

CCB6693APM

BG Ръководство за употреба | Готварска печка

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на AEG. Ние го създадохме, за да Ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години, с иновативни технологии, които правят живота по-лесен – функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да извлечете най-доброто.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.aeg.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.aeg.com/shop


ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	9
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	12
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	13
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	16
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	21
11. КАК ДА НАСТРОИТЕ: ПОМОЩ ПРИ ГОТВЕНЕ.....	22
12. ПОМОЩ ПРИ ГОТВЕНЕ С ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ.....	22
13. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	26
14. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	31
15. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	35
16. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	36
17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	38

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.

- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05V2V2-F, за да издържа на температурата на задния панел.
- Този уред е предназначен за употреба на височина до 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване в кораби, лодки или други плавателни съдове.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- Не монтирайте уреда върху платформа.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски

плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.

- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте, когато докосвате чекмеджето за съхранение. То може да се нагорещи.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране

ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и нишата трябва да имат подходящи размери.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- По някои части от уреда минава ток. Оградете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на горещата посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.

- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране“.

2.2 Свързване към електрическата мрежа

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени 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.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.

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

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.
Опасност от токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако по време на работа на уреда бъде прекъснато електрозахранването, някои повърхности могат да бъдат нагорещени. Избягвайте контакт с уреда, докато се охлади. Ако се появят грешки, когато уредът се охлади, изключете го от захранването за 10 секунди.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използването на масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио върху уреда или директно на дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.

- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварски съдове, изработени от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат котлона. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижи и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете фурната. Изключете щепсела от контакта на захранващата мрежа.
- 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!
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Изпусканата по време на работата на уреда пара се кондензира върху стените на вътрешността и може да предизвика корозия. За да намалите конденза включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с почистващ препарат.

2.5 Пиролитично почистване



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

- Преди да изпълните функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, отстранете следното от вътрешността на фурната:
 - Всички излишни остатъци от храна, разливи/отлагания от масло или мазнина.
 - Всички подвижни предмети (включително скари, странични релси, др., доставени с продукта) и по-специално, всички тенджери, тигани, тави, посуда и др. с незалепващо покритие.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и строителни материали. Затова потребители е препоръчително да наравят следното:
 - Да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
 - Да осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от всички хора, някои птици и влечуги могат да бъдат изключително чувствителни към потенциални изпарения, отделяни по време на

процеса на почистване на всички пиролитични фурни.

- Изведете всички домашни любимци (особено птици), които са в близост до уреда по време и след пиролитичното почистване и по време на работата при максимална температура при първото използване, на добре проветриво място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат силно чувствителни към локалните температурни промени в близост до всички пиролитични фурни, когато се извършва пиролитично почистване.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от пиролитичното почистване при високи температури, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения.
- Изпарения, отделени от пиролитични фурни/остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хората, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени

да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

3. ИНСТАЛИРАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Технически характеристики

Размери

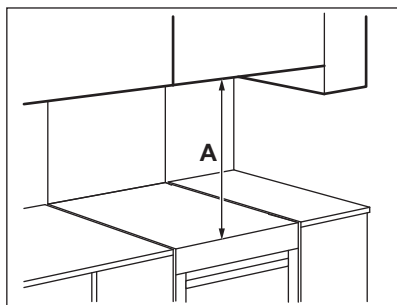
Височина 847 - 867 мм

Ширина 596 мм

Дълбочина 600 мм

3.2 Местоположение на уреда

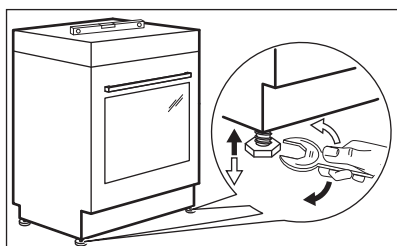
Можете да монтирате своя самостоятелно стоящ уред с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъгъл.



Минимални разстояния

Измерение	mm
A	685

3.3 Нивелиране на уреда

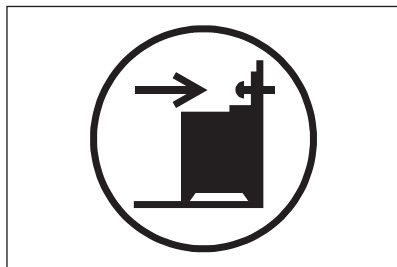


Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да нивелирате най-горното ниво с останалите повърхности.

3.4 Защита против накланяне

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Монтирайте защитата против накланяне, за да предотвратите падане на уреда при неподходящо натоварване. Защитата против накланяне работи, само когато уредът е поставен на правилното място. Този електроуред има символи, показани на фигурите (ако е приложимо), за да ви напомнят за инсталацията на защитата против накланяне.

