

CCB6693APM

BG Ръководство за употреба | Готварска печка

2

HU Használati útmutató | Tűzhely

37



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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	6
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	9
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	11
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	12
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	13
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	13
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	16
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	21
11. КАК ДА НАСТРОИТЕ: ПОМОЩ ПРИ ГОТВЕНЕ.....	22
12. ПОМОЩ ПРИ ГОТВЕНЕ С ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ.....	22
13. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	26
14. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	29
15. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	32
16. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	34
17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	36

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в уязвимо положение

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

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

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Този уред трябва да е свързан към захранването с кабел тип H05V2V2-F, за да издържа на температурата на задния панел.
- Този уред е предназначен за употреба на височина до 2000 метра над морското равнище.
- Този уред не е предназначен за използване в кораби, лодки или други плавателни съдове.

- Не инсталирайте уреда зад декоративна врата, за да предотвратите прегряване.
- Не монтирайте уреда върху платформа.
- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се

внимава и да се избягва докосване на нагрыващите се елементи.

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталиране

ВНИМАНИЕ!

Само 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 Свързване към електрическата мрежа

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не 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 (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния.
Опасност от токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако по време на работа на уреда бъде прекъснато електрозахранването, някои повърхности могат да бъдат нагорещени. Избягвайте контакт с уреда, докато се охлади. Ако се появят грешки, когато уредът се охлади, изключете го от захранването за 10 секунди.
- 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 кухнята.
 - 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 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 увреждане 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, 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 Пиролитично почистване



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

- Преди да изпълните функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, отстранете следното от вътрешността на фурната:
 - Всички излишни остатъци от храна, разливи/отлагания от масло или мазнина.
 - Всички подвижни предмети (включително скари, странични релси, др., доставени с продукта) и по-специално, всички тенджери, тигани, тави, посуда и др. с незалепващо покритие.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и строителни материали. Затова потребители е препоръчително да наравят следното:
 - Да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
 - Да осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от всички хора, някои птици и влечуги могат да бъдат изключително чувствителни към потенциални изпарения, отделяни по време на процеса на почистване на всички пиролитични фурни.
 - Изведете всички домашни любимци (особено птици), които са в близост до уреда по време и след пиролитичното почистване и по време на работата при максимална температура при първото използване, на добре проветриво място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат силно чувствителни към локалните температурни промени в близост до всички пиролитични фурни,

когато се извършва пиролитично почистване.

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

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 електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ИНСТАЛИРАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Технически характеристики

Размери

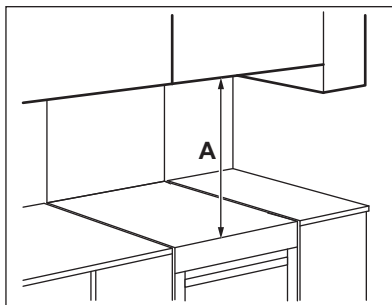
Височина 847 - 867 мм

Ширина 596 мм

Дълбочина 600 мм

3.2 Местоположение на уреда

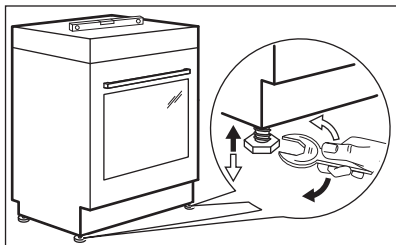
Можете да монтирате свободно стоящия уред с шкафове с едната или двете страници и в ъгъла.



Минимални разстояния

Размер	мм
A	650

3.3 Нивелиране на уреда

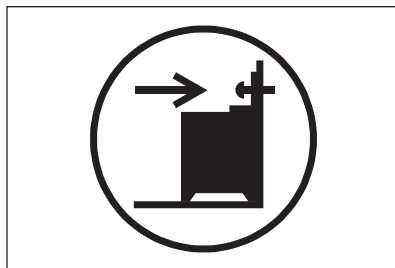


Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да нивелирате най-горното ниво с останалите повърхности.

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.

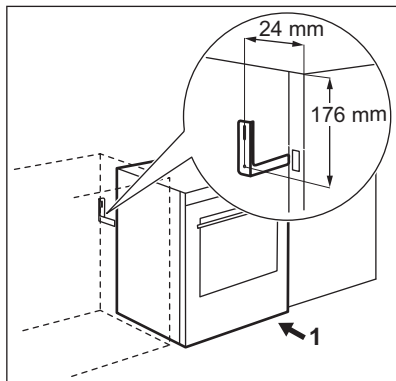


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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.

За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, която издържа на температура от 90 °C

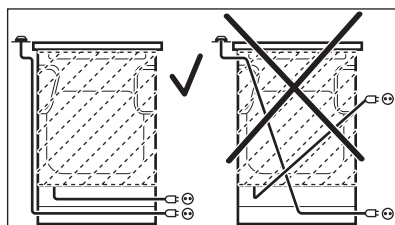
или по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

Приложими видове кабели за различни фази:

Фаза	Минимален размер кабел
1	3x6,0 мм ²
3 с неутрал	5x1,5 мм ²

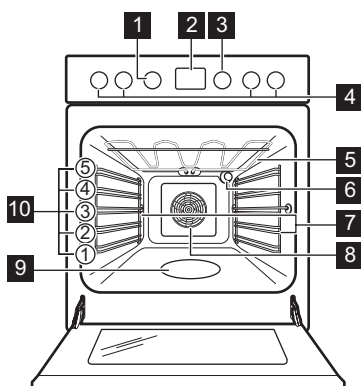
⚠ ВНИМАНИЕ!

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



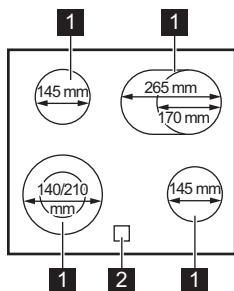
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

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 Позиция на скара

4.2 Преглед на готварската плоча



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

4.3 Аксесоари

- Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.

- **Тава за печене**
За торти и бисквити.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **AirFry табла**
За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене.
- **Телескопични водачи**
За рафтове и тави.
- **Чекмедже за съхранение**
Чекмеджето за съхранение е под фурната.
Натиснете чекмеджето, за да отворите.
Чекмеджето излиза.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ 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.



Вратичката е снабдена със система за бавно затваряне. Не затваряйте вратичката със сила.

1. Задайте функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.

2. Задайте функцията . Задайте максимална температурата. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
3. Задайте функцията . Задайте максимална температурата. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
5. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.

5.2 Прибиращи се ключове



За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Настройка за затопляне

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



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


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

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

6.2 Активиране и деактивиране на външните кръгове

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

За активиране на външния кръг:

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

За деактивиране на външния кръг:

завъртете ключа на позиция изкл. Индикаторът угасва.

6.3 Индикатор за остатъчна топлина

ВНИМАНИЕ!

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

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

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове



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

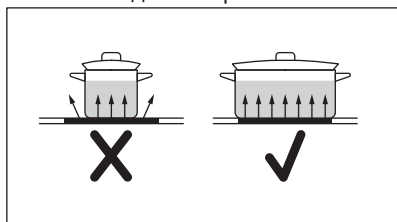


Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



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 Спецификация на зоните за готвене

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

7.3 Опростено ръководство за готвене



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.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
7 - 8	Силно пържено, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

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

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол, захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плота с влажна кърпа и неабразивен почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Контролен панел

Сензорни полета на панела за управление



Таймер



Бързо нагряване



Осветление



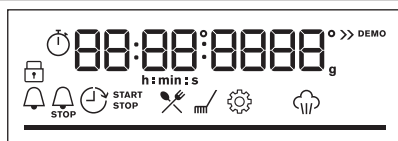
Заклучване

OK

Потвърдете
настройката

Изберете функция за нагряване, за да включите фурната.

Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.



Екранът с максимален брой зададени функции.

