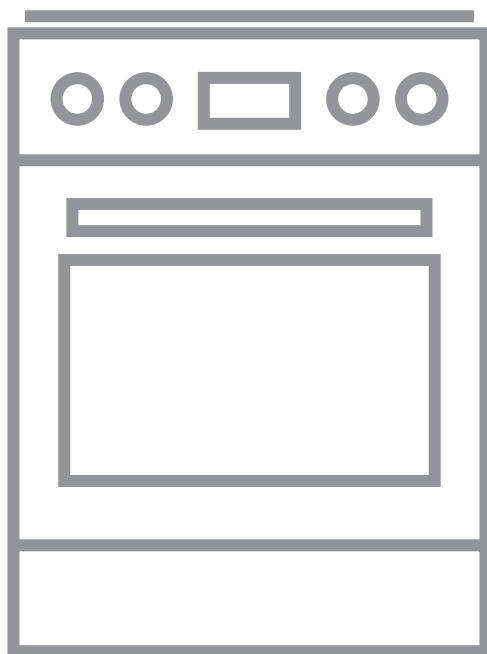


▶ CCB6446ABM
CCB6440ABW

BG Ръководство за употреба
Готварска печка

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	10
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	11
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	14
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	15
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	18
11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	19
12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	34
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	37
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	38
15. 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



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

- 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 се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Ако хранващият 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 захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от

фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.

Опасност от токов удар.

- 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.
- 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.



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.
- Преди поддръжка, изключете фурната. Изключете щепсела от контакта на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Изпусканата по време на работата на уреда пара се кондензира върху стените на вътрешността и може да предизвика корозия. За да намалите конденза включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.

- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с почистващ препарат.

2.5 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- 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.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца или домашни любимци в уреда.

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

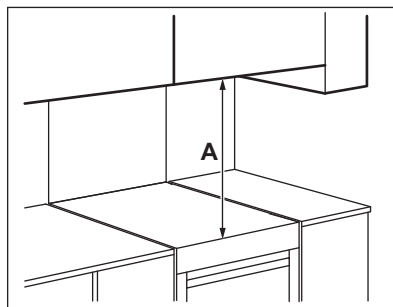
Вж. глава "Безопасност".

3.1 Технически данни

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

3.2 Местоположение на уреда

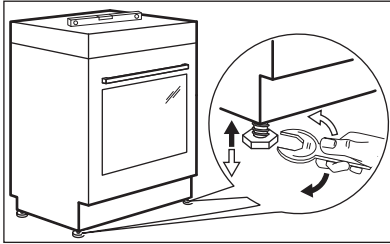
Можете да монтирате своя самостоятелно стоящ уред с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъгъл.



Минимални разстояния

Измерение	mm
A	685

3.3 Нивелиране на уреда



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

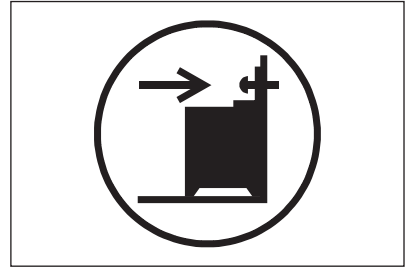
3.4 Защита против накланяне



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Монтирайте защитата против накланяне, за да предотвратите падане на уреда при неподходящо натоварване. Защитата против накланяне работи, само когато уредът е поставен на правилното място.

Този електроуред има символи, показани на фигурите (ако е приложимо), за да ви напомнят за инсталацията на защитата против накланяне.

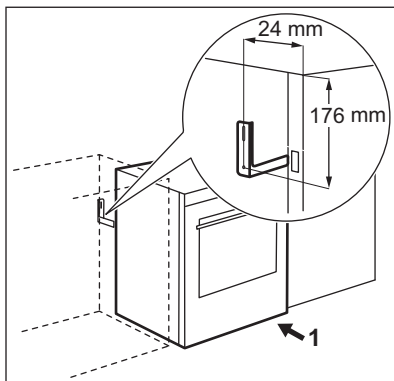


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Задължително монтирайте защитата против накланяне на правилната височина.

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

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



3.5 Електрическа инсталация



ВНИМАНИЕ!

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

Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.

