

USER MANUAL



СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	9
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	12
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	13
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	14
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	16
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	22
11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	23
12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	37
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	41
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

ℹ Обща информация и съвети

🌿 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в уязвимо положение

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

1.2 Основна безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.

- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип 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 поставяйте уреда върху основа.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от

електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на приставки, или съдове за печене.
- Разлетите храни трябва да се отстранят преди пиролитичното почистване. Свалете всички приставки на фурната.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- **ВНИМАНИЕ:** Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте когато докосвате чекмеджето за съхранение. Може да се нагорещи.
- За да премахнете мет. държачи във фурната, първо издърпайте предната част на държача и след това задната, за да се разкачи от стените. Поставете мет. държачи в обратна последователност.
- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.
Опасност от токов удар.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

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

причини смесване на алкохола с въздух.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижи и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 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 температури

промени в близост до всички пиролитични фурни, когато се извършва пиролитично почистване.

- Незалепащите повърхности на тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от пиролитичното почистване при високи температури, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения.
- Изпарения, отделени от пиролитични фурни/остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хората, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

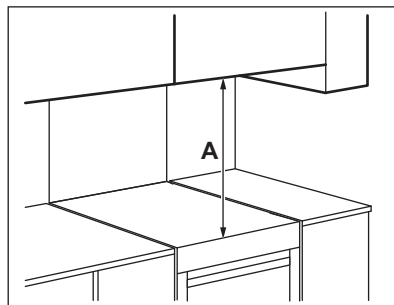
3.1 Технически данни

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

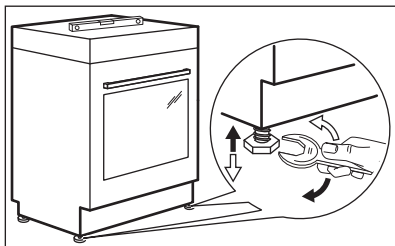
от едната или от двете страни, както и в ъгъл.



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.

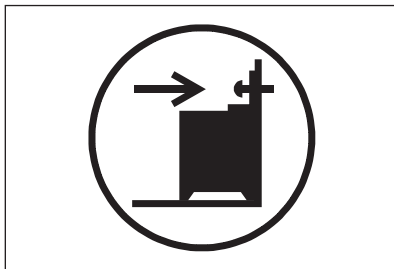
3.4 Защита против накланяне



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.

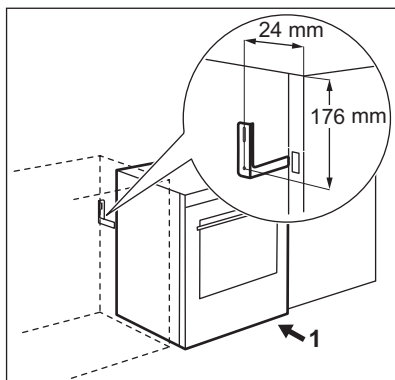


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 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 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.

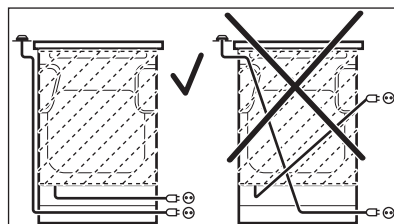
Приложими видове кабели за различни фази:

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



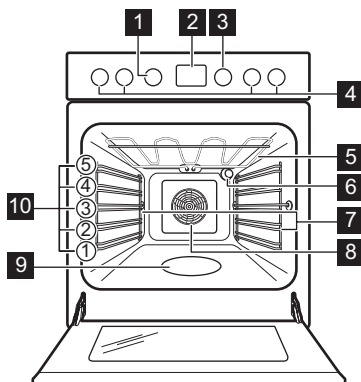
ВНИМАНИЕ!

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



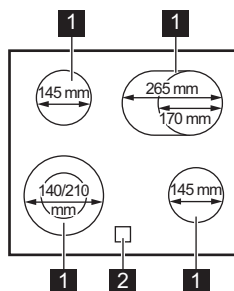
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Копче за функциите на фурната
- 2 Екран
- 3 Копче за температурата
- 4 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** Контролно табло

4.3 Аксесоари

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

- **Телескопични водачи**
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.
- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение се намира под вътрешността на фурната.
За да отворите чекмеджето, го натиснете навътре. Чекмеджето излиза.

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните носачи на скарата.



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

Вж. глава "Грижи и почистване".

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

5.2 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  неколkokратно, 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 на нагриване

Симво- ли	Функция
0	Изключено положение
	Двойна зона
	Поддържане топло
1 - 9	Степен на нагриване



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

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

За приключване на процеса на готвене, завъртете кръговия регулатор в изключено положение.

6.2 Активиране и деактивиране на външните кръгове

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

За активиране на външния кръг:

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

За деактивиране на външния кръг:

завъртете ключа на позиция изкл. Индикаторът угасва.

6.3 Индикатор за остатъчна топлина



ВНИМАНИЕ!

Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

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

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове

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



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



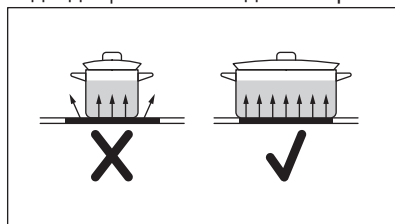
Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



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

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

дъното за съдове трябва да е с подходящ минимален диаметър.



7.2 Минимален диаметър на готварските съдове

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

7.3 Примери за различни начини за готвене



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
 - 1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 g картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.

- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

8.2 Почистване на плочата

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

варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.

- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.

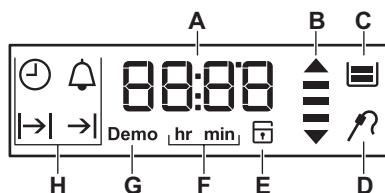
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 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.

Сензорно поле / Бутон	Функция	Описание
°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 нагряване.
	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.
	Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

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 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.
	Печене с топъл въздух ПЛЮС	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 нагрява.
- Лампичката светва, когато фурната работи.
- Символът показва дали копчето контролира една от зоните за готвене, функциите на фурната или температурата.

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

9.5 Активиране на функцията: Печене с топъл въздух ПЛЮС

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. Печене с топъл въздух ПЛЮС.
- След спирането на функцията, отворете внимателно вратичката на уреда. Печене с топъл въздух ПЛЮС.



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: Печене с топъл въздух ПЛЮС .
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 нагряване

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 **°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 **°C** едновременно за 2 секунди.

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

 Loc 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 (°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.

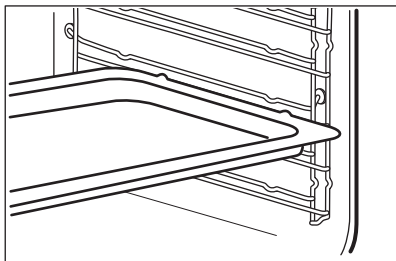
9.11 Охлаждащ вентилатор

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

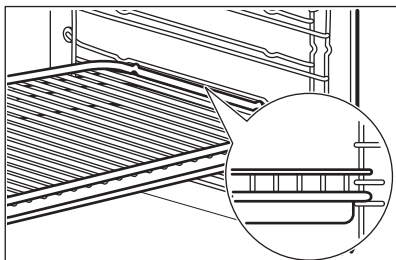
Дълбока тава:

Бутнете дълбоката тава между водачите на опората на скарата.



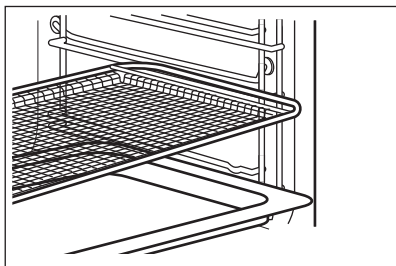
Решетъчна скара и дълбока тава заедно:

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.



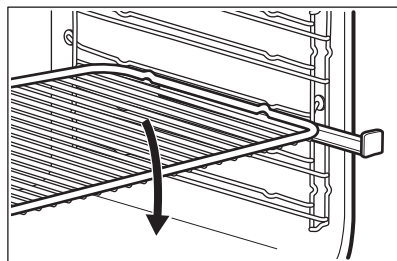
- Всички аксесоари имат малки вдлъбнатини в горната част на дясната и лявата страна за повишаване на безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане.
- Високият ръб около шкафа е устройство, което предотвратява изплъзването на готварските съдове.

9.13 Телескопични водачи – вмъкване на аксесоарите за фурната

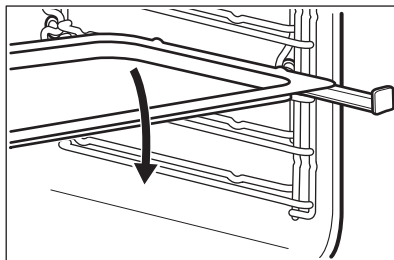


Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

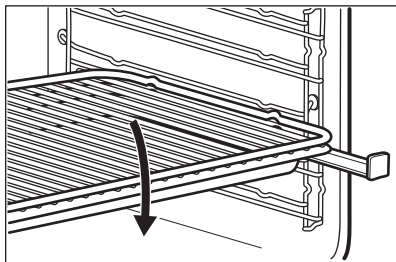
С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.



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 , неколккратно, 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  ^{3s} 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 дисплей.
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 печене-то	Възможна причина	Отстраняване
Основата на кекса не е достатъчно изпечена.	Позицията на рафта е не-правилна.	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

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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
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 скалата
			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 скалата
			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 скалата
Кръгъл кекс или бриош	160 - 180	50 - 70	2

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Пиясчен 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
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 скалата
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

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
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 скалата
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
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 скалата
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 скалата
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 плик 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
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

Pork (Свинско)

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	1

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

Телешко

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

Птиче

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скалата
Порции птиче месо	200 – 250 г всяка част	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



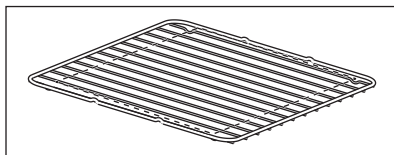
ВНИМАНИЕ!

