

CIB6643BBM

BG Ръководство за употреба | Готварска печка

2

HU Használati útmutató | Tűzhely

37



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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	10
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	11
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	17
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	19
9. ФУРНА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	20
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	23
11. ФУРНА – ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	24
12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	29
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	32
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	34
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	36

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и лица в уязвимо положение

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

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

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

1.2 Обща безопасност

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

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

внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.

- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди ремонтване изключете захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте, когато докосвате чекмеджето за съхранение. То може да се нагоречи.
- 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.

- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и нишата трябва да имат подходящи размери.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- По някои части от уреда минава ток. Оградете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране“.

2.2 Съвързване към електрическата мрежа

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на хранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не допускате хранващите 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.
- Съвържете кабела за хранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът

за хранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- 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 хранващия кабел към контакта.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния. Опасност от токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността

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

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

 **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар и експлозия.

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

 **ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на кухината.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.

– бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.

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

2.4 Грижи и почистване

 **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете фурната. Изключете щепсела от контакта на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклени панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклени 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

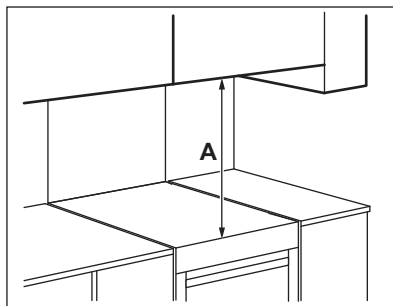
Височина 847 - 867 мм

Ширина 596 мм

Дълбочина 600 мм

3.2 Местоположение на уреда

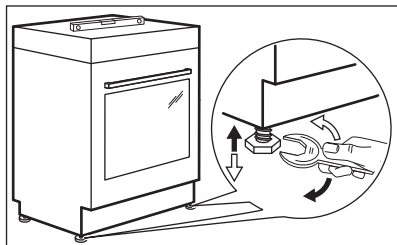
Можете да монтирате свободно стоящия уред с шкафове с едната или двете страници и в ъгъла.



Минимални разстояния

Размер	мм
A	650

3.3 Нивелиране на уреда

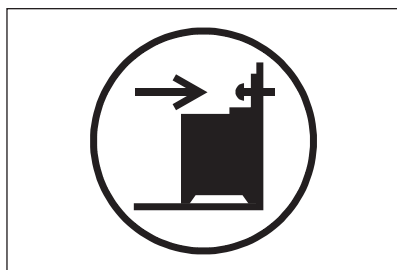


Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да нивелирате най-горното ниво с останалите повърхности.

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.

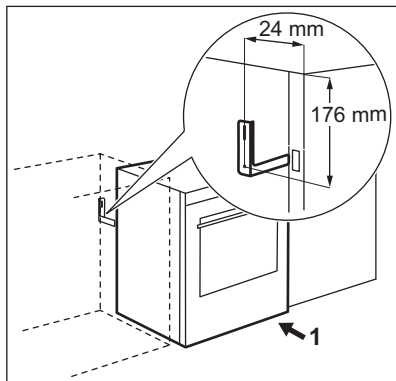


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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



3.5 Електрическа инсталация

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

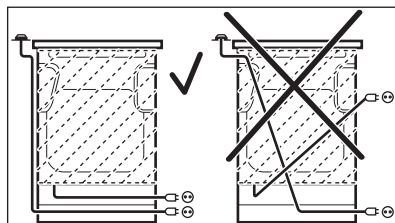
Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел.

Приложими видове кабели за различни фази:

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

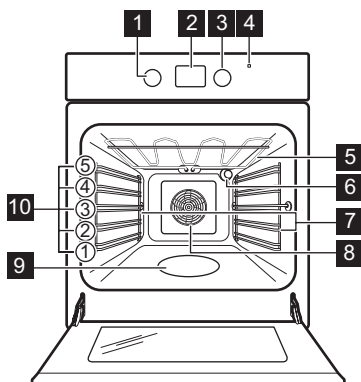
⚠ ВНИМАНИЕ!

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



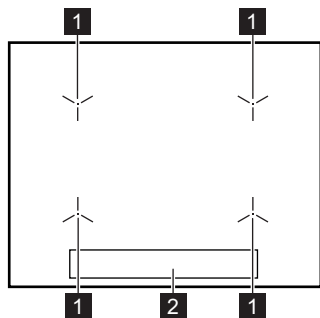
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Общ преглед



- 1 Копче за функциите за нагряване
- 2 Екран
- 3 Копче за управление (за температурата)
- 4 Индикатор / символ за температура
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Водачи за скара, отстраняеми
- 8 Вентилатор
- 9 Вътрешна част на фурната – съд за почистване с вода
- 10 Позиция на скара

4.2 Преглед на готварската плоча



- 1** Индукционна зона за готвене
- 2** Контролен панел

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 подгриване 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 температура. 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 Използване на сензорните полета

За да активирате функцията, докоснете и задръжте избрания символ на дисплея за минимум 1 секунда.

5.3 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.

5.4 Промяна на часа



Не можете да промените 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“.

5.5 Прибиращи се ключове

За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

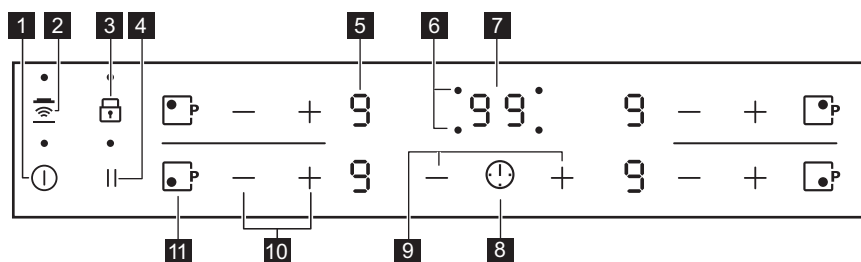
6. ПЛОЧА - ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Контролен панел на плочата



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

Сензорно поле	Функция	Бележка
1	ВКЛ. / Изкл.	За активиране и деактивиране на плочата.
2	Hob²Hood	За да активирате и деактивирате ръчния режим на функцията.
3	Заклучване / Защита за деца	За заключване / отключване на командното табло.
4	Пауза	За активиране и деактивиране на функцията.
5 -	Дисплей за степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
6 -	Индикатори за времето на зоните за готвене	За да покаже за коя зона настройвате времето.
7 -	Дисплей на таймера	Показва времето в минути.

