

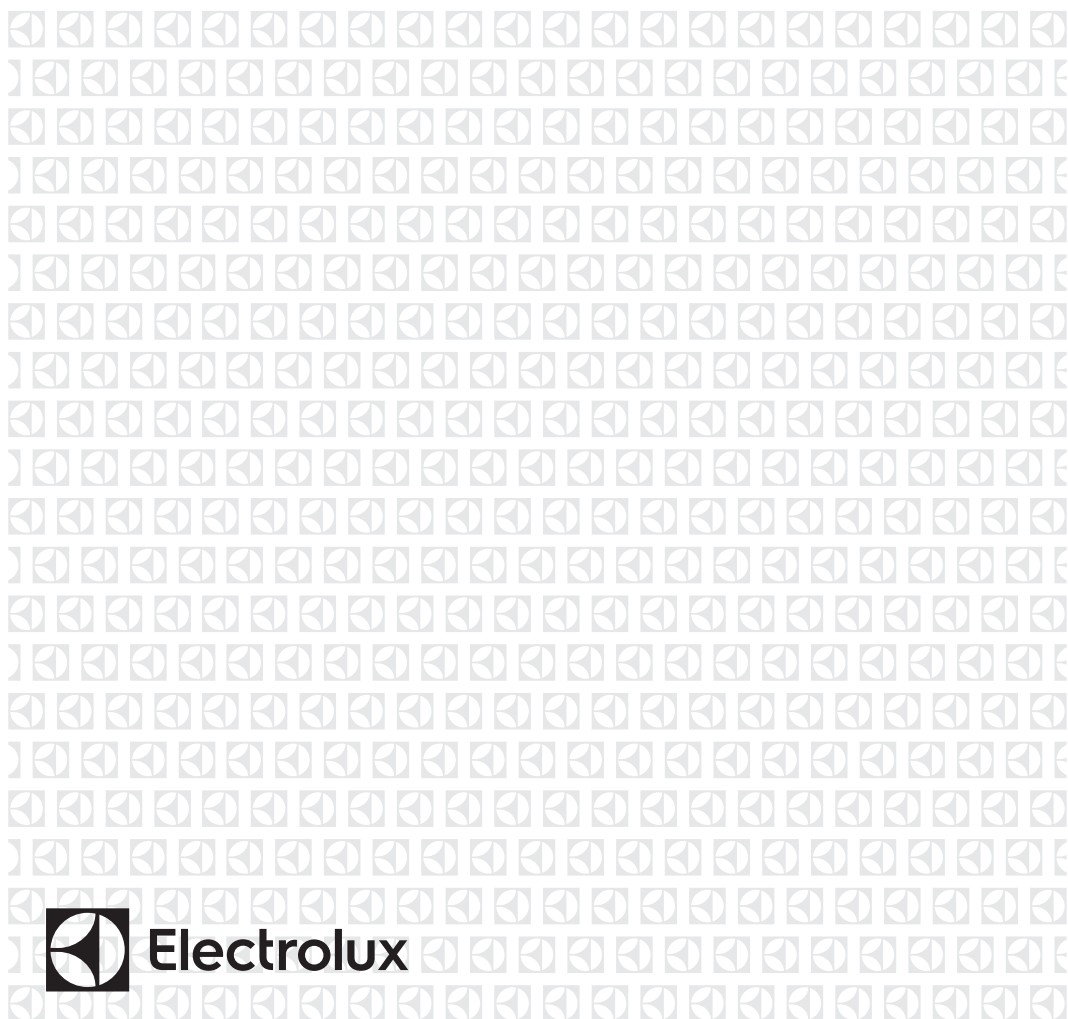
# Electrolux

BG

## Ръководство за употреба

---

**CombiSteam Pro**  
**Фурна на пара**  
EOB9956XAX



## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	10
6. КРАТКО РЪКОВОДСТВО.....	11
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	13
8. ПОМОЩ ПРИ ГОТВЕНЕ.....	25
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	33
10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	35
11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	36
12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	67
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	72
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	75

## МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

**Посетете нашия уебсайт, за да:**



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

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



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

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



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

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

### 1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

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

### 1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба.

Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари, 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 чрез почистващ апарат за пара.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката, 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 лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- За да премахнете поставките за рафтове, първо издърпайте предната част на поставката и след това и задната част от страничните стени. Поставете носачите на скарата в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна (сензора за температурата в сърцевината), препоръчан за този уред.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталиране



#### **ВНИМАНИЕ!**

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Премахнете всякакво опаковане.
- Не монтирайте или използвайте наранен уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.

- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Уверете се, че уреда е инсталиран под и в близост до сигурни структури.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Уредът е снабден с електрическа охладителна система. Трябва да е свързана към електрическото захранване.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полуси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

## 2.2 Електрическа връзка



### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

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

## 2.3 Употреба



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.

- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

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

влага, което в следствие да предизвика повреда на уреда, корпуса или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не е изстинал напълно след употреба.

## 2.4 Готвене на пара



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

## 2.5 Грижи и почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

## 2.6 Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



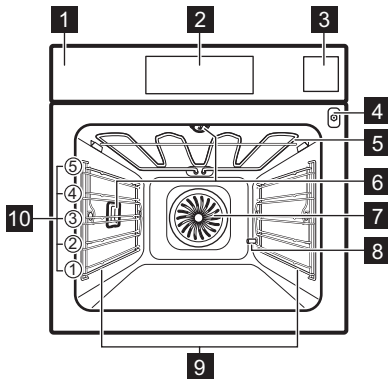
### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед



## 2.7 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

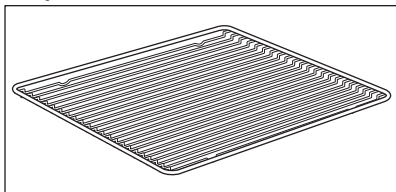
## 2.8 Обслужване

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

- 1 Контролен панел
- 2 Електронен програматор
- 3 Водосъдържател
- 4 Щепсел за сензор на основната температура
- 5 Нагревател
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Изходяща тръба за котлен камък
- 9 Подпора на шкаф, премахваща се
- 10 Позиции на рафтовете

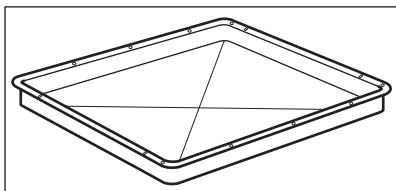
## 3.2 Принадлежности

### Скара



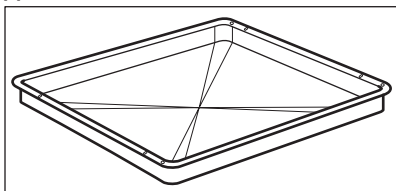
За готварски съдове, форми за кекс, печива.

### Тава за печене



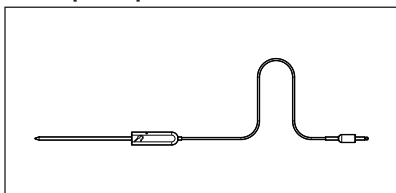
За сладкиши и курабийки.

### Дълбок тиган за печене



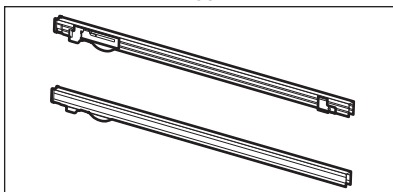
За печене на тестени и месни храни или като тава за печене за събиране на мазнина.

### Сензор за храна



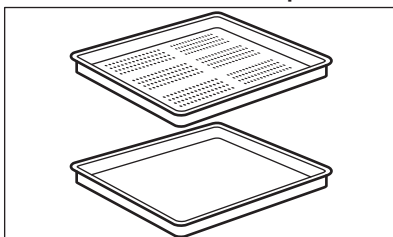
За измерване на температурата вътре в храната.

### Телескопични водачи



За полици и тави.

### Комплект за готвене с пара



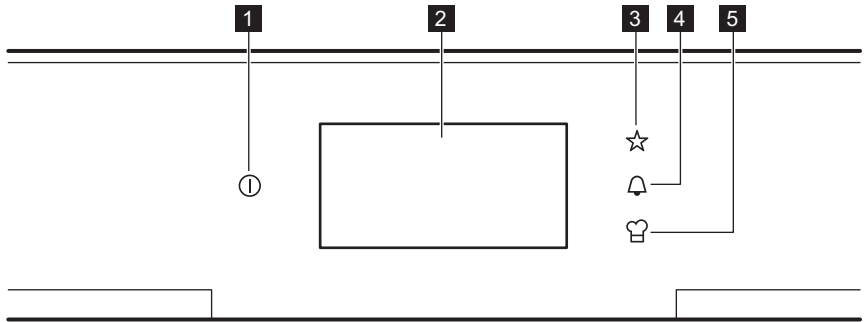
Един перфориран и един перфориран съд за храна.

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



## 4. КОМАНДНО ТАБЛО

### 4.1 Електронен програматор



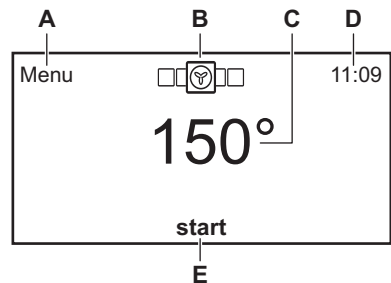
Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на уреда.
2	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
3	Любими	Съдържа списък с любими програми за готвене, направени от потребителя.
4	Таймер	За да настроите функцията: Таймер. Директен достъп до функциите за време.
5	Помощ При Готвене	Директен достъп до менютата: Готварска книга и Варио контрол, когато уредът работи.

**i** Сензорните полета за: Любими , Таймер и Помощ При Готвене се виждат, само когато уредът работи.






### 4.2 Екран

След активиране, уредът показва основния режим на подгряване.



- A. Връщане към менюто  
 B. В момента е зададена функция за нагряване  
 C. В момента е зададена температура  
 D. Часовник  
 E. Старт

#### Други индикатори на дисплея:

Символ	Функция
	Промяна на размера на текста.
	Още опции
	Сензор за температурата в сърцевината
	Загряване+Задържане
	Заклучване

## 5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете уреда и аксесоарите преди първата употреба.

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

### 5.2 Софтуерен лиценз

Софтуерът на този продукт съдържа защитен от авторски права софтуер, лицензиран според BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и други.

Възможно е на TFT екрана да се изведе пълното копие на лицензите, при следване на следната последователност от менюто:

**Основни Настройки / Обслужване / Лиценз.**

Можете да изтеглите изходния код на софтуера с отворен код, използван за продукта, като натиснете върху хипервръзката на уеб страницата на продукта.

### 5.3 Първо свързване

При свързване на уреда към мрежата, трябва да направите следните настройки:

- език
- време
- формат на часа
- дата
- бързо нагряване

Избраното име или число може да бъде въведено по два начина. Превъртете до необходимата позиция или докоснете избраната опция. Може да промените настройките в менюто: Основни Настройки.

### 5.4 Нагласяване на нивото на твърдост за водата

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



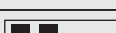
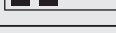
Таблицата отдолу пояснява твърдостта на водата със съответният

Калциев депозит (ммол/л) и качеството на водата.