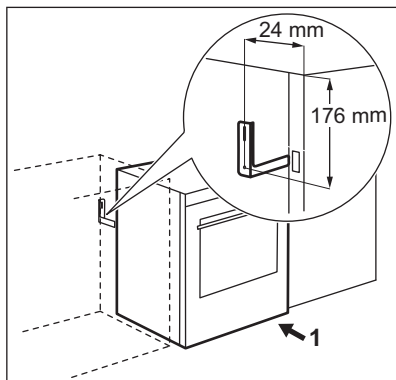


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Задължително монтирайте защитата против накланяне на правилната височина.

Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка и равна.

1. Задайте правилната височина и зона за уреда, преди да поставите защитата против накланяне.
2. Монтирайте защитата против накланяне на 176 мм надолу от най-горната повърхност на уреда и на 24 мм от лявата страна на уреда в кръглата дупка на скобата. Вижте илюстрацията. Завийте я в солидния материал или използвайте подходяща опора (стена).
3. Можете да намерите отвора от лявата страна на гърба на уреда. Вижте илюстрацията. Поставете уреда в средата на пространството между шкафовете (1). Ако пространството между шкафовете е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничните разстояния, за да центрирате уреда.



3.5 Електрическа инсталация

⚠ ВНИМАНИЕ!

Производителят не носи отговорност, ако не спазвате предпазните мерки от главите за безопасност.

Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.

За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, който издържа на температура от 90°C или

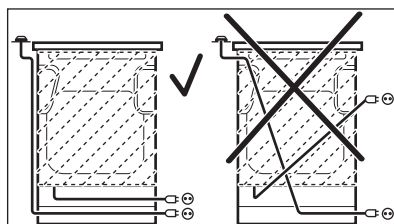
по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

Приложими видове кабели за различни фази:

Фаза	Минимален размер кабел
1	3x6.0 mm ²
3 с неутрал.	5x1.5 mm ²

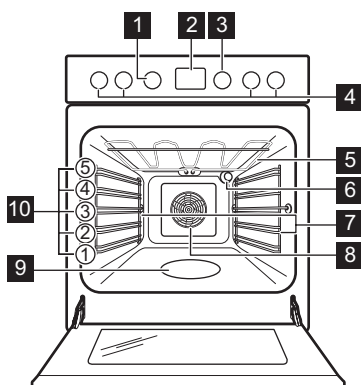
⚠ ВНИМАНИЕ!

Захранващият кабел не трябва да опира частта на уреда, щрихирана на илюстрацията.



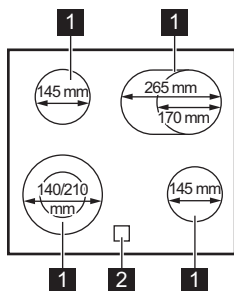
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Копче за функциите на фурната
- 2 Екран
- 3 Копче за температурата
- 4 Копчета за котлона
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Водач за скара, отстраняем
- 8 Вентилатор
- 9 Вътрешна част на фурната
- 10 Позиции на скара

4.2 Преглед на готварската плоча



- 1 Зона за готвене
- 2 Индикатор за остатъчна топлина

4.3 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене**
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **AirFry табла**

- За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене.
- **Телескопични водачи**
За рафтове и тави.
- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение е под фурната.
Натиснете чекмеджето, за да отворите.
Чекмеджето излиза.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.



Вратичката е оборудвана със система за бавно затваряне. Не насилвайте вратичката.

Вж. глава "Грижи и почистване".




Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба. Поставете принадлежностите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

5.2 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.3 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
6. Оставете фурната да работи 15 минути.
7. Изключете фурната и я оставете да се охлади.

Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. От фурната може



да излиза миризма и дим. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.

6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Настройка за затопляне

Символи	Функция
0	Положение Изключено (Off).
	Двойна зона
	Поддържане на топлина
1 - 9	Настройки за затопляне



Използвайте остатъчната топлина, за да намалите консумацията на енергия. Изключете зоната за готвене приблизително 5 - 10 минути преди приключване на процеса на готвене.


Завъртете ключа за избраната зона за готвене на необходимата настройка на затопляне.

За да завършите процеса на готвене, завъртете копчето в изключено положение.

6.2 Активиране и деактивиране на външните кръгове

Повърхността за готвене може да се пригоди към размера на готварските съдове.

За активиране на външния кръг:

завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка при лека съпротива към . Тогава завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка до правилната степен на нагриване.

За деактивиране на външния кръг:

завъртете ключа на позиция изкл. Индикаторът угасва.

6.3 Индикатор за остатъчна топлина

ВНИМАНИЕ!

Докато индикаторът свети, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

Индикаторът се появява, когато зона за готвене е гореща, но не функционира, ако захранването е изключено.

Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещи съдове за готвене са поставени на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове



Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско. Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.