Сензорно поле	Функция	Бележка
8	-	Избор на зона за готвене.
9	-	Увеличава или намалява времето.
10	-	За настройване на степен за нагриване.
11	PowerBoost	За да активирате функцията.

6.2 Показания за настройката за нагриване

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

- продължаване на готвенето,

- поддържане на топлина

- остатъчна топлина.


Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещи съдове за готвене са поставени на студена зона за готвене,

- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.


6.4 Активиране и деактивиране

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


6.5 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:


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

Символът  светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.



- не деактивирате зоната за готвене или не промените степента за нагряване.



След известно време светва  и котлонът се деактивира.

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

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

6.6 Степента на нагряване

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



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

6.7 Автоматично заграване



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




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

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



Незабавно докоснете   светва).




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

За да изключите функцията: докоснете .

6.8 PowerBoost

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

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

За да изключите функцията: докоснете   или .


6.9 Таймер

Таймер за отбroyване



Използвайте тази функция, за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за една готварска сесия.

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


За задаване на зоната за готвене:

докоснете  неколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.



За активиране на функцията или

промяна на времето: докоснете  или  на таймера, за да зададете времето (00 - 99 минути). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига бавно, времето се отбroyва обратно.

За да видите оставащото време:

задайте зоната за готвене с . Индикаторът на зоната за готвене започва да мига бързо. На екрана се показва оставащото време.

За деактивиране на функцията:


задайте зоната за готвене с  и докоснете . Оставащото време се отбroyва обратно до 00. Индикаторът на зоната за готвене се изключва.






Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и 00 мига. Зоната за готвене се изключва.

За да спрете звука: докоснете .

Таймер



Може да използвате тази функция като **Таймер**, когато плочата е включена, а зоните за готвене са изключени. На екрана за топлинна настройка се показва .

За активиране на функцията:

докоснете . Докоснете  или  на таймера, за да зададете времето. Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и 00 мига.

За да спрете звука: докоснете .

За деактивиране на функцията:

докоснете  и след това докоснете . Оставащото време се отбroyва обратно до 00



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

6.10 Пауза


Тази функция задава всички оперативни зони за готвене, които работят на най-ниската настройка на затопляне.

Когато функцията работи, всички други символи на контролните панели са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

1. За да активирате функцията:

натиснете .

 светва. Степента на нагряване е намалена на 1.

2. За да изключите функцията:

натиснете .



Появява се предишната степен на нагряване.

6.11 Заклучване


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

Първо настройте степента на нагряване.

За да включите функцията:

докоснете .  светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

За да изключите функцията:





докоснете . Включва се предната степен на нагряване.









Когато деактивирате плота, деактивирате също и тази функция.

6.12 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.

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

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

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

6.13 Hob²Hood

Това е усъвършенствана автоматична функция, свързваща плота със специален аспиратор. Плата и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично на основата на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плота. Също така можете да управлявате вентилатора и ръчно, от плота.



При повечето аспиратори дистанционната система е изключена по подразбиране. Включете я преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

Автоматична работа с функцията

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на Н1 – Н6. Първоначално плота е зададена на Н5. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Плата автоматично разпознава температурата на

готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора.

Автоматични режими








	Автоматично осветление	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
Режим Н0	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Режим Н1	ВКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Режим Н2 ³⁾	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Режим Н3	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
Режим Н4	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Режим Н5	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2
Режим Н6	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3

1) Готварският плот разпознава процеса на варене и включва скоростта на вентилатора в съответствие с автоматичния режим.

2) Готварският плот разпознава процеса на пържене и включва скоростта на вентилатора в съответствие с автоматичния режим.

3) Този режим включва вентилатора и осветлението, като не зависи от температурата.

Промяна на автоматичния режим

1. Деактивирайте уреда.
2. Натиснете  в продължение на 3 секунди. Дисплеят светва и изгасва.
3. Натиснете  за 3 секунди, докато светне  или .
4. Натиснете  няколко пъти, докато  светне.
5. Натиснете  на таймера, за да изберете автоматичен режим.







За да работите с аспиратора, директно на панела на аспиратора изключете автоматичния режим на функцията.



Когато приключите с готвенето и изключите плота, вентилаторът на аспиратора може да продължи да работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично изключва вентилатора и предотвратява случайното му включване в следващите 30 секунди.

Ръчно управление на скоростта на вентилатора

Можете също да управлявате функцията ръчно. За да го направите, докоснете , когато плочата е включена. Това деактивира автоматичната работа на функцията и Ви позволява ръчно да промените скоростта на вентилатора. При натискане на , увеличавате скоростта на вентилатора с една единица. Когато достигнете интензивно ниво и отново натиснете , задавате скоростта на вентилатора на 0, което изключва вентилатора на аспиратора. За да стартирате отново вентилатора на скорост 1, докоснете .



За да активирате автоматично управлението на функцията, изключете и отново включете плочата.

Включване на осветлението

Можете да настроите плота да включва осветлението автоматично, когато

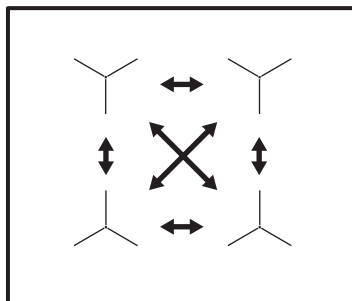
включите плота. За тази цел настройте автоматичния режим на Н1 – Н6.



