

CIB56491BM

CIB56491BW

BG Ръководство за употреба | Готварска печка



Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:
www.aeg.com/support

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛАЦИЯ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	11
6. ПЛОЧА - ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	16
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	18
9. ФУРНА - ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	19
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	21
11. ФУРНА - ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИТЕ.....	22
12. ФУРНА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	22
13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	27
14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	30
15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	32
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	35

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в уязвимо положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно

безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05VV-F, за да издържа на температурата на задния панел.
- Този уред е предназначен за употреба на височина до 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване в кораби, лодки или други плавателни съдове.
- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.

- Не монтирайте уреда върху платформа.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. 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.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се

внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице 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 Съвързване 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 допускате 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.

- 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.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността

за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.

- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

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



ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на 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 директно върху дъното на кухината.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.

– бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.

- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварски съдове, изработени от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат котлона. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

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 стъклениците панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклениците 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 увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни 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 сигнализируют информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.

- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ИНСТАЛАЦИЯ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

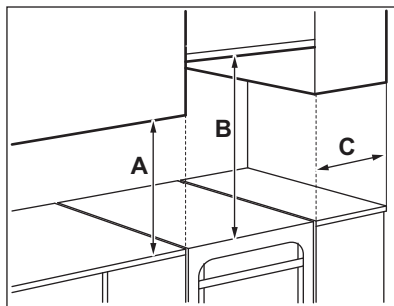
3.1 Местоположение на уреда



Не монтирайте печката в близост до мивката или до шкафа с мивка. Влажността / капките вода могат да влязат между страничния панел и шкафа и така да повредят боята на страничния панел.

Можете да монтирате свободно стоящия уред с шкафове с едната или двете страници и в ъгъла.

За минимални разстояния за монтаж проверете таблицата.



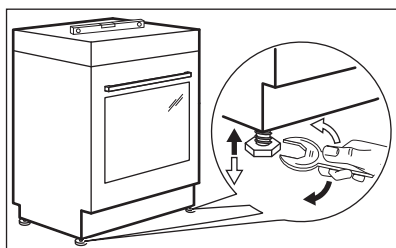
Минимални разстояния

Размер	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технически данни

Напрежение	230 V
Честота	50 - 60 Hz
Клас на уреда	1
Размер	мм
Височина	858
Ширина	500
Дълбочина	600

3.3 Нивелиране на уреда



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

3.4 Защита срещу накланяне

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

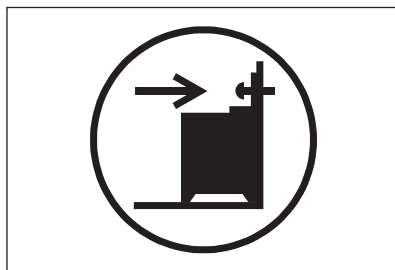


Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка.

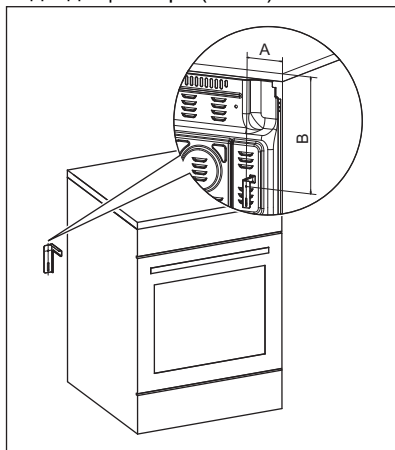
Трябва да поставите защитата срещу накланяне. Ако не я поставите, уредът може да се наклони.

Вашият уред има символа, показан на снимката (ако е приложимо), за да ви

напомня за инсталирането на защитата срещу накланяне.



1. Монтирайте защитата срещу накланяне на В - 357 мм по-надолу от най-горната повърхност на уреда и на А - 67 мм от страни на уреда в кръглият отвор на скобата. Завийте я в солидният материал или използвайте подходяща опора (стена).



2. Можете да намерите отвора от лявата страна в задната част на уреда.