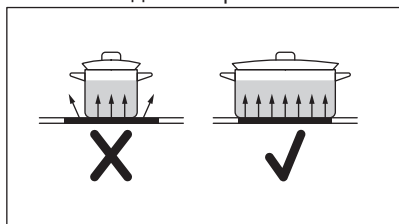


Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



Готварски съдове, изработени от емайлирана стомана и с алуминиеви или медни дъна, могат да предизвикат промяна в цвета на стъкло-керамичната повърхност.

За да пестите енергия и да сте сигурни, че котлонът работи правилно, дъното за съдове трябва да е с подходящ минимален диаметър.



7.2 Минимален диаметър на готварските съдове

Зона за готвене	Диаметър на готварските съдове (мм)	Мощност (W)
Задна лява	Ф 145	1200
Задна дясна	170-265	1400/2200
Предна дясна	Ф 145	1200
Предна лява	140-210	1000/2200

7.3 Примери за готварски приложения



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
- 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци, риба и месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
7 - 8	Силно пържено, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържено на картофи.		

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

8.2 Почистване на плота

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол,

захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Погрижете се да няма изгаряния. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плота с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Контролен панел

Сензорни полета на панела за управление



Таймер



Fast Heat Up



Осветление



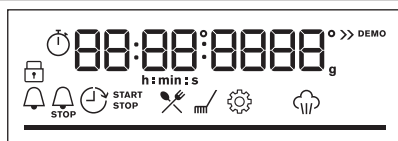
Заклучване

OK

Потвърдете
настройката

Изберете функция за нагряване, за да включите фурната.

Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.



Екранът с максимален брой зададени функции.

Индикатори на екрана



Заклучване



Помощ при готвене



Почистване



Настройки



Fast Heat Up

Индикатори на таймера:



STOP





Лента за напредък - за температура, време, загряване или остатъчна топлина.

Индикатор за готвене с пара



9.2 Меню Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да влезете в менюто .
2. Завъртете ключа за температура, за да изберете менюто Настройки  и натиснете OK.






3. Завъртете ключа за температура, за да изберете позицията, от която се нуждаете, и натиснете OK.







Позиция	Настройка по подразбиране	Настройка	Опции
1	час	Час от денонощието	Задаване на час от денонощието
2	4	Яркост на екрана	1-2-3-4-5
3	2	Звук на бутоните	1-бип/2-щракване/3-нито едно
4	2	Сила на звук. сигнал	1-2-3-4
5	изкл.	Брояч	ВКЛ-ИЗКЛ
6	вкл.	Лампичка	ВКЛ-ИЗКЛ
7	изкл.	Бързо загряване	ВКЛ-ИЗКЛ
8	вкл.	Напомняне за почистване	ВКЛ-ИЗКЛ
9	изкл.	Демо режим	Демо режим - само за демонстрацията
10	fw	Софтуерна версия	Екран за софтуерна версия
11	не	Нулиране вс.настройки	НЕ-ДА

9.3 Функции на фурната

ВНИМАНИЕ!

Не изливайте течности във вътрешността на фурната преди и по време на готвене. Има риск от повреда.

Символ	Функция на фурната	Приложение
	Положение Изключено (Off)	Фурната е изключена.
	Горещ въздух/вентилир	За едновременно готвене на до две позиции и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
	Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	True Fan Cooking PLUS	За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.
	Pizza Function	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.

Символ	Функция на фурната	Приложение
	Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
	Frozen Foods	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картопки с коричка или пролетни рулца).
	Печене с влажност	<p>Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.</p> <p>Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За общи препоръки за печене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Икономия на енергия“.</p> <p>Тази функция е предназначена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Полезни съвети“, Печене с влажност.</p> <p>Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.</p>
	Готвене на грил	За запичане на тънки храни и препичане на хляб.
	Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. Също за огретени и за кафява коричка.
	Menu	За да влезете Menu: „Помощ при готвене >AirFry, Пиролитично почистване, Настройки“.

9.4 Включване и изключване на фурната



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

- Индикаторът светва, когато фурната се нагрява.
- Лампичката светва, когато фурната работи.
- Символът показва дали копчето контролира една от зоните за готвене, функциите на фурната или температурата.

1. Завъртете ключа за функции на фурната, за да изберете желаната функция.

2. Завъртете ключа за управление на температурата, за да изберете температура.
3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите на фурната в положение "изключено".

9.5 Активиране на функцията: True Fan Cooking PLUS

Тази функция увеличава влажността по време на готвене.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

- Не отваряйте вратата на уреда, когато използвате функцията: True Fan Cooking PLUS.
- След спирането на функцията, отворете внимателно вратата на уреда: True Fan Cooking PLUS.



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.
Пълнете вътрешността с вода, само когато фурната е студена.
3. Завъртете копчето за функции: True Fan Cooking PLUS
4. Завъртете ключа за температурата, за да настроите температурата.
5. Поставете храната в уреда и затворете вратата на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

6. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите на фурната и температурата в положение „изключено“.
7. Отстранете водата от вътрешността.



ВНИМАНИЕ!

