключване на фурната.
3		Функции Нагряване или Варио контрол	Натиснете веднъж сензорното поле, за да изберете функция за нагряване или менюто: Варио контрол. Натиснете отново сензорното поле, за да превключвате между менютата: Функции Нагряване, Варио контрол. За да включите или изключите лампичката, натиснете полето за 3 секунди. Можете също да включите лампичката, когато фурната е изключена.
4		Любими	За запаметяване и достъп до вашите любими програми.
5		Избор на температура	За да зададете температурата или да се покаже текущата температура във фурната. Натиснете полето за 3 секунди, за да включите или изключите функцията: Бързо Нагряване.
6		Бутон Надолу	За да се придвижите надолу в менюто.
7		Бутон Нагоре	За да се придвижите нагоре в менюто.
8		ОК (ОК)	Потвърждава избора или настройката.
9		Бутон "Назад"	За да се върнете едно ниво назад в менюто. За да се покаже основното меню, натиснете полето за 3 секунди.
10		Време и допълнителни функции	За задаване на различни функции. Когато работи функция за нагряване, натиснете сензорното поле, за да настроите таймера или функциите: Заклучване, Любими, Настрой + Продължи. Можете също да промените настройките на сензора за температура в сърцевината.
11		Таймер	За да настроите функцията: Таймер.

## 4.2 Екран



- A. Функция за нагряване
- B. Часово време
- C. Индикатор за нагряване
- D. Температурата
- E. Времетраене или приключване на 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 работи функция нагряване. Натиснете $\vee$ и $\wedge$ едновременно, за да нулирате времето.
	Изчисляване	Фурната изчислява времето за готвене.
	Индикатор за нагряване	Дисплеят показва температурата във фурната.
	Бързо Нагряване	Функцията е включена. Тази функция намалява времето за загреване.
	Автоматично Тегло	Дисплеят показва, че системата за автоматично претегляне е активна или че теглото може да се променя.

## 5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.

Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

Поставете принадлежностите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

## 5.2 Първо свързване

Когато свързвате фурната 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 Настройка за твърдостта на водата

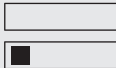


Таблицата, по-долу, показва диапазона на твърдостта на водата в съответствие с отлагането на калций (ммол/л) и качеството на водата.

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. Изчакайте 1 минута и проверете твърдостта на водата с таблицата по-долу. Цветовете на реакционните зони продължават да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 минута след теста.

5. Изберете твърдостта на водата: меню: Основни Настройки.

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



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

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА




**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Навигация в менютата







1. Включете фурната.
2. Натиснете  или , за да изберете опция от менюто.
3. Натиснете **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 конфигурация.

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

Подменю за: Основни Настройки




Символ/ Елемент от менюто	Описание
 Настройка на часа	Настройва текущото време на часовника.
 Посочване На Времето	Когато е ВКЛЮЧЕНА, дисплеят показва текущото време, когато деактивирате уреда.
 Удължаване На Времето	Активира и деактивира функцията Удължаване на времето.
 Контраст На Екрана	Настройва контраста на екрана на степени.

Символ/ Елемент от менюто	Описание
 Яркост На Екрана	Настройва яркостта на дисплея на степени.
 Език	Задава езика на дисплея.
 Сила на звук сигнал	Настройва на степени силата на звука при натискане на бутоните и на сигналите.
 Звук на бутоните	Активира и деактивира звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на сензорното поле с ВКЛ./ИЗКЛ.
 Тонове Аларма/ Грешка	Активира и деактивира звуците на алармата.





Символ/ Елемент от менюто	Описание
 Твърдост на водата	За задаване ниво на твърдост на водата (1 - 4).
 Напомняне За Почистване	Напомня ви кога да почистите уреда.
 Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.
 Фабрични Настройки	Връща всички настройки към фабричните им стойности.

### 6.3 Подменю за: Готвене във вакуум




Уредът работи с технология Sous-vide (на френски език – "с вакуум") Това е метод на готвене във вакуумно запечатани 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 температурата между 50°C и 95°C.
	Рецепти с вакуум	Списък с автоматични програми.
	Варио готвене SousVide	Препоръчителни настройки на фурната за широк диапазон от ястия. Изберете ястие и започнете процеса на готвене. Температурата и времето са ориентировъчни. Можете да ги регулирате с различните рецепти или количества продукти.


## 6.4 Подмену 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. камък	Процедура за почистване на веригата на парогенератора от остатъчен варовик.
	Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.
	Почистване С Пара Plus	Процедура за почистване на упорити замърсявания с помощта на почистващ препарат за фурна.

## 6.5 Функции Нагряване




Функция за нагряване	Приложение
 Топъл Въздух	За печене на две позиции на скарата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Традиционно печене.
 Пица Нагряване	За готвене на едно ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Традиционно печене.
 Традиционно печене (Топлина отгоре / отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

Функция за нагряване	Приложение
 Дълбоко За-мразени Храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (като картопки, картофи уеджис или пролетни рулца).
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб
 Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Долно Нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция за нагряване	Приложение
 Ventil. печене с влажн.	<p>Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкции за готвене вижте глава "Препоръки и съвети", Ventil. печене с влажн.. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената температура. Използва се остатъчната топлина. Нагревателната мощност може да се намали. За общи препоръки за енергоспестяване вижте глава "Енергийна ефективност", Енергоспестяване. Тази функция е използвана за постигане на съответствие с класа за енергийна ефективност съгласно EN 60350-1. Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.</p>

Функция за нагряване	Приложение
 Настройка На Влажността	<p>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.</p>
 Само пара	<p>За зеленчуци, гарнитурите или риба на пара.</p>







Подменю за: Настройка На Влажността

Функция за нагряване	Приложение
 Ниска Влажност	<p>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.</p>
 Средна влажност	<p>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.</p>
 Висока Влажност	<p>Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия, като яйчен крем, флан, терин и риба.</p>



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

## 6.6 Специалитети

Функция за нагряване	Приложение
 Поддържане На Топлина	За поддържане на храната топла.
 Затопляне На Чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (например туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Функция "Йогурт"	За приготвяне на кисело мляко. Лампата при тази функция е изключена.
 Втасване на тесто	За ускоряване на набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 Вентил. На Ниска Темпер.	За приготвяне на крехки, сочни печени меса.

### Функция за нагряване

### Приложение



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 ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що пригответе. 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, използвайте различните нива.




Размразяване

За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.