Повдигнете предната част на уреда и го поставете в средата на пространството между шкафове. Ако пространството между шкафове е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничното измерване, за да центрирате уреда.



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако пространството между шкафове е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничното измерване в центъра на уреда.

3.5 Електрическа инсталация



ВНИМАНИЕ!

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

Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел. Свързващият терминал се намира зад задния панел.



ВНИМАНИЕ!

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

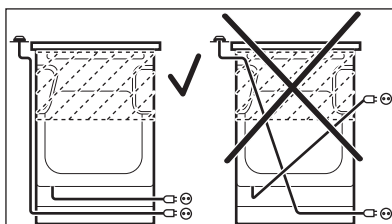
Приложими видове кабели за различни фази:

Фаза	Минимален размер кабел
1	3x10,0 мм ²
3 с неутрал	5x1,5 мм ²



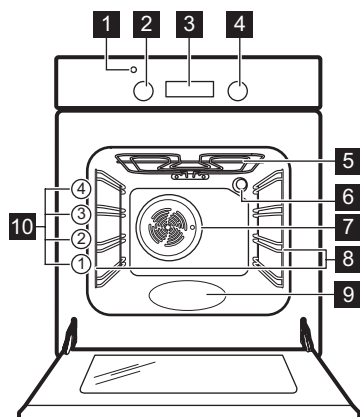
ВНИМАНИЕ!

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



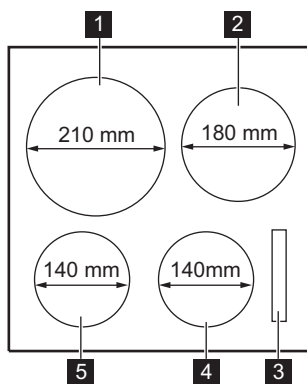
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Общ преглед



- 1 Индикатор за температура/ символ
- 2 Копче за температурата
- 3 Електронен програматор
- 4 Копче за функциите на фурната
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Водачи за скара, отстраняеми
- 9 Вътрешна част на фурната
- 10 Позиция на скара

4.2 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Индукционна зона за готвене 2300 W с PowerBoost 3350 W
- 2 Индукционна зона за готвене 1800 W с PowerBoost 2800 W
- 3 Екран
- 4 Индукционна зона за готвене 1400 W с PowerBoost 2500 W
- 5 Индукционна зона за готвене 1400 W с PowerBoost 2500 W

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално подгряване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете

помещението по време на предварителното загряване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задайте функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задайте функцията . Задайте максимална температурата. Максималната температура за тази функция е 210 °C. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задайте функцията . Задайте максимална температурата. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

5.2 Настройка на часовника

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

 свети, когато свържете уреда към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

Натиснете  или  за задаване на правилното време. След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.

5.3 Промяна на часа



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

Натискайте  отново и отново, докато индикатора на функция час от денонощието мига. За да зададете нов час, вижте „Задаване на час“.

5.4 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

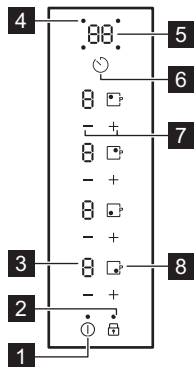
6. ПЛОЧА - ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Контролен панел на плочата



Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1		ВКЛ. / Изкл. За активиране и деактивиране на плочата.
2		Заклучване / Защита за де-ца За заключване / отключване на командното табло.
3	-	Дисплей за степента на на-гряване Показва степента на нагряване.
4	-	Индикатори за времето на зоните за готвене За да покаже за коя зона настройвате времето.
5	-	Дисплей на таймера Показва времето в минути.
6		- Избор на зона за готвене.
7		- За задаване на степента на нагряване или настрой-ката на времето.
8		PowerBoost За да активирате функцията.

6.2 Показания за настройката за нагряване

Дисплей	Описание
	Зоната за готвене е изключена.
	Зоната за готвене работи. Точката означава промяна по половината от нивото на нагряване.
	PowerBoost работи.