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

9.6 Индикатор за остатъчна топлина и загряване

Вентилаторът продължава да работи. Когато изключите фурната, дисплейт показва остатъчната топлина. Можете да използвате, за да поддържате храната топла.

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 10 минути преди края на готвенето.

Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

9.7 Fast heat up

Функцията Fast Heat Up намалява времето за загряване.



Не поставяйте храна във фурната, когато Fast Heat Up работи.

За да активирате Fast Heat Up, докоснете на екрана.

9.8 Заклучване



Вратата се заключва, когато тази функция е активирана.

Тази функция предотвратява случайна промяна на работата на фурната.

Включете я, когато фурната работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен.

Включете я, когато фурната е изключена - фурната не може да бъде включена, контролният панел е заключен.



- натиснете и задръжте, за да включите функцията.
Прозвучава сигнал.



- натиснете и задръжте, за да изключите.



3 x - премигва, когато заключването е включено.

9.9 Автоматично изключване

Поради мерки за сигурност, фурната се изключва автоматично след определено време, ако функция за загряване работи и ако не промените температурата на фурната.

Температура (°C)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	1.5

След автоматично изключване, натиснете който и да е бутон, за да активирате отново фурната.



Автоматичното изключване не работи с функциите: Осветление, времетраене, край.

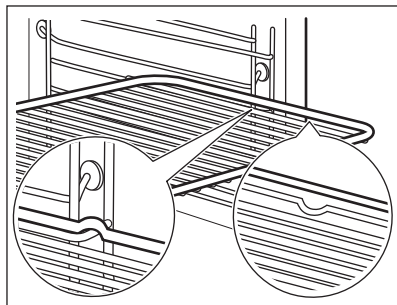
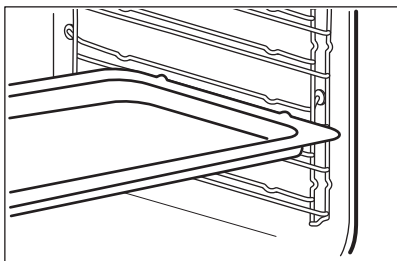
9.10 Охлаждащ вентилатор

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

9.11 Поставяне на аксесоарите на фурната

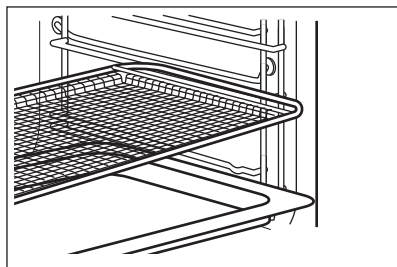
Дълбока тава:

Бутнете дълбоката тава между водачите на опората на скарата.



AirFry тава:

Поставете AirFry тава на третото ниво. Поставете тавата за печене на първото ниво.



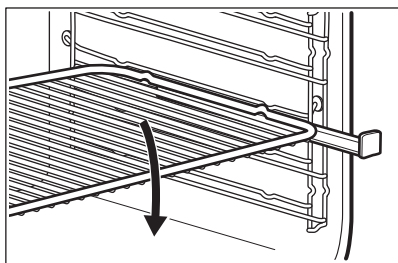
- Всички аксесоари имат малки вдлъбнатини в горната част на дясната и лявата страна за повишаване на безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане.
- Високият ръб около шкафа е устройство, което предотвратява изплъзването на готварските съдове.

9.12 Телескопични водачи – поставяне на принадлежностите на фурната



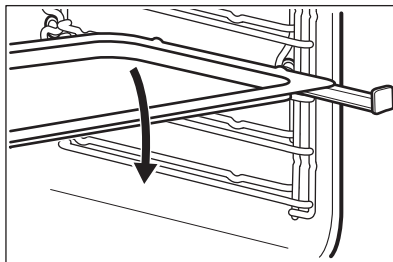
Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдеща употреба.

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



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

Дълбока тава:



Поставете тавата за печене или дълбоката тава върху телескопичните водачи.

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Функции на часовника



00:00 премигва на екрана, когато свържете уреда към електрозахранването.

Функция „Часовник“	Приложение
Таймер	За задаване на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Когато таймерът приключи се чува сигнал.
Време за готвене	Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагряване спира.
Отложен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Брояч	Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч, изберете: Меню, Настройки.

Таймер

За задаване на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Когато таймерът приключи се чува сигнал.

Време за готвене

Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагряване спира.

Отложен старт

За отлагане на старта и/или края на готвенето.

Брояч

Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч, изберете: Меню, Настройки.

10.2 Настройка: Час от денонощието

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да влезете в Menu

2. Завъртете ключа за температурата, за да изберете Настройки , Час от денонощието.
3. Завъртете ключа за температурата, за да настроите часа.
4. Натиснете: OK

10.3 Настройка: Таймер



1. Когато фурната е изключена, натиснете . Когато фурната е включена, натиснете два пъти.
2. Екранът показва: 0:00 и .
3. Завъртете ключа за температура, за да настроите Таймер.
4. Натиснете: OK
5. Таймерът започва веднага обратно броене.
6. Когато времето изтече, натиснете OK и завъртете копчето за функциите за нагряване в изключено положение.


