

▶ BEB351110B
BEB351110M

BG Ръководство за употреба
Фурна

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	8
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	11
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	13
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	14
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	14
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	30
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	33
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	35

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Посетете нашия уебсайт, за да:



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

www.aeg.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ


Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

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

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- 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.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Премахнете всякакво опаковане.

- Не монтирайте или използвайте наранен уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги

- използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- 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 допускате 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 (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.
- 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 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 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.

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



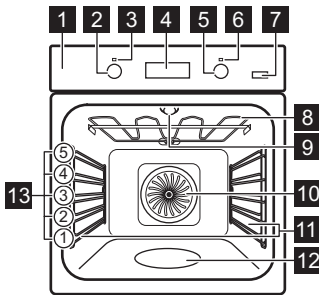
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

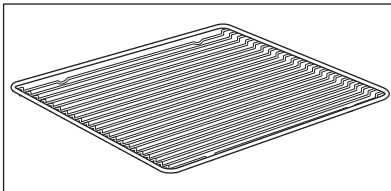
3.1 Общ преглед



- 1 Контролно табло
- 2 Кръгов превключвател за функциите на нагряване
- 3 Лампа/символ за захранване
- 4 Дисплей
- 5 Кръгов регулатор (за температурата)
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Допълнително пара
- 8 Нагревател
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Опора на скарата, демонтируема
- 12 Релеф на вътрешността
- 13 Положения на скарата

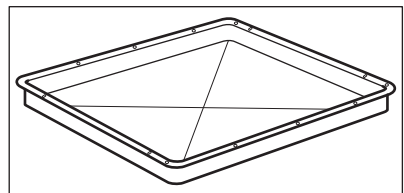
3.2 Принадлежности

Скара

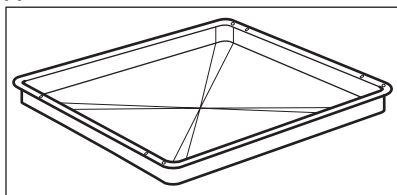


За готварски съдове, форми за кекс, печива.

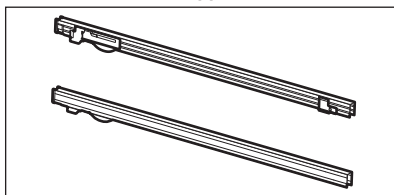
Тава за печене



За сладкиши и курабийки.

Дълбок тиган за печене

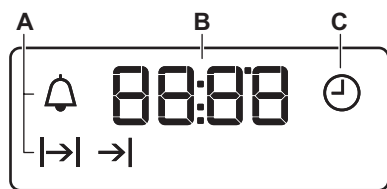
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

Телескопични водачи

За полици и тапи.

4. КОМАНДНО ТАБЛО**4.1 Бутони**

Сензорно поле / бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.
⌚	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.
☁	ПЛЮС ПАРА	За да включите функцията Топъл въздух ПЛЮС.

4.2 Екран

- A. Функции на часовника
- B. Таймер
- C. Функция на часовника

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



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

5.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от фурната.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и аксесоарите преди първата употреба.

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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.



6.2 Задаване на функция за нагряване





1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете температурата.




Лампичката светва, когато фурната работи.


3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите в изключена позиция.

6.3 Функции за нагряване

Функция на фурната	Приложение
 Изключена позиция	Фурната е изключена.
 Осветление	За включване на лампа без готвене.

Функция на фурната	Приложение
 Топъл Въздух / Готвене с вентилатор ПЛЮС / Почистване С Вода	За печене на до три позиции на полицата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20-40 °C по-малко, отколкото за Традиционно печене. За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при притопляне. За повече информация относно Aqua Cleaning (почистване с вода), вижте глава „Грижи и почистване“.
 Пица Нагряване	За печене на пица. За запичане до кафяво и с хрупкаво дъно.
 Традиционно печене (Топлина отгоре / отдолу)	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Долно Нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.

Функция на фурната	Приложение
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
 Печене при влажност	Функция е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене при 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. 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.
 Единичен Грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.

Функция на фурната	Приложение
 Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.

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

6.4 Изберете функцията: Топъл вентилатор ПЛЮС

Тази функция позволява да се подобри влажността по време на готвенето.

- !** **ВНИМАНИЕ!**
 Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

- Не отваряйте вратата на фурната, когато функцията работи.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда, след като функцията спре.