Дисплей	Описание
+ число	Има неизправност.
/ /	OptiHeat control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето / поддържане топло / остатъчна топлина.
	Заклучване / Защита за деца работи.
	Готварският съд е неподходящ, прекалено е малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд.
	Автоматично изключване работи.

6.3 OptiHeat control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)



ВНИМАНИЕ!

/ / Докато индикаторът е widim, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене, направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрява от топлината на съдовете за готвене.

Индикаторите се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента:

- продължаване на готвенето,

- поддържане на топлина

- остатъчна топлина.

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.

6.4 Активиране и деактивиране

Докоснете за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

6.5 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.
- използвате неподходящ готварски съд. Символът светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- не деактивирате зоната за готвене или не промените степенята за нагряване.

След известно време светва и котлонът се деактивира.

Връзката между степенята за нагряване и времето, след като плотът е спрял:

Степен на нагряване	Плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

6.6 Степента на нагряване

Докоснете , за да повишите степеня на нагряването. Докоснете , за да понижите степеня на нагряването.

Докоснете  и  по едно и също време, за да деактивирате зоната за готвене.

6.7 Автоматично заграване

Ако активирате тази функция, можете да получите необходимата степен на нагряване за по-кратко време. Тази функция задава най-високата степен на нагряване за определено време и след това намалява до правилната степен на нагряване.



За да активирате функцията, зоната за готвене трябва да е студена.

За да активирате функцията за зоната за готвене: докоснете  ( светва).

Незабавно докоснете  ( светва).

Незабавно докоснете  докато светне правилната степен на нагряване. След 3 секунди  се включва.

За да изключите функцията: докоснете .

6.8 PowerBoost

Тази функция предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене.

Функцията може да бъде активирана за индукционните зони за готвене за ограничен период от време. След това, индукционната зона за готвене автоматично се превключва обратно на най-високата настройка за нагряване.

За да активирате функцията за зоната за готвене: докоснете  ( светва).

За да изключите функцията: докоснете  или .

6.9 Таймер

-  Таймер за отброяване

Можете да използвате тази функция, за да зададете дължината на единична сесия на готвене.

Първо задайте настройката за нагряване на зоната за готвене, а след това функцията.

За да активирате функцията или да промените времето: докоснете .

Цифрите на таймера **00** и индикаторите  и  светват на екрана.  става червен и  става бял.



Ако таймерът не е настроен, всички индикатори изчезват след 3 секунди.

Докоснете  или , за да нагласите времето (00 – 99 минути). След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене. Индикаторите ,  и  изчезват.  остава в червено.

Когато таймерът приключи отброяването, прозвучава сигнал и **00** мига. За да спрете сигнала, докоснете .

За да деактивирате функцията:

докоснете . Индикаторите  и  светват. Използвайте  или , за да зададете **00** на дисплея. Или задайте нивото на заграване на **0**. В резултат на това прозвучава сигнал и таймерът се отменя.

6.10 Заклучване

Можете да заключите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степеня на нагряване.

Първо настройте степеня на нагряване.

За да включите функцията: докоснете  ( светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

За да изключите функцията: докоснете . Включва се предната степен на нагряване.



Когато деактивирате плота, деактивирате също и тази функция.

6.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

За да включите функцията: активирайте плота с ①. Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Деактивирайте плота с ①.

За да изключите функцията:

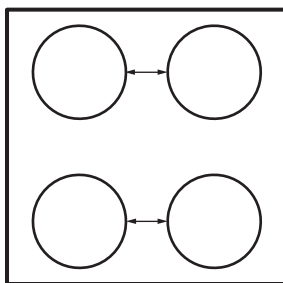
активирайте плота с ①. Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Деактивирайте плота с ①.

За да отмените функцията само за един период на готвене: включете плота с ①.  светва. Докоснете  за 4 секунди. **Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плота. Когато изключите плота с ①, функцията отново започва да работи.

6.12 Функция Управление на мощността

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Вижте илюстрацията.

