



CCB6440CBW

**BG** Ръководство за употреба | Готварска печка

2

**HU** Használati útmutató | Tűzhely

27



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



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

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛАЦИЯ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	10
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	11
6. ПЛОЧА - ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	12
8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	14
9. ФУРНА - ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
11. ФУРНА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	17
12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	21
13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	23
14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	24
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	26

## 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 лица в уязвимо положение

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

- рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
  - Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
  - Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## **1.2 Обща безопасност**

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

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

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Внимавайте, когато докосвате чекмеджето за съхранение. То може да се нагоречи.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Ключът за изключване трябва да бъде свързан с електрическа мрежа, в съответствие с правилата при окабеляване.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за плотове, проектирани от производителя на уреда за готвене, или такива, които са посочени от производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи, или предпазители за плотове, които са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталиране

#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Кухненският шкаф и нишата трябва да имат подходящи размери.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- По някои части от уреда минава ток. Оградете уреда с мебели, за да предотвратите допир до опасни части.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.

- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Стабилизирайте уреда, за да предотвратите преобръщането му. Вижте глава „Инсталиране“.

## 2.2 Свързване към електрическата мрежа

### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да бъдат направени от квалифициран електричар.
- Уредът трябва да се заземи.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удари контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- 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 токов удар на частите под напрежение и изолация и изолираните части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след монтаж.
- 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 Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

## 2.3 Използване

### ВНИМАНИЕ!

Риск от наранявания и изгаряния. Опасност от токов удар.

- Не променяйте 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, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност и не поставяйте храна в директен контакт с него.
- Не използвайте уреда като директна повърхност за готвене. Готвенето трябва да се извършва винаги с подходящи готварски съдове.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

- Мазнините и маслата при нагриване могат да отделят запалими пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Изпаренията, които отделя горещото масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, навлажнени със запалими продукти в, близо до или върху уреда.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

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

- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварски съдове, изработени от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надграскат котлона. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

## 2.4 Грижи и почистване

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка, изключете фурната. Изключете щепсела от контакта на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Подсушавайте вътрешността и вратичката след всяко използване. Изпусканата по време на работата на уреда пара се кондензира върху стените на вътрешността и може да предизвика корозия. За да намалите конденза включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.

- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с почистващ препарат.

## 2.5 Вътрешно осветление

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) 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.

## 2.6 Обслужване

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

## 2.7 Изхвърляне

### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

# 3. ИНСТАЛАЦИЯ

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 3.1 Технически данни

### Размери

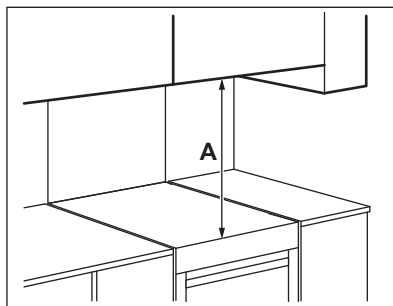
Височина 847 - 867 мм

Ширина 596 мм

Дълбочина 600 мм

## 3.2 Местоположение на уреда

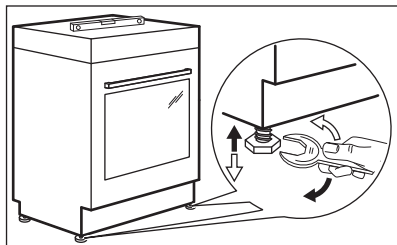
Можете да монтирате свободно стоящия уред с шкафове с едната или двете страници и в ъгъла.



### Минимални разстояния

Размер	мм
A	650

### 3.3 Изравняване на уреда

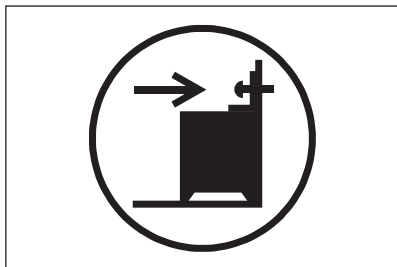


Използвайте малките крачета отдолу на уреда, за да изравните горната му повърхност с другите повърхности.

