

▶ CCB56481BM  
CCB56481BW

BG Ръководство за употреба  
Готварска печка

# USER MANUAL



**AEG**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	12
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	14
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	16
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	18
11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	19
12. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	22
13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	33
14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	36
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	38
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	40

## 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](http://www.aeg.com/support)**



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



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

**[www.aeg.com/shop](http://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 от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са 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 монтирайте уреда върху платформа.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от

електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте, когато докосвате чекмеджето за съхранение. То може да се нагорещи.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталиране



#### ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и нишата трябва да имат подходящи размери.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- По някои части от уреда минава ток. Оградете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране“.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на хранящата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускайте хранящите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за храняването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за храняване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранящия щепсел.
- Не издърпвайте хранящия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на храняването.
- 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 хранящия 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.

## 2.3 Използване



### ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.  
Опасност от токов удар.

- Този уред е предназначен само за домашна (на закрито) употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

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

алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио върху уреда или директно на дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварски съдове, изработени от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат котлона. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, например за отопление на помещението.

## 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.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- 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 приложено) 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.

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

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

# 3. ИНСТАЛИРАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

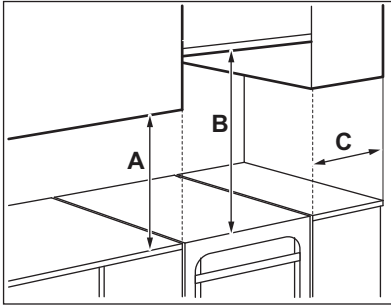
## 3.1 Местоположение на уреда

Можете да монтирате своя самостоятелно стоящ уред с шкафове

от едната или от двете страни, както и в ъгъл.

Относно минимални разстояния на поставяне, проверете таблицата.





Минимални разстояния

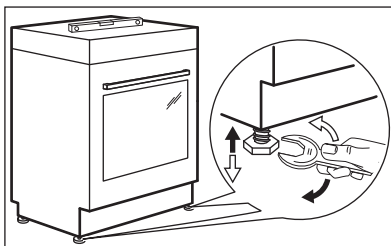
Размери	мм
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Технически данни

Волтаж	230 V
Честота	50 - 60 Hz
Клас на уреда	1

Размер	mm
Височина	858
Ширина	500
Дълбочина	600

### 3.3 Нивелиране на уреда



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

### 3.4 Защита срещу накланяне

Задайте правилната височина и площ за уреда, преди да прикрепите защитата срещу накланяне.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

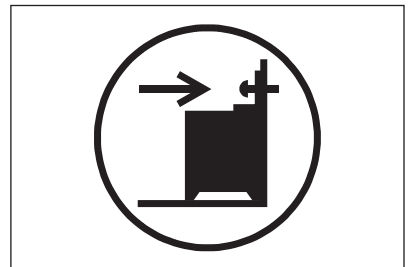
Уверете се, че сте поставили защитата срещу накланяне на правилната височина.



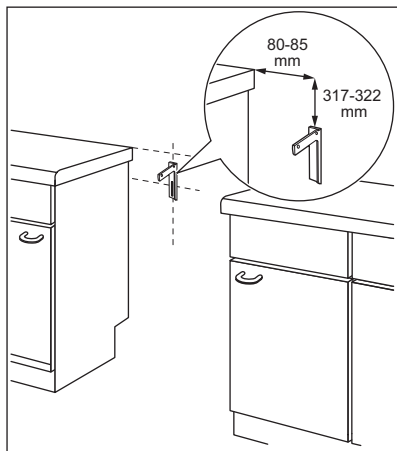
Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка.

Трябва да поставите защитата срещу накланяне. Ако не я поставите, уредът може да се наклони.

Вашият уред има символа, показан на снимката (ако е приложимо), за да ви напомня за инсталирането на защитата срещу накланяне.



1. Монтирайте защитата срещу накланяне на 317 - 322 мм по-надолу от най-горната повърхност на уреда и на 80 - 85 мм от страни на уреда в кръглия отвор на скобата. Завийте я в твърдия материал или използвайте подходяща армировка (стена).



2. Можете да намерите отвора от лявата страна в задната част на уреда. Повдигнете предната част на уреда и го поставете в средата на пространството между шкафите. Ако пространството между шкафите е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничното измерване, за да центрирате уреда.



Ако сте променили размерите на готварската печка, трябва да подравните устройството против преобръщане правилно.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Ако пространството между шкафите е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничното измерване в центъра на 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!**

Преди да свържете електрозахранващия кабел към клемата, измерете напрежението между фазите в домашната мрежа. След това вижте етикета за свързване на гърба на уреда, за да използвате правилната електрическа инсталация. Този ред на стъпки предотвратява грешки при монтажа и повреди на електрическите компоненти на уреда.

