

USER MANUAL



СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	9
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	12
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	13
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	13
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	14
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	16
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	17
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	22
11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	23
12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	37
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	40
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	42
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	44

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.

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

- Метални предмети като ножове, вилници, 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 пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте, когато докосвате чекмеджето за съхранение. То може да се нагорещи.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.

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

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на хранящата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускате 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 захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.
Опасност от токов удар.

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



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 нагорещено 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 изгървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварски съдове, изработени от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат котлона. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете фурната. Изключете щепсела от контакта на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Изпусканата по време на работата на уреда пара се кондензира върху стените на вътрешността и може да предизвика корозия. За да

намалите конденза включете уреда да работи 10 минути преди готвене.

- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, гравави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с почистващ препарат.

2.5 Пиролитично почистване



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

- Преди да изпълните функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, отстранете следното от вътрешността на фурната:
 - Всички излишни остатъци от храна, разливи/отлагания от масло или мазнина.
 - Всички подвижни предмети (включително скари, странични релси, др., доставени с продукта) и по-специално, всички тенджери, тигани, тави, посуда и др. с незалепващо покритие.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и строителни материали. Затова потребители е препоръчително да наравят следното:

- Да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
- Да осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от всички хора, някои птици и влечуги могат да бъдат изключително чувствителни към потенциални изпарения, отделяни по време на процеса на почистване на всички пиролитични фурни.
 - Изведете всички домашни любимци (особено птици), които са в близост до уреда по време и след пиролитичното почистване и по време на работата при максимална температура при първото използване, на добре проветриво място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат силно чувствителни към локалните температурни промени в близост до всички пиролитични фурни, когато се извършва пиролитично почистване.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от пиролитичното почистване при високи температури, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения.
- Изпарения, отделени от пиролитични фурни/остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хората, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

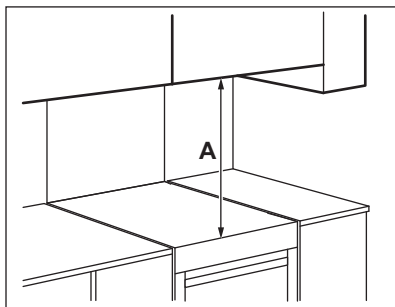
3.1 Технически данни

Размери	
Височина	847 - 867 мм

Размери	
Ширина	596 мм
Дълбочина	600 мм

3.2 Местоположение на уреда

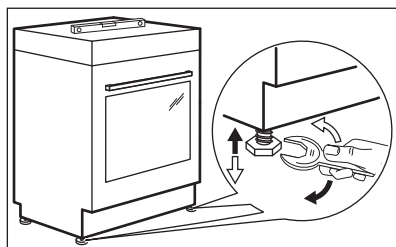
Можете да монтирате своя самостоятелно стоящ уред с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъгъл.



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.

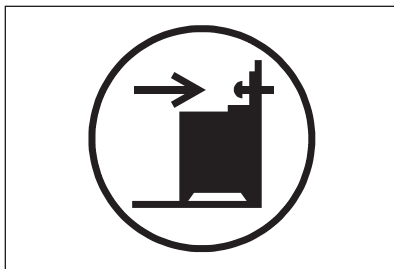
3.4 Защита против накланяне



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.



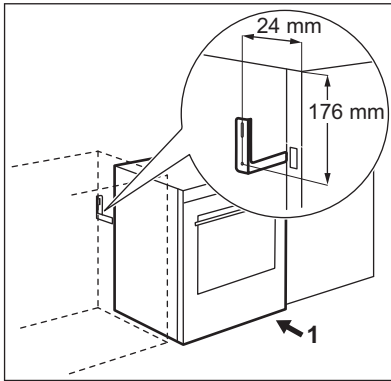
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.



Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.