Твърдост на водата		Калциев депозит (ммол/л)	Калциев депозит (мг/л)	Класификация на водата
Клас	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мека
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Средно твърда
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Твърда
4	над 21	над 3,8	над 150	Много твърда

Когато твърдостта на водата надвишава стойностите в таблицата, напълнете водосъдържателя с бутилирана такава.

1. Вземете четирицветната лента, предоставена с парният комплект във фурната.
2. Сложете всички реакционни зони на лентата във водата за около 1 секунда.  
Не слагайте лентата в течаща вода!
3. Разтръскайте лентата за да премахнете излишната вода.
4. След 1 минута проверете твърдостта на водата според таблицата долу.  
Цветовете на реакционните зони продължават да светят след 1 минута. Не взимайте под внимание това при пресмятането.
5. Нагласете твърдостта на водата в менюто: Основни Настройки.

Тест лента	Твърдост на водата
	1
	2
	3
	4

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

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

## 6. КРАТКО РЪКОВОДСТВО

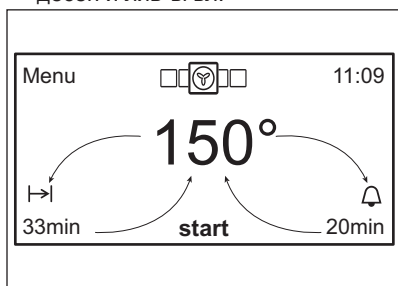
### 6.1 Използване на сензорния екран

- За бързо преминаване през менюто, използвайте бърз жест или плъзнете пръсти през дисплея.
- Силата на жеста определя колко бързо се движи екрана.
- Превъртането може да спре от самосебе си или можете да го

прекратите незабавно с докосване на екрана.

- Избраната функция се активира, когато отделите пръста си от дисплея.
- За да активирате функция от менюто, докоснете я върху дисплея.
- Можете да смените с докосване всеки параметър, показан на дисплея.

- За задаване на необходимата функция, време или температура, превъртете списъка или докоснете опцията, която желаете да изберете.
- Когато активирате функцията за нагряване, екранът **Menu** не се показва на дисплея. Докоснете дисплея където и да е и **Menu** се появява отново.
- Когато уредът работи и част от символите изчезнат от екрана, докоснете което и да е място от дисплея. Символите отново се показват.
- След като зададете някои функции, се появява изскачаш прозорец с допълнителна информация.
- Температурата може да смени мястото си на екрана с други функции, намиращи се в долния десен и ляв ъгъл.



Когато натиснете и задържите опция в менюто, се появява кратко описание на опцията.

## 6.2 Бързо ръководство за менюто

Меню	
Функции	Функции Нагряване
	Специалитети
	Почистване
	Любими

Меню	
Таймери	Натройте брояча
	Настройте времетраене
	Настройте час на приключване
	Настройте отложен старт
	Изтекло време
Опции	Лампа
	Защита За Деца
	Заклучване на екрана
	Загряване+Задържане
	Настрой + Продължи
Помощ При Готвене	Готварска книга
	Варио контрол
	Книга за готвене с вакуум
	Вакуумно Варио готвене
Посл.,най-използв.	Последно използвани
	Най-използвани
Основни Настройки	Бързо нагряване
	Напомняне За Почистване
	Екран
	Sound (Звук)
	Език
	Час и дата
	ДЕМО режим
	Твърдост на водата
Обслужване	

## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



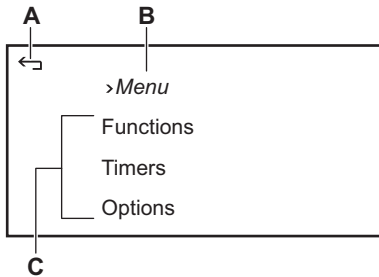
**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Работа с уреда

За работа с уреда можете да използвате:

- **ръчен режим** – за ръчно задаване на функция нагряване, температура и време за готвене.
- **автоматични програми (Помощ При Готвене)** – за приготвяне на ястие, за което нямате знания или не сте готвили досега.

### 7.3 Преглед на менюто



- A. Връщане към менюто
- B. Текущо ниво на менюто
- C. Списък с функции

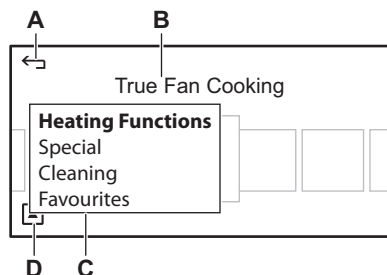
### 7.2 Работа с менюто

1. За да активирате уреда, докоснете: ①.
2. Докоснете: **Menu**.
3. Превъртете менюто, за да откриете функцията, която желаете да активирате.
4. За активиране на функцията, просто я докоснете на екрана.
5. За да се върнете към предишното меню, докоснете: ← или **Menu**.
6. За да деактивирате уреда, докоснете: ①.

#### Основно меню

Елемент от менюто	Описание
Функции	Съдържа списък на функциите за нагряване, специалитети, програми за почистване и любими програми.
Таймери	Съдържа списък с функции на часовника.
Опции	Съдържа лист с други опции за функции за безопасност, лампа, Загряване+Задържане, Настрой + Продължи.
Помощ При Готвене	Съдържа списък с автоматични програми за готвене.
Посл.,най-използв.	Показва коя е последно използваната и най-често използваните функции.
Основни Настройки	Съдържа списък с основни настройки.

## 7.4 Подменю за: Функции



- A. Връщане към менюто
- B. Списък с функции за нагряване
- C. Списък с достъпните опции
- D. Още опции

## 7.5 Задаване на функцията за нагряване

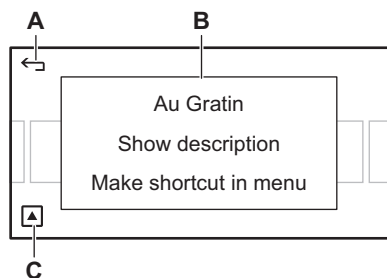
1. Превъртете, за да откриете желаната функция и я докоснете.
2. За промяна на температурата, докоснете тази, която е показана на дисплея, и превъртете списъка, за да откриете желаната температура.
3. Докоснете температурата, за да потвърдите.
4. За да активирате тази функция, докоснете: **Start**.

Когато уредът достигне зададената температура, прозвучава звуков сигнал. Сигналът прозвучава отново в края на периода за готвене.

За да се върнете към предишното меню, докоснете: **Menu**.



Можете да видите описание на функцията за нагряване или да създадете функция по подразбиране върху изскачащ прозорец. Задръжте пръста си върху избраната функция за нагряване в продължение на повече от 2 секунди. Когато я зададете като функция по подразбиране, тя се появява като първа, при повторно включване на уреда.
















- A. Връщане към менюто
- B. Изскачащ прозорец
- C. Още опции




## 7.6 Подменю за: Функции Нагряване



Огретен

Загар за ястия като лазаня или запечени картофи. Както и за огретен и запичане с коричка.









	Дълбоко Замразени Храни	За да пригответе полуготови храни със златен хрупкав загар, напр. пържени картофи, картофи с коричка.
	Единичен Грил	За приготвяне на грил на по-големи храни като ростбиф.
	Двоен Грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
	Конвенционално готвене	Горно и долно нагряване за печене на едно ниво на фурната.
	Пица Нагряване	Печене на едно ниво на фурната за ястия с хрупкава основа като пица и киш. Настройте температурите с 20 - 40 °C по-ниско, отколкото когато използвате функцията "Горно+долно нагряване".
	Турбо Грил	Печене (на месо) с горещ въздух за по-големи парчета месо или птици с кости на едно и също ниво. Както и за огретен и запичане с коричка.
	Топъл Въздух	Горещ въздух за няколко ястия и за печене на до три нива на фурната едновременно. Настройте температурите на фурната с 20 - 40 °C по-ниско, отколкото когато използвате функцията "Горно+долно нагряване".
	Овлажняване С Пар	100% пара за приготвяне на зеленчуци, риба, картофи, ориз, макаронени изделия или специални гарнитюри.
	Ниска Влажност	Ниска влажност чрез комбиниране на пара и горещ въздух. Подходяща за приготвяне на месо, птици, ястия на фурна и касероли.
	Влага Средна	Средна влажност. Тази функция комбинира пара и горещ въздух и е подходяща за приготвяне на задушено и запържено месо, както и за хляб и тесто със сладка мая.
	Висока Влажност	Високата влажност е подходяща за готвене на деликатни ястия, като яйчен крем, флан, терин и риба.
	Готвене във вакуум	Готвене във вакуум с пара при ниска температура за месо, риба, морски дарове, зеленчуци и плодове. Храната трябва да бъде запечатана с вакуум в найлонови торбички преди използването на тази функция.
	Хляб	За печене на хляб с ударна пара в началото за хрупкава коричка.

	Вентил. На Ниска Темпер.	Бавно печене за приготвяне на много крежки и сочни печени меса.
	Долно Нагриване	За притопляне на кексове с хрупкаво дъно и за консервиране на храна.
	Вентил.Ниска Т. Влажност	За печене на приготвени в консервени кутии продукти на 1во ниво. За да спестите енергия по време на готвене. Тази функция трябва да се използва в съответствие с таблиците за готвене, за постигане на желаните резултати. За да получите повече информация относно препоръчителните настройки, вижте таблиците за готвене. Тази функция е използвана, за да определи класа енергийна ефективност според EN 60350-1.



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

## 7.7 Подменю за: Специалитети

	Сушене	За сушене на нарязани плодове като ябълки, сливи, праскови или зеленчуци като домати, тиквички или гъби.
	Размразяване	За размразяване на замразени храни.
	Поддържане На Топлина	За поддържане на храната топла.
	Възстановяване	Парно затопляне за предварително приготвена храна направо върху чинията.
	Затопляне На Чиния	За затопляне на чинии преди сервиране.
	Втасване На Тесто	За регулирано надигане на тесто с мая преди печене.
	Функция "Йогурт"	Тази функция може да се използва за приготвяне на йогурт. Лампичката се изключва при тази функция, за да поддържа температурата ниска.
	Консервиране	За консервиране на зеленчуци, напр. смесена туршия в буркани с течност.



## 7.8 Подменю за: Почистване

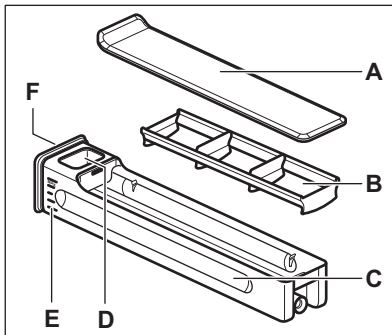


### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Грижи и почистване".

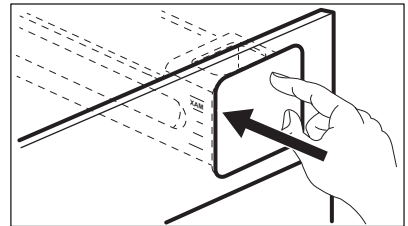
	Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.
	Отстр. На Котл. Кам.	Процедура за почистване на веригата на парогенератора от остатъчен варовик.
	Почистване С Пара	Процедура за почистване на уредът, когато е леко замърсен и не е изгарян.
	Почистване С Пара Plus	Процедура за почистване на упорита мръсотия с подкрепата на препарат за фурни.

