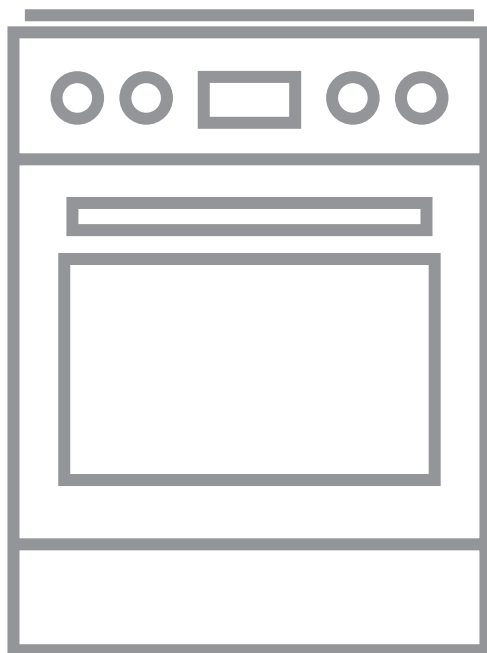


▶ CCB6446ABM
CCB6440ABW

BG Ръководство за употреба
Готварска печка 2

HR Upute za uporabu
Štednjak 40

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	12
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	15
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	18
11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	20
12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	33
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	36
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	37

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.

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 лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове. Деца 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.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ВНИМАНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части се нагряват по време на употреба.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05VV-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 поставяйте уреда върху основа.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- 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 готв. 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. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от 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. Може да се нагорещи.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- **ВНИМАНИЕ:** 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 гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране“.
- 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 хранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за хранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- 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 хранващия кабел към контакта.

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 хранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускате кабелите да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.

Опасност от токов удар.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.

- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при пониски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда или директно на дъното от вътрешната част.
 - 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.
- 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.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

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 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.

- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете охранващия 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!

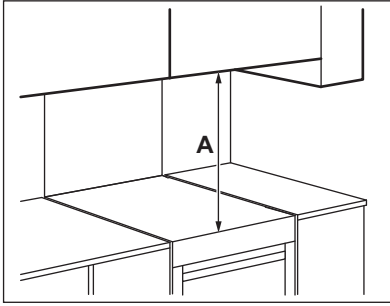
Вж. глава "Безопасност".

3.1 Технически данни

Размери	
Височина	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Дълбочина	600 мм

3.2 Местоположение на уреда

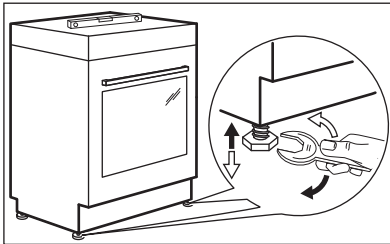
Можете да монтирате своя самостоятелно стоящ уред с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъгъл.



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.

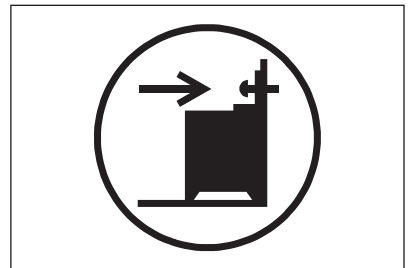
3.4 Защита против накланяне



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.



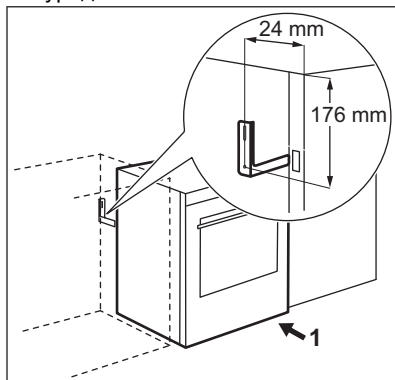
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 mm надолу от най-горната повърхност на уреда и на 24 mm от лявата страна на уреда в кръглата дупка на скобата. Вижте илюстрацията. Завийте я в солидният 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!

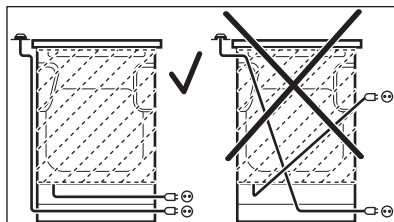
Производителят не носи отговорност, ако не спазвате предпазните мерки от главите за безопасност.

Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.



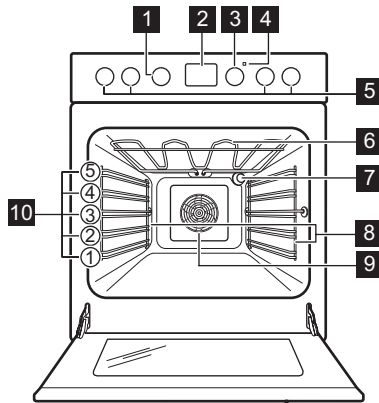
ВНИМАНИЕ!

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



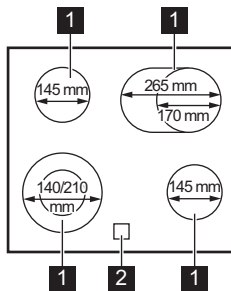
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



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

4.2 Преглед на готварската плоча



- 1 Зона за готвене
- 2 Индикатор за остатъчна топлина

4.3 Аксесоари

- **Решетъчна скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок съд за печене/грил**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.
- **AirFry**

- За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене.
- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.
- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение се намира под вътрешността на фурната.

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.


Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.

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

5.2 Настройка на часовника

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.

5.3 Промяна на часа



Не можете да променят часа, ако някоя от функциите работи.

Натискайте  отново и отново, докато индикатора на функция час от денонощието мига.




За да зададете нов час, вижте „Задаване на час“.

5.4 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.5 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 нагряват 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 на нагряване

Символи	Функция
	Изключено положение
	Двойна зона

Символи	Функция
	Поддържане топло
1 - 9	Степен на нагриване




Използвайте остатъчната топлина, за да намалите консумацията на електричество. Деактивирайте зоната за готвене около 5 - 10 минути преди да завършите процеса на готвене.

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

За приключване на процеса на готвене, завъртете кръговия регулатор 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!

Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

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

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове

- **препоръчва се:** алуминий, мед
- **не се препоръчва:** неръждаема стомана, чугун, стъкло



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.



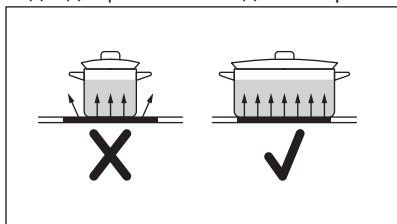
Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



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

Зона за готвене	Диаметър на готварските съдове (мм)	Мощност (W)
Задна дясна	170-265	1500/2200
Предна дясна	Ф 145	1200
Предна лява	140-210	1000/2200

7.3 Примери за различни начини за готвене



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Степен на нагриване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
$\frac{1}{2}$ - 1	Подгриване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
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 на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. $\frac{1}{4}$ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е неохотимо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене 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 почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в

противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА











ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 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
0	Положение Изключено (Off)	Фурната е изключена.
	Горещ въздух/вентилир	За едновременно готвене на до две позиции и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
 	Настройка за пица /AirFry	За печене на едно ниво за по-интензивно запичане и хрупкава основа. /За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. За ястия като пържени картофи или пица.
	Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
	Бързо готвене на грил	За запичане на тънки храни в големи количества и за 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.
	Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкции за готвене вижте глава „Полезни съвети“, Печене с влажност. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Икономия на енергия“. Тази функция се използва за покриване на изискванията за класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1. Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва.

- i** Можете да размразявате храна като изберете функцията Печене с влажност без да задавате температура.

9.2 Активиране и деактивиране на фурната

- i** 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 ключът управлява някоя 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 температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате фурната, завъртете ключовете за функции на фурната и температурата на позиция изкл.

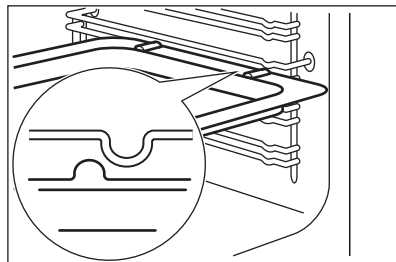
9.3 Охлаждащ вентилатор

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.