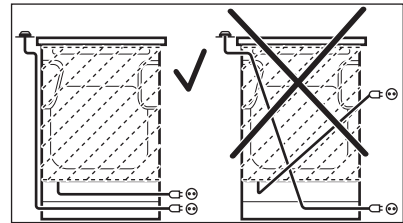
Приложими видове кабели за различни фази:

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



ВНИМАНИЕ!

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



3.5 Електрическа инсталация

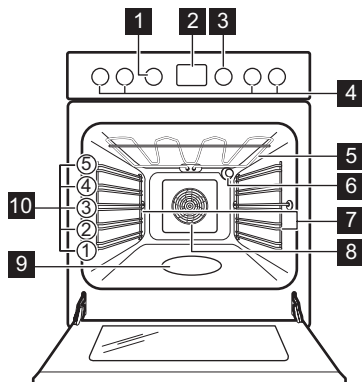


ВНИМАНИЕ!

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

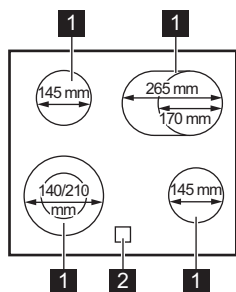
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



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

4.2 Преглед на готварската плоча



- 1 Зона за готвене
- 2 Индикатор за остатъчна топлина

4.3 Аксесоари

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

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

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.



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


Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете фурната и принадлежностите преди първата употреба.


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

5.2 Настройване на часовника

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се изведат **hr** и **"12:00"**. „12“ мига.

1. Използвайте ключа за температурата, за да настроите часа.
2. Натиснете , за да потвърдите и настроите минутите.



На екрана се показва **min** и зададения час. „00“ мига.

3. Използвайте ключа за температурата, за да настроите минутите.
4. Натиснете , за да потвърдите или зададеното точно време ще се запише автоматично след 5 секунди.

На екрана се показва новото време.

5.3 Промяна на часа

Може да промените часа, само ако фурната е изключена.




Натиснете  неколкократно, докато индикатора за час от денонощието  започне да мига на екрана. 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 нагреят повече от обичайното. От фурната може да излиза миризма и дим. Осигурете достатъчна вентилация в помещението.



6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Настройка за затопляне

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




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

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

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

6.2 Активиране и деактивиране на външните кръгове

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

За активиране на външния кръг: завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка при лека съпротива към . Тогава завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка до правилната степен на нагриване.

За деактивиране на външния кръг: завъртете ключа на позиция изкл. Индикаторът угасва.

6.3 Индикатор за остатъчна топлина



ВНИМАНИЕ!

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

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

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове



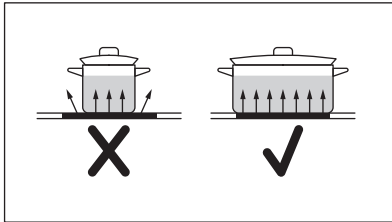
Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.

Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.

i 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.

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

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




7.2 Минимален диаметър на готварските съдове

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

7.3 Примери за готварски приложения

i Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
 - 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци, риба и месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
7 - 8	Силно пържено, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържено на картофи.		

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

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

8.2 Почистване на плота

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

противен случай замърсяванията могат да повредят плота.

Внимавайте да не се изгорите.

Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

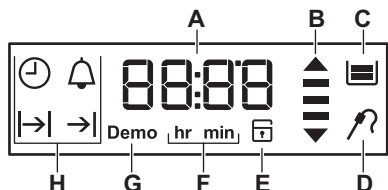
- **Отстранете, когато плота е достатъчно изстинало:** пръстени от варовик, водни пръстени, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плота с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Екран













- A. Таймер / Температура
- B. Индикатор за загряване и остатъчна топлина
- C. Индикатор на чекмеджето за вода (само при избрани модели)
- D. Сензор за температурата в сърцевината (само за избрани модели)
- E. Заклучването на вратата (само за избрани модели)
- F. Часове / минути
- G. Демо режим (само за избрани модели)
- H. Функции на часовника

9.2 Сензорни полета / Бутони

Сензорно поле / Бутон	Функция	Описание
	ЧАСОВНИК	За настройка на часовникова функция.
	ТАЙМЕР	За настройка на ТАЙМЕРА. Задръжете бутона за повече от 3 секунди, за да активирате или деактивирате лампата във фурната.
°C	ТЕМПЕРАТУРА	За да проверите температурата на фурната или температурата на сензора за температура в сърцевината (ако е приложимо). Използвайте, само докато е включена функция на фурната.