## 7.9 Водосъдържател



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

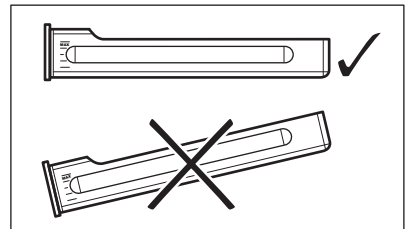
Можете да отстраните водосъдържателя от уреда. Натиснете го леко към предния бутон. След като натиснете водосъдържателя, той ще се извади от уреда.



Можете да напълните водосъдържателя по два начина:

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

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



Когато напълните водосъдържателя, го поставете обратно в същото

положение. Натиснете предния бутон, докато отделението за водата е в уреда.

След всяка употреба е необходимо да изпразвате водосъдържателя.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Дръжте водосъдържателя на разстояние от нагорещени повърхности.

## 7.10 Готвене на пара



### **ВНИМАНИЕ!**

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

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



Ако водосъдържателят остане мокър след като сте го напълнили, избършете го с мека кърпа, преди да го върнете обратно в уреда.

4. Активирайте уреда.
5. Подгответе храната в правилен съд за готвене.
6. Изберете функция за загряване с пара и температура.
7. Ако е необходимо, настройте функцията Времетр. или Настройте час на приключване. Първата пара се появява след около 2 минути. Когато уредът

достигне зададената температура, прозвучава звуков сигнал.

Сигналят прозвучава отново в края на периода за готвене.

8. Деактивирайте уреда.
9. Изпразнете чекмеджето за вода, след като приклучите с готвенето на пара.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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



Когато водата във водосъдържателя започва да привършва, прозвучава звуков сигнал, което означава, че трябва да го напълните отново, за да продължите с готвенето на пара, както е описано по-горе.



Оставете уреда да изсъхне напълно, като оставите вратичката отворена. За да ускорите изсъхването, можете да загреете уреда с горещ въздух при температура 150 °C за около 15 минути.

Възможно е парата да се кондензира на дъното на вътрешността на уреда, което може да ограничи видимостта. В такъв случай подсушете вътрешността на уреда, след като се охлади.



В края на цикъла за готвене на пара, охлаждащият вентилатор на уреда преминава към по-висока скорост, за да се освободи по-качествено от излишната пара. Това е нормално.

## 7.11 Готвене във вакуум

- Предотвратява загубата на вкус и сочност и храната запазва своя аромат.

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

## Приготвяне на храната

1. Измийте и нарежете всички съставки.
2. Подправете съставките.
3. Поставете ги в подходящи вакуумни торбички.
4. Запечатайте торбичката, за да се уверите, че е излязло максимално количество въздух.
5. Задължително съхранявайте торбичките на студено, ако процедурата по готвенето не стартира веднага.
6. Продължете с функцията: Готвене във вакуум следвайте приложимите инструкции от таблицата за готвене за

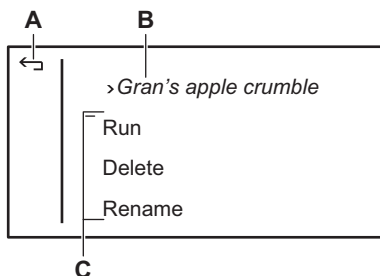
съответния вид храна или за помощните рецепти за готвене.

7. Отворете торбичката и сервирайте.
8. По желание: довършете с финално обгаряне или изпичане на грил на месото например, за постигане на приятна коричка и типичния вкус на печено.



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

## 7.12 Подменю за: Любими



- A. Връщане към менюто
- B. Любима програма
- C. Списък с функции

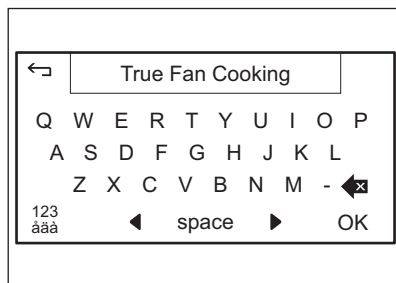
Списък на предходно запазени настройки. Можете да запазите и настоящите настройки като: времетраене, температура или

функция нагряване. Можете да зададете до 20 програми, които са показани в списък по азбучен ред.

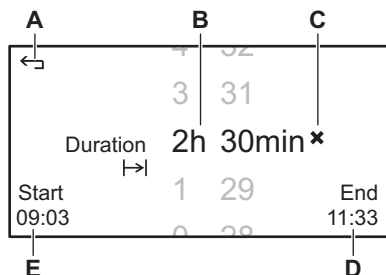
Елемент от менюто	Описание
Run (Пускане)	Включете последната запазена предпочитана настройка.
Delete (Изтриване)	Трайно изтрийте предходно запазеното предпочитано.
Rename (Преименуване)	Променете или коригирайте предварително запазеното име.

### 7.13 Запаметяване на любима програма

1. За да запаметите текущите настройки на функция за нагряване, докоснете ☆.
2. Изберете: Ново от текущите настройки.
3. Въведете името на любимата програма и докоснете **OK**.



### 7.14 Подменю за: Таймери



- A. Връщане към менюто
- B. Текуща зададена продължителност на време
- C. Нулиране на времетраене
- D. Край
- E. Начален час

Елемент от менюто	Описание
Натройте брояча	За да настроите и стартирате обратно брое-не, таймерът ще се покаже на основния екран и ще се чуе аларма, когато таймерът спре да отброява. Този таймер няма да спре готвенето и е наличен и когато фурната е изключена. Превъртете за настройване, таймерът ще стартира автоматично.
Настройте времетраене	За да настроите и стартирате обратно брое-не, таймерът ще се покаже на основния екран и фурната ще спре, ще се чуе аларма, когато таймерът спре да отброява.


Елемент от менюто	Описание
Настройте час на приключване	За да настроите време за изключване на текущите настройки.
Настройте отложен старт	За да настроите време за включване на текущите настройки.
Изтекло време	Покажете, скрийте или занулете таймера, който отброява след натискане на бутона "старт". Изтеклото време е налично само когато фурната е активна.

## 7.15 Настройка на функциите за време



Когато използвате температурата в сърцевината, функциите Времетр. и Приключв. не работят.

Можете да промените часа и датата чрез докосване на часовника върху екрана, когато уредът работи.

1. Отидете на меню: Функции Нагряване.
2. Задайте функцията нагряване и температурата.
3. Докоснете  или отидете на меню: Таймери.

4. Изберете функция на часовника.
5. Превъртете списъка, за да зададете необходимото време. Изчакайте няколко секунди, докато времето се зададе автоматично, или докоснете за потвърждение: **h** или **min**. Можете да изтриете настройките чрез докосване на: **x**.  
Когато функцията на часовника приключи, прозвучава звуков сигнал и на екрана се показва съобщение. Можете да спрете или да удължите процеса на готвене.

## 7.16 Подменю за: Опции

Допълнителни индивидуални настройки, свързани с безопасността, удобството и лампата на фурната.

Елемент от менюто	Описание
Лампа Включено / Изключено	Включва или изключва на лампичката във фурната.
Защита За Деца Включено / Изключено	При активиране заключва екрана и всички бутони. Те остават заключени в позиции ВКЛ. и ИЗКЛ. За да отключите, докоснете дисплея и следвайте инструкциите. Ако е отключен, трябва отново да го заключите от менюто.
Заклучване на екрана	Заклучването на екрана временно заключва сензорния екран и всички бутони, освен този за включване. За да отключите, докоснете дисплея и следвайте инструкциите.

Елемент от менюто	Описание
Загрявяване+Задържане	Опцията "Нагряване + Задържане" е налична само след задаване на времетраенето. Фурната няма да се изключи автоматично изцяло, а ще запази храната топла за 30 минути. На дисплея се появява икона, ако уредът е активен. Ако е активен, на дисплея е показана икона.
Настрой + Продължи	Функция Set+Go ви позволява да зададете функция на фурната, при която тя може да се използва по-късно само чрез натискане на екрана. Заклучването на екрана е активно, когато процесът на печене започне. Функцията е видима в менюто само когато е зададена продължителност.


## 7.17 Загрявяване+Задържане

Функцията държи приготвената храна топла на 80 °C в продължение на 30 минути. Тя се активира след приключване на процеса за печене.




Функцията не работи при ниски температури на готвене, автоматични програми за тегло, автоматични програми за пара, всички функции от менюто: Специалитети, функции за пара от менюто: Функции Нагряване.

Условия за работа на функцията:

- Зададохте функция нагряване или автоматична програма.
- Зададената температура е над 80 °C.
- Зададохте функцията: Настройте времетраене.
- Активирахте функцията: Загрявяване+Задържане в менюто: Опции.
- На екрана се показва: .



Ако използвате сензора за температура в сърцевината, символът не се вижда на дисплея.

Ако натиснете , функцията се деактивира.


## 7.18 Настрой + Продължи

Функцията ви позволява да зададете функция за нагряване (или програма), която да използвате по-късно с едно докосване където и да е по сензорното поле или с докосване на съобщението на дисплея.




Функцията работи с функциите: Настройте времетраене, сензор за температура в сърцевината. Функцията не работи с функцията за почистване.

1. Активирайте уреда.
2. Задайте функция нагряване или автоматична програма.
3. Задайте функцията: Настройте времетраене.
4. Изберете: Опции / Настрой + Продължи.

Докоснете съобщението на дисплея или натиснете върху сензорното поле (освен за ). Зададената функция за нагряване стартира.



Ако натиснете  преди активирането на функцията, тя се деактивира.

Когато функцията за нагряване приключи, се чува звуков сигнал.



- Функцията: Защита За Деца е включена, когато работи функцията за нагряване и след като уредът е деактивиран. Следвайте инструкциите на дисплея за деактивиране на функцията.
- Менюто: Опции ви позволява да активирате и деактивирате функцията: Настрой + Продължи.

## 7.19 Защита За Деца

### Меню / Опции / Защита За Деца

Тази функция предотвратява неволно използване на уреда.

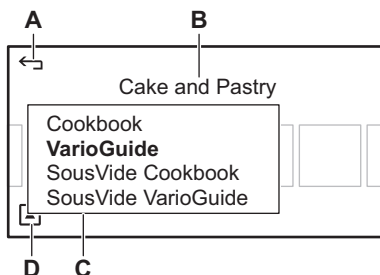
#### Активиране на функцията: Защита За Деца

1. Задайте функцията в положение: Включено.
2. Деактивирайте уреда.

#### Деактивиране на функцията: Защита За Деца

1. Активирайте уреда.

## 7.21 Подменю за: Помощ При Готвене



2. Докоснете дисплея.
3. Следвайте инструкциите на екрана.

## 7.20 Заклучване на екрана

### Меню / Опции / Заклучване на екрана

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

#### Активиране на функцията: Заклучване на екрана

1. Активирайте уреда.
2. Задайте функция за нагряване или настройка.
3. Отидете на: Заклучване на екрана.
4. За да активирате тази функция, докоснете: Заклучване на екрана. Уредът е заключен.