- Всяка фаза има максимален електрически товар.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към същата фаза.
- Функцията се активира, когато общият електрически товар на зоните за готвене, свързани към една фаза, е надвишен.
- Функцията намалява мощността на другите зони за готвене, свързани към същата фаза.
- Дисплеят на зоните с понижена топлинна настройка показва последователно двете нива.



7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле създава топлината в готварския съд много бързо.



Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

Материал на готварските съдове

- правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).
- неправилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнит привлича дъното на готварския съд.



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.

Размери на готварски съдове

Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварските съдове. Вижте „Спецификация на зоните за готвене“ относно правилните размери на съдовете за готвене.

Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.

За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на максималния размер на зоната за готвене, указан в диаметъра на Готварски съдове.

7.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Минимален диаметър на готварските съдове (мм)
Задна лява	180
Задна дясна	150
Предна дясна	125
Предна лява	125

7.3 Шумове по време на работа



Шумовете са нормални и не показват неизправност. Шумовете от готварските съдове може да варират в зависимост от материала на готварските съдове и нивото на мощност.

Шумове, свързани с готварски съдове:

- пукащ звук: готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- свистящ звук: използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- бучене: използвате високо ниво на мощност;

Шумове, свързани с плота:

- щракане: електрическо превключване;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

7.4 Опростено ръководство за готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2.	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2.	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2. - 3.	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3. - 4.	Зеленчуци, риба и месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
4. - 5.	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
4. - 5.	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
5. - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
7 - 8	Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плочата.

- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.

ВНИМАНИЕ!

Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.

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 - ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Включване и изключване на фурната

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

Лампичката светва, когато фурната работи.



За функциите без нагряване няма нужда да задавате температурата.

3. За да изключите фурната, завъртете копчето за функциите на фурната и температурата в положение "изключено".

9.2 Предпазен термостат

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

9.3 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, уверете се, че и двете копчета за функциите и температурата са в изключено положение. В противен случай охлаждащият вентилатор ще продължи да работи.

9.4 Функции на фурната



Положение Изключено (Off)

Фурната е изключена.



Лампа на фурната

За включване на лампата без функция за готвене.



SteamBake

За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.



Долен нагревател

За готвене на кекс с хрупкава основа.



Традиционно готвене / Почистване с вода

За печене на тестени и месни храни на едно ниво. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.

**Бързо готвене на грил**

За запичане на тънки храни в големи количества или препичане на хляб.

**Турбо грил**

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретен и за кафява коричка.

**Готвене с вентилатор**

За печене на месни и/или тестени храни, при еднаква температура на приготвяне, на повече от едно ниво, без обмяна на миризми.

**Печене с влажност**

Тази функция се използва за постигане на съответствие с класа на енергийна ефективност и регламентите за екопроектиране (съгласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитванията съгласно: IEC/EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията не се прекъсва и да 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“. Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкции за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност.

**AirFry/****Горещ въздух/вентилир.**

За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. За ястия като пържени картофи или пица. /

За едновременно готвене на максимум две нива и за сушене на храна. Задайте температура с 20 – 40 °C по-ниска отколкото за Традиционно готвене.

**Размразяване**

За размразяване на храна. Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.

**ВНИМАНИЕ!**

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

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



Вж. глава "Препоръки и съвети".

1. Отворете вратичката на фурната.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода. Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Пълнете вътрешността с вода, само когато фурната е студена.
3. Задайте функцията:
4. Завъртете ключа за управление на температурата, за да изберете температура.
5. Поставете храната в уреда и затворете вратата на фурната.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

6. За да деактивирате уреда, завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.
7. Отстранете водата от вътрешността.

**ВНИМАНИЕ!**

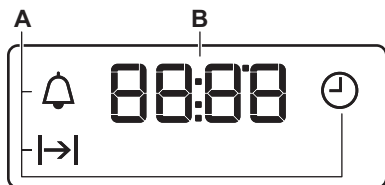
Уверете се, че уредът е студен, преди да отстраните останалата вода от релефната повърхност.

9.5 Активиране на функцията: SteamBake

Тази функция позволява да се подобри влажността по време на готвене.