9.4 Поставяне на аксесоарите на фурната

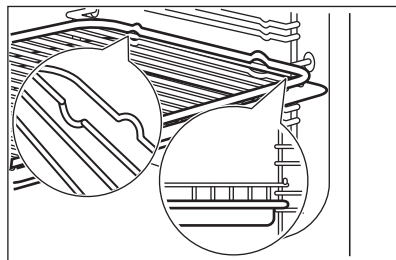
Дълбока тава:

Бутнете дълбоката тава между водачите на опората на скарата.



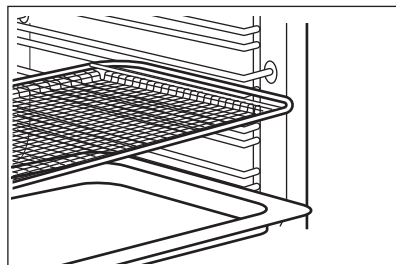
Решетъчна скарка и дълбока тава заедно:

Бутнете дълбоката тава между водачите на опората на скарата и решетъчната скарка на водачите отгоре.



AirFry тава:

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





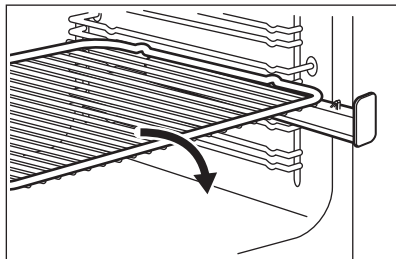
- Всички аксесоари имат малки вдлъбнатини в горната част на дясната и лявата страна за повишаване на безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане.
- Високият ръб около шкафа е устройство, което предотвратява изплъзването на готварските съдове.

9.5 Телескопични водачи – вмъкване на аксесоарите за фурната

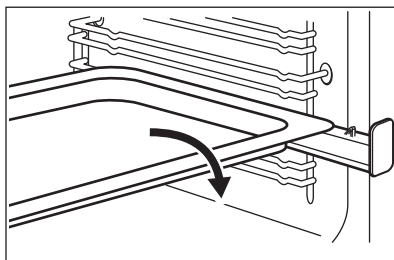


- Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

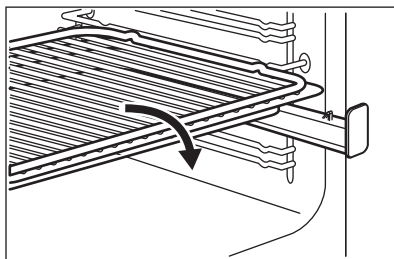
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



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



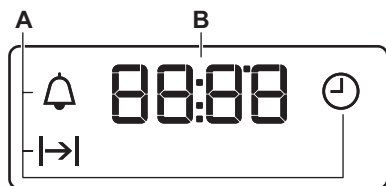
Поставете тавата за печене или дълбоката тава върху телескопичните водачи.



Поставете скарата върху дълбоката тава за печене. Сложете скарата и тавата върху телескопичните водачи.


10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Екран






- A. Функции на Часовника
B. Таймер



10.2 Бутони

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


10.3 Функции на часовника

Функция Часовник		Приложение
	ЧАС ОТ ДЕНОНОЩИЕТО	За да задавате, промените или проверявате часа.
	ВРЕМЕТРАЕНЕ	За да задавате колко време да работи фурната.
	ТАЙМЕР	За задаване на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.



10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколккратно , 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."

10.5 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколккратно , 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.

10.6 Отмяна на функциите на часовника

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

11. 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.

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.

11.1 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

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

11.2 Съвети за печене

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

11.3 Топъл въздух

Печене на едно ниво

Печене в плитка тава

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс или бриош	150 - 160	50 - 70	2
Пясъчен сладкиш/плодови сладкиши	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Пандишпан без масло	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Блат – леко тесто	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	150 - 170	20 - 25	2
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	150 - 160	20 - 40	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/ смес за пандишпан) ¹⁾	150	35 - 55	3
Плодов сладкиш върху леко тесто	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	150 - 160	10 - 20	3
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	140	20 - 35	3
Сладки от пандишпанена смес	150 - 160	15 - 20	3
Сладкиши от белтъци, целувки	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, Ядки/Брашно	100 - 120	30 - 50	3
Курабийки от Тесто с мая	150 - 160	20 - 40	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	160 ¹⁾	10 - 35	3
Малки кекчета (20 броя/тава)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Таблица "Печива и огретени"

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бегети със заливка от топено сирене	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Пълнени зеленчуци	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Печене на няколко нива

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

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

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Бисквити/small cakes / сладкиши / рула

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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
			2 позиции
Курабийки от Тесто с мая	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Рула	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4
Малки кексчета (20 броя/тава)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ предварително загрейте фурната.

11.4 Горно + долно печене на едно ниво

Сладкиши във форми

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс или бриош	160 - 180	50 - 70	2
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Пандишпан без масло	170 ¹⁾	25 - 40	3
Блат – леко тесто	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	170 - 190	20 - 25	2
Ябълков пак (2 форми Ø20см, диагонално разположени)	180	60 - 90	1 - 2
Солена торта (напр. киш "Лорен")	180 - 220	35 - 60	1
Чийзкейк	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	170 - 190	40 - 50	2
Коледен кейк	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Хляб (ръжен хляб): 1. Първа част на процеса за печене. 2. Втора част на процеса за печене.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Кремки / еклери	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Плодово руло	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	160 - 180	20 - 40	3
Маслен бадемов кекс / сладки кексове	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	170	35 - 55	3
Плодов сладкиш върху леко тесто	170 - 190	40 - 60	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем карамел)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Пица (обилно гарнирана)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Пица (тънка)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Хляб без набухватели	230 - 250	10 - 15	1
Плодови пити (швейцарски)	210 - 230	35 - 50	1

1) Предварително загрейте фурната.

2) Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	170 - 190	10 - 20	3
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	160 ¹⁾	20 - 35	3
Сладки от тесто за пандишпан	170 - 190	20 - 30	3
Сладкиши от белтъци, целувки	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, ядки/брашно	120 - 130	30 - 60	3
Курабийки от тесто с мая	170 - 190	20 - 40	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Дребни сладки от многолистно тесто	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Малки сладкиши (20 на тава)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Таблица "Печива и огретени"

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Макарони на фурна	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne (Лазаня)	180 - 200	35 - 50	1
Зеленчуков огретен	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Бегети със заливка от топено сирене	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Сладки суфлета	180 - 200	40 - 60	1
Рибни суфлета	180 - 200	40 - 60	1
Пълнени зеленчуци	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

11.5 Настройка за пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Пица (обилно гарнирана) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Тартове	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Киш "Лорен" (пикантна торта)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Швейцарски флан	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Чийзкейк	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1 - 2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Хляб без набухватели	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Флан от многолистно тесто	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Фламкухен	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Пирог (руски вариант на калцоне)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Използвайте дълбок съд.

2) Предварително загрейте фурната.

11.6 Печене с влажност

Хляб и пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Питки	180	25 - 35	3
Замразена пица 350 г	190	25 - 35	3

Кексчета в тава за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Швейцарско руло	180	20 - 30	3
Брауни	180	30 - 40	3

Кексчета във фолио

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Суфле	200	30 - 40	3
Основа за пандишпанен флан	180	20 - 30	3
Сандвич „Виктория“	150	25 - 35	3

Риба

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

Месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Месо в плик 250 г	200	25 - 35	3
Месни шишчета 500 г	200	30 - 40	3

Малки печива

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бисквитки	180	25 - 35	3
Френски макарони	160	25 - 35	3
Мъфини	180	25 - 35	3
Солени крекери	170	20 - 30	3
Курабийки от леко тесто	150	25 - 35	3
Тарталети	170	15 - 25	3

Вегетариански ястия

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Смесени зеленчуци в плик 400 г	180	25 - 35	3
Омлет	200	20 - 30	3
Зеленчуци на тава 700 г	180	25 - 35	3

11.7 Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

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

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

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

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

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

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

11.8 Конвенционално печене

Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Задушено месо	1 - 1,5 кг	200 - 230	105 - 150	1
Говеждо печено или филе: алангле	на см дебелина	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	на см дебелина	220 - 230	8 - 10	1
Говеждо печено или филе: Добре изпечено	на см дебелина	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Pork (Свинско)

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1
Котлет, гърди	1 - 1,5 кг	180 - 190	60 - 90	1
Месно руло	750 г - 1 кг	170 - 190	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	750 г - 1 кг	200 - 220	90 - 120	1

Телешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено ¹⁾	1 кг	210 - 220	90 - 120	1
Телешки джолан	1,5 - 2 кг	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Използвайте затворен съд за печене.

Агнешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1
Агнешко филе	1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60	1

Дивеч

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Заешко филе, заешко бутче	до 1 кг	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Филе от елен	1,5 - 2 кг	210 - 220	35 - 40	1
Еленски бут	1,5 - 2 кг	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Птиче

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	200 – 250 г всяка част	220 - 250	20 - 40	1
Половин пиле	400 - 500 г всяка част	220 - 250	35 - 50	1
Пиле, млада кокошка	1 - 1,5 кг	220 - 250	50 - 70	1
Патица	1,5 - 2 кг	210 - 220	80 - 100	1
Гъска	3.5 - 5 кг	200 - 210	150 - 180	1
Пуйка	2.5 - 3.5 кг	200 - 210	120 - 180	1
Пуйка	4 - 6 кг	180 - 200	180 - 240	1

Риба

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Цяла риба	1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Печене с турбо грил

Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено или филе: алангле	на см дебелина	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	на см дебелина	180 - 190	6 - 8	1

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено или филе: добре изпечено	на см дебелина	170 - 180	8 - 10	1

1) Предварително загрейте фурната.

Рок (Свинско)

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	1
Котлет, гърди	1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	1
Месно руло	750 гр - 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	750 гр - 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

Телешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	1 кг	160 - 180	90 - 120	1
Телешки джолан	1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

Агнешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120	1
Агнешко филе	1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Домашни птици

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	200 - 250 гр всяка част	200 - 220	30 - 50	1
Половин пиле	400 - 500 гр всяка част	190 - 210	35 - 50	1
Пиле, млада кокошка	1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Патица	1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	1
Гъска	3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180	1
Пуйка	2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150	1
Пуйка	4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240	1

11.10 Обща информация за печене на грил

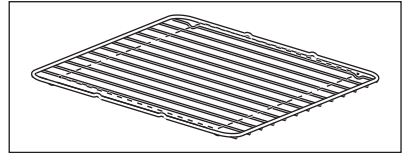


ВНИМАНИЕ!

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

- Винаги печете на грил със зададена максимална температура.
- Поставете рафта на позицията, препоръчана в таблицата за печене.

- Винаги поставяйте дълбока тава за мазнина на първата позиция за рафт.
- Печете на грил само плоски парчета месо или риба.



Зоната за грил е в средата на рафта.

11.11 Двоен грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Бургери	макс 1)	9 - 15	8 - 13	4
Свинско филе	макс	10 - 12	6 - 10	4
Наденици	макс	10 - 12	6 - 8	4
Стекове, телешки стекове	макс	7 - 10	6 - 8	4
Препечени филийки	макс 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Принцеси	макс	6 - 8	-	4

1) Загрейте предварително фурната

11.12 Сушене

Покрийте скарата на фурната с пергамент за печене.

За да получите максимално добри резултати: деактивирайте уреда след

изтичане на половината от необходимото време. Отворете вратичката на уреда и оставете уреда да се охлади. След това довършете процеса на изсушаване.

Зеленчуци

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

Плодове

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

11.13 AirFry 

Тестени изделия

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кроасани, замразени	прибл. 350 г	180 - 220	15 - 30	3
Тестени изделия с бутер тесто, замразени	прибл. 400 г	180 - 220	15 - 35	3
Тестени изделия с бутер тесто, пресни	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 35	3
Замразена пица	прибл. 340 г	180 - 220	20 - 35	3

Картофени продукти

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пържени картофи, замразени	прибл. 650 г	180 - 220	20 - 30	3

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пържени картофи, на едро нарязани, замразени	прибл. 600 г	180 - 220	20 - 30	3
Картофи „Уеджис“, замразени	прибл. 650 г	180 - 220	15 - 25	3
Крокети	прибл. 450 г	180 - 220	15 - 30	3

Пресни зеленчуци

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Нарязани тиквички, пресни ¹⁾	прибл. 500 г	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ добавенете 1 ч. л. зехтин, за да не залепват

Други

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Шницели, замразени	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	3
Оваляни в тесто скариди, замразени	прибл. 200 г	180 - 220	15 - 25	3
Кръгчета от калмари, замразени	прибл. 250 г	180 - 220	15 - 25	3
Пилешки хапки, замразени	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	3
Рибни пръчици, замразени	прибл. 500 г	180 - 220	15 - 25	3

12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



**Препарати
за почистване**

Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.

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 храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

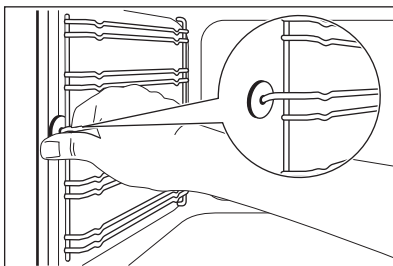
Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна (освен от тавата за AirFry).

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

12.2 Почистване на тавата AirFry.

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

Възможно е и почистването в съдомиялна.



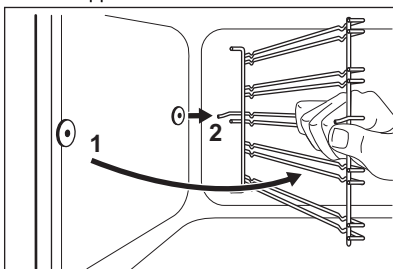
2. Издърпайте задната част на опорите на скарата от стената и я извадете.

12.3 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната.

Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.



- i** Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

12.4 Сваляне на носачите на скарата

Преди да почистите фурната, отстранете носачите на рафтовете.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

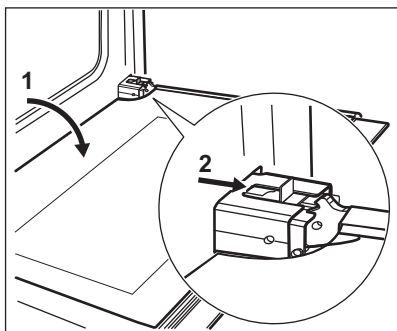
По-дългата фиксираща тел трябва да е отпред.

Крайщата на двете жици трябва да сочат назад.

Неправилното поставяне може да повреди емайла.

12.5 Сваляне на вратичката на фурната

За по-лесно почистване отстранете вратичката на фурната.



1. Отворете вратичката напълно.
2. Преместете плъзгача, докато чуete щракване.
3. Затворете вратата, докато плъзгачът се фиксира.
4. Свалете вратата.
За да отстраните вратичката, първо я издърпайте навън едната ѝ страна и след това другата.

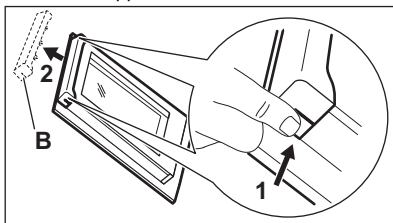
Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратичката на фурната в обратна последователност. Уверете се, че вратата щраква като я поставите. Ако е необходимо, използвайте сила.

12.6 Сваляне и почистване на стъклата на вратичката

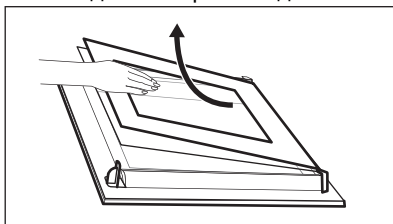


Стъклото на вратата на вашия продукт може да се различава по вид и форма от примерите, показани на изображенията. Броят стъкла също може да бъде различен.

