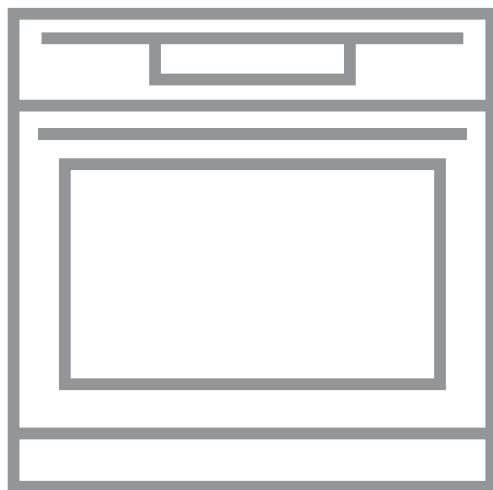


▶ BPE842320B
BPE842320M
BPE842320W
BPK842320B
BPK842320M
BPK842320W

BPR842320M

BG Ръководство за употреба
Фурна

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. РАБОТА С УРЕДА.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	18
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	19
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	22
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	22
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	43
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	47
13. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	49
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	49

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Посетете нашия уебсайт, за да:



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

www.aeg.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца 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 всички 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 могат да се нагорещят по време на употреба.
- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте агресивни, абразивни, почистващи препарати или остри, метални прибори при почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиrolитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Монтаж



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- 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 охлаждателна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за устойчивост на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	600 (600) mm
Ширина на отвора за вграждане	550 mm
Дълбочина на отвора за вграждане	605 (580) mm
Височина в предната част на уреда	594 mm
Височина в задната част на уреда	576 mm
Височина в предната част на уреда	549 mm

Височина в задната част на уреда	548 mm
Дълбочина на уреда	567 mm
Дълбочина на вграждане на уреда	546 mm
Дълбочина при отворена врата	1017 mm
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	550 x 20 mm
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 mm
Монтажни винтове	4 x 12 mm

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете 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 (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

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 кухнята на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.

- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда за мебели (напр. врата), уверете се, че вратата никога не е затворена, докато работи уредът. Възможно е зад затворена преграда да се образуват топлина и влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

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

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

са в близост до уреда по време на и след пиrolитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.

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

2.6 Въртешно 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 уреда се свържете с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне



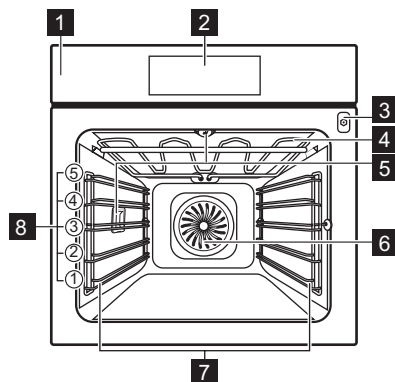
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

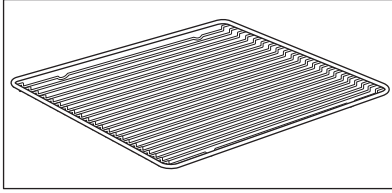
3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Вход за вкл. на термосонда
- 4 Нагревател
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Сменяема опора на скарата
- 8 Позиции на рафтовете

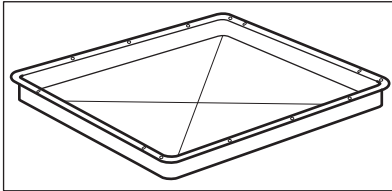
3.2 Принадлежности

Решетъчна скара



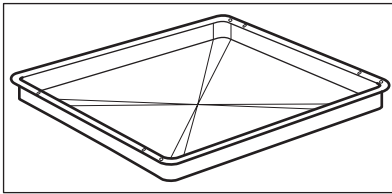
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

Тава за печене



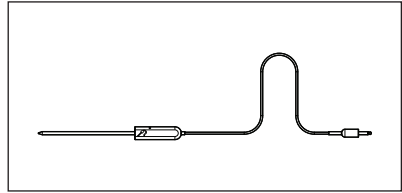
За сладкиши и курабийки.

Грил/тигян за печене



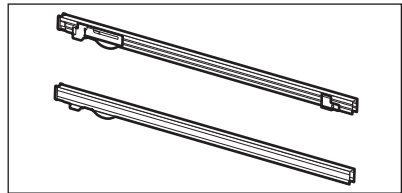
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

Термосонда



За измерване на температурата вътре в храната.

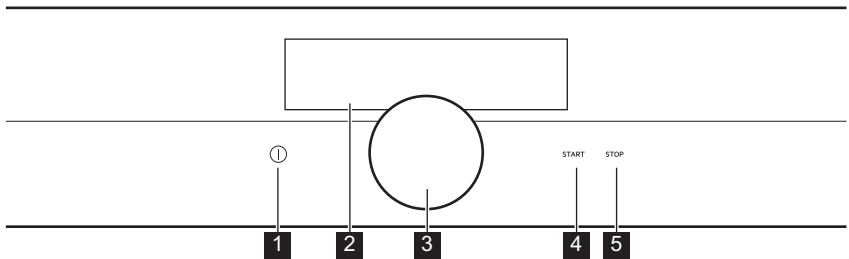
Телескопични водачи



За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарите.

4. РАБОТА С УРЕДА

4.1 Командно табло

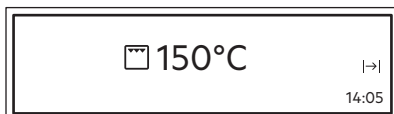


Функция	Забележка
1 Вкл./изкл.	За включване и изключване на уреда.