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Екран



А. Функции на часовника

В. Таймер

10.2 Бутони

Бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За задаване на времето.
🕒	ЧАСОВНИК	За настройка на часовникова функция.
+	ПЛЮС	За задаване на времето.

10.3 Таблица с функции на часовника

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

10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
 2. Натиснете 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 - ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Поставяне на аксесоари

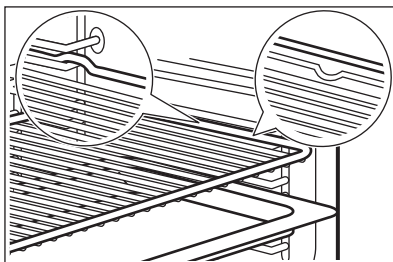
Налични аксесоари в зависимост от модела. Сканирайте QR кода, за да проверите как да използвате аксесоарите, доставени с Вашия уред. Можете да поръчате допълнителни аксесоари отделно. За повече информация се свържете с местния доставчик.



Малките вдлъбнатини увеличават безопасността и осигуряват защита при накланяне. Те са също устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта.

Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.



Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

Ако има надпис върху аксесоара, уверете се, че е обърнат към Вас.

Ако използвате тава с дупки, поставете тавата/тенджерата отдолу, за да съберете капещите течности.

12. ФУРНА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".



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

12.1 SteamBake



Преди подгръвяне, когато фурната е студена, напълнете вътрешността на релефа на кухнята с вода.

Вижте "Активиране на функцията: SteamBake"

Пекарна

Храна	Вода в реле-фа във въ-трешността (мл)	Температу-ра (°C).	Време (мин)	Позиция на скара-та	Акcesoари
Бял хляб ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Използвайте тавата за печене.
Франзела ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Домашна пица ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Използвайте тавата за печене.
Фокача ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Използвайте тавата за печене.
Бисквити, кура-бийки, кроасани ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
Сливов кейк, ябълков пай, канелени ролца ¹⁾	100	180	20	2	Използвайте формата на тортата.

¹⁾ Нагрейте предварително празната фурна за 5 минути преди готвене.

Гответе от замразено

Храна	Вода в реле-фа във въ-трешността (мл)	Температу-ра (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Акcesoари
Пица, замразена ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Използвайте скарата.
Кроасан, замразен ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Използвайте тавата за печене.

¹⁾ Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвене.

Възстановяване на храна

Храна	Вода в реле-фа във въ-трешността (мл)	Температу-ра (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Акcesoари
Бял хляб	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Франзела	100	110	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
Домашна пица	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.

Храна	Вода в реле-фа във въ-трешността (мл)	Температу-ра (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Акcesoари
Фокача	100	110	10 - 20	2	Използвайте тавата за печене.
Зеленчуци	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Ориз	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Паста	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.
Месо	100	110	15 - 25	2	Използвайте тавата за печене.

Печене

Храна	Вода в реле-фа във въ-трешността (мл)	Температу-ра (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Акcesoари
Свинско пече-но	200	180	65 - 80	2	Използвайте скара и тава за печене.
Говеждо пече-но	200	200	50 - 60	2	Използвайте скара и тава за печене.
Пиле	200	210	60 - 80	2	Използвайте скара и тава за печене.
Печена пуйка	200	200	70 - 90	2	Използвайте скара и тава за печене.

12.2 Печене с влажност

Храна	Темпе-ратура (°C).	Време (мин)	Пози-ция на скарата	Акcesoари
Хляб и пица				
Кифлички	190	25 - 30	2	Тава за печене или дълбока тава
Земели	200	40 - 45	2	Тава за печене или дълбока тава
Замразена пица 350 г	190	25 - 35	2	скара
Кексчета в тава за печене				
Руло	180	20 - 30	2	Тава за печене или дълбока тава
Брауни	180	35 - 45	2	Тава за печене или дълбока тава
Кексчета във фолио				

