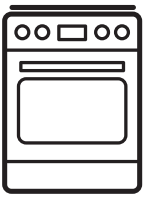
AEG

aeg.com/register



CCB6446CBM

BG Ръководство за употреба | **Готварска печка** **2**

HU Használati útmutató | **Tűzhely** **28**

preciz.hu

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

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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....5
3. ИНСТАЛИРАНЕ....8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА....10
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....11
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....13
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....14
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА....15
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА....17
11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ....18
12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ....22
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....24
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....25
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....27

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 нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

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

- Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление, когато работите с уреда.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте абразивни, почистващи препарати или остри метални прибори при почистване на стъклената врата на фурната или стъклото на капака на готварски плот, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.

- Преди ремонтиране 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 допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (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.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на кухината.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Не дръжне 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 Вътрешно осветление

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Обслужване

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

2.7 Изхвърляне

⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- 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!

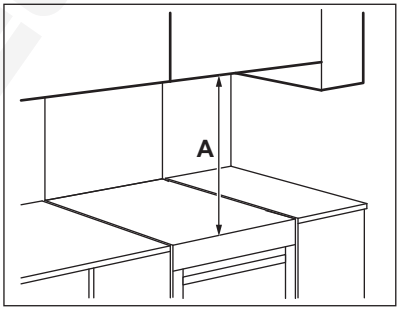
Вж. глава "Безопасност".

3.1 Технически характеристики

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

3.2 Местоположение на уреда

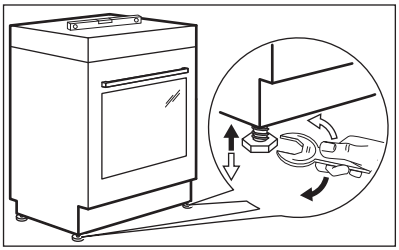
Можете да монтирате свободно стоящия уред с шкафове с едната или двете страници и в ъгъла.



Минимални разстояния

Размер	мм
A	650

3.3 Нивелиране на уреда

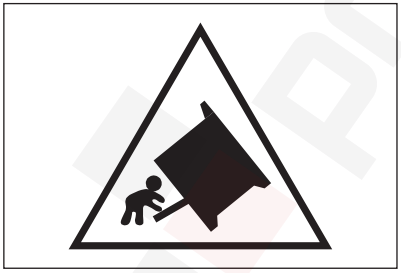


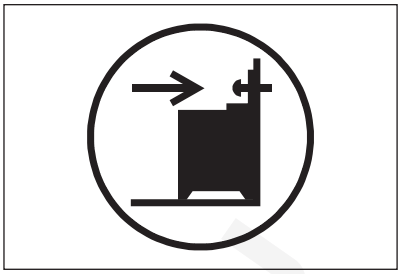
Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да нивелирате най-горното ниво с останалите повърхности.

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.



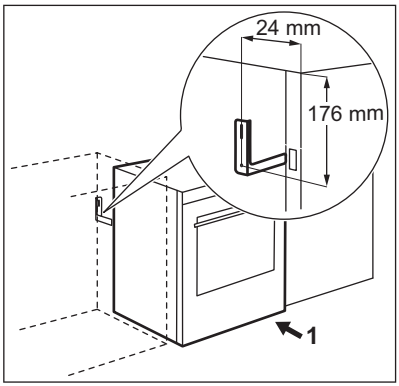


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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 солидния материал или използвайте подходяща опора (стена).
3. Можете да намерите отвора от лявата страна на гърба на уреда. Вижте илюстрацията. Поставете уреда в средата на пространството между шкафовете (1). Ако пространството между шкафовете е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничните разстояния, за да центрирате уреда.



3.5 Електрическа инсталация

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

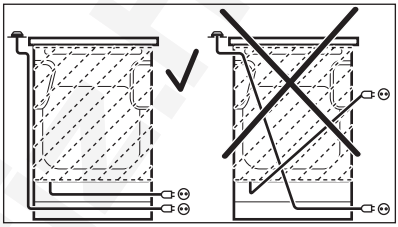
Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.