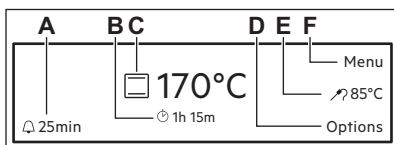
Функция	Забележка
2 Дисплей	Показва текущите настройки на уреда.
3 Въртящо копче	За регулиране на настройките и навигация из менюто. Натиснете 1 , за да включите уреда. Задръжте въртящото копче за извеждане на екрана за настройки. Задръжте и завъртете въртящото копче за навигация из менюто. Задръжте и натиснете въртящото копче, за да потвърдите настройка или да преминете към избраното подменю. За да се върнете към предишното меню, намерете опцията Назад в списъка на менюто или потвърдете избрана настройка.
4 START	За включване на избраната функция.
5 STOP	За изключване на избраната функция.

4.2 Дисплей

След включване, на дисплея се показва режимът на функцията за нагряване.



Дисплеят с максимален брой зададени функции:



- A. Напомняне
- B. Възходящ таймер
- C. Функция за нагряване и температура
- D. Опции или време на деня
- E. Времетраене и крайно време на функция или Термосонда
- F. Меню

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

След първото свързване, версията на софтуера ще се покаже в продължение на 7 секунди.

Трябва да зададете езика, Яркост на екрана и Час от денонощието.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Функции за нагряване

Включване и изключване на функциите за нагряване.







1. Включете фурната.
2. Задръжте въртящото копче. Последната използвана функция е подчертана.
3. Натиснете въртящото копче, за да преминете към подменюто, и го завъртете, за да изберете функция за нагряване.
4. Натиснете въртящото копче, за да потвърдите.
5. Настройте температурата и потвърдете.



6. Натиснете START . Термосонда може да бъде вкаран по всяко време - преди или по време на готвене. Някои функции включват последователност от изскачащи прозорци. Натиснете въртящото копче, за да преминете към следващия изскачащ прозорец. Функцията започва след последното потвърждение. За да изключите функция, натиснете STOP .










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


Функции за нагряване: Специални

Функция за нагряване	Приложение
 Бавно готвене	За приготвяне на крекки, сочни печени меса.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Затопляне на чиния	За подгриване на чинии преди сервиране.
 Запазване	За консервиране на зеленчуци (например туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Втасване на тесто	За набухване на тесто с мая преди печене.

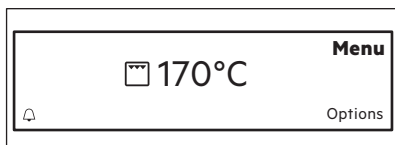
Функция за нагряване	Приложение
 Defrost (Размразяване)	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с добър, професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.

Функции за нагряване: Стандартна

Функция за нагряване	Приложение
 Горещ въздух/вентилатор.	За печене на три позиции на скалата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Традиционно печене.
 Горещ въздух + отдолу	За готвене на едно ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за функцията: Традиционно печене.
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Отдолу + грил + вентилатор	За да станат хрупкави полуготовите храни (както картофки, картофи уеджис или пролетни рулца).
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб
 Грил + вентилатор	За печене на по-големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Долен нагревател	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция за нагряване	Приложение
 Печене с влажност	<p>Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава "Препоръки и съвети", Печене с влажност. 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 „Енергийна ефективност“, глава „Икономия на енергия“. Тази функция се използва за покриване на изискванията за класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1. Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.</p>

6.2 Меню - преглед



Меню

Елемент от менюто	Приложение
Помощ при готвене	Съдържа списък с автоматични програми.
Почистване	Съдържа списък с програми за почистване.
Основни настройки	Използва се за задаване на конфигурация.

Подменю за: Почистване

Подменю	Описание
Бързо	Пиролитично почистване. 1 h за ниска степен на замърсяване.
Нормално	Пиролитично почистване. 1 h 30 min за нормална степен на замърсяване.
Интензивно	Пиролитично почистване. 3 h за висока степен на замърсяване.

Подменю за: Основни настройки

Подменю	Описание
Защита от деца	Когато "Защита от деца" е активна, фурната не може да се активира инцидентно. Можете да активирате и деактивирате тази функция посредством менюто Основни настройки. Ако бъде активирана, на дисплея се появява "Защита от деца" след включване на фурната. За да разрешите използването на фурната, изберете буквения код посредством въртящото копче в следната последователност: А В С. Когато Защитата от деца е включена и фурната е изключена, вратичката на фурната е заключена.
бързо нагряване	Намалява времето за нагряване по подразбиране. Имайте предвид, че това е достъпно само за някои от функциите за нагряване.
Загряване+Задържане	Поддържа приготвената храна топла за 30 минути, след като готвенето е приключило. За по-ранно изключване, натиснете въртящото копче. Когато тази функция е активирана, на дисплея се появява съобщението "Keep warm started" ("Поддържането на топлина е стартирано"). Имайте предвид, че това е възможно само за някои от функциите за нагряване и ако е зададена продължителност.
Удължаване на времето	За увеличаване на предварително зададеното време за готвене. Имайте предвид, че това е достъпно само за някои от функциите за нагряване.
Настройка	За задаване на конфигурацията на фурната.
Обслужване	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на дисплея.
Час от денонощието	Задава текущото време и дата.
Звук на бутоните	Активира и деактивира звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да деактивирате тона на ВКЛ./ИЗКЛ и СТОП.
Тонове аларма/грешка	Активира и деактивира звуците на алармата.
Сила на звук. сигнал	Настройва на степени силата на звука при натискане на бутоните и на сигналите.
Яркост на екрана	Настройва яркостта на дисплея на степени.