- i** Вж. глава "Препоръки и съвети".

1. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.







Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.

Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пълнете отново релефа във вътрешността с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.

2. Поставете храна във фурната и затворете вратата на фурната.
3. Задайте функцията:  .
4. Натиснете: Плюс пара . Тя работи само с функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС. Индикаторът светва.
5. Завъртете ключа за управление, за да изберете температура.
6. Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция,, натиснете Плюс пара  за да изключите фурната. Индикаторът изгасва.
7. Отстранете водата от релефа във вътрешността.








ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че фурната е студена, преди да отстраните останалата вода от релефа във вътрешността.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Таблица с функции на часовника

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

7.2 Настройка на часовника. Промяна на времето

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

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

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

За да промените часовото време натиснете ☺ няколкократно, докато ☺ започне да свети.

7.3 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете няколкократно ☺, докато **|→|** започва да мига.
3. Натиснете **+** или **-**, за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.

На екрана се появява **|→|**.

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

7.4 Настройка за КРАЙ

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете няколкократно ☺, докато **→|** започва да мига.
3. Натиснете **+** или **-**, за да зададете време.

На екрана се появява **→|**.

4. Когато времето изтече **→|** светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.

5. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."


7.5 Настройка на ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ


1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете няколкократно ☺, докато **|→|** започва да мига.
3. Натиснете **+** или **-**, за да зададете времето за ВРЕМЕТРАЕНЕ.
4. Натиснете ☺.
5. Натиснете **+** или **-**, за да зададете времето за КРАЙ.
6. Натиснете ☺, за да потвърдите. Уреда се включва автоматично по-късно, работи според зададената ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ и спира когато достигне зададеното време за КРАЙ. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал.
7. Уредът се деактивира автоматично. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.
8. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ."

7.6 Настройка на ТАЙМЕР

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

7.7 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте неколkokратно , докато индикаторът на желаната функция започне да мига.

2. Докоснете и задръжете . Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

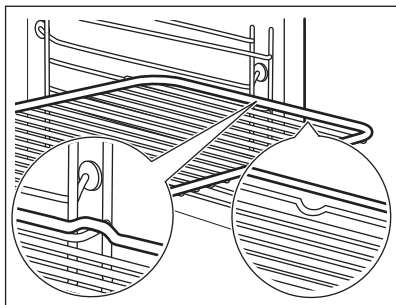


ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Поставяне на принадлежностите

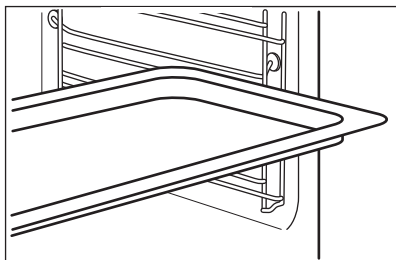
Скара:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му .



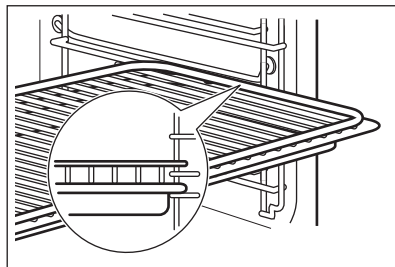
Тавичка за печене/Дълбока тава:

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. Високият ръб около шкафа предотвратява изплъзването на готварски съдове.

8.2 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете полесно.



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



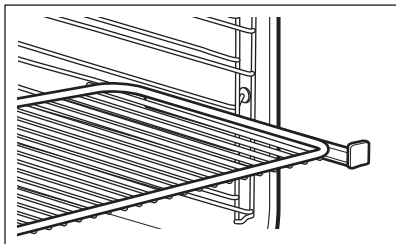
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

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

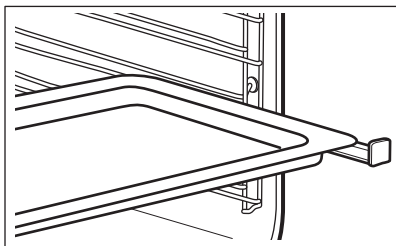


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



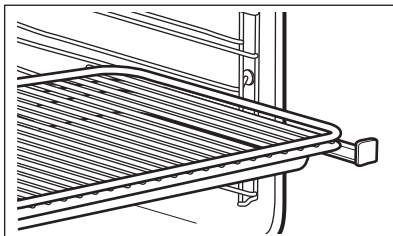
Дълбока тава:

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 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 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.

