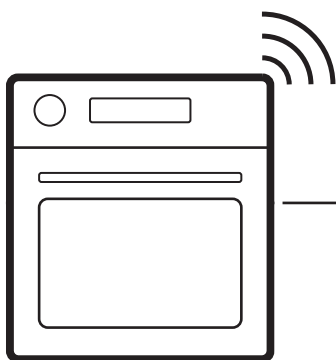


# AEG



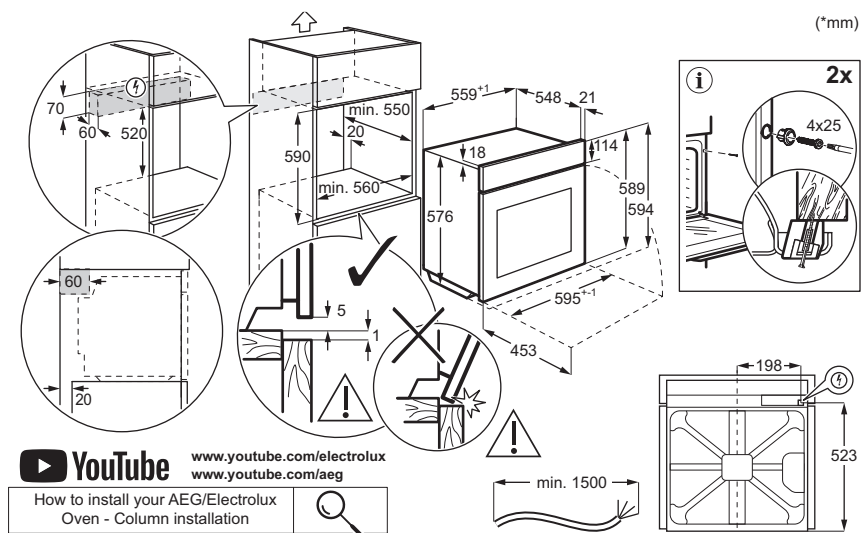
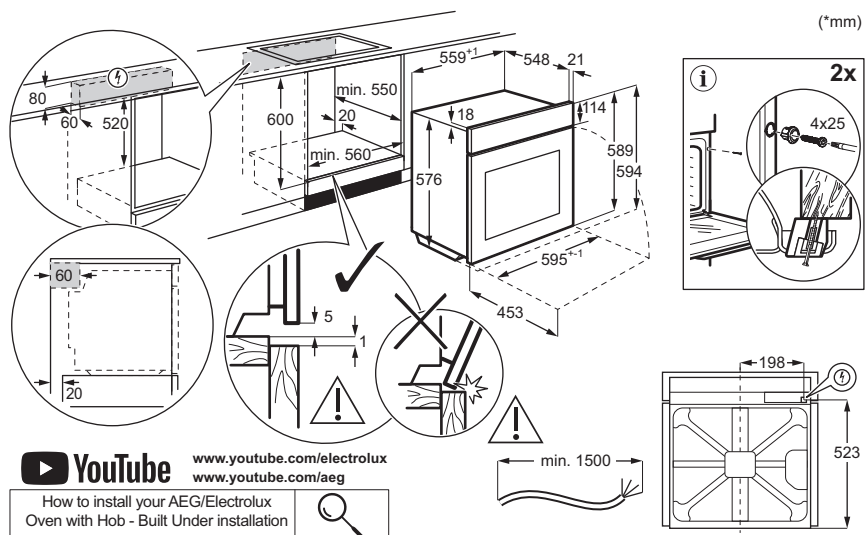
[aeg.com/register](https://aeg.com/register)



NBR6P511SB  
NBR6P531SB  
NBR6P531SB  
OR6PB51WSB  
TR6PB511SB  
TR6PB52XSB  
TR6PB531SB  
TR6PB531SB  
TR6PB531SB

V7PBR521SB

## МОНТАЖ / ÜZEMBE HELYEZÉS



Запазваме си правото на изменения.

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	8
4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	9
5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.....	15

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	16
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	19
9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	19
10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА...	21

## 1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди, резултат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и 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 надзор, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с приложението.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и ги изхвърлете както съответства.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Дръжте децата и домашните любимци на разстояние по време на употреба и при охлаждане.
- Активирайте устройството за безопасност за деца, ако е налично такова.
- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда 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 хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- 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 производител, от негов оторизиран сервизен център или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност от електрически удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да из-

бегнете 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 повърхност-

та и това да доведе до счупване на стъклото.

- Преди пиролитично почистване извадете всички

аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

## 2. НСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Installation

#### **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. 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, се уверете, че е изравнен и че вратата 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.
- Уверете се, че параметрите от табелката с данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уредът трябва да се заземи. Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удари контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.

- Избягвайте нанасянето на повреда по щепсела и кабела. Ако е необходима подмяна, тя трябва да бъде извършена от наш оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да допират или да са в близост до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или вратичката е гореща.
- Защитата от електрически удар на тоководещи и изолирани части трябва да се закрепят сигурно и да не се свалят без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Осигурете достъп до контакта след инсталацията.
- Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
- Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което изключва уреда от мрежата на всички полюси, с ширина на контактния отвор поне 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 (мм <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 техническите спецификации 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 по време на експлоатация, тъй като може да се отдели горещ въздух и запалими смеси от алкохолни съставки.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Дръжте искри и открит пламък далеч от уреда, когато вратата е отворена.
- Използвайте само одобрени стъклени съдове и буркани за консервиране.
- Не поставяйте запалими продукти близо до уреда.
- 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 предмети директно върху дъното на фурната.

- не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на фурната.
- не поставяйте вода директно в горещия уред.
- не оставяйте влажни съдове и храна в уреда след готвене.
- бъдете внимателни, когато сваляте или монтирате аксесоари.

- Обезцветяването на емайла или на неръждаемата стомана не влияе върху производителността на уреда.
- Използвайте дълбока тава за сиропирани кексове, тъй като плодовите сокове могат да оставят трайни петна.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е монтиран зад мебелен панел, не затваряйте панела по време на употреба или докато уредът не се охлади напълно, за да предотвратите повреди вследствие на топлина и влага.
- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите технически характеристики.
- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.4 Грижа и почистване

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Изключете уреда и извадете щепсела от контакта преди провеждането на поддръжка.
- Уверете се, че уредът е изстинал напълно, за да избегнете счупване на стъклото. Ако стъклените панели на вратата са повредени, се свържете с

оторизирания сервиз за тяхната подмяна.

- Бъдете внимателни, когато отстранявате вратата от уреда, тя е тежка.
- Почистете и подсушете уреда, неговата вътрешност и аксесоарите след всяка употреба, за да предотвратите кондензация на пара, корозия и влошаване на характеристиките на повърхността.
- Проверявайте продукта редовно за признаци на влошаване на характеристиките му, които могат да го направят неподходящ за контакт с храна – например пукнатини, мехури, лющене, свиване, лепкавост, корозия или други видими промени в текстурата или външния вид. Следвайте инструкциите за почистване и грижа, за да предотвратите влошаване на характеристиките на продукта.
- За почистване на уреда и аксесоарите използвайте микрофибърна кърпа, топла вода и неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, кърпи, разтворители, остри или метални предмети.
- Следвайте инструкциите за безопасност, посочени на опаковката, когато използвате спрей за фурна.

### Пиролитично почистване

- Прочетете всички инструкции относно пиролитичното почистване
- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгръване, 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.
- Дръжте децата на разстояние през периода на пиролитичното почистване, тъй като уредът става много горещ и

изпуска горещ въздух от предните отвори.

- Пиролитичното почистване освобождава дим от остатъци след готвене и материали от конструкцията. Осигурете добра вентилация по време и след първоначалното подгръване и пиролитичното почистване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза/остатъци от храна, не са вредни за хора, в това число малки деца, или хора със заболявания.
- Пазете малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави и прибори могат да бъдат повредени от пиролитичното почистване при висока температура и да отделят вредни пари в малки количества.

### Готвене на пара

- Отделената пара може да причини изгаряния:
  - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене с пара.
  - Отворете внимателно вратата на уреда след готвене на пара.