Подменю за: Обслужване

Подменю	Описание
ДЕМО	Код за активация/деактивация: 2468
Покажи лицензи	Информация относно лицензи.
Версия на софтуера	Информация относно софтуерната версия.
Фабрични настройки	Възстановяване до заводските настройки.

Подменю за: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има предложена функция и температура. Тези параметри могат да бъдат регулирани ръчно според предпочитанията на потребителя.

За някои от ястията можете също да изберете начин на готвене:

- Автоматично тегло
- Термосонда

Степента на сготвяне на ястието:

- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре Изпечено или Повече

Категория храна: Месо и риба

месо	
Говеждо	Говеждо филе
	Печено месо
	Руло „Стефани“
	Говеждо по скандинавски
Свинско	Бонфиле
	Пресни
	Пушено
	Печено месо
	Шунка
	Джолан
	Ребра

месо	
Телешко	Бонфиле
	Печено месо
	Джолан
Агнешко	Печено месо
	Филе
	Бутче
Дивеч	Елен
	Филе
	Бут
	Див заек
	Филе
	Бутче

Птиче	
Пиле	Цял
	Половин
	Бутчета
	Крилца
Ратица	
гъска	
Пуйка	Цял:
	Гърди

Риба	
Цяла риба	малък
	Средно изпечено
	голям
Рибни суфлета	
Рибни пръчици	

Категория храна: Гар./Ястия фурна

Продукти	
Гарнитури	Ръжени картофи
	Крокети
	Картоф с корич.
	Картофени кюфтета
Съдове за фурна	Лазаня
	Картофен огретен
	Макарони на фурна
	Зеленчуков огретен
	Касерол, пикантен
	Касерол, зеленчуков

Категория храна: Солени печива

Продукти		
Пица	Пресни	Тънки
		Гъсти
	Замръзени	Тънки
		Гъсти
		Хапки
	Охладени	
Киш	Тънки	
	Гъсти	

Продукти		
Хляб	Пресни	Багета
		Чабата
		Бял хляб
		Черен хляб
		Ръжен хляб
	Замръзени	Пълнозърнест хляб
		Хляб без набухватели
		Погача с мая
		Багета
		Хляб
Рула	Полуизпечен	
	Пресни	
	Замръзени	
		Полуизпечен

Категория храна: Десерти / Печива

Продукти	
Кейк в тава	Бадемова торта
	Ябълков пай
	Чийзкейк
	Ябълков сладкиш, покрит
	Курабийки от леко тесто
	Основа за пандишпанен флан
	Сладкиш "Мадейра"
	Пандишпанова торта
	Тартове

Продукти		
Торта в поднос	Замразен ябълков щрудел	
	Брауни	
	Чийзкейк	
	Коледен кейк	
	Плодов сладкиш	Леко тесто
		Пандишпанено тесто
		Тесто с мая
	Пандишпанова торта	
	Сладък кекс	
	Швейцарско руло	
Курабийки	Млечен тарт, сладък	
	Кейк с мая	
	Дребни сладки	
	Кремки	
	Еклери	
	Сладки, ядки/брашно	
	Мъффини	
	Сладкиши на пръчици	
	Дребни сладки от многолистно тесто	
	Курабийки от леко тесто	

Продукти
Касерол, сладък

6.3 Опции



Опции	Описание
Настройки на таймера	Съдържа списък с функции на часовника.
бързо нагряване	За намаляване на времето за нагряване при текущата функция за нагряване. Вкл. / Изкл.
Настр.+ Старт	За да зададете функция и да я включите по-късно. Съобщението "Set&Go active" (Set&Go е активир.) се появява на дисплея след задаване. Натиснете Старт, за да я включите. Когато функцията е активирана, съобщението изчезва от дисплея и фурната започва работа. Имайте предвид, че това е възможно само за някои от функциите за нагряване и ако е зададена продължителност / час на приключване.




6.4 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 Настройки на таймера

Функция Часовник	Приложение
 Възходящ таймер	Автоматично следи колко време работи функцията. Видимостта на Възходящ таймер може да бъде включена и изключена.
 Времетраене	За настройване на продължителността на функциониране. ¹⁾
 Приключв.	Задаване на час за изключване на функция за нагряване. Тази опция е налична само, когато Времетраене е зададена. Използвайте функциите Времетраене и Приключв. едновременно за автоматично включване и изключване на фурната в определен момент. ¹⁾

Функция Часовник	Приложение
 Напомняне	<p>За настройка на предстартовото броене.¹⁾ Тази функция не влияе върху работата на фурната.</p> <p>Изберете  и задайте времето. Когато времето изтече, се чува сигнал. Натиснете въртящото копче, за да спрете сигнала. Когато фурната е изключена, натиснете въртящия се бутон, за да включите тази функция.</p>

¹⁾ Максимум 23 ч и 59 мин

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Термосонда

Термосонда измерва температурата в храната. 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 доставения аксесоар и оригиналните резервни части.

Насоки за най-добри резултати:

- Подправките трябва да са със стайна температура.
- Термосонда не може да се използва за течни ястия.
- Термосонда трябва да стои в ястието и в гнездото си по време на готвене.
- Използвайте препоръчителни настройки за температурата в сърцевината на храната.



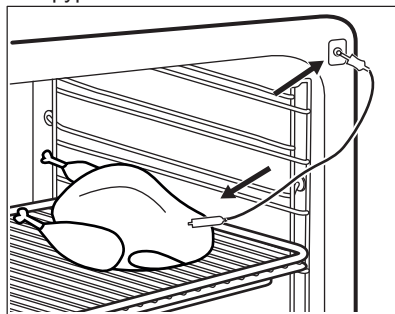
ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Препоръки и съвети".

