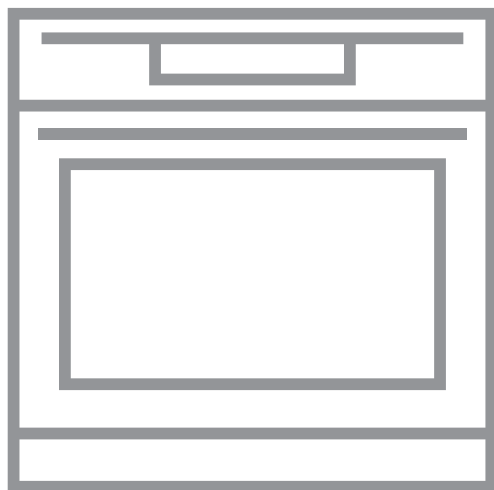


▶ BES351110M  
BES35111XM

BG Ръководство за употреба  
Фурна

# USER MANUAL



**AEG**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	8
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	8
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	11
7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	12
8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	14
9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	14
10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	29
11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	32
12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	34

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

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

Посетете нашия уебсайт, за да:



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

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



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

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



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

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

## ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА 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.
- Средствата за изключване трябва да бъдат включени във фиксираната електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.

## 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 електроческото захранване.

## 2.2 Електрическа връзка



### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

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

щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

## 2.3 Употреба



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте 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 Грижи и почистване



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

## 2.5 Вградена лампичка

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



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

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

## 2.6 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

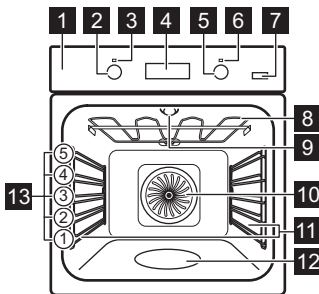
заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

## 2.7 Обслужване

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

# 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

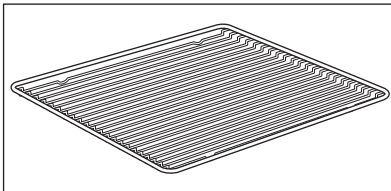
## 3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Ключ за функциите на печката
- 3 Лампа/символ за мощност
- 4 Електронен програматор
- 5 Ключ за температурата
- 6 Индикатор/символ за температура
- 7 Бутон за допълнително пара
- 8 Нагревател
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Подпора на шкаф, премахваща се
- 12 Релеф на вътрешността
- 13 Позиции на рафтовете

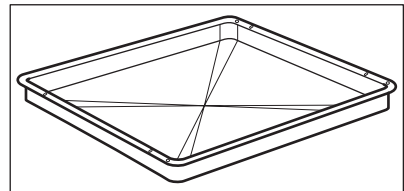
## 3.2 Принадлежности

### Скара

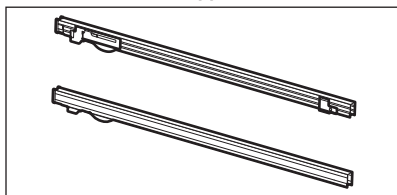


За готварски съдове, форми за кекс, печива.

### Дълбок тиган за печене



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

**Телескопични водачи**

За полици и тави.

## 4. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



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



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

### 4.1 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. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



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

### 5.1 Прибиращи се регулатори

Натиснете ключа за управление, за да използвате уреда. Ключът за управление излиза.

### 5.2 Активиране и деактивиране на уреда














**Зависи от модела, ако вашият уред има лампи, символи на ключа или индикатори:**


- Лампичката светва, когато уредът работи.
- Символът показва дали ключът управлява функциите на фурната или температурата.
- Индикаторът светва, когато фурната се нагрява.

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате уреда, завъртете копчетата за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.