Когато уредът е деактивиран, функцията се деактивира автоматично.

#### Деактивиране на функцията: Заклучване на екрана

1. Докоснете дисплея.
2. Следвайте инструкциите на екрана.

- A. Връщане към менюто
- B. Категория храна
- C. Готварска книга и Варио контрол
- D. Още опции

Готварска книга с вдъхновяващи автоматични рецепти и функция VarioGuide, предоставящи препоръчителните настройки на фурната за приготвяне на вашите ястия. Времето и температурата на VarioGuide могат да се регулират в зависимост от вашите нужди. Препоръчителните настройки се

появяват при докосване на готварската шапка върху чинията.


## 7.22 Подменю за: Посл.,най-използв.

Лесно достъпен списък от последните и най-често използвани функции, рецепти и програми за бърз старт.

Елемент от менюто	Описание
Последно използвани	Показва последните 5 използвани функции.
Най-използвани	Показва 5-те най-често използвани функции.

## 7.23 Подменю за: Основни Настройки

Зададените настройки остават всеки път, когато активирате уреда.

Елемент от менюто	Описание
<b>Бързо нагряване Включено / Изключено</b>	Бързото нагряване се активира и е винаги включено за определени функции за нагряване. На екрана се показва >>, когато е активирано.
<b>Напомняне За Почистване Включено / Изключено</b>	Изберете дали искате фурната да ви напомня да използвате почистващия цикъл.
<b>Екран</b> Изберете настройките на екрана.	<b>Яркост</b> Можете да изберете 4 режима на яркост.   Задайте яркостта на екрана на ВКЛ. Когато часът е ИЗКЛ., не може да се регулира.
	<b>Background images (Фонове изображения) Включено / Изключено</b> Показване или скриване на фоновите изображения.
<b>Sound (Звук)</b> Настройки на звука.	<b>Сила на звука</b> <b>Тип</b> (Бийп / Клик / Без звук)
<b>Език</b>	Настройте предпочитания език.



Елемент от менюто	Описание
<b>Час и дата</b> Настройте часа и датата и други опции, свързани с показването на времето.	<b>Time (Час)</b> Настройте или коригирайте часа.
	<b>Дата</b> Настройте или коригирайте датата.
	<b>Формат</b> Изберете Вашият предпочитан времеви формат: ЧЧ:ММ или AM/PM.
	<b>Стил на часовника</b> Изберете как да изглежда часовника, когато фурната е изключена.
<b>ДЕМО режим</b> Само за ползване в магазин. Когато уредът е активен, нагревателните елементи са изключени и на екрана се вижда надписът DEMO.	<b>Активиращ код:</b> 2468
<b>Твърдост на водата</b>	Задава ниво на твърдост на водата (1 - 4).
<b>Обслужване</b> Показва конфигурацията и версията на софтуера.	<b>Софтуерна версия</b> Показва софтуерната версия на фурната.
	<b>Reset all settings (Нулиране на всички настройки)</b> Връща всички настройки към фабричните.
	<b>Лиценз</b> Показване на разрешителното на английски език.

## 8. ПОМОЩ ПРИ ГОТВЕНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Помощ При Готвене

**Меню / Помощ При Готвене** или

докоснете: 

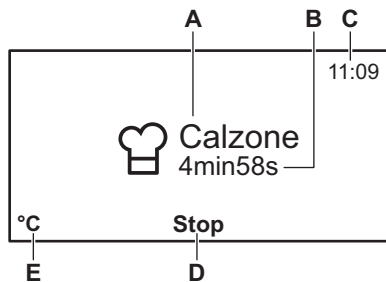
Можете да изберете функцията:

Готварска книга или Варио контрол.

### 8.2 Активиране на функцията

1. Превъртете списъка с категории на храните и докоснете желаната категория.
2. Превъртете списъка с категории на ястията и докоснете желаната категория.
3. За да активирате тази функция, докоснете: **Start**.


Когато функцията приключи, на екрана се появява съобщение.



- A. Рецепта
- B. Оставащо време
- C. Часовник
- D. Спиране
- E. Температура

### 8.3 Подменю за: Готварска книга

Меню / Помощ При Готвене /

Готварска книга или докоснете: 

Функцията има списък с рецепти за оптимални настройки на уреда. Рецептите са фиксирани и не можете да ги промените. Съставките и методът за всяка рецепта са показани на екрана.

За да се върнете към Съставки и Метод, след като вече сте активирали

рецептата, докоснете наименованието ѝ.

Също така, на нашия уеб сайт можете да намерите рецептите за въпросната функция, избрани специално за този уред. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

Уредът работи с автоматични настройки, когато използвате: Готварска книга.

Категория храна	Ястие	
<b>Риба и морски дарове</b>	Сушена Риба Филе От Риба Риба в сол	Сьомга Филета Варена пъстърва Пълнени Калмари
<b>Птиче</b>	Пилешки Бутчета Пълнени Пилешки Гърди Кок о вен	Пълнено Пиле Печена патица с портока- ли
<b>Месо</b>	Касерол С Говеждо Месо Мариновано Говеждо Руло "Стефани" Свински Джолан Свинска Плешка Шведско Празнич. Пече- но Телешки Джолан	Телешко Ossobuco Пълнени Телешки Гърди Leg of Lamb Заек Заек с горчица Дива Свиня

Категория храна	Ястие	
<b>Ястие На Фурна</b>	Лазаня Канелони Макарони На Фурна Мусака Запечени Картофи	Франконски Кнедли Задушено Зелe Цикория Печена Рибно Суфле
<b>Пица и киш</b>	Пица Пай С Лук Запечени Яйца Със Си- рене Пита Със Сирене	Пирожките Сладкиш Със Сирене Пита с козе сирене
<b>Кексове и сладки</b>	Бадемов Кекс Орех. Сладки С Шоколад Кейк Капучино Морковен Кейк Cheese Cake (Чийз кейк) Черешов Пай Плодов Кейк Плодов Сладкиш Печен ябълков сладкиш на баба Лимонов Пандишпан. Кейк	Пандишпанени Кифли Кнедли Със Сливи Кръгъл Кекс Саварини Пандишпан Streusel Кейк Шведски Сладкиш Сладък Пай Морковен Кейк
<b>Хляб и франзели</b>	Ролца, подсладени Селски Хляб Бял Хляб	Погача С Мая Козунак
<b>Зеленчуци</b>	Зеленчуци по средизем- номорски Традиционни зеленчуци	Белени Домати
<b>Кремове и парфета</b>	Яйца Рояле Карамелена Плодова Пи- та	Кокосов Пудинг
<b>Гарнитури</b>	Ориз със зеленчуци Солени кнедли	Картофи с кожичка Варени Картофи
<b>Меню За Готвене</b>	Меню пара 1 Меню пара 2	Меню пара 3

#### 8.4 Подменю за: Книга за готвене с вакуум

**Мени / Помощ При Готвене / Книга за готвене с вакуум** или докоснете:





Можете да намерите рецептите на нашия уебсайт. За да откриете

подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

Категория храна	Ястие
Риба и морски дарове	Филе от ципура Калкан с копър Скариди
Птиче	Пилешки Фенер
Месо	Говеждо филе Поширано телешко филе
Зеленчуци	Моркови с ванилия
Плодове	Ябълки Круши в червено вино
Кремове и парфета	Английски крем



## 8.5 Подменю за: Варио контрол

Меню / Помощ При Готвене / Варио контрол или докоснете: 

Температурата и времето за готвене са само насоки за постигане на по-добри резултати. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. За да проверите препоръчаните настройки, докоснете (до името на ястието): .


Докоснете температурата или минутите на дисплея, за да промените температурата или да зададете време според вашите предпочитания.










Варио контрол съдържа автоматични програми, които задават оптималните настройки за всеки тип месо.









- Програми за месо с функция Автоматично тегло  – тази функция автоматично изчислява времето за печене (на месо). За да я използвате, трябва да въведете теглото на храната и времето се задава самостоятелно. За тази цел, докоснете минутите под името на ястието и въведете правилната стойност.
- Програми за месо с Автоматична температура в сърцевината  – тази функция автоматично изчислява времето за печене (на месо). Когато програмата




приключи, прозвучава звук от сигнал.

Категория храна: Риба и морски дарове

Ястие	
Риба	Печено
	Рибни Пръчици
	Тънки филета
	Дебели филета
	Филе, замразено
	Малка риба, цяла
	Риба на пара, цяла
	Малка риба на грил, цяла
	Риба на грил, цяла 
	Пъстърва
Сьомга Филета	
Цяло Сьомга	
Скариди	Скариди, пресни
	Скариди, замразени

<b>Ястие</b>	
Миди	-
<b>Категория храна: Птиче</b>	
<b>Ястие</b>	
Птиче С Кост	-
Птиче С Кост 	-
Пиле	Крила, пресни
	Крила, замразени
	Бутчета, пресни
	Бутчета, замразени
	Гърди, задушени
	Половина
	Цяло 
Патица 	-
Гъска 	-
Пуйка 	-
<b>Категория храна: Месо</b>	
<b>Ястие</b>	
Говеждо	Варено
	Задушено 
	Руло "Стефани"
Говежда Печено	Алангле
	Алангле 
	Средно Изпечено
	Средно Изпечено 
	Добре Изпечено
	Добре Изпечено 

<b>Ястие</b>	
Говеждо По Скандинавски	Алангле 
	Средно Изпечено 
	Добре Изпечено 
Свинско	Наденички
	Свински Ребра
	Джолан, предварително сварен
	Бут
	Филе
	Филе 
	Пушено свинско филе
	Пушено филе, задушено
	Врат
	Плешка
Печено месо 	
Варена Шунка	
Телешко	Джолан
	Филе
	Печено месо 
Агнешко	Бутче
	Печено месо 
	Филе
	Средно изпечено
	Средно изпечено 

Ястие	
Див Заек	Бутче
	Филе
	Филе 
Елен	Бут
	Филе
Жарен дивеч 	-
Медальони от дивеч 	-

#### Категория храна: Ястие На Фурна

Ястие	
Лазаня	
Замразена лазаня / канелони	
Макаронено суфле	
Запечени Картофи	
Зеленчуков огретен	
Сладки Ястия	

#### Категория храна: Пица и киш

Ястие	
Пица	Тънък блат
	Допълнителен топинг
	Замръзени
	Американски, замразени
	Охладени
	Закуски, замразени
Багета с топено сирене	-
Тарт Фламбе	-
Млечен тарт, пикантен	-

Ястие	
Запечени Яйца	-
Със Сирене	
Пикантна Торता	-

#### Категория храна: Кексове и сладки

Ястие	
Кръгъл Кекс	-
Ябълков сладкиш, покрит	-
Пандишпан	-
Ябълков Пай	-
Чийз Кейк, Тава	-
Баничка	-
Пясъчен Сладкиш	-
Млечен тарт, сладък	-
Бадемов Кекс	-
Пандишпанени Кифли	-
Сладки	-
Сладкиши На Пръчици	-
Кремки	-
Дребни Сл., Стол. Тесто	-
Еклери	-
Сладки, Ядки/ Брашно	-
Курабийки От Леско Тесто	-
Коледен Кейк	-
Замр. Ябълков Щрудел	-
Торта в тава	Кексово Тесто
	Тесто С Мая

