



**TR6PB531SB**

**BG** Ръководство за употреба | **Фурна на пара**

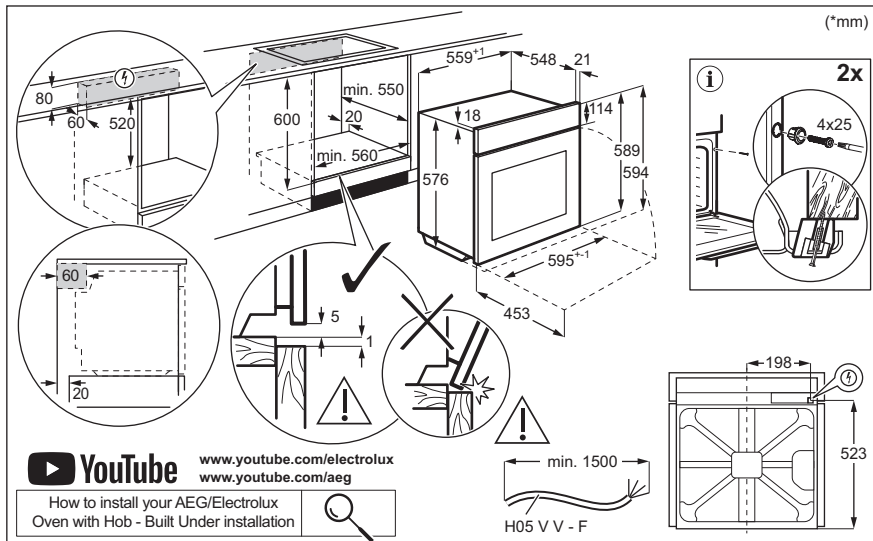
**3**

**HU** Használati útmutató | **Gőzölős sütő**

**30**



# MOHTAK / ÜZEMBE HELYEZÉS



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



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

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 3  |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....      | 5  |
| 3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....           | 9  |
| 4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....                | 9  |
| 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....           | 10 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....             | 11 |
| 7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....           | 17 |
| 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....           | 17 |
| 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИ.....        | 18 |
| 10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....                | 20 |
| 11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....            | 23 |
| 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 26 |
| 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....         | 27 |
| 14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....    | 29 |

## 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 хора в неравностойно 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 и мобилни устройства с приложението.
- 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 смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- 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.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.

- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

## 2.2 Електрическо свързване

### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващ щепсел и кабел.

### Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна за Европа:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

| Обща мощност (W) | Сечение на кабела (mm <sup>2</sup> ) |
|------------------|--------------------------------------|
| максимум 1380    | 3x0.75                               |
| максимум 2300    | 3x1                                  |
| максимум 3680    | 3x1.5                                |

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

## 2.3 Използване

### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- 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 оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.



#### **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 уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелиран тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не

затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## **2.4 Грижа и почистване**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Съществува риск стъклениците панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклениците панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.
- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда, тя е тежка.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## **2.5 Пиrolитично почистване**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиrolитичен режим.

- Преди извършване на пиrolитично почистване и първоначално подгряване, извадете от фурната следното:
  - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
  - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепващи тенджери, тигани, тави, прибори и др.

- Прочетете внимателно всички инструкции за пиrolитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиrolитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиrolитичното почистване е високотемпературна операция, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:
  - да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиrolитично почистване.
  - осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгриване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиrolитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклени панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиrolиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиrolитичното почистване и първоначалното подгриване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незапелващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиrolитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

## 2.6 Готвене на пара



### ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
  - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене на пара.
  - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

## 2.7 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.

## 2.8 Обслужване

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

## 2.9 Изхвърляне



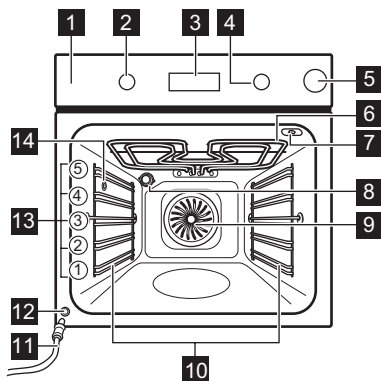
### ВНИМАНИЕ!

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. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

### 3.1 Общ преглед



1 Контролен панел

- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Водосъдържател
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Гнездо за включване на термосондата
- 8 Лампа
- 9 Вентилатор
- 10 Водачи за скара, отстраняеми
- 11 Тръба за оттичане
- 12 Вентил за източване на водата
- 13 Позиция на скара
- 14 Изход за пара

## 4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

### 4.1 За включване и изключване на уреда.

За да включите уреда:

1. Натиснете копчетата. Копчетата изскачат.
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

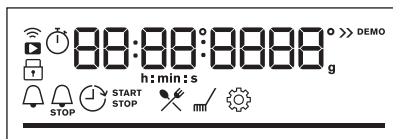
За да изключите уреда: завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция 0.

### 4.2 Преглед на контролния панел

|  |                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------|
|  | Натиснете , за да зададете функциите на таймера.                 |
|  | Натиснете и задръжте , за да зададете функцията: Бързо загряване |
|  | Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда.      |
|  | Натиснете за настройка на температурата на храната: Термосонда   |

OK Натиснете , за да потвърдите избора си.

### 4.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.

|  |                                                     |
|--|-----------------------------------------------------|
|  | Уредът е заключен.                                  |
|  | Подменю: Помощ при готвене.                         |
|  | Подменю: Почистване.                                |
|  | Подменю: Настройки                                  |
|  | Бързо загряване е активиран.                        |
|  | Контейнерът за вода е празен. Напълнете резервоара. |

|                                                                                   |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  | Резервоарът за вода е наполовина пълен. |
|  | Резервоарът за вода е пълен.            |
|  | Термосонда е активиран.                 |
|  | Таймер е активиран.                     |
|  | Време за готвене е активиран.           |
|  | Час на Забавен старт е активиран.       |

|                                                                                   |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Брояч е активиран.                                                                                                          |
|  | Wi-Fi е активиран.                                                                                                          |
|  | Дистанционно управление е активиран.                                                                                        |
|  | Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва. |

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Настройване на часовника

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се покаже: "00:00" или "12:00" (в зависимост от модела).

1. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
2. Натиснете **OK**.

### 5.2 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. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. 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.

### 5.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
- Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.

1. За да изтеглите приложението, сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
2. Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
3. Завъртете ключа за функцията за загряване, за да изберете .
4. Завъртете контролния ключ, за да изберете  Wi-Fi. Включете или изключете. Вижте глава „Ежедневна употреба“, Промяна: Настройки.

Wi-Fi е включен по подразбиране. Вижте глава „Енергийна ефективност“ за съвети за икономия на енергия.



От съображения за безопасност, дистанционното управление се изключва автоматично след 24 ч. Повторете процеса на включване, ако е необходимо.

|                    |                                   |
|--------------------|-----------------------------------|
| Честота            | 2.4 GHz WLAN                      |
|                    | 2400 - 2483.5 MHz                 |
| Протокол           | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Максимална мощност | EIRP < 20 dBm (100 mW)            |
| Wi-Fi модул        | NIUS-50                           |

## 5.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, които са базирани на безплатен софтуер и такъв с отворен код. AEG благодари за приноса на общностите, предоставящи софтуер с отворен код и роботика, към проекта за разработване.

За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите пълната им информация за авторски права и приложимите лицензионни условия, посетете: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

## 6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Функции нагряване



#### Горещ въздух/вентилатор

За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.



#### Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



#### Функция пара: Ниска влажност

Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка.



#### Дълбоко замразени храни

За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картофи, картофи с коричка или пролетни рулца.



#### Функция пица

За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.



#### Долен нагревател

За запичане и хрупкава основа. Използвайте най-ниското ниво на фурната.



#### Печене с влажност

Функцията е разработена за печене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.



#### Грил

За запичане на тънки храни 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.



Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

### 6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

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, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

### 6.3 Настройка: Функции нагряване

1. Завъртете контролното копче за функции нагряване, за да изберете Функция нагряване.
2. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

» Бързо загреване – натиснете и задръжте, за да съкратите времето за нагряване. Опцията е възможна за някои от функциите за нагряване. Вентилаторът може да се включи автоматично.

### 6.4 Настройка: Ниска влажност - Готвене на пара



Използвайте само вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не поставяйте запалими или алкохолни течности в резервоара за вода.