## 2.5 Изхвърляне

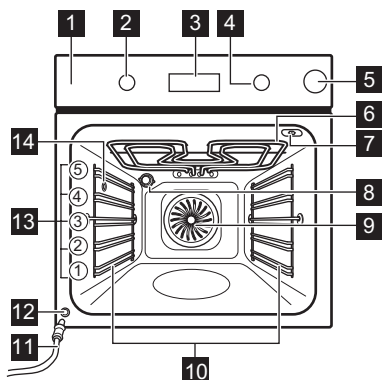
### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, след което отрежете и изхвърлете електрическия кабел.

## 3. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

### 3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за готвене
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Резервоар за вода
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Гнездо за включване на термосондата
- 8 Осветление
- 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

### 3.2 Контролен 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.

### Индикатори на екрана

	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.
	Готвенето на пара е активирано.
	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.

### За да включите уреда:

1. Натиснете копчетата. Копчетата излизат (само за избрани модели).
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете копчето с функциите за нагряване на изключена позиция 0.




## 4. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### 4.1 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**.



### 4.2 Първоначално подгриване и почистване

1. Предварително загрейте празния уред, за да премахнете всякакви миризми. Проветрете стаята.
2. Извадете всички аксесоари и носачите на рафта.
3. Задайте всяка функция на максимална температура и оставете уреда да работи за посоченото времетраене:  1 ч,  15 мин,  15 мин. Вижте Ежедневна употреба.
4. Изключете уреда и го оставете да се охлажда.
5. Почиствайте с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат. Сменете аксесоарите и носачите на рафта.


### 4.3 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 копчето за функциите за готвене, за да изберете .
4. Завъртете контролното копче, за да изберете символа  / Wi-Fi. Включете го или го изключете. Вижте Ежедневна употреба, Промяна: Настройки.

Wi-Fi е включена по подразбиране. Вижте Енергийна ефективност, Съвети за пестене 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

### 4.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, базирани на безплатен софтуер с отворен код. AEG признава приноса на общностите за отворен софтуер и роботика към проекта за разработка.

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

## 5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА








### 5.1 Функции за готвене



**Горещ въздух/вентилатор:** Равномерно печене, крехки резултати, сушене



**Традиционно печене:** Традиционно печене

	<b>Ниска влажност</b> (функция на пара): Месо, птиче месо, ястия на фурна, касероли
	<b>Дълбоко замразени храни:</b> Пържени картофи, картофени резенчета, пролетни рулца
	<b>Функция пица</b> (функция на пара до 230°C): Печене на пица
	<b>Долен нагревател:</b> Печене на сладкиши
	<b>Печене с влажност:</b> Печене
	<b>Грил:</b> Препичане, грил
	<b>Турбо грил:</b> Печене на месо, запичане до златисто


Лампата може автоматично да се изключва при температура под 80°C при някои функции на фурната.


## 5.2 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.

## 5.3 Таймер

1. Завъртете копчетата, за да изберете функцията за готвене и да зададете температура, ако е необходимо.
2. Натиснете , докато на дисплея се покаже желаната функция на таймера:

 **Таймер:** Задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал.

 **Време за готвене:** Задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи, се чува сигнал и готвенето спира.


 **Час на Забавен старт:** За отлагане на старта и/или края на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава сигнал и готвенето спира.




3. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
4. Натиснете **OK**.

5. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчетата в изключено положение, ако е необходимо.

## 5.4 Готвене на пара

1. Натиснете резервоара за вода, за да го отворите.
2. Напълнете резервоара за вода със студена чешмяна вода до максималното ниво. Не използвайте други течности.

Уверете се, че не надвишавате максималния капацитет на парната система (приблизително 350 мл, когато е празна). Ако резервоарът е пълен, на дисплея се появява символ  и прозвучава сигнал.

3. Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.
4. Можете да настроите парата за готвене по два начина:
  - Завъртете копчето на функциите за готвене, за да изберете  и завъртете копчето за управление, за да зададете температурата.
  - Завъртете копчето на функциите за готвене на  и завъртете копчето за управление, за да изберете . Натиснете **OK**. Завъртете копчето за управление, за да изберете функция (S1 - S...) и ако е необходимо, задайте температурата. Натиснете два пъти **OK**.




5. Загрейте предварително уреда, преди да поставите храната. Напълнете отново резервоара с вода по време на готвене, ако индикаторът за резервоара с вода показва, че той е празен.
6. Когато готвенето приключи, завъртете копчето на функциите за готвене в изключена позиция, за да изключите уреда. Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.
7. Винаги изпразвайте резервоара с вода след всяко готвене на пара, за да предотвратите натрупване на котлен камък и да избегнете неизправности, като изтичане на вода от изхода за пара. Изчакайте поне 60 мин, преди да го изпразните.

## Подменю: Готвене на пара

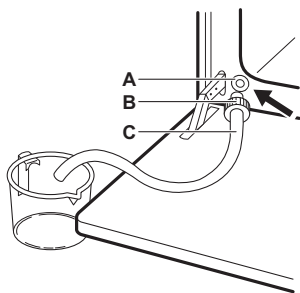
Функция	Описание
S1 AirFry Plus	Комбинираща пара и пържене с горещ въздух за хрупкави, сочни и поздравословни ястия.
S2 Възстановяване с пара	Тази функция затопля леко останалата храна с пара (110—130°C – за влажно затопляне, 130—200°C – за по-хрупкаво затопляне).
S3 Печене на хляб	За печене на хляб.

## 5.5 Изпразване на резервоара за вода

### Индикатори на резервоара за вода

	Резервоарът е пълен.
	Резервоарът е наполовина пълен.
	Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.


1. Изключете уреда и се уверете, че е изстуден.
2. Свържете тръбата за източване **C** към вентила за източване **A** през конектора **B**.



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

## 5.6 Меню

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



1. Завъртете копчето за управление на функциите за готвене до .

На дисплея се показва .

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





## 5.7 Настройка: Помощ при готвене

Помощ при готвене Подменюто се състои от програми, предназначени за определени ястия. Програмите започват с подходяща настройка. Можете да регулирате времето и температурата по време на готвене.

















1. Завъртете копчето за управление на функциите за замяване до .
2. Завъртете копчето за управление, за да изберете . Натиснете **OK**.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете **OK**.
4. Поставете храната в уреда. Натиснете **OK**.
5. 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 Термосонда.
	Напълнете водосъдържателя с вода за готвене с пара.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата. Вижте Описание на продукта.

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

P1	<b>Ростбиф, алангле</b>	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели
P2	<b>Ростбиф, средно изпечено</b>	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P3	<b>Говеждо печено, добре изпечено</b>	в уреда.
P4	<b>Стек, средно изпечено</b> , 180 - 220 г парче; 3 см дебело	  3; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P5	<b>Печено/Задушено говеждо</b> (основно ребро, корем), 1.5 - 2 кг	  2; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
P6	<b>Ростбиф, алангле<sup>1)</sup></b>	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели
P7	<b>Ростбиф, средно изпечено<sup>1)</sup></b>	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P8	<b>Ростбиф, добре изпечено<sup>1)</sup></b>	в уреда.
P9	<b>Говеждо филе, алангле<sup>1)</sup></b>	0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели
P10	<b>Говеждо филе, средно изпечено<sup>1)</sup></b>	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P11	<b>Говеждо филе, готово<sup>1)</sup></b>	в уреда.
P12	<b>Печено телешко</b> (напр. плешка), 0.8 - 1.5 кг; 4 см дебело	  2; съд за печене на скара Добавете течност. Покрито печено.
P13	<b>Свински печен врат или плешка</b> , 1.5 - 2 кг	  1; съд за печене на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.
P14	<b>Дърпано свинско месо</b> , 1.5 - 2 кг <sup>1)</sup>	  2; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.



P15	<b>Свинско филе, прясно</b> , 1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебело	  2; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P16	<b>Свински ребра с тънко месо</b> , 2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	<b>агнешки бут с кости</b> , дебелина 1.5 - 2 кг; 7 - 9 см	  2; съд за печене на тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P18	<b>Цяло пиле</b> , 1 - 1.5 кг; прясно	  2; съд за готвене на тава за печене След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
P19	<b>Половин пиле</b> , 0.5 - 0.8 кг	  3; тава за печене
P20	<b>Пилешки филета</b> , 180 - 200 г парче	  2; съд за готвене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	<b>Пилешки бутчета, пресни</b>	  3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	<b>Патица, цяла</b> , 2 - 3 кг	  2; съд за печене на скара Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	<b>Гъска, цяла</b> , 4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	<b>Руло "Стефани"</b> , 1 кг	  2; скара
P25	<b>Цяла риба, на грил</b> , 0.5 - 1 кг риба	  2; тава за печене Напълнете рибата с масло, подправки и билки.