Храна	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата	Акcesoари
Суфле	210	35 - 45	2	шест керамични рамекини на скарата
Основа за пандишпанен флан	180	25 - 35	2	метална основа за флан на скарата
Пандишпанов кейк	150	35 - 45	2	кексова форма върху скарата
Риба				
Риба в пликoве 300 г	180	25 - 35	2	Тава за печене или дълбока тава
Цяла риба 200 г	180	25 - 35	2	Тава за печене или дълбока тава
Рибно филе 300 г	180	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Месо				
Месо в торбичка 250 г	200	35 - 45	2	Тава за печене или дълбока тава
Месни шишчета 500 г	200	30 - 40	2	Тава за печене или дълбока тава
Малки печива				
Бисквитки	170	25 - 35	2	Тава за печене или дълбока тава
Френски макарони	170	40 - 50	2	Тава за печене или дълбока тава
Мъфини	180	30 - 40	2	Тава за печене или дълбока тава
Солени крекери	160	25 - 35	2	Тава за печене или дълбока тава
Маслени бисквити	140	25 - 35	2	Тава за печене или дълбока тава
Тарталети	170	20 - 30	2	Тава за печене или дълбока тава
Вегетарианска				
Смесени зеленчуци в плик 400 г	200	20 - 30	2	Тава за печене или дълбока тава
Омлет	200	30 - 40	2	тиган за пица на скарата
Зеленчуци на тава 700 г	190	25 - 35	2	Тава за печене или дълбока тава

12.3 AirFry

Тестени продукти

Храна	Количество	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата
Кроасан, замразен	прибл. 350 г	180 - 220	15 - 30	2
Изделие от бутер тесто, замразено	прибл. 400 г	180 - 220	15 - 35	2
Изделие от бутер тесто, прясно	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 35	2
Пица, замразена	прибл. 340 г	180 - 220	20 - 35	2

Продукти от картофи

Храна	Количество	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата
Пържени картофи, замразени	прибл. 650 г	180 - 220	20 - 30	2
Едро нарязани пържени картофи, замразени	прибл. 600 г	180 - 220	20 - 30	2
Картофи с коричка, замразени	прибл. 650 г	180 - 220	15 - 25	2
Крокети	прибл. 450 г	180 - 220	15 - 30	2

Пресни зеленчуци

Храна	Количество	Температура (°C).	Време (мин)	Позиция на скарата
Резени от тиквички, пресни ¹⁾	прибл. 500 г	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Добавете 1 ч.л. зехтин, за да избегнете залепването

Друго

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

12.4 Информация за изпитващи лаборатории

Храна	Функция	Температура (°C)	Акcesoари	Позиция на рафта	Време (мин)
Малки кейкове (16 броя/тава)	Традиционно готвене	160	тава за печене	3	20 - 30
Малки кейкове (16 броя/тава)	Готвене с вентилатор	150	тава за печене	3	20 - 30
Малки кейкове (16 броя/тава)	Горещ въздух/вентилир.	160	тава за печене	1 + 3	30 - 40
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Традиционно готвене	190	скара	1	65 - 75

Храна	Функция	Температура (°C)	Аксесоари	Позиция на рафта	Време (мин)
Ябълков пай (2 форми Ø 20 см, разположени по диагонал)	Готвене с вентилатор	180	скара	2	70 - 80
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно готвене	180	скара	2	20 - 30
Пандишпанова торта без мазнина	Готвене с вентилатор	160	скара	2	25 - 35
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир.	170	скара	1 + 3	30 - 40
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Традиционно готвене	140	тава за печене	3	15 - 30
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Готвене с вентилатор	140	тава за печене	3	20 - 30
Сладкиши от маслено тесто/сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир.	140	тава за печене	1 + 3	15 - 30
Тост	Бързо готвене на грил	250	скара	3	5 - 10
Телешки бургер ¹⁾	Турбо грил	250	скара или дълбока тава	3	15 – 20 от първата страна; 10 – 15 от втората страна

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

13. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Бележки относно почистването

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

За почистване на метални повърхности използвайте подходящ почистващ препарат.

Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна

могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.

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

Почиствайте упоритите петна със специален почистващ препарат за фурни.