1. Натиснете капака на резервоара за вода, за да го отворите.
2. Напълнете резервоара за вода със студена вода до максималното ниво (около 900 мл).
3. Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.
4. Поставете храната в уреда.
5. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване .
6. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата. Напълнете

отново резервоара за вода по време на готвене, ако е необходимо.

7. Когато готвенето приключи, завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната. Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
8. Изпразнете водния резервоар след всяко готвене с пара, за да предотвратите натрупването на остатъци от варовик. Изчакайте поне 60 мин след всяка употреба, за да предотвратите изтичане на гореща вода от вентила за източване на вода.

#### ВНИМАНИЕ!

Уредът е горещ. Има риск от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изпразвате съдържанието на резервоара за вода.

### 6.5 Изпразване на резервоара за вода

#### Индикатори на резервоара за вода



Резервоарът е пълен.



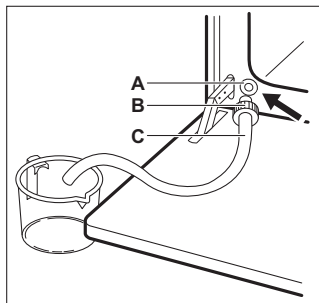
Резервоарът е наполовина пълен.



Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.

Ако налеете твърде много вода в резервоара, аварийният отвор изтласква водата към дъното на фурната.

1. Изключете уреда. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато уредът изстине.
2. Свържете тръбата за източване **С** към вентила за източване **А** през конектора **В**.



- Оставете края на тръбата под нивото на **A** и натискайте **B** непрекъснато, за да съберете останалата вода.
- Откачете **C** и подсушете вътрешността на фурната с мека гъба.



Не използвайте източената вода, за да напълните резервоара за вода отново.

## 6.6 Влизане: Меню

Отворете менюто за достъп до ястия и настройки за Помощ при готвене.

- Завъртете ключа за функциите за замяване на .

На дисплея се показва , , .

- Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто. Натиснете **OK**.

## 6.7 Настройка: Помощ при готвене

Помощ при готвене Подменюто се състои от програми, предназначени за специални

ястия. Програмите започват с подходяща настройка. Можете да регулирате времето и температурата по време на готвене.

- Завъртете ключа за функциите за замяване на .
- Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **OK**.
- Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете **OK**.
- Поставете храната в уреда. Натиснете **OK**.
- Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

## Подменю: Помощ при готвене

### Легенда



Сензорът за храна трябва да бъде свързан, за да използвате функцията. Вижте глава „Използване на аксесоари“.



Напълнете водосъдържателя с вода за готвене с пара.



Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.



Ниво на скалата. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплеят показва **P** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.

| Ястие                                     | Тегло                               | Ниво на скалата/Аксесоари                                                                        |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> Говеждо печено, алангле         |                                     |                                                                                                  |
| <b>P2</b> Говеждо печено, средно изпечено | 1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета | <b>2; тава за печене</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда. |
| <b>P3</b> Говеждо печено, добре изпечено  |                                     |                                                                                                  |

|     | Ястие                                               | Тегло                                                           | Ниво на скарата/Аксесоари                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P4  | Пържола, средно изпечена                            | 180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена                        |   3; съд за печене на <b>скара</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.                       |
| P5  | Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем) | 1.5 - 2 кг                                                      |   2; печене на ястието на <b>скара</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. |
| P6  | Печено говеждо, алангле (бавно готвене)             |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P7  | Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)     | 1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета                             |   2; <b>тава за печене</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.                               |
| P8  | Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)      |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P9  | Говеждо филе, алангле (бавно готвене)               |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P10 | Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)       | 0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета                           |   2; <b>тава за печене</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.                               |
| P11 | Говеждо филе, готово (бавно готвене)                |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P12 | Печено телешко (напр., плешка)                      | 0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета                               |   2; печено ястие на <b>скара</b><br>Добавете течност. Покрито печено.                                                           |
| P13 | Печен свински врат или плешка                       | 1.5 - 2 кг                                                      |   1; печено ястие на <b>скара</b><br>След половината от времето за готвене обърнете месото.                                      |
| P14 | Дърпано свинско (бавно готвене)                     | 1.5 - 2 кг                                                      |   2; <b>тава за печене</b><br>След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.   |
| P15 | Свинско филе, прясно                                | 1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета                             |   2; печене на ястието на <b>скара</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.               |
| P16 | Свински ребра с тънко месо                          | 2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо |  3; <b>дълбок тиган</b><br>Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.                                                                           |
| P17 | Агнешки бут с кост                                  | 1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета                             |   2; печете ястието в <b>тава за печене</b><br>Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.      |

|     | Ястие                       | Тегло                | Ниво на скарата/Аксесоари                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P18 | Цяло пиле                   | 1 - 1.5 кг; пресни   |   2; съд за готвене в <b>тава за печене</b><br>След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят. |
| P19 | Половин пиле                | 0.5 - 0.8 кг         |   3; <b>тава за печене</b>                                                                                                                  |
| P20 | Пилешки гърди               | 180 - 200 г на парче |   2; касерол на <b>скара</b><br>Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.                                                           |
| P21 | Пилешки бутчета, пресни     | -                    |   3; <b>тава за печене</b><br>Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.                      |
| P22 | Патица, цяла                | 2 - 3 кг             |   2; печено ястие на <b>скара</b><br>Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.             |
| P23 | Гъска, цяла                 | 4 - 5 кг             |   2; <b>дълбок тиган</b><br>Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.              |
| P24 | Руло „Стефани“              | 1 кг                 |   2; <b>скара</b>                                                                                                                           |
| P25 | Цяла риба, на грил          | 0.5 - 1 кг на риба   |   2; <b>тава за печене</b><br>Напълнете рибата с масло, подправки и билки.                                                                  |
| P26 | Филе от риба                | -                    |   3; задушено на <b>скара</b>                                                                                                               |
| P27 | Чийзкейк                    | -                    |  2;  28 см форма за торта на <b>скара</b>                                                                                                   |
| P28 | Ябълков кейк                | -                    |  3; <b>тава за печене</b>                                                                                                                                                                                                    |
| P29 | Ябълков тарт                | -                    |  2; форма за пай на <b>скара</b>                                                                                                                                                                                             |
| P30 | Ябълков пай                 | -                    |  1;  22 см форма за пай на <b>скара</b>                                                                                                   |
| P31 | Брауни                      | 2 кг тесто           |  3; <b>дълбок тиган</b>                                                                                                                                                                                                    |
| P32 | Мъфини                      | -                    |  3; форма за мъфини на <b>скара</b>                                                                                                                                                                                        |
| P33 | Кейк с хлебна форма         | -                    |  2; форма за хляб на <b>скара</b>                                                                                                                                                                                          |
| P34 | Печени картофи              | 1 кг                 |  2; <b>тава за печене</b><br>Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.                                                                                                                                           |
| P35 | Картофи с коричка           | 1 кг                 |  3; <b>тава за печене</b> с поставена хартия за печене<br>Нарежете картофите на парчета.                                                                                                                                   |
| P36 | Гриловани смесени зеленчуци | 1 - 1.5 кг           |  3; <b>тава за печене</b> с поставена хартия за печене<br>Нарежете зеленчуците на парчета.                                                                                                                                 |

|            | Ястие                                          | Тегло      | Ниво на скарата/Аксесоари                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------|------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P37</b> | Крокети, замразени                             | 0.5 кг     |  3; тава за печене                                                                                                                                                          |
| <b>P38</b> | Пържени картофи, замразени                     | 0.75 кг    |  3; тава за печене                                                                                                                                                          |
| <b>P39</b> | Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста | 1 - 1.5 кг |   1; касерол на скара                                                                      |
| <b>P40</b> | Картофен огретен (сурови картофи)              | 1 - 1.5 кг |   1; касерол на скара<br>Завъртете ястието след половината от времето за готвене.          |
| <b>P41</b> | Прясна пица, тънка                             | -          |   2; тава за печене с поставена хартия за печене                                           |
| <b>P42</b> | Прясна пица, дебела                            | -          |   2; тава за печене с поставена хартия за печене                                           |
| <b>P43</b> | Киш                                            | -          |  2; тава за печене на скара                                                                                                                                                 |
| <b>P44</b> | Багета/Чабата/Бял хляб                         | 0.8 кг     |   2; тава за печене с поставена хартия за печене<br>За бял хляб е необходимо повече време. |
| <b>P45</b> | Пълнозърнест / ръжен / черен хляб              | 1 кг       |   2; тава за печене поставена хартия за печене / правоъгълна форма за печене на скара      |