Светлината на аспиратора се изключва 2 минути след изключване на плота.

6.14 Функция Управление на мощността

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



7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове



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



Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

Материал на готварските съдове

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

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

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



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

Размери на готварски съдове

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

Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.

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

7.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Диаметър на готварските съдове (мм)	Мощност (W)
Задна лява	125 - 140	1400/2500
Задна дясна	145 - 180	1800/2800
Предна дясна	145 - 180	1800/2800
Предна лява	180 - 210	2300/3600

7.3 Шумове по време на работа



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

Шумове, свързани с готварски съдове:

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

Шумове, свързани с плота:

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

7.4 Öko Timer ЕкоТаймер

За да се пести енергия нагревателят на зоната за готвене се деактивира, преди прозвучаване на таймера за отброяване. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и продължителността на готвенето.

7.5 Опростено ръководство за готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за

готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
- 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци, риба и месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
7 - 8	Силно пържено, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.

- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.

ВНИМАНИЕ!

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

8.2 Почистване на плочата

- **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 необразивен 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


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


-  **Горещ въздух/вентилатор.**
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**
За печене на тестени и месни ястия на едно ниво.

-  **SteamBake / Почистване с вода**
За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. Вижте глава „Грижа и почистване“ за повече информация относно: Почистване с вода.

-  **Бързо готвене на грил**
За запичане на тънки ястия в големи количества или препичане на хляб.

-  **Турбо грил**
За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени 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). Изпитванията 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 Активиране на функцията: SteamBake

Тази функция увеличава влажността по време на готвене.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

Освободената влажност може да предизвика изгаряния:

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



Вж. глава "Препоръки и съвети".

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

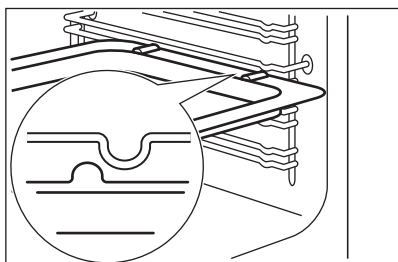
9.4 Охлаждащ вентилатор

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.

9.5 Поставяне на аксесоарите на фурната

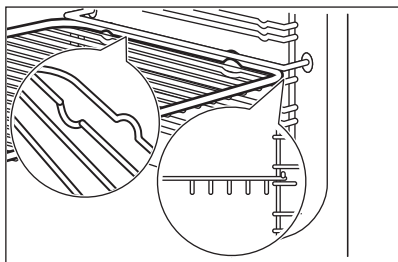
Тавичка за печене / Дълбока тава:

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



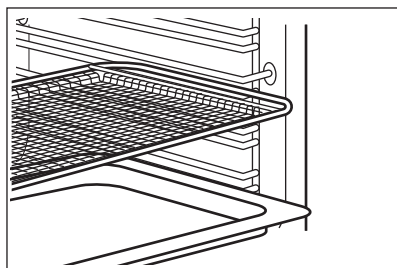
Скара:

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 използването на готварските съдове.

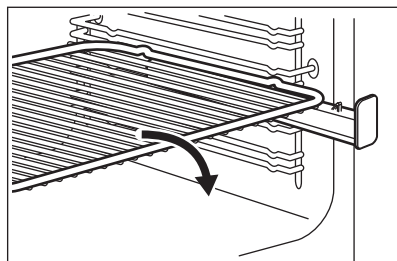
9.6 Телескопични водачи – поставяне на принадлежностите на фурната



Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдеща употреба.

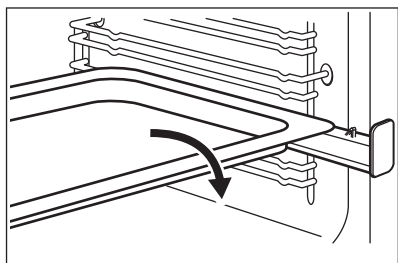
С телескопични водачи можете да поставяте и сваляте рафтовете по-лесно.

Скара:



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

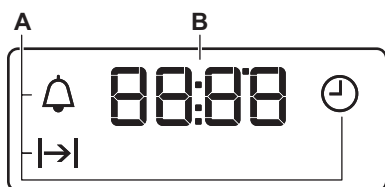
Дълбока тава:



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

10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.

1. Задайте функция и температура на фурната.



2. Натиснете неколkokратно ⌚, докато ⌛ започва да мига.

3. Натиснете **+** или **-**, за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.

На екрана се появява **→|**.

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


10.5 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете 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".

i

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 SteamBake

Пекарна

Храна	Температура (°C)	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Време за предварително загряване (мин.)	Време (мин)	Положение на скарата
Бял хляб	180	150	10	30 - 40	2
Земели	200	150	5	20 - 25	2
Фокача	190	150	10	20 - 25	1
Домашна пица	230	150	10	15 - 20	2
Бисквити, курабийки, кроасани	160	150	10	10 - 20	2
Сливов кекс, канелени ролца	160	150	10	70 - 80	2

Дълбоко замразени храни

Храна	Температура (°C)	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Време за предварително загряване (мин.)	Време (мин)	Положение на скарата
Пица	200	100	10	15	2
Кроасан	170	50	10	25	2
Лазаня	200	200	10	35 - 45	2

Възстановяване на храна

Храна	Температура (°C)	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Време за предварително загряване (мин.)	Време (мин)	Положение на скарата
Бял хляб	110	100	-	30 - 40	2
Земели	110	100	-	20 - 25	2
Домашна пица	110	100	-	15 - 20	2
Фокача	110	100	-	20 - 30	2
Зеленчуци	110	100	-	15 - 25	2
Ориз	110	100	-	15 - 26	2
Паста	110	100	-	15 - 27	2
Месо	110	100	-	15 - 28	2