Приложими видове кабели за различни фази:

Фаза	Минимален размер кабел
1	3x6,0 мм²
3 с неутрал	5x1,5 мм²

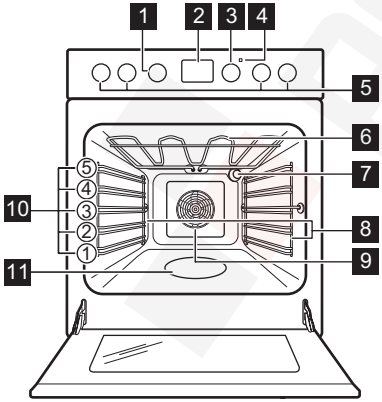
⚠ ВНИМАНИЕ!

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



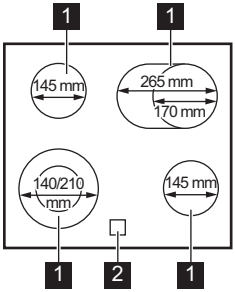
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



1. Копче за функциите на фурната
2. Екран
3. Копче за температурата
4. Индикатор/Символ за температура
5. Копчета за котлона
6. Нагряващ елемент
7. Лампа
8. Водач за скара, отстраняем
9. Вентилатор
10. Позиции на скара
11. Вътрешна част на фурната– съд за почистване с вода

4.2 Преглед на готварската плоча



1 Зона за готвене

2 Индикатор за остатъчна топлина

4.3 Аксесоари

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

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално подгряване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загряване.

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

5.2 Настройка на часовника

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

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

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

5.3 Промяна на часа

ⓘ

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

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

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

5.4 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

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 нагряване.

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.

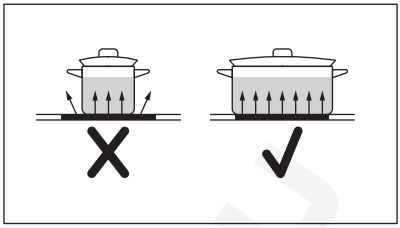
ⓘ

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	Ф 145	1200
Задна дясна	170-265	1400/2200
Предна дясна	Ф 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.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
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 г месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
7 - 8	Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		

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 Функции на фурната

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

0 **Положение Изключено (Off)**
Фурната е изключена.

Горещ въздух/вентилир.
За едновременно готвене на максимум две нива и за сушене на храна.
Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно готвене.

Функция пица / AirFry
За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу. /
За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. За ястия като пържени картофи или пица.

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

Сушене
За сушене на нарязани храни.

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

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

Печене с влажност
Тази функция се използва за постигане на съответствие с класа на енергийна ефективност и регламентите за екопроектиране (съгласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.
Разработена е за пестене на енергия по време на готвене.
Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.
Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Степента на нагряване може да бъде намалена. За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност”, „Икономия на енергия”.
За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност.
Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва.

ⓘ

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

9.2 Активиране и деактивиране на фурната

ⓘ

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

- Индикаторът светва, когато фурната се нагрява.
- Лампичката светва, когато фурната работи.
- Символът показва дали ключът управлява някоя от зоните за готвене, функциите на фурната или температурата.

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

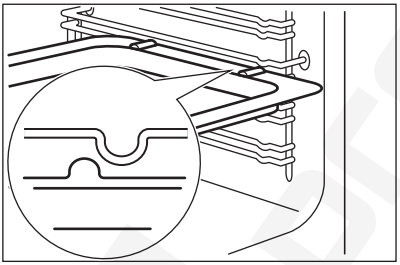
9.3 Охлаждащ вентилатор

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

9.4 Поставяне на аксесоарите на фурната

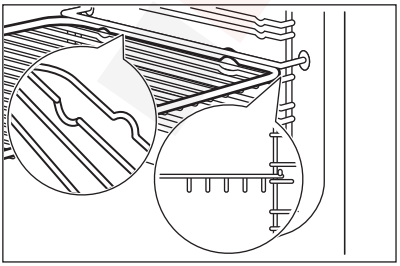
Дълбока тава / Тава за печене:

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



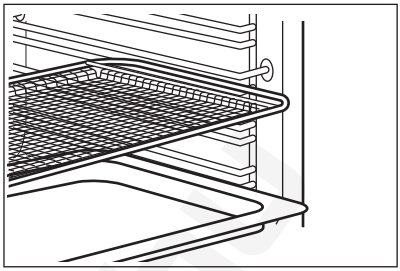
Скара:

Бутнете рафта между водачите на скарата.