## 6.7 Варио контрол

Категория храна: Рибa/Морска Храна





Продукти	
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	Филе от сьомга
	Цяло Сьомга
Скариди	Скариди, пресни
	Скариди, замразени
Миди	-









Категория храна: Птиче





Продукти	
Птиче С Кост	-
Птиче С Кост 	-

Продукти	
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

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

Продукти	
Сканд. говеждо	Алангле 
	Средно Изпечено 
	Добре Изпечено 
Свинско	Наденички
	Свински Ребра
	Джолан, предварително запечен
	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 
	Агнешки бут
	Печено агнешко 
	Агнешко филе
	Агнешка плешка, средно изпечена
	Агнешка плешка, средно изпечена 

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

Категория храна: Ястие На Фурна

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

Категория храна: Пица/Киш

Продукти	
Пица	Пица, тънък блат
	Пица, доп. топинг
	Замразена пица
	Американска пица, замразена
	Охладена пица
	Мини-пици, замразени
Багета с топено сирене	-

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

Категория храна: Кекс/Бисквитки

Продукти	
Кръгъл Кекс	-
Ябълков сладкиш, покрит	-
Пандишпан	-
Ябълков Пай	-
Чийз Кейк, Тава	-
Бриош	-
Сладкиш Мадейра	-
Тарте	-
Млечен тарт, сладък	-
Бадемов Кекс	-
Мъфини	-
Сладки	-
Сладкиши На Пръчици	-
Кремки	-
Бутер тесто	-
Еклери	-
Сладки, Ядки/ Брашно	-
Дребни бисквити	-
Коледен Кейк	-
Замразен ябълков щрудел	-

Продукти	
Торта в тава	Кексово Тесто
	Тесто С Мая
Чийз Кейк, Табла	-
Брауни	-
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

Продукти	
Рула	Рула
	Франзели, полуизпечени
	Ролца, замразени
Чабата	-
Багета	Багета, полуизпечени
	Багета, замразени

Продукти	
Хляб	Погача
	Бял Хляб
	Погача С Мая
	Кафяв Хляб
	Ръжен Хляб
	Пълнозърнест Хляб
	Хляб Без Набухватели
	Хляб/франзела, замразени

Категория храна: Зеленчуци

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

Продукти	
Грах	-
Патладжан	-
Копър	-
Артишок	-
Червено Цвекло	-
Черен Овесен Корен	-
Алабаш лентички	-
Бял Боб	-
Савойско Зелe	-

Категория храна: Кремове И Парфета

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

Категория храна: Гарнитурни

Продукти	
Пържени картофи, тънки	-
Пържени картофи, дебели	-
Пържени картофи, замразени	-
Крокети	-
Картоф С Корич.	-
Картофи На Фурна	-

Продукти	
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	-
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: Варио готвене SousVide

Категория храна	Продукти
Риба/Морска Храна	Филе от ципура
	Филе от ципура
	Сушена Риба
	Филе от пъстърва
	Филе от сьомга
	Скалопини
	Миди с черупки
	Скариди без черупки
	Октопод

Категория храна	Продукти
Птиче	Пилешки гърди, без кост
	Патешки гърди, без кост
	Пуешки гърди, без кост
Месо	Говеждо <ul style="list-style-type: none"> <li>• Говеждо филе, средно изпечено</li> <li>• Говеждо филе, добре изпечено</li> </ul>
	Агнешко <ul style="list-style-type: none"> <li>• Агнешко, средно изпечено</li> <li>• Агнешко, добре изпечено</li> </ul>
	Дивеч <ul style="list-style-type: none"> <li>• Дива Свиня</li> <li>• Заек, без кост</li> </ul>
Зеленчуци	Моркови
	Тиквички, Нарязани
	Аспержи, зелени
	Аспержи, бели
	Пипер Лентички
	Праз пръстени
	Корен от целина
	Целина
	Патладжан
Копър	
Сърцевина От Артишок	
Картофи	
Тиква	

Категория храна	Продукти
Плодове	Ябълки
	Круши
	Праскови
	Нектарини
	Сливи
	Ананас
	Манго

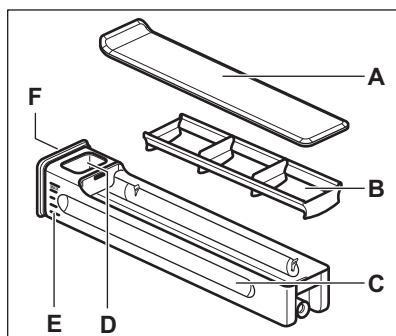
## 6.9 Задаване на функция за нагряване

1. Включете фурната.
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.



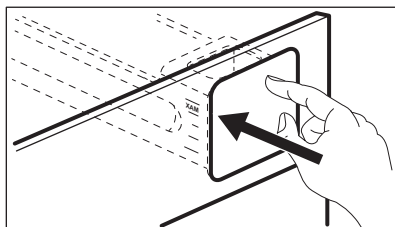
В случай че настройките по подразбиране не са променени, фурната стартира автоматично.

## 6.10 Чекмедже за вода



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

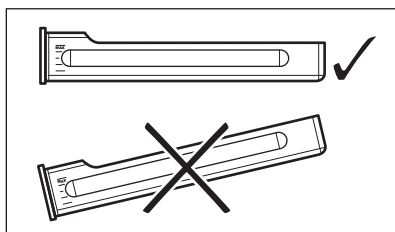
Можете да отстраните водосъдържателя от фурната. Натиснете го леко към предния бутон. След като натиснете водосъдържателя, той ще се извади от уреда.



Можете да напълните водосъдържателя по два начина:

- оставете водосъдържателя във фурната и го напълнете чрез съд, в който има вода,
- извадете водосъдържателя от фурната 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 във фурната.

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 (деминерализирана) 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 фурната.
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 във фурната.

4. Включете фурната.
5. Задайте функция за загряване с пара и температура.
6. Ако е необходимо, задайте функцията: Времетр.  $\rightarrow$  или: Приключв.  $\rightarrow$ . Парата се появява след около 2 минути. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал. Когато водата във водосъдържателя започва да привършва, прозвучава сигнал, което означава, че трябва да го напълните отново, за да продължите с готвенето на пара, както е описано по-горе.

Сигналът прозвучава отново в края на периода за готвене.

7. Изключете фурната.

8. Изпразнете чекмеджето за вода, след като приключите с готвенето на пара.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Фурната е гореща. 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 фурната, след като се охлади.