Печене

Храна	Температура (°C)	Вода в релефа във вътрешността (мл)	Време за предварително загряване (мин.)	Време (мин)	Положение на скарата
Пиле	210	200	-	70 - 75	2
Половин пиле	210	200	-	35 - 50	2
Свинско печено	180	200	-	65 - 70	2
Говеждо печено, 1 – 1,5 кг	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Алангле 2. Средно изпечено 3. Добре изпечено					
Печена пуйка	200	200	-	70 - 85	2

11.3 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

11.4 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 кейкета/табла) ¹⁾	Горещ въздух/вентилатор.	150	20 - 30	Табла	2
Малки кейкета (20 малки кейкета/табла) ¹⁾	Горещ въздух/вентилатор.	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/вентилатор.	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/вентилатор.	150	35 - 45	Решетка	2
Пандишпанова торта без мазнина, 1 тава (Ø 26 см) върху решетката ¹⁾	Горещ въздух/вентилатор.	160	25 - 35	Решетка	1 + 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилатор.	140	20 - 35	Табла	3

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
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.

Акcesoари

- Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ

препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната (освен от тавата за AirFry).

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

12.2 Почистване на тавата AirFry.

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

Възможно е и почистването в съдомиялна.

12.3 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 Почистване на релефа във вътрешността

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



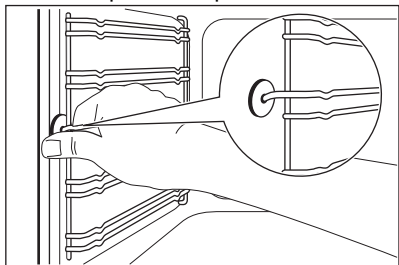
За функцията: SteamBake препоръчваме да извършвате процедурата по почистването поне веднъж на 5-10 цикъла на готвене.

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

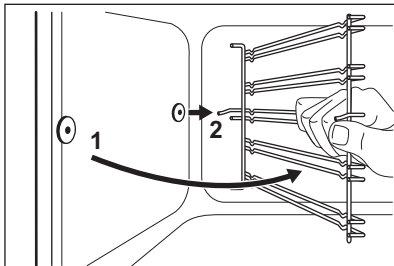
12.5 Сваляне на носачите на скарата

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.

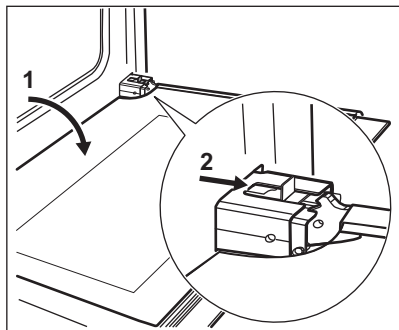
12.6 Как се използва : Почистване с вода

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

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

12.7 Сваляне на вратичката на фурната

За по-лесно почистване отстранете вратичката на фурната.



1. Отворете вратичката напълно.
2. Преместете плъзгача, докато чуete щракване.
3. Затворете вратата, докато плъзгачът се фиксира.
4. Свалете вратата.
За да отстраните вратичката, първо я издърпайте навън едната ѝ страна и след това другата.

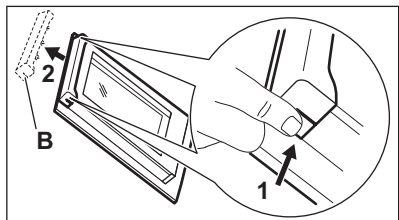
Когато приключите с процедурата по почистване, поставете вратичката на фурната в обратна последователност. Уверете се, че вратата щраква като я поставите. Ако е необходимо, използвайте сила.

12.8 Сваляне и почистване на стъклата на вратичката

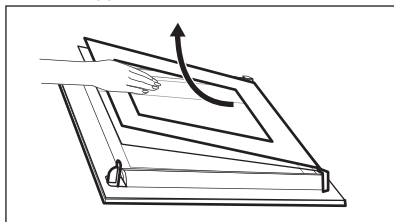


Стъклото на вратата на вашия продукт може да се различава по вид и форма от примерите, показани на изображенията. Броят стъкла също може да бъде различен.

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



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

12.9 Смяна на лампичката

⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

Задна лампичка



Стъкленият капак на лампичката се намира в дъното на вътрешността.

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

12.10 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.
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле  .	Отстранете предмета от сензорното поле.
Плочата отнема твърде много време за загряване на готварския съд.	Погрешен диаметър или качество на готварския съд.	Използвайте готварски съдове, предназначени за индукция с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене

Проблем	Възможна причина	Корекция
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.
Функцията Автоматично затопляне не работи.	Зоната е гореща.	Оставете зоната да се охлади достатъчно.
Функцията Автоматично затопляне не работи.	Зададена е най-високата настройка на нагряване.	Най-високата настройка на нагряване е същата като тази на функцията.
Настройката на нагряване прекъсва между две нива.	Функцията за управление на захранването работи.	Вижте глава „Плоча - Ежедневна употреба“.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Няма сигнал, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Сигналите са деактивирани.	Активирайте сигналите. Вижте глава „Плоча - Ежедневна употреба“.
 светва на екрана на плочата.	Функцията Автоматично изключване работи.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново.
 светва на екрана на плочата.	Функцията на устройството за безопасност на децата или функцията Заклучване работи.	Вижте глава „Плоча - Ежедневна употреба“.
 светва на екрана на плочата.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
 светва на екрана на плочата.	Съдовете за готвене са неправилни.	Използвайте правилните съдове за готвене. Вижте глава „Плоча - Препоръки и съвети“.
 светва на екрана на плочата.	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте глава „Плоча - Препоръки и съвети“.
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 оставайте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.
Няма по-добро представяне в готвенето с използването на функция SteamBake.	Не сте напълнили вътрешното отделение с вода.	Вижте „Активиране на функцията SteamBake“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Водата във вътрешното отделение не кипи.	Температурата е прекалено ниска.	Настройте температурата на най-малко 110°C. Вижте глава „Фурна - полезни съвети“.
Водата излиза от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.	Изключете фурната и се уверете, че уредът е студен. Избършете водата с кърпа или гъба. Добавете правилното количество вода във вътрешното отделение. Вижте „Активиране на функцията SteamBake“.