<b>Ястие</b>	
Чийз Кейк, Табла	-
Орех. Сладки С Шоколад	-
Бисквитено Руло	-
Кейк С Мая	-
Сладк., Тест. Трохи	-
Сладък Кекс	-
Блат	Леко тесто
	Пандишпан
Плодов Сладкиш	Леко тесто
	Пандишпан
	Тесто С Мая

**Категория храна: Хляб и франзели**

<b>Ястие</b>	
Рула	Рула
	Франзели, полуизпечени
	Ролца, замразени
Чабата	-
Багет	Багети, полуизпечени
	Багети, замразени
Хляб	Козун.-Венец
	Бял Хляб
	Погача С Мая
	Кафяв Хляб
	Ръжен Хляб
	Пълнозърнест Хляб
	Хляб Без Набухватели
	Хляб, замразен

**Категория храна: Зеленчуци**

<b>Ястие</b>	
Броколи, на розички	
Броколи, цели	
Карфиол, На Розички	
Карфиол, цял	
Моркови	
Тиквички, Нарязани	
Аспержи, зелен	
Аспержи, бяло	
Чушки, на лентички	
Спанак, пресен	
Праз пръстени	
Зелен Фасул	
Нарязани Гъби	
Белени Домати	
Брюкселско Зелe	
Целина, на кубчета	
Грах	
Патладжан	
Резене	
Артишок	
Червено Цвекло	
Черен Овесен Корен	
Алабаш, на ленти	
Бял Боб	
Савойско Зелe	


**Категория храна: Кремове и парфета**

<b>Ястие</b>	
Яйца Рояле	-
Карамелена Плова Пита	-

Ястие	
Глинени съдове	-
Яйца	Рохки
	Средно сварени
	Твърдо сварени
	Печени яйца


#### Категория храна: Гарнитури

Ястие
Полуфабрикати
Полуфабрикати
Полуфабр., замр.
Крокети
Картоф С Корич.
Картофи На Фурна
Варени картофи, нарязани на четвъртинки
Варени Картофи
Картофи с кожичка
Картофени Кнедли
Хлебни Кнедли
Кнедли с мая, солени
Кнедли с мая, сладки
Ориз
Пресни талиателе
Полента (Качамак)

 Функция за Автоматична температура в сърцевината.

 Функция Автоматично тегло.

## 8.6 Подменю за: Вакуумно Варио готвене

**Мени / Помощ При Готвене / Вакуумно Варио готвене** или докоснете: 

Категория храна	Ястие
Риба и морски дарове	Филе от ципура
	Филе от ципура
	Сушена Риба
	Кръгли Миди
	Миди с черупки
	Скариди без черупки
Птиче	Октопод
	Филе от пъстърва
	Сьомга Филета
	Пилешки гърди, без кост
Месо	Патешки гърди, без кост
	Пуешки гърди, без кост
	Говеждо <ul style="list-style-type: none"> <li>• Средно Изпечено</li> <li>• Добре Изпечено</li> </ul>
	Агнешко <ul style="list-style-type: none"> <li>• Средно Изпечено</li> <li>• Добре Изпечено</li> </ul>
	Дива Свиня
	Заек, без кост



Категория храна	Ястие
Зеленчуци	Аспержи, зелен
	Аспержи, бяло
	Тиквички
	Праз лук
	Патладжан
	Тиква
	Пипер
	Целина
	Моркови
	Корен от целина
	Резене
	Картофи
	Сърцевина От
	Артишок

Категория храна	Ястие
Плодове	Ябълки
	Круши
	Праскови
	Нектарини
	Сливи
	Ананас
	Манго

## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



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

### 9.1 Сензор за температурата

Задават се две температури: температурата на фурната и температура в сърцевината.

Сензорът за температурата в сърцевината измерва температурата в сърцевината на месото. Когато месото достигне желаната температура, уредът се изключва.

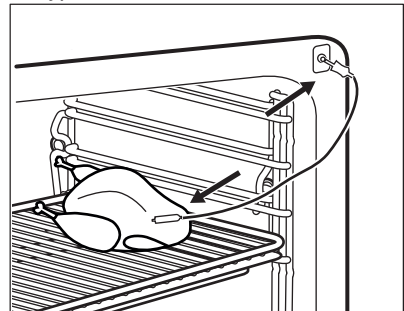



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Използвайте единствено оригиналния сензор за температура в сърцевината или подходящи резервни части.



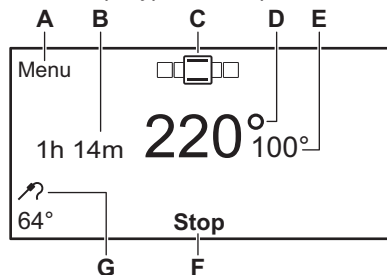
Сензорът за температура в сърцевината трябва да стои в месото и в гнездото си по време на готвене.

1. Активирайте уреда.
2. Поставете върха на сензора за температура в сърцевината в средата на месото.
3. Включете сензора за температурата в сърцевината в гнездото от предната страна на уреда.



Дисплеят показва символа на сензора за температурата в сърцевината .

4. Задайте температура на сърцевината.
5. Задайте функцията за нагряване и, ако е необходимо, температурата. За да смените температурата в сърцевината, докоснете температурата на екрана.



- A. Връщане към менюто
- B. Колко време е активна функцията
- C. В момента е зададена функция за нагряване
- D. В момента е зададена температура
- E. Текуща температура във фурната
- F. Спиране
- G. В момента е зададена температура за сензора на температурата в сърцевината

Ще чуete звуков сигнал, когато месото достигне зададената температура в сърцевината. Уредът се деактивира автоматично.

6. Докоснете някое сензорно поле, за да спрете сигнала.
7. Извадете сензора за температура в сърцевината от гнездото и месото от фурната.



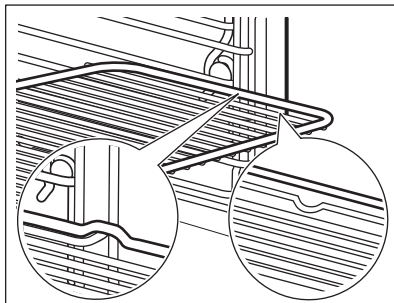
#### **ВНИМАНИЕ!**

Сензорът за температура в сърцевината е горещ. Съществува опасност от изгаряния. Внимавайте, когато изваждате върха и жака на сензора за температура в сърцевината.

## 9.2 Поставяне на принадлежностите

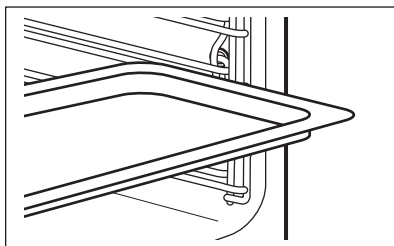
Скара:

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



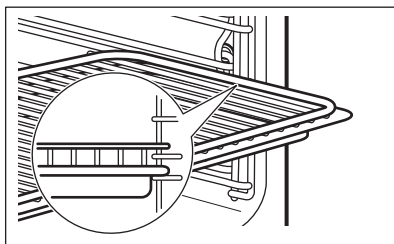
Дълбока тава:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта.



Скара и дълбока тава заедно:

Плъзнете дълбоката тава между водачите на носача на рафта и скарата на водачите отгоре и се уверете, че крачетата сочат надолу.



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

### 9.3 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете полесно.

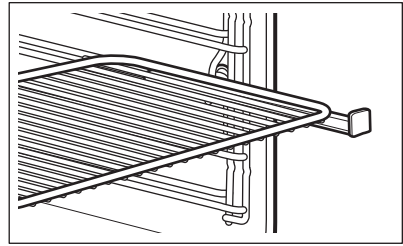
- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

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

Скара:

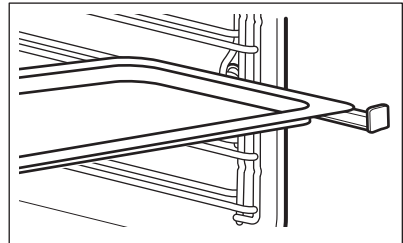
Поставете скарата върху телескопичните водачи, така че крачетата да са нагоре.

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



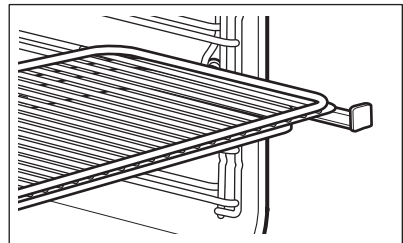
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:

Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.



## 10. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 10.1 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, уредът се деактивира автоматично след определено време, ако функция за загреване работи и ако не променят температурата на фурната.

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



Автоматичното изключване на работи със следните функции: сензор за температурата в сърцевината, Времетр., Край.

## 10.2 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично,

за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато уредът се охлади.

# 11. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



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



Температурата и времето за печене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

## 11.1 Вътрешна страна на вратичката

**В някои модели от вътрешната страна на вратичката можете да намерите:**

- номерата на позициите на рафтовете.
- информация за функциите за нагряване, препоръчителните нива на скара и температури за типични ястия.

## 11.2 Съвети за специални функции за замяване на фурната

### Поддържане На Топлина

Използвайте тази функция, ако искате да поддържате храната топла.

Температурата се саморегулира автоматично до 80 °C.

### Затопляне На Чиния

За затопляне на чинии и съдове.

### Втасване На Тесто

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

### Размразяване

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

## 11.3 Готвене във вакуум

Тази функция използва по-ниски температури за готвене от

стандартното. Отнасяйте се със специално внимание към храната за по-добро качество.

### **Препоръки относно безопасността на храните:**

- Използвайте висококачествени суровини.
- Използвайте възможно най-прясна суровина.
- Съхранявайте суровините в подходящи условия преди готвене.
- Почиствайте храната преди готвене.
- За добри и сигурни резултати вземайте предвид стойностите в таблиците за готвене. Проверявайте времето за готвене, температурата и размерите на храната.
- Храната не трябва да се съхранява за дълго при температура по-ниска от 60 °C, за да се избегнат проблеми, свързани с безопасността ѝ.
- Използвайте ниски температури единствено за храни, които могат да се ядат сурови и само за кратък период от време.
- Ястия, приготвени във вакуум, имат максимално добър вкус веднага след приготвянето им. Ако не изядете храната веднага след като е готова, незабавно намалете температурата ѝ. За тази цел, поставете храната в лед и я сложете в хладилника. Можете да съхранявате храната в хладилник за 2 - 3 дни.
- Не използвайте функцията Готвене във вакуум за претопляне на остатъци от храна.
- Избягвайте контакт между сурова и сготвена храна, докато я приготвяте и готвите.
- Не използвайте еднакви инструменти за различни храни, преди да сте ги измили внимателно.
- За рецепти със сурови яйца, избягвайте допир на белтъка и жълтъка с външната част на черупката на яйцето.