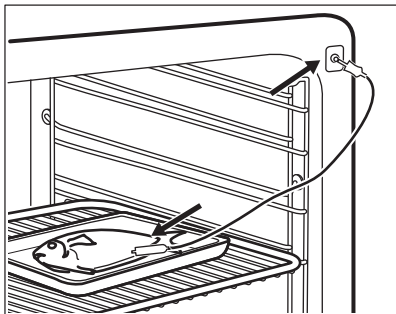


Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна и зададените функция и температура на фурната.

Категории храна: месо, птиче и риба

1. Активирайте фурната.
2. Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.
3. Включете жака на Термосонда в гнездото от предната страна на фурната.





На екрана се показва: Термосонда.

4. Задайте температура на сърцевината.
5. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.

Когато ястието достигне настроената температура, се чува сигнал. Фурната се изключва автоматично.

6. Натиснете въртящото копче, за да спрете сигнала.
7. Извадете жака на Термосонда от гнездото и махнете ястието от фурната.

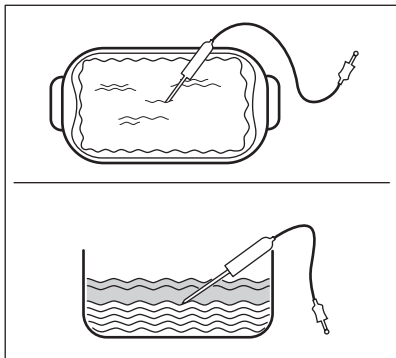


ВНИМАНИЕ!

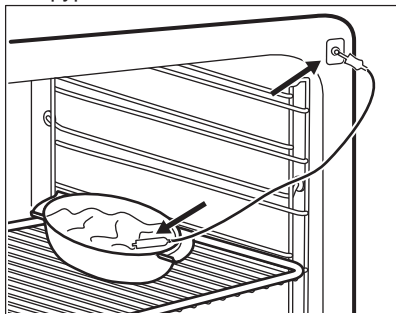
Има риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и премахвате от храната.

Категория храна: касерола

1. Активирайте фурната.
2. Поставете половината от подправките в тавата за печене.
3. Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилен на място по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върха на Термосонда не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Покрийте Термосонда с останалите съставки.
5. Включете жака на Термосонда в гнездото от предната страна на фурната.



На екрана се показва: Термосонда.

6. Задайте температура на сърцевината.
7. Задайте функцията на нагряване и, ако е необходимо, температурата.

Когато ястието достигне настроената температура, се чува звуков сигнал. Фурната се изключва автоматично.

8. Натиснете въртящото копче, за да спрете сигнала.
9. Извадете жака на Термосонда от гнездото и махнете ястието от фурната.




ВНИМАНИЕ!

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

Промяна на температурата на сърцевината

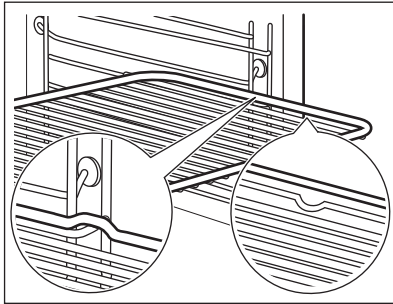
Можете да промените температурата в сърцевината и температурата на фурната по всяко време по време на готвене.

1. Изберете  на дисплея.
2. Завъртете въртящото копче, за да промените температурата.
3. Натиснете, за да потвърдите.

8.2 Поставяне на принадлежностите

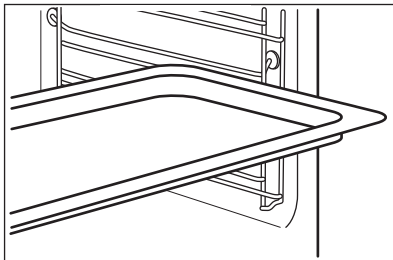
Скара:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му .



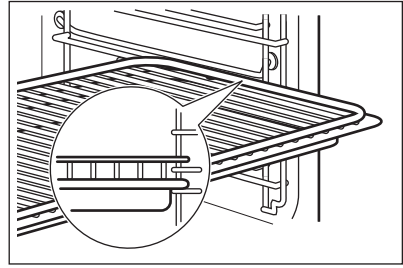
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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



Скара и тава за печене /дълбока тава заедно:

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



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

8.3 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

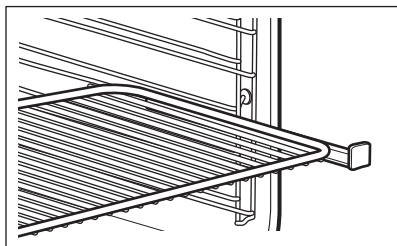
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

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

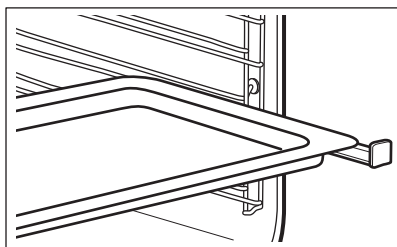


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



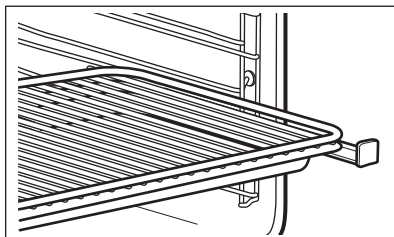
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:



Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Автоматично изключване

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

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

 (°C)	 (h)
Пиролитично почи- стване	4.5

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Light (Леко), Термосонда, Времетраене, Приключв..