9.3 Функции на фурната

Символ	Функция на фурната	Приложение
0	Положение Изключено (Off)	Фурната е изключена.
	Fast Heat Up	За скъсяване на времето за нагриване.

Символ	Функция на фурната	Приложение
	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.
	Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
	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, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.
	True Fan Cooking PLUS	За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.
	Готвене на грил	За запичане на тънки храни и препичане на хляб.
	Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
	Пиролитично почистване	За да включите пиролитичното почистване на фурната. Тази функция изгаря остатъчните замърсявания във фурната.

9.4 Включване и изключване на фурната



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

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

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

9.5 Активиране на функцията: True Fan Cooking PLUS

Тази функция увеличава влажността по време на готвене.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

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




Вж. глава "Препоръки и съвети".

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

Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.

Напълнете релефа във вътрешността с вода, само ако фурната е студена.

3. Завъртете ключа за функцията: True Fan Cooking PLUS .
4. Завъртете ключа за температурата, за да настроите температурата.
5. 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.


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




ВНИМАНИЕ!

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

9.6 Индикатор за остатъчна топлина


Когато изключите фурната, на екрана се показва индикаторът за остатъчна топлина , ако температурата във фурната е над 40°C. Завъртете копчето за температурата наляво или надясно, за да проверите температурата на фурната.


9.7 Индикатор за нагриване



Когато функцията на фурната работи, лентите на екрана  се появяват една по една, когато температурата във фурната се увеличава и изчезват, когато намалява.

9.8 Използване на „Защита за деца“

Когато "Защита за деца" е активна, фурната не може да се включи случайно. Врата е заключена.

1. Уверете се, че ключа за управление на функциите на фурната е в изключена позиция.
2. Натиснете и задръжте  и $^{\circ}\text{C}$ едновременно за 2 секунди.

Прозвучава звуков сигнал. SAFE и  се появяват на екрана. Врата е заключена.


 На екрана се появява символът  и когато работи функцията „Пиролиза“.

За да изключите „Защитата за деца“, повторете стъпка 2.


9.9 Използване на функцията „Заклучване“


Можете да включите функцията „Заклучване“, само когато уредът работи.


Когато функцията „Заклучване“ е включена, температурата и настройките на времето на работеща функция на фурната не могат да бъдат случайно променени. Врата е заключена.



1. Изберете функция на фурната и я задайте според предпочитанията си.
2. Натиснете и задръжте  и $^{\circ}\text{C}$ едновременно за 2 секунди.

Прозвучава звуков сигнал. Лос се появява на дисплея в продължение на 5 секунди.

 Лос се появява на екрана, когато завъртите копчето за температурата или натиснете който и да е бутон, когато функцията „Заклучване“ е включена.

 Когато завъртите ключа за функциите на фурната, фурната спира.

 Когато изключите фурната при включена функция Заклучване, Заклучването автоматично се превключва на Защита за деца. Вижте „Използване на Защита за деца“.

 Ако работи функцията „Пиролиза“, вратата е заключена и на екрана се показва .


За да изключите функцията "Заклучване", повторете стъпка 2.

9.10 Автоматично изключване

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

Температура ($^{\circ}\text{C}$)	Време за изключване (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	1.5

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

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

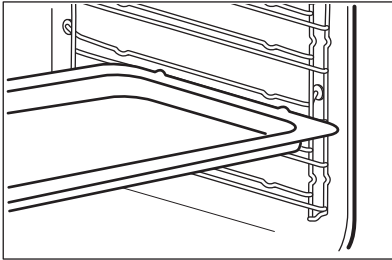
9.11 Охлаждащ вентилатор

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.