Индикатори на екрана



Заклучване



Помощ при готвене



Почистване



Настройки



Бързо нагряване

Индикатори на таймера:





Лента за напредък - за температура, време, загряване или остатъчна топлина.

Индикатор за готвене с пара



9.2 Меню Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да влезете в менюто .
2. Завъртете ключа за температура, за да изберете менюто Настройки  и натиснете OK.





3. Завъртете ключа за температура, за да изберете позицията, от която се нуждаете, и натиснете OK.




Позиция	Настройка по подразбиране	Настройка	Опции
1	час	Час от денонощието	Задаване на час от денонощието
2	4	Яркост на екрана	1-2-3-4-5
3	2	Звук на бутоните	1-бип/2-щракване/3-нито едно
4	2	Сила на звук. сигнал	1-2-3-4
5	изкл.	Брояч	ВКЛ-ИЗКЛ
6	вкл.	Лампичка	ВКЛ-ИЗКЛ
7	изкл.	Бързо загряване	ВКЛ-ИЗКЛ
8	вкл.	Напомняне за почистване	ВКЛ-ИЗКЛ
9	изкл.	Демо режим	Демо режим - само за демонстрацията
10	fw	Софтуерна версия	Екран за софтуерна версия
11	не	Нулиране вс.настройки	НЕ-ДА





9.3 Функции на фурната

ВНИМАНИЕ!

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

Символ	Функция на фурната
	Положение Изключено (Off) Фурната е изключена.
	Горещ въздух/вентилатор. За едновременно готвене на до две позиции и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно готвене.
	Традиционно готвене За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	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.

Символ	Функция на фурната
	Функция пица За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
	Долен нагревател За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
	Дълбоко замразени храни За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).

Символ	Функция на фурната
	<p>Печене с влажност Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>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.</p> <p>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“.</p> <p>Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност.</p> <p>Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.</p>
	<p>Гриловане За запичане на тънки храни и препичане на хляб.</p>
	<p>Турбо грил За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. Също за огретени и за кафява коричка.</p>
	<p>Меню За да въведете Меню: Помощ при готвене >AirFry, Пиrolитично почистване, Настройки.</p>

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: SteamBake

Тази функция увеличава влажността по време на готвене.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:


- Не отваряйте вратичката на уреда, когато използвате функцията. SteamBake.
- След спирането на функцията, отворете внимателно вратичката на уреда. SteamBake.



Вж. глава "Препоръки и съвети".

1. Отворете вратичката на фурната.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.
Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл.

Пълнете вътрешността с вода, само когато фурната е студена.

- Завъртете ключа за функцията: SteamBake .
- Завъртете ключа за температурата, за да настроите температурата.
- Поставете храната в уреда и затворете вратата на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

9.6 Индикатор за остатъчна топлина и загряване

Вентилаторът продължава да работи. Когато изключите фурната, дисплей показва остатъчната топлина. Можете да използвате, за да поддържате храната топла.

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви.


Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

9.7 Fast heat up

Функцията Бързо нагряване намалява времето за загряване.



Не поставяйте храна във фурната, когато Бързо нагряване работи.

За да активирате Бързо нагряване, докоснете  на екрана.

9.8 Заклучване



Вратата се заклучва, когато тази функция е активирана.

Тази функция предотвратява случайна промяна на работата на фурната.

Включете я, когато фурната работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заклучен.

Включете я, когато фурната е изключена - фурната не може да бъде включена, контролният панел е заклучен.




- натиснете и задръжте, за да включите функцията.

Прозвучава сигнал.



- натиснете и задръжте, за да я изключите.



3 x  - премигва, когато заклучването е включено.

9.9 Автоматично изключване

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

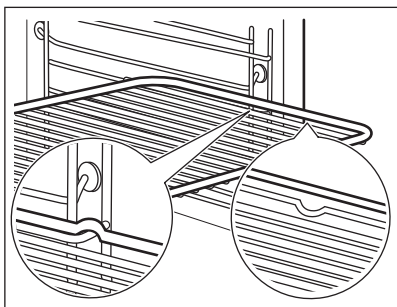
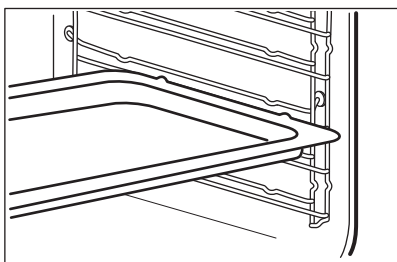
9.10 Охлаждащ вентилатор

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.

9.11 Поставяне на аксесоарите на фурната

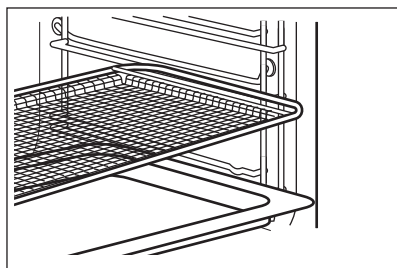
Тавичка за печене / Дълбока тава:

Плъзнете дълбоката тава или тавата за печене между водачите на носача на рафта:



AirFry тава:

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



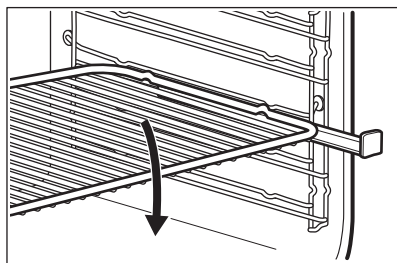
- Всички аксесоари имат малки вдлъбнатини в горната част на дясната и лявата страна за повишаване на безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане.
- Високият ръб около шкафа е устройство, което предотвратява използването на готварските съдове.

9.12 Телескопични водачи – поставяне на принадлежностите на фурната



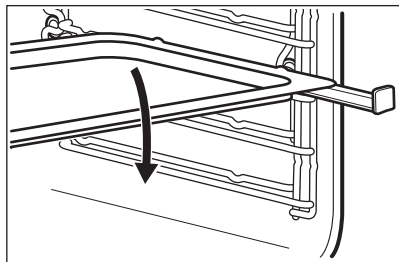
Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдеща употреба.

С телескопични водачи можете да поставите и сваляте рафтовете по-лесно.



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

Дълбока тава:



Поставете тавата за печене или дълбоката тава върху телескопичните водачи.

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Функции на часовника



00:00 премигва на екрана, когато свържете уреда към електрозахранването.

Функция „Часовник“	Приложение
Таймер	За задаване на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Когато таймерът приключи се чува сигнал.
Време за готвене	Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагряване спира.
Отложен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Брояч	Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч, изберете: Меню, Настройки.

10.2 Настройка: Час от денонощието

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да влезете в Меню .
2. Завъртете ключа за температурата, за да изберете Настройки , Час от денонощието.
3. Завъртете ключа за температурата, за да настроите часа.

4. Натиснете: **OK**




10.3 Настройка: Таймер

1. Когато фурната е изключена, натиснете . Когато фурната е включена, натиснете два пъти.
2. Екранът показва: 0:00 и .
3. Завъртете ключа за температура, за да настроите Таймер.
4. Натиснете: **OK**
5. Таймерът започва веднага обратно броене.
6. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за функциите за нагряване в изключено положение.

10.4 Настройка: Време за готвене

1. Завъртете ключа, за да изберете функцията за нагряване и задайте температура.
2. Натиснете няколко пъти.
3. Екранът показва: 0:00 и .
4. Завъртете ключа за температура, за да настроите Време за готвене.
5. Натиснете: **OK**
6. Таймерът започва веднага обратно броене.
7. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за функциите за нагряване в изключено положение.



10.5 Настройка: Отложен старт

1. Завъртете ключа, за да изберете функцията за нагряване.
2. Натиснете  няколко пъти.
3. На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ.
4. Завъртете ключа за температурата, за да настроите времето за старт.
5. Натиснете: ОК
6. На екрана се показва: --:--  СТОП.