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

13.2 Почистване на тавата AirFry.

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

Възможно е и почистването в съдомиялна.

13.3 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

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

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

13.4 Почистване на релефа във вътрешността

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



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

1. Поставете 250 мл от белия оцет във вътрешността на релефа в долната част на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без билки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура в продължение на 30 минути.
3. Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

13.5 Демонтиране на опорите на скарата

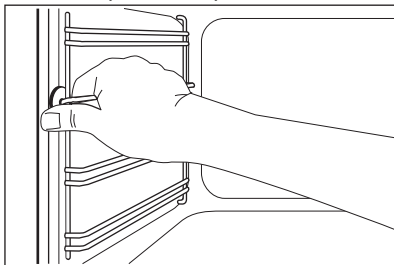
За да почистите фурната, свалете опорите на скарата .



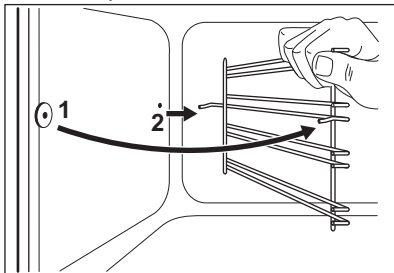
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте опорите на скарата.

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



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



Поставете извадените аксесоари в обратна последователност.

13.6 Как се използва : Почистване с вода

Тази процедура за почистване използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от уреда.

1. Напълнете релефа на вътрешността с вода: 250мл.
2. Задайте функцията
3. Настройте температурата на 90 °C.
4. Оставете уреда да работи в продължение на 30 мин.
5. Изключете уреда.
6. Изчакайте, докато уредът изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

13.7 Сваляне и монтиране на стъклените панели на фурната

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

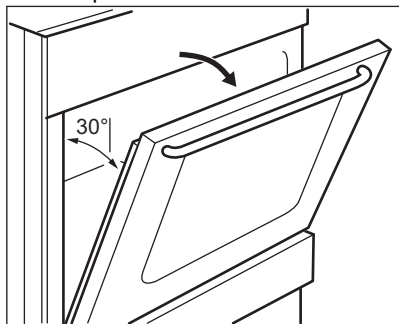
ВНИМАНИЕ!

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

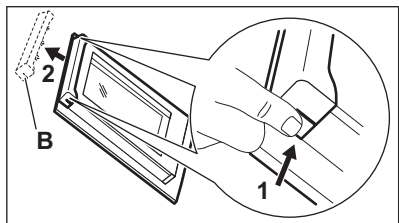
ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

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



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



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

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Проверете дали вътрешният стъклен панел е легнал точно във фалцовете.

13.8 Чекмеджето

Чекмеджето за съхранение е под фурната.

ВНИМАНИЕ!

Не поставяйте храна в чекмеджето.

ВНИМАНИЕ!

Не съхранявайте в чекмеджето запалими предмети, като почистващи материали, пластмасови торбички, ръкавици за фурна, хартия, почистващи продукти, аерозоли, пластмасови изделия. Когато използвате фурната, чекмеджето може да се нагорещи. Съществува опасност от пожар.

Чекмеджето под фурната може да се извади за почистване.

Сваляне на чекмеджето:

1. Издърпайте чекмеджето, докато спре.
2. Повдигнете леко чекмеджето, така че да може да се повдигне нагоре под ъгъл спрямо водачите.

За да поставите чекмеджето, следвайте процедурата в обратен ред.

13.9 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.