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	C1B6643BVM	
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21.0 cm
	Задна лява	14.0 cm
	Предна дясна	18.0 cm
	Задна дясна	18.0 cm
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	191.0 Wh/kg
	Задна лява	177.0 Wh/kg
	Предна дясна	189.0 Wh/kg
	Задна дясна	178.0 Wh/kg
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)	183.8 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 загревате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.

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

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

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	C1B6643BBM 940003132
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.82 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	73 л
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка
Маса	54.0 кг

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

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

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

Готвене с вентилатор

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

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.

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

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

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

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



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

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	37
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	40
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	43
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	45
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	45
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	46
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	52
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	54
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT.....	54
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	57
11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	58
12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	63
13. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	65
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	67
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	69

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek 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 fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket 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.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- 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 aljzataból.
- 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 mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szerezzen 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 többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa 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.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- 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 öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.

- Óvatosan nyissa ki a készülék 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 lehült-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 tisztítószer 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 mosószerral 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!

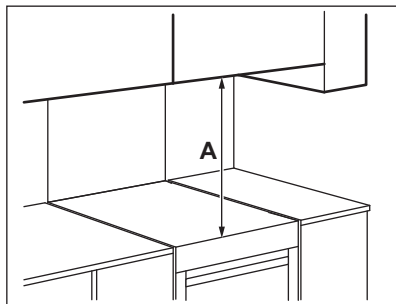
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Műszaki adatok

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

3.2 A készülék elhelyezése

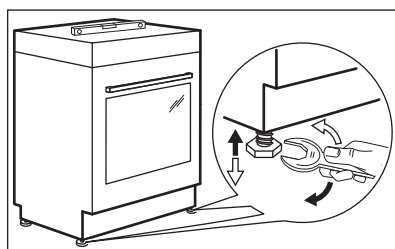
Szabadon álló készülékét elhelyezheti úgy, hogy szekrények álljanak mellette egy vagy két oldalon, illetve elhelyezheti a sarokba is.



Minimális távolságok

Méretek	mm
A	650

3.3 A készülék vízszintbe állítása

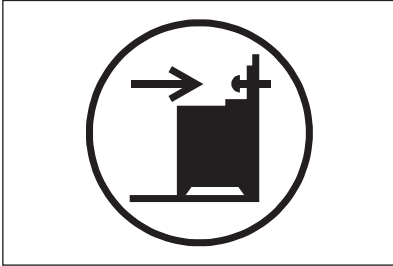
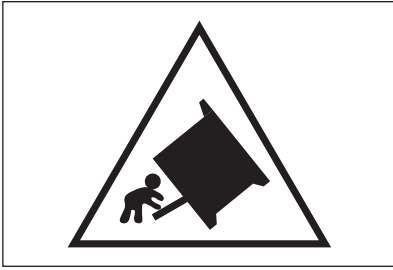


A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

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.

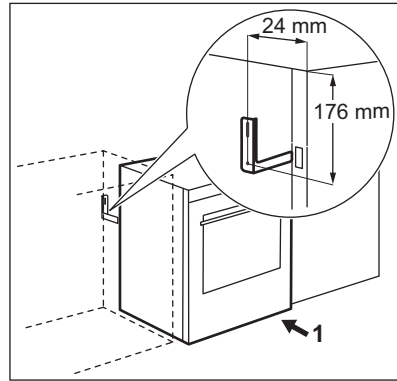


⚠ VIGYÁZAT!

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 közepre állításához módosítania kell az oldal méretet.



3.5 Elektromos bekötés

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

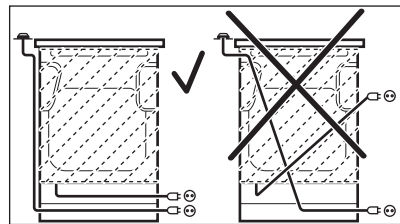
Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra.

A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

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

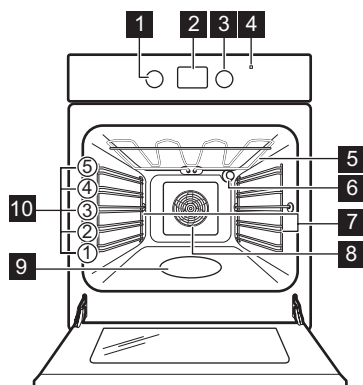
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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



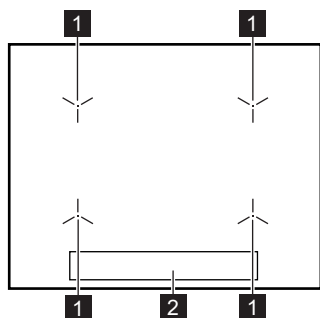
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



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

4.2 Főzőlap áttekintése



- 1 Indukciós főzőzóna
- 2 Kezelőpanel

4.3 Tartozékok

- Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hűssütéshez.

- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsí**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **AirFry tepsí**
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 élelmiszerral 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 kivethető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 1 óra 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 mikroszálal ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivethető polctartókat az eredeti helyzetükbe.



5.2 Az érzékelőmezők használata

A funkció bekapcsolásához tartsa megnyomva legalább 1 másodpercig a kiválasztott szimbólumot a kijelzőn.

5.3 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.

5.4 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.

5.5 Visszahúzható gombok

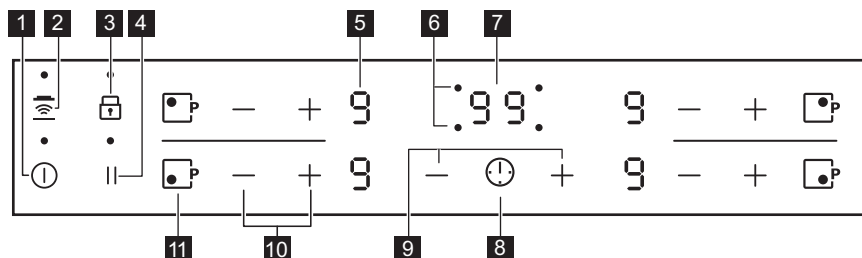
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT









FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.