P26	  3; съд за готвене на скара
P27	<b>Чийзкейк</b>  2; $\emptyset$ 28 см кръгла форма за печене на скара
P28	<b>Ябълков кейк</b>  3; тава за печене
P29	<b>Ябълков тарт</b>  2; форма за сладкиш на скарата
P30	<b>Ябълков пай</b>  1; $\emptyset$ 22 см форма за сладкиш на скарата
P31	<b>Брауни, 2 кг тесто</b>  3; дълбок тиган
P32	<b>Мъфини</b>  3; тава за мъфини на скара
P33	<b>Кекс</b>  2; форма за хляб на скара
P34	<b>Печени картофи, 1 кг</b>  2; тава за печене Използвайте цели картофи с кожа.
P35	<b>Картофи с коричка, 1 кг</b>  3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.
P36	<b>Гриловани смесени зеленчуци, 1 - 1.5 кг</b>  3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете зеленчуците на парчета.
P37	<b>Крокети, замразени, 0.5 кг</b>  3; тава за печене
P38	<b>Пържени картофи, замразени, 0.75 кг</b>  3; тава за печене
P39	<b>Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста, 1 - 1.5 кг</b>  1; съд за готвене на скара
P40	<b>Картофен огретен (сурови картофи), 1 - 1.5 кг</b>  1; съд за готвене на скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.

P41	<b>Прясна пица, тънка</b>   2; тава за печене с поставена хартия за печене
P42	<b>Прясна пица, дебела</b>   2; тава за печене с поставена хартия за печене в нея
P43	<b>Киш</b>  2; тава за печене на скарата
P44	<b>Багета / Чабата / Бял хляб, 0.8 кг</b>  2; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45	<b>Пълнозърнест / ръжен / черен хляб, 1 кг</b>  2; тава за печене с поставена хартия за печене / форма за хляб на скара

1) LTC - готвене на ниска температура.

## 5.8 Промяна: Настройки

1. Завъртете копчето за функцията за загряване до .
2. Завъртете копчето за управление, 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
01	Час от денонощието	Смяна
02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Звукът е изключен
04	Сила на звук. сигнал	1 - 4


	Настройка	Стойност
05	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп, 2 - Аларма
06	Брояч	Вкл. / Изкл.
07	Осветление	Вкл. / Изкл.
08	Бързо загряване	Вкл. / Изкл.
09	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.
10	Wi-Fi	Вкл. / Изкл.
11	Авто дистанционно действие	Вкл. / Изкл.
12	Забравяне на мрежата	Да/Не
13	Демо режим	Активиращ код: 2468
14	Софтуерна версия	Проверка
15	Зануляване на настройките	Да/Не


## 5.9 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.

 ОК – натиснете и задръжте, за да включите и изключите функцията.

Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти, когато заключването е включено. Вратичката на уреда е заключена.

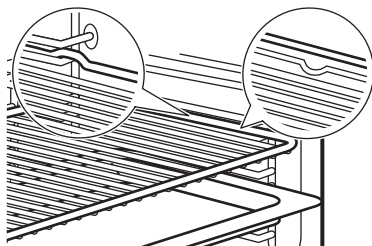
## 5.10 Аксесоари



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.

Поставете аксесоара (решетка/тава) между опорните релси на носача на рафта. Уверете се, че рафтът докосва задната

страна във вътрешността на фурната, а крачетата сочат надолу. Малка вдлъбнатина в горната част е предвидена за по-голяма безопасност и осигурява защита от накланяне. Ръбът около рафта предотвратява използването на съдовете за готвене от рафта.



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


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

Ако използвате тава с дупки, поставете тавата/тигана отдолу, за да събирате отцеждащите се течности.

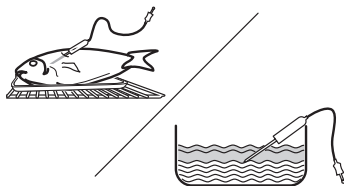
## 5.11 Термосонда

Измерва температурата в храната.

Трябва да се настроят две температури:

- $^{\circ}\text{C}$  - температурата на фурната. Тя трябва да бъде поне  $25^{\circ}\text{C}$  по-висока от температурата на сензора за храна.
-  – температура на сензора за храна.

1. Задайте функция за готвене и температурата на фурната.
2. Въведете върха на сензора за храна в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. При касероли, поставете върха на сензора за храна точно в центъра, като го стабилизирате в твърда съставка. Уверете се, че върхът не докосва дъното на тавата за печене.



3. Включете сензорът за храна в гнездото, което се намира във вътрешността на уреда. Вижте

Описание на продукта. Дисплеят показва настоящата температура на сензора за храна.

- Завъртете контролния бутон, за да настроите температурата на сензора за храна. Натиснете **OK**.
- Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Натиснете произволен символ, за да спрете сигнала. Проверете дали

храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Можете да изберете желаното прекратяване на действието на сензора за храна в подменю: **Настройки**.

- Изключете уреда.
- Извадете щепсела на сензора за храна от гнездото и премахнете ястието от уреда.






## 6. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

### 6.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

**Символи, използвани в таблиците:**

	Тип храна
	Функция за готвене
°C	Температура
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)
	Допълнителна информация

### 6.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

	°C			
Сладки рула, 16 броя	180	2	20 – 30	1)
Рула, 9 броя	180	2	30 – 40	1)
Пица, замразена, 0,35 кг	220	2	10 – 15	2)
Руло	170	2	25 – 35	1)








	°C			
Брауни	175	3	25 – 30	1)
Суфле, 6 броя	200	3	25 – 30	3)
Основа за пандишпанен флан	180	2	15 – 25	4)
Торта „Виктория“	170	2	40 – 50	5)
Варена риба, 0,3 кг	180	3	20 – 25	1)
Цяла риба, 0,2 кг	180	3	25 – 35	1)
Филе от риба, 0,3 кг	180	3	25 – 30	6)
Варено месо, 0,25 кг	200	3	35 – 45	1)
Шашлик (шишче), 0,5 кг	200	3	25 – 30	1)
Бисквитки, 16 броя	180	2	20 – 30	1)
Макарунс (слад.), 24 броя	180	2	25 – 35	1)
Мъфини, 12 броя	170	2	30 – 40	1)
Солени бисквити, 20 броя	180	2	25 – 30	1)
Бисквити от леко тесто, 20 броя	150	2	25 – 35	1)
Тарталети, 8 броя	170	2	20 – 30	1)
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	180	3	35 – 45	1)







	°C			
Вегетариански омлет	200	3	25 – 30	6)
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	180	4	25 – 30	1)

- 1) Използвайте тава за печене или съд за оттичане.
- 2) Използвайте скарата.
- 3) Използвайте керамични рамекини на скарата.
- 4) Използвайте метална основа за крем флан на скарата.
- 5) Използвайте съд за печене върху скарата.
- 6) Използвайте тиган за пица на скарата.




### 6.3 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.




		°C		
Малки кексчета 20 броя на табла				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 и 4	130 - 150	45 - 50	1)2)

		°C		
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)


Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см

	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 и 3	170	50 - 60	3)2)

Маслени бисквити

	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

Гост

	4	макс.	1 - 5	3)2)
---	---	-------	-------	------

- 1) Употреба на Тава за печене.
- 2) Загрейте предварително уреда за 10 минути.
- 3) Употреба на Скара.

## 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

### 7.1 Бележки относно почистването

- Използвайте почистващ разтвор за метални повърхности.
- Използвайте течния препарат против котлен камък, препоръчан от производителя, за да отстраните варовиковите наслагвания.
- В уреда или по стъклените панели на вратата влагата може да се кондензира. За да намалите кондензацията, оставете уреда да работи в продължение на 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути.
- Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.

### 7.2 Демонтиране на носачите на скарата

1. Уверете се, че уредът е студен.

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 подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция. Повторете стъпките в обратен ред.

Ако уредът се доставя с телескопични водачи, задържащите му щифтове трябва да сочат напред.

### 7.3 Пиролитично почистване

Тази програма изгаря остатъчната мръсотия в уреда. Използвайте я винаги, когато уредът се нуждае от дълбоко почистване.