### 5.3 Функции във фурната

Функция във фурната	Приложение
 Изключено положение	Уредът е изключен.
 Лампа	За активиране на лампата без функция за готвене.
 Топъл Въздух	За печене на 3та позиция в същото време и сушене на храна. Нагласете температурата на 20 - 40 °C по-малко от тази за Топлина отгоре/отдолу.
 Топъл въздух ПЛЮС	За добавяне на влажност по време на готвене. За да получите правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при затопляне.
 Пица Нагриване	За готвене на едно ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Нагласете температурата на 20 - 40 °C по-малко от тази за Топлина отгоре/отдолу.
 Конвенционално готвене (Топлина отгоре/отдолу)/ Почистване с вода	За печене на тестени и месни храни на едно ниво. За повече информация относно почистването с вода, разгледайте глава "Грижи и почистване".
 Долно Нагриване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Размразяване	Тази функция може да се използва за размразяване на замразени храни, като зеленчуци и плодове. Времето за размразяване зависи от количеството и големината на храната.
 Единичен Грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
 Двоен Грил	За печене на тънки пластове храна в големи количества и за препичане на филийки.
 Турбо Грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на едно и също ниво. Също и за запичане и запеканки.

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

### 5.4 Активиране на функцията "Топъл въздух ПЛЮС"

Тази функция предоставя по-добра влажност по време на готвенето.

**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

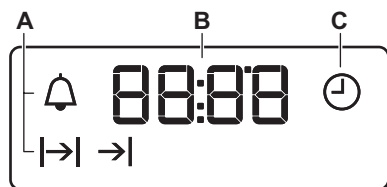
- След спиране на функцията „Топъл въздух ПЛЮС“, отворяйте внимателно вратичката на уреда.



Вж. глава "Препоръки и съвети".

1. Отворете вратичката на фурната.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода. Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.  
Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.
3. Поставете храна в уреда и затворете вратичката на фурната.
4. Задайте функцията Топъл въздух ПЛЮС:

## 5.5 Екран



5. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

6. За да деактивирате уреда, завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.
7. Отстранете водата от релефа във вътрешността.

**ВНИМАНИЕ!**

Уверете се, че уредът е студен, преди да отстраните останалата вода от релефа във вътрешността.






- A. Индикатори за функция
- B. Екран за време
- C. Индикатор за функция

## 5.6 Бутони

Бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.
	ЧАСОВНИК	За настройка на функция на часовника.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.


## 6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА



### 6.1 Таблица с функции на часовника

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

### 6.2 Настройка на часовника. Промяна на времето

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

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

Натиснете  или  за задаване на правилното време.





След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.

За да промените часовото време


натиснете  неколкократно, докато

 започне да свети.

### 6.3 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколкократно , докато  започва да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.





На екрана се появява .

4. Когато времето изтече  светва и прозвучава звуков сигнал.


Уредът се деактивира автоматично.

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

### 6.4 Настройка за КРАЙ









1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколкократно , докато  започва да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете време.

На екрана се появява .



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



### 6.5 Настройка на ВРЕМЕЗАКЪСНЕНИЕ

1. Задайте функция и температура на фурната.



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

## 6.6 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколkokратно , докато  започва да мига.

2. Натиснете  или , за да зададете необходимото време. Таймерът се включва автоматично след 5 секунди.
3. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
4. Завъртете копчето за функциите на фурната и копчето за температурата до позиция изключване.

## 6.7 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте неколkokратно , докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжте . Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

# 7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

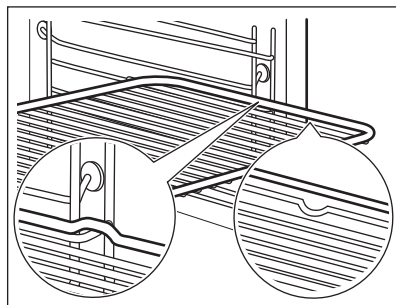


**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

## 7.1 Поставяне на принадлежностите

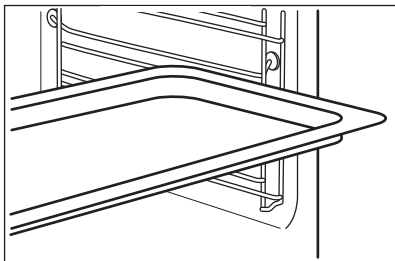
Скара:

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



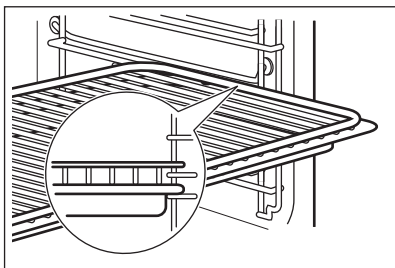
Дълбока тава:

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.



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

## 7.2 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете полесно.

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

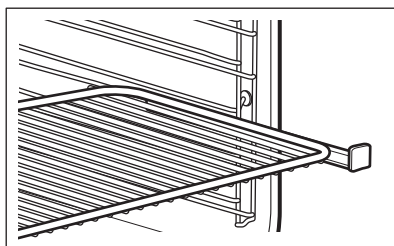
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани в уреда, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:

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

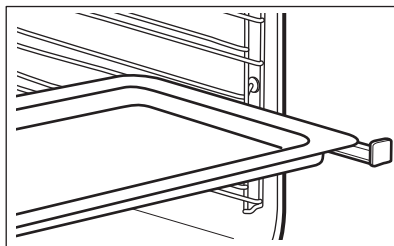


Високият ръб на скарата е специално устройство, за да не се хлъзгат съдовете за готвене.



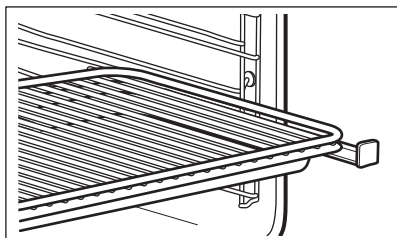
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:

Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.



## 8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 8.1 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.

## 9. 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.

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

### 9.1 Вътрешна страна на вратичката

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

Тестени изделия

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Хляб	100	180	35 - 40	2	Използвайте тавата за печене. <sup>1)</sup>
Хлебчета	100	200	20 - 25	2	Използвайте тавата за печене. <sup>1)</sup>

### 9.2 Топъл въздух ПЛЮС



Преди предварителното загряване, вътрешността с вода, но само ако фурната е студена.

Вижте "Активиране на функцията за готвене "Топъл въздух ПЛЮС"

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Домашна пица	100	230	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене. <sup>1)</sup>
Фокача	100	200 - 210	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене. <sup>1)</sup>
Бисквити, курабийки, кроасани	100	150 - 180	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене. <sup>1)</sup>
Сладкиш със сливи, ябълков пай, канелени рулца	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Използвайте тавата за печене. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Предварително загрейте на празна фурна за 5 минути преди да започнете да готвите.

#### Готвене на замразени храни

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица, замразена	150	200 - 210	10 - 20	2 <sup>1)</sup>
Лазаня, замразена	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Кроасан, замразен	150	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвене.

#### Възстановяване на храна

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Хляб	100	110	15 - 25	2
Хлебчета	100	110	10 - 20	2
Домашна пица	100	110	15 - 25	2
Фокача	100	110	15 - 25	2
Зеленчуци	100	110	15 - 25	2

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Ориз	100	110	15 - 25	2
Паста	100	110	15 - 25	2
Месо	100	110	15 - 25	2

#### Печене (на месо)

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Забележки
Свинско печено	200	180	65 - 80	2	Стъклен съд за печене
Печено говеждо	200	200	50 - 60	2	Стъклен съд за печене
Пиле	200	210	60 - 80	2	Стъклен съд за печене

### 9.3 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.

### 9.4 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.



Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
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 времента за бъркане, особено ако използвате универсални миксери.
Сладкишът е прекалено сух.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте по-висока температура на фурната.
Сладкишът е прекалено сух.	Времето за печене е прекалено дълго.	При следващото печене задайте по-кратко време на печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Температурата на фурната е прекалено висока и времето за печене прекалено кратко.	Задайте по-ниска температура и по-дълго време за печене.
Сладкишът се запича неравномерно.	Сместа е разстлана неравномерно.	Разстелете сместа равномерно в тавата за печене.
Сладкишът не е готов за посоченото време за печене.	Температурата на фурната е твърде ниска.	При следващото печене задайте малко по-висока температура на фурната.