Оставете фурната да изсъхне напълно с отворена вратичка. За да ускорите изсъхването, можете да затворите вратата и да загреете фурната 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 Индикатор за нагряване

Когато включите 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.

## 6.13 Бързо Нагряване

Тази функция намалява времето за нагряване.



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

За да включите функцията, задръжте  $^{\circ}\text{C}$   $\gg$  за 3 секунди. Индикаторът за бързо нагряване се сменя. Тази функция не е налична за някои функции на фурната.







## 6.14 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 фурната. Можете да я включите и когато фурната е изключена.  Използвайте  , за да активирате функцията. Натиснете  или  , за да зададете минутите и <b>OK</b> за стартиране.
 Времетр.	За да настроите колко дълго да работи фурната (макс. 23 ч. и 59 мин.).
 Приключв.	Тук се задава час за изключване на функцията нагряване (макс. 23 ч 59 мин).

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






Ако използвате функциите на часовника: Времетр., Приключв., фурната изключва нагряващите елементи, след като изминат 90% от зададеното време. Фурната 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. Фурната се изключва автоматично. Можете да използвате функциите: Времетр. и Приключв. едновременно, ако желаете автоматично да включите или изключите фурната 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  или , за да зададете необходимото време.
4. Натиснете **OK**, за да потвърдите.



Когато времето изтече, се чува звук на сигнал. Фурната е изключена. Екранът показва съобщение.

5. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала.

### 7.3 Удължаване На Времето

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



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

1. Когато времето за готвене изтече, се чува звук на сигнал. Натиснете произволен символ.

Дисплеят показва съобщението.

2. Натиснете , за да включите или за отказ.
3. Задайте продължителността на функцията.
4. Натиснете **OK**.

## 8. АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Онлайн рецепти



Можете да намерите рецептите за автоматичните програми, посочени за тази фурна, на уебсайта ни. За да намерите правилната книжка с рецепти, вижте PNC номера на информационната табелка на рамката на вътрешността на фурната.

### 8.2 Готварска Рецепта с Автоматична Рецепта

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

1. Включете фурната.
2. Изберете менюто: Готварска Рецепта . Натиснете **OK**, за да потвърдите.
3. Изберете категорията и ястието. Натиснете **OK**, за да потвърдите.
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 температура в сърцевината трябва да стои в месото и в гнездото си по време на готвене.

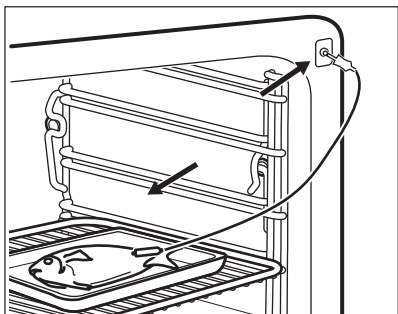
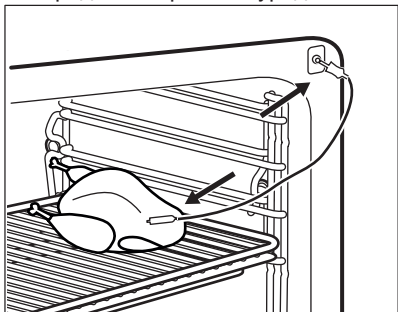
- Използвайте препоръчителните настройки за температурата в сърцевината на храната. Вж. глава "Препоръки и съвети".



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  $\mathcal{O}$ .

Когато ястието достигне настроената температура, се чува звуков сигнал.

Уредът се деактивира автоматично.

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

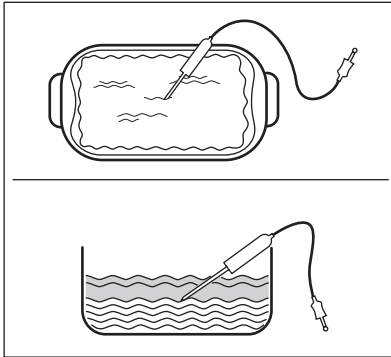


### ВНИМАНИЕ!

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

## 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.

**ВНИМАНИЕ!**

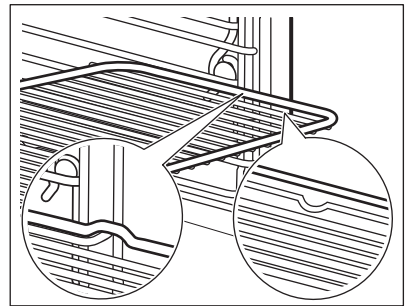
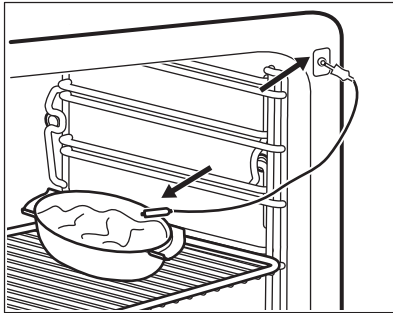
Има риск от изгаряния, ако сензора за храна се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахнете от храната.

**9.2 Поставяне на принадлежностите**

Скара:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.

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



Тавичка за печене/Дълбока тава:

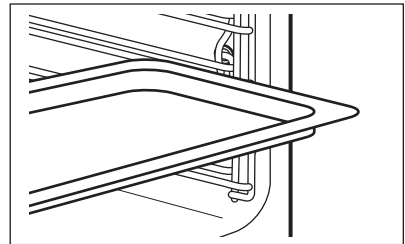
Плъзнете тавичката за печене / дълбоката тава между водачите на носача на рафта.

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  $\mathcal{R}$ .

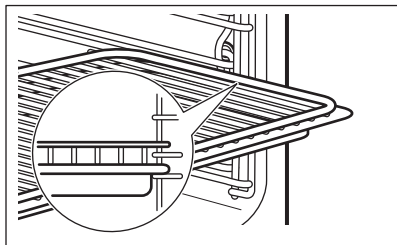
Когато ястието достигне настроената температура, се чува звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.

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



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.






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



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Любими

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

#### Запаметяване на програма


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

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

Можете да промените името на някоя програма от менюто: Промяна Името На Програ..




#### Активиране на програмата

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

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

### 10.2 Използване на функцията Защита за деца

Когато „Защита от деца“ е активна, фурната не може да се включи инцидентно.




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


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

### 10.3 Заклучване

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




1. Включете фурната.

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


 Когато изключите фурната, функцията "Заклучване" се изключва.