7. Завъртете ключа за температурата, за да настроите часа за край.
8. Натиснете: ОК
9. Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.
10. Когато времето изтече, натиснете ОК и завъртете копчето за функциите за нагряване в изключено положение.

11. КАК ДА НАСТРОИТЕ: ПОМОЩ ПРИ ГОТВЕНЕ

Помощ при готвене - използвайте го, за да пригответе бързо дадено ястие с настройки по подразбиране:

1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да влезете в менюто .
2. Завъртете ключа за температура, за да изберете Помощ при готвене  и натиснете ОК.

3. Изберете ястието и натиснете ОК.
4. Поставете ястието във фурната и натиснете ОК, за да потвърдите настройката.

12. ПОМОЩ ПРИ ГОТВЕНЕ С ГОТВАРСКИ РЕЦЕПТИ

Легенда



Загрейте предварително фурната за 10 минути (180°C) с функцията Горещ въздух/вентилир. преди избора на помощната програма.



Ниво на скарата.

Функция за затопляне

Приложение

F1 AirFry

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

- Температурата за всяка рецепта с помощ е по подразбиране и може да се промени с около 10 градуса.

- Времетраенето е по подразбиране и може да бъде променено с около 10 минути.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.










Ястие












Тегло


























Ниво на скарата/Аксесоари

















Времетраене

Говеждо 

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P1	Говеждо печено, алангле			85 мин
P2	Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	95 мин
P3	Говеждо печено, добре изпечено			110 мин
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 гр парче; парчета с дебелина 3 см	 3; съд за печене върху скара; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	15 мин
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1,5 – 2 кг	 2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	180 мин
P6	Говеждо печено - алангле, LTC			105 мин
P7	Говеждо печено - средно изпечено, LTC	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 - 5 см	 2; тава за печене ; съд за печене върху скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	125 мин
P8	Говеждо печено, готово			170 мин
P9	Филе, алангле, LTC			80 мин
P10	Филе, средно изпечено, LTC	0,5 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	95 мин
P11	Филе, готово, LTC			125 мин
Телешко 				
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0,8 - 1,5 кг; парчета с дебелина 4 см	 2; съд за печене върху скара; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете го във фурната.	115 мин
Свинско 				
P13	Печен свински врат или плешка	1,5 – 2 кг	 2; съд за печене върху скара; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.	170 мин

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P14	Дърпано свинско LTC	1,5 – 2 кг	 2; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото	230 мин
P15	Бонфиле, прясно	1 - 1,5 кг; парчета с дебелина 5 - 6 см	 2; съд за печене върху скара; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете го във фурната.	105 мин
P16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, свински ребра с дебелина 2 - 3 см	 3; дълбок тиган След половината от времето за готвене обърнете месото.	120 мин
Агнешко 				
P17	Агнешки бут с кост	1,5 - 2 кг; парчета с дебелина 7 - 9 см	 2; печете ястието в тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете във фурната. Добавете 200 мл вода на дъното на вътрешната част на фурната.	130 мин
Птиче месо 				
P18	Цяло пиле	1 - 1,5 кг; прясно	 2; касерола върху тава за печене; скара с дълбока тава на ниво 1 за събиране на мазнината След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	60 мин
P19	Половин пиле	0,5 - 0,8 кг	 3; тава за печене; скара с дълбока тава на ниво 1 за събиране на мазнината. След като измине половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.	50 мин
P20	Пилешки гръди	180 - 200 г парче	 2; касерол на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.	65 мин
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	 3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.	45 мин
P22	Патица, цяла	1,5 - 2,5 кг	 2; съд за печене върху скараили скара с дълбока тава на ниво 1 за събиране на мазнината. Поставете месото в съд за печене. Започнете като долната страна е нагоре и обърнете след като измине половината време.	80 мин

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	 2; скара с дълбока тава на ниво 1 за събиране на мазнината. Поставете месото в дълбока тава за печене. Започнете като долната страна е нагоре и обърнете след като измине половината от времето за готвене.	110 мин
Друго 				
P24	Руло „Стефани“	1 кг	 2; скара с хартия за печене или тава за печене	70 мин
Риба 				
P25	Цяла риба, на грил	0,5 - 1 кг риба	 2; тава за печене Намажете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.	30 мин
P26	Филе от риба	-	 3; касерола върху скара	40 мин
Сладки печива / десерти   				
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара	100 мин
P28	Ябълков кейк	-	  2; тава за печене	60 мин
P29	Ябълков тарт	-	 2;  26 см форма за торта върху скара	55 мин
P30	Ябълков пай	-	  2;  20 см форма за пай върху скара Добавете 125 мл вода на дъното на вътрешната част на фурната.	80 мин
P31	Брауни	2 кг	 3; тава за печене	30 мин
P32	Шоколадови мъфини	-	 3; тава за мъфини върху скара или тава за печене Добавете 150 мл вода на дъното на вътрешната част на фурната.	30 мин
P33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара	80 мин
Зеленчуци/Гарнитури   				
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете нарязаните картофи с обелката в тава за печене.	50 мин

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари	Времетраене
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.	50 мин
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1,5 кг	 3; тава за печене, покрита с хартия за печене или намаслена тава Нарежете зеленчуците на парчета.	30 мин
P37	Крокети, замразени	0,5 кг	 3; тава за печене	30 мин
P38	Пържени картофи, замразени	0,75 кг	 3; тава за печене	30 мин
Огретени, хляб и пица   				
P39	Лазаня/Касерол с нудли	1 - 1,5 кг	 3; касерола върху скара	60 мин
P40	Запечени картофи	1 - 1,5 кг	 1; касерола върху скара	65 мин
P41	Прясна пица, тънка	-	 2; тава за печене, покрита с хартия за печене или намаслена тава за печене Добавете 100 мл вода на дъното на вътрешната част на фурната.	25 мин
P42	Прясна пица, дебела	-	  2; тава за печене, покрита с хартия за печене или намаслена тава за печене	25 мин
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара	45 мин
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0,8 кг	 3; тава за печене За бял хляб е необходимо повече време.	45 мин
P45	Всички пълнозърнести / ржени/типични хлябове във форма за хляб	1 кг	  2; тава за печене, покрита с хартия за печене или намаслена тава за печене; тава за хляб върху скара Добавете 150 мл вода на дъното на вътрешната част на фурната.	40 мин

13. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

i

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

13.1 Обща информация

Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.

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

В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е

нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.

Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.

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

13.2 Печене с влажност

Хляб и пица

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кифлички	180	20 - 30	3
Замразена пица 350 г	210	20 - 30	3

Кексчета в тава за печене

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

Кексчета във фолио

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

Риба

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

Месо

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

Малки печива

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

Вегетарианска

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

13.3 Информация за изпитващи лаборатории

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Традиционно готвене	170	20 - 30	Табла	3
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Горещ въздух/вентилер.	150	20 - 35	Табла	3
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Горещ въздух/вентилер.	150	20 - 40	Табла	1 / 4
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Традиционно готвене	180	70 - 90	Решетка	1
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Горещ въздух/вентилер.	160	70 - 90	Решетка	2
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Функция пица	170	70 - 90	Решетка	1

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал. 1)	SteamBake	160	70 - 80	Табла	2
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 см) върху решетката	Традиционно готвене	160	30 - 45	Решетка	3
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 см) върху решетката	Горещ въздух/вентилер.	150	30 - 45	Решетка	2
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 см) върху решетката	Горещ въздух/вентилер.	150	30 - 50	Решетка	1 / 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилер.	140	20 - 35	Табла	3
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилер.	140	25 - 45	Табла	1 / 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Традиционно готвене	160	20 - 35	Табла	3
Тост	Гриловане	Макс.	5 - 9	Решетка	4
Бургер от говеждо	Гриловане	Макс.	15 - 20 едната страна. 10 - 15 втората страна.	Рафт/Съд за събиране на течности	4

1) Добавете 150 мл вода във вътрешното отделение.

14. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

14.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Ежедневна употреба

- Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

Акcesoари

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

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

14.2 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.