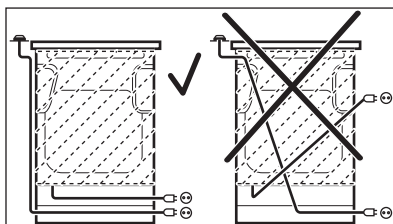
Приложими видове кабели за различни фази:

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



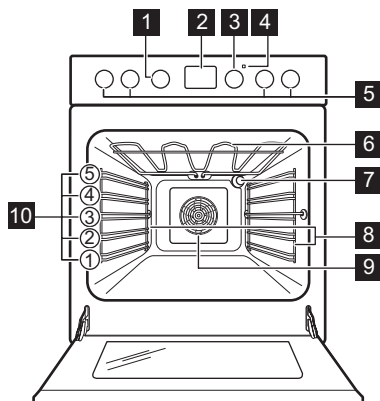
ВНИМАНИЕ!

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



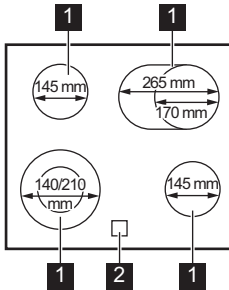
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



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

4.2 Преглед на готварската плоча



- 1** Зона за готвене
- 2** Индикатор за остатъчна топлина

4.3 Аксесоари

- **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.

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 променяте часа, ако някоя от функциите работи.

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



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


5.4 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

5.5 Предварително загряване

Загрейте предварително празната фурна преди първата употреба.

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
2. Оставете фурната да работи 1 час.
3. Задайте функцията . Задайте максималната температура.
4. Оставете фурната да работи 15 минути.

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



Принадлежностите могат да се 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

Симво- ли	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 нагряване.

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

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



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



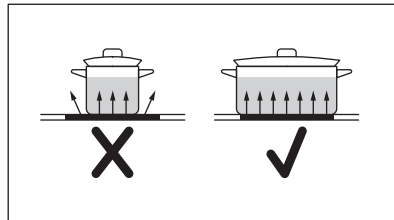
Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



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

За да пестите енергия и да сте сигурни, че котлонът работи правилно,

дъното за съдове трябва да е с подходящ минимален диаметър.



7.2 Минимален диаметър на готварските съдове

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

7.3 Примери за готварски приложения



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
<u>1</u> - 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 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, месо на пара.	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	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 по средата на времето за приготвяне.
7 - 8	Силно пържено, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
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".

- Използвайте специално стъргало за стъклото.

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.

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

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

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА











ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

9.1 Функции на фурната



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

Символ	Функция на фурната	Приложение
0	Положение Изключено (Off)	Фурната е изключена.
	Горещ въздух/вентилатор	За едновременно готвене на до две позиции и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40°C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
 	Настройка за пица /AirFry	За печене на едно ниво за по-интензивно запичане и хрупкава основа. /За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. За ястия като пържени картофи или пица.
	Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
	Бързо готвене на грил	За запичане на тънки храни в големи количества и за препичане на хляб.
	Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. Също за огретени и за кафява коричка.

Символ	Функция на фурната	Приложение
	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 нагриване може да бъде намалена. За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Икономия на енергия“. Тази функция се използва за покриване на изискванията за класа на енергийна ефективност съгласно EN 60350-1. Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва.



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

2. Завъртете ключа за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате фурната, завъртете ключовете за функции на фурната и температурата на позиция изкл.

9.2 Активиране и деактивиране 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 ключът управлява някоя от зоните за готвене, функциите на фурната или температурата.

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

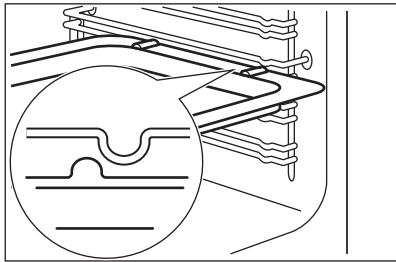
9.3 Охлаждащ вентилатор

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

9.4 Поставяне на аксесоарите на фурната

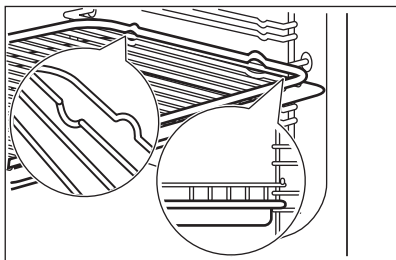
Дълбока тава:

Бутнете дълбоката тава между водачите на опората на скарата.