## 9.5 Печене на едно ниво:

Сладкиши във форми

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

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Чийзкейк	Топлина отгоре/отдолу	170 - 190	60 - 90	1

1) Предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	Топлина отгоре/отдолу	170 - 190	30 - 40	3
Коледен кейк	Топлина отгоре/отдолу	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.	Топлина отгоре/отдолу	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Кремки / Еклери	Топлина отгоре/отдолу	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Бисквитено руло	Топлина отгоре/отдолу	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	Топлина отгоре/отдолу	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) <sup>2)</sup>	Топъл Въздух	150	35 - 55	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) <sup>2)</sup>	Топлина отгоре/отдолу	170	35 - 55	3
Плодов сладкиш върху леко тесто	Топъл Въздух	160 - 170	40 - 80	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем)	Топлина отгоре/отдолу	160 - 180 <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	10 - 20	3
Сладки от пан-дишпанена 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	Топлина отгоре/отдолу	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

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

## 9.6 Запеканки и огретени

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

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пълнени зеленчуци	Топъл въздух	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварително загрейте фурната.

## 9.7 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 порьска (щройсел)	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Предварително загрейте фурната.

Бисквити / small cakes / малки кексчета / сладкиши / рула

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

1) Предварително загрейте фурната.

## 9.8 Пица Нагриване

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

1) предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

## 9.9 Печене (на месо)

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

няколко пъти с пуснатите от тях  
сосове.

## 9.10 Таблицы за печене на месо

### Говеждо

Храна	Количества	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Задушено месо	1 - 1,5 кг	Топлина отгоре/отдолу	230	120 - 150	1
Говеждо печено или филе: алангле	на см дебелина	Турбо грил	190 - 200 <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

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

### Рок (Свинско)

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

### Телешко

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

## Агнешко

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

## Дивеч

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

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

## Птиче

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

## Риба (задушена)

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

## 9.11 Единичен грил

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

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

### Единичен грил

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

## 9.12 Отдолу + Грил + вентилатор

Използвайте функцията Топъл въздух.

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Замразена пица	200 - 220	15 - 25	2
Америк. пица, замразена	190 - 210	20 - 25	2
Охладена пица	210 - 230	13 - 25	2
Пица снакове, замразени	180 - 200	15 - 30	2
Полуфабрикати	200 - 220	20 - 30	3
Полуфабрикати	200 - 220	25 - 35	3



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

### 9.13 Размразяване

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

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

Храна	Количество (кг)	Време за размразяване (мин.)	Време за доразмразяване (мин)	Забележки
Пиле	1	100 - 140	20 - 30	Поставете пилето върху обърнатата дълбока чиния върху по-голямата чиния. Обърнете по средата на готвенето.
Месо	1	100 - 140	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Месо	0.5	90 - 120	20 - 30	Обърнете по средата на готвенето.
Пъстърва	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Ягоди	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Чисто масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-

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

## 9.14 Консервиране - Долно нагриване

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

### Меки плодове

Храна	Температура (°C)	Консервиране до началото на поява на мехурчета (мин)	Продължете да готвите 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

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

1) Оставете във фурната, след като е изключена.

## 9.15 Сушене - Топъл въздух

- 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
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

## 9.16 Информация за изпитателни лаборатории

Изпитвания съгласно EN 60350-1:2013 и IEC 60350-1:2011.