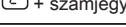




6.1 Főzőlap kezelőpanelje



A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.




Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
1 	Be / Ki	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2 	Hob²Hood	A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása.
3 	Funkciózár/ Gyermekebiztonsági eszköz	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
4 	Szünet	A funkció be- és kikapcsolása.
5 -	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
6 -	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
7 -	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
8 	-	A főzőzóna kiválasztása.
9 	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
10 	-	A hőfok beállítása.
11 	PowerBoost	A funkció bekapcsolása.

6.2 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A Szünet funkció működik.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
	A PowerBoost funkció működik.
	Üzemzavar lépett fel.
	OptiHeat control (3 lépéses maradékhő visszajelző): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
	A Funkciózár / Gyermekebiztonsági eszköz funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

6.3 OptiHeat control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

FIGYELMEZTETÉS!

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

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

 - főzés folytatása,

 - melegen tartás,

 - maradékhő.

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.



6.4 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.


6.5 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:





- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és kikapcsol a főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábából elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.

- nem megfelelő főzőedényt használ. A  szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a  szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol
 , 1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

6.6 A hőfokbeállítás

Érintse meg a  gombot a hőbeállítás növeléséhez. Érintse meg a  gombot a hőbeállítás csökkentéséhez. A főzőzóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot.







6.7 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.



A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:



érintse meg a  gombot (a  világítani kezd). Azonnal érintse meg a  gombot (a  világítani kezd). Azonnal érintse meg és tartsa megérintve a  gombot, míg a megfelelő hőfokérték meg nem jelenik. 3 másodperc elteltével a  visszajelző megjelenik.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot.

6.8 PowerBoost

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a  gombot. A  világitani kezd.


A funkció kikapcsolása: érintse meg a  vagy  gombot.



6.9 Timer


Visszaszámláló időzítő



A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

A főzőzóna beállítása: érintse meg a  kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világitani nem kezd.

A funkció bekapcsolása vagy az idő módosítása: érintse meg az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője lassan kezd villogni, az idő visszaszámolása megkezdődött.

A hátralévő idő ellenőrzése: válassza ki a főzőzónát a  gombbal. A főzőzóna visszajelzője elkezd gyorsan villogni. A kijelző a fennmaradó időt mutatja.


A funkció kikapcsolása: válassza ki a főzőzónát a  gombbal, majd érintse meg a  gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik. A főzőzóna visszajelzője kialszik.






Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 kijelzés villog. A főzőzóna kikapcsol.



A hangjelzés leállítása: érintse meg a  gombot.

Percszámláló

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzónák nem üzemelnek, ezt a funkciót **Percszámláló**-ként használhatja. A hőfokbeállítás kijelzőjén  látható.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a  gombot. Ezután érintse meg az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához. Amikor a számlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 kijelzés villog.

A hangjelzés leállítása: érintse meg a  gombot.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a , majd a  gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik




A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.


6.10 Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

Amíg ez a funkció aktív, a kezelőpanelen lévő többi szimbólum zárva van.

Ez a funkció nem állítja le az időzítés funkciókat.

1. A funkció bekapcsolásához: nyomja meg a  gombot.

 jelenik meg. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.


2. A funkció kikapcsolása: nyomja meg a  gombot.

Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

6.11 Funkciózár

Amikor a főzőzónák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.

A funkció bekapcsolásához: érintse meg a  gombot. A  4 másodpercre megjelenik. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.





A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.











A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

6.12 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolásához: indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

A funkció kikapcsolása: indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

A funkció hatályalanítása egyetlen főzési műveletre: indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  megjelenik. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

6.13 Hob²Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan

határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor kézzel is működtethető a főzőlapról.



A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működése

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 – H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A főzőlap automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

Automatikus üzemmódok








	Automati- kus vilá- gítás	Forra- lás ¹⁾	Sütés ²⁾
H0 üzem- mód	Ki	Ki	Ki
H1 üzem- mód	Be	Ki	Ki
H2 üzem- mód ³⁾	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	1. ventilá- tor-sebes- ség
H3 üzem- mód	Be	Ki	1. ventilá- tor-sebes- ség
H4 üzem- mód	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	1. ventilá- tor-sebes- ség
H5 üzem- mód	Be	1. ventilá- tor-sebes- ség	2. ventilá- tor-sebes- ség

	Automatikus világítás	Forralás ¹⁾	Sütés ²⁾
--	-----------------------	------------------------	---------------------

H6 üzemmód	Be	2. ventilátor-sebesség	3. ventilátor-sebesség
------------	----	------------------------	------------------------

- 1) A főzőlap érzékeli a forralás műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.
- 2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.
- 3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

Az automatikus üzemmód módosítása

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Nyomja meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Nyomja meg a  gombot 3 másodpercig, amíg a  vagy  meg nem jelenik.
4. Nyomja meg a  gombot néhányszor, amíg a  meg nem jelenik.
5. Nyomja meg az Időzítő  gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.







Kapcsolja ki a funkció automatikus üzemmódját, ha a páraelszívó közvetlenül a páraelszívó kezelőpaneljéről szeretné működtetni.



Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

A ventilátor-sebesség kézi beállítása

A funkciót kézzel is működtetheti. Ehhez érintse meg a  gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé

válik a ventilátor sebességének kézi beállítása. A  gomb minden egyes megnyomásával a ventilátor sebessége egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a  gombot, a ventilátor sebességét 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt, 1. fokozatban történő elindításához érintse meg a  gombot.