10.2 Вътрешна страна на вратата

От вътрешната страна на вратата можете да намерите:

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

10.3 Топъл въздух ПЛЮС

Кейкове/сладки/хлябове

Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Използвайте тавата за печене.

Използвайте второто ниво на фурната.

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)
Бисквити, курабийки, кроасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Пица	100	230	10 - 20
Погачи	100	200	20 - 25
Хляб	100	180	35 - 40
Кейк със стафиди, ябълков пай, канелени ролца, изпечени във формичка за торта.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Замразени готови ястия

Загрейте празната фурната предварително за 10 минути.

Използвайте второто ниво на фурната.

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)
Пица	150	200 - 210	10 - 20
Кроасани	150	170 - 180	15 - 25
Лазаня	200	180 - 200	35 - 50

Възстановяване на храна

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 100 мл вода.

Настройте температурата на 110 °C.

Храна	Време (мин)
Погачи	10 - 20
Хляб	15 - 25
Фокача	15 - 25

Храна	Време (мин)
Месо	15 - 25
Паста	15 - 25
Пица	15 - 25
Ориз	15 - 25
Зеленчуци	15 - 25

Печене на месо
Използвайте стъклени съдове за печене.

Използвайте второто ниво на фурната.

Използвайте 200 мл вода.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Печено говеждо	200	50 - 60
Пиле	210	60 - 80

10.5 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.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)
Свинско печено	180	65 - 80

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 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.

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
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.

10.6 Печене на едно ниво:

Сладкиши във форми

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс / Бриош	Топъл Въздух	150 - 160	50 - 70	1
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	Топъл Въздух	140 - 160	70 - 90	1
Блат – леко тесто	Топъл Въздух	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	2
Чийзкейк	Топлина отгоре/отдолу	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	Топлина отгоре/отдолу	170 - 190	30 - 40	3

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

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160	10 - 20	3
Сладки от пандишпанена смес	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 20	3

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

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

10.7 Запеканки и огретени

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	45 - 60	1
Лазаня	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	25 - 40	1
Зеленчуков огретен ¹⁾	Турбо грил	160 - 170	15 - 30	1
Бегети със заливка от топло сирене	Топъл въздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладки суфлета	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	Топлина отгоре/отдолу	180 - 200	30 - 60	1
Пълнени зеленчуци	Топъл въздух	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

10.8 Печене при влажност



За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Положение на скарата	Време (мин)
Сладки рулца, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	190	3	45 - 55
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	190	2	45 - 50
Швейцарско руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	45 - 55
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	180	2	55 - 60
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Рибно филе, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	40 - 50
Поширано месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	190	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	190	3	35 - 45
Бисквити, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	40 - 50
Сладки „Макарон“, 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	35 - 45
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	35 - 45
Солени банички, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Твърди бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	40 - 45

Храна	Принадлежности	Температура (°C)	Положение на скарата	Време (мин)
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	35 - 45
Поширани зеленчуци, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	45 - 55
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	190	3	40 - 50

10.9 Печене на няколко нива

Използвайте функцията:Топъл Въздух.

Кейкове/сладки/хлебчета в тавички за печене

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

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Бисквити/малки кексчета/сладкиши/рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Сладки от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Сладки, Ядки/ Брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Курабийки от Тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Рула	180	20 - 30	1 / 4	-

1) предварително загрейте фурната.

10.10 Пица Нагряване

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

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

10.11 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 соковете 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.

10.12 Таблици за печене на месо

Говеждо

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

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка / врат / бут	1 - 1.5	Турбо Грил	160 - 180	90 - 120	1
Котлет / гърди	1 - 1.5	Турбо Грил	170 - 180	60 - 90	1
Руло "Стефани"	0.75 - 1	Турбо Грил	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	0.75 - 1	Турбо Грил	150 - 170	90 - 120	1