### 3.4 Защита срещу накланяне

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Монтирайте защитата срещу накланяне, за да предотвратите падане на уреда при неправилно натоварване. Защитата срещу накланяне работи само когато уредът е поставен на правилното място. Вашият уред има символа, показан на снимката (ако е приложимо), за да Ви напомня за инсталирането на защитата срещу накланяне.

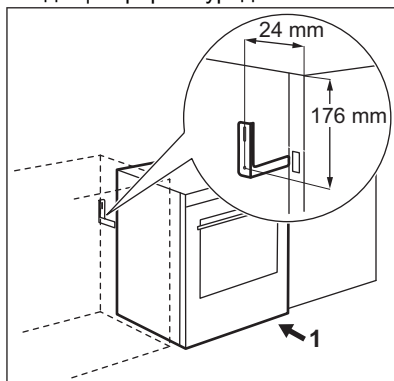


#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че сте поставили защитата срещу накланяне на правилната височина.

Уверете се, че повърхността зад уреда е гладка.

1. Задайте правилната височина и площ за уреда, преди да прикрепите защитата срещу накланяне.
2. Монтирайте защитата против накланяне на 176 мм надолу от най-горната повърхност на уреда и на 24 мм от лявата страна на уреда в кръглата дупка на скобата. Вижте илюстрацията. Завийте я в солидния материал или използвайте подходяща опора (стена).
3. Можете да намерите отвора от лявата страна в задната част на уреда. Вижте илюстрацията. Поставете уреда в средата на пространството между шкафове (1). Ако пространството между шкафове е по-голямо от ширината на уреда, трябва да регулирате страничното измерване, за да центрирате уреда.



### 3.5 Електрическа инсталация

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

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

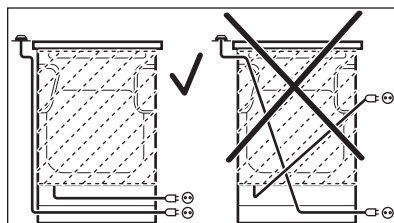
Този уред се доставя без електрозахранващи щепсел и кабел. Съединителната клемма се намира зад задния панел.

**Приложими видове кабели за различни фази:**

Фаза	Минимален размер кабел
1	3x6,0 мм <sup>2</sup>
3 с неутрал	5x1,5 мм <sup>2</sup>

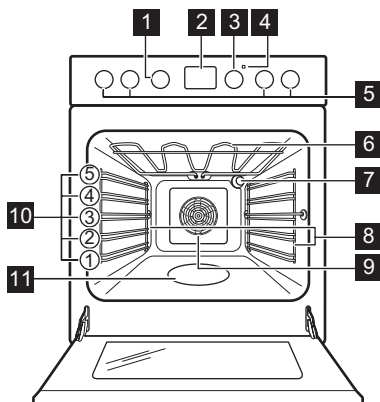
**⚠ ВНИМАНИЕ!**

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



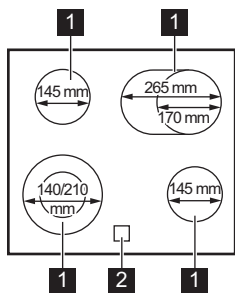
## 4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

### 4.1 Общ преглед



- 1** Копче за функциите на фурната
- 2** Екран
- 3** Копче за температурата
- 4** Индикатор за температура/ символ
- 5** Копчета за плота
- 6** Нагряващ елемент
- 7** Осветление
- 8** Водачи за скара, отстраняеми
- 9** Вентилатор
- 10** Позиция на скара
- 11** Вътрешна част на фурната – съд за почистване с вода

## 4.2 Преглед на готварската плоча



- 1 Зона за готвене
- 2 Индикатор за остатъчна топлина




## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално подгриване и почистване


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



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

7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

### 5.2 Настройка на часовника

Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.

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


Натиснете  или  за задаване на правилното време.

След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.