### **Полезни съвети относно пакетирание на храната във вакуум:**

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

### **Общи съвети за функцията Готвене във вакуум:**

- За да поддържате парата, вратичката на уреда трябва да е винаги затворена при ползване на функцията Готвене във вакуум.
- Отворете внимателно вратата след готвене, тъй като в уреда се събира пара.
- Можете да добавите олио и подправки към храната, в зависимост от вашия вкус. Олиото предпазва храната от залепване към вакуумиращата торбичка.
- Подправете храната умерено в началото, така че да не се загуби аромата при изпаряване.
- За изпаряване на алкохола от течности, загрейте и сварете течностите преди вакуумно пакетирание.
- Може да замените пресния чесън с чеснова пудра.
- Може да замените зехтина с неутрален вид олио.

- За по-бързо и равномерно приготвяне на храната, задайте най-високата възможна степен на вакуумиране (99,9%).
- Времената за готвене са препоръчителни и могат да се различават в зависимост от вашите предпочитания.
- Ако времената за готвене в таблиците важат за приготвяне на 4 ястия. Ако количеството храна е по-високо, времената за приготвяне могат да са по-дълги.
- Ако размерът на храната е различен от указания в таблиците, времето за приготвяне може да се промени.
- Поставете вакуумиращите торбички върху скарата, без да се застъпват.

## 11.4 Готвене във вакуум: Месо

- Вижте таблиците, за да избегнете недоизпичане. Не използвайте порции месо с по-голяма дебелина от указаната в таблиците.
- Времето за готвене от таблиците е минималното необходимо време. Времето за готвене може да се увеличи в зависимост от личните ви предпочитания.
- Използвайте само месо без кости, за да избегнете щети по вакуумните торбички.
- За по-добър вкус на птичите филета, ги запържете преди и след обработката във вакуум.

### Говеждо

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

### Агнешко / Дивеч

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешко, алангле	3 см	600 - 650	60	180 - 190	3

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

### Птиче месо

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пилешки фенер, без кост	3 см	750	70	70 - 80	3
Патешки гърди, без кост	2 см	900	60	140 - 160	3
Пуешки гърди, без кост	2 см	800	70	75 - 85	3

## 11.5 Готвене във вакуум: Риба и морски дарове

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

поставите във вакуумната торбичка.

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

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Филе от ципура	4 филета 1 см	500	70	25	3
Филе от ципура	4 филета 1 см	500	70	25	3

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

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

## 11.6 Готвене във вакуум: Зеленчуци

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

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

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

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скара-та
Аспержи, зелени	цяло	700 - 800	90	40 - 50	3
Аспержи, бели	цяло	700 - 800	90	50 - 60	3
Тиквички	резени от 1 см	700 - 800	90	35 - 40	3
Праз лук	ленти или пръстени	600 - 700	95	40 - 45	3
Патладжан	резени от 1 см	700 - 800	90	30 - 35	3



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

### 11.7 Готвене във вакуум: Флодове и сладки

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

с лимонов сок, след като ги почистите и нарежете.

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

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Праскова	нарязани наполовина	4 плода	90	20 - 25	3
Слива	нарязани наполовина	600 г	90	10 - 15	3
Манго	нарязано на кубчета от 2 x 2 см	2 плода	90	10 - 15	3
Нектарина	нарязани наполовина	4 плода	90	20 - 25	3
Ананас	резени 1 см	600 г	90	20 - 25	3

Храна	Плътност на храната	Количество храна за 4 човека (г)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Ябълка	нарязана на четири	4 плода	95	25 - 30	3
Круша	нарязани наполовина	4 плода	95	15 - 30	3
Ванилов крем	по 350 г във всяка торбичка	700 г	85	20 - 22	3

## 11.8 Овлажняване С Пара



### ВНИМАНИЕ!

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

Функцията е подходяща за всякакъв вид храна – прясна и замразена. Можете да я използвате за готвене, затопляне, размразяване, варене или бланширане на зеленчуци, месо, риба, тестени изделия, ориз, царевича, грис и яйца.

Можете да сготвите цялостно меню наведнъж. За да сготвите правилно всяко ястие, използвайте тези с времена за готвене, които са почти

еднакви. Напълнете водосъдържателя до максималното ниво. Поставете ястията в правилния съд за готвене и след това върху телените рафтовете. Настройте разстоянието между съдовете за готвене, за да може парата да достигне до всяко от тях.

### Стерилизация

- С тази функция можете да стерилизирате съдове (напр. бебешки шишета).
- Поставете чистите шишета по средата на рафта на първото ниво. Уверете се, че отворът е насочен надолу под малък ъгъл.
- Напълнете съдържателя с максималното количество вода и изберете продължителност от 40 минути.

## Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Артишок	99	50 - 60	2
Патладжан	99	15 - 25	2
Карфиол, цял	99	35 - 45	2
Карфиол, на розички	99	25 - 35	2
Броколи, цели	99	30 - 40	2
Броколи, на розички <sup>1)</sup>	99	13 - 15	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Нарязани гъби	99	15 - 20	2
Грах	99	20 - 30	2
Резене	99	25 - 35	2
Моркови	99	25 - 35	2
Алабаш, на лентички	99	25 - 35	2
Чушки, на лентички	99	15 - 20	2
Праз, на кръгчета	99	20 - 30	2
Зелен фасул	99	35 - 45	2
Маруля, на розички	99	20 - 25	2
Брюкселско зеле	99	25 - 35	2
Червено цвекло	99	70 - 90	2
Черен овесен корен	99	35 - 45	2
Целина, на кубчета	99	20 - 30	2
Аспержи, зелен	99	15 - 25	2
Аспержи, бяло	99	25 - 35	2
Спанак, пресен	99	15 - 20	2
Белени домати	99	10	2
Бял боб	99	25 - 35	2
Савойско зеле	99	20 - 25	2
Тиквички, нарязани	99	15 - 25	2
Боб, бланширан	99	20 - 25	2
Зеленчуци, бланширани	99	15	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Сушени вари- ва, на киснати (съотношение вода/варива 2:1)	99	55 - 65	2
Зелен боб (кай- зер чушки)	99	20 - 30	2
Бяло и червено зеле, на лен- тички	99	40 - 45	2
Тиква, на куб- чета	99	15 - 25	2
Кисело зеле	99	60 - 90	2
Сладки карто- фи	99	20 - 30	2
Домати	99	15 - 25	2
Сладка царе- вица на кочан	99	30 - 40	2

1) Загрейте фурната предварително за 5 минути.

### Гарнитури

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Кнедли с мая	99	25 - 35	2
Картофени кнедли	99	35 - 45	2
Небелени кар- тофи, средно изпечени	99	45 - 55	2
Ориз (съотно- шение вода/ ориз 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2
Варени карто- фи, нарязани на четвъртинки	99	35 - 45	2
Хлебни кнедли	99	35 - 45	2
Пресни талиа- теле	99	15 - 25	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Полента (кача- мак) (съотно- шение на теч- ност 3:1)	99	40 - 50	2
Булгур (съотно- шение вода/ булгур 1:1)	99	25 - 35	2
Кускус (съотно- шение вода/ кускус 1:1)	99	15 - 20	2
Шпецле (нем- ски вид паста)	99	25 - 30	2
Ароматен ориз (съотношение вода/ориз 1:1)	99	30 - 35	2
Леща, червена (съотношение вода/леща 1:1)	99	20 - 30	2
Леща, кафява и зелена (съот- ношение вода/ леща 2:1)	99	55 - 60	2
Оризов пудинг (съотношение мляко/ориз 2,5:1)	99	40 - 55	2
Пудинг от гри (съотношение мляко/грис 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

### Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Ябълкови резе- ни	99	10 - 15	2
Горещи плоде- ве	99	10 - 15	2
Плодов компот	99	20 - 25	2
Течен шоколад	99	10 - 20	2

**Риба**

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Пъстърва, прибл. 250 г	85	20 - 30	2
Скариди, прес- ни	85	20 - 25	2
Скариди, за- мразени	85	30 - 40	2
Филета от сьомга	85	20 - 30	2
Сьомгова пъ- стърва, прибл. 1000 г	85	40 - 45	2
Стриди "Сен Жак"	99	20 - 30	2
Филе от калкан	80	15	2

**Месо**

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Варена шунка 1000 г	99	55 - 65	2
Задушени пилешки гърди	90	25 - 35	2
Пиле, задушено, 1000 - 1200 г	99	60 - 70	2
Телешко/свинско филе без крак, 800 - 1000 г	90	80 - 90	2
Каселер (пушено свинско филе), за- душен	90	70 - 90	2
Тафелшпиц (варено телешко)	99	110 - 120	2
Наденички	80	15 - 20	2
Баварска телешка наденица (бяла на- деница)	80	20 - 30	2
Виенска наденица	80	20 - 30	2

## Яйца

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Яйца, твърдо сварени	99	18 - 21	2
Яйца, средно сварени	99	12 - 13	2
Яйца, рохко сварени	99	10 - 11	2

### 11.9 Турбо Грил и Овлажняване С Пара последователно

Когато комбинирате функции, можете да готвите месо, зеленчуци и гарнитюри, едно след друго. Всички ястия са готови за сервиране по едно и също време.

- За да изпечете храната първоначално, използвайте функцията: Турбо Грил.
- Поставете пригответените зеленчуци и гарнитюри в правилния готварския

съд за фурна и след това ги поставете във фурната с печеното ястие.

- Оставете фурната да се охлади до температура от 80 °C. За да охладите фурната по-бързо, оставете вратичката отворена на първа позиция за приблизително 15 минути.
- Стартирайте функцията: Овлажняване С Пара. Гответе всичко заедно, докато стане готово.

Храна	Турбо Грил (първа стъпка: приготвяне на месо)			Овлажняване С Пара (втора стъпка: добавете зеленчуци)		
	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говежда печено 1 кг Брюкселско зеле, полента (качамак)	180	60 - 70	месо: 1	99	40 - 50	месо: 1 зеленчуци: 3
Свинско печено 1 кг, Картофи, зеленчуци, сос	180	60 - 70	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3

Храна	Турбо Грил (първа стъпка: приготвяне на месо)			Овлажняване С Пара (втора стъпка: добавете зеленчуци)		
	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено 1 кг, Ориз, зеленчуци	180	50 - 60	месо: 1	99	30 - 40	месо: 1 зеленчуци: 3

### 11.10 Настройка На Влажността - Висока Влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Крем / блат в отделни съдове <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Печени яйца <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Ястия в глинени съдове <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Тънко филе от риба	85	15 - 25	2
Дебело филе от риба	90	25 - 35	2
Малка цяла риба до 350 г	90	20 - 30	2
Цяла риба до 1000 г	90	30 - 40	2
Кнедли на фурна	120 - 130	40 - 50	2

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

### 11.11 Настройка На Влажността - Влага Средна

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Различни видове хляб 500 - 1000 г	180 - 190	45 - 60	2
Хлебчета	180 - 200	25 - 35	2



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

### 11.12 Настройка На Влажността - Ниска Влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Свинско печено 1000 г	160 - 180	90 - 100	2
Говеждо пече- но 1000 г	180 - 200	60 - 90	2
Телешко пече- но 1000 г	180	80 - 90	2
Руло "Стефа- ни", сурово 500 г	180	30 - 40	2
Пушено свин- ско филе 600-1000 г (на- киснете за 2 ча- са)	160 - 180	60 - 70	2
Пиле, 1 000 г	180 - 210	50 - 60	2
Патица 1500 - 2000 г	180	70 - 90	2
Гъска 3000 г	170	130 - 170	1
Запечени кар- тофи	160 - 170	50 - 60	2
Макарони на фурна	170 - 190	40 - 50	2
Лазаня	170 - 180	45 - 55	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на ска- рата
Готови за пече- не питки	200	15 - 20	2
Готови за пече- не багети 40 - 50 г	200	15 - 20	2
Готови за пече- не френски франзели 40 - 50 г, замразени	200	25 - 35	2

### 11.13 Възстановяване

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

### 11.14 Функция "Йогурт"

Използвайте тази функция, за да пригответе кисело мляко.