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 скалата
		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 скалата
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 скалата
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

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

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Традиционно печене	170	20 - 30	Табла	3
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 35	Табла	3
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 40	Табла	1 / 4

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скалата
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
Ябълков пай, 2 тави (ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Настройка за пиза	170	70 - 90	Решетка	1
Ябълков пай, 2 тави (ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал. ¹⁾	Печене с топъл въздух ПЛЮС	160	70 - 80	Табла	2
Пандишпан без масло, 1 тава (ø 26 см) върху решетката	Традиционно печене	160	30 - 45	Решетка	3
Пандишпан без масло, 1 тава (ø 26 см) върху решетката	Горещ въздух/вентилир	150	30 - 45	Решетка	2
Пандишпан без масло, 1 тава (ø 26 см) върху решетката	Горещ въздух/вентилир	150	30 - 50	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	25 - 45	Табла	1 / 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Традиционно печене	160	20 - 35	Табла	3
Тост-сандвич	Готвене на грил	Максимално	5 - 9	Решетка	4

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скалата
Телешки бургер	Готвене на грил	Максимално	15 - 20 едната страна. 10 - 15 втората страна.	Рафт/Съд за събиране на течности	4

¹⁾ Добавете 150 мл 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.

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: Печене с топъл въздух ПЛЮС 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 скар.



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



ВНИМАНИЕ!

Фурната става много гореща. Има риск от изгаряния.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте плочата едновременно с функцията „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 нагряване 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

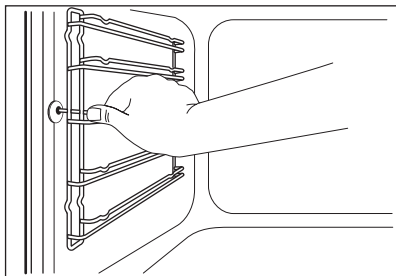
Фурната Ви напомня кога да почистите фурната с: пиролитично почистване.

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

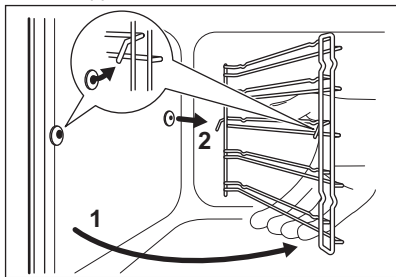
12.6 Сваляне на носачите на скарата

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.



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

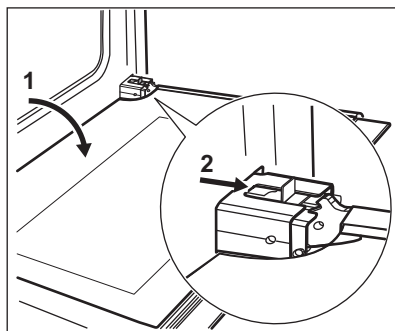
По-дългата фиксираща тел трябва да е отпред.

Крайщата на двете жици трябва да сочат назад.

Неправилното поставяне може да повреди емайла.

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

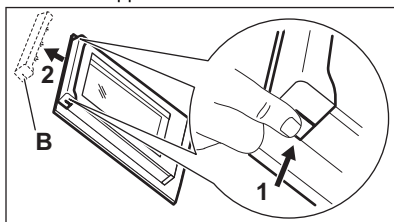
Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратичката на фурната в обратна последователност. Уверете се, че вратата щраква като я поставите. Ако е необходимо, използвайте сила.

12.8 Сваляне и почистване на стъклата на вратичката

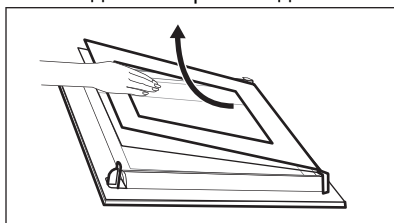


Стъклото на вратата на вашия продукт може да се различава по вид и форма от примерите, показани на изображенията. Броят стъкла също може да бъде различен.

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 стъклениите панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите им.



4. Почистете стъклениите 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.
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 Защитата 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“.	• Не сте затворили плът-но вратата напълно. • Заклучването на врата-та е дефектно.	• 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 обслужване

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

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

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

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

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Идентификация на модела	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

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

14.2 котлони- енерго спестяване

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

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

14.3 Продуктова информация за фурни и Продуктов информационен лист*

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

Обем	73 l
Тип на фурната	Фурна на печка
Маса	56.0 kg

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

Класът на енергийна ефективност не се прилага за Русия.

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

14.4 Фурна – енергоспестяваща



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

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

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

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

Готвене с вентилатор

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

Печене с влажност

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

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изкл. 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.

www.aeg.com/shop



867363185-B-422021



AEG