9.12 Поставяне на аксесоарите на фурната

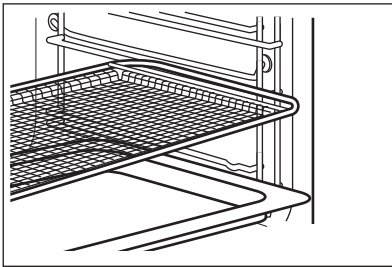
Дълбока тава:

Бутнете дълбоката тава между водачите на опората на скарата.



AirFry тава:

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



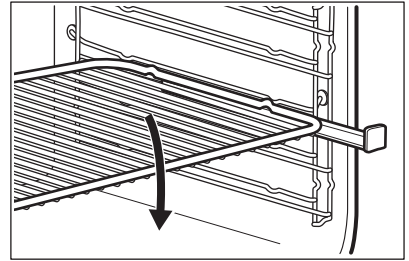
- Всички аксесоари имат малки вдлъбнатини в горната част на дясната и лявата страна за повишаване на безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане.
- Високият ръб около шкафа е устройство, което предотвратява използването на готварските съдове.

9.13 Телескопични водачи – вмъкване на аксесоарите за фурната

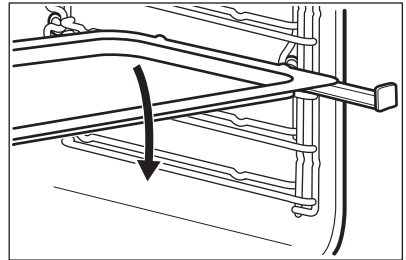


Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

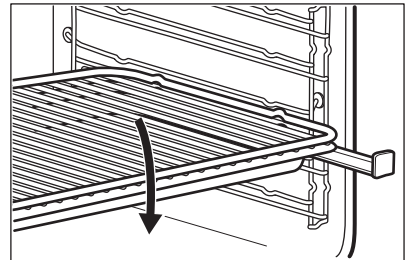
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



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 Таблица с функции на часовника






Функция Часовник	Приложение
 ЧАС ОТ ДЕНОНОЩИЕТО	Показва или променя часа. Може да промените часа, само ако фурната е изключена.
 ВРЕМЕТРАЕНЕ	За да задавате колко време да работи фурната. Използва се само, когато е настроена функцията за загреване.
 КРАЙ	За да зададете, когато фурната се изключи. Използва се само, когато е настроена функцията за загреване.
 ОТЛОЖЕН СТАРТ	Комбиниране на функциите ВРЕМЕТРАЕНЕ и КРАЙ.
 ТАЙМЕР	Използвайте 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.

10.2 Задаване на ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

1. Настройте функцията фурната.
2. Натиснете  , докато  започне да мига.
3. Използвайте ключа за температурата, за да настроите минутите.
4. Натиснете: 
5. Използвайте ключа за температурата, за да настроите часа.
6. Натиснете  , за да потвърдите. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал за 2 минути.  и настройката за време мигат на екрана. Уредът се изключва автоматично.
7. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
8. Завъртете ключа за функциите на фурната в изключена позиция.









10.3 Настройване на КРАЙ

1. Настройте функцията фурната.

2. Натиснете  неколкократно, докато  започне да мига.
3. Използвайте ключа за температурата, за да настроите часа.
4. Натиснете: 
5. Използвайте ключа за температурата, за да настроите минутите.
6. Натиснете  , за да потвърдите. Когато зададеното време е достигнато, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.  настройката на времето мигат на екрана. Уредът се изключва автоматично.
7. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
8. Завъртете ключа за функциите на фурната в изключена позиция.