10.4 Настройка: Време за готвене

1. Завъртете ключа, за да изберете функцията за нагряване и задайте температурата.
2. Натиснете няколко пъти.
3. Екранът показва: 0:00 и .
4. Завъртете ключа за температура, за да настроите Време за готвене.
5. Натиснете: OK

6. Таймерът започва веднага обратно броене.
7. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за функциите за нагриване в изключено положение.



10.5 Настройка: Отложен старт

1. Завъртете ключа, за да изберете функцията за нагриване.
2. Натиснете  няколко пъти.
3. На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ.

4. Завъртете ключа за температурата, за да настроите времето за старт.
5. Натиснете: **OK**
6. На екрана се показва: --:--  СТОП.
7. Завъртете ключа за температурата, за да настроите часа за край.
8. Натиснете: **OK**
9. Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.
10. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за функциите за нагриване в изключено положение.

11. КАК ДА НАСТРОИТЕ: ПОМОЩ ПРИ ГОТВЕНЕ

Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройки по подразбиране:

1. Завъртете ключа за функциите за нагриване, за да влезете в менюто .
2. Завъртете ключа за температура, за да изберете Помощ при готвене  и натиснете **OK**.

3. Изберете ястието и натиснете **OK**.
4. Поставете ястието във фурната и натиснете **OK**, за да потвърдите настройката.

12. ПОМОЩ ПРИ ГОТВЕНЕ С ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ

Легенда



Загрейте предварително фурната за 10 минути (180°C) с функцията Горещ въздух/вентилатор. преди избора на помощната програма.



Ниво на скарата.

Функция за затопляне










Приложение












F1 AirFry За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. За ястия като пържени картофи или пица.


























- Температурата за всяка рецепта с помощ е по подразбиране и може да се промени с около 10 градуса.


















- Времетраенето е по подразбиране и може да бъде променено с около 10 минути.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
Говеждо 				
P1	Говеждо печено, алангле			85 мин
P2	Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	95 мин
P3	Говеждо печено, добре изпечено			110 мин
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 гр парче; парчета с дебелина 3 см	 3; съд за печене върху скарата; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	15 мин
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1,5 – 2 кг	 2; печене на ястието на скарата Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	180 мин
P6	Говеждо печено - алангле, LTC			105 мин
P7	Говеждо печено - средно изпечено, LTC	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	 2; тава за печене ; съд за печене върху скарата Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	125 мин
P8	Говеждо печено, готово			170 мин
P9	Филе, алангле, LTC			80 мин
P10	Филе, средно изпечено, LTC	0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	95 мин
P11	Филе, готово, LTC			125 мин
Телешко 				
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	 2; съд за печене върху скарата; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	115 мин
Свинско 				

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P13	Печен свински врат или плешка	1,5 – 2 кг	 2; съд за печене върху скара: тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.	170 мин
P14	Дърпано свинско LTC	1,5 – 2 кг	 2; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото	230 мин
P15	Бонфиле, прясно	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	 2; съд за печене върху скара; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	105 мин
P16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	 3; дълбок тиган След половината от времето за готвене обърнете месото.	120 мин
Агнешко 				
P17	Агнешки бут с кост	1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см	 2; печете ястието в тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете във фурната. Добавете 200 мл вода на дъното на вътрешната част на фурната.	130 мин
Птиче месо 				
P18	Цяло пиле	1 - 1,5 кг; прясно	 2; касерола върху тава за печене; скара с дълбока тава на ниво 1 за събиране на мазнината След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	60 мин
P19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	 3; тава за печене; скара с дълбока тава на ниво 1 за събиране на мазнината. След като измине половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	50 мин
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г парче	 2; касерол на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	65 мин
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	 3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	45 мин

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене	
P22	Патица, цяла	1,5 - 2,5 кг	 2; съд за печене върху скара или скара с дълбока тава на ниво 1 за събиране на мазнината. Поставете месото в съд за печене. Започнете като долната страна е нагоре и обърнете след като измине половината време.	80 мин
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	 2; скара с дълбока тава на ниво 1 за събиране на мазнината. Поставете месото в дълбока тава за печене. Започнете като долната страна е нагоре и обърнете след като измине половината от времето за готвене.	110 мин
Друго 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	 2; скара с хартия за печене или тава за печене	70 мин
 Риба				
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	 2; тава за печене Намажете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	30 мин
P26	Филе от риба	-	 3; касерола върху скара	40 мин
Сладки печива / десерти   				
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара	100 мин
P28	Ябълков кейк	-	  2; тава за печене	60 мин
P29	Ябълков тарт	-	 2;  26 см форма за торта върху скара	55 мин
P30	Ябълков пай	-	  2;  20 см форма за пай върху скара Добавете 125 мл вода на дъното на вътрешната част на фурната.	80 мин
P31	Брауни	2 кг	 3; тава за печене	30 мин
P32	Шоколадови мъфини	-	 3; тава за мъфини върху скара или тава за печене Добавете 150 мл вода на дъното на вътрешната част на фурната.	30 мин
P33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара	80 мин
Зеленчуци/Гарнитури   				