Телешко

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

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

Агнешко

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

Дивеч

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

1) предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	0,2 - 0,25 всяка част	Турбо Грил	200 - 220	30 - 50	1
Половин пиле	0,4 - 0,5 всяка част	Турбо Грил	190 - 210	35 - 50	1
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	Турбо Грил	190 - 210	50 - 70	1
Патица	1.5 - 2	Турбо Грил	180 - 200	80 - 100	1
Гъска	3.5 - 5	Турбо Грил	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	2.5 - 3.5	Турбо Грил	160 - 180	120 - 150	1
Пуйка	4 - 6	Турбо Грил	140 - 160	150 - 240	1

Риба (задушена)

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

10.13 Единичен Грил

- Винаги печете на грил със зададена максимална температура.
- Поставете рафта на позицията, препоръчана в таблицата за печене.
- Винаги поставяйте тавата за мазнина на първата позиция за скара.
- Печете на грил само плоски парчета месо или риба.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

Единичен Грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Печено говеждо	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешка плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Риба, цяла, 500 - 1000 г.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.14 Дълбоко Замразени Храни

Използвайте функцията Топъл въздух.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Замразена пица	200 - 220	15 - 25	2
Америк. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2
Охладена пица	210 - 230	13 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Пица снаксове, замразени	180 - 200	15 - 30	2
Полуфабрикати	200 - 220	20 - 30	3
Полуфабрикати	200 - 220	25 - 35	3
Картоф С Корич. / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Картофи На Фурна	210 - 230	20 - 30	3
Лазаня / Канелони, прясно	170 - 190	35 - 45	2
Замразена лазаня / канелони	160 - 180	40 - 60	2
Сирене на фурна	170 - 190	20 - 30	3
Пилешки Крилца	190 - 210	20 - 30	2

10.15 Размразяване

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

на дъното на вътрешността на фурната. Поставете храната в дълбока чиния или паница и я поставете върху чинията във фурната. Ако е необходимо, премахнете носачите на скарата/ рафтовете.

Храна	Количество (кг)	Време за размразяване (мин.)	Време за доразмразяване (мин)	Забележки
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърната дълбока чиния върху по-голямата чиния. Обърнете по средата на готвенето.
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Пъстърва	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-

Храна	Количество (кг)	Време за размразяване (мин.)	Време за доразмразяване (мин)	Забележки
Чисто масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сметана	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Разбийте сметаната, докато още е леко замразена на места.
Гато	1.4	60	60	-

10.16 Консервиране - Долно нагриване

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

Меки плодове

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

1) Оставете във фурната, след като е изключена.

10.17 Сушене – Топъл Въздух

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

Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.

За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

Зеленчуци

За една тава използвайте позицията на третия рафт.

За 2 тапи използвайте позициите на първия и четвъртия рафт.

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

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.18 Информация за изпитателни лаборатории

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

Печене на едно ниво. Печене в плитка тава

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

Печене на едно ниво. Бисквити
Използвайте позицията на третия рафт.

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

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Печене на няколко нива. Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
				2 позиции	3 позиции
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
				2 позиции	3 позиции
Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварително загрейте фурната.

Единичен Грил

Загрейте празната фурната предварително за 5 минути.

Грил с максимална температурна настройка.

Храна	Функция	Време (мин)	Положение на скарата
Тост	Единичен Грил	1 - 3	5
Телешка пържола	Единичен Грил	24 - 30 ¹⁾	4

1) Обърнете по средата на готвенето.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

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

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

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

Почиствайте 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.

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.

11.2 Почистване на релефа във вътрешността

Процедурата по почистване отстранява остатъците от котлен камък в релефа във вътрешността след готвене с пара.



За функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС препоръчваме да извършвате процедурата по почистването поне веднъж на 5-10 цикли на готвене.

1. Налейте 250 мл бял оцет в релефа във вътрешността в долната част на фурната.
Използвайте максимум 6% оцет без добавки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Почистете вътрешността на фурната с хладка вода и мека кърпа.

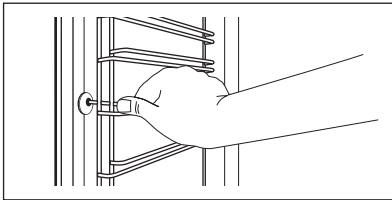
11.3 Демонтиране на носачите на скарата

За да почистите фурната, свалете носачите на скарата .

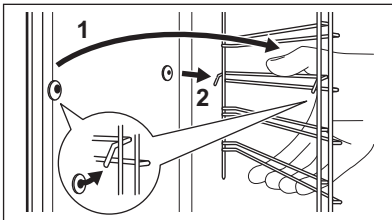


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата.