9.2 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.

10. 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.

10.1 Препоръки за готвене

Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната ви фурна. Таблиците по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.

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

10.2 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.

10.3 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.

Втасване на тесто

Тази функция ви позволява да втасвате тесто с мая. Поставете тестото в голяма чиния и го покрийте с мокра кърпа или пластмасово фолио. Задайте функция: Втасване на тесто и времето за готвене.

Defrost (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.

10.4 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 препичане. Разликите се изравняват по време на печенето.







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








10.5 Съвети за печене

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

10.6 Печене върху едно ниво

 ПЕЧЕНЕ В ПЛИТКА ТАВА				
		 (°C)	 (min)	
Кръгъл кекс / Бриош	Горещ въздух/ вентилир.	150 - 160	50 - 70	1
Сладкиш "Мадейра" / Плодови сладкиши	Горещ въздух/ вентилир.	140 - 160	70 - 90	1
Блат – леко тесто, предварително загрейте празната фурна	Горещ въздух/ вентилир.	170 - 180	10 - 25	2

 ПЕЧЕНЕ В ПЛИТКА ТАВА				
		 (°C)	 (min)	
Блат на плодова пита – пандишпанова смес	Горещ въздух/вентилир.	150 - 170	20 - 25	2
Чийзкейк	Традиционно печене	170 - 190	60 - 90	1






 КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ				
 Предварително загрейте фурната, освен ако не е посочено друго.				
		 (°C)	 (min)	
Плетен хляб / Козунак във форма на венец, не е необходимо предварително загряване	Традиционно печене	170 - 190	30 - 40	3
Кристцолен	Традиционно печене	160 - 180	50 - 70	2
Ръжен хляб:	Традиционно печене	първо: 230 след това: 160 - 180	20 30 - 60	1
Кремки / Еклери	Традиционно печене	190 - 210	20 - 35	3
Швейцарско руло,	Традиционно печене	180 - 200	10 - 20	3
Сладкиш с маслени трохи, не е необходимо предварително загряване	Горещ въздух/вентилир.	150 - 160	20 - 40	3



КЕЙКОВЕ / СЛАДКИ / ХЛЕБЧЕТА В ТАВИЧКИ ЗА ПЕЧЕНЕ



Предварително загрейте фурната, освен ако не е посочено друго.





		 (°C)	 (min)	
Маслен бадемов кейк / Захарни сладкиши	Традиционно печене	190 - 210	20 - 30	3
Плодови сладкиши, не е необходимо предварително загряване	Традиционно печене	180	35 - 55	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем)	Традиционно печене	160 - 180	40 - 60	3









БИСКВИТИ








Използвайте третото ниво на фурната.

		 (°C)	 (min)
Леко тесто / Пандишпанена смес	Горещ въздух/вентилатор.	150 - 160	10 - 20
Целувки	Горещ въздух/вентилатор.	80 - 100	120 - 150
Сладки, ядки/брашно	Горещ въздух/вентилатор.	100 - 120	30 - 50
Бисквитки с мая	Горещ въздух/вентилатор.	150 - 160	20 - 40
Дребни сладки от многолистно тесто, предварително загрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилатор.	170 - 180	20 - 30

 БИСКВИТИ			
 Използвайте третото ниво на фурната.			
		 (°C)	 (min)
Рула, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене	190 - 210	10 - 25





10.7 Запеканки и огретени


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

10.8 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Горещ въздух/вентилатор..

За 2 тапи използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

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

 БИСКВИТИ		
	 (°C)	 (min)
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40
Целувки	80 - 100	130 - 170
Сладки, ядки/брашно	100 - 120	40 - 80
Бисквитки с мая	160 - 170	30 - 60
Дребни сладки от многолистно тесто, предварително загрейте празната фурна	170 - 180	30 - 50

 БИСКВИТИ		
	 (°C)	 (min)
Рула	180	20 - 30

10.9 Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Покрийте нетлъстото месо, преди да го изпечете.

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

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







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







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







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







10.10 Печене (на месо)







Използвайте първото ниво на фурната.







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







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







 СВИНСКО				
 Използвайте функцията: Грил + вентилатор.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Плешка / Врат / Бут	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Котлети / Свински ребра	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Руло „Стефани“	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свински джолан, предварително опечен	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЕШКО				
 Използвайте функцията: Грил + вентилатор.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Телешко печено	1	160 - 180	90 - 120	
Телешки джолан	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 АГНЕШКО				
 Използвайте функцията: Грил + вентилатор.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Агнешко бутче / Агнешко печено	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Агнешко гръбче	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 ДИВЕЧ				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Филе / Заешко бутче, предварително загрейте празната фурна	1	Традиционно печене	230	30 - 40
Филе от гръб на елен	1.5 - 2	Традиционно печене	210 - 220	35 - 40
Еленски бут	1.5 - 2	Традиционно печене	180 - 200	60 - 90





 ПТИЧЕ			
 Използвайте функцията: Грил + вентилатор.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Птиче месо, порции	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Пиле, половинка	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Ратица	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
гъска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Пуйка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Пуйка	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 РИБА				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Цяла риба	1 - 1.5	Традиционно печене	210 - 220	40 - 60

10.11 Печене на хляб






Използвайте второто ниво на фурната.







Не се препоръчва предварително загревяване.