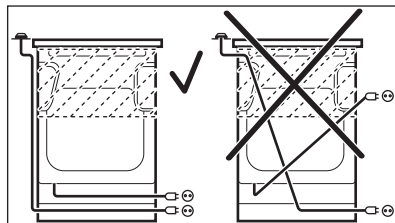
Приложими видове кабели за различни фази:

Фаза	Минимален размер кабел
1	3x6.0 mm <sup>2</sup>
3 с неутрал.	5x1.5 mm <sup>2</sup>



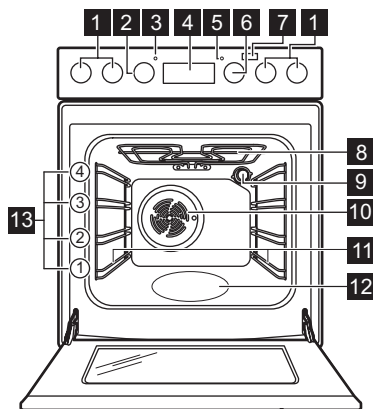
#### **ВНИМАНИЕ!**

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



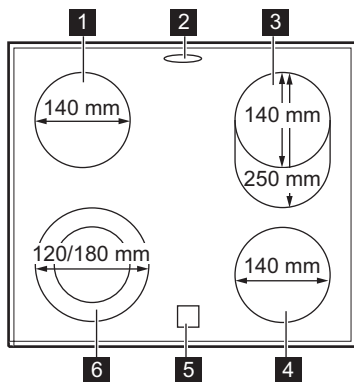
## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Общ преглед



- 1 Копчета за плота
- 2 Копче за температурата
- 3 Индикатор/Символ за температура
- 4 Електронен програматор
- 5 Лампичка/Символ/Индикатор за плота
- 6 Копче за функциите на фурната
- 7 Бутон Плюс пра
- 8 Нагряващ елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилатор
- 11 Водачи за скара, отстраняеми
- 12 Вътрешна част на фурната
- 13 Позиция на скара

### 4.2 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Зона за готвене 1200 W
- 2 Изход за пара - броят и положението зависят от модела
- 3 Зона за готвене 900 / 2000 W
- 4 Зона за готвене 1200 W
- 5 Индикатор за остатъчна топлина
- 6 Зона за готвене 700 / 1700 W

### 4.3 Аксесоари

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

- **AirFry тава**  
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 ПЪРВА 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.



За функция: SteamBake вижте глава „Фурна – всекидневна употреба“, „Активиране на функцията: SteamBake“.

1. Задайте функцията . Задайте максимална температурата.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максимална температурата. Максималната температура при тази функция е 210 °C.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.
5. Задайте функцията  , натиснете: Плюс пара . Задайте максимална температурата.
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 Описание на зоните за готвене

Зоните за готвене са снабдени с термостат и работят на интервали (изключват се и се включват) в

зависимост от избраното ниво на нагриване.

## 6.2 Настройка за затопляне

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



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

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

Индикаторът за контрол на плота светва.

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

Ако всички зони за готвене са изключени, контролната лампа на плота изгасва.

## 6.3 Използване на обикновената зона за готвене

За да използвате обикновена зона за готвене, завъртете кръговия регулатор към една от следните позиции: 1-9.



За степен на нагриване 1 – 3 зоната остава червена в продължение на около 2 – 3 секунди, след което се деактивира.



Зоната работи на максимално ниво на мощност, след като настроите ниво на нагриване 8 или 9.

## 6.4 Активиране и деактивиране на външните пръстени (двойни или овални)

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

1. Ако изберете ниво на нагриване 1 – 9, работи единствено централната част на зоната за готвене.
2. За да активирате външния пръстен, завъртете кръговия регулатор по часовниковата стрелка, като надвишите степен 9 до ⊙.
3. Тогава завъртете кръговия регулатор обратно на часовниковата стрелка до желаната степен на нагриване (1 – 9). Централната част и външният пръстен работят заедно.

За деактивиране на външния пръстен, завъртете кръговия регулатор в изключено положение. Централната част и външният или овалният пръстен се деактивират. Индикаторът изгасва. За да рестартирате централната част на зоната за готвене, изберете ниво на нагриване 1 – 9.

## 6.5 Индикатор за остатъчна топлина



### ВНИМАНИЕ!

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

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

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

## 7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



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

### 7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове

- **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.