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.

12.7 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.

Задна лампичка



Стъклият капак на лампичката се намира в дъното на вътрешността.

1. Завъртете стъклия 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.

12.8 Отстраняване на чекмеджето

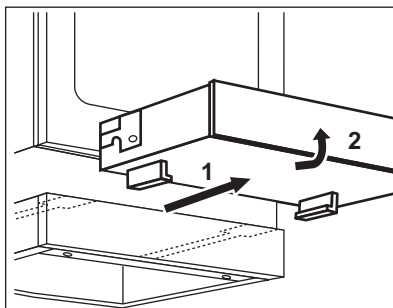


ВНИМАНИЕ!

Когато фурната работи, в чекмеджето може да се натрупа топлина. Затова в него не трябва да се поставят запалими изделия, като напр. почистващи материали, пластмасови торбички, ръкавици за фурна, хартия, почистващи спрейове и др.

Чекмеджето под фурната може да бъде извадено за почистване.

1. Дръпнете чекмеджето навън до упор.



2. Повдигнете чекмеджето по малък ъгъл и го извадете от опорните му шини.

Поставяне на чекмеджето:

1. За да поставите чекмеджето, го настройте върху опорните шини. Уверете се, че кукичките попадат директно върху шините
2. Спуснете чекмеджето хоризонтално и го натиснете навътре.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да включите уреда.	Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
Не можете да включите 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.	Свържете се с оторизиран сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате външния кръг.		Включете първо вътрешния кръг.
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Включете фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Лампичката не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете лампичката.
На екрана се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.
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.

13.2 Данни за обслужване

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

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

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

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

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктова информация за плочата в съответствие с ЕС 66/2014

Идентификация на модела	CCB6446ABM CCB6440ABW
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	Д 26,5 см Ш 17,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	178,9 Втч/кг
	Задна лява	181,8 Втч/кг
	Предна дясна	181,8 Втч/кг
	Задна дясна	174,1 Втч/кг
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		179,2 Втч/кг

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плочи - Методи за измерване на ефективността.

14.2 котлони- енерго спестяване

Може да спестите енергия по време на ежедневно готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.

- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Дъното на съдът за готвене трябва да има същият диаметър като зоната за готвене.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

14.3 Продуктова информация за фурни и Продуктов информационен лист*

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	CCB6446ABM CCB6440ABW
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.82 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Обем	73 l
Тип на фурната	Фурна на печка

Маса	CCB6446ABM	49.7 kg
	CCB6440ABW	49.7 kg

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

Класът на енергийна ефективност не се прилага за Русия.

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

14.4 Фурна – енергоспестяваща



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

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

Поддържайте уплътнението на
вратата чисто и се уверете, че е добре
фиксирано в своята позиция.

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

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


Готвене с вентилатор


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

Печене с влажност

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

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	41
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	43
3. POSTAVLJANJE.....	46
4. OPIS PROIZVODA.....	48
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	49
6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	49
7. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	50
8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	51
9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA	52
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	55
11. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	56
12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	68
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	71
14. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	72

ZA SAVRŠENE REZULTATE

Hvala vam na odabiru ovog AEG proizvoda. Proizveli smo ga tako da dugo godina besprijekorno radi, primjenom inovativnih tehnologija koje olakšavaju život - funkcije koje možda nećete pronaći kod običnih uređaja. Odvojite nekoliko minuta na čitanje kako biste iz njega izvukli ono najbolje.

Posjetite naše internetske stranice:



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

www.aeg.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registreaeg.com



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


www.aeg.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojičana šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Bez stalnog nadzora djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo visokim i složenim invaliditetom ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ovaj uređaj mora se priključiti na napajanje s kabelom H05VV-F koji može izdržati temperaturu stražnje ploče.
- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi do nadmorske visine od 2000 m.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu na brodovima, brodicama i plovilima.

- Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata, kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Ne postavljajte uređaj na postolje.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru NIKADA ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- OPREZ: Postupak kuhanja potrebno je nadgledati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je stalno nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata ili staklenih poklopaca ploče za kuhanje jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ako je staklokeramička/staklena površina napuknuta, isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. U slučaju da je uređaj priključen na napajanje izravno, putem priključne kutije, uklonite ili isključite osigurač kako biste odspojili uređaj s napajanja. U svakom slučaju, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.

- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Budite pažljivi kada dodirujete ladicu za spremanje. Može se zagrijati.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Sredstva za isključivanje moraju se ugraditi u fiksno ožičenje u skladu s pravilima za ožičenje.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo zaštitu ploče za kuhanje koju je napravio proizvođač uređaja za kuhanje, koje je je u uputama za uporabu proizvođač naveo kao prikladne ili one koji su isporučeni s uređajem. Uporaba neodgovarajuće zaštite može uzrokovati nesreće.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.
Opasnost od strujnog udara.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:

- ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
- ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj ili izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
- ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
- ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
- budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminijska ili s oštećenim dnom može napraviti ogrebotine. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Osigurajte da se unutrašnjost i vrata nakon svake uporabe obrišu i osuše. Para proizvedena tijekom rada uređaja kondenzira se na stijenkama unutrašnjosti i može uzrokovati koroziju. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite pećnicu na 10 minuta.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterđente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterđenta.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.

2.5 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.6 Usluga

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.7 Odlaganje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.

- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. POSTAVLJANJE



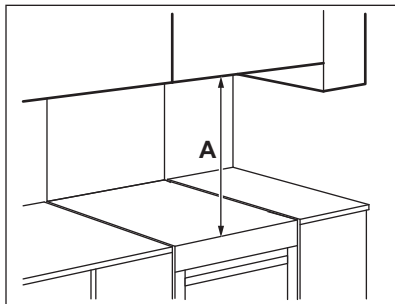
UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Tehnički podaci

Dimenzije	
Visina	847 - 867 mm
Širina	596 mm
Dubina	600 mm

3.2 Položaj uređaja

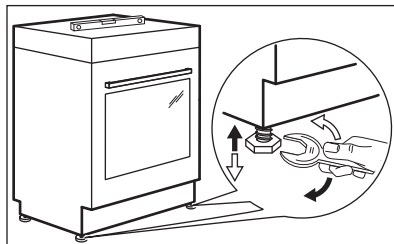
Uređaj možete postaviti samostalno s ormarićima s jedne ili obje strane i u kutu.



Minimalne udaljenosti

Dimenzije	mm
A	685

3.3 Poravnavanje uređaja



Koristite male nožice ispod uređaja kako biste gornju površinu uređaja postavili u istu razinu s drugim površinama.

3.4 Zaštita od prevrtanja

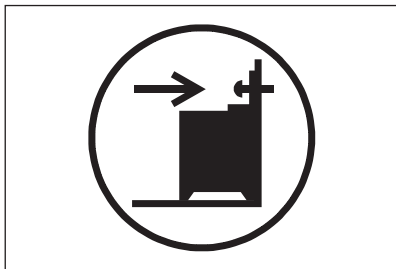


OPREZ!

Postavite zaštitu protiv prevrtanja kako biste spriječili da uređaj padne prilikom nepravilnog opterećenja. Zaštita protiv prevrtanja radi samo kad je uređaj postavljen u ispravno područje.

Na vašem se uređaju nalaze simboli prikazani na slikama (ako postoje) kako bi vas podsjetio na postavljanje zaštite od prevrtanja.

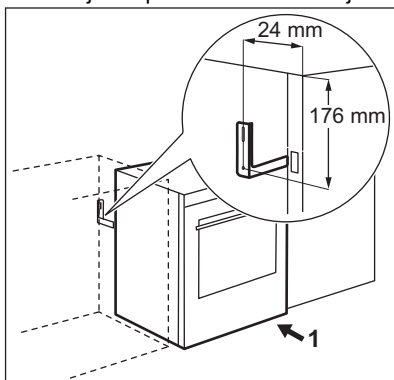


**OPREZI!**

Provjerite je li zaštita od prevrtanja na ispravnoj visini.

Provjerite je li površina iza uređaja glatka.