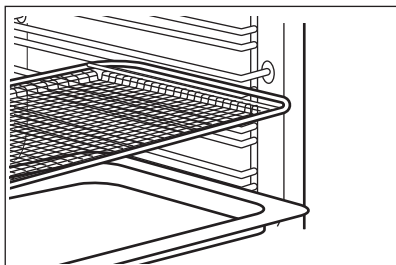
Решетъчна скара и дълбока тава заедно:

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



AirFry тава:

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



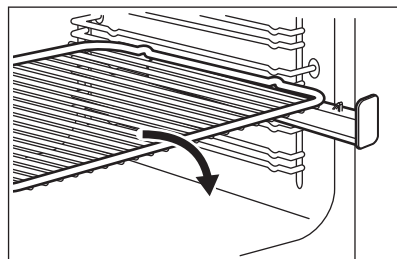
- Всички аксесоари имат малки вдлъбнатини в горната част на дясната и лявата страна за повишаване на безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане.
- Високият ръб около шкафа е устройство, което предотвратява изплъзването на готварските съдове.

9.5 Телескопични водачи – вмъкване на аксесоарите за фурната

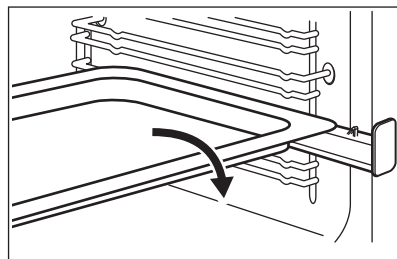


Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

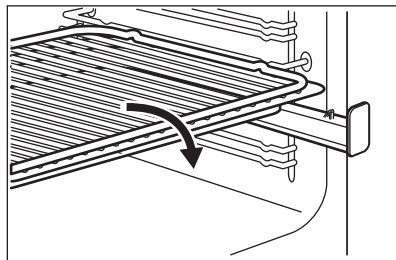
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



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



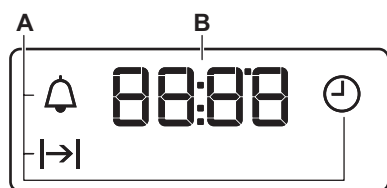
Поставете тавата за печене или дълбоката тава върху телескопичните водачи.



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

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Екран



A. Функции на Часовника
B. Таймер







10.2 Бутони

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



10.3 Функции на часовника



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

10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.



1. Задайте функция и температура на фурната.
 2. Натиснете неколkokратно , 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 неколkokратно , докато  започва да мига.

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

10.6 Отмяна на функциите на часовника

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

11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



Температурата и времето за печене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

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

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

11.1 Печене

За първото печене използвайте по-ниската температура.

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

11.2 Съвети за печене

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

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

11.3 Топъл въздух

Печене на едно ниво

Печене в плитка тава

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

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

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

¹⁾ Използвайте дълбок съд.

Бисквити

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Курабийки от леко тесто	150 - 160	10 - 20	3
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	140	20 - 35	3
Сладки от пандишпанена смес	150 - 160	15 - 20	3
Сладкиши от белтъци, целувки	80 - 100	120 - 150	3
Сладки, Ядки/Брашно	100 - 120	30 - 50	3
Курабийки от Тесто с мая	150 - 160	20 - 40	3
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рула	160 ¹⁾	10 - 35	3
Малки кексчета (20 броя/тава)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Таблица "Печива и огретени"

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

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Печене на няколко нива

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

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

¹⁾ предварително загрейте фурната.

Бисквити/small cakes / сладкиши / рула

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
			2 позиции
Курабийки от леко тесто	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Сладкиши от маслено тесто / тестени ивици	140	25 - 45	2 / 4
Сладки от пандишпанена смес	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Сладки от белтъци, целувки	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Сладки, Ядки/Брашно	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Курабийки от Тесто с мая	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Дребни сладки от многолистно тесто	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Рула	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4
Малки кексчета (20 броя/тава)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ предварително загрейте фурната.

11.4 Горно + долно печене на едно ниво

Сладкиши във форми

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кръгъл кекс или бриош	160 - 180	50 - 70	2
Пясъчен сладкиш / плодови сладкиши	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Пандишпан без масло	170 ¹⁾	25 - 40	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Блат – леко тесто	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Блат – пандишпан	170 - 190	20 - 25	2
Ябълков пак (2 форми Ø20см, диагонално разположени)	180	60 - 90	1 - 2
Солена торта (напр. киш "Лорен")	180 - 220	35 - 60	1
Чийзкейк	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Кейкове / сладки / хлебчета в тавички за печене

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Козунак плетен / във форма на венец	170 - 190	40 - 50	2
Коледен кейк	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хляб (ръжен хляб): 1. Първа част на процеса за печене. 2. Втора част на процеса за печене.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Кремки / еклери	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Плодово руло	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Кейк от маслено тесто с поръсени капки от тестото (сух)	160 - 180	20 - 40	3
Маслен бадемов кекс / сладки кексове	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Плодови сладкиши (от тесто с мая/смес за пандишпан) ²⁾	170	35 - 55	3
Плодов сладкиш върху леко тесто	170 - 190	40 - 60	3
Кейк с мая и фина заливка (напр. извара, сметана, крем карамел)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Пица (обилно гарнирана)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Пица (тънка)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
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
Малки сладкиши (20 на тава)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Предварително загрейте фурната.