AirFry тава:

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



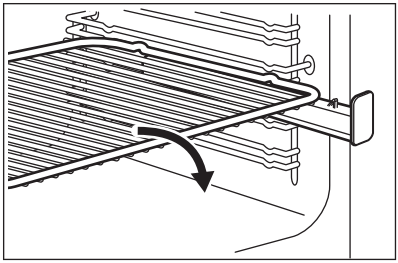
- Всички аксесоари имат малки вдлъбнатини в горната част на дясната и лявата страна за повишаване на безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане.
- Високият ръб около шкафа е устройство, което предотвратява изплъзването на готварските съдове.

9.5 Телескопични водачи – поставяне на принадлежностите на фурната

Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдеща употреба.

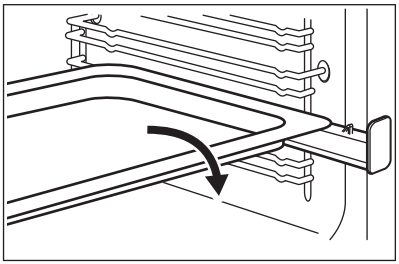
С телескопични водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

Скара:



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

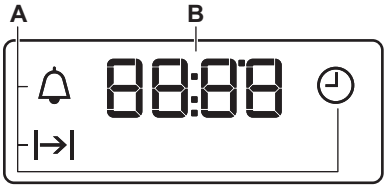
Дълбока тава:



Поставете тавата за печене или дълбоката тава върху телескопичните водачи.

10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

10.1 Екран



A. Функции на часовника
B. Таймер

10.2 Бутони

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

10.3 Функции на часовника

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

10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколкократно ⏲, докато |→| започва да мига.
3. Натиснете + или —, за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.

На екрана се появява |→|.

4. Когато времето изтече |→| светва и прозвучава звуков сигнал. Уредът се деактивира автоматично.
5. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
6. Завъртете ключа за функциите на фурната и ключа за температурата на позиция "ИЗКЛ.".

10.5 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколкократно ⏲, докато 🔔 започва да мига.
2. Натиснете + или —, за да зададете необходимото време.

Таймерът се включва автоматично след 5 секунди.

3. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
4. Завъртете копчето за функциите на фурната и копчето за температурата до позиция изключване.

10.6 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте неколкократно ⏲, докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжте —.

Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

ⓘ

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

11.1 Печене с влажност

Хляб и пица

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

Кексчета в тава за печене

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

Кексчета във фолио

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

Риба

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

Месо

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

Малки печива

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бисквитки	180	25 - 35	3
Макарони (слад.)	160	25 - 35	3
Мъфини	180	25 - 35	3
Солени крекери	170	20 - 30	3
Дребни сладки и бисквитки	150	25 - 35	3
Тарталети	170	15 - 25	3

Вегетарианска

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

11.2 AirFry

Тестени продукти

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Кроасан, замразен	прибл. 350 г	180 - 220	15 - 30	3
Изделие от бутер тесто, замразено	прибл. 400 г	180 - 220	15 - 35	3
Изделие от бутер тесто, прясно	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 35	3
Пица, замразена	прибл. 340 г	180 - 220	20 - 35	3

Продукти от картофи

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

Пресни зеленчуци

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

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

Друго

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Котлети, замразени	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	3
Скариди в тесто за печене, замразени	прибл. 200 г	180 - 220	15 - 25	3
Калмари на кръгчета, замразени	прибл. 250 г	180 - 220	15 - 25	3
Пилешки хапки, замразени	прибл. 300 г	180 - 220	15 - 25	3
Рибни пръчици, замразени	прибл. 500 г	180 - 220	15 - 25	3