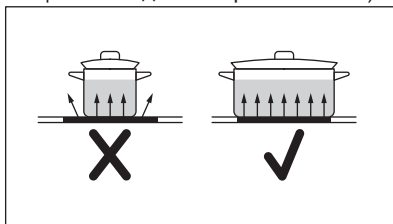


Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



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 (поне същият като диаметъра на зоната).



### 7.2 Примери за различни начини за готвене



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
$\frac{1}{2}$ - 1	Подгряване 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.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
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. ¼ л вода за 750 g картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	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 чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

### 8.2 Почистване на 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 микс от бакпулвер и лимонов сок или оцет.

## 9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



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

фурната и температурата в положение „изключено“.

### 9.1 Включване и изключване на фурната

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете ключа за управление на температурата, за да настроите температурата.

Лампичката светва, когато фурната работи.

3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите на







### 9.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с фурната или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

### 9.3 Функции на фурната

Символ	Функции на фурната	Приложение
	Положение Изключено (Off).	Фурната е изключена.
	Лампа на фурната	За включване на лампата без функция за готвене.
	SteamBake	За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.
	Готвене с вентилатор на ниски обороти	За приготвяне на крекки, сочни печени меса или за сушене на плодове и зеленчуци.
	Долен нагревател	За готвене на кекс с хрупкава основа.
	Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Бърз грил	За запичане на тънки храни в големи количества и за препичане на хляб.



Символ	Функции на фурната	Приложение
	Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
	Готвене с вентилатор	За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на приготвяне, на повече от едно нива, без обмяна на миризми.
	Печене при влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкции за готвене вижте глава „Полезни съвети“, Печене при 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 енергоспестяване вижте глава „Енергийна ефективност“, Фурна – Икономия на енергия. Тази функция се използва за покриване на изискванията за класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1.
 	AirFry / Горещ въздух/ вентилир	За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. За ястия като пържени картофи или пица. / За едновременно готвене на до две позиции и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
	Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.

## 9.4 Активиране на функцията: SteamBake

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



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.



Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

- Не отваряйте вратичката на уреда, когато използвате функцията. SteamBake.
- След като спре да работи функцията, отворете внимателно вратичката на уреда. SteamBake.



Вж. глава "Препоръки и съвети".


1. Отворете вратичката на фурната.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.

- Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.  
 Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.
3. Задайте функцията: SteamBake .
  4. Натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) . Бутонът „ПЛЮС пара“ работи само с функцията: SteamBake.
- Индикаторът светва.
5. Завъртете копчето за температурата, за да изберете температура.
  6. Поставете храна в уреда и затворете вратичката на фурната.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

7. За да деактивирате уреда, натиснете бутона Plus Steam (Допълнително пара) , завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.
- Индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) изгасва.
8. Отстранете водата от релефа във вътрешността.

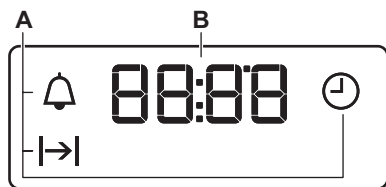


#### ВНИМАНИЕ!

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



## 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 функция на часовника.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.
	Допълнително пара	За да активирате функцията: SteamBake.

## 10.3 Таблица с функции на часовника

Функция	Часовник	Приложение
⌚	ЧАС ОТ ДЕНО-НОЩИЕТО	За да задавате, променяте или проверявате часа.
⏪	ВРЕМЕТРАЕНЕ	За определяне колко дълго да работи фурната.
🔔	ТАЙМЕР	За задаване на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Можете да настроите ТАЙМЕРА по всяко време, включително и когато фурната е изключена.

### 10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
  2. Натиснете неколкратно ⌚, 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 неколкратно ⌚, 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 неколкратно ⌚, докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжте -. Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

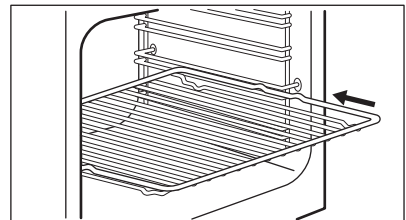
## 11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



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

### 11.1 Поставяне на аксесоарите

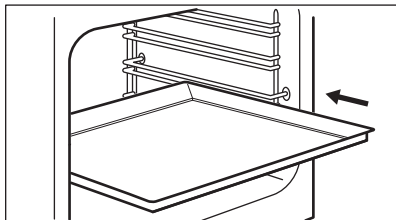
Скара:



Поставете рафта между водачите на опората на скарата.