Таблица "Печива и огретени"

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

1) Предварително загрейте фурната.

11.5 Настройка за пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица (тънка) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Пица (обилно гарнирана) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Тартове	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Спаначена пита	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Киш "Лорен" (пикантна торта)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Швейцарски флан	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Чийзкейк	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Ябълков сладкиш, покрит	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Зеленчуков пай	160 - 180	50 - 60	1 - 2
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 калционе)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Използвайте дълбок съд.

2) Предварително загрейте фурната.

11.6 Печене с влажност

Хляб и пица

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

Кексчета в тава за печене

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

Кексчета във фолио

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

Риба

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

Месо

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

Малки печива

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

Вегетариански ястия

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

11.7 Съвети за печене

Използвайте термоустойчиви съдове за готвене.

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

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

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

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

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

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

11.8 Конвенционално печене

Говеждо

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

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Pork (Свинско)

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

Телешко

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено ¹⁾	1 кг	210 - 220	90 - 120	1

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

1) Използвайте затворен съд за печене.

Агнешко

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

Дивеч

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

1) Предварително загрейте фурната.

Птиче

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

Риба

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

11.9 Печене с турбо грил 

Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено или филе: алангле	на ст дебелина	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Говеждо печено или филе: средно изпечено	на ст дебелина	180 - 190	6 - 8	1
Говеждо печено или филе: добре изпечено	на ст дебелина	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

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
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 - 180	1
Пуйка	4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240	1
Цяло пиле	1 - 1,5 кг	180 - 200	60 - 90	2

11.10 Обща информация за печене на грил

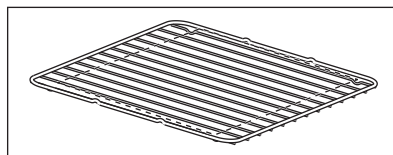


ВНИМАНИЕ!

При печене на грил винаги затваряйте вратичката на фурната.

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

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



Зоната за грил е в средата на рафта.

11.11 Двоен грил

Храна	Температура (°C)	Време (мин)		Положение на скарата
		1st side	2-ра страна	
Бургери	макс 1)	9 - 15	8 - 13	4
Свинско филе	макс	10 - 12	6 - 10	4
Наденици	макс	10 - 12	6 - 8	4

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

1) Загрейте предварително фурната

11.12 Сушене

Покрийте скарата на фурната с пергамент за печене.

За да получите максимално добри резултати: деактивирайте уреда след

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

Зеленчуци

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

Плодове

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

11.13 AirFry

Тестени изделия

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

Картофени продукти

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

Пресни зеленчуци

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

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

Други

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

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Рибни пръчици, замразени	прибл. 500 г	180 - 220	15 - 25	3

11.14 Информация за изпитващи лаборатории

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежност	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 cm) върху решетката, поставени по диагонал	Традиционно печене	180	70 - 90	Решетка	1
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 cm) върху решетката, поставени по диагонал	Горещ въздух/вентилир	160	70 - 90	Решетка	2
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 cm) върху решетката, поставени по диагонал	Настройка за пича	160	60 - 80	Решетка	2
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 cm) върху решетката, поставени по диагонал. ¹⁾	Печене с топъл въздух ПЛЮС	160	70 - 80	Табла	2
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 cm) върху решетката	Традиционно печене	170	30 - 40	Решетка	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скалата
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 почистване

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

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

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



Акcesoари

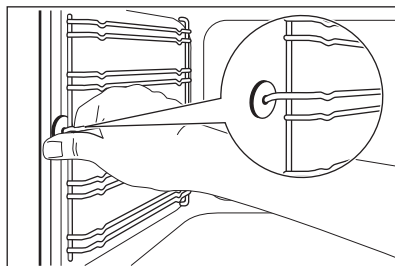
Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна (освен от тавата за AirFry).

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

12.2 Почистване на тавата AirFry.

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

Възможно е и почистването в съдомиялна.