1. Postavite ispravnu visinu uređaja i područje uređaja prije nego što pričvrstite zaštitu od prevrtanja.
2. Zaštitu od prevrtanja postavite 176 mm ispod gornje površine uređaja i 24 mm od lijevog ruba uređaja u okrugli otvor na nosač. Pogledajte sliku. Zavijte je na čvrsti materijal ili koristite odgovarajuće pojačanje (zid).
3. Otvor možete pronaći na stražnjoj lijevoj strani uređaja. Pogledajte sliku. Postavite uređaj na sredinu između kuhinjskih ormarića (1). Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.

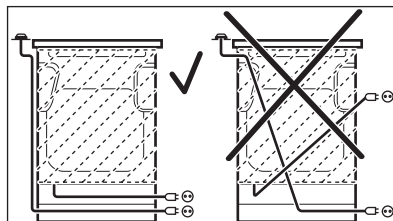
**3.5 Električne instalacije****UPOZORENJE!**

Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere iz poglavlja Sigurnost.

Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela.

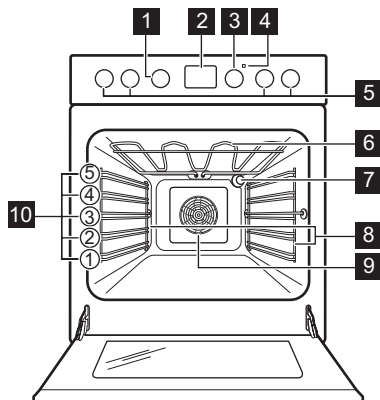
**UPOZORENJE!**

Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je zasjenjen na ilustraciji.



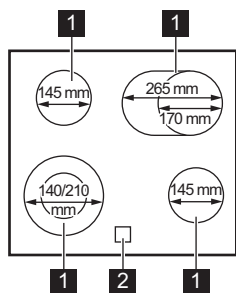
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Regulator za funkcije pećnice
- 2 Zaslon
- 3 Regulator za temperaturu
- 4 Indikator / simbol temperature
- 5 Regulatori ploče za kuhanje
- 6 Grijaći element
- 7 Žarulja
- 8 Nosač polica, uklonjiv
- 9 Ventilator
- 10 Položaji polica

4.2 Pregled ploče za kuhanje



- 1 Zona kuhanja
- 2 Indikator preostale topline

4.3 Dodatna oprema

- **Rešetka za pečenje**
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.
- **Posuda za pečenje**
Za torte i biskvite.
- **Plitica za roštiljanje/pečenje**
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.
- **AirFry**
Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje.
- **Sklopive vodilice**
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi police.
- **Ladica za pohranu**
Ladica se nalazi ispod unutrašnjosti pećnice.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz pećnice.


Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.



Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

5.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

 bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.


Pritisnite tipku  ili  za postavljanje točnog vremena.

Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

5.3 Promjena vremena



Ne možete promijeniti vrijeme na satu ako radi bilo koja od funkcija.




Pritisnite  nekoliko puta sve dok indikator funkcije sata ne počne treperiti. Za postavljanje novog vremena pogledajte poglavlje „Postavljanje vremena“.

5.4 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

5.5 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i pustite je da se ohladi.


Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.


6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Stupanj kuhanja

Simboli	Funkcija
0	Položaj za isključeno
	Dvostruka zona

Simboli	Funkcija
	Održavanje topline
1 - 9	Stupanj kuhanja




Koristite preostalu toplinu radi smanjenja potrošnje energije. Zonu kuhanja isključite približno 5-10 minuta prije nego što je kuhanje završeno.

Okrenite regulator odabrane zone kuhanja na željeni stupanj kuhanja. Za završetak kuhanja, okrenite tipku na položaj "Isključeno".

6.2 Uključenje i isključenje vanjskih krugova

Površinu na kojoj kuhate možete prilagoditi veličini posuđa.

Za uključivanje vanjskog kruga: regulator okrenite u smjeru kazaljki na satu, preko malog otpora do . Zatim okrenite regulator u smjeru suprotnom kretanju kazaljke na satu, na ispravan stupanj kuhanja.

Za isključivanje vanjskog kruga: okrenite tipku u položaj "isklj.". Indikator se isključuje.

6.3 Indikator preostale topline



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina uslijed preostale topline.

Indikator se uključuje kad je zona za kuhanje vruća, ali ne funkcionira ako je isključeno napajanje.

7. PLOČA - KORISNI SAVJETI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe

Rezultati kuhanja ovise o materijalu posuđa

- **preporučeno:** aluminij, bakar
- **ne preporučuje se:** nehrđajući čelik, lijevano željezo, staklo



Dno posuđa mora biti debelo i ravno što je više moguće. Osigurajte da su dna posuda čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.



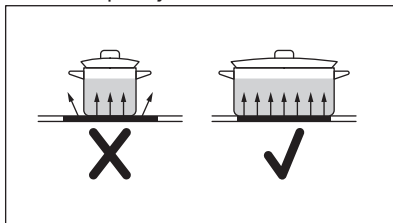
Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posuđe od lijevanog željeza. To može trajno izgrebati ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



Posuđe od emajliranog čelika i aluminijskog ili bakrenog dna može uzrokovati promjenu boje na stakleno-keramičkoj površini.

Kako biste uštedjeli energiju i osigurali pravilno funkcioniranje ploče za kuhanje,

dno posuđa mora imati odgovarajući minimalni promjer.



7.2 Minimalni promjer posuđa

Zona kuhanja	Promjer posuđa (mm)	Snaga (W)
Lijeva stražnja	Φ 145	1200
Desna stražnja	170-265	1500/2200
Desna prednja	Φ 145	1200
Lijeva prednja	140-210	1000/2200

7.3 Primjeri primjena u kuhanju



Podaci u tablici navedeni su samo orijentacijski.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1 - 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem.
1 - 2	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine.	5 - 25	Povremeno promiješajte.
1 - 2	Zgušnjavanje: mekani omleti, pržena jaja.	10 - 40	Kuhati poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
3 - 4	Povrće kuhano na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodati nekoliko žlica tekućine.
4 - 5	Krumpir kuhan na pari.	20 - 60	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira.
4 - 5	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	po potrebi	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
7 - 8	Jako prženje, popečki od krumpira, odresci od buta, odresci.	5 - 15	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
9	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, prženje mesa (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju.		

8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

- Koristite prikladno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Koristite poseban strugač za staklo.

8.1 Opće informacije

- Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe.
- Posuđe koje koristite za kuhanje uvijek mora imati čisto dno.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ploče za kuhanje ne utječu na njen rad.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** otopljenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom jer u protivnom nečistoće mogu uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Pripazite da izbjegnute opekotine. Koristite posebni strugač na staklenoj površini pod ostrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.
- **Uklonite sjajnu diskoloraciju metala:** Za čišćenje staklenih površina krpom koristite otopinu vode i octa.

9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!







Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.





UPOZORENJE!

Ne ulijevajte bilo kakvu tekućinu u reljefna udubljenja prije i tijekom postupka kuhanja. Postoji opasnost od oštećenja.


9.1 Funkcije pećnice

Oznaka	Funkcija pećnice	Aplikacija
0	Isključeni položaj	Pećnica je isključena.
	Vrući zrak	Za istodobno pečenje na do dva položaja polica i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.
	Pizza postavke /AirFry	Za pečenje hrane na jednom položaju za intenzivnije tamnjenje i hrskavo dno. /Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje. Za jela kao što su pomfrit ili pizza.
	Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	Sušenje	Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.
	Brzi roštilj	Za roštiljanje tanke hrane u većim količinama i tostiranje kruha.
	Turbo roštilj	Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Također za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.

Oznaka	Funkcija pećnice	Aplikacija
	Vlažno pečenje	<p>Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i upute", Vlažno pečenje. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura rad pećnice s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti prema EN 60350-1.</p> <p>Kad koristite tu funkciju svjetlo se automatski isključuje.</p>

 Hranu možete odmrzavati odabirom funkcije Vlažno pečenje bez podešavanja temperature.