11.3 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	4
Малки кейкета (20 малки кейкчета/табла) **1)**	Горещ въздух/вентилир.	150	20 - 30	Табла	2
Малки кейкета (20 малки кейкчета/табла) **1)**	Горещ въздух/вентилир.	150	25 - 35	Табла / Съд за събиране на течности	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/вентилир.	160	70 - 90	Решетка	2
Ябълков пай, 2 тави (ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Функция пица	160	60 - 80	Решетка	2
Пандишпан без масло, 1 тава (ø 26 см) върху решетката	Традиционно готвене	170	30 - 40	Решетка	3
Пандишпан без масло, 1 тава (ø 26 см) върху решетката	Горещ въздух/вентилир.	150	35 - 45	Решетка	2
Пандишпанова торта без мазнина, 1 тава (ø 26 см) върху решетката **1)**	Горещ въздух/вентилир.	160	25 - 35	Решетка	1 + 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилир.	140	20 - 35	Табла	3
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилир.	140	20 - 30	Табла	1 + 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Традиционно готвене	160	20 - 35	Табла	3
Тост **1)**	Бързо готвене на грил	Макс.	1 - 5	Решетка	4
Бургер от говеждо	Гриловане	Макс.	15 - 20 едната страна. 10 - 15 втората страна.	Рафт / Съд за събиране на течности	4 + 1

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратичката около рамката на вътрешността.
- 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.

Аксесоари

- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте аксесоарите в съдомиялната (освен от тавата за AirFry).
- Не почиствайте незалепващите аксесоари и тавата за AirFry с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

12.2 Почистване на тавата AirFry.

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

Възможно е и почистването в съдомиялна.

12.3 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

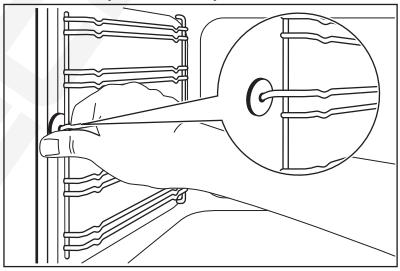
За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

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

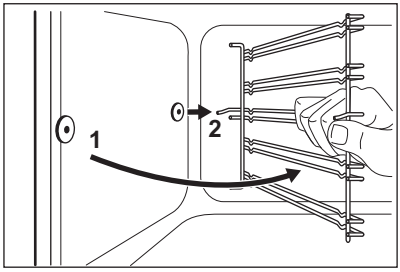
12.4 Сваляне на носачите на скарата

Преди да почистите фурната, отстранете носачите на рафтовете.

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



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



ⓘ

Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

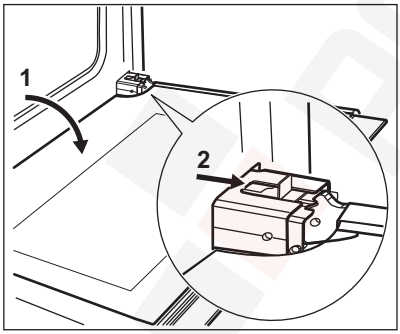
12.5 Как се използва : Почистване с вода

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

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

12.6 Сваляне на вратичката на фурната

За по-лесно почистване отстранете вратичката на фурната.



1. Отворете вратичката напълно.
2. Преместете плъзгача, докато чуете щракване.
3. Затворете вратата, докато плъзгачът се фиксира.
4. Свалете вратата.

За да отстраните вратичката, първо я издърпайте навън едната й страна и след това другата.

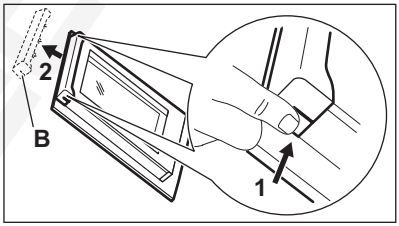
Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратичката на фурната в обратна последователност. Уверете се, че вратата щраква като я поставите. Ако е необходимо, използвайте сила.

12.7 Сваляне и почистване на стъклата на вратичката

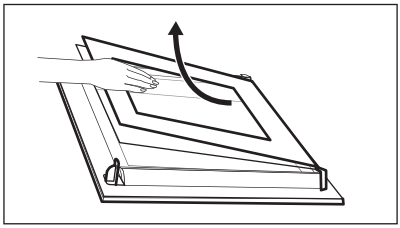
ⓘ

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 B от двете й страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



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



4. Почистете стъклените панели на вратичката.

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

12.8 Смяна на лампичката

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

Задна лампичка

ⓘ

Стъкленият капак на лампичката се намира в дъното на вътрешността.

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

12.9 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.

13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

13.1 Как да постъпите, ако…

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

Проблем	Възможна причина	Корекция
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.
Лампата не работи.	Лампичката е неизправна.	Сменете лампата.
На екрана се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването.	Нулирайте часовника.
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.