## 6.8 Промяна: Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **OK**.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете **OK**.
4. Завъртете контролния ключ за регулиране на стойността. Натиснете **OK**.
5. Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

### Подменю: Настройки

| Настройка | Стойност                 |
|-----------|--------------------------|
| <b>01</b> | Час от денонощието Смяна |
| <b>02</b> | Яркост на екрана 1 - 5   |

| Настройка | Стойност                                                                  |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>03</b> | Звук на бутоните<br>1 - Звуков сигнал,<br>2 - Щракване, 3 - Изключен звук |
| <b>04</b> | Сила на звук. сигнал 1 - 4                                                |
| <b>05</b> | Термосонда Действие<br>1 - Аларма и стоп,<br>2 - Аларма                   |
| <b>06</b> | Брояч Вкл. / Изкл.                                                        |
| <b>07</b> | Осветление Вкл. / Изкл.                                                   |
| <b>08</b> | Бързо загряване Вкл. / Изкл.                                              |
| <b>09</b> | Напомняне за почистване Вкл. / Изкл.                                      |
| <b>10</b> | Wi-Fi Вкл. / Изкл.                                                        |
| <b>11</b> | Авто дистанционно действие Вкл. / Изкл.                                   |

| Настройка | Стойност             |
|-----------|----------------------|
| 12        | Забравяне на мрежата |
| 13        | Демо режим           |

| Настройка | Стойност                  |
|-----------|---------------------------|
| 14        | Софтуерна версия          |
| 15        | Зануляване на настройките |

## 7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 7.1 Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Когато се активира, докато уредът се използва, той заключва командното табло, като гарантира, че текущите настройки за готвене продължават без прекъсване.

Когато е активиран, докато уредът е изключен, той поддържа командното табло заключено, като предотвратява неволното включване на уреда.

 **OK** - натиснете и задръжте, за да включите функцията.

Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти, когато заключването е включено.

 **OK** - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

### 7.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

|  (°C) |  (ч) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - максимум                                                                         | 3                                                                                     |

Ако възнамерявате да пуснете функцията за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте глава „Функции на часовника“.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Час на Забавен старт.

### 7.3 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 8.1 Описание на функциите на таймера



За задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.



За задаване на времетраене на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва автоматично.

|                                                                                   |                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | За отлагане на старта и/или края на готвенето.                                                                                                     |
| <b>Час на Забавен старт</b>                                                       |                                                                                                                                                    |
|  | Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време. |
| <b>Брояч</b>                                                                      |                                                                                                                                                    |

## 8.2 Настройка: Таймер

1. Натиснете .

На екрана се показва: 0:00 и .

2. Завъртете контролния ключ, за да зададете Таймер.
3. Натиснете **OK**. Таймерът започва веднага обратно броене.

## 8.3 Настройка: Време за готвене



1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете  докато на екрана се покаже: 0:00 и .
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете Време за готвене.
4. Натиснете **OK**. Таймерът започва веднага обратно броене.
5. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

## 8.4 Настройка: Час на Забавен старт

1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.

2. Натиснете  докато на екрана се покаже:  и **START**.
3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.
4. Натиснете **OK**.

На дисплея се показва: --:--  **STOP**.

5. Завъртете ключа за управление, за да зададете времето за край.
6. Натиснете **OK**. Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.
7. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

## 8.5 Настройка: Брояч

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в  Меню.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете  / Брояч. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Меню: Настройки.
3. Натиснете **OK**.
4. Завъртете контролния ключ, за да включите и изключите Времето на експлоатация на вкл. и изкл.
5. Натиснете **OK**.

## 8.6 Настройка: Час от денонощието

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в  Меню.
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете  / Час от денонощието. Вижте глава „Всекидневна употреба“, „Меню“: Настройки.
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете часа.
4. Натиснете **OK**.

# 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

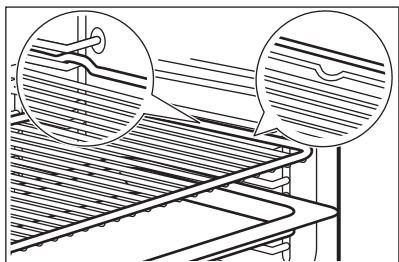
## 9.1 Поставяне на аксесоари

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



Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта. Уверете се, че рафтът докосва задната част на фурната и крачетата сочат надолу.



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

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

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

## 9.2 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- °C - температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко 25 °C по-висока от температурата в сърцевината на храната.
-  - температурата в сърцевината на храната.

Препоръки:

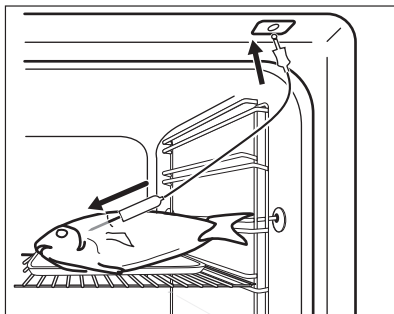
- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

### Печене с: Термосонда

#### ВНИМАНИЕ!

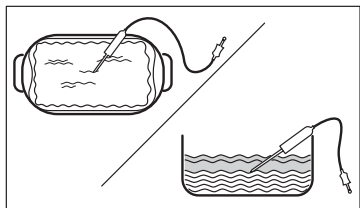
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещават. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда:  
**Месо, домашни птици и риба**  
Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.



#### Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на готвенето. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на вънв вътрешността на уреда. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплейт показва настоящата температура на Термосондата.

5.  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
7. Натиснете **OK**.
8. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
9. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

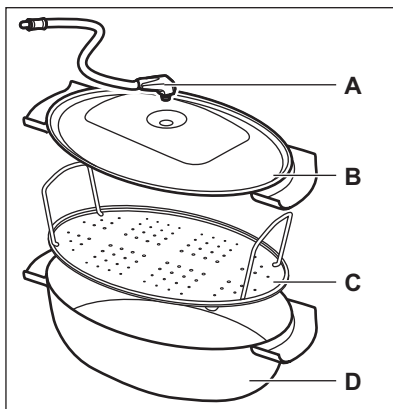
### 9.3 Съд за готвене на пара



Съдът за готвене на пара не се доставя с уреда. За повече информация се свържете с местния доставчик.

Съд за готвене с пара се състои от:

- A. Тръба на инжектора - за готвене на пара,
- B. Капак,
- C. Стоманен грил,
- D. Стъклена купа.



Не:

- поставете горещия съд за готвене на пара върху студени / мокри повърхности.
- налейте студени течности в тенджерата за пара, когато е гореща.
- използвайте тенджерата за пара на гореща повърхност за готвене.
- почистете готварския съд за пара с абразиви, стъргалки и прахове.

### 9.4 Готвене на пара в тенджерата с пара

1. Поставете храната в съда за готвене на пара върху стоманената решетка и го покрийте с капак.
2. Поставете инжекторната тръба в отвора на капак.
3. Поставете тенджерата с пара на второто ниво за скара отдолу нагоре.
4. Свържете инжекторната тръба към входа за пара. Вижте глава „Описание на продукта“.
5. Настройте уреда за функцията за готвене на пара.

## 10. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

### 10.1 Препоръки за готвене

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

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция

на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

За съвети за икономия на енергия вижте глава „енергийна ефективност“.