9.2 Uključivanje i isključivanje pećnice

 Ovisno o modelu, vaš uređaj ima simbole, indikatore ili svjetla tipki:

- Indikator se uključuje kad se pećnica zagrije.
- Žaruljica se uključuje kad pećnica radi.
- Simbol prikazuje kontrolira li regulator jedno od polja kuhanja, funkcije pećnice ili temperaturu.

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za odabir temperature.
3. Za isključivanje pećnice okrenite tipku funkcija pećnice i temperature u položaj "isključeno".

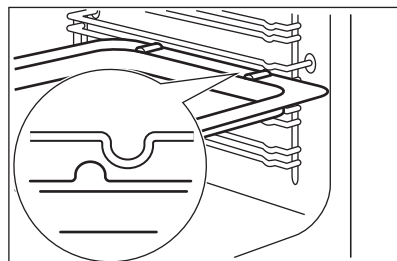
9.3 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi se površine pećnice ohladile. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok se pećnica ne ohladi.

9.4 Umetanje dodatne opreme pećnice

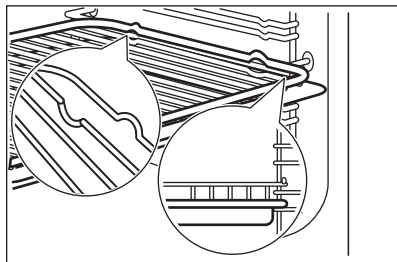
Duboka plitica:

Gurnite duboku pliticu između vodilica nosača police.



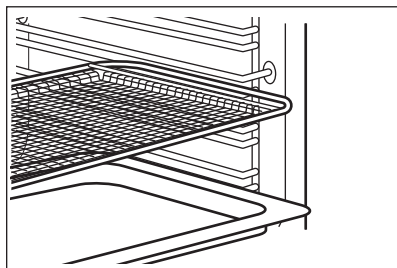
Mreža za pečenje i duboka plitica zajedno:

Gurnite duboku pliticu između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



AirFry pekač:

Pekač AirFry stavite na treći položaj police u pećnici. Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police.



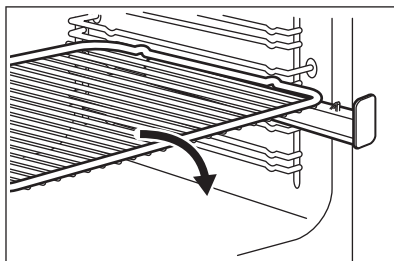
- Sav pribor na vrhu desne i lijeve strane ima mala udubljenja za povećanje sigurnosti. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja.
- Visoki rub oko police je uređaj koji sprječava da posuđe sklizne.

9.5 Sklopive vodilice - umetanje pribora pećnice

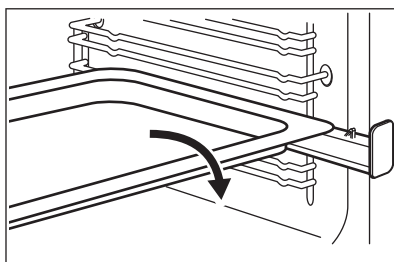


Sačuvajte upute za postavljanje teleskopskih vodilica za buduću upotrebu.

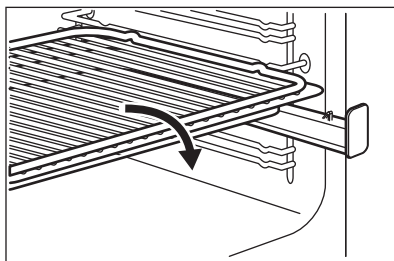
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.



Mrežu za pečenje postavite na teleskopske vodilice tako da šipke budu s donje strane.



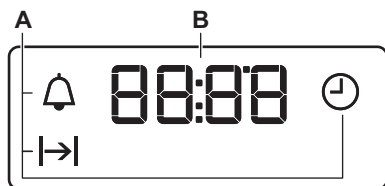
Pekač za pecivo ili duboku pliticu postavite na teleskopske vodilice.



Mrežu za pečenje postavite na duboku pliticu. Mrežu za pečenje i duboku pliticu postavite na teleskopske vodilice.

10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

10.1 Zaslون



- A. Funkcije sata
B. Tajmer

10.2 Tipke

Tipka	Funkce	funkcije
—	MINUS	Za postavljanje vremena.
🕒	SAT	Za postavljanje funkcije sata.
+	PLUS	Za postavljanje vremena.

10.3 Funkcije sata

Funkcija sata		Aplikacija
🕒	SAT	Za postavljanje, promjenu ili provjeru sata.
⏪	TRAJANJE	Za postavljanje duljine rada pećnice.
🔔	ZVUČNI ALARM	Za postavljanje odbrojavanja. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Funkciju možete postaviti bilo kad, također i kad je pećnica isključena.

10.4 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite 🕒 dok ne počne bljeskati ⏪.

3. Pritisnite + ili — za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.

Na zaslonu se prikazuje ⏪.

4. Po isteku vremena, ⏪ bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.

5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.


10.5 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritisnite 🕒 dok ne počne bljeskati 🔔.
 2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite + ili —.
- Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.

3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

2. Pritisnite i držite —. Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

10.6 Poništavanje funkcija sata

1. Pritišćite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.

11. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Ovisno o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja polica.

Torte i pite se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe mijenjati postavku temperature ako dođe do neravnomjernog tamnjenja. Razlike će se izjednačiti tijekom pečenja.

Posude u pećnici mogu se iskriviti tijekom pečenja. Kad se rešetke ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

11.1 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

11.2 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Dno torte nije dovoljno pečeno.	Pogrešan položaj police.	Tortu stavite na nižu policu.
Torta je upala i postala vlažna ili prijesna.	Temperatura pećnice je previsoka.	Sljedeći put postavite malo nižu temperaturu pećnice.
	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
Kolač je presuh.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite višu temperaturu pećnice.
	Vrijeme pečenja je predugo.	Sljedeći put postavite kraće vrijeme pečenja.

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Kolač se neravnomjerno peče.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice.
	Tijesto za kolač nije ravnomjerno raspoređeno.	Sljedeći put tijesto za kolač ravnomjerno rasporedite na pliticu za pečenje.
Kolač nije gotov u vremenu pečenja navedenom u receptu.	Temperatura pećnice je preniska.	Sljedeći put postavite malo višu temperaturu pećnice.

11.3 Pečenje vrućim zrakom



Pečenje na jednoj razini pećnice

Pečenje u kalupima

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kuglof ili brioš	150 - 160	50 - 70	2
Suhi kolač/voćni kolači	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Biskvit bez masnoće	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Pite i kolači od lisnatog tijesta	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tijesta za voćne tortice – biskvitne smjese	150 - 170	20 - 25	2
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljeni)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Posuti kolač (suhi)	150 - 160	20 - 40	3
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) ¹⁾	150	35 - 55	3
Voćne torte s prhkim tijestom	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Koristite duboku pliticu za pečenje.

Biskviti

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Biskviti od prhkog tijesta	150 - 160	10 - 20	3
Prhko tijesto/prutići	140	20 - 35	3
Keksi od miješanog tijesta	150 - 160	15 - 20	3
Slastice od bjelanjka, poljupci	80 - 100	120 - 150	3
Kolačići S Bademima	100 - 120	30 - 50	3
Rolada od dizanog tijesta	150 - 160	20 - 40	3
Uštipci	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pecivo-kiflice	160 ¹⁾	10 - 35	3
Sitni kolači (po 20 na plitici)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Tablica pečenih i zapečenih jela

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Baguette s topljenim sirom	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Punjeno povrće	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Pečenje na više nivoa

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
			2 položaja
Princes-krafne / Ekleri	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Suhi drobljenac	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Keksi/small cakes/lisnata tijesta/peciva

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
			2 položaja
Biskviti od prhkog tijesta	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Prhko tijesto/prutići	140	25 - 45	2 / 4

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
			2 položaja
Keksi od miješanog tijesta	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Slastice od bjelanjaka, puslice	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Kolačići S Bademima	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Rolada od dizanog tijesta	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Uštipci	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Pecivo-kiflice	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4
Sitni kolači (po 20 na plitici)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