## 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. Включете фурната.
2. Задайте функция за нагряване.
3. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът покаже: **Времетр..**
4. Задайте времето.
5. Натиснете  необходимия брой пъти, докато екранът 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 докато функцията за нагряване работи.
- Менюто: Основни Настройки ви позволява да: **Настрой + Продължи** включват и изключват функцията.

## 10.5 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, фурната се изключва автоматично след определено време, ако една от функциите за заграване 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: Осветление, Термосонда, Времетр., Приключ..

## 10.6 Яркост на екрана

Яркостта на дисплея има два режима:

- **Нощна яркост** - когато фурната е изключена, яркостта на екрана е по-малка между 22:00:00 и 06:00:00 часа;
- **Дневен:**
  - когато фурната е включена.
  - ако докоснете символ по време на нощния режим (освен ВКЛ./ИЗКЛ.), в следващите 10 секунди яркостта на дисплея се връща на дневен режим.
  - ако фурната е изключена и зададете функцията: **Таймер**. Когато функцията приключи, екранът се връща към нощна яркост.

## 10.7 Охлаждащ вентилатор

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

## 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 Препоръки за готвене

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви фурна. Таблиците по-долу предлагат стандартни настройки за температура, време за готвене и позиция на скарата.

Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

### 11.2 Вътрешна страна на вратата

**От вътрешната страна на вратата можете да намерите:**

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

### 11.3 Съвети за специални функции за загряване на фурната

#### Поддържане На Топлина

Тази функция ви позволява да запазите храната топла. Температурата се саморегулира автоматично до 80°C.

#### Затопляне На Чиния

Тази функция ви позволява да затопляте чинии и съдове преди сервиране. Температурата се саморегулира автоматично до 70 °C.

Поставете чиниите и съдовете равномерно на рафта на фурната. Използвайте първото ниво на фурната. След половината от времето за загряване разменете местата им.

#### Размразяване

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

### 11.4 Готвене във вакуум

Тази функция използва по-ниски температури за готвене от стандартното.

#### Готвене във вакуум Препоръки

Използвайте висококачествена и прясна сурова храна. Винаги измивайте храната преди готвене. Внимавайте като използвате сурови яйца.

Ниските температури са подходящи само за видовете храни, които могат да се консумират сурови.

Не гответе храната дълго време, когато използвате температурата под 60 °C.

Сварете съставките съдържащи алкохол преди да ги поставите във вакуумна опаковка.

Поставете вакуумиращите торбички върху решетката една до друга.

Можете да съхранявате сготвената храна в хладилник за 2 - 3 дни. Охладете храната бързо (използвайки ледена баня).

Не използвайте тази функция за претопляне на остатъци от храна.

#### Опаковане във вакуум

Използвайте само вакуумни торбички и сепаратор за вакуум, препоръчван за готвене на сирене. Само този вид уред може да запечатва течности.

Не използвайте едни и същи вакуумиращи торбички няколко пъти.

За по-бързи и по-добри резултати задайте максимална степен на вакуум.

За да гарантирате безопасно затваряне на вакуумиращата торбичка, се уверете, че частта, подлежаща на запечатване, е чиста.

Уверете се, че краищата на вътрешната страна на вакуумната торбичка са чисти, преди да я запечатате.

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.

## 11.5 Готвене във вакуум: Месо

- Вижте таблиците, за да избегнете недоизпичане. Не използвайте

### 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	2
Говеждо филе, добре изпечено	4 см	800	65	90 - 100	2
Телешко филе, средно изпечено	4 см	800	60	110 - 120	2
Телешко филе, добре изпечено	4 см	800	65	90 - 100	2

### 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	2
Агнешко, средно изпечено	3 см	600 - 650	65	105 - 115	2
Глиган	3 см	600 - 650	90	60 - 70	2

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Заек, без кост	1,5 см	600 - 650	70	50 - 60	2

#### 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	2
Патешки гърди, без кост	2 см	900	60	140 - 160	2
Пуешки гърди, без кост	2 см	800	70	75 - 85	2

### 11.6 Готвене във вакуум: Риба 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	2
Филе от ципура	4 филета 1 см	500	70	25	2
Сушена риба	2 филета 2 см	650	65	70 - 75	2
Кръгли миди	голям размер	650	60	100 - 110	2
Миди с черупки		1000	95	20 - 25	2
Скариди без черупки	голям размер	500	75	25 - 30	2



Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Октопод		1000	85	100 - 110	2
Филе от пъстърва 1)	2 филета 1,5 см	650	65	55 - 65	2
Сьомга Филета 1)	3 см	800	65	100 - 110	2

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.

## 11.7 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 лимонов сок, след като го почистите и нарежете.

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Аспержи, зелени	цяло	700 - 800	90	40 - 50	2
Аспержи, бели	цяло	700 - 800	90	50 - 60	2
Тиквички	резени от 1 см	700 - 800	90	35 - 40	2
Праз лук	ленти или пръстени	600 - 700	95	40 - 45	2
Патладжан	резени от 1 см	700 - 800	90	30 - 35	2
Тиква	парчета с дебелина 2 см	700 - 800	90	25 - 30	2
Пипер	ленти или четвъртина	700 - 800	95	35 - 40	2
Целина	пръстени от 1 см	700 - 800	95	40 - 45	2
Моркови	резени от 0,5 см	700 - 800	95	35 - 45	2

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Корен от целина	резени от 1 см	700 - 800	95	45 - 50	2
Копър	резени от 1 см	700 - 800	95	35 - 45	2
Картофи	резени от 1 см	800 - 1000	95	35 - 45	2
Сърцевина от артишок	нарязани на четвъртини	400 - 600	95	45 - 55	2

### 11.8 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 лимонов 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	2
Слива	нарязани наполовина	600 г	90	10 - 15	2
Манго	нарязано на кубчета от 2 x 2 см	2 плода	90	10 - 15	2
Нектарина	нарязани наполовина	4 плода	90	20 - 25	2
Ананас	резени 1 см	по 350 г във всяка торбичка	90	20 - 25	2
Ябълка	нарязана на четири	4 плода	95	25 - 30	2
Круша	нарязани наполовина	4 плода	90	15 - 30	2
Ванилов крем	по 350 г във всяка торбичка	700 г	85	20 - 22	2