13.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

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

14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Идентификация на модела	CCB6446CBM	
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 Задна лява Предна дясна	21.0 см 14.5 см 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	178.9 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 174.1 Wh/kg

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.

14.2 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.

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

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	CCB6446CBM 940003143
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.82 kWh/цикъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	73 л
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка
Маса	55.8 кг

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

14.4 Фурна – 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.

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

Печене с влажност
Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

14.5 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

15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

Üdvözöljük 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..... 28
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....31
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....34
4. TERMÉKLEÍRÁS.....36
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 36
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....37
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....38
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 39
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT 40
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK..... 42
11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....43
12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 46
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....49
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....50
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....52

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 kiszolgáltatott 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 fogyatékossággal 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.
- 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 képesített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett 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 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 kiszereléssel 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 mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt 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.
- 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 gőzök öngyulladást 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 ajtaját. 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 ejtsen 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. Máskülönben 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 tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

2.5 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.

2.6 Szolgáltatások

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

2.7 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

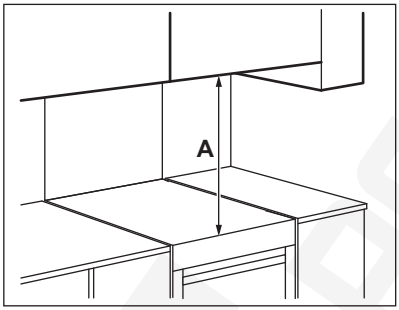
⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Műszaki adatok

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

3.2 A készülék elhelyezése

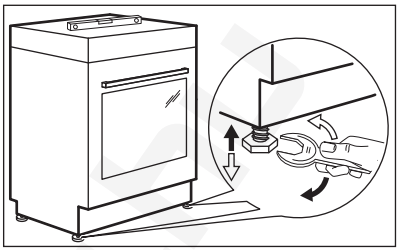
Szabadon álló készülékét elhelyezheti úgy, hogy szekrények álljanak mellette egy vagy két oldalon, illetve elhelyezheti a sarokba is.



Minimális távolságok

Méretek	mm
A	650

3.3 A készülék vízszintbe állítása

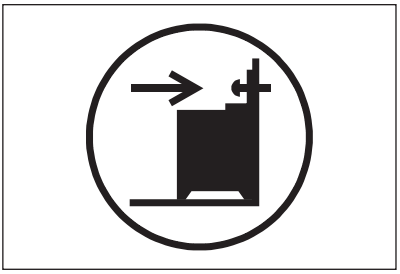


A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

3.4 Billenésgátló

⚠ VIGYÁZAT!
Szereljen fel billenésgátlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására. A billenésgátló kizárólag akkor működik, ha a készüléket megfelelő helyre állította.
Az Ön készülékén az alábbi képeken látható szimbólumok (nem minden típusnál) figyelmeztetik Önt a billenésgátló felszerelésére.



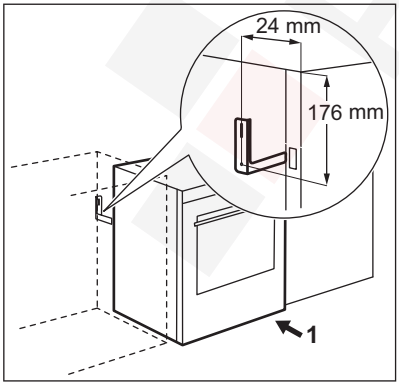


⚠ VIGYÁZAT!

Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.

Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
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 nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

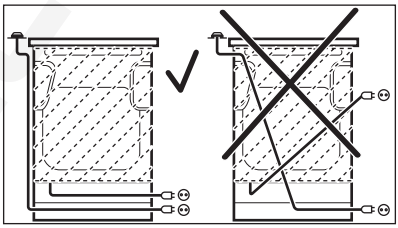
Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra.