11.4 Tradicionalno pečenje na jednoj razini

Pečenje u kalupima

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kuglof ili brioš	160 - 180	50 - 70	2
Madeira torta / Voćni kolači	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Biskvit bez masnoće	170 ¹⁾	25 - 40	3
Pite i kolači od lisnatog tijesta	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tijesta za voćne tortice – biskvitne smjese	170 - 190	20 - 25	2
Pita od jabuka (2 kalupa Ø20cm, postavljena dijagonalno)	180	60 - 90	1 - 2
Pikantna torta (npr. Quiche Lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Kolač od sira	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pletenica / Vijenac od kruha	170 - 190	40 - 50	2
Božićna pogača	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kruh (raženi): 1. Prvi dio postupka pečenja. 2. Drugi dio postupka pečenja.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Princes krafne / Ekleri	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Biskvit	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Kolači posuti mrvicama od tijesta (suhi)	160 - 180	20 - 40	3
Torta od badema / Slatki kolači	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Voćna torta (dizano tijesto/biskvit) ²⁾	170	35 - 55	3
Voćne torte s prhkim tijestom	170 - 190	40 - 60	3
Kolači od dizanog tijesta s premazom (npr. kravljji sir, krema, glazura)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (s bogatim nadjevom)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (tanka kora)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Beskrvasni kruh	230 - 250	10 - 15	1
Pite (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

2) Koristite duboku pliticu za pečenje.

Biskviti

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Biskviti od prhkog tijesta	170 - 190	10 - 20	3
Prhko tijesto/prutići	160 ¹⁾	20 - 35	3
Keksi od miješanog tijesta	170 - 190	20 - 30	3
Slastice od bjelanjka, poljupci	80 - 100	120 - 150	3
Kolačići s bademima	120 - 130	30 - 60	3
Biskviti od dizanog tijesta	170 - 190	20 - 40	3
Uštipci	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Pecivo-kiflice	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolačići (20 po pladnju)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Tablica pečenih i zapečenih jela

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zapečena tjestenina	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Zapečeno povrće	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Baguette s topljenim sirom	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Slatki nabujci	180 - 200	40 - 60	1
Ribljji nabujci	180 - 200	40 - 60	1
Punjeno povrće	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

11.5 Pizza program

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza (tanki kora) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (s bogatim nadjevom) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Nabujak	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Pita od špinata	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (pikantna torta)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Švicarski tart	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Kolač od sira	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Pita od jabuka, pokrivena	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Beskrvasni kruh	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Uštipci	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Slana pita (Flammekuchen)	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pirogi (ruska verzija pizze calzone)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Koristite duboku pliticu za pečenje.

2) Prethodno zagrijte pećnicu.

11.6 Vlažno pečenje

Kruh i pizza

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Peciva	180	25 - 35	3
Smrznuta pizza 350 g	190	25 - 35	3

Torte u pekaču za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Rolada	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Torte u kalupu

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Sufle	200	30 - 40	3
Biskvitna podloga za flan	180	20 - 30	3
Sendvič Victoria	150	25 - 35	3

Riba

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba u vrećicama 300 g	180	25 - 35	3
Cijela riba 200 g	180	25 - 35	3
Riblji filet 300 g	180	25 - 35	3

Meso

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Meso u vrećici 250 g	200	25 - 35	3
Ražnjići od mesa 500 g	200	30 - 40	3

Mali pečeni komadi

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolačići	180	25 - 35	3
Macarons	160	25 - 35	3
Muffini	180	25 - 35	3
Slani kreker	170	20 - 30	3
Sitni hrskavi kolači od lisnatog tijesta	150	25 - 35	3
Tartelette	170	15 - 25	3

Vegetarijansko

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Miješano povrće u vrećici 400 g	180	25 - 35	3
Omlet	200	20 - 30	3
Povrće na pekaču 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Savjeti za pečenje

Koristite posude otporno na toplinu.

Pečeno nemasno meso, prekriveno (možete koristiti aluminijsku foliju).

Velike komade mesa pecite izravno u plitici ili na mreži za pečenje postavljenom iznad plitice.

U pliticu ulijte malo vode kako biste spriječili sagorijevanje masnoće koja kapi.

Nakon isteka 1/2 - 2/3 vremena pečenja okrenite pečenje.

Pečeno meso i riba u velikim komadima (1 kg ili više).

Tijekom pečenja komade mesa prelijte vlastitim sokom nekoliko puta.

11.8 Klasično pečenje

Govedina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pečenka u posudi	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Goveđe pečenje ili file: slabo pečeno	po cm debljine	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Goveđe pečenje ili file: srednje pečeno	po cm debljine	220 - 230	8 - 10	1

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje ili file: dobro pečeno	po cm debljine	200 - 220	10 - 12	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka, vrat, but	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Kotlet, rebra	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Mesna štruca	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Svinjska koljenica (gotova)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Teletina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Teleće pečenje ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Teleća koljenica	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Koristite posudu za pečenje s poklopcem.

Janjetina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but, janjeće pečenje	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Janeći hrbat	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Divljač

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zečja leđa, zečji but	do 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Srneći hrbat	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Srneći but	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Perad

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	po 200 - 250 g	220 - 250	20 - 40	1
Pola pileta	po 400 - 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Pile, mlada kokoš	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Patka	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Guska	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Purica	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Purica	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Riba

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba, cijela	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Pečenje s funkcijom Turbo roštilj

Govedina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje ili file: slabo pečeno	po cm debljine	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Goveđe pečenje ili file: srednje pečeno	po cm debljine	180 - 190	6 - 8	1
Goveđe pečenje ili file: dobro pečeno	po cm debljine	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjsko meso

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka, vrat, but	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet, rebra	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Mesna štruca	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Svinjska koljenica (gotova)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Teletina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Teleće pečenje	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Teleća koljenica	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Janjetina

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but, janjeće pečenje	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Janeći hrbat	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Perad

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	po 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Pola pileta	po 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Pile, mlada kokoš	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Patka	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Guska	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Purica	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Purica	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

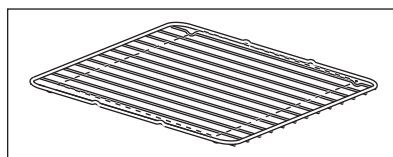
11.10 Roštiljanje, općenito

**UPOZORENJE!**

Roštiljajte uvijek sa zatvorenim vratima pećnice.

- **Uvijek roštiljajte na najvećoj postavci temperature.**
- Policu postavite na položaj koji je preporučeno u tablici za mali roštilj.
- Duboku posudu uvijek postavite na prvi položaj police kako biste sakupili masnoću.

- Na roštilju pecite samo tanje komade mesa ili ribe.



Područje roštilja postavljeno je na sredinu police.

11.11 Veliki roštilj 

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
		1. strana	2. strana	
Hamburgeri	maks. 1)	9 - 15	8 - 13	4

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
		1. strana	2. strana	
Svinjski filet	maks	10 - 12	6 - 10	4
Svinjetina	maks	10 - 12	6 - 8	4
Fileti, teleći odresci	maks	7 - 10	6 - 8	4
Tost	maks. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Tost s nadjevom	maks	6 - 8	-	4

1) Prethodno zagrijte pećnicu

11.12 Sušenje

Prekrijte police pećnice papirom za pečenje.

Za najbolje rezultate: isključite uređaj nakon protoka polovice potrebnog

vremena. Otvorite vrata uređaja i pustite da se uređaj ohladi. Nakon toga završite postupak sušenja.

Povrće:

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Grah	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Paprike	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Ukiseljeno povrće	60 - 70	5 - 6	3	2 / 4
Gljive	50 - 60	6 - 8	3	2 / 4
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3	3	2 / 4

Voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Šljive	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	2 / 4
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	3	2 / 4
Kruške	60 - 70	6 - 9	3	2 / 4

11.13 AirFry

Pekarski proizvodi

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kroasan, smrznuti	približno 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Lisnato tijesto, smrznuto	približno 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Lisnato tijesto, svježe	približno 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, smrznuta	približno 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Proizvodi od krumpira.