 ХЛЯБ		
	 (°C)	 (min)
Бял хляб	180 - 200	40 - 60
Багета	200 - 220	35 - 45
Бриош	180 - 200	40 - 60

 ХЛЯБ		
	 (°C)	 (min)
Чабата	200 - 220	35 - 45
Ръжен хляб	190 - 210	50 - 70
Пълнозърнест хляб	180 - 200	50 - 70
Пълнозърнест хляб	170 - 190	60 - 90
Земели	190 - 210	20 - 35

10.12 Изпичане до хрупкаво с Горещ въздух + отдолу

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

 ПИЦА		
 Загрейте предварително празната фурна преди готвене.		
 Използвайте второто ниво на фурната.		
	 (°C)	 (min)
Пица (тънка)	200 - 230	15 - 20



ПИЦА



Загрейте предварително празната фурна преди готвене.



Използвайте второто ниво на фурната.



(°C)



(min)

Пица, дебел блат	180 - 200	20 - 30
Хляб без набухватели	230 - 250	10 - 20
Флан от многолистно тесто	160 - 180	45 - 55
Фламкухен	230 - 250	12 - 20
Пирожките	180 - 200	15 - 25
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60

10.13 Грил

Поставете тавата за мазнина на първото ниво на фурната.

Загрейте предварително празната фурна преди готвене.



ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



(°C)



(min)

1-ва страна



(min)

2-ра страна



Печено говеждо	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско филе	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешко каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко гръбче	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Цяла риба, 0,5 – 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

**БЪРЗ ГРИЛ**

Загрейте предварително празната фурна преди готвене.



Използвайте четвъртото ниво на фурната.



Грил с максимална температурна настройка.

(min)
1-ва страна(min)
2-ра страна

Свинско филе

10 - 12

6 - 10

Наденици

10 - 12

6 - 8

Филе
/ Телешки пържоли

7 - 10

6 - 8

Принцеси

6 - 8

-

10.14 Бавно готвене

Тази функция ви позволява да пригответе тънко, нежно месо и риба. Тя не е приложима за: домашни птици, свинско печено или задушено месо. Температурата на Термосонда не трябва да е по-висока от 65 °C.

1. Запържете месото за 1 – 2 минути от всяка страна в тиган на силен огън.
2. Поставете месото в тавата за печене или директно върху скарата. Поставете таблата под рафта, за да събира мазнината.

Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

3. Използвайте Термосонда.
4. Изберете функцията: Бавно готвене. Можете да настроите температура между 80 °C и 150 °C за първите 10 минути. Температурата по подразбиране е 90 °C. Задайте температурата за Термосонда.
5. След 10 минути фурната автоматично намалява температура до 80 °C.



Настройте температурата на 120 °C.



(kg)



(min)








Стекове

0.2 - 0.3

20 - 40

3

 Настройте температурата на 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Говеждо филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Печено говеждо	1 - 1.5	120 - 150	1
Телешко печено	1 - 1.5	120 - 150	1

10.15 Отдолу + грил + вентилатор






 РАЗМРАЗЯВАНЕ				
	 (°C)	 (min)		
Пица, замразена	200 - 220	15 - 25		2
Америк. пица, замразена	190 - 210	20 - 25		2
Пица, охладена	210 - 230	13 - 25		2
Мини-пици, замразени	180 - 200	15 - 30		2
Пържени картопки, тънки	200 - 220	20 - 30		3
Пържени картофи, дебели	200 - 220	25 - 35		3
Картоф с корич. / Крокети	220 - 230	20 - 35		3
Картофени кюфтета	210 - 230	20 - 30		3
Лазаня / Канелони, пресни	170 - 190	35 - 45		2
Лазаня / Канелони, замразени	160 - 180	40 - 60		2
Сирене на скара	170 - 190	20 - 30		3
Пилешки крилца	190 - 210	20 - 30		2

10.16 Defrost (Размразяване)

Отстранете опаковката на храната и поставете храната в чиния.

Използвайте първото ниво на фурната.

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

	 (kg)	 (min) Време на размразя- ване	 (min) Допълни- телно вре- ме за раз- мразяване	
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обрънта дълбока чиния върху по-голяма чиния. Обърнете по средата на готвенето.
месо	1	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
месо	0.5	90 - 120	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Пъстърва	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Чисто мас- ло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Разбийте сметаната, докато още е леко замразена на места.
Торта	1.4	60	60	-

10.17 Запазване

Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.

Не използвайте буркани с капачка на винт и скоба или метални кутии.

Използвайте първото ниво на фурната.

Не поставяйте върху тавата за печене повече от шест еднолитрови буркана за консервиране.

Напълнете бурканите еднакво и затворете със скоба.

Бурканите не трябва да се допират.

Налейте около 1/2 литра вода в тавата за печене, за да има достатъчно влага във фурната.

Когато течността в бурканите започне да ври (приблизително след 35 - 60 минути при еднолитрови буркани),

спрете фурната или намалете температурата на 100 °C (вж. таблицата).

Настройте температурата на 160 - 170 °C.






МЕКИ ПЛОДОВЕ



(min)
Готвене до нача-
лото на поява на
мехурчета

Ягоди / Боровинки / 35 - 45
Малини / Цариград-
ско грозде

 ПЛОДОВЕ С КОСТИЛКИ		
	 (min) Готвене до началото на поява на мехурчета	 (min) Продължете да готвите на 100 °C
Праскови / Дюли / Сливи	35 - 45	10 - 15

 ЗЕЛЕНЧУЦИ		
	 (min) Готвене до началото на поява на мехурчета	 (min) Продължете да готвите на 100 °C
Моркови	50 - 60	5 - 10
Краставици	50 - 60	-
Смесена туршия	50 - 60	5 - 10
Алабаш / Грах / Ас-пержи	50 - 60	15 - 20

10.18 Сушене - Горещ въздух/вентилатор

Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.