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

12.3 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

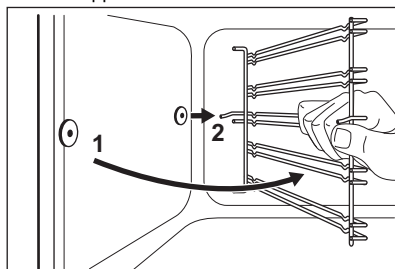
За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

12.4 Сваляне на носачите на скарата

Преди да почистите фурната, отстранете носачите на рафтовете.

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



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

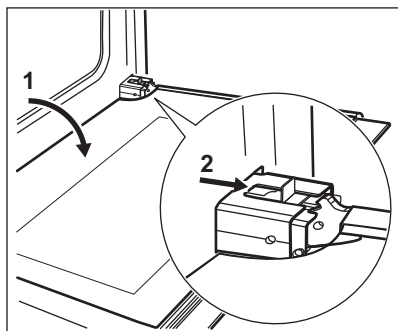
По-дългата фиксираща тел трябва да е отпред.

Крайщата на двете жици трябва да сочат назад.

Неправилното поставяне може да повреди емайла.

12.5 Сваляне на вратичката на фурната

За по-лесно почистване отстранете вратичката на фурната.



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

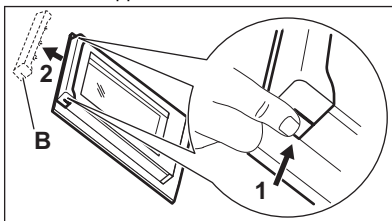
Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратичката на фурната в обратна последователност. Уверете се, че вратата щраква като я поставите. Ако е необходимо, използвайте сила.

12.6 Сваляне и почистване на стъклата на вратичката

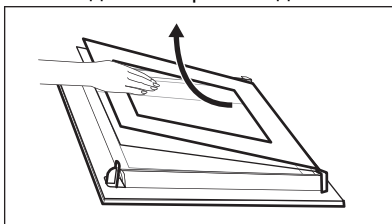


Стъклото на вратата на вашия продукт може да се различава по вид и форма от примерите, показани на изображенията. Броят стъкла също може да бъде различен.

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



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



4. Почистете стъклените панели на вратичката.

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

12.7 Смяна на лампичката



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

Задна лампичка



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.

12.8 Отстраняване на чекмеджето

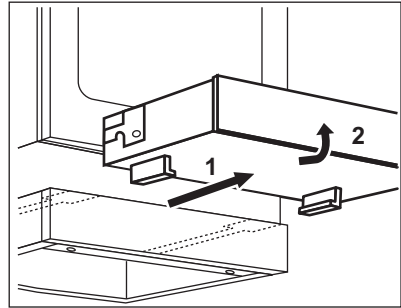


ВНИМАНИЕ!

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

Чекмеджето под фурната може да бъде извадено за почистване.

1. Дръпнете чекмеджето навън до упор.



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

Поставяне на чекмеджето:

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

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да включите уреда.	Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
Не можете да включите уреда.	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Свържете се с оторизиран сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате външния кръг.		Включете първо вътрешния кръг.
Фурната не нагрива.	Фурната е изключена.	Включете фурната.
Фурната не нагрива.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрива.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Лампичката не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете лампичката.
На екрана се показва „12.00“.	Имало е прекъсване на тока.	Настройте часовника.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15-20 минути след края на готвенето.

13.2 Данни за 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. Табелката с данни се намира на 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 (S.N.)

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

14.1

Идентификация на модела	CCB6446ABM CCB6440ABW	
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Лъчист нагревател	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 см
	Задна лява	14,5 см
	Предна дясна	14,5 см

Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	Д 26,5 см Ш 17,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	178,9 Втч/кг
	Задна лява	181,8 Втч/кг
	Предна дясна	181,8 Втч/кг
	Задна дясна	174,1 Втч/кг
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		179,2 Втч/кг

14.2 котлони- енерго спестяване

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

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Дъното на съдът за готвене трябва да има същият диаметър като зоната за готвене.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

14.3

Име на доставчик	AEG	
Идентификация на модела	CCB6446ABM CCB6440ABW	
Индекс на енергийна ефективност	95.3	
Клас на енергийна ефективност	A	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.82 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	73 l	
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка	
Маса	CCB6446ABM	49.7 кг
	CCB6440ABW	49.7 кг

14.4 фурна – енергоспестяване



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

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

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

Когато е възможно, не 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.

Печене с влажност

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

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със

символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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

www.aeg.com/shop



867363609-A-372021



AEG