14.3 Почистване на релефа във вътрешността

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



За функцията: SteamBake препоръчваме да извършвате процедурата по почистването поне веднъж на 5-10 цикъла на готвене.

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

14.4 Начин на използване: Пиролитично почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Отстранете всички аксесоари и подвижни скарри.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



ВНИМАНИЕ!



Има риск от изгаряния.




Не стартирайте „Пиролиза“, ако не сте затворили вратата на фурната напълно. При някои модели на екрана се показва "С3", когато се появи тази грешка.



По време на почистването лампичката на фурната е изключена.


1. Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да влезете в менюто .
2. Завъртете копчето за температура, за да изберете Почистване  и натиснете ОК, за да потвърдите.

Опция	Описание
C1 - Леко почистване	1 ч и 30 мин
C2 - Нормално почистване	2 ч
C3 - Цялостно почистване	2 ч и 30 мин

3. Завъртете ключа за температура, за да изберете програмата за почистване и натиснете ОК, за да потвърдите.
4. Натиснете ОК, за да започнете почистването.
5. След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
6. Вратичката се заключва веднага. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: .
7. Когато фурната отново се охлади, вратата се отключва.

14.5 Напомняне за почистване

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

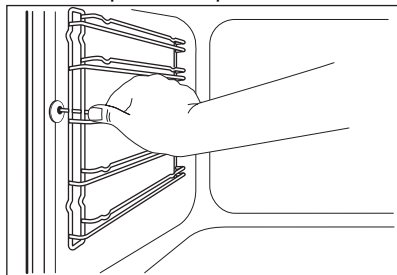
 – мига на екрана 5 секунди след всяко включване и изключване на фурната.

За да изключите напомнянето, влезте в менюто и изберете „Настройки“, „Напомняне за почистване“.

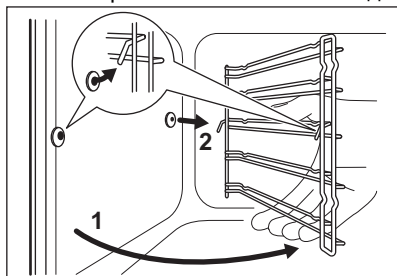
14.6 Сваляне на носачите на скарата

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 обрънати напред.

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

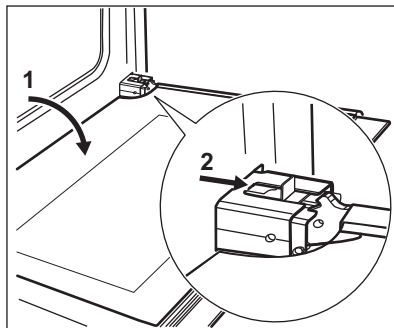


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

14.7 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.

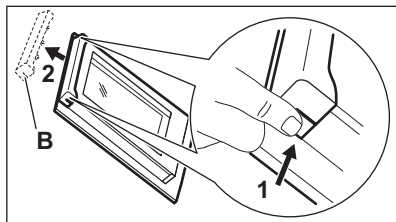
Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратичката на фурната в обратна последователност. Уверете се, че вратата щраква като я поставите. Ако е необходимо, използвайте сила.

14.8 Сваляне и почистване на стъклата на вратичката

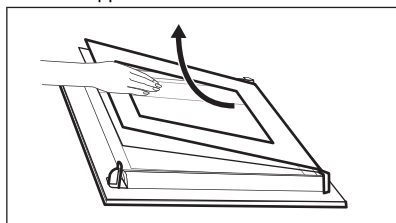


Стъклото на вратата на вашия продукт може да се различава по вид и форма от примерите, показани на изображенията. Броят стъкла също може да бъде различен.

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.

14.9 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

i

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.

14.10 Чекмеджето

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не поставяйте храна в чекмеджето.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не съхранявайте запалими предмети като почистващи материали, пластмасови торбички, ръкавици за фурна, хартия, почистващи продукти, аерозоли, пластмасови изделия) в чекмеджето. 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.

15. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

15.1 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 Защита за деца“.
Лампата не работи.	Лампичката е неисправна.	Сменете лампата.
Готвенето на ястията отнема твърде много време или те се готвят прекалено бързо.	Температурата е прекалено ниска или прекалено висока.	Регулирайте температурата при необходимост. Следвайте съветите в ръководството за потребителя.
Пара и конденз се отлагат върху храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната е оставено ястие за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.
Екранът на фурната показва „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> Не сте затворили плътно вратата напълно. Заклучването на вратата е дефектно. 	<ul style="list-style-type: none"> Затворете напълно вратата. Изключете фурната посредством предпазителя на жилището или предпазния прекъсвач на таблото и след това я включете отново. Ако екранът показва отново „F102“, свържете се с отдела за връзка с клиенти.
Екранът на фурната показва „00:00“.	Имаше прекъсване на захранването.	Задайте час от денонощието.

15.2 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.)

16. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Идентификация на модела	CCB6693APM	
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 Задна лява Предна дясна Задна дясна
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

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

16.2 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.
- Преди да активирате зоната за готвене, поставете съда за готвене върху нея.

- Дъното на готварския съд трябва да е със същия диаметър като зоната за готвене.
- Поставяйте малки готварски съдове на малките зони за готвене.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

16.3 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за енергийно етикетирание и екодизайн на фурни

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	CCB6693APM 940002982
Индекс на енергийна ефективност	81.4
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.98 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.70 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	73 л
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка
Маса	54.3 кг

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

16.4 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.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина.

Подгръване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.


Печене с влажност


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

16.5 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

17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	37
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	40
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	44
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	46
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	46
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	47
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	48
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	49
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT.....	50
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	55
11. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS BEÁLLÍTÁSA.....	56
12. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS RECEPTEKKEL.....	56
13. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	60
14. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	63
15. HIBAELHÁRÍTÁS.....	66
16. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	67
17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	69

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és kiszolgáltatók személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem

rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05V2V2-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint feletti legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.

- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket emelvényre.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- FIGYELEM: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Ez felforrósodhat.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

2.2 Elektromos csatlakoztatás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.
Áramütés veszélye.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Ha a készülék működése közben áramkimaradás következik be, egyes felületek felforrósodhatnak. Kerülje a készülékkel való érintkezést, amíg az le nem hűl. Ha a készülék lehűlésekor hibajelzések jelennek meg, 10 másodpercre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzők öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék aajtáját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.

- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbenn fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Minden használat után törölje szárazra a sütőteret és a sütőajtót. A készülék működése során képződött gőz lecsapódik a sütőtér falain és korróziót okozhat. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

2.5 Pirolitikus tisztítás



Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés /tűz/ vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztítás, illetve az Első használat funkciók végrehajtása előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, tepsiket, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - Minden pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - Az első, maximális hőmérsékleten való üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérsékletű funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a pirolitikus tisztítás működik.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata

károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

- A pirolitikus sütőkből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bizza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS

FIGYELMEZTETÉS!

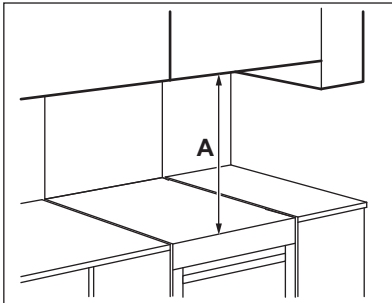
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Műszaki adatok

Méretek	
Magasság	847 - 867 mm
Szélesség	596 mm
Mélység	600 mm

3.2 A készülék elhelyezése

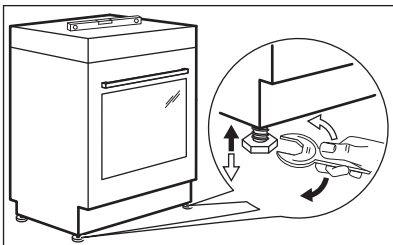
Szabadon álló készülékét elhelyezheti úgy, hogy szekrények álljanak mellette egy vagy két oldalon, illetve elhelyezheti a sarokba is.