#### Символи, използвани в таблиците:

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | Тип храна          |
|  | Функция нагряване  |
|  | Температура        |
|  | Акcesoар           |
|  | Позиция на скарата |



Време за готвене (мин)

## 10.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

## 10.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Сладки рула, 16 броя                                                              | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Рула, 9 броя                                                                      | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Пица, замразена, 0,35 кг                                                          | скара                                                                             | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Руло                                                                              | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Брауни                                                                            | тава за печене или съд за оттичане                                                | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Суфле, 6 броя                                                                     | керамични съдове в/у скарата                                                      | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Основа за пандишпанен флан                                                        | метална основа за флан на скарата                                                 | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Торта „Виктория“                                                                  | съд за печене в/у скарата                                                         | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Варена риба, 0,3 кг                                                               | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Цяла риба, 0,2 кг                                                                 | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Филе от риба, 0,3 кг                                                              | тиган за пица на скарата                                                          | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Варено месо, 0,25 кг                                                              | тава за печене или съд за оттичане                                                | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Шашлик (шишче), 0,5 кг                                                            | тава за печене или съд за оттичане                                                | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Бисквитки, 16 броя                                                                | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Макарунс (слад.), 24 броя                                                         | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Мъфини, 12 броя                                                                   | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Солени бисквити, 20 броя                                                          | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Бисквити от леко тесто, 20 броя                                                   | тава за печене или съд за оттичане                                                | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Тарталети, 8 броя                                                                 | тава за печене или съд за оттичане                                                | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Зеленчуци, варени, 0,4 кг                                                         | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Вегетариански омлет                                                               | тиган за пица на скарата                                                          | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг                                                | тава за печене или съд за оттичане                                                | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Малки кейкове 20 броя/табла                                                       | Традиционно печене                                                                | Тава за печене                                                                    | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Малки кейкове 20 броя/табла                                                       | Горещ въздух/вентилир                                                             | Тава за печене                                                                    | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Малки кейкове 20 броя/табла                                                       | Горещ въздух/вентилир                                                             | Тава за печене                                                                    | 2 и 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см                                                        | Традиционно печене                                                                | Скара/рафт                                                                        | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 см                                                        | Горещ въздух/вентилир                                                             | Скара/рафт                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>               | Традиционно печене                                                                | Скара/рафт                                                                        | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>               | Горещ въздух/вентилир                                                             | Скара/рафт                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см <sup>1)</sup>               | Горещ въздух/вентилир                                                             | Скара/рафт                                                                        | 2 и 4                                                                             | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Масленки                                                                          | Горещ въздух/вентилир                                                             | Тава за печене                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Масленки                                                                          | Горещ въздух/вентилир                                                             | Тава за печене                                                                    | 2 и 4                                                                             | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Масленки                                                                          | Традиционно печене                                                                | Тава за печене                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Тост <sup>1)</sup>                                                                | Грил                                                                              | Скара/рафт                                                                        | 4                                                                                 | макс.     | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Загрейте предварително уреда за 10 минути.

## 11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Бележки относно почистването

#### Препарати за почистване

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

#### Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

#### Акcesoари

- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат.

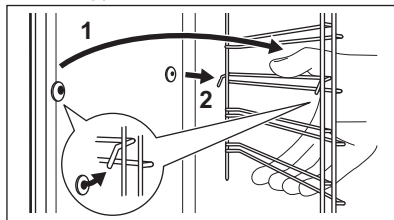
Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

### 11.2 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



4. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

Ако се доставят телескопични водачи, неговите задържащи щифтове трябва да сочат напред.

## 11.3 Пиролитично почистване

### ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно.

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Отстранете всички принадлежности.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в  Меню.
5. Завъртете контролния ключ, за да изберете  и натиснете OK.

| Програма за почистване   | Времетрае  |
|--------------------------|------------|
| C1 - Леко почистване     | 1 h        |
| C2 - Нормално почистване | 1 h 30 min |
| C3 - Цялостно почистване | 2 h 30 min |

6. Завъртете контролния ключ, за да изберете програмата за почистване и натиснете OK.
7. Натиснете OK, за да започнете почистването.

Когато почистването започне, вратата на уреда се заключва и лампичката изгасва. Докато вратата се отключи, дисплейт показва .

8. След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.

9. Изчакайте, докато уредът изстине и вратичката се отключи. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа и вода.

## 11.4 Напомняне за почистване

Когато  започне да мига на дисплея след готвене, уредът Ви напомня да го почистите с пиролитично почистване. Можете да изключите напомнянето в подменюто: Настройки. Вижте глава „Всекидневна употреба“, Промяна: Настройки.

## 11.5 Почистване на резервоара за вода

1. Изключете уреда.
2. Налейте вода в резервоара за вода: 650 мл. Добавете млечна киселина: 250 мл. Изчакайте 60 мин.
3. Изпразнете резервоара за вода. Вижте Ежедневна употреба, „Изпразване на резервоара за вода“.
4. Изплакнете резервоара за вода и почистете останалия варовик с мека кърпа.
5. Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат.

Свържете се с доставчика на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

| Класификация на водата: | Почиствайте резервоара за вода на всеки: |
|-------------------------|------------------------------------------|
| мека                    | 120 ч – 16 месеца                        |
| умерено твърда          | 90 ч – 12 месеца                         |
| твърда                  | 60 ч – 8 месеца                          |
| много твърда            | 30 ч – 4 месеца                          |

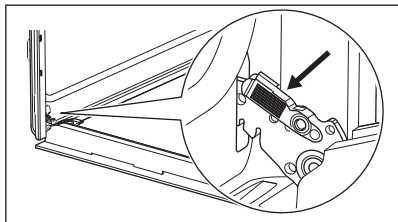
## 11.6 Изваждане и монтиране на вратичката

Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклените панели.

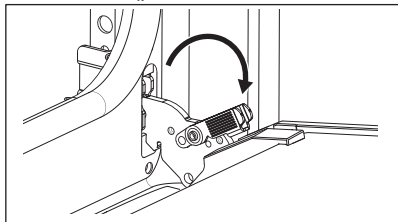
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклените панели.

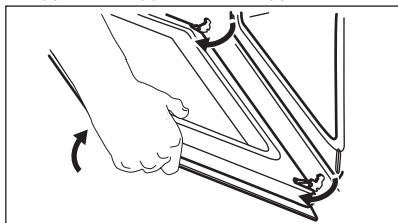
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



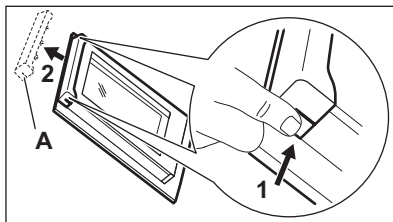
2. Повдигнете и издърпайте лостовите, докато щракнат.



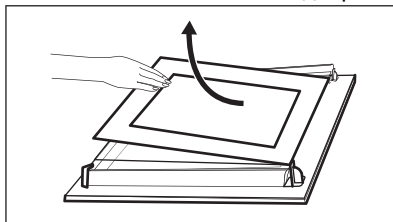
3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



4. Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.
5. Хванете рамката в горната част на вратичката **A** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
7. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.



8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната. Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели в правилната последователност. Проверете за символ / печат отстранен на стъкления панел. Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовите ще чуете щракване.

Зоната за печат трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката (към вътрешността на фурната).

## 11.7 Смяна на лампата

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.

3. Поставете кърпата на дъното на фурната.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгаряне на остатъците от мазнини по лампата.

### **Задна лампа**

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.

2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
4. Поставете стъкления капак.

## **12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**



### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### **12.1 Как да постъпите, ако...**

| Проблем                                          | Проверете дали:                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не можете да активирате или работите с уреда.    | Уредът е правилно свързан към електрозахранване.                                                                                       |
| Уредът не нагрява.                               | Автоматичното изключване е деактивирано.                                                                                               |
| Уредът не нагрява.                               | Вратичката на уреда е затворена.                                                                                                       |
| Уредът не нагрява.                               | Предпазителят не е изгорял.                                                                                                            |
| Уредът не нагрява.                               | Заклучване е деактивирана.                                                                                                             |
| Лампичката е изключена.                          | Печене с влажност - е активиран.                                                                                                       |
| Лампичката не работи.                            | Лампичката е изгоряла.                                                                                                                 |
| Термосонда не работи.                            | Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.                                                                                     |
| Egg C2                                           | Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.                                                                                           |
| Egg C3                                           | вратичката на уреда е затворена или заключалката не е повредена.                                                                       |
| Egg F102                                         | Вратичката на уреда е затворена.                                                                                                       |
| Egg F102                                         | Заклучалката на вратичката не е повредена.                                                                                             |
| На екрана се показва 00:00.                      | Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.                                                                          |
| Във вътрешността на фурната има вода.            | Има прекалено много вода в резервоара за вода.                                                                                         |
| <input type="checkbox"/> – индикаторът не свети. | Няма вода в резервоара за вода. Ако вода започне да изтича в уреда и индикаторът е изключен, свържете се с Оторизиран сервизен център. |

| Проблем                                                                                                         | Проверете дали:                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  – индикаторът свети.           | В резервоара има достатъчно вода. Ако резервоарът е пълен, а индикаторът продължава да свети, свържете се с оторизиран сервиз. |
| Готвенето на пара не работи.                                                                                    | Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата.                                                                            |
| Готвенето на пара не работи.                                                                                    | Има вода в резервоара за вода.                                                                                                 |
| Отнема повече от три минути, за да се изпразни резервоара за вода или водата изтича от отвора на входа за пара. | Няма остатъчен варовик във входния отвор за парата. Почистете резервоара за вода.                                              |



Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

## 12.2 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 уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. 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.):

## 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за енергийно етикетиране и екодизайн

|                                                                                 |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Име на доставчик                                                                | AEG                  |
| Идентификация на модела                                                         | TR6PB531SB 949494916 |
| Индекс на енергийна ефективност                                                 | 61.2                 |
| Клас на енергийна ефективност                                                   | A++                  |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим          | 0.93 kWh/цикъл       |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.52 kWh/цикъл       |
| Брой кухни                                                                      | 1                    |
| Топлинен източник                                                               | Електричество        |

|               |                |
|---------------|----------------|
| Сила на звука | 72 л           |
| Тип фурна     | Вградена фурна |
| Маса          | 33.0 кг        |

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

## 13.2 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  |
| Енергийна консумация в режим Готовност в мрежа                                                               | 2.0 W  |
| Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност | 20 мин |

За указания как да активирате и деактивирате безжичната мрежова връзка вижте глава „Преди първа употреба“.

## 13.3 Съвети за пестене 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 приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

### Готвене с вентилатор

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

### Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда

до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

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

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

### Подгръване на храна

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

### Готвене с изключена лампичка

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

### Печене с влажност

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

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

### Wi-Fi

Когато е възможно, изключете Wi-Fi, за да спестите енергия.

## 14. 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.

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



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

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....       | 30 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....        | 32 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....                 | 36 |
| 4. KEZELŐPANEL.....                  | 36 |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....      | 37 |
| 6. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....         | 38 |
| 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....             | 44 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK.....                  | 44 |
| 9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....      | 45 |
| 10. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....          | 47 |
| 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....         | 49 |
| 12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....              | 52 |
| 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....          | 53 |
| 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 55 |

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel, valamint azok alkalmazásával.
- 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 képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## 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.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

### 2.2 Elektromos csatlakozás



#### **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 a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison 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.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

#### Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt.

Hivatkozhat a táblára is:

| Összteljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> ) |
|----------------------|-------------------------------------------|
| maximum 1380         | 3x0.75                                    |
| maximum 2300         | 3x1                                       |
| maximum 3680         | 3x1.5                                     |

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- 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 gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.



### 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.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor kiveszi az ajtót a készülékből, mert az ajtó nehéz.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadámentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás során és után szellőztetse meg a konyhát. A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
  - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.

- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpanelek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

## 2.6 Gőzsütés



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
  - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
  - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## 2.7 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázzat! 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.

## 2.8 Szolgáltatások

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

## 2.9 Ártalmatlanítás



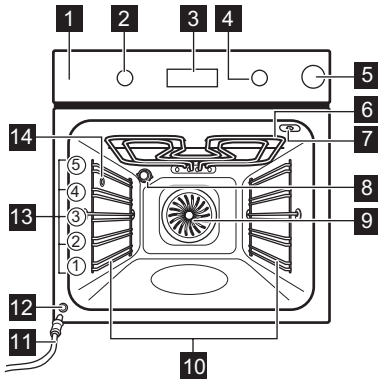
### FIGYELMEZTETÉS!

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. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés



1 Kezelőpanel

- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Víztartály
- 6 Fűtőbetét
- 7 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Lefolyócső
- 12 Vízleeresztő szelep
- 13 Polcpozíciók
- 14 Gőzkimenet

## 4. KEZELŐPANEL

### 4.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kiugranak.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

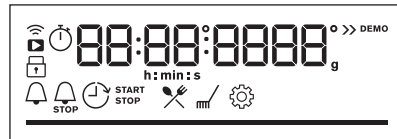
A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe [0].

### 4.2 A kezelőpanel áttekintése

|  |                                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.                                          |
|  | Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felűtés.          |
|  | Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.                            |
|  | Nyomja meg a gombot az étel maghőmérsékletének beállításához, ezzel: Hűshőmérő szenzor |

OK Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

### 4.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

|  |                                           |
|--|-------------------------------------------|
|  | A készülék zárolva van.                   |
|  | Almenü: Előre programozott sütés.         |
|  | Almenü: Tisztítás.                        |
|  | Almenü: Beállítások                       |
|  | Gyors felűtés bekapcsolva.                |
|  | A víztartály üres. Töltse fel a tartályt. |
|  | A víztartály félig van tele.              |

|                                                                                   |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  | A víztartály tele.                      |
|  | Hűhőmérő szenzor bekapcsolva.           |
|  | Percszámláló bekapcsolva.               |
|  | Főzési idő bekapcsolva.                 |
|  | Késleltetett indítás ideje bekapcsolva. |

|                                                                                   |                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Működésidőzítő bekapcsolva.                                                                                                  |
|  | Wi-Fi bekapcsolva.                                                                                                           |
|  | Távírányítás bekapcsolva.                                                                                                    |
|  | Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér. |

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00" vagy "12:00" (modelltől függően).

1. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
2. Nyomja meg a OK gombot.

### 5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető poltartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.

6. Kizárólag mikroszálás ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető poltartókat az eredeti helyzetükbe.

### 5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- Ugyanahhoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

1. Az alkalmazás letöltéséhez olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásruhából is letöltheti.
2. Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.
3. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .
4. Forgassa el a szabályozógombot a  / Wi-Fi kiválasztásához. Kapcsolja be vagy ki. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet a következő módosításához: Beállítások.

Wi-Fi alapértelmezés szerint be van kapcsolva. Az energiatakarékossági tippetet lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.



Biztonsági okokból a távoli működés 24 ó elteltével automatikusan kikapcsol. Szükség esetén ismételje meg a kezdő lépéseket.

|                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| Frekvencia       | 2.4 GHz WLAN<br>2400 - 2483.5 MHz |
| Protokoll        | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Max teljesítmény | EIRP < 20 dBm (100 mW)            |
| Wi-Fi-modul      | NIUS-50                           |

## 5.4 Szoftver licencek

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes

és nyílt forrású szoftveren alapulnak. Az AEG elismeri és háláját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért.

Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogasson el a következő oldalra: <http://aeg.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

# 6. MINDENNAPI HASZNÁLAT



## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Sütőfunkciók



### Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Hússütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



### Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



### Gőz funkció: Páratartalom, alacsony

A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaf-tossá és ropogós felületűvé válik.



### Fagyasztott ételek

Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.



### Pizza funkció

Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek.



### Alsó sütés

Pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. Használja a legalsó polcszintet.



### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).



### Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



### Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sültéshez és pirításhoz.



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

## 6.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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.

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 sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosági tanácsok c. részét.

## 6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

» Gyors felfűtés – nyomja meg és tartsa lenyomva a fűtési idő lerövidítéséhez. Ez bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. A ventilátor automatikusan bekapcsolhat.

## 6.4 Beállítás: Páratartalom, alacsony - Gőzben sütés



Csak vizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékokat.

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
2. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (körülbelül 900 ml).
3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. Helyezze be az ételt a készülékbe.

5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z) sütőfunkció kiválasztásához.
6. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Ha szükséges, töltsen fel a víztartályt főzés közben.
7. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe. Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
8. A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a víztartályt minden gőzöléssel végzett sütés után. Minden használat után várjon legalább 60 perc erejéig, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízleeresztő szelepen.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék forró. Égés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.

## 6.5 A víztartály ürítése

### Víztartály jelzőfénye



A tartály megtelt.



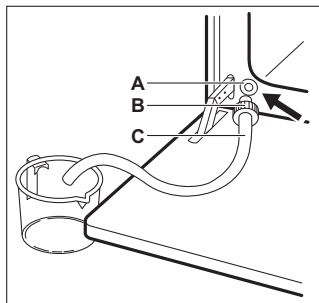
A tartály félig megtelt.



A tartály üres. Töltse fel a tartályt.

Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő belsejének aljára folytatja.