## 11.9 Само пара



### 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 мин.

### Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Артишок	99	50 - 60	1
Патладжан	99	15 - 25	1
Карфиол, цял	99	35 - 45	1
Карфиол, на розички	99	25 - 35	1
Броколи, цели	99	30 - 40	1
Броколи, на розички <sup>1)</sup>	99	13 - 15	1
Нарязани гъби	99	15 - 20	1
Грах	99	20 - 30	1
Копър	99	25 - 35	1
Моркови	99	25 - 35	1
Алабаш, на лентички	99	25 - 35	1
Чушки, на лентички	99	15 - 20	1
Праз, на кръгчета	99	20 - 30	1

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Зелен фасул	99	35 - 45	1
Маруля, на розички	99	20 - 25	1
Брюкселско зеле	99	25 - 35	1
Червено Цвекло	99	70 - 90	1
Черен овесен корен	99	35 - 45	1
Целина, на кубчета	99	20 - 30	1
Аспержи, зелени	99	15 - 25	1
Аспержи, бели	99	25 - 35	1
Спанак, пресен	99	15 - 20	1
Белени домати	99	10	1
Бял боб	99	25 - 35	1
Савойско зеле	99	20 - 25	1
Тиквички, нарязани	99	15 - 25	1
Боб, бланширан	99	20 - 25	1
Зеленчуци, бланширани	99	15	1
Сушени варива, на киснати (съотношение вода/варива 2:1)	99	55 - 65	1
Зелен боб (кайзер чушки)	99	20 - 30	1
Бяло и червено зеле, на лентички	99	40 - 45	1
Тиква, на кубчета	99	15 - 25	1
Кисело зеле	99	60 - 90	1
Сладки картофи	99	20 - 30	1

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Домати	99	15 - 25	1
Сладка царевица на кочан	99	30 - 40	1

1) Загрейте фурната предварително за 5 минути.

#### Гарнитури

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кнедли с мая	99	25 - 35	1
Картофени кнедли	99	35 - 45	1
Небелени картофи, средно изпечени	99	45 - 55	1
Ориз (съотношение вода/ориз 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	1
Варени картофи, нарязани на четвъртинки	99	35 - 45	1
Хлебни кнедли	99	35 - 45	1
Пресни талиатели	99	15 - 25	1
Полента (качамак) (съотношение на течност 3:1)	99	40 - 50	1
Булгур (съотношение вода/булгур 1:1)	99	25 - 35	1
Кускус (съотношение вода/кускус 1:1)	99	15 - 20	1
Шпецле (немски вид паста)	99	25 - 30	1
Ароматен ориз (съотношение вода/ориз 1:1)	99	30 - 35	1

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Леща, червена (съотношение вода/леща 1:1)	99	20 - 30	1
Леща, кафява и зелена (съотношение вода/леща 3:1)	99	55 - 60	1
Оризов пудинг (съотношение мляко/ориз 2,5:1)	99	40 - 55	1
Пудинг от грис (съотношение мляко/грис 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

#### Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Ябълкови резе-ни	99	10 - 15	1
Горещи плодове	99	10 - 15	1
Плодов компот	99	20 - 25	1
Течен шоколад	99	10 - 20	1

#### Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Пъстърва, припл. 250 г	85	20 - 30	1
Скариди, пресни	85	20 - 25	1
Скариди, замра-зени	85	30 - 40	1
Филета от съом-га	85	20 - 30	1
Съомгова пъ-стърва, припл. 1000 г	85	40 - 45	1
Миди	99	20 - 30	1

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Филе от плоска риба	80	15	1

#### Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Варена шунка 1000 г	99	55 - 65	1
Задушени пилешки гърди	90	25 - 35	1
Пиле, задушено, 1000-1200 г	99	60 - 70	1
Телешко/свинско филе без бут, 800-1000 г	90	80 - 90	1
Каселер (пушено свинско филе), задушен	90	70 - 90	1
Тафелшпиц (варено телешко)	99	110 - 120	1
Наденички	80	15 - 20	1
Баварска телешка наденица (бяла наденица)	80	20 - 30	1
Виенска наденица	80	20 - 30	1

#### Яйца

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Яйца, твърдо сварени	99	18 - 21	1
Яйца, средно сварени	99	11 - 12	1
Яйца, рохко сварени	99	10 - 11	1

## 11.10 Топъл Въздух и Само пара последователно

Когато комбинирате функции, можете да готвите месо, зеленчуци и гарнитюри, едно след друго. Всички

ястия са готови за сервиране по едно и също време.

- За да изпечете храната първоначално, използвайте функцията: Топъл Въздух .

- Поставете пригответените зеленчуци и гарнитюри в огнеупорни съдове. Сложете във фурната с печивото.
- Оставете фурната да се охлади до температура от 80 °С. За да охладите фурната по-бързо, оставете вратичката отворена на първа позиция за приблизително 15 минути.
- Стартирайте функцията: Само пара. Гответе всичко заедно, докато стане готово.



Максималното количество вода е 650 мл.

## 11.11 Настройка На Влажността - Висока Влажност

Храна	Температура (°С)	Време (мин)	Положение на скарата
Крем / блат в отделни съдове <sup>1)</sup>	90	35 - 40	1
Печени яйца <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	1
Глинени Съдове	90	40 - 50	1
Тънко филе от риба	85	15 - 20	1
Дебело филе от риба	90	25 - 35	1
Малка цяла риба до 350 гр.	90	20 - 30	1
Цяла риба до 1000 гр.	90	30 - 40	1
Кнедли на фурна	120 - 130	40 - 50	1

<sup>1)</sup> Оставете за още половин час при затворена врата.

## 11.12 Настройка На Влажността - Средна влажност

Храна	Температура (°С)	Време (мин)	Положение на скарата
Различни видове хляб 500 - 1000 г	180 - 190	45 - 60	1
Хлебчета	180 - 200	25 - 35	1
Сладък хляб	160 - 170	30 - 45	1
Сладки печива от тесто с мая	170 - 180	20 - 35	1



Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Сладки ястия на фурна	160 - 180	45 - 60	1
Задушено месо	140 - 150	100 - 140	1
Свински ребра	140 - 150	75 - 100	1
Печено рибно филе	170 - 180	25 - 40	1
Печена риба	170 - 180	35 - 45	1