10.4 Настройка на функцията ОТЛОЖЕН СТАРТ





1. Настройте функцията фурната.

2. Натиснете  неколkokратно, докато  започне да мига.
3. Завъртете ключа за температурата, за да настроите минутите на ВРЕМЕТРАЕНЕТО.
4. Натиснете: 
5. Използвайте ключа за температурата, за да настроите часовете за ВРЕМЕТРАЕНЕТО.
6. Натиснете , за да потвърдите. На екрана започва да мига .
7. Завъртете ключа за температурата, за да настроите часовете за КРАЙ.
8. Натиснете: 
9. Завъртете ключа за температурата, за да настроите минутите за КРАЙ.
10. Натиснете , за да потвърдите. Уредът се включва автоматично, работи според зададената ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ и спира, когато достигне зададеното време за КРАЙ. Когато зададеното време е достигнато, прозвучава звуков сигнал в продължение на 2 минути.  и настройката за време мигат на екрана. Уредът се деактивира.
11. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.

12. Завъртете ключа за функциите на фурната в изключена позиция.

10.5 Настройване на ТАЙМЕРА

Таймерът може да бъде настроен, когато фурната е включена или изключена.

1. Натиснете   неколkokратно, докато  г "00" започнат да мигат на екрана.
2. Използвайте ключа за температурата, за да зададете секундите и след това минутите. Когато зададеното време е повече от 60 минути, **hr** мига на дисплея.
3. Задайте часовете.
4. ТАЙМЕРЪТ се включва автоматично след 5 секунди. След като изтече 90% от зададеното време, се включва звуковият сигнал.
5. Когато настроеното време приключи, прозвучава сигнал за 2 минути. "00:00" и  мига на екрана. Натиснете произволен бутон, за да спрете сигнала.

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.

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.

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.

11.2 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 – пандишпан	150 - 170	20 - 25	2

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
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	160 ¹⁾	10 - 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
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

¹⁾ предварително загрейте фурната.

11.4 Горно + долно печене на едно ниво

Печене в плитка тава

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
Блат – леко тесто	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	170 - 190	20 - 25	2

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

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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Запечени яйца със сирене (пикантна торта)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Швейцарски флан	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Чийзкейк	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1 - 2
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
Кифлички	180	20 - 30	3
Замразена пица 350 г	210	20 - 30	3

Кексчета в тава за печене

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

Кексчета във фолио

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Суфле	200	25 - 30	3
Основа за пандишпанен флан	180	20 - 30	3
Торта „Виктория“	170	30 - 40	3

Риба

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

Месо

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

Малки печива

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

Вегетарианска

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

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

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 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Свински джолан (предварително сварен)	750 g - 1 kg	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

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
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
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

Свинско

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	1
Котлет, свински ребра	1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	1
Руло „Стефани“	750 г - 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свински джолан (предварително опечен)	750 г - 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

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
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
Руладина от агнешко	1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Птиче

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Птиче месо, порции	200 - 250 г всяко	200 - 220	30 - 50	1
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

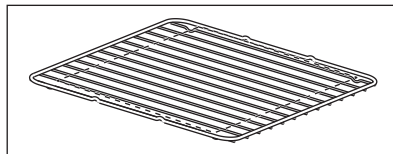


ВНИМАНИЕ!

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 Единичен грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Говеждо печено, средно изпечен	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говеждо филе, средно	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинско каре	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телешка плешка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Агнешко каре	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Цяла риба, 500 - 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

11.12 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
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 залежават

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

11.13 Информация за изпитващи лаборатории

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Традиционно печене	170	20 - 30	Табла	4
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 30	Табла	2
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Горещ въздух/вентилир	150	25 - 35	Тава/Съд за събиране на течности	1 + 4
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Традиционно печене	180	70 - 90	Решетка	1
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Горещ въздух/вентилир	160	70 - 90	Решетка	2