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pomfrit, smrznuti	približno 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Pomfrit deblji, smrznuti	približno 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Krumpirići, zamrznuti	približno 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketi	približno 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Svježe povrće

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Komadi tikvica, svježi ¹⁾	približno 500 g	180 - 220	25 - 35	3

¹⁾ dodajte 1 žlicu maslinovog ulja da se ne lijepi

Ostalo

Jelo	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Odresci, smrznuti	približno 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Škampi u tijestu za pečenje, smrznuti	približno 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kolutići od liganja, smrznuti	približno 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Pileći popečci, smrznuti	približno 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Ribljí prutići, smrznuti	približno 500 g	180 - 220	15 - 25	3

12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene o čišćenju



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.



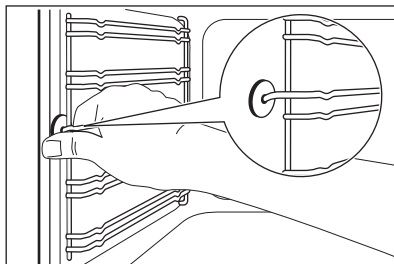
Dodatna oprema

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa (osim AirFry pekača).

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama i AirFry pekač pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

12.2 Čišćenje pekača AirFry

1. Stavite pekač AirFry na pladanj za pečenje.
2. Ulijte vruću vodu s deterdžentom i ostavite da se natapa.
3. Očistite pekač AirFry spužvom ili četkom kako biste uklonili ostatke. Moguće je i čišćenje u perilici posuđa.

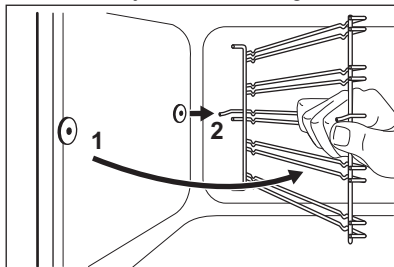


12.3 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

2. Stražnji dio nosača police povucite bočne stijenke i uklonite ga.



12.4 Uklanjanje nosača polica

Za čišćenje pećnice, izvadite sve vodilice polica.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

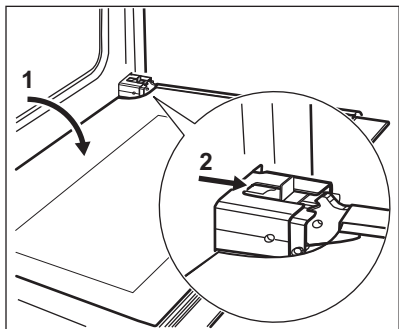


OPREZ!

Provjerite je li dulja žica za učvršćenje s prednje strane. Završeci dvije žice moraju biti okrenuti prema stražnjem dijelu. Neispravno postavljanje može prouzročiti oštećenje emajla.

12.5 Skidanje vrata pećnice

Radi lakšeg čišćenja skinite vrata.



1. Vrata otvorite do kraja.
2. Pomaknite klizač sve dok ne začujete klik.
3. Zatvorite vrata tako da se klizač zabravi.
4. Uklonite vrata.
Za skidanje vrata, povucite vrata prema van prvo na jednoj strani, a zatim na drugoj.

Nakon završetka čišćenja umetnite vrata pećnice obrnutim redoslijedom. Osigurajte da čujete klik kad umetnete vrata. Po potrebi upotrijebite silu.

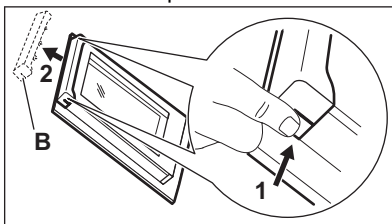
12.6 Skidanje i čišćenje stakla na vratima



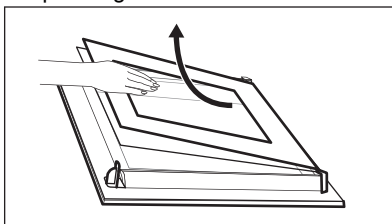
Staklena vrata na vašem proizvodu mogu se vrstom i oblikom razlikovati od primjera koje vidite na slikama. Broj staklenih ploča također se može razlikovati.

1. Uхватite prirubnicu vrata B na gornjem rubu vrata s dvije strane i

pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



2. Prirubnicu vrata povucite prema naprijed za uklanjanje.
3. Uхватite staklene ploče na gornjem rubu, jednu po jednu i povucite ih prema gore iz vodilice.



4. Očistite staklene ploče.
Za postavljanje ploča, obavite iste korake obrnutim redoslijedom.

12.7 Zamjena žarulje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
2. Isključite pećnicu iz električnog napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Stražnje svjetlo



Na stražnjoj strani kućišta pećnice nalazi se stakleni poklopac svjetla.

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju pećnice odgovarajućom žaruljom za pećnice koja je otporna na toplinu od 300 °C.

Koristite istu vrstu žarulje za pećnicu.

4. Postavite stakleni poklopac.

12.8 Uklanjanje ladice

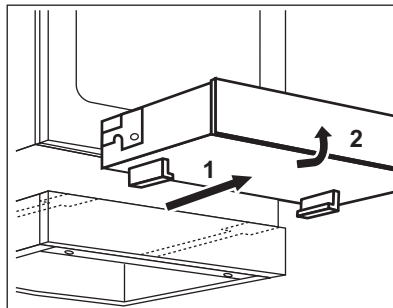


UPOZORENJE!

Prilikom korištenja pećnice u ladici može doći do porasta topline. U ladici nemojte držati zapaljive (npr. sredstva za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, raspršivače za čišćenje itd.).

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi lakšeg čišćenja.

1. Izvucite košaru do graničnika.



2. Ladicu podignite pod malim kutom i uklonite je s vodilice ladice.

Umetanje ladice:

1. Za umetanje ladice, postavite ladicu na vodilice. Provjerite jesu li kopče pravilno nasjele na vodilice
2. Ladicu spustite u vodoravni položaj i gurnite je unutra.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne možete uključiti.	Uređaj nije priključen na napajanje ili nije pravilno priključen.	Provjerite je li uređaj ispravno priključen na električno napajanje.
Uređaj ne možete uključiti.	Osigurač je pregorio.	Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Ne uključuje se prikaz preostale topline.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona radila dovoljno dugo i trebala bi biti vruća, obratite se ovlaštenom servisu.
Ne možete uključiti vanjski krug.		Najprije uključite unutarnji krug.
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne zagrijava.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Svjetlo ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju.
Na zaslonu se prikazuje "12.00".	Došlo je do nestanka struje.	Ponovno postavite sat.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici duže od 15-20 minuta.

13.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku ili ovlaštenom servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi

se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:	
Model (MOD.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Informacije o proizvodu za ploču za kuhanje u skladu s EU 66/2014

Identifikacijska oznaka modela	CCB6446ABM CCB6440ABW	
Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Isijavajući grijač	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Duljina (D) i širina (Š) zona za kuhanje koje nisu kružne	Desna stražnja	D 26,5 cm Š 17,0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja	178,9 Wh / kg 181,8 Wh / kg 181,8 Wh / kg 174,1 Wh / kg

Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)

179,2 Wh / kg

EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.

14.2 Ploča za kuhanje - Ušteda energije

Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- Kad zagrijevate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.

- Prije uključanja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Dno posuda treba imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

14.3 Podaci o proizvodu za pećnice i List s podacima o proizvodu*

Naziv dobavljača	AEG	
Identifikacija modela	CCB6446ABM CCB6440ABW	
Indeks energetske učinkovitosti	95.3	
Klasa energetske učinkovitosti	A	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.95 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.82 kWh/ciklusu	
Broj prostora za pečenje	1	
Izvor topline	Električna struja	
Zapremnina	73 l	
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku	
Masa	CCB6446ABM	49.7 kg
	CCB6440ABW	49.7 kg

* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.

Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.

Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

14.4 Pećnica – ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog pečenja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom pečenja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena.

Kad je to moguće, ne zagrijavajte unaprijed pećnicu prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između pečenja držite što kraćima.


Pečenje s ventilatorom


Ako je moguće, koristite funkcije pečenja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Vlažno pečenje

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom pečenja.

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene

simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

www.aeg.com/shop



867363197-A-472020



AEG