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

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 копчето за Функции нагряване до  $\text{☐}$ , за да влезете в Меню.
5. Завъртете копчето за управление, за да изберете  $\text{☐}$  и натиснете ОК.

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

6. Завъртете копчето за управление, за да изберете програмата за почистване и натиснете ОК.
7. Натиснете ОК, за да започнете почистването.

Когато почистването започне, вратата на уреда се заключва и лампичката изгасва. Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно. Докато вратата се отключи, дисплей показва  $\text{☐}$ .

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.

#### 7.4 Напомняне за почистване

Когато  $\text{☐}$  започне да мига на дисплей след готвене, уредът Ви напомня да го почистите с пиролитично почистване. Можете да изключите напомнянето в подменюто: Настройки. Вижте Ежедневна употреба, Промяна: Настройки.

#### 7.5 Почистване С Пара

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

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Отстранете всички принадлежности.
3. Почистете вътрешната част на фурната и вътрешното стъкло на вратата със суха мека кърпа.
4. Завъртете копчето за функциите за готвене до  $\text{☐}$ , за да влезете в Меню.
5. Завъртете копчето за управление, за да изберете  $\text{☐}$  и натиснете ОК.
6. Завъртете копчето за управление за C4.
7. Напълнете резервоара за вода със студена вода до максималното ниво (до 350 мл).
8. Натиснете ОК. Когато почистването започне, лампичката е изключена.

**Времетраене:** 30 мин

Когато почистването приключи, се чува сигнал. Изключва се уредът.

9. Изчакайте, докато уредът изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

#### 7.6 Почистване на резервоара за вода

Тази процедура за почистване премахва и предотвратява натрупването на варовик в парната система.

1. Изпразнете резервоара за вода. Вижте Ежедневна употреба, „Изпразване на резервоара за вода“.
2. Изсипете 250 мл от препоръчания от производителя течен препарат за отстраняване на котлен камък в резервоара за вода.
3. Изчакайте 60 мин. Изпразнете резервоара за вода.
4. Изсипете 350 мл вода в резервоара за вода, за да изплакнете резервоара. Изпразнете резервоара за вода.
5. Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат.

Честотата на отстраняване на котления камък зависи от твърдостта на водата и честотата на готвене на пара.

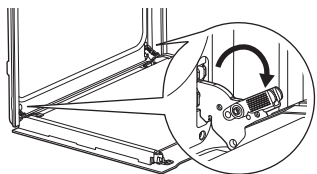
Свържете се с доставчика на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

Твърдост на водата (°fH)	Използване на пара	Почиствайте резервоара за вода на всеки (месеци):
0 - 15 (мека до средна)	Често (≥1 път/седмица)	12
	Рядко (≤1 път/месец)	24
≥16 (твърда до много твърда)	Често (≥1 път/седмица)	6
	Рядко (≤1 път/месец)	12

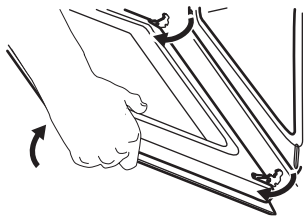
## 7.7 Изваждане и монтиране на вратичката

Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Не използвайте уреда без стъклените панели.

1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.
2. Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.

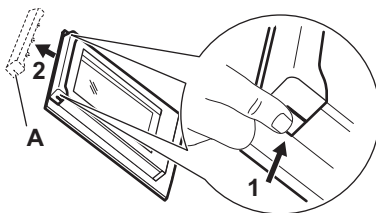


3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.

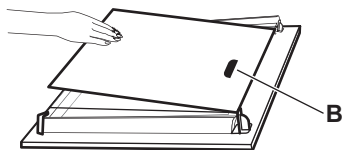


4. Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.
5. Хванете рамката в горната част на вратичката **A** от двете ѝ страни и

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 от страни на стъкления панел. Зоната за отпечатване „**B**“ (ако има такава) трябва да е обърната към вътрешността на фурната. Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.

## 7.8 Смяна на лампата

Изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте, докато изстине.

Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

### Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката.
4. Поставете стъкления капак.

## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Информацията за сервизното обслужване се намира на табелката с данни, разположена на предната рамка. Вижда се, когато отворите вратичката. Не сваляйте табелката с данни.

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.

**Не можете да активирате или управлявате уреда.** - Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.

**Уредът не нагрива.**

- Вратата не е добре затворена.
- Заклучено е активиран.
- Включено е автоматичното изключване.

**Лампата не работи.** – Лампата е изгоряла. Сменете лампата.

**Лампата е изключена.** - Печене с влажност - е активирана.

**Термосонда не работи.** – Щепселът на Термосонда не е въведен напълно в контакта.

**Има теч на вода от изхода за пара.** - Има твърде много вода в резервоара за вода.

Вижте Ежедневна употреба, „Изпразване на резервоара за вода“.

**Индикаторът за празен резервоар за вода е включен.** - Няма вода в резервоара. Напълнете резервоара за вода. Ако индикаторът все още свети, вижте Грижа и почистване, Почистване на резервоара за вода.

**Готвенето на пара не работи.** - В отвора на изхода за парата има наслагвания от котлен камък – почистете резервоара за вода (вижте Грижа и почистване) или ако няма вода в резервоара – напълнете резервоара за вода.

**За изпразването на водния резервоар са нужни повече от три минути или водата протича от отвора за изход на парата.** – В резервоара за вода има наслагвания на котлен камък. Вижте Грижа и почистване, Почистване на резервоара за вода.

**На дисплея се показва "00:00".** - Възникна прекъсване в захранването. Задайте час от денонощието.

**Err C2** - Поставете Термосонда изцяло в контакта.

**Err C3** - Затворете вратичката. Включете и изключете уреда. Проверете дали заключването на вратичката не е повредено.

**Err F102** - Затворете вратичката. Проверете дали заключването на вратичката не е повредено.

## 9. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 9.1 Информационен лист за продукта и информация за продукта съгласно (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Име на доставчик	AEG
------------------	-----

Идентификация на модела	NBR6P511SB 949494923 NBR6P531SB 949494870 NBR6P531SB 949494946 OR6PB51WSB 949494949 TR6PB511SB 949494924 TR6PB52XSB 949494947 TR6PB531SB 949494948 TR6PB531SB 949494951 TR6PB531SB 949494916 V7PBR521SB 949494943
-------------------------	--

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	NBR6P511SB	32.9 кг
	NBR6P531SB	34.2 кг
	NBR6P531SB	33.8 кг
	OR6PB51WSB	33.1 кг
	TR6PB511SB	32.6 кг
	TR6PB52XSB	34.2 кг
	TR6PB531SB	33.9 кг
	TR6PB531SB	33,0 кг
	TR6PB531SB	33,0 кг
V7PBR521SB	32.9 кг	

Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Изисквания за информацията съгласно (ЕС) № 2023/826

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

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564, EN 63474.


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


## 9.3 Съвети за пестене на енергия

- Дръжте вратата затворена по време на готвене и избягвайте да я отваряте често.

- Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.
- Използвайте метални или тъмни, неотразяващи съдове за готвене.
- Пропуснете предварителното загряване, освен ако не е необходимо.
- Сведете до минимум паузите между печенето на няколко ястия.
- При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия (само за избрани модели).
- Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла. Намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 мин преди края на готвенето.
- Изключвайте лампата по време на готвене, освен ако не е необходимо.
- Печене с влажност (само за избрани модели) – тази функция е използвана в съответствие с 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. При някои модели това отнема 30 сек.
- Когато е възможно, изключете Wi-Fi, за да спестите енергия. Вижте Преди първа употреба.
- Автоматично изключване – от съображения за безопасност, ако функцията за готвене е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време. За да работите по-дълго с функцията за готвене, задайте времето за готвене. Автоматичното изключване не важи при Час на Забавен стартфункция или когато лампата е включена.
  - 12,5 ч: 30–115 °C
  - 8,5 ч: 120–195 °C
  - 5,5 ч: 200–245 °C
  - 3 ч: 250 – максимум °C

## 10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни

уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	22	6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK.....	33
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	24	7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	34
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	26	8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	36
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	27	9. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	37
5. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	28	10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	38

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek 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 hasz-

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

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel, valamint azok alkalmazásával.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa azokat.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Tartsd távol a gyerekeket és háziállatokat használat és hűtés közben.
- Aktiválja a gyermekbiztonsági eszközt, ha elérhető.