**Тава:**

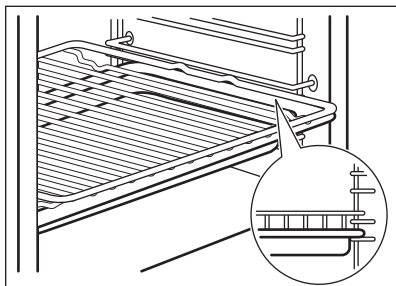
Не бутайте тавата за печене чак до задната стена на фурната. Това предотвратява циркулацията на топлина около тавата. Храната може да изгори, особено в задната част на тавата.



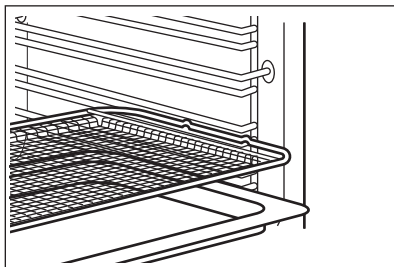
Бутнете тавата или дълбоката тава между водачите на опората на скарата. Уверете се, че не докосва задната стена на фурната.

**Решетъчна скара и дълбока тава заедно:**

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

**AirFry тава:**

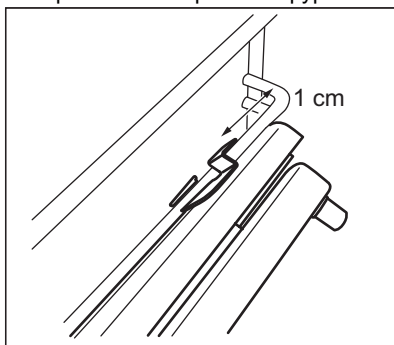
Поставете тавата за AirFry на второто ниво. Поставете тавата за печене на първото ниво.

**11.2 Телескопични водачи**

Можете да монтирате телескопични водачи на различни нива на рафта, освен ниво 4.

**Почистване на телескопичните водачи**

1. Завъртете телескопичния водач на приблизително 90°.
2. Плъзнете ключалката на задната част на телескопичния водач към опорните шини на рафта. Уверете се, че сте поставили водача от правилната страна на фурната.

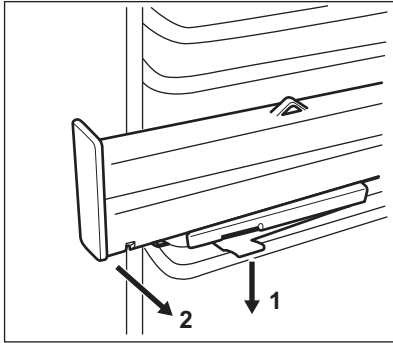


3. Завъртете водача до правилната позиция. Спирацията елемент, който се намира в единия край на телескопичния водач трябва да сочи нагоре.
4. Натиснете водача до задната стена на фурната.
5. Натиснете предния край на телескопичния водач към опорните шини на рафта. Ще чуете щракване, когато ключалката в предната част се постави правилно.

- Извършете същите стъпки, за да монтирате втория телескопичен водач. Уверете се, че и двата телескопични водача са на същото ниво.

### Почистване на телескопичните водачи

- Натиснете и задръжте предния край на телескопичния водач.



- Издърпайте предния край на водача от носача на рафта.
- Завъртете телескопичния водач на приблизително 90°.
- Премахнете задния край на водача от носача на рафта.
- Извършете същите стъпки, за да премахнете втория телескопичен водач.

### 11.3 Телескопични водачи - поставяне на принадлежностите

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



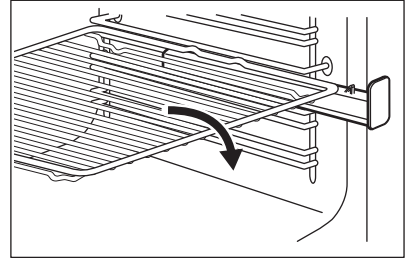
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

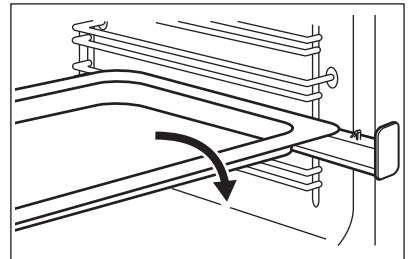
Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратичката на фурната.

Скара:



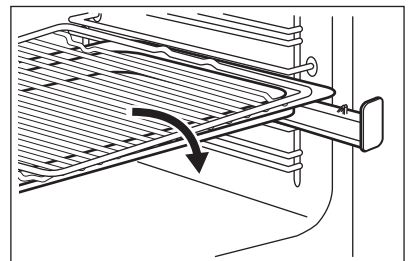
Дълбока тава:

Поставете дълбокия тиган върху телескопичните водачи.