Печене върху едно ниво. Сладкиши във форми

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Fatless sponge cake / Пандишпан без масло	Топъл Въздух	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Пандишпан без масло	Топлина отгоре/отдолу	160	35 - 50	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)	Топлина отгоре/отдолу	180	70 - 90	1

Печене върху едно ниво. Бисквити

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух	140	25 - 40	3
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топлина отгоре/отдолу	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	Топлина отгоре/отдолу	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

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

Печене на няколко нива. Бисквити / small cakes / малки кексчета / сладкиши / рула

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	
				2 позиции	3 позиции
Short bread / Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	Топъл Въздух.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Малки кексчета (20 броя/тава)	Топъл Въздух.	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

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

Единичен Грил

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Toast / Препечени филийки	Единичен Грил	макс	1 - 3 <sup>1)</sup>	5
Beef Steak / Телешка пържола	Единичен Грил	макс	24 - 30 <sup>1)2)</sup>	4

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

<sup>2)</sup> Обърнете по средата на готвенето.

## 10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



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

### 10.1 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.
- Почиствайте вътрешността на уреда след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.
- Почиствайте 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.

### 10.2 Почистване на релефа във вътрешността

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



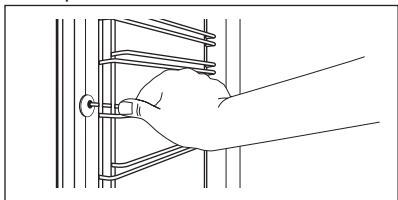
Препоръчваме ви да повторяте процедурата по почистване най-малко на всеки 5 - 10 цикъла на функцията Топъл въздух ПЛЮС.

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

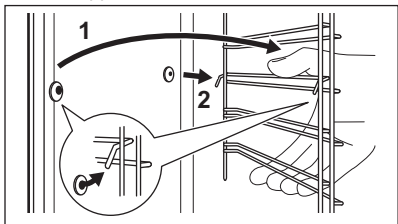
### 10.3 Демонтиране на носачите на скарата

За да почистите фурната, свалете носачите на скарата.

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



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



Поставете носачите на скарата в обратна последователност.





Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

### 10.4 Почистване С Вода

Процедурата "Почистване с вода" използва пара за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

Процедурата "Почистване с вода" използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

1. Налейте 300 мл вода в контейнера за почистване с вода, който се намира на дъното на фурната.
2. Задайте функцията .
3. Налейте 200 мл вода в релефа във вътрешността в долната част на фурната.
4. Задайте функцията Топъл въздух ПЛЮС .
5. Настройте температурата на 90 °С.
6. Оставете уреда да работи 30 минути.
7. Деактивирайте уреда и го оставете да се охлади.
8. Когато уредът изстине, почистете вътрешната част на фурната с парче плат.



#### ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Съществува опасност от изгаряния.

### 10.5 Таван на фурната



#### ВНИМАНИЕ!

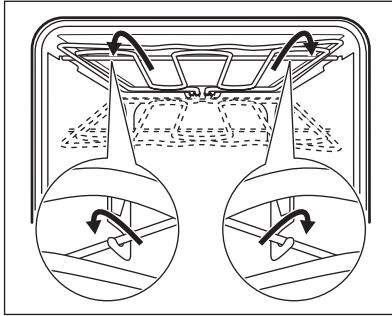
Деактивирайте уреда, преди да извадите нагревателния елемент. Уверете се, че уредът е студен. Съществува опасност от изгаряния.

Отстранете носачите на скарата.

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

1. Хванете нагревателния елемент в предната му част с две ръце.

2. Издърпайте напред срещу натиска на пружината и навън от двата държача.



Нагревателният елемент се сгъва.

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

**i** Монтирайте нагревателния елемент над опорите на вътрешните стени на уреда.

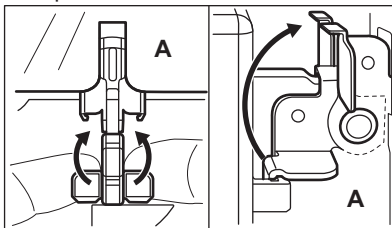
5. Монтирайте носачите на скарата.