За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

За една тава използвайте позицията на третия рафт.



За 2 тава използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.



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



Настройте температурата на 60 - 70 °C.



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



10.19 Термосонда



 ГОВЕЖДО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	Алангле	Средно изпечено	Добре изпечено
Печено говеждо	45	60	70
Говеждо филе	45	60	70



 ГОВЕЖДО	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Руло „Стефани“	80	83	86



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



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



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



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

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

 РИБА (СЪОМГА, ПЪСТЪРВА, БЯЛА РИБА)	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Риба, цяла/голяма/на пара / Риба, цяла/голяма/печена	60	64	68

 КАСЕРОЛИ – ПРЕДВАРИТЕЛНО ПРИГОТВЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Касерола с тиквички / Касерола с броколи / Касерола с фенел	85	88	91

 КАСЕРОЛА – ПИКАНТНА	 Температура в сърцевината на храната (°C)		
	По-малко	Средно изпечено	Повече
Канелони / Лазаня / Макарони на фурна	85	88	91

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

10.20 Печене с влажност – препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотражателни фолия и съдове. Те абсорбират




топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

			
Тиган за пица	Съд за печене	Рамекини	Метална основа за флан
Тъмни, неотражателни 28 см диаметър	Тъмни, неотражателни 26 см диаметър	Керамичен 8 см диаметър, 5 см височина	Тъмни, неотражателни 28 см диаметър

10.21 Печене с влажност







За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.







Използвайте позицията на третия рафт.







	 (°C)	 (min)
Запечена паста	200 - 220	45 - 55
Картофен огретен	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазаня	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60
Ябълков сладкиш с пандишпанена смес (кръгла форма за сладкиши)	160 - 170	70 - 80
Бял хляб	190 - 200	55 - 70














10.22 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

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

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити					
 Използвайте позицията на третия рафт.					
		 (°C)	 (min)		
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир.	140	25 - 40		
Масленки / Сладкиши на пръчици, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене	160	20 - 30		
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир.	150	20 - 35		
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30		

 ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити					
		 (°C)	 (min)		
				2 пози- ции	3 пози- ции
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Малки кексчета, 20 броя/тава, предварително загрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир.	150	23 - 40	1 / 4	-

 ЕДИНИЧЕН ГРИЛ			
 Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.			
 Гриловате на максималната температура.			
		 (min)	
Тост-сандвич	Грил	1 - 3	5
Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне	Грил	24 - 30	4
 ДВОЕН ГРИЛ			
 Загрейте празната фурна предварително за 3 минути.			
 Гриловате на максималната температура.			
 Използвайте четвъртото ниво на фурната.			
	 (min)		
	първа страна	втора страна	
Бургери	8 - 10	6 - 8	
Тост-сандвич	1 - 3	1 - 3	

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
 Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

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

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.



Всекидневна употреба

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.

Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.



Принадлежности

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

Не почиствайте незалепващите аксесоари с агресивни агенти, остри предмети или в съдомиялна.

11.2 Демонтиране на носачите на скарата

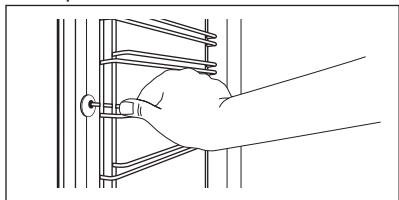
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата.



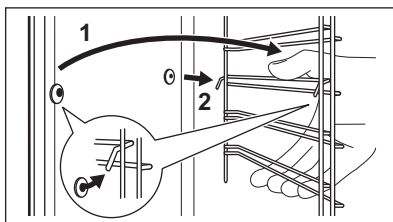
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата.

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



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



Поставете извадените аксесоарите в обратна последователност.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

11.3 Пиролитично почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.

**Пиролитичното почистване не може да започне:**

- ако не сте премахнали крайника на сензора за температура в сърцевината от гнездото.
- ако не сте затворили напълно вратичката на фурната.

Отстранете най-силното замърсяване ръчно.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с функцията: Пиролитично почистване. Това може да причини повреда на уреда.

1. Почистете вътрешната страна на вратата с гореща вода, така че остатъците да не изгорят от горещия въздух.
2. Включете фурната.
3. Изберете Менюто и натиснете въртящото копче, за да потвърдите.
4. Изберете Пиролитично почистване и натиснете въртящото копче, за да потвърдите.
5. Изберете времетраенето на почистването:

Опция	Описание
Бързо	1 h за ниска степен на замърсяване
Нормално	1 h 30 min за нормална степен на замърсяване
Интензивно	3 h за висока степен на замърсяване

6. Натиснете въртящото копче, за да потвърдите.



Когато започне пиролитично почистване, вратичката на фурната се заключва и лампичката не работи. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.



За да спрете пиролитичното почистване преди да е приключило, изключете фурната.

**ВНИМАНИЕ!**

След завършване на функцията, фурната е много гореща. Оставете го да се охлади. Съществува опасност от изгаряния.



Когато функцията завърши, вратата остава заключена за фазата на охлаждане. Някои от функциите на фурната не са достъпни.

11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомняне, е необходимо почистване. Използвайте функцията Пиролитично почистване.