Продукти:

- 1 л прясно мляко
- 250 г натурално кисело мляко

Приготвяне:

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

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

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на ска- рата
Кисело мляко с каймак	42	5 - 6	2
Полутвърдо ки- село мляко	42	7 - 8	2

## 11.15 Печене

- Вашата фурна може да пече по-различно от досегашния ви уред. Задайте обичайните настройки, като температура, време за готвене и нива на скарата според стойностите в таблиците.
- Първия път използвайте по-ниската температура.
- Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.
- Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.
- Кейкове и сладки с различни височини първоначално невинаги се запичат равномерно. Ако това се случи, не променяйте настройката на температурата. Различията се изглаждат по време на печенето.
- Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите изстинат, изкривяването изчезва.

## 11.16 Съвети за печене

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не се е зачервила достатъчно.	Позицията на скарата е неправилна.	Поставете сладкиша на по-ниска скара.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Температурата на фурната е твърде висока.	При следващото печене задайте малко по-ниска температура на фурната.
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Времето за печене е прекалено кратко.	Задайте по-дълго време за печене. <b>Не можете да намалите времето за печене като зададете по-високи температури.</b>
Сладкишът спада и става клисав, недопечен или с воднисти ивици.	Има прекалено много течност в сместа.	Използвайте по-малко течност. Внимавайте с времената за бъркане, особено ако използвате универсални миксери.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте по-висока температура на фурната.
Сладкишът е прекалено сух.	Времето за печене е прекалено дълго.	При следващото печене задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Задайте по-ниска температура и по-дълго време за печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Сместа е разстлана неравномерно.	Разстелете сместа равномерно в тавата за печене.

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Сладкишът не е готов за посоченото време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте малко по-висока температура на фурната.

## 11.17 Печене на едно ниво:

### Сладкиши във форми

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс / Бриош	Топъл Въздух	150 - 160	50 - 70	1
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	Топъл Въздух	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Пандишпан без масло	Топъл Въздух	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Пандишпан без масло	Конвенционално готвене	160	35 - 50	2
Блат – леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Блат – пандишпан	Топъл Въздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Топъл Въздух	160	60 - 90	2
Apple pie / Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Конвенционално готвене	180	70 - 90	1
Чийзкейк	Конвенционално готвене	170 - 190	60 - 90	1

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

## Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

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

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем)	Конвенционално готвене	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

### Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	20 - 35	3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Конвенционално готвене	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Сладки от пандишпанена смес	Топъл Въздух	150 - 160	15 - 20	3
Сладкиши от белтъци / целувки	Топъл Въздух	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, Ядки/ Брашно	Топъл Въздух	100 - 120	30 - 50	3
Курабийки от Тесто с мая	Топъл Въздух	150 - 160	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	Топъл Въздух	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Рула	Топъл Въздух	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Рула	Конвенционално готвене	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	Конвенционално готвене	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

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

### 11.18 Запеканки и огретени

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

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

### 11.19 Вентил.Ниска Т. Влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	200 - 220	45 - 55	3
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазаня	180 - 200	75 - 90	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Ябълков кекс, приготвен с пандишпанова смес (кръгла форма за кекс)	160 - 170	70 - 80	3
Бял хляб	190 - 200	55 - 70	3

## 11.20 Печене на няколко нива

Използвайте функцията: Топъл Въздух.

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

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

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

### Бисквити/small cakes/малки кексчета/сладкиши/рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Сладкиши от маслено тесто/тестени ивици	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Сладки от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Сладки, ядки/брашно	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-



Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
			2 позиции	3 позиции
Курабийки от тесто с мая	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Рула	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Малки кекчета (20 броя/тава)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварително загрейте фурната.

## 11.21 Пица Нагриване

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Пица (с много добавки)	180 - 200	20 - 30	2
Тартове	180 - 200	40 - 55	1
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1
Запечени Яйца Със Сирене	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарски флан	170 - 190	45 - 55	1
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1
Хляб без набухватели	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Флан от многолистно тесто	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Фламкухен (елзаски специалитет, подобен на пица)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Пирог (руски вариант на калцоне)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

## 11.22 Печене (на месо)

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

## 11.23 Таблицы за печене на месо

### Говеждо

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

1) Предварително загрейте фурната.

### Свинско

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка / врат / бут	1 - 1,5 кг	Турбо Грил	150 - 170	90 - 120	1
Котлет / гърди	1 - 1,5 кг	Турбо Грил	170 - 190	30 - 60	1

Храна	Количество	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Руло "Стефани"	750 g - 1 kg	Турбо Грил	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	750 g - 1 kg	Турбо Грил	150 - 170	90 - 120	1

#### Телешко

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

#### Агнешко

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

#### Дивеч

Храна	Количество	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Еленско месо / заешко бутче	до 1 кг	Турбо Грил	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1
Филе от елен	1,5 - 2 кг	Конвенционално готвене	180 - 200	60 - 90	1
Еленски бут	1,5 - 2 кг	Конвенционално готвене	180 - 200	60 - 90	1

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

**Птиче**

Храна	Количество	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	200 – 250 г всяка част	Турбо Грил	200 - 220	30 - 50	1
Половин пиле	400 – 500 г всяка част	Турбо Грил	190 - 210	40 - 50	1
Пиле, млада кокошка	1 - 1,5 кг	Турбо Грил	190 - 210	50 - 70	1
Патица	1,5 - 2 кг	Турбо Грил	180 - 200	80 - 100	1
Гъска	3,5 - 5 кг	Турбо Грил	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	2,5 - 3,5 кг	Турбо Грил	160 - 180	120 - 150	1
Пуйка	4 - 6 кг	Турбо Грил	140 - 160	150 - 240	1

**Риба (задушена)**

Храна	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Цяла риба	1 - 1.5	Турбо Грил	180 - 200	30 - 50	1

**11.24 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 подгрявайте фурната в продължение на 5 минути.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

**Единичен Грил**

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1-ва страна	2-ра страна	
Печено говеждо	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешка плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1-ва страна	2-ра страна	
Риба, цяла, 500 - 1000 г.	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

### Двоен Грил

Храна	Време (мин)		Положение на скарата
	1-ва страна	2-ра страна	
Burgers / Бургери	8 - 10	6 - 8	4
Свинско филе	10 - 12	6 - 10	4
Наденици	10 - 12	6 - 8	4
Филе / телешки стек	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Препечени филийки	1 - 3	1 - 3	5
Принцеси	6 - 8	-	4

### 11.25 Дълбоко Замразени Храни

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Замразена пица	200 - 220	15 - 25	2
ААмерик. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2
Охладена пица	210 - 230	13 - 25	2
Пица snackове, замразени	180 - 200	15 - 30	2
Полуфабрикати	190 - 210	15 - 25	3
Полуфабрикати	190 - 210	20 - 30	3
Картоф С Корич. / Крокети	190 - 210	20 - 40	3
Картофи На Фурна	210 - 230	20 - 30	3
Лазаня / Канелони, прясно	170 - 190	35 - 45	2
Замразена лазаня / канелони	160 - 180	40 - 60	2
Сирене на фурна	170 - 190	20 - 30	3
Пилешки Крилца	180 - 200	40 - 50	2

**Замразени готови ястия**

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

<sup>1)</sup> По време на готвене обръщайте пържените картофи 2 или 3 пъти.

**11.26 Вентил. На Ниска Темпер.**

Използвайте тази функция за приготвянето на немазни, крехки парчета месо и риба с вътрешна температура не повече от 65 °C. Тази функция не е подходяща за рецепти като задушено месо или тлъсто печено свинско. Може да използвате сензора за температурата, за да осигурите нужната температура в сърцевината (вижте таблицата към "Сензор за температурата").

За първите 10 минути може да зададете температурата на фурната между 80 °C и 150 °C. Фабричната настройка е 90 °C. След задаване на температурата, фурната продължава да готви на 80 °C. Не използвайте тази функция за птиче месо.



Винаги, когато използвате тази функция, гответе без капак.

1. Запържете месото на тиган върху плочата при много висока настройка в продължение на 1 – 2 минути от всяка страна.
2. Поставете месото заедно с горещата тава за печене на скарата във фурната.
3. Поставете сензора за температурата в месото.
4. Изберете функцията: Вентил. На Ниска Темпер. и задайте правилната температура и тази във вътрешността.

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Печено говеждо	1 - 1.5	120	120 - 150	1

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

### 11.27 Консервиране

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

### Меки плодове

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

### Плодове с костилки

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

### Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите при 100 °C (мин.)
Моркови <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Краставици	160 - 170	50 - 60	-

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите при 100 °C (мин.)
Смесена туршия	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Алабаш / грах / аспержи	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Оставете във фурната, след като е изключена.

## 11.28 Сушене

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

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

## Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Чушки	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гъби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Подправки/ билки	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Плодове

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

## 11.29 Хляб

Не се препоръчва предварително загреване.



Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бял Хляб	170 - 190	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Баничка	180 - 200	40 - 60	2
Чабата	200 - 220	35 - 45	2
Ръжен Хляб	170 - 190	50 - 70	2
Черен хляб	170 - 190	50 - 70	2
Пълнозърнест хляб	170 - 190	40 - 60	2
Хлебчета	190 - 210	20 - 35	2

### 11.30 Таблица за сензор за температура

#### Говеждо

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Ребърце / Стек от филе: алангле	45 - 50
Ребърце / Стек от филе: средно изпечено	60 - 65
Ребърце / Стек от филе: добре изпечено	70 - 75

#### Свинско

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Плешка / шунка / свински врат	80 - 82
Котлет (плешка) / пушено свинско филе	75 - 80
Руло "Стефани"	75 - 80

#### Телешко

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Телешко печено	75 - 80
Телешки джолан	85 - 90

**Овнешко / агнешко месо**

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Овнешки бут	80 - 85
Овнешко филе	80 - 85
Агнешко печено / агнешки бут	70 - 75

**Дивеч**

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Филе от заек	70 - 75
Заешко бутче	70 - 75
Цял заек	70 - 75
Филе от елен	70 - 75
Еленски бут	70 - 75

**Риба**

Храна	Температура в сърцевината на храната (°C)
Сьомга	65 - 70
Пъстърви	65 - 70

**11.31** Информация за изпитателни лаборатории

Тестове според IEC 60350-1.

Тестове за функцията: Овлажняване С  
Пара.