Скара и дълбока тава заедно:

Поставете скарата и дълбоката тава заедно върху телескопичните водачи.



## 12. 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.

### 12.1 Обща информация

Уредът има четири позиции на рафта. Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.

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

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

Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.

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

### 12.2 Печене

За първото печене използвайте пониската температура.

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

Кейкове и сладки с различни височини невинаги се запичат равномерно. Не е необходимо да се променя

температурната настройка, ако се получи неравномерно 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.

### 12.3 Печене на кексове

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

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

### 12.4 Приготвяне на месо и риба

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

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

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

### 12.5 Времена за готвене

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

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагриване, време на готвене и др.) за Вашите готварски съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

## 12.6 SteamBake +

Вижте „Активиране на функцията: SteamBake“



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

### Пекарна

Храна	Вода в релета във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Бял хляб <sup>1)</sup>	100	180	35 - 40	2	Използвайте тавата за печене.
Хлебни ролца <sup>1)</sup>	100	200	20 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Домашна пица <sup>1)</sup>	100	230	10 - 20	1	Използвайте тавата за печене.
Фокача <sup>1)</sup>	100	190 - 210	20 - 25	1	Използвайте тавата за печене.
Бисквитки, фунийки, кроасани <sup>1)</sup>	100	150 - 180	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
Сливова торта, ябълков пай, канелени ролца <sup>1)</sup>	100	180	20	2	Използвайте формата на тортата.

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

### Готвене на замразени храни

Храна	Вода в релета във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Замразена пица <sup>1)</sup>	150	200 - 210	10 - 20	2	Използвайте скарата.
Замразен кроасан <sup>1)</sup>	150	160 - 170	25 - 30	2	Използвайте тавата за печене.

<sup>1)</sup> Предварително загрейте в празна фурна за 10 минути, преди да започнете да готвите.

## Възстановяване на храна

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Бял хляб	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Погачи	100	110	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
Домашна пица	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
Зеленчуци	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Ориз	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Паста	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
месо	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.

## Печене на месо

Храна	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Свинско печено	200	180	65 - 80	2	Използвайте скара и тава за печене.
Печено говеждо	200	200	50 - 60	2	Използвайте скара и тава за печене.
Пиле	200	210	60 - 80	2	Използвайте скара и тава за печене.
Печена пуйка	200	200	70 - 90	2	Използвайте скара и тава за печене.



## 12.7 Консервиране ↓ +



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

- Използвайте само буркани за консервиране с еднаква големина, каквито се предлагат на пазара.
- Не поставяйте върху тавата за печене повече от шест половинлитрови буркана за консервиране.
- Напълнете бурканите равномерно, оставяйки 1 см въздух в горната

част на всеки буркан. Оставете капачките отгоре, без да ги затваряте херметически.

- Бурканите не трябва да се допират.
- Поставете 1/2 литър вода в тавата за печене и 1/4 литър вода в релефната кухня, за да осигурите достатъчно влага във фурната.
- Изберете функцията SteamBake и задайте подходящата температура, базирайки се на таблицата по-долу.
- Контейнерите могат да бъдат затворени херметически само когато функцията е изключена.

### Меки плодове

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Ягода / Боровинки / Малини	160	25 - 30	1	Използвайте тавата за печене.

### Плодове с костилки

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Круши / дюли / сини сливи	160	35 - 40	1	Използвайте тавата за печене.

### Меки зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Тиквички / Патладжан / Лук / Домати	160	30 - 35	1	Използвайте тавата за печене.

### Мариновани зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
Моркови / Кисели краставици / Ряпа / Целина	160	35 - 45	1	Използвайте тавата за печене.

## 12.8 Готвене с вентилатор на ниски обороти ↓

Сушене

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
<b>Зеленчуци</b>				
Бобови растения	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Пиперени хапки	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Гъбени резенчета	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Подправки/ билки	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
<b>Плодове</b>				
Сливови половини	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Кайсиеви половинки	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Резенчета круша	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Вентил. На Ниска Темпер.