Minimális távolságok

Méretek	mm
A	650

3.3 A készülék vízszintbe állítása



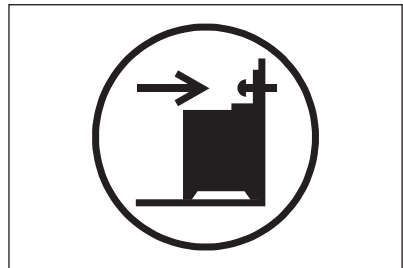
A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

3.4 Billenés gátló

VIGYÁZAT!

Szereljen fel billenés gátlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására. A billenés gátló kizárólag akkor működik, ha a készüléket megfelelő helyre állította.

Az Ön készülékén az alábbi képeken látható szimbólumok (nem minden típusnál) figyelmeztetik Önt a billenés gátló felszerelésére.



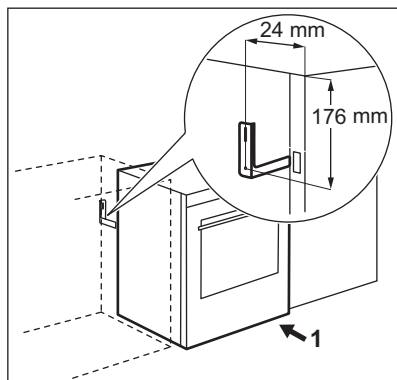
VIGYÁZAT!

Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenés gátlót.

Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenés gátlót.

2. A készülék tetejétől 176 mm-es és a készülék bal oldalától 24 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Lásd az ábrát. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.
3. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Lásd az ábrát. Helyezze a készüléket a konyhaszekrények közötti tér közepére (1). Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék középre állításához módosítania kell az oldalméretet.



3.5 Elektromos bekötés

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra.

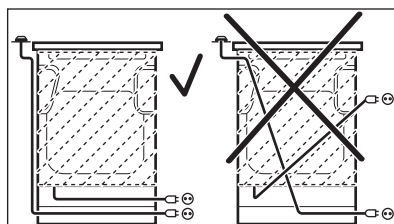
A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktypust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

A különböző fázisokhoz használandó kábertípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm ²
3 nullavezetékkel	5x1,5 mm ²

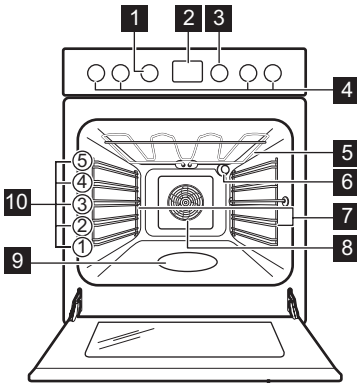
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A hálózati kábel nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolva jelzett részével.



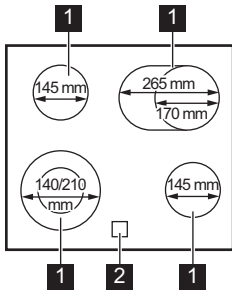
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1 Sütőfunkciók gombja
- 2 Kijelző
- 3 Hőmérséklet gombja
- 4 Főzőlap gombjai
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Polctartó, eltávolítható
- 8 Ventilátor
- 9 Sütőtér mélyedése
- 10 Polcpozíciók

4.2 Főzőlap áttekintése



- 1 Főzőzóna
- 2 Maradék hő visszajelző

4.3 Tartozékok

- Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.

- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsí**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **AirFry tepsí**
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.
- **Teleszkópos sínek**
Polcok és tálca számára.
- **Tároló fiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található. A fiók kinyitásához nyomja meg a fiókot. A fiók kiugrik.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt

bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.



Az ajtó lassú záródású rendszerrel van ellátva. Ne erőltesse az ajtó becsukását.

1. Állítsa be a funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 1 óra ideig.
2. Állítsa be a funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja a készüléket 15 perc időtartamig működni.

3. Állítsa be a funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
5. Kizárólag mikroszálás ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.

5.2 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólum	Funkció
	Kikapcsolt pozíció
	Kétkörös főzőzóna
	Melegen tartás
1 - 9	Hőfokbeállítások



A maradékhőt használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütési folyamat befejezése előtt körülbelül 5 - 10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

A kiválasztott főzőzóna szabályozógombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

6.2 A külső körök be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

A külső kör bekapcsolása: fordítsa a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, egy enyhe ellenállással szemben a helyzetbe. Ezután fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a megfelelő hőfokbeállításra.

A külső kör kikapcsolása: forgassa az időzítő gombot kikapcsolt állásba. A visszajelző kialszik.

6.3 Maradékhő visszajelző



FIGYELMEZTETÉS!

Amíg a visszajelző látható, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Ha egy főzőzóna forró, a visszajelző megjelenik, de nem jelenik meg, ha a készüléket leválasztják a hálózati feszültségről.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény

A sütési eredmény a főzőedény anyagától függ

i

A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.

Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

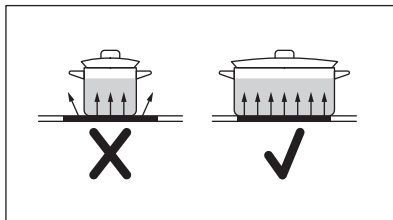
i

A kerámia főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, pl. öntöttvas serpenyőket, melyek alul kimondottan élesek vagy peremük van. Ezek maradandóan megkarcolhatják vagy lekoptathatják a főzőlap felületét.

i

A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljű edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Az energiatakarékosság és a főzőlap helyes működése érdekében a főzőedény aljának megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie.




7.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Főzőedény átmérője (mm)	Teljesítmény (W)
Bal hátsó	Φ 145	1200
Jobb hátsó	170-265	1400/2200
Jobb első	Φ 145	1200
Bal első	140-210	1000/2200

7.3 Egyszerűsített főzési útmutató

i

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tipp
 - 1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
2	Könnyű omlott és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidőjében keverje meg a tejalapú ételeket.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
3 - 4	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
4 - 5	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edény alját töltsé fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		

8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

FIGYELMEZTETÉS!

Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehült:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerezrel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Kezelőpanel

Kezelőpanel érzékelőmezői



Időzítő



Gyors felfűtés



Sütő világítás



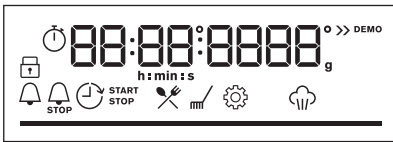
Funkciózár

OK

A beállítás megerősítése

Válasszon ki egy sütőfunkciót a sütő bekapcsolásához.

A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.



A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.

Kijelző visszajelzői



Funkciózár



Előre programozott sütés



Tisztítás



Beállítások



Gyors felfűtés

Időzítő visszajelzői:







Folyamatjelző sáv – hőmérséklet, idő, felfűtés vagy maradék hő.

Gőzben főzés visszajelző



9.2 Beállítások menü

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a  menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a  Beállítások menü kiválasztásához, majd a megerősítéshez nyomja meg a  gombot.

3. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt pozíció kiválasztásához, majd nyomja meg a  gombot.

Pozíció	Alapértelmezett beállítás	Beállítás	Kiegészítő funkciók
1	óra	Napszak	Óra beállítása
2	4	Kijelző fényerő	1-2-3-4-5
3	2	Nyomógomb hangok	1 sípszó/2 kattánás/3 semmi
4	2	Figyelmeztető hangerő	1-2-3-4
5	ki	Működésidőzítő	BE-KI
6	dátum:	Világítás	BE-KI
7	ki	Gyors felfűtés	BE-KI
8	dátum:	Tisztítás emlékeztető	BE-KI
9	ki	Demo üzemmód	Demó üzemmód – csak bemutatáshoz
10	fw	Szoftververzió	Szoftververzió megjelenítése
11	nem	Összes beállítás törlése	NEM-IGEN

9.3 Sütőfunkciók

FIGYELMEZTETÉS!