Храна	Контейнер (Gastronom)	Количество (г)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Броколи <sup>1)</sup>	1 x 2/3 с дупки	300	3	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.

Храна	Контейнер (Gastronorm)	Количество (г)	Положение на скарата	Температура (°C)	Време (мин)	Забележки
Броколи <sup>1)</sup>	2 x 2/3 с дупки	2 x 300	2 и 4	99	13 - 15	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Броколи <sup>1)</sup>	1 x 2/3 с дупки	макс.	3	99	15 - 18	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
Замразен грах	2 x 2/3 с дупки	2 x 1500	2 и 4	99	Докато температурата в най-студената точка достигне 85 °C.	Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.

<sup>1)</sup> Загрейте фурната предварително за 5 минути.

## 12. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа, гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.
- За почистване на дъното в случай на варовиково натрупване използвайте няколко капки оцет.
- Почиствайте вътрешността на уреда след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да

довежат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.

- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепащи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепащото покритие.

## 12.2 Препоръчителни почистващи продукти

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

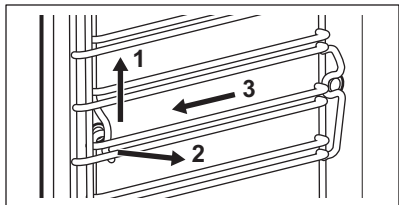
Може да закупите нашите продукти в [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) и в подобрите магазини.

## 12.3 Сваляне на носачите на скарата

Преди обслужване се уверете, че уредът е хладен. Съществува опасност от изгаряния.

Преди да почистите уреда, отстранете носачите на скарата.

1. Изтеглете носачите внимателно нагоре и навън от предното окачване.



2. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена.
3. Извадете носачите от задното окачване.

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

## 12.4 Почистване С Пара

Почистете на ръка, колкото е възможно.

Премахнете принадлежностите и опорните шини на рафта, за да почистите страничните стени.

Паро-почистващите функции поддържат парното почистване на кухината на уреда.

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

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

Когато функцията Почистване на пара работи, лампичката е изключена.

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

### Почистване С Пара -

времетраенето на тази функция е около 30 минути.

- a) Активирайте функцията.
- b) След края на програмата прозвучава звуков сигнал.
- c) Докоснете дисплея, за да деактивирате сигнала.

### Почистване С Пара Plus -

времетраенето на тази функция е около 75 минути.

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

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

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

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

- c) Почистете вътрешната повърхност на уреда с неабразивна гъба. Може да използвате топла вода или препарати за фурна, за да почистите вътрешността.
  - d) Финалната част на процедурата започва. Времетраенето на този етап е около 25 минути.
3. Почистете вътрешната повърхност на уреда с неабразивна гъба. Може да използвате топла вода, за да почистите вътрешността.
  4. Отстранете остатъчната вода от водосъдържателя.

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

## 12.5 Напомняне За Почистване

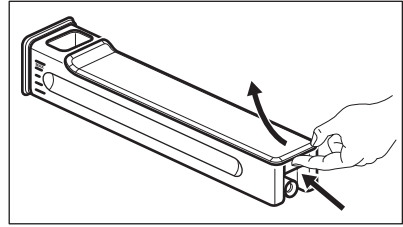
Тази функция ви напомня, че почистването е задължително и че трябва да изпълните тази функция: Почистване С Пара Plus

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

## 12.6 Почистване на отделението за водата

Отстранете отделението за водата от уредът.

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



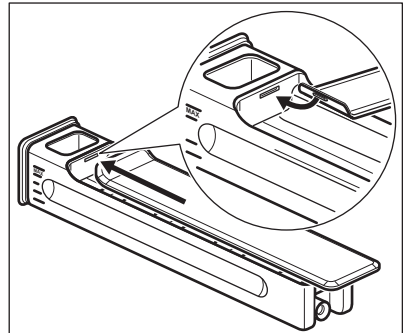
2. Премахнете бента. Издърпайте го от шкафът, докато щракне.
3. Измийте частите на водосъдържателя във вашите ръце. Използвайте чешмяна вода и сапун.



Не използвайте абразивни гъбички. Не вкарвайте водосъдържателя в съдомиялна.

След като изчистите частите на водосъдържателя, сглобете наново водосъдържателят.

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



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

## 12.7 Система на парогенератор - Отстр. На Котл. Кам.

Когато парогенераторът работи, във вътрешността има натрупване и отлагане на варовик, поради калциевото съдържание на водата. Това може да предизвика негативен ефект върху качеството на парата, производителността на парогенератора и качеството на храната. За да избегнете това, почистете веригата на парогенератора от остатъчния камък.


Премахнете всички принадлежности.

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

Времетраенето на пълната процедура е около 2 часа.


Светлината на тази функция е изключена.

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


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

6. В края на първата част изпразнете съда за печене/грил (на месо) и го сложете отново на позицията на първия рафт.
7. Напълнете водосъдържателя с прясна вода. Уверете се, че няма останал почистващ препарат във водосъдържателя.
8. Вкарайте водосъдържателя в уреда.

9. Активирайте втората част от процедурата, за да изплакнете парогенериращата верига.

 Времетраенето на тази част е около 35 минути.

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

 Ако функцията: Отстр. На Котл. Кам. не е извършена по правилния начин, дисплеят ще покаже съобщение, за да я повторите.


Ако уредът е влажен и мокър, забършете го със сух парцал. Оставете уреда да изсъхне напълно, като оставите вратичката отворена.

## 12.8 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния за отстраняване на котлен камък, които ви напомнят да извършите функцията: Отстр. На Котл. Кам.. Тези напомняния се активират всели път когато включите уредът.

Слабото напомняне, ви напомня и препоръчва да извършите цикълът за отстраняване на котлен камък.

Силното напомняне ви задължава да извършите отстраняването на котлен камък.

 Ако не отстраните котления камък от уредът, когато силното напомняне е включено, не можете да използвате функциите за пара. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

## 12.9 Система на парогенератор - Изплакване

Премахнете всички принадлежности.

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

Времетраенето на тази функция е около 30 минути.

Светлината на тази функция е изключена.

1. Поставете тавичката за печене на първото ниво за скара.
2. Напълнете водосъдържателя с прясна вода.
3. Активирайте функцията.

Премахнете тавата за печене след края на процедурата.

### 12.10 Изваждане и монтиране на вратичката

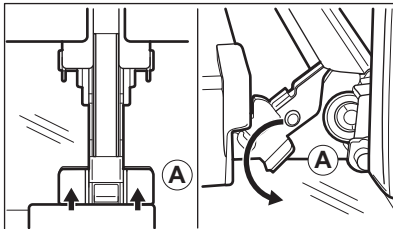
Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъкленни панели, за да я почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



**ВНИМАНИЕ!**

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

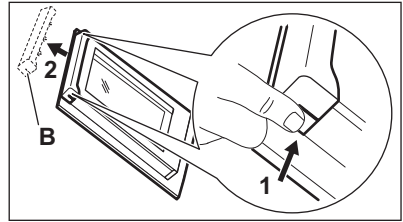
1. Отворете вратичката напълно.
2. Натиснете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



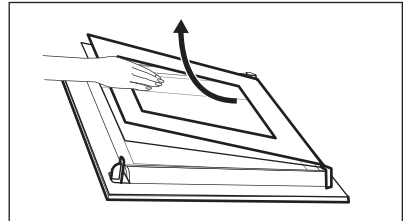
3. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°).
4. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от уреда под ъгъл нагоре.
5. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа

на стабилна повърхност. Това ще предотврати драскотини.

6. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



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



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

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



**ВНИМАНИЕ!**

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

### 12.11 Смяна на крушката

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

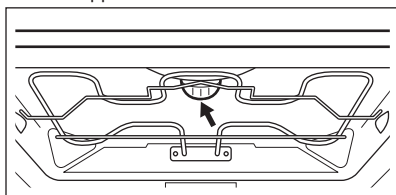
**ВНИМАНИЕ!**

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

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

**Горната лампа**

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



2. Отстранете металния пръстен и почистете стъкления капак.
3. Сменете лампичката с подходяща 300 °C термоустойчива лампичка.
4. Поставете металния пръстен на стъкления капак.
5. Монтирайте стъкления капак.

**Странична лампичка**

1. Извадете опората на левия рафт, за да получите достъп до лампичката.
2. Използвайте отвертка тип "звезда 20", за да свалите капака.
3. Свалете и почистете металната рамка и уплътнението.
4. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
5. Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
6. Поставете левия носач на скарата.

**13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ****ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

**13.1 Как да постъпите, ако...**

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната.	Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не нагрива.	Функцията "Защита за деца" е включена.	Вижте "Използване на Защита за деца".



Проблем	Възможна причина	Отстраняване
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.
На екрана се показва код за грешка "F..."	Грешка в електрониката.	Свържете се с оторизиран сервизен център.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
Уредът не задържа водосъдържателя след като го поставите.	Не сте сглобили капакът на водосъдържателя правилно.	Сглобете капакът на водосъдържателя правилно.
От водосъдържателя ще излиза вода след като го пренесете или поставите в уреда.	Не сте сглобили капакът на водосъдържателя правилно.	Сглобете капакът на водосъдържателя правилно.
От водосъдържателя ще излиза вода след като го пренесете или поставите в уреда.	Сглобили сте устройството за разбиване на вълни неправилно.	Сглобете правилно устройството за разбиване на вълни в корпуса на водосъдържателя.
Уредът не задържа водосъдържателя след като го натиснете на капака.	Не сте натиснали напълно корпуса на водосъдържателя.	Поставете корпуса на водосъдържателя като го натиснете докато не достигне края.
Водосъдържателят е труден за почистване.	Не сте премахнали капачка и устройството за разбиване на вълни.	Вж. "Почистване на водосъдържателя".
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Имало е спиране на тока.	Повторете процеса.
Премахването на котления камък е прекъснато преди края.	Функцията беше спряна от потребителя.	Повторете процеса.

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

### 13.2 Данни за обслужване

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

търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Тази

табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на уреда. Не

отстранявайте табелката с данни от вътрешността на уреда.

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

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	EOB9956XAX
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
Колко на брой празници	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	70 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	44.0 kg

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

възможно най-дълго по време на готвенето.

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването.

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

### 14.2 Икономия на енергия



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

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.

#### Общи съвети

Уверете се, че вратичката на фурната е затворена правилно, когато уредът работи и я дръжте затворена

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

#### **Готвене с вентилатор**

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

#### **Остатъчна топлина**

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

Вентилаторът и лампичката продължават да работят.

#### **Подгриване на храна**

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. На дисплея се показва индикатора на остатъчната топлина и температурата.

#### **Готвене с изключена лампичка**


Деактивирайте лампичката по време на готвене и я активирайте само при необходимост.


#### **Вентил.Ниска Т. Влажност**

Функция разработена за пестене на енергия по време на готвене. Тя работи по начин, по който температурата във вътрешността на фурната се различава от температурата, изписана на дисплея, по време на готвене и времето за готвене може да се различава в сравнение с други програми.

Когато използвате Вентил.Ниска Т. Влажност, лампата автоматично се изкл. след 30 секунди. Може да включите лампата отново, но това действие ще намали прогнозираното енергоспестяване.

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867326633-B-492016