- A gyerekek nem takaríthatják vagy karbantarthatják a készüléket felügyelet nélkül.

## 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 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.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

- FIGYELMEZTETÉS: 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 ételérzékelőt (mághőmérő szenzort) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel 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 készülék sütőtéréből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Installation

#### 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.
- Legyen óvatos a készülék mozgatásakor, mivel nehéz. 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 győződjön meg arról, hogy az vízszintes, és az ajtó akadálytalanul nyílik.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápellátással kell működtetni.

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Az összes elektromos kapcsolódást képzett villanszerelőnek kell kialakítania.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati feszültség paramétereinek.
- A készüléket földelni kell. Mindig használjon megfelelően felszerelt ütészáló aljzatot.
- Ne használjon többdugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Kerülje a hálózati csatlakozódugó és kábel sérülését. Ha cserére van szükség, azt hivatalos szervizközpontunknak kell elvégeznie.
- 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 aljzatba. A telepítés után biztosítsa a hálózati csatlakozóhoz való hozzáférést.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassza le a készüléket. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvédő megszakítókat, biztosítékokat (a tartóból kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- A villamos hálózatnak rendelkeznie kell egy leválasztó eszközzel, amely minden póluson leválasztja a készüléket a hálózatról, legalább 3 mm érintkezőnyílással.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati kábellel 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 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

A földelővezetékeknek (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.
- Legyen óvatos a készülék ajtajának kinyitásakor működés közben, mivel forró levegő és alkoholtartalmú összetevőkből származó gyúlékony keverékek szabadulhatnak fel.
- Ne müködtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Tartsa távol a szikrákat és a nyílt lángokat a készüléktől, amikor az ajtó nyitva van.
- Csak jóváhagyott üveget és befőttesüveget használjon a tartósításhoz.
- Ne helyezze gyúlékony termékeket a készülék közelében.
- Wi-Fi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - Ne helyezze az edényeket vagy tárgyakat közvetlenül a sütőtér aljára.
  - Ne helyezze az alumínium fóliát közvetlenül a sütőtér aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - Főzés után ne hagyjon nedves edényeket és ételeket a készülékben.
  - Legyen óvatos a kiegészítők eltávolításakor vagy beszerelésekor.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Használjon mély serpenyőt nedves süteményekhez, mivel a gyümölcslevek tartós foltokat okozhatnak.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap mögé szerelik, ne csukja be a panelt használat közben, vagy amíg a készülék teljesen le nem hűlt, hogy elkerülje a hő és a nedvesség okozta károkat.
- 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.
- Csak az azonos műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpákat használjon .
- A készülék javítását bízva a márkaszervizre. Mindig eredeti pótalkatrészt használjon.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki és húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Biztosítsa, hogy a készülék hideg legyen, hogy elkerülje az üveg törését. Ha az ajtó üvegpaineljei sérültek, forduljon a hivatalos szervizhez a csere érdekében.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről.
- Minden használat után tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket, a sütőtérét és a tartozékokat, hogy megakadályozza a gőzkondenzációt, a korróziót és a felületi romlást.
- Rendszeresen ellenőrizze a terméket olyan romlási jelek után kutatva, amelyek miatt alkalmatlanná válhat élelmiszerral való érintkezésre, például repedések, hólyagok, rétegelválás, zsugorodás, ragadosság, korrózió vagy egyéb látható változások a textúrában vagy a megjelenésben. A károsodások elkerülése érdekében kövesse a tisztítási és ápolási utasításokat.
- A készülék és a tartozékok tisztításához használjon mikroszálas kendőt, meleg vizet és semleges tisztítószeret. Ne használjon súrolószereket, tisztítószivacsokat, oldószereket, éles szélű vagy fém tárgyakat.
- Sütőtisztító spray használatakor kövesse a csomagoláson található biztonsági utasításokat.

### Pirolitikus tisztítás

- Olvassa el a pirolitikus tisztításra vonatkozó összes utasítást.

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelte polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Tartsa távol a gyermekeket a pirolitikus tisztítás során, mivel a készülék nagyon forróvá válik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőkből.
- A pirolitikus tisztítás a főzési maradványokból és a szerkezeti anyagokból származó gőzöket bocsát ki. Biztosítson jó szellőzést a kezdeti előmelegítés és a pirolitikus tisztítás során és után.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegelemek.
- A pirolitikus sütőkből származó füstök/ sütési maradványok nem károsak az emberekre, beleértve a gyermekeket vagy a betegségben szenvedőket.
- 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 magas hőmérsékletű pirolitikus tisztítás károsíthatja az edények, serpenyők, tálcaák és eszközök tapadásmentes felületeit, és alacsony szintű káros gőzöket szabádirhatnak fel.

### Gőzöléses főzés

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
  - Gőzzel főzés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
  - Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját gőzölés után.

## 2.5 Ártalmatlanítás

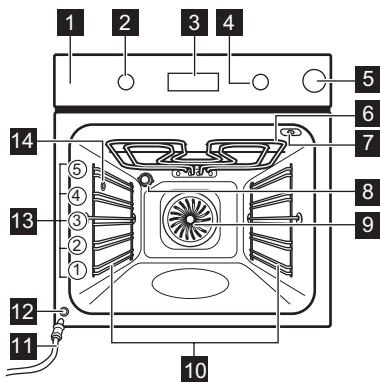
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Húzza ki a készüléket a hálózathoz, majd vágja le és dobja ki az elektromos kábelt.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés




- 1 Kezelőpanel
- 2 Főzési funkciók gombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Víztartály



- 6 Fűtőelem
- 7 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 8 Lámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Kivehető polctartó
- 11 Lefolyócső
- 12 Vízeleesztő szelep
- 13 Polcpozíciók
- 14 Gőzkimenet








### 3.2 Kezelőpanel

- Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felfűtés.
- Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.

	Nyomja meg a gombot az étel maghőmérsékletének beállításához, ezzel: Hűhőmérő szenzor
OK	Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

## Kijelző visszajelzői

	A készülék zárolva van.
	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Tisztítás.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.
	A víztartály üres. Töltse fel a tartályt.
	A víztartály félig van tele.
	A víztartály tele.
	A gőzsütés be van kapcsolva.
	Ételérzékelő 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.

## A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kihúzhatók (csak bizonyos modelleknél).
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt 0 helyzetbe.




## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### 4.1 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.


### 4.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás


1. Melegítse elő az üres készüléket, hogy eltávolítsa a szagokat. Szellőztesse ki a helyiséget.
2. Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polctartókat
3. Állítsa az egyes funkciókat maximális hőmérsékletre, és hagyja a készüléket meghatározott ideig működni:  1 ó,  15 perc,  15 perc. Tekintse meg a Mindennapi használat.

4. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
5. Tisztítsa meg mikroszálal ruhával, meleg vízzel és lágy tisztítószerrel. Tegye vissza a tartozékokat és a polctartókat.


### 4.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A készülék 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 csatlakoztatási utasításait.
  3. Forgassa el a főzőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .

4. Forgassa el a szabályozógombot a következő kiválasztásához:  / Wi-Fi. Kapcsolja be vagy ki. Lásd: Mindennapi használat, Módosítás: Beállítások.

Wi-Fi alapértelmezés szerint be van kapcsolva. Lásd: Energiahatékonyság, Energiatakarékosságra vonatkozó javaslatok.

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

Frekvencia	2.4 GHz WLAN 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
-------------	---------










## 4.4 Szoftver licenck

A termék szoftvere olyan összetevőket tartalmaz, amelyek ingyenes és nyílt forráskódú szoftveren alapulnak. AEGelismeri a nyílt szoftver- és robotikai közösségek hozzájárulását a fejlesztési projekthez.

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

## 5. MINDENNAPI HASZNÁLAT

### 5.1 Fűtési funkciók

	<b>Hőlégbefűtés, nagy hőfok:</b> Egyenletes sütés, omlósság, aszalás
	<b>Alsó + felső sütés:</b> Hagyományos sütés
	<b>Páratartalom, alacsony Gőz funkció:</b> Hús, szárnyasok, tepsiiben sülték és zöldség/hús felfújtak
	<b>Fagyasztott ételek:</b> Sült burgonya, burgonyás zöldségek/kroketek, tavaszi tekercsek
	<b>Pizza funkció</b> (gőzölő funkció akár 230 °C-ig) : Pizzasütés
	<b>Alsó sütés:</b> Sütemény sütése
	<b>Konvekciós levegő (nedves):</b> Sütés
	<b>Grill:</b> Pirítás, grillezés
	<b>Infrasütés:</b> Hús sütése, pirítás


Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsolhat 80°C alatt.