Ne töltsön semmilyen folyadékot a sütőtér mélyedésébe sütés előtt és közben. Sérülés veszélye áll fenn.

Szimbólum Sütőfunkció



Kikapcsolt pozíció
A sütő ki van kapcsolva.



Hőlégbefűtés, nagy hőfok
Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez, valamint étel aszalásához ajánljuk.
20-40 °C-al alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Hagyományos sütés funkció esetén.



Hagyományos sütés
Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



SteamBake
Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.



Pizza funkció
Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.





Szimbólum Sütőfunkció



Alsó sütés
Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.



Fagyaszott ételek
Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.

Szimbólum	Sütőfunkció
	<p>Konvekciós levegő (nedves) E funkció célja az energiahatékony-sági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek való megfelelés. az EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint. Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1 . A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékony-sággal működjön.</p> <p>A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékos-ságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékony-ság” fejezet Energiatakarékos-ság c. szakaszát.</p> <p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Tanácsok és tippek” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves).</p> <p>E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.</p>
	<p>Grillezés Laposabb ételek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.</p>
	<p>Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz is.</p>
	<p>Menü Belépés a Menü pontba: Előre programozott sütés >AirFry, Pirolitikus tisztítás, Beállítások.</p>

9.4 A sütő be- és kikapcsolása



A modelltől függően a készüléke gombszimbólumokkal, visszajelzőkkel, illetve lámpákkal rendelkezik:

- A visszajelző akkor világít, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a sütő működésekor világít.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciókat vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

1. Sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

9.5 A funkció bekapcsolása: SteamBake

A funkció növeli a páratartalmat a sütés során.



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!


A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Ne nyissa ki a készülék ajtaját a következő funkció használatában: SteamBake.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: SteamBake.



Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel töltsé fel a sütőtér mélyedését.
A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.
A sütőtér mélyedését csak akkor töltsé fel vízzel, ha a sütő hideg.

3. Forgassa a funkciógombot ebbe az állásba: SteamBake .
4. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
5. Helyezze az ételt a készülékbe, és csukja be a sütő ajtaját.

VIGYÁZAT!

Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.

6. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót kikapcsolt állásba.
7. Távolítsa el a vizet a sütőtér mélyedéséből.

FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt hozzáfogna a megmaradt víznek a sütőtér bemélyedéséből való eltávolításához, győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt.

9.6 Maradék hő- és felfűtés visszajelző

A ventilátor továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradék hőt. Használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradék hővel tovább folytathatja a sütést.


A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

9.7 Fast heat up

A Gyors felfűtés csökkenti a felfűtési időt.



Ne tegyen ételt a sütőbe, amikor a Gyors felfűtés funkció működésben van.

A Gyors felfűtés bekapcsolásához érintse meg  a gombot a kijelzőn.

9.8 Funkciózár




A funkció bekapcsolását követően az ajtó reteszelődik.


Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

Ha a sütő működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.

Ha kikapcsolt sütőnél kapcsolja be, a sütő bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.



Nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot a funkció bekapcsolásához. Hangjelzés hallható.

 - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.



3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

9.9 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat a sütő hőmérsékletén.

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez nyomja meg bármelyik gombot.



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütővilágítás, Időtartam, Befejezés.

9.10 Hűtőventilátor

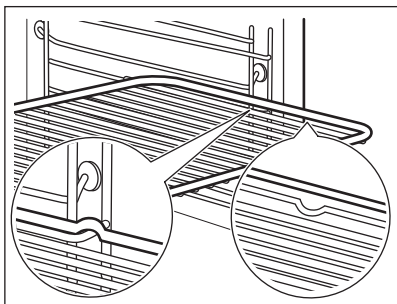
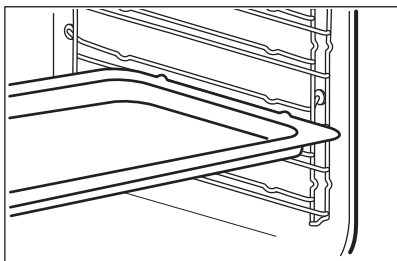
Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a

sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

9.11 A sütő tartozékainak behelyezése

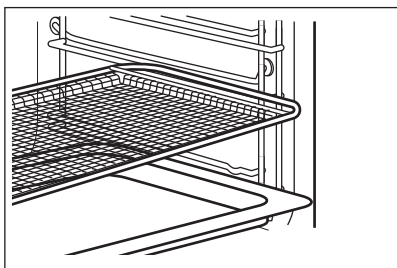
Mély tepsit / Sütőtálca:

Tolja a mély tepsit vagy a sütőtálcát a polctartó vezetősínei közé.



AirFry tálcá:

Helyezze a AirFry tálcát a harmadik polcszintre. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.



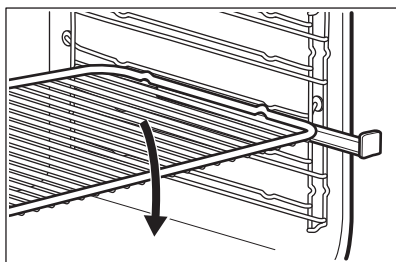
- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

9.12 Teleszkópos polctartók – a sütő tartozékainak behelyezése



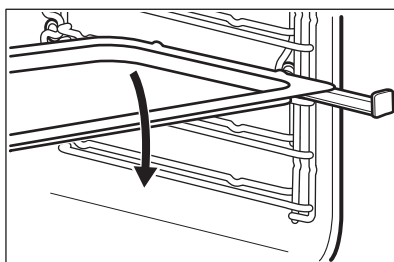
Tartsa meg a teleszkópos sütősínek telepítési utasításait későbbi használatra.

A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



Helyezze a rácsot a teleszkópos sínekre úgy, hogy a lábai lefelé nézzenek.

Mély tepsit:



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Órafunkciók



Amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, a **00:00** jelzés fog villogni.

Órafunkció	Alkalmazás
Percszámláló	A visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
Főzési idő	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció leáll.
Késleltetési idő	Sütés elindításának és / vagy befejezésének a késleltetése.
Működésidő-zítő	Legfeljebb 23 óra 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kikapcsolásához válassza az alábbiakat: Menü, Beállítások.

10.2 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a Menü menübe való belépéshez.
2. A Beállítások , Pontos idő beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
3. Az óra beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
4. Nyomja meg ezt: **OK**.

10.3 Beállítás: Percszámláló

1. Amikor a sütő ki van kapcsolva, nyomja meg a gombot. Amikor a sütő be van kapcsolva, nyomja meg kétszer a gombot.
2. A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .
3. A Percszámláló beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
4. Nyomja meg ezt: **OK**.

5. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.
6. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

10.4 Beállítás: Főzési idő



1. Forgassa el a gombot a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Nyomja meg többször a gombot.
3. A kijelzőn a következő látható: 0:00 és STOP.
4. A Főzési idő beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
5. Nyomja meg ezt: **OK**.
6. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.
7. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

10.5 Beállítás: Késleltetési idő

1. Forgassa el a gombot a sütőfunkció kiválasztásához.
2. Nyomja meg többször a gombot.
3. A kijelző a következőt mutatja: pontos idő START.
4. A bekapcsolási idő megadásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
5. Nyomja meg ezt: **OK**.
6. A kijelzőn a következő látható: --:-- STOP.
7. A kikapcsolási idő megadásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
8. Nyomja meg ezt: **OK**.
9. Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.
10. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

11. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS BEÁLLÍTÁSA

Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a  menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a  kiválasztásához, majd nyomja meg a **OK** gombot.

3. Válassza ki az ételt, majd nyomja meg a **OK** gombot.
4. Helyezze be az ételt a sütőbe, majd a beállítás megerősítéséhez nyomja meg a **OK** gombot.

12. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS RECEPTEKKEL

Magyarázat



A Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkcióval melegítse elő a sütőt 10 percig (180 °C) az előre programozott sütés kiválasztása előtt.



Polcsint.




Sütőfunkció












Alkalmazás



















F1 AirFry
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Olyan ételekhez, mint a sült burgonya vagy pizza.




























- Az előre programozott sütés esetén alapértelmezett hőfokokkal dolgozik a rendszer, mely hőfokok körülbelül 10 fokkal módosíthatók.
- Az időtartam szintén alapértelmezett érték, és körülbelül 10 perccel módosítható.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
Marha 			
P1	Marhasült, véresen		85 perc
P2	Marhasült, közepes	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok  2; sütő tálca A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	95 perc
P3	Marhasült, jól átsütve		110 perc
P4	Steak, közepes	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek  3; sütőedény a huzalpolcon; tepsi A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	15 perc

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P5	Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső ke- rekpecsenye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg	 2 ; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	180 perc
P6	Marhasült – véres, alacsony hőmérsékletű sütés			105 perc
P7	Marhasült – közepes, alacsony hőmérsékletű sütés	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok	 2 ; tepsi ; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	125 perc
P8	Marhasült – jól átsütve			170 perc
P9	Filé – véres, alacsony hőmérsékletű sütés			80 perc
P10	Filé – közepes, alacsony hőmérsékletű sütés	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 2 ; sütő tálca A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	95 perc
P11	Filé – jól átsütve, alacsony hőmérsékletű sütés			125 perc
Borjú 				
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 2 ; sütőedény a huzalpolcon ; tepsi A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	115 perc
Sertés 				
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1,5 - 2 kg	 2 ; sütőedény a huzalpolcon ; tepsi A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	170 perc
P14	Ropogósra pirított sertés, LTC	1,5 - 2 kg	 2 ; sütő tálca A sütés félidejében fordítsa meg a húst	230 perc
P15	Karaj, friss	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 2 ; sütőedény a huzalpolcon ; tepsi A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	105 perc
P16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj	 3 ; mély tepsi A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	120 perc
Bárány 				

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam	
P17	Csontos báránycomb	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok	 2 ; sütőedény a sütő tálcán A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a sütőbe Öntsön 200 ml vizet a sütőtér aljába.	130 perc
Szárnyasok 				
P18	Egész csirke	1 - 1,5 kg; friss	 2 ; felfújttételek tepsiben ; a huzalpolcon mély tepszi az 1-es szinten a zsír gyújtásához A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	60 perc
P19	Fél csirke	0,5 - 0,8 kg	 3 ; tepsi ; a huzalpolcon mély tepszi az 1-es szinten a zsír gyújtásához. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	50 perc
P20	Jércemell	180 - 200 g-os darabok	 2 ; tűzálló edény a huzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.	65 perc
P21	Csirkecomb, friss	-	 3 ; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.	45 perc
P22	Kacsa egészben	1,5-2,5 kg	 2 ; sütőedény a sütőrács on vagy sütőrács on mély tepsivel az 1-es szinten a zsír összegyűjtéséhez. Helyezze a húst a sütőedénybe. Kezdje fejjel lefelé, majd fordítsa meg féldőben.	80 perc
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	 2 ; huzalpolc mély tepsivel az 1-es szinten a zsír gyújtásához. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. Kezdje fejjel lefelé, majd fordítsa meg féldőben.	110 perc
Egyéb 				
P24	Fasírt	1 kg	 2 ; huzalpolc sütőpapírral vagy tepsivel	70 perc
Hal 				
P25	Hal egészben, grillezve	0,5 - 1 kg halanként	 2 ; sütő tálca Ízesítse a halat vajjal, és használja a kedvenc fűszereit és gyógynövényeit.	30 perc
P26	Halfilé	-	 3 ; felfújttétel a huzalpolcon	40 perc
Édes felfújttak / desszertek   				
P27	Sajttorta	-	 2 ;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon	100 perc

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam	
P28	Almatorta	-	  2; sütő tálca	60 perc
P29	Almás pite	-	 2;  26 cm-es kapcsos tortaforma a huzalpolcon	55 perc
P30	Almáspite	-	  2;  20 cm-es piteforma a huzalpolcon Öntsön 125 ml vizet a sütőtér aljába.	80 perc
P31	Csokoládés süti	2 kg	 3; sütő tálca	30 perc
P32	Csokoládés muffin	-	 3; muffintálca a huzalpolcon vagy tepsiben Öntsön 150 ml vizet a sütőtér aljába.	30 perc
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon	80 perc
Zöldséges ételek / köretek   				
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a tepsire .	50 perc
P35	Hasábburgonya	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Darabolja fel a burgonyákat.	50 perc
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; tepsi sütőpapírral vagy kikent tepszi Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc
P37	Krokkett, gyorsfagyasztott	0,5 kg	 3; sütő tálca	30 perc
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0,75 kg	 3; sütő tálca	30 perc
Felfújtak, kenyér és pizza   				
P39	Lasagna / Nudlifelfűjt	1 - 1,5 kg	 3; felfűjt étel a huzalpolcon	60 perc
P40	Burgonyafelfűjt	1 - 1,5 kg	 1; felfűjt étel a huzalpolcon	65 perc
P41	Pizza friss, vékony	-	 2; tepsi sütőpapírral vagy kikent tepsi Öntsön 100 ml vizet a sütőtér aljába.	25 perc
P42	Pizza friss, vastag	-	  2; tepsi sütőpapírral vagy kikent tepsi	25 perc
P43	Quiche	-	 2; sütés sütőformában a huzalpolcon	45 perc

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P44 Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	3; sütő tálca A fehér kenyérhez több idő szükséges.	45 perc
P45 Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	2; tepsi sütőpapírral vagy kikent tepsi; kenyérsütőforma a huzalpolcon Öntsön 150 ml vizet a sütőtér aljába.	40 perc

13. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

13.1 Általános tudnivalók

A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel

egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.

Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

13.2 Konvekciós levegő (nedves)

Kenyér és pizza

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Péksütemény	180	20 - 30	3
Fagyasztott pizza, 350 g	210	20 - 30	3

Sütemény sütő tálcán

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskótatekercs	180	20 - 30	3
Csokoládés sütemény	180	25 - 35	3

Sütés sütőformában

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Szufflé	200	25 - 30	3
Piskóta tortaalap	180	20 - 30	3
Piskótatorta	170	30 - 40	3

Hal

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal tasakokban, 300 g	180	25 - 35	3
Hal egészben, 200 g	180	20 - 30	3
Halfilé, 300 g	180	30 - 35	3

Húsok

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hús tasakban, 250 g	200	30 - 40	3
Nyárson sült hús, 500 g	200	25 - 30	3

Aprósütemény sütése

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cookie (amerikai csokis keksz)	180	25 - 35	3
Puszedli	180	30 - 40	3
Muffin	170	20 - 30	3
Sós aprósütemény	180	25 - 30	3
Aprósütemény kívül ropogós omlós tésztából	150	25 - 35	3
Gyümölcslepény	170	20 - 30	3

Vegetáriánus

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	180	20 - 30	3
Omlett	170	25 - 35	3
Zöldségek tálcán, 700 g	190	25 - 30	3

13.3 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcmagasság
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Hagyományos sütés	170	20 - 30	Tepsiben	3
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 35	Tepsiben	3
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 40	Tepsiben	1 / 4
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve)	Hagyományos sütés	180	70 - 90	Rács	1
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	70 - 90	Rács	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve)	Pizza funkció	170	70 - 90	Rács	1
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve). ¹⁾	SteamBake	160	70 - 80	Tepsiben	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hagyományos sütés	160	30 - 45	Rács	3
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	30 - 45	Rács	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	30 - 50	Rács	1 / 4
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 35	Tepsiben	3
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 45	Tepsiben	1 / 4
Linzer / omlós tészta	Hagyományos sütés	160	20 - 35	Tepsiben	3
Toast kenyér	Grillezés	Max.	5 - 9	Rács	4
Marhahús hamburger	Grillezés	Max.	15 - 20 mp. egyik oldal. 10 - 15 mp. másik oldal.	Rács/zsírforogó tálca	4

¹⁾ Öntsön 150 ml vizet a sütőtér mélyedésébe.

14. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

- A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.

Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani (az AirFry tálca kivételével).
- A tapadásmentes edény tartozékokat és az AirFry tálcát ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

14.2 A AirFry tálca tisztítása

1. Helyezze a AirFry tálcát a sütő tálcára.
2. Töltsön bele mosogatószeres forró vizet, és hagyja ázni.
3. A AirFry tálcát szivaccsal tisztítsa, illetve az ételmaradványok eltávolításához használjon kefért.

A mosogatógépben való tisztítás is megengedett.

14.3 A sütőtér mélyedésének tisztítása

A tisztítási eljárás eltávolítja a gőzsütés után a sütőtér bemélyedésében lerakódott vízkő maradványokat.



Az alábbi funkciónál: SteamBake funkcióhoz javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5-10. sütési ciklus után végezze el.

1. Töltsön 250 ml ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezetit hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

14.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartókat is távolítsa el.

VIGYÁZAT!

Ne használja a főzőlapot a Pirolitika funkcióval egy időben. Ez kárt tehet a sütőben.

FIGYELMEZTETÉS!



Égés veszélye áll fenn.




A Pirolitika funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.



A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol.

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a  menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a Tisztítás  kiválasztásához, majd a megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

Kiegészítő funkció	Megnevezés
C1 - Enyhe tisztítás	1 óra 30 perc
C2 - Normál tisztítás	2 óra
C3 - Alapos tisztítás	2 óra 30 perc

3. A tisztítóprogram kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot, majd a megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
4. Nyomja meg a OK gombot tisztítás elindításához.
5. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
6. Az ajtó azonnal reteszelődik. Az ajtózárra kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók:  funkciót.
7. Amikor a sütő újra lehűl, az ajtózárra reteszelése megszűnik.

14.5 Tisztítás emlékeztető

A sütő emlékezteti Önt, amikor a tisztítása esedékes a következők valamelyikével: pirolitikus tisztítás.

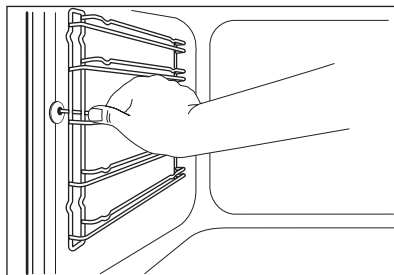
 - 5 másodpercig villog a kijelzőn a sütő minden bekapcsolása és kikapcsolása után.

Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen be a Menübe, és válassza a Beállítások, Tisztítási emlékeztető lehetőséget.

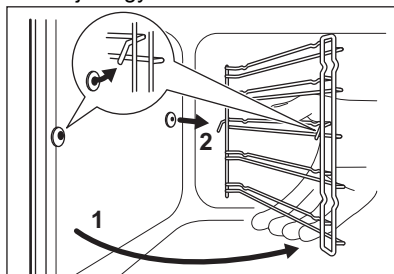
14.6 A polcvezető sínek eltávolítása

A sütő tisztításához távolítsa el a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

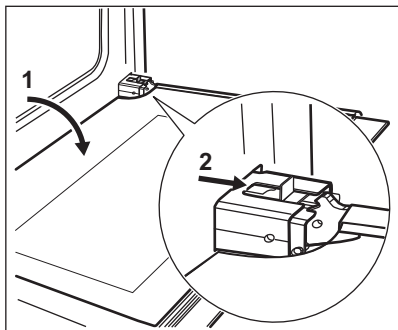


VIGYÁZAT!

Ellenőrizze, hogy elől van-e a hosszabb rögzítőhuzal. Hátrafelé kell a két huzal végének mutatnia. A zománc sérülését okozhatja a helytelen betétel.

14.7 A sütőajtó leszerelése

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgassa a csúszkát, amíg kattantást nem hall.
3. A csúszka reteszeléséig hajtsa be az ajtót.
4. Vegye le az ajtót.

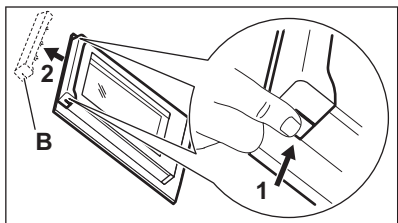
Az ajtót a levételhez húzza kifelé; először az egyik, majd a másik oldalánál. Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattantást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

14.8 Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

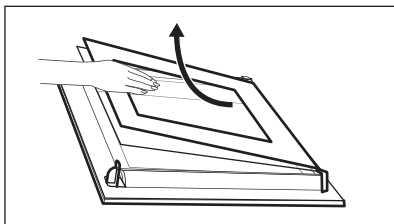


Az ábrákon látható példákétől eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



2. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket a vezetősínből.



4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait. A lapok beszereléséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

14.9 A sütőlámpa cseréje

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

⚠ VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó sütővilágítás



A sütővilágítás üveg lámpabúrája a sütőtér hátsó részén található.

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőlámpára. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

14.10 A fiók

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegyen ételt a fiókba.

FIGYELMEZTETÉS!

Ne tartson a fiókban gyúlékony tárgyakat (pl. tisztítószer, műanyag zacskók, sütőkésztyűk, papír, tisztítószer, aeroszolok, műanyag tárgyak). A sütő használatakor a fiók felforrósodhat. Tűzveszély áll fenn.

A sütő alatti fiók tisztítás céljából kivethető.

A fiók kivétele:

1. Ütközésig húzza ki a fiókot.
2. Emelje meg kissé a fiókot, hogy a fiókvezetők szögében felfelé lehessen emelni.

A fiók visszahelyezéséhez fordított sorrendben kövesse az eljárást.

15. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

15.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozta-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje üzemel.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A külső gyűrűt nem sikerül bekapcsolni.		Először a belső gyűrűt kapcsolja be.
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Ab szükséges beállítások nincsenek beállítva.	Ellenőrizze, hogy a beállítások helyesek-e.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás aktíválva van.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A Gyerekzár használata” c. részt.
A lámpa nem működik.	A lámpa hibás.	Cserélje ki az izzót.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az ételt a sütőben.	A sütés befejezése után az ételeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő kijelzőjén „F102” látható.	<ul style="list-style-type: none"> Nem zárta be teljesen a sütőajtót. Az ajtózár meghibásodott. 	<ul style="list-style-type: none"> Teljesen zárja be az ajtót. Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A sütő kijelzőjén a „00:00” látható.	Áramkimaradás történt.	Állítsa be a pontos időt.

15.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

16. ENERGIAHATÉKONYSÁG

16.1 Termékinformáció a főzőlaphra vonatkozó EU Ecodesign előírásoknak megfelelően

Modellazonosító	CCB6693APM	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Sugárzoelemes fűtőegység	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	H: 26.5 cm Sz: 17.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	178.9 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 174.1 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

16.2 Főzőlap – Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- Az edényeket még azelőtt helyezze rá a főzőzónára, hogy azt bekapcsolná.

- A főzőedény aljának átmérője legyen ugyanakkora, mint a főzőzóna átmérője.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

16.3 Termékismertető és termékismertető lap az EU sütőre vonatkozó Ecodesign és Energiacímkezési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	CCB6693APM 940002982
Energiahatékonysági szám	81.4
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.98 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.70 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	73 l
A sütő fajtája	Szabodon álló tűzhely a belsejében sütővel
Tömeg	54.3 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

16.4 Sütő – Energiatakarékosság

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használatában.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

16.5 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz



Energiafogyasztás készenléti üzemmódban

0.8 W

A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő

20 perc

17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne

dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland





aeg.com

867364166-A-302024



CE