Храна	Количество (кг)	Изпържване на всяка страна (мин.)	Температура (°C)	Положение на скарата	Време (мин)
<b>Говеждо</b>					
Филе, средно изпечено	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Говежда печено – средно изпечено	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
<b>Телешко</b>					
Филе "розе"	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90

Храна	Количество (кг)	Изпържване на всяка страна (мин.)	Температура (°C)	Положение на скарата	Време (мин)
Каре, едно парче	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Средно изпечено телешко	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
<b>Рок (Свинско)</b>					
Филе "розе"	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Каре, едно парче	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Средно печено свинско	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

## 12.9 Традиционно печене

Печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плосък кекс	160 - 170	25 - 35	2
Тестен кейк с ябълки	170 - 190	45 - 55	3
Палачинка в тава	170 - 180	35 - 45	2
Кекс с трохички (кръмбъл)	170 - 190	50 - 60	3
Чийзкейк	170 - 190	60 - 70	2
Селски хляб	190 - 210	50 - 60	2
Румънски пандишпан	165 - 175	35 - 45	2
Румънски пандишпан - традиционен	165 - 175	35 - 45	2
Кифлички	180 - 200	15 - 25	2
Швейцарско руло	150 - 170	15 - 25	2
Киш лорен	215 - 225	45 - 55	2

Печене на месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пиле, половинка	210 - 230	35 - 50	2
Свински котлет на скара	190 - 210	30 - 35	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Риба, цяла	200 - 220	40 - 70	2

## 12.10 Бърз грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пиле, половинка	230	50 - 60	2
Свински котлет на скара	230	40 - 50	3
Печен бекон	250	17 - 25	2
Наденици	250	20 - 30	2
Говежда пържола: средно изпечено	230	25 - 35	2

## 12.11 Турбо грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пиле, половинка	200	50 - 60	2
Пиле	250	55 - 60	2
Пилешки крилца	230	30 - 40	2
Свински котлет на скара	230	40 - 50	2
Говежда пържола: добре изпечена	250	35 - 40	2

## 12.12 Готвене с вентилатор

Печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Тестен кейк с пълнеж	150 - 160	20 - 30	2
Викториански сандвич	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарски ябълков флан	180 - 200	35 - 45	2
Коледен кейк	150 - 160	40 - 50	2
Сладкиш „Мадейра“	170 - 190	50 - 60	2
Целувки	110 - 120	30 - 40	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Картофен огретен	180 - 200	40 - 50	2
Лазаня	170 - 190	30 - 50	2
Сладки „Макарон“ на фурна	170 - 190	50 - 60	2
Пица	190 - 200	25 - 35	2

Печене на месо

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пиле, цяло	200 - 220	55 - 65	2
Свинско печено	170 - 180	45 - 50	2

## 12.13 Печене при влажност

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
<b>Хляб и пица</b>				
Питки	190	25 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Хлебчета	200	40 - 45	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Замразена пица 350 г	190	25 - 35	2	скара
<b>Кексчета в тава за печене</b>				
Швейцарско руло	180	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Брауни	180	35 - 45	2	тава за печене или грил/тиган за печене
<b>Кексчета във фолио</b>				
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамични ramekins на скарата
Основа за пандишпанен флан	180	25 - 35	2	метална основа за флан на скарата
Пандишпанова торта	150	35 - 45	2	кексва форма върху скарата

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата	Принадлежности
<b>Риба</b>				
Риба в плик 300 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Цяла риба 200 г	180	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Рибно филе 300 г	180	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
<b>Месо</b>				
Месо в плик 250 г	200	35 - 45	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Месни шишчета 500 г	200	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене
<b>Малки печива</b>				
Бисквитки	170	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Френски макарони	170	40 - 50	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Мъфини	180	30 - 40	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Солени крекери	160	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Маслени бисквити	140	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Тарталети	170	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
<b>Вегетариански</b>				
Смесени зеленчуци в плик 400 г	200	20 - 30	2	тава за печене или грил/тиган за печене
Омлет	200	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Зеленчуци на тава 700 г	190	25 - 35	2	тава за печене или грил/тиган за печене

## 12.14 Горещ въздух/вентилир

Печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Правоъгълен кекс	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Кифлички	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Целувки	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Маслен кейк	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Pizza (Пица)	200 - 220	35 - 45	1 + 3

## 12.15 AirFry

Тестени изделия

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кроасан, замразен	прибл. 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Изделие от бутер тесто, замразено	прибл. 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Изделие от бутер тесто, прясно	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Замразена пица	прибл. 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Продукти от картофи

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Полуфабр., замр.	прибл. 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Едро нарязани пържени картофи, замразени	прибл. 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Картофи „Уеджис“, замразени	прибл. 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Крокети	прибл. 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Пресни зеленчуци

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Резени от тиквички, пресни <sup>1)</sup>	прибл. 500 g	180 - 220	25 - 35	2

<sup>1)</sup> добавете 1 чаена лъжичка зехтин, за да избегнете залепването

## Други

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Котлети, замразени	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Скариди в тесто за печене, замразени	прибл. 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Калмари на кръгчета, замразени	прибл. 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Пилешки хапки, замразени	прибл. 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Рибни пръчици, замразени	прибл. 500 g	180 - 220	15 - 25	2