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете нарязаните картофи с обелката в тава за печене.	50 мин
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.	50 мин
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1,5 кг	 3; тава за печене, покрита с хартия за печене или намаслена тава Нарежете зеленчуците на парчета.	30 мин
P37	Крокети, замразени	0,5 кг	 3; тава за печене	30 мин
P38	Пържени картофи, замразени	0,75 кг	 3; тава за печене	30 мин
Огретени, хляб и пица   				
P39	Лазаня/Касерол с нудли	1 - 1,5 кг	 3; касерола върху скара	60 мин
P40	Запечени картофи	1 - 1,5 кг	 1; касерола върху скара	65 мин
P41	Прясна пица, тънка	-	 2; тава за печене, покрита с хартия за печене или намаслена тава за печене Добавете 100 мл вода на дъното на вътрешната част на фурната.	25 мин
P42	Прясна пица, дебела	-	  2; тава за печене, покрита с хартия за печене или намаслена тава за печене	25 мин
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара	45 мин
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0,8 кг	 3; тава за печене За бял хляб е необходимо повече време.	45 мин
P45	Всички пълнозърнести / ржени/типови хлябове във форма за хляб	1 кг	  2; тава за печене, покрита с хартия за печене или намаслена тава за печене; тава за хляб върху скара Добавете 150 мл вода на дъното на вътрешната част на фурната.	40 мин

13. ФУРНА – 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.

13.1 Обща информация

Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.

Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.

Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.

При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

13.2 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

13.5 Съвети за печене

Можете да удължите времето за печене с 10 – 15 минути, ако печете кейкове на повече от едно ниво.

Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да се променя температурната настройка, ако се получи неравномерно препичане. Разликите се изравняват по време на печенето.

Тавите във фурната могат да се огънат/изкривят по време на печене. Когато тавите отново изстинат, изкривяванията изчезват.

13.3 Печене на кексове

Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.

Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

13.4 Приготвяне на месо и риба

Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.

Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.

За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

Резултати от печенето	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не е достатъчно изпечена.	Позицията на рафта е неправилна.	Поставете сладкиша на по-нисък рафт.

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

13.6 Времена за готвене

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите

настройки (настройка на нагриване, време на готвене и др.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

13.7 Печене с влажност

Хляб и пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кифлички	180	20 - 30	3
Замразена пица 350 г	210	20 - 30	3

Кексчета в тава за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Руло	180	20 - 30	3
Брауни	180	25 - 35	3

Кексчета във фолио

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Суфле	200	25 - 30	3
Основа за пандишпанен флан	180	20 - 30	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Торта „Виктория“	170	30 - 40	3

Риба

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Риба в пликче 300 г	180	25 - 35	3
Цяла риба 200 г	180	20 - 30	3
Рибно филе 300 г	180	30 - 35	3

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Месо в плик 250 г	200	30 - 40	3
Месни шишчета 500 г	200	25 - 30	3

Малки печива

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бисквитки	180	25 - 35	3
Макарони (слад.)	180	30 - 40	3
Мъфини	170	20 - 30	3
Солени крекери	180	25 - 30	3
Дребни сладки и бисквитки	150	25 - 35	3
Тарталети	170	20 - 30	3

Вегетарианска

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Смесени зеленчуци в плик 400 г	180	20 - 30	3
Омлет	170	25 - 35	3
Зеленчуци на тава 700 г	190	25 - 30	3

13.8 Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

Чистото месо се пече закрито (можете да използвате алуминиево фолио).

Печете големи парчета месо направо в тавата.

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

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

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

Ако се предлага ниво едно, поставете храната директно в тавата за печене

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

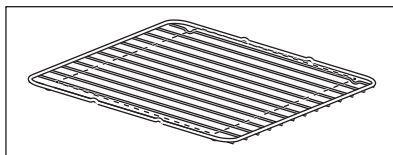
13.9 Обикновено печене на грил

ВНИМАНИЕ!

Винаги печете на грил със затворена врата на фурната.

- **Винаги печете на грил със зададена максимална температура.**
- Поставете рафта на позицията, препоръчана в таблицата за печене на грил.
- Ако се препоръчва да се използва първото ниво, поставете храната директно в тавата за печене.

- Винаги поставяйте дълбоката тава за събиране на мазнина на първото ниво на фурната.
- Печете на грил само плоски парчета месо или риба.



Зоната за печене на грил е в центъра на рафта.