A funkció automatikus működésének bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd ismét kapcsolja be.

A világítás bekapcsolása

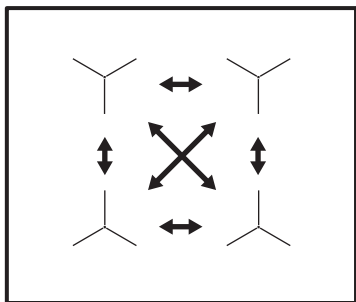
A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 – H6 üzemmódok egyikét.



A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

6.14 Teljesítménykezelés funkció

- Valamennyi főzőzóna egy fázisra van kötve. Lásd az ábrát.
- A fázis elektromos terhelhetősége korlátozott.
- A funkció elosztja a teljesítményt a főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, amikor a főzőzónák összesített terhelése meghaladja a határértéket.
- A funkció csökkenti a többi főzőzónára jutó teljesítményt.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónánál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többbétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.



A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.

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

Főzőedényméreték

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. A főzőedények megfelelő méreteit lásd a "Műszaki adatok" > "Sütési zónák specifikációi" című részben.

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.

Az optimális hőátadás érdekében olyan főzőedényt használjon, amelynek alsó átmérője megegyezik a főzőedény átmérőjében megadott maximális főzőzóna átmérőjével.

7.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Főzőedény átmérője (mm)	Teljesítmény (W)
Bal hátsó	125 - 140	1400/2500
Jobb hátsó	145 - 180	1800/2800
Jobb első	145 - 180	1800/2800
Bal első	180 - 210	2300/3600

7.3 Zajok működés közben



A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtőlő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:

- kattintás: elektromos kapcsolás történik
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.

- ütemes hang: főzőedény észlelése.

7.4 Öko Timer Eco Timer

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a visszaszámláló. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.


7.5 Egyszerűsített főzési útmutató

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



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 omlott és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében 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 tölts 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.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése.		
	Nagy mennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

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 karcok 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 tisztítószerezrel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Sütőfunkciók

- 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

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



SteamBake / Víz tisztítás

Nedvesség hozzáadásához a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Víz-tisztítás.



Grill + felső sütés

Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



Infrásütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csöben 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 beállítás 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 A funkció bekapcsolása: SteamBake

A funkció növeli a páratartalmat a sütés során.



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!


A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

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



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

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

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

VIGYÁZAT!

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

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

FIGYELMEZTETÉS!

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

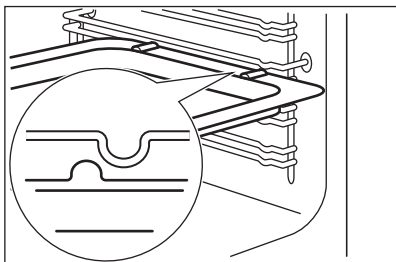
9.4 Hűtőventilátor

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.

9.5 A sütő tartozékainak behelyezése

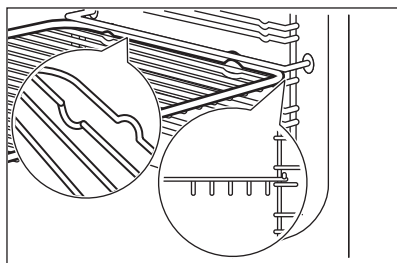
Mély tepsí / Sütőtálcá:

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



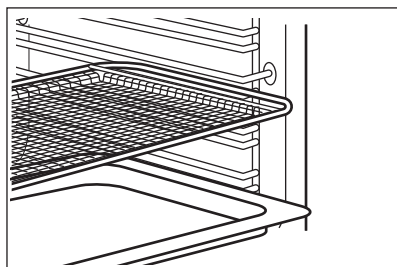
Huzalpolc:

Csúsztassa be a rácsot a polctartó vezetősíjje közé.



AirFry tálcá:

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



i

- 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.

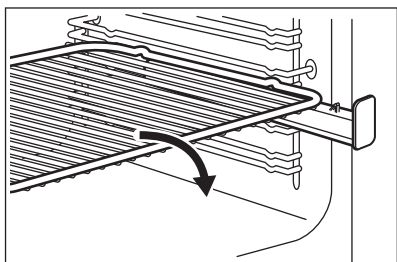
9.6 Teleszkópos polctartók – a sütő tartozékainak behelyezése

i

Tartsa meg a teleszkópos sütősínek telepítési utasításait későbbi használatra.

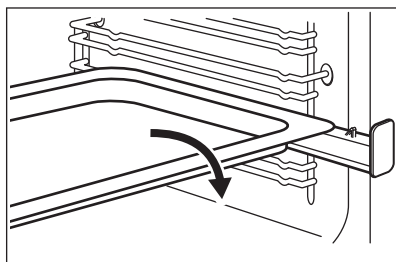
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

Huzalpolc:



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

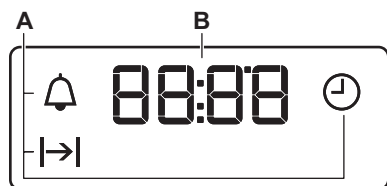
Mély tepsi:



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 funkciók 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
Zöldségek tálcán, 700 g	180	25 - 35	3

11.2 SteamBake

Pékárúk

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Előmelegítési idő (perc)	Idő (perc)	Polc-magasság
Fehér kenyér	180	150	10	30 - 40	2
Zsemle	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Házi készítésű pizza	230	150	10	15 - 20	2
Aprósütemények, lángosok, croissant	160	150	10	10 - 20	2
Szilvatorta, fahéjas tekercsek	160	150	10	70 - 80	2

Fagyasztott ételek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Előmelegítési idő (perc)	Idő (perc)	Polc-magasság
Pizza	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Étel regenerálása

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Előmelegítési idő (perc)	Idő (perc)	Polc-magasság
Fehér kenyér	110	100	-	30 - 40	2
Zsemle	110	100	-	20 - 25	2
Házi készítésű pizza	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Zöldségek	110	100	-	15 - 25	2
Rizs	110	100	-	15 - 26	2
Tészta	110	100	-	15 - 27	2
Húsok	110	100	-	15 - 28	2