### 5.2 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.

### 5.3 Timer

1. Forgassa el a gombokat a főzőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Nyomja meg:  a kívánt időzítő funkció megjelenéséig:

 **Perccszámláló:** Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.

 **Főzési idő:** Visszaszámlálás beállítása. Ha az időmérő lejár, a jelzés megszólal, és a főzés leáll.

 **Késleltetett indítás ideje:** Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése. Ha az időmérő lejár, a jelzés megszólal, és a főzés leáll.


3. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.




4. Nyomja meg: OK.

5. Amikor az idő letelt, nyomja meg: OK és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba ha szükséges.

## 5.4 Gőzöléses főzés

1. Nyomja meg a víztartályt a nyitására.
2. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig. Ne használjon egyéb folyadékokat.

Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a gőzrendszer maximális kapacitását (körülbelül 350ml amikor üres). Ha a tartály tele van, a kijelzőn egy  jelenik meg, és hangjelzés hallható.




3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. A gőzöléses főzést kétféleképpen állíthatja be:
  - Forgassa el a főzési funkciók gombját  majd forgassa el a vezérlőgombot a hőmérséklet beállításához.
  - Forgassa a főzési funkciók gombját  állásba, majd a vezérlőgomb elforgatásával válassza ki:  Nyomja meg: OK. A kezelőgomb elforgatásával válasszon ki egy funkciót (S1 - S...), és ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg kétszer: OK.
5. Melegítse elő a készüléket, mielőtt behelyezi az ételt. Főzés közben töltse fel a víztartályt, ha a víztartály-jelző azt mutatja, hogy a tartály üres.
6. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a főzőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe. Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.
7. Minden gőzölés után ürítse ki a víztartályt, hogy megakadályozza a vízkőlerakódást és a meghibásodásokat, például a víz kiömlését a gőzkivezető nyílásból. Várjon legalább 60perc ideig kiürítés előtt.

### Almenü: Gőzöléses főzés

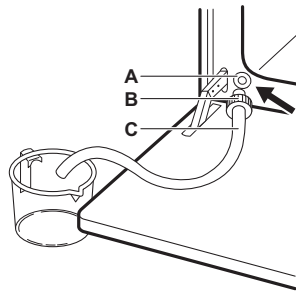
Funkció	Leírás
S1 AirFry Plus	Gőzt és forró levegős sütést ötvözi a ropogós, szafotos, egészséges ételéért.
S2 Regenerálódás	Ez a funkció finoman újramelegíti a maradékot gőzzel (110–130°C - Nedves újramelegítés, 130–200°C - ropogósabb újramelegítés).
S3 Kenyér	Kenyér sütéséhez.

## 5.5 A víztartály ürítése

### Víztartály jelzőfénye

	A tartály megtelt.
	A tartály félig megtelt.
	A tartály üres. Töltse fel a tartályt.


1. Kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy hideg-e.
2. Csatlakoztassa a leeresztő csövet **C** a kimeneti szelephez **A** a csatlakozón keresztül. **B**







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

## 5.6 Menü

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



1. Forgassa el a főzőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .

A kijelzőn látható: , , , .

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

## 5.7 Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés Az almenü olyan programokból áll, amelyeket különleges ételekhez terveztek. A programok megfelelő beállítással kezdődnek. Sütés közben beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

1. Forgassa el a melegítési funkciók gombját a következők kiválasztásához: .
2. Forgassa el a szabályozógombot a következő kiválasztásához: . Nyomja meg: OK.
3. Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...):. Nyomja meg: OK.
4. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg: OK.
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. Tekintse meg a Ételérzékelőt.



Gőzsütéshez tölts fel vízzel a vízartályt.









A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.















Polcsint. Tekintse meg a Termékleírás.

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

<b>P1</b>	<b>Marhasült, véresen</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag
<b>P2</b>	<b>Marhasült, közepesen</b>	  2; <b>tepsi</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
<b>P3</b>	<b>Marhasült, jól átsütve</b>	Helyezze be a készülékbe.
<b>P4</b>	<b>Steak, közepes,</b> 180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag	  3; <b>sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P5</b>	<b>Marhasült / párolt</b> (minőségi karaj, vastag fartó) 1.5 - 2 kg	  2; <b>sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.



<b>P6</b>	<b>Marhasült, véresen</b> <sup>1)</sup>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag
<b>P7</b>	<b>Marhasült, közepes</b> <sup>1)</sup>	  2; <b>tepsi</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
<b>P8</b>	<b>Marhasült, jól átsütve</b> <sup>1)</sup>	Helyezze be a készülékbe.
<b>P9</b>	<b>Marhahús filé, véres</b> <sup>1)</sup>	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag
<b>P10</b>	<b>Marhahús filé, közepes</b> <sup>1)</sup>	  2; <b>tepsi</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
<b>P11</b>	<b>Marhahús filé, kész</b> <sup>1)</sup>	Helyezze be a készülékbe.
<b>P12</b>	<b>Borjú sült</b> (e.g. lapocka), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag	  2; <b>sütőtál rácsos polcon</b> Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.
<b>P13</b>	<b>Sült sertésnyak vagy váll,</b> 1.5 - 2 kg	  1; <b>sütőtál rácsos polcon</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
<b>P14</b>	<b>Tépett sertés,</b> 1.5 - 2 kg <sup>1)</sup>	  2; <b>tepsi</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
<b>P15</b>	<b>Sertéskaraj, friss,</b> 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag	  2; <b>sütőtál rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>P16</b>	<b>Sertés karaj,</b> 2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony	 3; <b>mély tepsi</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
<b>P17</b>	<b>Bárány comb csontokkal,</b> 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag	  2; <b>sütőtál tepsin</b> Adjon hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
<b>P18</b>	<b>Egész csirke,</b> 1 - 1,5 kg; friss	  2; <b>fedele sütőtál tepsin</b> A sütés félidejében fordítsa meg a csirke-t, hogy egyenletesen piruljon.
<b>P19</b>	<b>Fél csirke,</b> 0.5 - 0.8 kg	  3; <b>tepsi</b>

P20	<b>Csirke mell</b> , 180 - 200 g darabonként   2; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
P21	<b>Csirkecomb, friss</b>  3; <b>tepsi</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	<b>Kacsa, egész</b> , 2 - 3 kg  2; sütőtál <b>rácsos polcon</b> Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	<b>Liba, egész</b> , 4 - 5 kg  2; <b>mély teps</b> Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	<b>Fasírt</b> , 1 kg  2; <b>rácsos polc</b>
P25	<b>Egész hal, grillezve</b> , 0.5 - 1 kg halan-ként  2; <b>tepsi</b> Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	<b>Halfilé</b>  3; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b>
P27	<b>Sajttorta</b>  2; Ø 28 cm kapcsos tortaforma <b>rácsos polcon</b>
P28	<b>Almás sütemény</b>  3; <b>tepsi</b>
P29	<b>Almás lepény</b>  2; pite forma a <b>rácsos polcon</b>
P30	<b>Almáspite</b>  1; Ø 22 cm pite forma a <b>rácsos polcon</b>
P31	<b>Brownie</b> , 2 kg adag tészta  3; <b>mély teps</b>
P32	<b>Muffin</b>  3; muffin teps a <b>rácsos polcon</b>
P33	<b>Özgerinc sütemény</b>  2; kenyérsütő forma a <b>rácsos polcon</b>

P34	<b>Sült burgonya</b> , 1 kg  2; <b>tepsi</b> Használjon egész burgonyát héjjal.
P35	<b>Cikkburgonya</b> , 1 kg  3; teps sütőpapírral bélelve Darabolja fel a burgonyákat.
P36	<b>Grillezett vegyes zöldségek</b> , 1 - 1.5 kg  3; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37	<b>Krokettek, fagyasztott</b> , 0.5 kg  3; <b>tepsi</b>
P38	<b>Hasábburgonya, gyorsfagyasztott</b> , 0.75 kg  3; <b>tepsi</b>
P39	<b>Húsos / zöldséges lasagna szárított tésztalapokkal</b> , 1 - 1,5 kg  1; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b>
P40	<b>Csöben sült burgonya</b> (nyers burgonya) 1 - 1.5 kg  1; fedeles sütőtál <b>rácsos polcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41	<b>Friss pizza, vékony</b>  2; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve
P42	<b>Friss pizza, vastag</b>  2; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve
P43	<b>Quiche</b>  2; sütőforma <b>rácsos polcon</b>
P44	<b>Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér</b> , 0.8 kg  2; <b>tepsi</b> sütőpapírral kibélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45	<b>Teljes kiörlésű / Rozs / Barna kenyér</b> , 1 kg  2; <b>tepsi</b> sütőpapírral bélelve / kenyérforma a <b>rácsos polcon</b>

1) Alacsony hőmérsékletű főzés.