1. Kapcsolja ki a készüléket. Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
2. Csatlakoztassa a leeresztő csövet a kimeneti C szelephez a A csatlakozón keresztül B.



3. A cső végét tartsa az **A** szintje alatt, majd nyomja meg a **B** csatlakozót többször, hogy összegyűjtse a maradék vizet.
4. Válassza le a **C** és **B** alkatrészeket és egy puha szivaccsal törölje szárazra a sütő belsejét.



Ne használja a leeresztett vizet a víztartály újbóli feltöltéséhez.

## 6.6 Bevitel: Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz állásra.

A kijelzőn a következő látható: , , .

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont. Nyomja meg a **OK** gombot.

## 6.7 Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés az almenü olyan programokból áll, amelyeket kifejezetten az

ételekhez terveztek. A programok megfelelő beállítással kezdődnek. Sütés közben beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz állásra.
2. A(z) kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a **OK** gombot.
3. Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg a **OK** gombot.
4. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg a **OK** gombot.
5. Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

Almenü: Előre programozott sütés

### Magyarázat



A funkció használatához az ételérzékelőt csatlakoztatni kell. Lásd „A tartozékok használata” című fejezetet.



Gőzsütéshez tölts fel vízzel a víztartályt.



A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.



Polcsint. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

| Étel                             | Tömeg                             | Polcsint / tartozék                                                                           |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1</b> Marhasült, véresen     |                                   |                                                                                               |
| <b>P2</b> Marhasült, közepes     | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab | <b>2; sütő tálca</b><br>A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe. |
| <b>P3</b> Marhasült, jól átsütve |                                   |                                                                                               |

|     | Étel                                                                        | Tömeg                                       | Polcszint / tartozék                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P4  | Steak, közepes                                                              | 180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet |   3; sütőedény a <b>huzalpolcon</b><br>A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.                          |
| P5  | Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó) | 1.5 - 2 kg                                  |   2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b><br>A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. |
| P6  | Marhasült, véres (hőlégbefúvás, kis hőfok)                                  |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| P7  | Marhasült, közepes (hőlégbefúvás, kis hőfok)                                | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab           |   2; <b>sütő tálca</b><br>A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.                                       |
| P8  | Marhasült, jól átsütvé (hőlégbefúvás, kis hőfok)                            |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| P9  | Marhahús filé, véres (lassú sütés)                                          |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| P10 | Marhahús filé, közepes (lassú sütés)                                        | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab         |   2; <b>sütő tálca</b><br>A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.                                       |
| P11 | Marhahús filé, kész (lassú sütés)                                           |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| P12 | Borjú sült (pl. lapocka)                                                    | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab             |   2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b><br>Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süssse.                                                        |
| P13 | Sertés sült tarja vagy lapocka                                              | 1.5 - 2 kg                                  |   1; sütőedény a <b>huzalpolcon</b><br>A sütés félidejében fordítsa meg a húst.                                                        |
| P14 | Ropogósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hőfok)                         | 1.5 - 2 kg                                  |   2; <b>sütő tálca</b><br>A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.                                         |
| P15 | Sertéskaraj, friss                                                          | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab           |   2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b><br>A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.                        |
| P16 | Sertés pótborda                                                             | 2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj      |  3; <b>mély tepsi</b><br>Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.                                                                                          |
| P17 | Csontos báránycomb                                                          | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab           |   2; sütőedény a <b>sütő tálcán</b><br>Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.                           |
| P18 | Egész csirke                                                                | 1 - 1.5 kg; friss                           |   2; tűzálló edény a <b>sütő tálcán</b><br>A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.                 |
| P19 | Fél csirke                                                                  | 0.5 - 0.8 kg                                |   3; <b>sütő tálca</b>                                                                                                             |

|     | Étel                            | Tömeg                   | Polcszint / tartozék                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----|---------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P20 | Jércemell                       | 180 - 200 g darabonként |   2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b><br>A húst néhány perccig süsse elő serpenyőben.                                    |
| P21 | Csirkecomb, friss               | -                       |   3; <b>sütő tálca</b><br>Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket. |
| P22 | Kacsa egészben                  | 2 - 3 kg                |   2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b><br>Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.           |
| P23 | Liba egészben                   | 4 - 5 kg                |   2; <b>mély tepsí</b><br>Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.                |
| P24 | Fasírt                          | 1 kg                    |   2; <b>huzalpolc</b>                                                                                                      |
| P25 | Hal egészben, grillezve         | 0.5 - 1 kg halanként    |   2; <b>sütő tálca</b><br>Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.                                     |
| P26 | Halfilé                         | -                       |   3; Zöldség/hús felfújtak <b>sütőrácson</b>                                                                               |
| P27 | Sajttorta                       | -                       |  2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>                                                                        |
| P28 | Almatorta                       | -                       |  3; <b>sütő tálca</b>                                                                                                                                                                                       |
| P29 | Almás pite                      | -                       |  2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>                                                                                                                                                                          |
| P30 | Almáspite                       | -                       |  1;  22 cm-es piteforma a <b>huzalpolcon</b>                                                                               |
| P31 | Csokoládés sütik                | 2 kg tészta             |  3; <b>mély tepsí</b>                                                                                                                                                                                       |
| P32 | Muffin                          | -                       |  3; muffinsütő tepsí a <b>huzalpolcon</b>                                                                                                                                                                  |
| P33 | Veknis sütemény                 | -                       |  2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>                                                                                                                                                                 |
| P34 | Tepsis burgonya                 | 1 kg                    |  2; <b>sütő tálca</b><br>Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.                                                                                                                             |
| P35 | Zöldségek/krokettek             | 1 kg                    |  3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve<br>Darabolja fel a burgonyákat.                                                                                                                               |
| P36 | Grillezett vegyes zöldség       | 1 - 1.5 kg              |  3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve<br>Darabolja fel a zöldségeket.                                                                                                                               |
| P37 | Kroket, fagyasztott             | 0.5 kg                  |  3; <b>sütő tálca</b>                                                                                                                                                                                     |
| P38 | Hasábburgonya, gyorsfagyasztott | 0.75 kg                 |  3; <b>sütő tálca</b>                                                                                                                                                                                     |

|     | Étel                                           | Tömeg      | Polcszint / tartozék                                                                                                                                           |
|-----|------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P39 | Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal | 1 - 1.5 kg |  1; tűzálló edény a huzalpolcon                                               |
| P40 | Burgonyafelfújt (nyers burgonya)               | 1 - 1.5 kg |  1; tűzálló edény a huzalpolcon<br>A főzés félidejében fordítsa meg az ételt. |
| P41 | Pizza friss, vékony                            | -          |  2; sütő tálca sütőpapírral béleelve                                          |
| P42 | Pizza friss, vastag                            | -          |  2; sütő tálca sütőpapírral béleelve                                          |
| P43 | Quiche                                         | -          |  2; sütőforma a huzalpolcon                                                   |
| P44 | Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér               | 0.8 kg     |  2; sütő tálca sütőpapírral béleelve<br>A fehér kenyérhez több idő szükséges. |
| P45 | Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér             | 1 kg       |  2; sütő tálca sütőpapírral béleelve / veknitálca a huzalpolcon               |

## 6.8 Módosítás: Beállítások

- Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.
- A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.
- Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg a OK gombot.
- Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg a OK gombot.
- Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

Almenü: Beállítások

|    | Beállítás       | Érték                                              |
|----|-----------------|----------------------------------------------------|
| 01 | Pontos idő      | Módosítás                                          |
| 02 | Kijelző fényerő | 1 - 5                                              |
| 03 | Nyomógomb Hang  | 1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva |

|    | Beállítás                 | Érték                                   |
|----|---------------------------|-----------------------------------------|
| 04 | Figyelmeztető hangerő     | 1 - 4                                   |
| 05 | Hűshőmérő szenzor Művelet | 1 – Riasztás és leállítás, 2 – Riasztás |
| 06 | Működésidőztítő           | Be/Ki                                   |
| 07 | Sütő világítás            | Be/Ki                                   |
| 08 | Gyors felfűtés            | Be/Ki                                   |
| 09 | Tisztítás emlékeztető     | Be/Ki                                   |
| 10 | Wi-Fi                     | Be/Ki                                   |
| 11 | Automatikus távműködtetés | Be/Ki                                   |
| 12 | Hálózat elejtése          | Igen / Nem                              |
| 13 | Demo üzemmód              | Aktiváló kód: 2468                      |
| 14 | Szoftver verzió           | Ellenőrzés                              |
| 15 | Összes beállítás törlése  | Igen / Nem                              |

## 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 7.1 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

Ha a készülék használata közben aktiválódik, lezárja a kezelőpanelt, így biztosítva, hogy az aktuális főzési beállítások zavartalanul folytatódjanak.