### 11.13 Настройка На Влажността - Ниска Влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Свинско печено 1000 г	160 - 180	90 - 100	1
Говеждо печено 1000 г	180 - 200	60 - 90	1
Телешко печено 1000 г	180	80 - 90	1
Парче месо, су-рово 500 г	180	30 - 40	1
Пушено свинско филе 600-1000 г (накиснете за 2 часа)	160 - 180	60 - 70	1
Пиле, 1 000 г	180 - 210	50 - 60	1
Патица 1500 - 2000 г	180	70 - 90	1
Гъска 3000 г	170	130 - 170	1
Запечени картофи	160 - 170	50 - 60	1
Макарони на фурна	170 - 190	40 - 50	1
Лазаня	170 - 180	45 - 55	1
Готови за печене рола	200	15 - 20	1

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Готови за печене багети 40 - 50 г	200	15 - 20	1
Готови за печене френски франзели 40 - 50 г, замразени	200	25 - 35	1

### 11.14 Възстановяване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Ястия в един съд	110	10 - 15	1
Паста	110	10 - 15	1
Ориз	110	10 - 15	1
Кнедли	110	15 - 25	1

### 11.15 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	1
Полутвърдо кисело мляко	42	7 - 8	1

### 11.16 Печене

- Първия път използвайте по-ниската температура.

- Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.
- Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да

се променя температурната настройка ако се получи неравномерно изсъхване. Разликите се изравняват по време на печенето.

- Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

## 11.17 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.
	Времето за печене е прекалено кратко.	Задайте по-дълго време за печене. Не можете да намалите времето за печене като зададете по-високи температури.
	Има прекалено много течност в сместа.	Използвайте по-малко течност. Внимавайте с времената за бъркане, особено ако използвате универсални миксери.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте по-висока температура на фурната.
	Времето за печене е прекалено дълго.	При следващото печене задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Задайте по-ниска температура и по-дълго време за печене.
	Сместа е разстлана неравномерно.	Разстелете сместа равномерно в тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте малко по-висока температура на фурната.

## 11.18 Печене на едно ниво

Сладкиши във форми

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс или бриош	Топъл Въздух	150 - 160	50 - 70	1

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	Топъл Въздух	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Пандишпан	Топъл Въздух	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Пандишпан	Традиционно печене	160	35 - 50	1
Блат - леко тесто <sup>1)</sup>	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 30	2
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми, Ø 20 см, поставени спрямо диагонала)	Топъл Въздух	160	70 - 90	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми, Ø 20 см, поставени спрямо диагонала)	Традиционно печене	180	70 - 90	1
Чийзкейк, табла <sup>2)</sup>	Традиционно печене	160 - 170	70 - 90	2

1) предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

#### Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	Традиционно печене	170 - 190	30 - 40	1
Христов щолен <sup>1)</sup>	Традиционно печене	160 - 180	50 - 70	1
Хляб (ръжен хляб) <sup>1)</sup>	Традиционно печене			1
първо		230	20	
след това		160 - 180	30 - 60	
Кремки/еклери <sup>1)</sup>	Традиционно печене	190 - 210	20 - 35	2
Бисквитено руло <sup>1)</sup>	Традиционно печене	180 - 200	10 - 20	2

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	2
Маслен бадемов кекс / сладки кексове <sup>1)</sup>	Традиционно печене	190 - 210	20 - 30	2
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) <sup>2)</sup>	Топъл Въздух	150 - 170	30 - 55	2
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) <sup>2)</sup>	Традиционно печене	170	35 - 55	2
Плодов сладкиш върху леко тесто	Топъл Въздух	160 - 170	40 - 80	2
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем) <sup>1)</sup>	Традиционно печене	160 - 180	40 - 80	2

<sup>1)</sup> предварително загрейте фурната.

<sup>2)</sup> Използвайте дълбок съд.

#### Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	20 - 35	2
Short bread / Сладкиши от маслено тесто/ тестени ивици <sup>1)</sup>	Традиционно печене	160	20 - 30	2
Сладки от пандишпанена смес	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 20	2
Сладкиши от белтъци, целувки	Топъл Въздух	80 - 100	120 - 150	2
Сладки, Ядки/Брашно	Топъл Въздух	100 - 120	30 - 50	2
Курабийки от Тесто с мая	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	2

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Дребни сладки от многолистно тесто <sup>1)</sup>	Топъл Въздух	170 - 180	20 - 30	2
Рула <sup>1)</sup>	Топъл Въздух	160	10 - 25	2
Рула <sup>1)</sup>	Традиционно печене	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Дребни сладки <sup>1)</sup>	Топъл Въздух	160	20 - 35	2
Small cakes / Дребни сладки <sup>1)</sup>	Традиционно печене	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> предварително загрейте фурната.

### 11.19 Запеканки и огретени

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	Традиционно печене	180 - 200	45 - 60	1
Лазаня	Традиционно печене	180 - 200	25 - 40	1
Зеленчуков огретен <sup>1)</sup>	Турбо Грил	170 - 190	15 - 35	1
Багети с топе-но сирене	Топъл Въздух	160 - 170	15 - 30	1
Мляко с ориз	Традиционно печене	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	Традиционно печене	180 - 200	30 - 60	1
Пълнени зеленчуци	Топъл Въздух	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> предварително загрейте фурната.

### 11.20 Вентил. печене с влажн.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	200 - 220	45 - 60	1
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85	1

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Мусака	180 - 200	75 - 90	1
Лазаня	180 - 200	70 - 90	1
Канелони	180 - 200	65 - 80	1
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70	1
Оризов пудинг	180 - 200	55 - 70	1
Ябълков кекс, приготвен с пандишпанова смес (кръгла форма за кекс)	160 - 170	70 - 80	1
Бял хляб	200 - 210	55 - 70	1

## 11.21 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Топъл Въздух.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кремки / Еклери <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сладкиш със суха поръска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	1 / 4

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

Кейкове/ кексчета/ хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / Тестени ивици	140	25 - 45	1 / 4
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Сладкиши от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Сладки, ядки/брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Курабийки от тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 4

## 11.22 Вентил. На Ниска Темпер.

Тази функция се използва за приготвяне на крехки, нетлъсти парчета месо и риба. Тази функция не е подходяща за рецепти като задушено месо или тлъсто печено свинско. Можете да използвате Термосонда, за да гарантирате правилната температура във вътрешността на месото.



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Препоръки и съвети".

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	150	120 - 150	1
Говеждо филе	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Телешко печено	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Стек	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

## 11.23 Пица Нагреване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка) <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Пица (обилно гарнирана) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2



Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Тартове	180 - 200	40 - 55	1
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1
Киш "Лорен" (пикантна торта)	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55	1
Чийзкейк	140 - 160	60 - 90	1
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1
Хляб без набухватели <sup>1)</sup>	210 - 230	10 - 20	2
Флан от многолистно тесто <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Фламкуеж <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Пирог (руски вариант на калцоне) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Предварително загрейте фурната.