13.10 Информация за изпитващи лаборатории

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Традиционно печене	170	20 - 30	Табла	3
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Горещ въздух/вентил	150	20 - 35	Табла	3
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Горещ въздух/вентил	150	20 - 40	Табла	1 / 4
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Традиционно печене	180	70 - 90	Решетка	1
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Горещ въздух/вентил	160	70 - 90	Решетка	2
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Настройка за пица	170	70 - 90	Решетка	1
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал. ¹⁾	True Fan Cooking PLUS	160	70 - 80	Табла	2
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 см) върху решетката	Традиционно печене	160	30 - 45	Решетка	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 см) върху решетката	Горещ въздух/вентил	150	30 - 45	Решетка	2
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 см) върху решетката	Горещ въздух/вентил	150	30 - 50	Решетка	1 / 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентил	140	20 - 35	Табла	3
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентил	140	25 - 45	Табла	1 / 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Традиционно печене	160	20 - 35	Табла	3
Тост	Готвене на грил	Макс.	5 - 9	Решетка	4
Бургер от говеждо	Готвене на грил	Макс.	15 - 20 едната страна. 10 - 15 втората страна.	Рафт/Съд за събиране на течности	4

1) Добавете 150 мл вода във вътрешното отделение.

14. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

14.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната (освен от тавата за AirFry).

Не почиствайте незалепащите акcesoари и тавата за AirFry с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

14.2 Почистване на тавата AirFry.

1. Поставете тавата AirFry върху тавата за печене.
2. Налейте гореща вода с препарат и оставете да се накисне.
3. Почистете тавата AirFry с гъба или използвайте четка, за да премахнете засъхнали остатъци.

Възможно е и почистването в съдомиялна.

14.3 Почистване на релефа във вътрешността

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



За функцията: True Fan Cooking PLUS препоръчваме да извършвате процедурата по почистването поне веднъж на 5-10 цикли на готвене.

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

14.4 Начин на използване: Пиролитично почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Отстранете всички акcesoари и подвижни скари.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте плота едновременно с функция „Пиролиза“. Това може да причини повреда на фурната.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.



Не стартирайте „Пиролиза“, ако не сте затворили вратата на фурната напълно. При някои модели на екрана се показва "C3", когато се появи тази грешка.




По време на почистването лампичката на фурната е изключена.

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да влезете в менюто .
2. Завъртете копчето за температура, за да изберете Почистване и натиснете **OK**, за да потвърдите.


Опция	Описание
C1 - Леко почистване	1 ч и 30 мин
C2 - Нормално почистване	2 ч
C3 - Цялостно почистване	2 ч и 30 мин

3. Завъртете ключа за температура, за да изберете програмата за почистване и натиснете **OK**, за да потвърдите.
4. Натиснете **OK**, за да започнете почистването.
5. След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.

- Вратичката се заключва веднага. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: .
- Когато фурната отново се охлади, вратата се отключва.

14.5 Напомняне за почистване

Фурната Ви напомня кога да я почистите с: пиrolитично почистване.

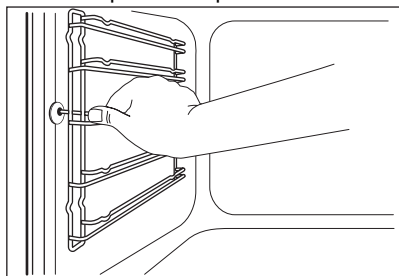
 – мига на екрана 5 секунди след всяко включване и изключване на фурната.

За да изключите напомнянето, влезте в менюто и изберете „Настройки“, „Напомняне за почистване“.

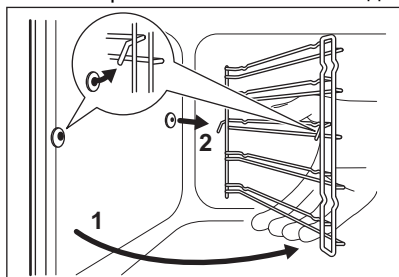
14.6 Сваляне на носачите на скарата

Преди да почистите фурната, отстранете носачите на рафтовете.

- Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



- Издърпайте задната част на опорите на скарата от стената и я извадете.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

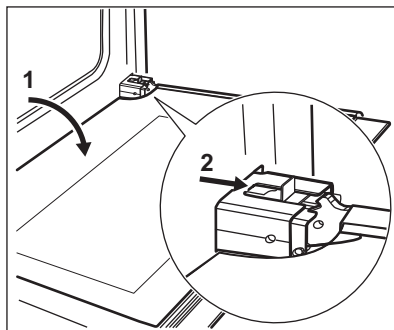
Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

По-дългата фиксираща тел трябва да е отпред. Краищата на двете жици трябва да сочат назад. Неправилното поставяне може да повреди емайла.

14.7 Сваляне на вратичката на фурната

За по-лесно почистване отстранете вратичката на фурната.



- Отворете вратичката напълно.
- Преместете плъзгача, докато чуete щракване.
- Затворете вратата, докато плъзгачът се фиксира.
- Свалете вратата.