A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm²
3 nullavezetékkel	5x1,5 mm²

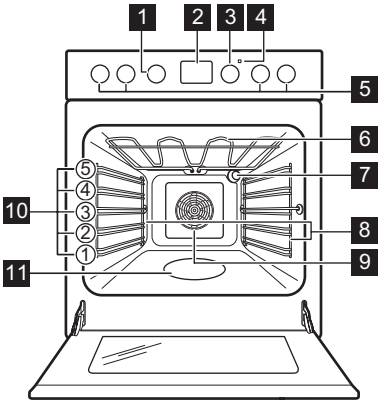
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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



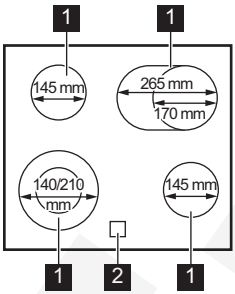
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



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

4.2 Főzőlap áttekintése



1 Főzőzóna
2 Maradékhő visszajelző

4.3 Tartozékok

- **Sütőrács**
  Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca**
  Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
  Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **AirFry tepsi**
  Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.
- **Teleszkópos sínek**
  Polcok és tálcák számára.
- **Tároló fiók**
  A tárolófiók a sütőtér alatt található.

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.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a funkciót Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a funkciót, . Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja a készüléket 15 perc időtartamig működni.
4. Állítsa be a funkciót, . Állítsa be a maximális hőmérsékletet.Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

5.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a szimbólum villogni kezd.

A + vagy − gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.
Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

5.3 Az idő módosítása

A pontos idő nem módosítható, ha a funkciók bármelyike működik.

Nyomja meg többször a gombot, míg a Pontos idő funkció visszajelzője nem kezd villogni.
Új idő beállításához olvassa el az „Idő beállítása” c. szakaszt.

5.4 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
0	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

ⓘ

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.

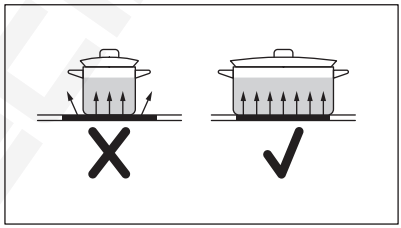
ⓘ

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.

ⓘ

A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú 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

ⓘ

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
⎽⎽ - 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 omlett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
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 töltse fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek 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 sültek), 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 lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerrel 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 Sütőfunkciók

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

0 **Kikapcsolt pozíció**
A sütő ki van kapcsolva.

Hőlégbefúvás, nagy hőfok
Sütés egyszerre legfeljebb két polcszinten, illetve aszalás.
20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Hagyományos sütés funkció esetén.

Pizza funkció / AirFry
Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek. /
Az étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Olyan ételekhez, mint a sült burgonya vagy pizza.

Hagyományos sütés / Víztisztítás
Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Víztisztítás.

Szárítás
Szeletelt étel aszalásához.

Grill + felső sütés
Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítós készítéséhez.

Infrasütés
Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.

Konvekciós levegő (nedves)
A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.
Arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.
A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.
A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.
Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves).
Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol.

ⓘ

Az étel kiolvasztásához választhatja a Konvekciós levegő (nedves) funkciót a hőmérséklet beállítása nélkül.

9.2 A sütő be- és kikapcsolása

Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):
- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

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

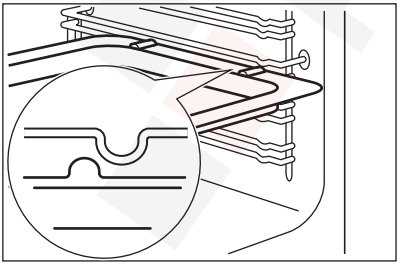
9.3 Hűtőventilátor

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.

9.4 A sütő tartozékainak behelyezése

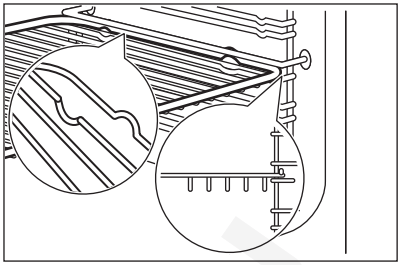
Mély tepsi / Sütőtálca:

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



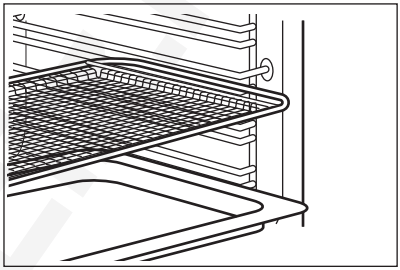
Huzalpolc:

Csúsztassa be a rácsot a polctartó vezetősínjei közé.