## 12.16 Информация за изпитващи лаборатории

Храна	Функция	Температура (°C)	Акcesoари	Позиция на рафта	Време (мин.)
Малки кейкове (16 броя/тава)	Традиционно печене	160	тава за печене	3	20 - 30
Малки кейкове (16 броя/тава)	Готвене с вентилатор	150	тава за печене	3	20 - 30
Малки кейкове (16 броя/тава)	Горещ въздух/вентилир	160	тава за печене	1 + 3	30 - 40
Ябълков пай (2 тава Ø 20 см, разположени диагонално)	Традиционно печене	190	скара	1	65 - 75
Ябълков пай (2 тава Ø 20 см, разположени диагонално)	Готвене с вентилатор	180	скара	2	70 - 80
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	180	скара	2	20 - 30
Пандишпанова торта без мазнина	Готвене с вентилатор	160	скара	2	25 - 35
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	170	скара	1 + 3	30 - 40
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Традиционно печене	140	тава за печене	3	15 - 30



Храна	Функция	Температура (°C)	Акcesoари	Позиция на рафта	Време (мин.)
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Готвене с вентилатор	140	тава за печене	3	20 - 30
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир	140	тава за печене	1 + 3	15 - 30
Тост	Бърз грил	250	скара	3	5 - 10
Телешки бургер <sup>1)</sup>	Турбо грил	250	скара или грил/дълбока тава за печене	3	15 – 20 от първата страна; 10 – 15 от втората страна

<sup>1)</sup> Загрейте фурната предварително за 10 минути.

## 13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



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

### 13.1 Бележки относно почистването

Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и мек препарат за почистване.

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

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

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялна машина (освен тавата за AirFry).

Почиствайте упоритите петна със специален почистващ препарат за фурни.

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

### 13.2 Почистване на тавата AirFry.

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

Възможно е и почистването в съдомиялна.

### 13.3 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.

### 13.4 Почистване на релефа във вътрешността

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



Препоръчваме да следвате процедурата за почистване най-малко на всеки 5-10 цикъла на функцията: SteamBake.

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

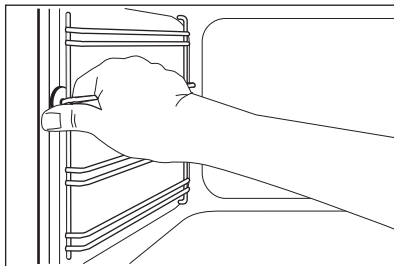
### 13.5 Демонтиране на опорите на скарата

За да почистите фурната, свалете опорите на скарата.

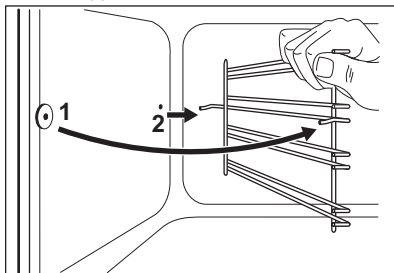


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Внимавайте, когато сваляте опорите на скарата.

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



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



Поставете извадените аксесоари в обратна последователност.

### 13.6 Сваляне и монтиране на стъклените панели на фурната

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



#### ВНИМАНИЕ!

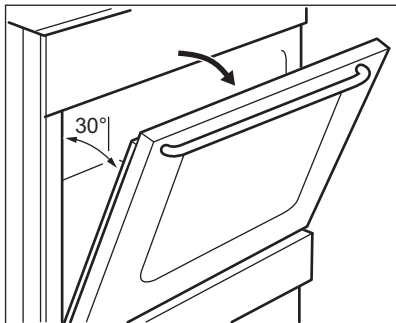
Дръжте вратичката на фурната леко отворена по време на почистването. Когато я отворите напълно, може случайно да се затвори, причинявайки евентуални повреди.



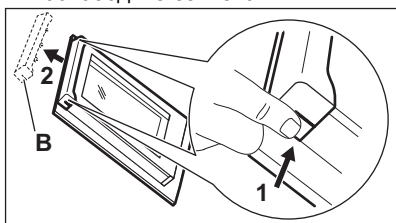
#### ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

1. Отворете вратичката, докато застане под ъгъл приблизително 30°. Вратичката стои сама, когато е леко отворена.



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



3. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.



#### ВНИМАНИЕ!

Когато изваждате стъклените панели, вратичката на фурната ще опита да се затвори.

4. Задръжте горния край на стъклените панели на вратичката и ги издърпайте един по един.
5. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклия панел.