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 cm) върху решетката, поставени по диагонал	Настройка за пиза	160	60 - 80	Решетка	2
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 cm) върху решетката, поставени по диагонал. ¹⁾	True Fan Cooking PLUS	160	70 - 80	Табла	2
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 cm) върху решетката	Традиционно печене	170	30 - 40	Решетка	3
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 cm) върху решетката	Горещ въздух/вентилир	150	35 - 45	Решетка	2
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 cm) върху решетката	Горещ въздух/вентилир	160	25 - 35	Решетка	1 + 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилир	140	20 - 35	Табла	3
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилир	140	20 - 30	Табла	1 + 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Традиционно печене	160	20 - 35	Табла	3
Тост	Готвене на грил	Макс.	1 - 5	Решетка	4
Бургер от говеждо	Готвене на грил	Макс.	15 - 20 едната страна. 10 - 15 втората страна.	Рафт/Съд за събиране на течности	4

¹⁾ Добавете 150 ml вода във вътрешното отделение.

12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването



**Препарати
за почиства-
не**

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



**Всекидневна
употреба**

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

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



Акcesoари

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

Не почиствайте 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 наксне.
3. Почистете тавата AirFry с гъба или използвайте четка, за да премахнете засъхнали остатъци.

Възможно е и почистването в съдомиялна.

12.3 Почистване на релефа във вътрешността

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



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

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

12.4 Пиролиза



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.



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




ВНИМАНИЕ!

Фурната става много гореща. Има риск от изгаряния.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

1. Избършете кухнята с мокра, мека кърпа.
2. Почистете вътрешната страна на вратата с гореща вода, за не изгорят остатъците от горещия въздух.
3. Настройване на функция „Пиролиза“. Вижте глава „Ежедневна употреба“, раздел „Функции на фурната“.
4. Когато  мига, завъртете копчето за температурата, за да зададете времетраене на пиролизата:




Опция	Описание
P1	Леко почистване. Времетраене : 1 ч 30 мин.
P2	Нормално почистване. Времетраене : 2 ч 30 мин.

Пиролизата започва автоматично след 5 секунди.

Натиснете , за да стартирате пиролизата.

Можете да използвате функцията КРАЙ, за да забавите началото на процеса по почистване.

По време на пиролизата лампата на фурната не свети.

5. За да промените дължината на пиролизата по подразбиране (P1 или P2), натиснете , за да зададете  и след това завъртете копчето за температурата.
6. Когато фурната достигне зададената температура, вратичката се блокира. Дисплеят показва  и чертичките на индикатора за нагриване до отключване на вратата.
7. Когато пиролизата приключи, екранът показва часовото време. Вратата на фурната остава заключена.
8. Когато фурната отново се охлади, вратата се отключва.

12.5 Напомняне за почистване

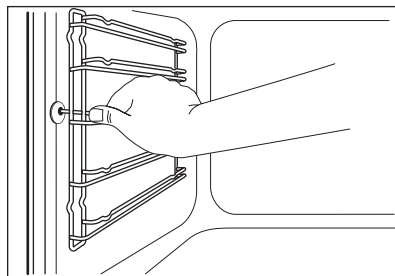
Фурната Ви напомня кога да почистите фурната с: пиролитично почистване.

PYR – мига на екрана за 10 секунди след всяко включване и изключване на фурната.

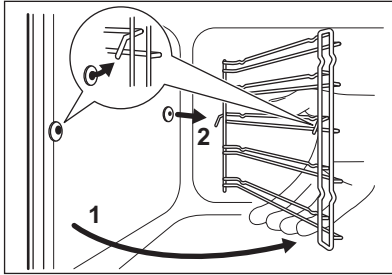
12.6 Сваляне на носачите на скарата

Преди да почистите фурната, отстранете носачите на рафтовете.