AirFry tálca:

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



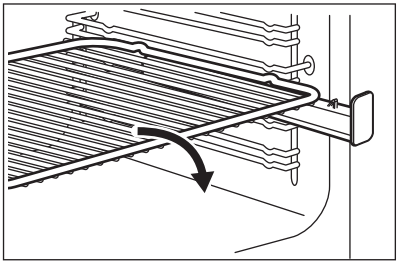
- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

9.5 Teleszkópos polctartók – a sütő tartozékainak behelyezése

Tartsa meg a teleszkópos sütősínek telepítési utasításait későbbi használatra.

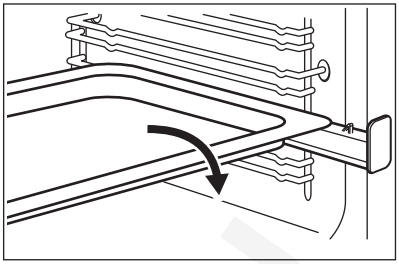
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

Huzalpolc:



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

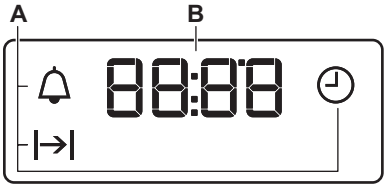
Mély tepsi:



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Kijelző



A. Órafunkciók
B. Timer

10.2 Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	Az idő beállításához.
⏲	ÓRA	Az óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	Az idő beállításához.

10.3 Órafunkciók

Órafunkció		Alkalmazás
⏲	PONTOS IDŐ	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
|→|	IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
🔔	PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.

10.4 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a ⏲ gombot, amíg a |→| szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a + vagy − gombot.

A kijelzőn |→| jelenik meg.

4. Befejezéskor a |→| visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

10.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a ⏲ gombot, amíg a 🔔 szimbólum villogni nem kezd.
2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a + vagy − gombot.

A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.

3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

10.6 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a ⏲ gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a − gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

11. 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.

11.1 Konvekciós levegő (nedves)

Kenyér és pizza

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Péksütemény	180	25 - 35	3
Fagyasztott pizza, 350 g	190	25 - 35	3

Sütemény sütő tálcán

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskótatekercs	180	20 - 30	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csokoládés sütemény	180	30 - 40	3

Sütés sütőformában

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Szufflé	200	30 - 40	3
Piskóta tortaalap	180	20 - 30	3
Piskótatorta	150	25 - 35	3

Hal

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

Húsok

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hús tasakban, 250 g	200	25 - 35	3
Nyárson sült hús, 500 g	200	30 - 40	3

Aprósütemény sütése

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cookie (amerikai csokis keksz)	180	25 - 35	3
Puszedli	160	25 - 35	3
Muffin	180	25 - 35	3
Sós aprósütemény	170	20 - 30	3
Aprósütemény kívül ropogós omlós tésztából	150	25 - 35	3
Gyümölcslepény	170	15 - 25	3

Vegetáriánus

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	180	25 - 35	3
Omlett	200	20 - 30	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Zöldségek tálcán, 700 g	180	25 - 35	3

11.2 AirFry

Pékáruk

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Croissant, fagyasztott	kb. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	kb. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Aprósüt. leveles tésztából, friss	kb. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, gyorsfagyasztott	kb. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Burgonya termékek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya, fagyasztott	kb. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	kb. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	kb. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Krokettek	kb. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Friss zöldségek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Friss cukkini szeletek, **1)**	kb. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

1) adjon hozzá egy teáskanál olívaolajat, hogy megelőzze a letapadást

Egyéb

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fésűs csiga, fagyasztott	kb. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Garnélarák bundában, fagyasztott	kb. 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Tintahal gyűrűk, fagyasztott	kb. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Csirkefalatok, fagyasztott	kb. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Halrudacskák, fagyasztott	kb. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.3 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	4
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi) **1)**	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 30	Tepsiben	2
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi) **1)**	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	25 - 35	Tálca / zsírfogó tepsi	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	160	60 - 80	Rács	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hagyományos sütés	170	30 - 40	Rács	3
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	35 - 45	Rács	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson **1)**	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	25 - 35	Rács	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 35	Tepsiben	3
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 30	Tepsiben	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Hagyományos sütés	160	20 - 35	Tepsiben	3
Toast kenyér **1)**	Grill + felső sütés	Max.	1 - 5	Rács	4
Marhahús hamburger	Grillezés	Max.	15 - 20 mp. egyik oldal. 10 - 15 mp. másik oldal.	Rács / zsírfogó tálca	4 + 1

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószerek

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótömítést.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel 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 törlőronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.

Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlőronggyal, 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 tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

12.2 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 kefét.

A mosogatógépben való tisztítás is megengedett.

12.3 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

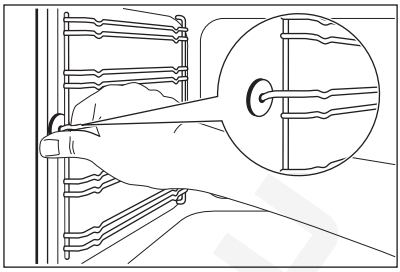
A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törlőruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

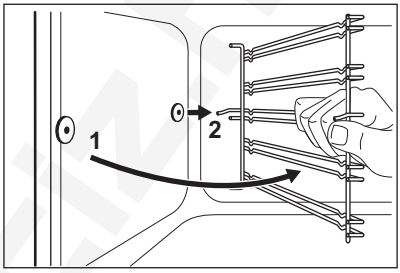
12.4 A polcvezető sínek eltávolítása

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 kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

⚠ VIGYÁZAT!

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

12.5 Hogyan használja? : Víztisztítás

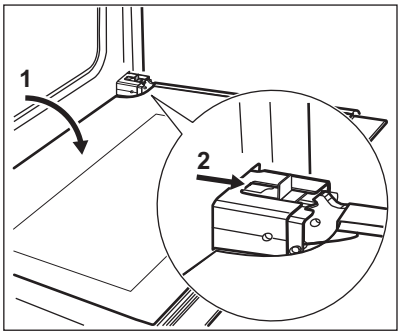
Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a készülékből.

1. Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 250ml.
2. Állítsa be a funkciót .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 perc ideig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket.

6. Várja meg, hogy a készülék lehűljön. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőteret.

12.6 A sütőajtó leszerelése

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgasa a csúszkát, amíg kattanást nem hall.
3. A csúszka reteszeléséig hajtsa be az ajtót.
4. Vegye le az ajtót.
   Az ajtót a levételhez húzza kifele; először az egyik, majd a másik oldalánál.

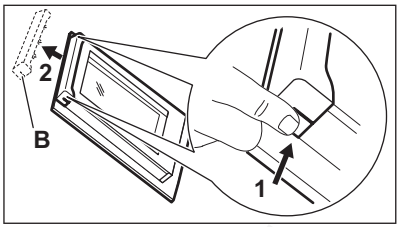
Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattanást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

12.7 Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

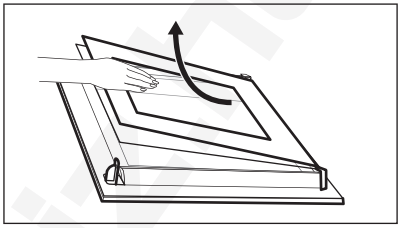
ⓘ

Az ábrákon látható példákétól 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.

12.8 A sütőlámpa cseréje

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

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

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.

12.9 A fiók

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegyen ételt a fiókba.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

A sütő alatti fiók tisztítás céljából kivehető.

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.

13. HIBAELHÁRÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 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 okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem kezd világítani a maradékhő 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 lámpa nem működik.	A lámpa hibás.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn „12:00” látható.	Áramkimaradás történt.	Állítsa vissza az órát.
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.

13.2 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.)	.....

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékinformáció a főzőlapra vonatkozó EU Ecodesign előírásoknak megfelelően

Modellazonosító	CCB6446CBM	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Sugárzóelemes 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.

14.2 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.

14.3 Termékismertető és termékismertető lap az EU sütőre vonatkozó Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	CCB6446CBM 940003143
Energiahatékonysági szám	95.3
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.95 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.82 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	73 l
A sütő fajtája	Szabadon álló tűzhely a belsejében sütővel
Tömeg	55.8 kg

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

14.4 Sütő – Energiatakarékosság

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótömítést, 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.

Ételek melegen tartása
A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

Konvekciós levegő (nedves)
A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

14.5 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

15. 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

precizni

aeg.com

preciz.hu

867364319-A-372024