След почистване, монтирайте обратно стъклените панели и вратичката на фурната. Изпълнете гореизброените стъпки в обратен ред. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Проверете дали вътрешният стъклен панел е легнал точно във фалцовете.

## 13.7 Изваждане на чекмеджето

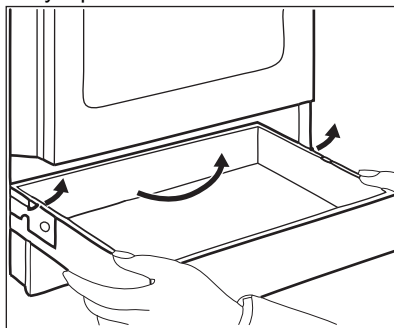


#### ВНИМАНИЕ!

Да не се съхраняват запалими изделия (като напр. почистващи материали, пластмасови торбички, ръкавици за фурна, хартия или почистващи спрейове) в чекмеджето. Когато фурната работи, чекмеджето може да се нагорещи. Съществува опасност от пожар.

Чекмеджето под фурната може да бъде извадено за почистване.

1. Дръпнете чекмеджето навън до упор.



2. Повдигнете чекмеджето бавно.
3. Издърпайте чекмеджето навън изцяло.

За да монтирате чекмеджето, изпълнете стъпките по-горе в обратна последователност.

## 13.8 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.

## Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °С.
4. Монтирайте стъкления капак.


# 14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



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

## 14.1 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.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Не можете да активирате или работите с плочата.	Предпазителят е изгорял.	Включете плочата отново и задайте степента на нагряване за по-малко от 10 секунди.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Свържете се с упълномощен сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи.
Не можете да активирате външния кръг.		Включете първо вътрешния кръг.
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Лампичката не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете лампичката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Необходимо е твърде много време, за да се сготвят ястията, или са готови твърде бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата, ако е необходимо. Следвайте указанията в ръководството на потребителя.
На дисплея се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.
Не можете да активирате или работите с фурната. Дисплеят показва „400“ и прозвучава звуков сигнал.	Фурната е неправилно свързана към електрозахранването.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Няма добро представяне в готвенето с използването на функцията: SteamBake.	Не сте активирали функцията SteamBake.	Вижте „Активиране на функцията: SteamBake“.
	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте „Активиране на функцията: SteamBake“.
	Не активирахте правилно функцията SteamBake с бутона за допълнително пара.	Вижте „Активиране на функцията: SteamBake“.
Искате да активирате функцията Готвене с вентилатор на ниски обороти, но индикаторът на бутона Plus Steam (Допълнително пара) е включен.	Функцията SteamBake работи.	Натиснете бутона за допълнително пара  , за да спрете функцията SteamBake.
Водата във вътрешното отделение не завира.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата най-малко на 110 °C. Вижте глава „Препоръки и съвети“.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Изключете фурната и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с гъба или кърпа. Добавете точното количество вода във вътрешното отделение. Обърнете се към специфичната процедура.

## 14.2 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)	.....

## 15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 15.1 Продуктова информация за плочата в съответствие с ЕС 66/2014

Идентификация на модела	CCB56481BM CCB56481BW	
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка	
Брой зони за готвене	4	
Технология за замяване	Лъчист нагревател	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Задна лява Предна дясна Предна лява	14,0 см 14,0 см 18,0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	Ш 14,0 см Д 25,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Задна лява	181,8 Wh/kg
	Задна дясна	184,3 Wh/kg
	Предна дясна	181,8 Wh/kg
	Предна лява	190,1 Wh/kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)	184,5 Wh/kg	

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

### 15.2 котлони- енерго спестяване

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

- Когато замявате 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.

## 15.3 Продуктова информация за фурни и Продуктов информационен лист\*

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	CCB56481BM 943005303 CCB56481BW 943005304
Индекс на енергийна ефективност	94,9
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0,84 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0,75 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	58 l
Тип на фурната	Фурна в свободностояща печка
Маса	CCB56481BM 44.0 kg
	CCB56481BW 44.0 kg

\*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.  
За Република Беларус съгласно STB 2478 – 2017, Приложение G; STB 2477 – 2017, Анекси А и В.  
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

## 15.4 фурна – енергоспестяване



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.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене.

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

#### **Готвене с вентилатор**

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

#### **Остатъчна топлина**

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до

минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.


#### **Подгръване на храна**


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

#### **Печене при влажност**

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене. За допълнителни детайли вижте "Фурна – Всекидневна употреба", глава "Функции на фурната".

## 16. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact  
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,  
30-570 Kraków, Poland









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



867365050-B-422021



**AEG**