<sup>2)</sup> Използвайте дълбок съд.

## 11.24 Печене (на месо)

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

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

Поставете малко вода в тавичката, за да предотвратите изгарянето на сокове и мазнините на месото.

Месото със сланина може да се пече в тавичката за печете без капак.

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

За да се запази месото по-сочно:

- печете чисто месо (без тлъстини) в тавата за печене с похлупак или използвайте торба за печене.
- печете месо и риба нарязани на големи парчета (1 кг или повече).
- докато печете големи късове месо или птици, облейте ги няколко пъти с пуснатите от тях сосове.

## 11.25 Таблицы за печене на месо

### Говеждо

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

1) предварително загрейте фурната.

### Свинско

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Плешка, врат, бут	Турбо Грил	1 - 1,5 кг	150 - 170	90 - 120	1
Котлет, гърди	Турбо Грил	1 - 1,5 кг	170 - 190	30 - 60	1
Месно руло	Турбо Грил	750 г - 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	Турбо Грил	750 г - 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

## Телешко

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	Турбо Грил	1 кг	160 - 180	120 - 150	1
Телешки джолан	Турбо Грил	1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

## Агнешко

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	Турбо Грил	1 - 1,5 кг	150 - 180	100 - 120	1
Агнешко филе	Турбо Грил	1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

## Дивеч

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Заешко филе, заешко бутче 1)	Турбо Грил	до 1 кг	180 - 200	35 - 55	1
Филе от елен	Традиционно печене	1,5 - 2 кг	180 - 200	60 - 90	1
Еленски бут	Традиционно печене	1,5 - 2 кг	180 - 200	60 - 90	1

1) предварително загрейте фурната.

## Птиче

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пиле, младо пилешко	Турбо Грил	200 – 250 г всяка част	200 - 220	30 - 50	1
Пиле, половинка	Турбо Грил	400 - 500 г всяка част	190 - 210	40 - 50	1

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Парчета птиче месо	Турбо Грил	1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Патица	Турбо Грил	1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	1

#### Риба (задушена)

Храна	Функция	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Цяла риба	Турбо Грил	1 - 1,5 кг	180 - 200	30 - 50	1

### 11.26 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 скарата.
- Печете на грил само плоски парчета месо или риба.

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



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

#### Грил

Храна	Температура (°C)	Време за печене на грил (мин.)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Говеждо печено, средно изпечен	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Говеждо филе, средно	230	20 - 30	20 - 30	1
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Телешка плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Риба, цяла, 500 - 1000 г.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## 11.27 Дълбоко Замразени Храни

- Отстранете опаковката на храната. Поставете храната върху чиния.

- Не покривайте с купа или чиния. Това може да удължи времето за размразяване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
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	2
Полуфабрикати	190 - 210	20 - 30	2
Картоф С Корич. / Крокети	190 - 210	20 - 40	2
Картофи На Фурна	210 - 230	20 - 30	2
Лазаня / Канелони, прясно	170 - 190	35 - 45	2
Замразена лазаня / канелони	160 - 180	40 - 60	2
Сирене на фурна	170 - 190	20 - 30	2
Пилешки Крилца	180 - 200	40 - 50	2

### Замразени готови ястия

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, замразена	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	2
Пържени картофи <sup>1)</sup> (300 - 600 г)	Традиционно печене или Турбо Грил	200 - 220	според указанията на производителя	2
Бегети	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	2

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плодов кейк	Традиционно печене	според указанията на производителя	според указанията на производителя	2

1) По време на готвене обръщайте 2 до 3 пъти чипса.

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

### Меки плодове

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите на 100 °C (мин)
Ягоди / боровинки / малини / зряло цариградско грозде	160 - 170	35 - 45	-

### Плодове с костилки

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

## Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите на 100 °C (мин)
Моркови <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Оставете във фурната, след като е изключена.

## 11.29 Сушене

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скалата
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	2
Чушки	60 - 70	5 - 6	2
Зеленчуци за супа	60 - 70	5 - 6	2
Гъби	50 - 60	6 - 8	2
Подправки/билки	40 - 50	2 - 3	2
Сливи	60 - 70	8 - 10	2
Кайсии	60 - 70	8 - 10	2
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	2
Круши	60 - 70	6 - 9	2

## 11.30 Хляб

Не се препоръчва предварително загряване.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Бял Хляб	190 - 210	40 - 60	1
Багета	200 - 220	35 - 45	1
Бриош	180 - 200	40 - 60	1
Чабата	200 - 220	35 - 45	1
Ръжен Хляб	190 - 210	50 - 70	1

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
черен хляб	190 - 210	50 - 70	1
Пълнозърнест хляб	190 - 210	40 - 60	1
Погачи	200 - 220	25 - 35	2

### 11.31 Термосонда таблица

Говеждо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	Алангле	Средно Из- печено	Добре Изпечено
Печено говеждо	45	60	70
Говеждо филе	45	60	70

Говеждо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпе- чено	Още
Месно руло	80	83	86

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

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

Овнешко / агнешко месо	Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно Изпе- чено	Още
Овнешки бут	80	85	88



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

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

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

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

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

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

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

## 11.32 Информация за изпитателни лаборатории

### Висока Влажност

Тестове по EN 60350-1:2013 и IEC 60350-1:2011.

Тестове по IEC 60350-1.

Използвайте позицията на втория рафт.

Поставете тавичката за печене на позицията на първия рафт.

Настройте температурата на 99°C.

Загрейте фурната предварително за 5 минути: Броколи.

Храна	Контейнер (Gastronorm)	Количество (кг)	Време (мин)
Броколи	1 x 2/3 перфорирано	0.3	13 - 15
Броколи	1 x 2/3 перфорирано	макс.	15 - 18
Замразен грах	1 x 2/3 перфорирано	2	Докато температурата в най-студената точка достигне 85°C.

## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването

Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

За почистване на дъното в случай на варовиково натрупване използвайте няколко капки оцет.

Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.

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

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.

Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

Почиствайте влагата от вътрешността след всяка употреба.