Ha a készülék kikapcsolt állapotában aktiválódik, a kezelőpanelt zárva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció kikapcsolásához.

### 7.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

|  (°C) |  (ó) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - maximum                                                                          | 3                                                                                     |

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. További információk az „Órafunkciók” című fejezetben.

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetett indítás ideje.

### 7.3 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Időzítő funkciók leírása

|                                                                                                                              |                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Percszám-<br/>láló</b>             | Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.    |
| <br><b>Főzési idő</b>                     | A sütés időtartamának beállítása. Amikor az időzítő véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció automatikusan kikapcsol.                                 |
| <br><b>Késleltetett<br/>indítás ideje</b> | Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.                                                                                                    |
| <br><b>Működési-<br/>döztő</b>            | Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható. |

### 8.2 Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .

2. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.

3. Nyomja meg a  OK gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

### 8.3 Beállítás: Főzési idő

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.

2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:

0:00 és .

3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.
4. Nyomja meg a **OK** gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.
5. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

## 8.4 Beállítás: Késleltetett indítás ideje

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:  és **START**.
3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.  
A kijelzőn a következő látható:  **STOP**.
5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.
6. Nyomja meg a **OK** gombot.  
Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.
7. Amikor az idő letelt, nyomja meg **OK** gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

## 8.5 Beállítás: Működésidőzítő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Működésidőzítő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. Nyomja meg a **OK** gombot.
4. A szabályozógomb elforgatásával kapcsolja be és ki az Üzemidő-szabályozót.
5. Nyomja meg a **OK** gombot.

## 8.6 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot a  / Pontos idő kiválasztásához. Lásd a „Napi használat” című fejezetet, Menü: Beállítások.
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.

# 9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

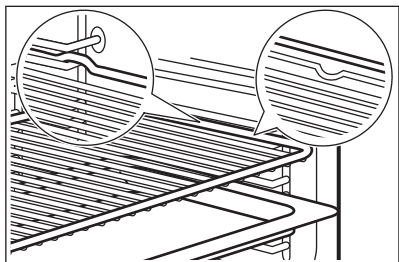
## 9.1 Tartozékok behelyezése

Modelltől függően kapható tartozékok. Olvassa be a QR-kódot a készülékhez mellékelt tartozékok használatának megtekintéséhez. Külön megrendelheti az opcionális tartozékokat. További tudnivalóért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.



A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Helyezze be a tartozékot (huzalpolcot/tálcát) a polctartó vezetősínje közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához, és a lábak lefelé nézzenek.



Ha a tálca lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.

Ha van felirat a tartozékon, győződjön meg arról, hogy az Ön felé néz.

Ha lyukas tálcát használ, helyezzen alá tálcát/edényt a lecsepegő folyadékok összegyűjtéséhez.

## 9.2 Húshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.

- – az étel maghőmérsékletét.

Javaslatok:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

Sütés ezzel: Húshőmérő szenzor



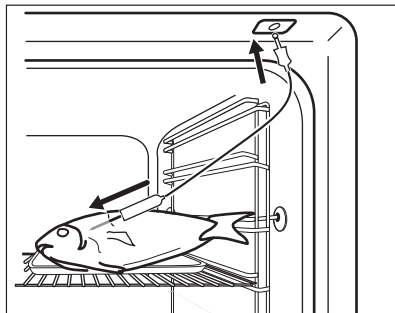
### FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

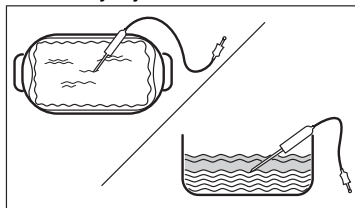
**Hús, szárnyas és hal**

Illessze a húshőmérő szenzor teljes tűjét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



### Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak közepébe. A húshőmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba.

Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.

5. - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
7. Nyomja meg a OK gombot.
8. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

9. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

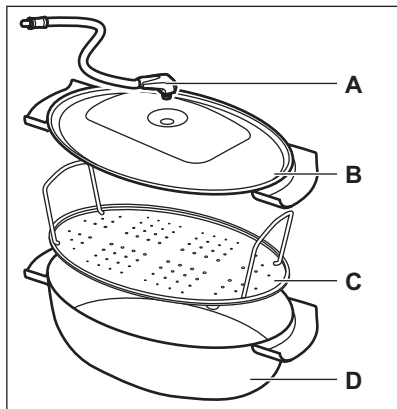
### 9.3 Gőzedény gőzsütéshez



A gőzlőedény nincs mellékelve a készülékhez. További tudnivalókért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

A(z) Gőzlő edény a következőkből áll:

- A. Injektorcső - gőzsütéshez,
- B. Fedél,
- C. Acélrács,
- D. Üvegtál.



Soha ne tegye ezt:

- tegye a forró gőzedényt hideg/nedves felületre.
- öntsön hideg folyadékokat a gőzedénybe, amikor az forró.
- használja forró főzőfelületen a gőzlőedényt.
- tisztítsa meg a gőzedényt dörzsölő anyaggal, súrolószerekkel és porokkal.

### 9.4 Gőzsütés a gőzlőedényben

1. Helyezze a gőzlőedényben az ételt az acélrácsra, majd tegye az edényre a fedőt.
2. Illessze a befűvő tömlőt a fedő furatába.
3. Helyezze a gőzlőedényt alulról a második polcszintre.
4. Csatlakoztassa a befűvő tömlőt a gőzbemenethez. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.
5. Állítsa be a készüléket a gőzsütés funkcióhoz.

## 10. TANÁCSOK ÉS TIPP

### 10.1 Sütési javaslatok

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

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy süti. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Az energiatakarékossági tippet lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

**A táblázatokban használt szimbólumok:**



Étel típusa



Sütőfunkció

|                                                                                   |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| °C                                                                                | Hőmérséklet       |
|  | Tartozék          |
|  | Polcpozíció       |
|  | Főzési idő (perc) |

## 10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő

képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

## 10.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Édes roládok, 16 db                                                               | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Péksütemény, 9 db                                                                 | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg                                                  | Huzalpolc                                                                         | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Keksztekercs                                                                      | sütőlap vagy rács                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Csokoládés sütemény                                                               | sütőlap vagy rács                                                                 | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Szufflé, 6 db                                                                     | kerámiapoharak rácson                                                             | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Piskóta tortaalap                                                                 | tortaforma rácson                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Piskótatorta                                                                      | sütőforma rácson                                                                  | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Párolt hal, 0,3 kg                                                                | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Hal egészben, 0,2 kg                                                              | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Halfilé, 0,3 kg                                                                   | Pizzaserpenyő rácson                                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Párolt hús, 0,25 kg                                                               | sütőlap vagy rács                                                                 | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Saslik, 0,5 kg                                                                    | sütőlap vagy rács                                                                 | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db                                             | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Puszedli, 24 db                                                                   | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffin, 12 db                                                                     | sütőlap vagy rács                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Sós aprósütemény, 20 db                                                           | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Teasütemény omlós tésztából, 20 db                                                | sütőlap vagy rács                                                                 | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Kosárka, 8 db                                                                     | sütőlap vagy rács                                                                 | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Párolt zöldségek, 0,4 kg                                                          | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetáriánus omlett                                                               | Pizzaszerpenyő rácson                                                             | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg                                                      | sütőlap vagy rács                                                                 | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi                                                         | Alsó + felső sütés                                                                | Sütő tálca                                                                        | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi                                                         | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálca                                                                        | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi                                                         | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálca                                                                        | 2 és 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Almásbite, 2 forma, átmérő: 20 cm                                                 | Alsó + felső sütés                                                                | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Almásbite, 2 forma, átmérő: 20 cm                                                 | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                          | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <sup>1)</sup>                  | Alsó + felső sütés                                                                | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <sup>1)</sup>                  | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                          | Sütőrács                                                                          | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma <sup>1)</sup>                  | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                          | Sütőrács                                                                          | 2 és 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Linzer                                                                            | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálca                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Linzer                                                                            | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálca                                                                        | 2 és 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Linzer                                                                            | Alsó + felső sütés                                                                | Sütő tálca                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast kenyér <sup>1)</sup>                                                        | Grill                                                                             | Sütőrács                                                                          | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a készüléket 10 percre.