## 10.6 Изваждане и монтиране на вратичката

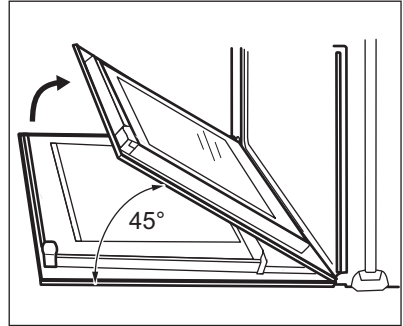
Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да я почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка.

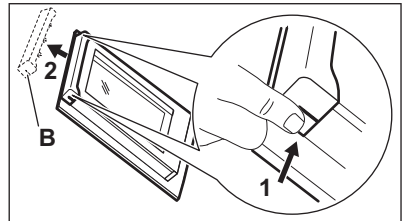
1. Отворете вратичката напълно.
2. Повдигнете докрай закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.



3. Затворете вратичката докато застане под ъгъл приблизително 45°.

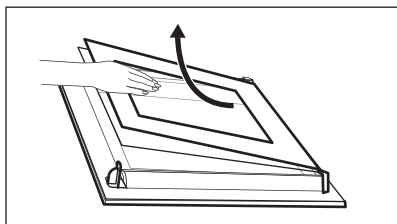


4. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от уреда под ъгъл нагоре.
5. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност. Това ще предотврати драскотини.
6. Хванете рамката в горната част на вратичката (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При грубо манипулиране на стъклото, особено около ръбовете на предния панел, може да се счупи стъклото.

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



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

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



#### ВНИМАНИЕ!

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

## 10.7 Смяна на крушката

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



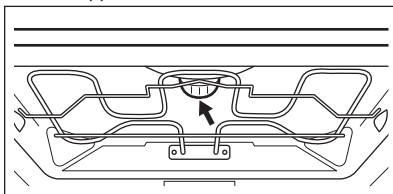
#### ВНИМАНИЕ!

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

# 11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



#### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 11.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с фурната. Дисплеят показва "400" и прозвучава звук сигнал.	Фурната е неправилно свързана към енергийно захранване.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.



Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължава да пада, се обадете на квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
На дисплея се показва "12.00".	Имало е спиране на тока.	Настройте часовника.
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията за готвене "Топъл въздух ПЛЮС".	Не сте активирали функцията за готвене "Топъл въздух ПЛЮС".	Вижте "Активиране на функцията за готвене "Топъл въздух ПЛЮС".
Няма по-добро представяне в кухнята с използването на функцията за готвене "Топъл въздух ПЛЮС".	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте "Активиране на функцията за готвене "Топъл въздух ПЛЮС".
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °С. Вж. глава "Препоръки и съвети".
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Деактивирайте печката и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура.

## 11.2 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.)	.....

## 12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	AEG	
Идентификация на модела	BES351110M BES35111XM	
Индекс на енергийна ефективност	103.5	
Клас на енергийна ефективност	A	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.99 kWh/цикъл	
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.88 kWh/цикъл	
Колко на брой празници	1	
Източник на топлина	Електричество	
Сила на звука	71 л	
Тип на фурната	Фурна за вграждане	
Маса	BES351110M	35.5 кг
	BES35111XM	36.0 кг

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

### 12.2 Енергоспестяваща



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

#### Общи съвети

Уверете се, че вратата на фурната е затворена добре, когато уредът работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене.

Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в позицията си.

Използвайте метални съдове, за да подобрите енергоспестяването.

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

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

благодарение на остатъчната топлина във фурната.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

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


#### **Готвене с вентилатор**


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

#### **Подгряване на храна**

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

## 13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

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



867336971-A-202017



**AEG**