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.

11.4 Aqua Cleaning (почиств. с вода)

Тази почистваща процедура използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

1. Налейте 200мл вода в релефа във вътрешността в долната част на фурната.
2. Задайте функцията:  
натиснете .
3. Настройте температурата на 90 °C.
4. Оставете фурната да работи 30 минути.
5. Изключете фурната и я оставете да се охлади.
6. Когато фурната изстине, почистете я с мека гъба.



ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че фурната е охладена, преди да я докоснете. Съществува опасност от изгаряния.

11.5 Таван на фурната



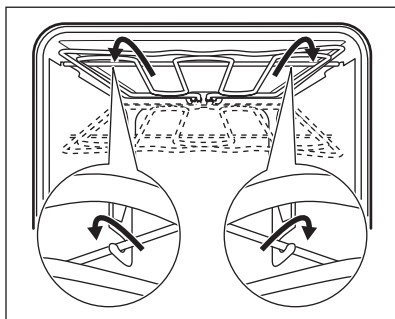
ВНИМАНИЕ!

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

Отстранете носачите на скарата.

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

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



Нагревателният елемент се сгъва.

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



Монтирайте нагревателния елемент над опорите на вътрешните стени на уреда.

5. Монтирайте носачите на скарата.

11.6 Премахване и монтаж на вратата

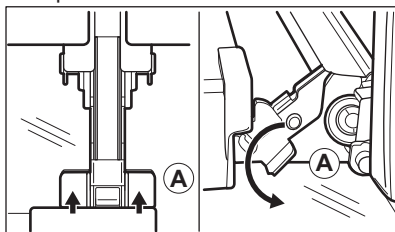
Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



ВНИМАНИЕ!

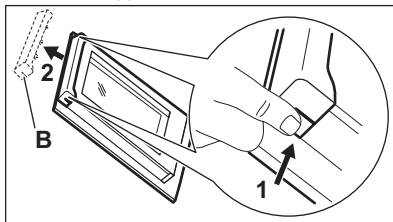
Вратичката е тежка.

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

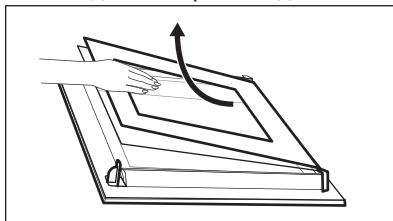


3. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°).

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.

11.7 Смяна на крушката



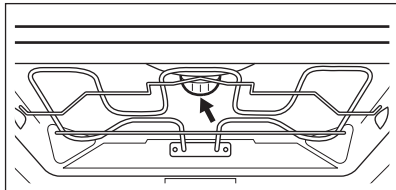
ВНИМАНИЕ!

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

Горната лампа

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



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. Дисплеят показва "400" и прозвучава звуков сигнал.	Фурната е неправилно свързана към енергийно захранване.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
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.
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.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС.	Не сте включили функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС.	Вижте „Активиране на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС“.
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС.	Не сте включили правилно функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮСс бутона Plus Steam (Допълнително пара).	Вижте „Активиране на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС“.
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС.	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте „Активиране на функцията: Готвене с вентилатор ПЛЮС“.
Искате да активирате функцията Топъл въздух, но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) е включен.	Функцията Топъл въздух ПЛЮС работи.	Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара)  , за да спрете функцията Топъл въздух ПЛЮС.
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °С. Вижте глава „Препоръки и съвети“.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Деактивирайте печката и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура.

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)

Препоръчваме ви да запишете данните тук:

Сериен номер (SN)

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	AEG	
Идентификация на модела	BEB351110B BEB351110M	
Индекс на енергийна ефективност	95.3	
Клас на енергийна ефективност	A	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.99 КВч/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.81 КВч/цикъл	
Брой обеми на фурната	1	
Източник на топлина	Електричество	
Обем (л.) главна фурна	71 л	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	BEB351110B	34.5 кг
	BEB351110M	34.0 кг

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

13.2 Енергоспестяваща



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

Общи съвети

Уверете се, че вратичката на фурната е затворена добре, когато 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 загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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

Готвене с вентилатор

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

Подгряване на храна


Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да


използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли.

Печене при влажност

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

14. 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



867352031-B-462018



AEG