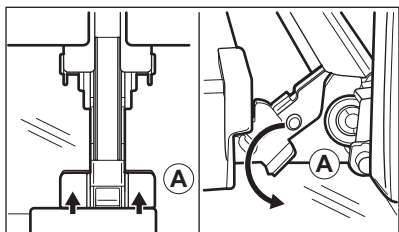
11.5 Премахване и монтаж на вратата

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

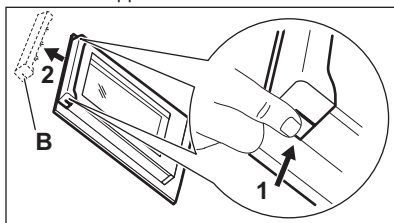
**ВНИМАНИЕ!**

Вратичката е тежка.

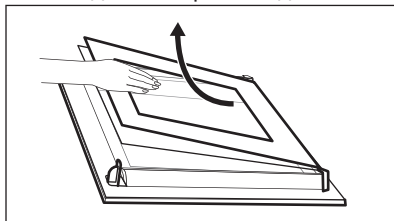
1. Отворете вратичката напълно.
2. Натиснете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



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.

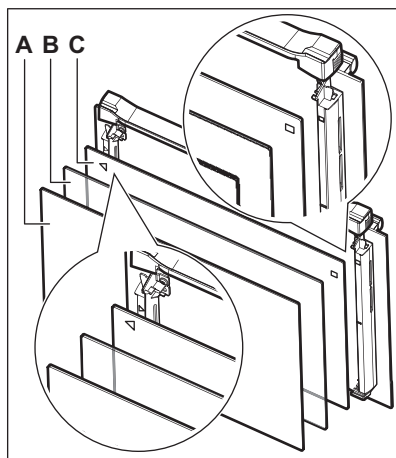


9. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.
- Когато приключите с почистването, изпълнете стъпките по-горе в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

**ВНИМАНИЕ!**

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

Уверете се, че сте поставили стъклените панели (C, B и A) в правилната последователност. Първо, поставете панел C, който е обозначен с квадрат от лявата страна и с триъгълник от дясната. Също така ще откриете тези символи, изобразени на рамката на вратичката. Символът с триъгълник на стъклото трябва да съвпада с триъгълника на рамката на вратичката, както и символа с квадрат да съвпада със този на вратичката. След това поставете другите два стъклени панела.

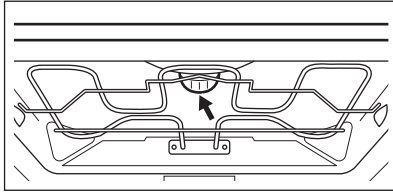
**11.6 Смяна на крушката****ВНИМАНИЕ!**

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

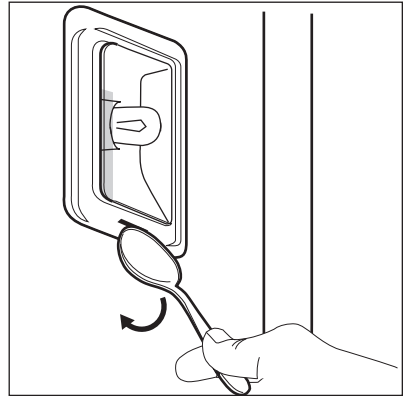
1. Завъртете стъкления капак на лампичката, за да го извадите.



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

Страничната лампа

1. Отстранете левия носач на скарата, за да да получите достъп до лампата.
2. Използвайте тесен, тъп предмет (например чаена лъжичка), за да свалите стъкления капак.



3. Почистете стъкления капак.
4. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
5. Монтирайте стъкления капак.
6. Поставете левия носач на скарата.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрива.	Активирано е автоматичното изключване.	Вижете "Автоматично изключване".
Фурната не нагрива.	Вратичката не е правилно затворена.	Затворете напълно вратичката.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива.	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неправилността. Ако предпазителите продължават да изключват, се свържете квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампата е дефектна.	Сменете лампата.
Екранът подсеща да настроите Език.	Имало е спиране на тока за повече от 3 дни.	Вж. глава "Преди първата употреба".
Екранът подсеща да настроите Език.	Активиран е демонстрационният режим.	Изключете демонстрационния режим в: Меню / Основни настройки / ДЕМО. Код за активация/деактивация: 2468.
На екрана се показва F111.	Жакът на сензора за температура в сърцевината не е правилно монтиран в гнездото.	Поставете жак на сензора за температура в сърцевината възможно по-навътре в гнездото.
Дисплеят показва код за грешка, който не е упоменат в тази таблица.	Има електрическа повреда.	<ul style="list-style-type: none"> Изключете уреда посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото, след което го включете отново. Ако екранът отново показва съобщението за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
По храната и във вътрешността на уреда се отлагат пара и кондензация.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.

12.2 Данни за обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с

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

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

13. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

13.1 Технически данни

Волтаж	230 V
Честота	50 Hz

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктова информация и Продуктов информационен лист*

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	ВРЕ842320В 944187958 ВРЕ842320М 944187956, 944187781 ВРЕ842320W 944187959 ВРК842320В 944188000 ВРК842320М 944187780, 944187937 ВРК842320W 944187971 ВРР842320М 944188030
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Обем	71 l
Тип на фурната	Фурна за вграждане

Маса	BPE842320B	37.0 kg
	BPE842320M	37.0 kg
	BPE842320W	37.0 kg
	BPK842320B	37.0 kg
	BPK842320M	37.0 kg
	BPK842320W	37.0 kg
	BPR842320M	37.0 kg

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

Класът на енергийна ефективност не се прилага за Русия.

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

14.2 Енергоспестяване



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

Уверете се, че 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 готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването

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

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с избор на "Времетраене" или "Час на изключване" и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се изключат автоматично по-рано при някои функции на фурната.

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване на храна

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

или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка


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


Печене с влажност

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

Когато използвате тази функция, лампичката 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



867336198-A-352019



AEG