Pörkölés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Előmelegítési idő (perc)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csirke	210	200	-	70 - 75	2
Fél csirke	210	200	-	35 - 50	2
Sertéssült	180	200	-	65 - 70	2
Marhasült, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Véres 2. Közepes 3. Jól átsütve					
Pulykasült	200	200	-	70 - 85	2

11.3 AirFry

Pékárúk

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

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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
Halrudacsok, fagyasztott	kb. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.4 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⁾	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	20 - 30	Tepsiben	2
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi) ¹⁾	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	25 - 35	Tálca / zsírfogó tepsi	1 + 4
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan helyezze)	Hagyományos sütés	180	70 - 90	Rács	1
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan helyezze)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	70 - 90	Rács	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan helyezze)	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	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	35 - 45	Rács	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson ¹⁾	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	25 - 35	Rács	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	20 - 35	Tepsiben	3
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefűvás, 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

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcmagasság
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

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálal ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótömítést.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

- A sütőtér 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 mikroszálal törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.

Tartozékok

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

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 törleruhát 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 sütőtér mélyedésének tisztítása

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



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

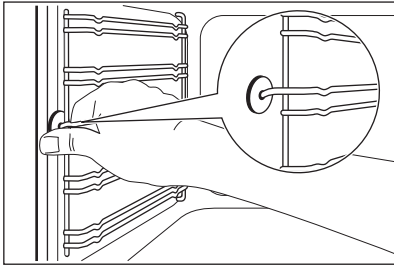
1. Töltsön 250 ml ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, adalékoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezetit hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.

3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

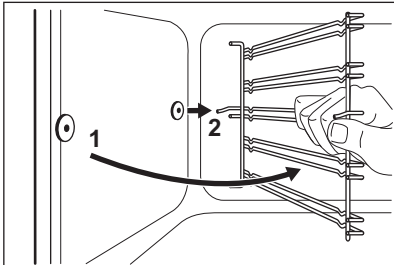
12.5 A polcvezető sínek eltávolítása

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

12.6 Hogyan használja? : Víz tisztítás

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

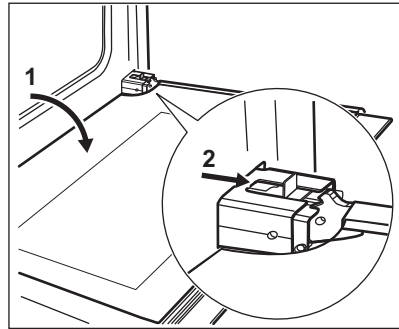
1. Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 250ml.

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 törülőruhával törölje szárazra a sütőteret.

12.7 A sütőajtó leszerelése

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgassa 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.

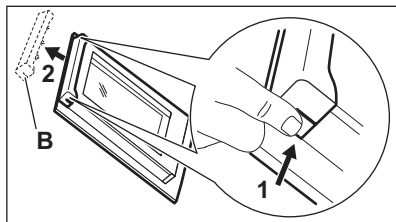
Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattanást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

12.8 Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

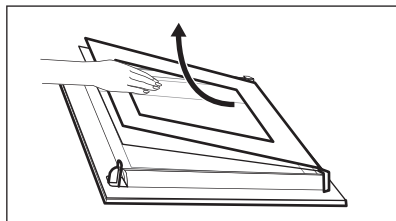


Az ábrákon látható példakétől eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

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.

12.9 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 lámpaburája 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.

12.10 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 okozta-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a  érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Túl sokáig tart a főzőedény felmelegítése.	A főzőedény átmérője vagy minősége nem megfelelő.	Használjon a főzőzónához hasonló átmérőjű főzőedényeket az indukcióhoz.
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje üzemel.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon márkaszervizhez.
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A zóna forró.	Hagyja eléggé lehűlni a zónát.
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A legmagasabb hőbeállítás van beállítva.	A legmagasabb hőbeállításnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőbeállítás két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Olvassa el a „Főzőlap - Napi használat” című fejezetet.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
Nincs szignál, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelő mezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Olvassa el a „Főzőlap - Napi használat” című fejezetet.
 világít a főzőlap kijelzőjén.	Az Automatikus kikapcsolás működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
 világít a főzőlap kijelzőjén.	Aktív a Gyerekzár/funkciózár funkció.	Olvassa el a „Főzőlap - Napi használat” című fejezetet.
 világít a főzőlap kijelzőjén.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
 világít a főzőlap kijelzőjén.	A főzőedény nem megfelelő.	Használjon megfelelő főzőedényt. Olvassa el a „Főzőlap - Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
 világít a főzőlap kijelzőjén.	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Főzőlap - Tanácsok és tippek” c. fejezetet.
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.
A SteamBake funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd „A SteamBake funkció bekapcsolása” című részt.
A sütőtér mélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	Állítsa a hőmérsékletet legalább 110 °C-ra. Lásd a „Sütő – Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér mélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér mélyedésébe. Lásd „A SteamBake funkció bekapcsolása” című részt.

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 sütőtérének 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	CIB6643BBM
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal

Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21.0 cm
	Bal hátsó	14.0 cm
	Jobb első	18.0 cm
	Jobb hátsó	18.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	191.0 Wh/kg
	Bal hátsó	177.0 Wh/kg
	Jobb első	189.0 Wh/kg
	Jobb hátsó	178.0 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	183.8 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.

- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

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

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	CIB6643BBM 940003132
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	Szabodon álló tűzhely a belsejében sütővel
Tömeg	54.0 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 ajtó tömítést, 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.

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

Maradék hő

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

Használja a maradék hőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.



Ételek melegen tartása

A maradék hőt 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.

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  tilító szimbólummal ellátott készüléket ne

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

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





aeg.com

867364144-A-302024



CE