## 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

#### Tisztítószer

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

### Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálal ruhával törölje szárazra.

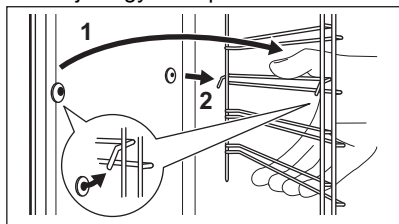
### Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálal törőronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

## 11.2 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



4. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

Ha teleszkópos sütősinék vannak mellékelve, a rögzítőcsapoknak előre kell mutatniuk.

## 11.3 Pirolitikus tisztítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.

### ⚠ VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót.

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Távolítson el minden tartozékot.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Forgassa el a sütési funkciók gombját állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
5. A kiválasztáshoz forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.

| Tisztítóprogram       | Időtartam  |
|-----------------------|------------|
| C1 - Enyhe tisztítás  | 1 h        |
| C2 - Normál tisztítás | 1 h 30 min |
| C3 - Alapos tisztítás | 2 h 30 min |

6. Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg a OK gombot.
7. Nyomja meg a OK gombot tisztítás elindításához.

Amikor megkezdődik a tisztítás, a készülék ajtaja reteszeli, és a sütővilágítás kikapcsol. Az ajtózárlat kioldásáig a kijelzőn a következő látható:

8. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
9. Várjon, amíg a készülék lehűl, és az ajtózárlat kiold. Puha törőruhával és vízzel tisztítsa meg a sütő belsejét.

## 11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor a kijelzőn a sütés után  villog, a készülék emlékezteti a tisztításra pirolitikus tisztítással. Az emlékeztetőt kikapcsolhatja az almenüben: Beállítások. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet a következő módosításához: Beállítások.

## 11.5 Tisztítsa meg a víztartályt.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Öntsön vizet a víztartályba: 650 ml. Adjon hozzá tejsavat: 250 ml. Várjon 60 perc ideig.
3. Ürítse ki a víztartályt. Lásd: Mindennapi használat, Víztartály ürítése.
4. Öblítse ki a víztartályt, és egy puha kendővel törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat.
5. Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.

A vízkeménység meghatározásához forduljon a helyi vízműhöz.

| Vízminőség szintje: | Tisztítsa meg a víztartályt a következő gyakorisággal: minden |
|---------------------|---------------------------------------------------------------|
| lágý                | 120 ó - 16 hónap                                              |
| mérsékelten kemény  | 90 ó - 12 hónap                                               |
| kemény              | 60 ó - 8 hónap                                                |
| nagyon kemény       | 30 ó - 4 hónap                                                |

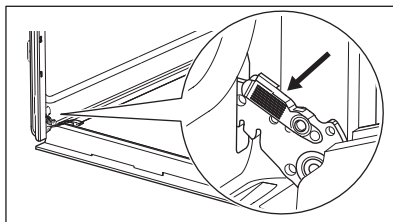
## 11.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

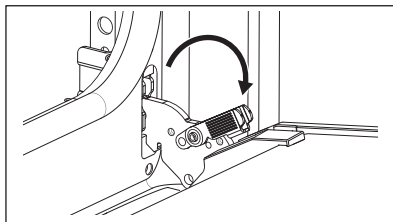
### VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

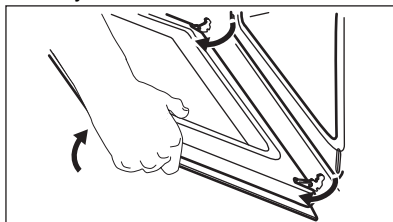
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



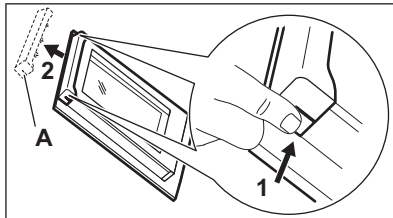
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



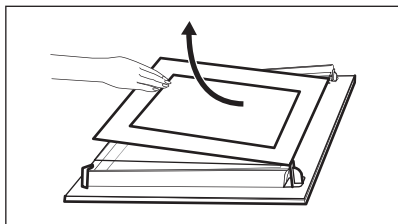
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
5. Tartsa az ajtó burkolatát **A** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



6. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
7. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után helyezze vissza az üveglapokat és a sütőajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

A filmnyomott zónának az ajtó belső oldala felé kell néznie (a sütő belseje felé).

### 11.7 A lámpa cseréje



#### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.



#### VIGYÁZAT!

A halogénlámpát mindig tartsa egy kendővel, hogy a zsímaradvány ne égjen rá a lámpára.

### Hátsó lámpa

1. Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS



#### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mi a teendő, ha ...

| Probléma                                            | Ellenőrizze a következőket:                                  |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket. | A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz. |
| A készülék nem melegszik fel.                       | Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.                 |
| A készülék nem melegszik fel.                       | A készülék ajtaja zárva van.                                 |
| A készülék nem melegszik fel.                       | Nem olvadt le a biztosíték.                                  |
| A készülék nem melegszik fel.                       | A(z) Funkciózár kikapcsolva.                                 |
| A sütővilágítás ki van kapcsolva.                   | A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.                 |

| Probléma                                                                                                      | Ellenőrizze a következőket:                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A lámpa nem működik.                                                                                          | Kiégett az izzó.                                                                                                                                      |
| Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.                                                                      | A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.                                                                                       |
| Err C2                                                                                                        | Kihúztá a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.                                                                                                    |
| Err C3                                                                                                        | A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.                                                                                       |
| Err F102                                                                                                      | A készülék ajtaja zárva van.                                                                                                                          |
| Err F102                                                                                                      | Az ajtózár nincs feloldva.                                                                                                                            |
| A kijelzőn a következő látható: 00:00.                                                                        | Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.                                                                                                      |
| Víz van a sütő belsejében.                                                                                    | Nincs túl sok víz a víztartályban.                                                                                                                    |
|  - a visszajelző nem világít. | Elegendő víz van a víztartályban. Ha a víz elkezd túlfolyni a készülék belsejébe, és a visszajelző továbbra sem világít, forduljon a márkaszervizhez. |
|  - világít a visszajelző.     | Elegendő víz van a víztartályban. Ha a tartály tele van, és a visszajelző továbbra is világít, akkor forduljon a márkaszervizhez.                     |
| A gőzben sütés nem működik.                                                                                   | Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál.                                                                                                        |
| A gőzben sütés nem működik.                                                                                   | Van víz a víztartályban.                                                                                                                              |
| Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.                  | Nincs vízkőmaradvány a gőz bemenet nyílásánál. Tisztítsa meg a víztartályt.                                                                           |



Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

## 12.2 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. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

**Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:**

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

|                                                                        |                      |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Gyártó neve                                                            | AEG                  |
| Modellazonosító                                                        | TR6PB531SB 949494916 |
| Energiahatékonysági szám                                               | 61.2                 |
| Energiahatékonysági osztály                                            | A++                  |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 0.93 kWh/ciklus      |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett     | 0.52 kWh/ciklus      |
| Sütőterek száma                                                        | 1                    |
| Hőforrás                                                               | Elektromosság        |
| Hangerő                                                                | 72 l                 |
| A sütő fajtája                                                         | Beépíthető sütő      |
| Tömeg                                                                  | 33.0 kg              |

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

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

|                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Energiafogyasztás készenléti üzemmódban                                                            | 0.8 W   |
| Energiafogyasztás hálózati készenlét üzemmódban                                                    | 2.0 W   |
| A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő | 20 perc |

A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el az „Első használat előtt” című fejezetet.

13.3 Energiatakarékossági tippek

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.

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 maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt vagy hőmérsékletet.

### **Ételek melegen tartása**

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

### **Sütés kikapcsolt sütővilágítással**

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

### **Konvekciós levegő (nedves)**

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

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

### **Wi-Fi**

Ha lehetséges, energiamegtakarítás céljából, kapcsolja ki a Wi-Fi-t..

## **14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK**

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

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