## 5.8 Módosítás: Beállítások

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához: .
2. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához: . Nyomja meg az **OK**.
3. Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg az **OK**.

- Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg az **OK**.
- Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

### Almenü: Beállítások


Beállítás	Érték
01 Napszak	Módosítás
02 Kijelző fényerő	1 - 5
03 Nyomógomb Hang	1 - Sípolás, 2 - Kattanás, 3 - Hang kikapcsolva
04 Figyelmeztető hang-erő	1 - 4
05 Étélérzékelő Művelet	1 - Riasztás és leállítás, 2 - Riasztás
06 Működésidőzítő	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	Aktivációs kód: 2468
14 Szoftver verzió	Ellenőrzés
15 Összes beállítás törlése	Igen / Nem


### 5.9 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen funkcióváltását.

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

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

 **OK** - Nyomja meg a funkció be- és kikapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  - három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását. A készülék ajtaja le van zárva.

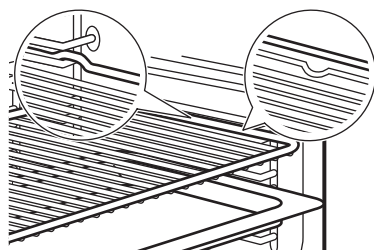
### 5.10 Tartozékok



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.

Helyezze be a kiegészítőt (drótpolc / tálca) a polctartó vezetőcsinei közé. Győződjön meg arról, hogy a polc érinti a sütő belsejének hátulját és a lábak lefelé mutatnak. A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és dőlést védelmet nyújt. A polc körüli perem megakadályozza, hogy az edények lecsúszszanak a polcra.



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.

### 5.11 Étélérzékelő

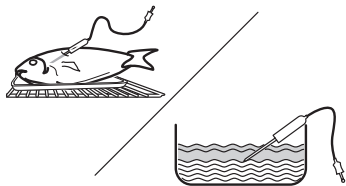
Méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- $^{\circ}\text{C}$  - a sütő hőmérséklete. Legalább  $25^{\circ}\text{C}$  értékkel magasabbnak kell lennie, mint az étélérzékelő hőmérséklete.

-  - a maghőmérő hőmérséklete.

- Válassza ki a sütőfunkciót és a sütő hőmérsékletét.
- Szúrja az ételhőmérő hegyét a hús vagy hal legvastagabb részének közepébe. Rakott ételeknél az étélérzékelő csúcsát pontosan a közepébe szúrja, úgy, hogy egy szilárd összetevő stabilan tartsa. Ügyeljen arra, hogy a hegye ne érjen a sütőtál aljához.



3. Csatlakoztassa a maghőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Tekintse meg a Termékleírás. A A kijelző az ételérzékelő aktuális hőmérsékletét mutatja.
4. Forgassa el a szabályozógombot az ételérzékelő hőmérsékletének beállításához. Nyomja meg: OK.

5. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

Az ételérzékelő kívánt befejezési műveletét az almenüben választhatja ki: Beállítások.

6. Kapcsolja ki a készüléket.
7. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

## 6. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

### 6.1 Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasználó összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

#### A táblázatokban használt szimbólumok:





	Étel típusa
	Fűzési funkció
°C	Hőmérséklet
	Polcpozíció
	Fűzési idő (perc)
	További információ

### 6.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

	°C			
Édes roládok, 16 db	180	2	20 - 30	1)
Péksütemény, 9 db	180	2	30 - 40	1)








	°C			
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Kecsztekerecs	170	2	25 - 35	1)
Csokoládés sütemény	175	3	25 - 30	1)
Szufflé, 6 db	200	3	25 - 30	3)
Piskóta tortaalap	180	2	15 - 25	4)
Piskótatorta	170	2	40 - 50	5)
Párolt hal, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hal egészben, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Halfilé, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Párolt hús, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Saslik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	180	2	20 - 30	1)
Puszedli, 24 db	180	2	25 - 35	1)
Muffin, 12 db	170	2	30 - 40	1)
Sós aprósütemény, 20 db	180	2	25 - 30	1)
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	150	2	25 - 35	1)
Kosárka, 8 db	170	2	20 - 30	1)

	°C			
Párolt zöldségek, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetáriánus omlott	200	3	25 - 30	6)
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)


- 1) Használjon sütőlapot vagy zsírfogó tálat.
- 2) Használjon huzalpolcot.
- 3) Használja a kerámia formákat a rácson.
- 4) A pitealap-formát a sütőrácson használja.
- 5) Használja a sütőtálat rácson.
- 6) Pizzaserpenyő rácson


### 6.3 Információ a bevizsgáló intézetek számára




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


		°C		
Aprósütemény, 20 db/tepszi				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 és 4	130 - 150	45 - 50	1)2)


		°C		
Almásbite, 2 forma, átmérő: 20 cm				


	2	180	70 - 90	3)
---	---	-----	---------	----

	2	160	70 - 90	3)
---	---	-----	---------	----


Zsírtalan piskótateszta, 26 cm átmérőjű tortaforma				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 és 3	170	50 - 60	3)2)


	2	170	40 - 50	3)
---	---	-----	---------	----


	2	170	45 - 50	3)2)
---	---	-----	---------	------

	1 és 3	170	50 - 60	3)2)
---	--------	-----	---------	------


Aprósüt. omlós tész.				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 és 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

	3	140 - 150	20 - 40	1)
---	---	-----------	---------	----

	2 és 4	140 - 150	25 - 45	1)
---	--------	-----------	---------	----

	3	140 - 150	25 - 45	1)
---	---	-----------	---------	----

Toast kenyér				
	4	max.	1 - 5	3)2)

	4	max.	1 - 5	3)2)
---	---	------	-------	------

- 1) Használat Sütő tálcá.
- 2) Melegítse elő a készüléket 10 perccig.
- 3) Használat Huzalpolc.

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### 7.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

- Használjon tisztítószeret fémfelületekhez.
- A mészkómaradványok eltávolításához használja a gyártó által ajánlott folyékony vízkömentesítőt.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üvegpaneljein. A lecsapódás csökkentése érdekében hagyja, hogy a készülék 10 percig működjön a főzés előtt. Ne tároljon élelmiszert a készülékben 20 percnél hosszabb ideig.
- A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!

### 7.2 A polctartók

1. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.

4. Helyezze vissza a polctartókat az eredeti helyzetükbe. Ismétlje meg a lépéseket fordított sorrendben.



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

### 7.3 Piroлитikus tisztítás

Ez a program leégeti a készülékben maradt szennyeződéseket. Használja, amikor a készülék mélytisztítást igényel.


Amennyiben a készülék konyhaszekerényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez károsíthatja a sütőt vagy a szekrényt.

1. Ellenőrizze, hogy lehült-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 sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához:  a belépéshez Menü.
5. Forgassa el a vezérlőgombot a kiválasztáshoz:  és nyomja meg: OK.


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: OK.
7. Nyomja meg: OK a tisztítás elindításához.

Amikor megkezdődik a tisztítás, a készülék ajtaja reteszeli, és a sütővilágítás kikapcsol. A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót. Az ajtózárs kioldásáig a kijelzőn a következő látható: .



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

## 7.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor a kijelzőn a sütés után  villog, a készülék emlékezteti a tisztításra pirolitikus tisztítással. Az emlékeztetőt kikapcsolhatja az almenüben: Beállítások. Lásd: Mindennapi használat, Módosítás: Beállítások.