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампата, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

14. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

14.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Предпазителят е изгорял.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Плочата отнема твърде много време за загряване на готварския съд.	Погрешен диаметър или качество на готварския съд.	Използвайте готварски съдове, предназначени за индукция с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене

Проблем	Възможна причина	Корекция
Настройката на нагряване пре- включва между две нива.	Функцията за управление на за- хранването работи.	Вижте глава „Плоча - Ежедневна употреба“.
Сензорните полета стават горе- щи.	Готварският съд е прекалено го- лям или сте го поставили прека- лено близо до органите за упра- вление.	Поставете големите готварски съ- дове върху задните зони, ако е възможно.
 светва.	Функцията Автоматично изключ- ване работи.	Деактивирайте плочата и я акти- вирайте отново.
 светва.	Функцията на устройството за безопасност на децата или функ- цията Заклучване работи.	Вижте глава „Плоча - Ежедневна употреба“.
 светва.	Няма готварски съдове върху зо- ната.	Поставете готварски съдове вър- ху зоната.
	Съдовете за готвене са неправил- ни.	Използвайте правилните съдове за готвене. Вижте глава „Плоча – Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готвар- ския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с пра- вилни размери.
 и число светят.	Има грешка в котлона.	Изключете плочата от електрозах- ранването за известно време. Из- ключете предпазителя от елек- трическата система на жилището. Свържете го отново. Ако  свет- не отново, обадете се в оторизи- ран сервизен център.
 светва.	Има грешка в плотът, защото теч- ността в съда за готвене е извя- ла напълно. Работят автоматично изключване и защита против пре- гряване на зоните.	Деактивирайте плота. Извадете горещия готварски съд. След при- близително 30 секунди включете зоната отново. Ако проблемът е бил в готварския съд, съобщение- то за грешка изчезва. Индикато- рът за остатъчна топлина може да остане включен. Оставете го- тварския съд да изстине доста- тъчно. Проверете дали готварски- ят съд е съвместим с плочата. Вижте глава „Плоча – Препоръки и съвети“.
Фурната не се затопля.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
	Часовникът не е зададен.	Настройте часовника.
Лампата не работи.	Лампичката е неисправна.	Сменете лампата.
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 фурни- та за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.

Проблем	Възможна причина	Корекция
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.
Дисплеят показва код за грешка, който не е посочен в тази таблица.	Има електрическа повреда.	Изключете уреда с домашния предпазител или предпазния прекъсвач в кутията с предпазители и го включете отново. Ако екранът отново показва кода за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
На дисплея се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването.	Нулирайте часовника.
Не можете да активирате или работите с фурната. Дисплеят показва "400" и прозвучава звуков сигнал.	Фурната е неправилно свързана към електрозахранването.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването (вижте диаграмата за свързване).
Няма добро представяне в готвенето с използването на функцията: SteamBake.	Не сте активирали функцията SteamBake.	Вижте "Активиране на функцията: SteamBake".
	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте "Активиране на функцията: SteamBake".
Водата във вътрешното отделение не кипи.	Температурата е прекалено ниска.	Задайте температурата на поне 110 °C. Вижте глава „Фурна - препоръки и съвети“.
Водата излиза от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Изключете фурната и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с кърпа или гъба. Добавете правилното количество вода във вътрешното отделение. Вижте конкретната процедура.

14.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)	
Номер на продукт (PNC)	
Сериен номер (S.N.)	

15. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

15.1 Информация за продукта в съответствие с Регламентите на ЕС за екодизайн за котлон

Идентификация на модела	CIB56491BM CIB56491BW	
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Задна лява Задна дясна Предна дясна Предна лява	21.0 cm 18.0 cm 14.0 cm 14.0 cm
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Задна лява Задна дясна Предна дясна Предна лява	175.0 Wh/kg 170.0 Wh/kg 184.0 Wh/kg 184.6 Wh/kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)	178.4 Wh/kg	

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

15.2 плоча - Икономия на енергия

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

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.

- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

15.3 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за енергийно етикетиране и екодизайн на фурни

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	CIB56491BM 943005699 CIB56491BW 943005700
Индекс на енергийна ефективност	94,9
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0,84 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0,75 kWh/цикъл

Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	58 л	
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка	
Маса	CIB56491BM	46.0 кг
	CIB56491BW	46.0 кг

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

15.4 Фурна – Икономия на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

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

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загрявайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

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.

Остатъчна топлина

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

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Подгръвяне на храна

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

Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене. За допълнителни подробности вижте глава „Уред - Ежедневна употреба“, функции на уреда.

15.5 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа



Поставяйте 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. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