За да отстраните вратичката, първо я издърпайте навън едната ѝ страна и след това другата.

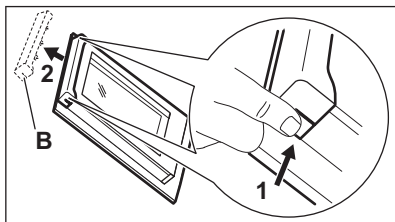
Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратичката на фурната в обратна последователност. Уверете се, че вратата щраква като я поставите. Ако е необходимо, използвайте сила.

14.8 Сваляне и почистване на стъклата на вратичката

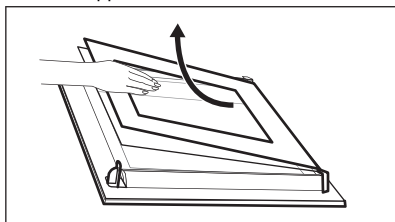


Стъклото на вратата на вашия продукт може да се различава по вид и форма от примерите, показани на изображенията. Броят стъкла също може да бъде различен.

1. Хванете рамката в горната част на вратичката В от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



2. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
3. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите им.



4. Почистете стъклените панели на вратичката.
- За да направите това, изпълнете същите стъпки в обратен ред.

14.9 Смяна на лампичката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.
2. Изключете фурната от електрическата мрежа.

3. Поставете парче плат върху дъното на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

Задна лампичка



Стъкленият капак на лампичката се намира в дъното на вътрешността.

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете лампичката на фурната с подходяща 300°C термоустойчива лампичка.
Използвайте същия вид крушка.
4. Монтирайте стъкления капак.

14.10 Чекмеджето



ВНИМАНИЕ!

Не поставяйте храна в чекмеджето.



ВНИМАНИЕ!

Не съхранявайте запалими предмети като почистващи материали, пластмасови торбички, ръкавици за фурна, хартия, почистващи продукти, аерозоли, пластмасови изделия) в чекмеджето. Когато използвате фурната, чекмеджето може да се нагорещи. Съществува опасност от пожар.

Чекмеджето под фурната може да се извади за почистване.

Сваляне на чекмеджето:

1. Издърпайте чекмеджето, докато спре.
 2. Повдигнете леко чекмеджето, така че да може да се повдигне нагоре под ъгъл спрямо водачите.
- За да поставите чекмеджето, следвайте процедурата в обратен ред.

15. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

15.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
Не можете да активирате уреда.	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Не можете да активирате или деактивирате външния кръг.		Активирайте първо вътрешния пръстен.
Фурната не се затопля.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не се затопля.	Часовникът не е зададен.	Настройте часовника.
Фурната не се затопля.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Фурната не се затопля.	Включено е автоматичното изключване.	Вижте „Автоматично изключване“.
Фурната не се затопля.	Функцията Защита за деца е включена.	Вижте „Използване на Защита за деца“.
Лампата не работи.	Лампичката е неисправна.	Сменете лампата.
Готвенето на ястията отнема твърде много време или те се готвят прекалено бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата при необходимост. Следвайте съветите в ръководството за потребителя.
Пара и конденз се отлагат върху храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната е оставено ястие за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Екранът на фурната показва „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> • Не сте затворили плътно вратата напълно. • Заклучването на вратата е дефектно. 	<ul style="list-style-type: none"> • Затворете напълно вратата. • Изключете фурната посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото и след това я включете отново. • Ако екранът показва отново „F102“, свържете се с отдела за връзка с клиенти.
Екранът на фурната показва „00:00“.	Имаше прекъсване на захранването.	Задайте час от денонощието.

15.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

Номер на продукт (PNC)

Сериен номер (S.N.)

16. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

16.1 Информация за продукта в съответствие с Регламентите на ЕС за екодизайн за котлон

Идентификация на модела	CCB6673APM	
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Лъчист нагревател	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21.0 см
	Задна лява	14.5 см
	Предна дясна	14.5 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	L 26.5 см W 17.0 см
	Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява
	Задна лява	181.8 Wh/kg
	Предна дясна	181.8 Wh/kg
	Задна дясна	174.1 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 – Домашни електрически уреди за готвене – Част 2: Плотове – Методи за измерване на ефективността.

16.2 плоча - Икономия на енергия

Можете да спестите енергия при ежедневно готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Преди да активирате зоната за готвене, поставете съда за готвене върху нея.

- Дъното на готварския съд трябва да е със същия диаметър като зоната за готвене.
- Поставяйте малки готварски съдове на малките зони за готвене.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

16.3 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание на фурни

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	CCB6693APM 940002982
Индекс на енергийна ефективност	81.4
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.98kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.70kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	73л
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка
Маса	54.3кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

16.4 фурна – енергоспестяване



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

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда

до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.


Подгриване на храна


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

Печене с влажност

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

17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте 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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland



aeg.com

867363741-B-122023



CE