## 7.5 Gőz tisztítás

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

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Távolítsa el az összes tartozékot.
3. Tisztítsa meg a sütő belsejét és az ajtó belső üvegét egy száraz, puha ruhával.
4. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a következők kiválasztásához:  a belépéshez Menü.
5. Forgassa el a vezérlőgombot a kiválasztáshoz:  és nyomja meg: OK.
6. Forgassa el a szabályozógombot a következők kiválasztásához: C4.

7. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (körülbelül 350 ml).
8. Nyomja meg: OK. Amikor a tisztítás megkezdődik, a lámpa kialszik.

**Időtartam:** 30 perc

A tisztítás végén hangjelzés hallható. Kikapcsol a készüléket.

9. Várja meg, hogy a készülék lehűljön. Puha törőruhával törölje szárazra a sütőteret.

## 7.6 Tisztítsa meg a víztartályt.

Ez a tisztítási eljárás eltávolítja és megakadályozza a vízkő felhalmozódását a gőzrendszerben.

1. Ürítse ki a víztartályt. Lásd: Mindennapi használat, Víztartály ürítése.
2. Öntsön a gyártó által ajánlott 250 ml folyékony vízköoldót a víztartályba.
3. Várjon 60 perc ideig. Ürítse ki a víztartályt.
4. Öntsön 350 ml vizet a víztartályba a tartály öblítéséhez. Ürítse ki a víztartályt.
5. Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel.

A vízköoldás gyakorisága a víz keménységétől és a gőzzel történő főzés gyakoriságától függ.

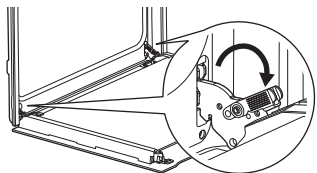
A vízkeménység meghatározásához forduljon a helyi vízműhöz.

Vízkeménység (°fH)	Gőzhasználat	Tisztítsa meg a víztartályt a következő gyakorisággal: havonta
0 - 15 (enyhe-közepes)	Gyakran (≥1 alkalom/hét)	12
	Ritkán (≤1 alkalom/hónap)	24
≥16 (nehéz - nagyon nehéz)	Gyakran (≥1 alkalom/hét)	6
	Ritkán (≤1 alkalom/hónap)	12

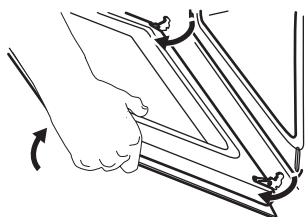
## 7.7 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

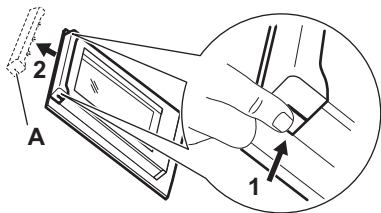
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



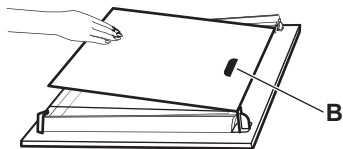
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
5. Tartsa az **A** ajtó szegőléccét 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. A nyomtatózónának **B** (ha van) a sütő belseje felé kell néznie. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.

## 7.8 A lámpa cseréje

Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és várjon, amíg lehűl.

Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

### Hátsó lámpa

1. Az üvegburát fordítsa el az eltávolításához.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki az izzót.
4. Szerelje fel az üvegburát.

## 8. HIBAELHÁRÍTÁS

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. A szerviz részletei az előlő kereten található besorolási táblán található. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát.

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.

**A készüléket nem lehet bekapcsolni vagy működtetni.** - A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy helytelenül van csatlakoztatva.

**A készülék nem melegszik fel.**

- Az ajtó nem csukódik rendesen.
- Funkciózár bekapcsolva.
- Az automatikus kikapcsolás aktiválva van.

**Az izzó nem működik.** - Az izzó kiégett. Cserélje ki a lámpát.

**A lámpa ki van kapcsolva.** - Konvekciós levegő (nedves) - aktiválva van.

**A Étélérzékelő nem működik.** - A Étélérzékelő dugója nincs teljesen behelyezve az aljzatba.

**Víz szivárog a gőzkivezetőből.** - Túl sok víz van a víztartályban. Lásd: Mindennapi használat, Víztartály ürítése.

☐ **A víztartály üres jelzője világít.** - Nincs víz a tartályban. Töltse fel a víztartályt. Ha a jelző még mindig világít, nézze meg Ápolás és tisztítás, a víztartály tisztítását.

**A gőzöléses főzés nem működik.** - Vízkőlerakódás van a gőzbemeneti nyílásban - tisztítsa meg a vízbemeneti nyílást (lásd Ápolás és tisztítás), vagy ha nincs víz a tartályban - töltse fel a víztartályt.

**Több mint három percet vesz igénybe a víztartály kiürítése, vagy a víz kiszivárog a gőzbemeneti nyílásból.** - A víztartályban vízkőmaradvány van. Lásd Ápolás és tisztítás "Tisztítsa meg a víztartályt" című fejezetet.

**A kijelzőn megjelenik: "00:00".** - Áramszünet történt. Állítsa be a pontos időt.

**Err C2** - Teljesen dugja be az alábbi: Étélérzékelő az aljzatba.

**Err C3** - Csukja be az ajtót. Kapcsolja ki és be a készüléket. Ellenőrizze, hogy az ajtózár nincs-e feloldva.

**Err F102** - Csukja be az ajtót. Ellenőrizze, hogy az ajtózár nincs-e feloldva.

## 9. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 9.1 Termékinformációs lap és termékinformációk a 65/2014/EU és a 66/2014/EU sz. szerint

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	NBR6P511SB 949494923 NBR6P531SB 949494870 NBR6P531SB 949494946 OR6PB51WSB 949494949 TR6PB511SB 949494924 TR6PB52XSB 949494947 TR6PB531SB 949494948 TR6PB531SB 949494951 TR6PB531SB 949494916 V7PBR521SB 949494943
Energiatahatékonyági szám	61.2
Energiatahatékonyági osztály	A++
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sűtés mellett	0.93 kWh/ciklus
Energiatafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus
Sűtőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72 l
A sűtő fajtája	Beépíthető sűtő

Tömeg	NBR6P511SB	32.9 kg
	NBR6P531SB	34.2 kg
	NBR6P531SB	33.8 kg
	OR6PB51WSB	33.1 kg
	TR6PB511SB	32.6 kg
	TR6PB52XSB	34.2 kg
	TR6PB531SB	33.9 kg
	TR6PB531SB	33.0 kg
	TR6PB531SB	33.0 kg
	V7PBR521SB	32.9 kg

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Információkövetelmények az (EU) 2023/826 rendelet szerint

Energiatafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
Energiatafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban	2.0 W
A készülék automatikus alacsony energiatafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564, EN 63474.

A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és ki-kapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el a következőt Az első használat előtt.


### 9.3 Energiatakarékosságra vonatkozó javaslatok


- Főzés közben tartsa zárva az ajtót, és kerülje a gyakori kinyitást.
- Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.
- Használjon fém vagy sötét, nem tükröző edényeket .
- Hagyja ki az előmelegítést, hacsak nem szükséges.
- Minimalizálja a szüneteket több étel egymás utáni sütése között.
- Amikor csak lehetséges, használja a légkeveréses főzési funkciókat az energiatakarékosság érdekében (csak bizonyos modelleknél).
- Használjon maradék hőt, hogy melegen tartsa az ételt. Csökkentse a készülék hőmérsékletét legalább 3-10 perc értékre a főzés vége előtt.
- A főzés során kapcsolja ki a lámpát, hacsak nincs rá szükség.
- Konvekciós levegő (nedves) (csak kiválasztott modellek) - ez a funkció

megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Tesztelt a következő szerint: 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. Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol. Egyes modelleknél ez 30 mp időt vesz igénybe.

- Ha lehetséges, energiamegtakarítás céljából, kapcsolja ki a Wi-Fi-t.. Tekintse meg a Az első használat előtt.
- Biztonsági okokból, ha a főzőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol. Ha hosszabb ideig akarsz működni egy főzési funkciót, állítsd be a főzési időt. Az automatikus kikapcsolás nem érvényes Késleltetett indítás ideje funkcióval vagy amikor a lámpa be van kapcsolva.
  - 12.5 ó: 30-115 °C
  - 8.5 ó: 120-195 °C
  - 5.5 ó: 200-245 °C
  - 3 ó: 250-maximum °C

## 10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újra-

hasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladék-kal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