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



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



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

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

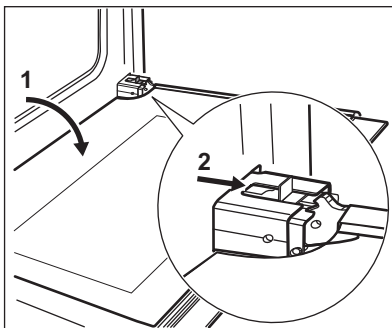


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

12.7 Сваляне на вратичката на фурната

За по-лесно почистване отстранете вратичката на фурната.



1. Отворете вратичката напълно.
2. Преместете плъзгача, докато чуете 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.

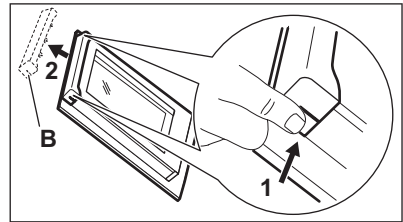
Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратичката на фурната в обратна последователност. Уверете се, че вратата щраква като я поставите. Ако е необходимо, използвайте сила.

12.8 Сваляне и почистване на стъклата на вратичката

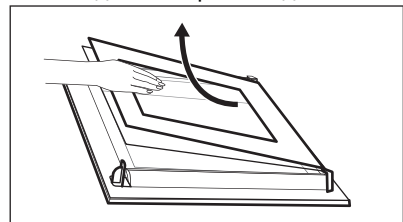


Стъклото на вратата на вашия продукт може да се различава по вид и форма от примерите, показани на изображенията. Броят стъкла също може да бъде различен.

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



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



4. Почистете стъклените панели на вратичката.

За да направите това, изпълнете същите стъпки в обратен ред.

12.9 Смяна на лампичката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.
2. Изключете фурната от електрическата мрежа.
3. Поставете парче плат върху дъното на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Задна лампичка



Стъкленият капак на лампичката се намира в дъното на вътрешността.

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

Използвайте същия вид крушка.

4. Монтирайте стъкления капак.

12.10 Отстраняване 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 леко, така че да може да бъде издигнато нагоре под ъгъл от водачите.
- За да поставите чекмеджето обратно, следвайте същата процедура в обратен ред.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.

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

Проблем	Възможна причина	Корекция
Екранът на фурната показва „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> • Не сте затворили плътно вратата напълно. • Заклучването на вратата е дефектно. 	<ul style="list-style-type: none"> • Затворете напълно вратата. • Изключете фурната посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото и след това я включете отново. • Ако екранът показва отново „F102“, свържете се с отдела за връзка с клиенти.
Екранът показва код за грешка, който не е посочен в тази таблица.	Има електрическа повреда.	Изключете уреда с домашния предпазител или предпазния превключвател в кутията с предпазители и го включете отново. Ако екранът отново показва кода за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.

13.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
Номер на продукт (PNC)
Сериен номер (S.N.)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1 Продуктова информация за плота съгласно EU 66/2014

Идентификация на модела	CCB6673APM
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка
Брой зони за готвене	4

Технология за загряване	Лъчист нагревател		
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 см	
	Задна лява	14,5 см	
	Предна дясна	14,5 см	
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	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

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

14.2 плоча - Икономия на енергия

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

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Преди да активирате зоната за готвене, поставете съда за готвене върху нея.
- Дъното на готварския съд трябва да е със същия диаметър като зоната за готвене.
- Поставяйте малки готварски съдове на малките зони за готвене.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

14.3 Продуктова информация за фурни и Информационен лист за продукта

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	CCB6673APM 940002929
Индекс на енергийна ефективност	81.4
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.98 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.70 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество

Сила на звука	73 л
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка
Маса	56.0 кг

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

14.4 фурна – енергоспестяване



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

Когато 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

Ако е активирана програма с избор на „Времетраене“ или „Приключване“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се

изключат автоматично по-рано при някои функции на уреда.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгриване на храна


Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.


Печене с влажност

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

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.

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.

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

www.aeg.com/shop



867363185-C-342022

AEG