## 12.2 Препоръчителни почистващи продукти

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

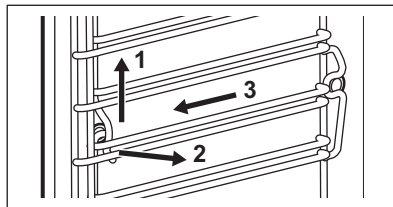
Може да закупите нашите продукти в [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) и в по-добрите магазини.

## 12.3 Сваляне на носачите на скарата

Преди обслужване се уверете, че фурната е хладна. Съществува опасност от изгаряния.

Преди да почистите фурната, 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 мет. държачи 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 вътрешността на фурната.

Преди да започнете процедура по почистване, уверете се че фурната е студена.

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** -

времетраенето на тази функция е около 30 минути.

- a) Включете функцията.
- b) Когато програмата приключи, прозвучава звуков сигнал.
- c) Натиснете някое сензорно поле, за да изключите 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.
- b) Включете функцията.

Първата част на програмата приключва след около 50 минути.

c) Натиснете **OK**.

**i** Следвайте съобщението на дисплея за да завършите почистването.

d) Почистете вътрешността на фурната с неабразивна гъба за повърхности. Може да използвате топла вода или почистващи препарати за фурна.

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

3. Избършете вътрешността на фурната с неабразивна гъба за повърхности. Може да използвате топла вода.

4. Отстранете остатъчната вода от водосъдържателя.

След почистване, дръжте вратичката на фурната отворена в продължение на около 1 час. Изчакайте, докато фурната изсъхне. За да увеличите скоростта на изсушаване, можете да загреете фурната с горещ въздух на 150 °C за около 15 минути. Ще получите максимален ефект от почистващата функция, ако почистите фурната на ръка, веднага след приключване на функцията.

## 12.5 Напомняне За Почистване

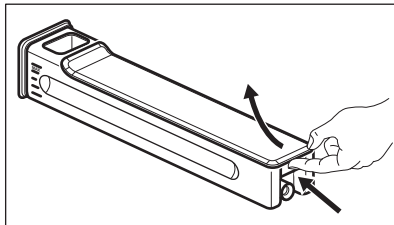
Когато се появи напомняне, е необходимо почистване. Използвайте функцията Почистване С Пара Plus.

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

## 12.6 Почистване на отделението за водата

Отстранете отделението за водата от фурната.

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



2. Премахнете бента. Издърпайте го от шкафа̀т, докато щракне.

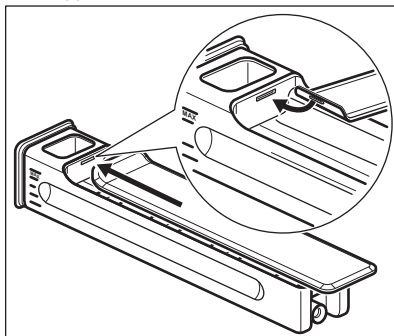
3. Измийте частите на водосъдържателя във вашите ръце. Използвайте чешмяна вода и сапун.

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 уредът.

4. Бутнете водосъдържателят към печката, докато се закачи.

## 12.7 Система на парогенератор - Отстр. на котл. камък

Когато работи прогенератора, 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 **OK**.
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 **OK**.  
Това активира първата част от процедурата: Отстр. на котл. камък.

 Времетраенето на тази част е около 1 част 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 **OK**.
9. Напълнете водосъдържателя с прясна вода.  
Уверете се, че няма останал почистващ препарат във водосъдържателя.
10. Сложете отделението за вода.

11. Натиснете **OK**.

Това активира втората част от процедурата: Отстр. на котл. камък. 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. камък не е извършена по правилния начин, дисплей 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. камък. 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 включени, 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 **OK**.
3. Напълнете водосъдържателя с прясна вода.
4. Натиснете **OK**.  
Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

## 12.10 Премахване и монтаж на вратата

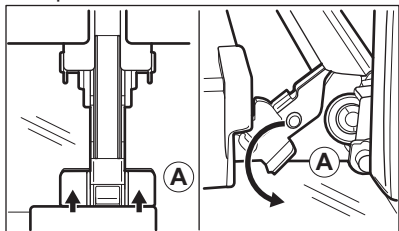
Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



### ВНИМАНИЕ!

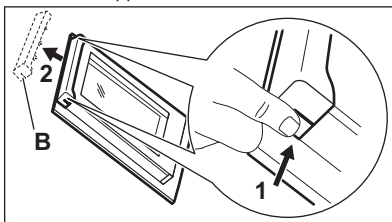
Вратичката е тежка.

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

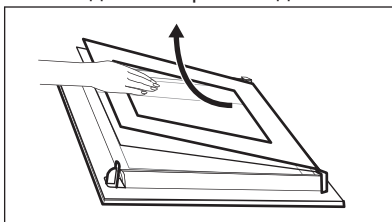


3. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°).
4. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
5. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и

натиснете навътре, за да освободите езичето.



7. 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 стъклените панели 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



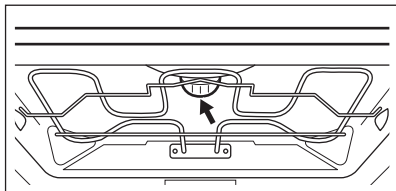
### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар. Лампата може да е гореща.

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

## Горната лампа

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



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

## 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.	Включете фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрива.	Автоматичното изключване е включено.	Вижте "Автоматично изключване".
Фурната не нагрива.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".
Фурната не нагрива.	Вратата не е правилно затворена.	Затворете напълно вратичката.
Фурната не нагрива.	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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
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"> <li>Изключете фурната посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото и след това го включете отново</li> <li>Ако екранът отново показва същото съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.</li> </ul>
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
Уредът 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.
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.



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

### 13.2 Данни за обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към

търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Тази табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на

фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

<b>Препоръчваме ви да запишете данните тук:</b>	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (SN)	.....

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	KSK792220M
Индекс на енергийна ефективност	80.8
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.89 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.59 kWh/цикъл
Брой обеми на фурната	1
Източник на топлина	Електричество
Обем	43 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	37.5 kg

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

### 14.2 Енергоспестяване



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

#### Общи съвети

Уверете се, че вратичката на фурната е затворена добре, когато фурната

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

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването

При възможност не 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.

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

#### **Готвене с вентилатор**

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

#### **Остатъчна топлина**

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

Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

#### **Подгряване на храна**

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

Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

#### **Готвене с изключена лампичка**


Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.


#### **Вентил. печене с влажн.**

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

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

## **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](http://www.aeg.com/shop)



867343227-B-442018



**AEG**