### 5.3 Промяна на часа



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

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

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

### 5.4 Прибиращи се ключове



За да използвате уреда, натиснете ключа. Ключът излиза.

## 6. ПЛОЧА - ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Настройка за затопляне

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



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


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

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

### 6.2 Активиране и деактивиране на външните кръгове

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

### За активиране на външния кръг:

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

### За деактивиране на външния кръг:

завъртете ключа на позиция изкл. Индикаторът угасва.

### 6.3 Индикатор за остатъчна топлина

#### **ВНИМАНИЕ!**

Докато индикаторът е видим, съществува риск от изгаряния, вследствие на остатъчна топлина.

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

Индикаторът може също да се появи:

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

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

## 7. ПЛОЧА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Готварски съдове

Резултатите от готвенето зависят от материала на готварските съдове



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

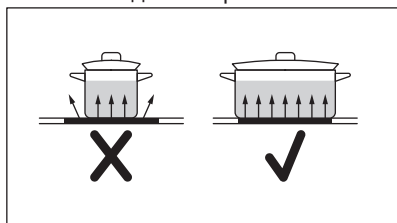


Не използвайте съдове за готвене на керамичния котлон с основи с ясно изразени ръбове, напр., чугунени тигани. Те могат да надраскат или изтъркат повърхността на котлона за постоянно.



Готварски съдове, изработени от емайлирана стомана и с алуминиеви или медни дъна, могат да предизвикат промяна в цвета на стъкло-керамичната повърхност.

За да пестите енергия и да сте сигурни, че котлонът работи правилно, дъното за съдове трябва да е с подходящ минимален диаметър.



## 7.2 Спецификация на зоните за готвене

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

## 7.3 Опростено ръководство за готвене



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
- 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци, риба и месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрийте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.

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

## 8. ПЛОЧА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Не позволявайте на съдовете за готвене да достигнат до пълно изкипяване или до прекалено висока температура.
- Драскотините или тъмните петна по стъклената повърхност не влияят на работата на плота.
- Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.
- Използвайте препоръчаното стъргало само като допълнителен инструмент след стандартното почистване.

- Изчакайте, докато плотът се охлади и почистете повърхността с влажна кърпа и неабразивен препарат. След почистване, подсушете плота с мека кърпа.

### 8.2 Почистване на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, стреч фолио, сол, захар и храни, съдържащи захар. Използвайте стъргало и работете внимателно, така че да избегнете всякакви изгаряния.
- **Когато плотът е достатъчно охладен отстранете замърсяване от:** сформирани кръгове от котлен камък, от вода, мазни петна, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почистете повърхността, както е описано по-горе. За да възвърнете лъскавия метален цвят в следствие на обезцветяване, използвайте мека кърпа и разтвор на вода и оцет.

## 9. ФУРНА - ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 9.1 Функции на фурната

### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

### **Горещ въздух/вентилер.**

За печене и запичане с еднаква температура на готвене на до две нива на скарата. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно готвене.

### **Функция пица / AirFry**



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



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



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



**Сушене**  
За сушене на нарязани храни.



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



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



### **Печене с влажност**

Тази функция се използва за постигане на съответствие с класа на енергийна ефективност и регламентите за екопроектиране (съгласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

Разработена е за пестене на енергия по време на готвене.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Мощността на затопляне може да бъде намалена. За общи препоръки за пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Икономия на енергия“. За инструкциите за готвене вижте глава „Препоръки и съвети“, Печене с влажност. Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва.



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

## 9.2 Активиране и деактивиране на фурната



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

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

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

### 9.3 Охлаждащ вентилатор

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

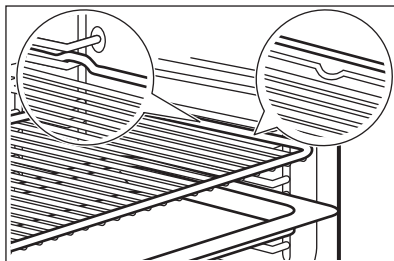
### 9.4 Поставяне на аксесоари

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.



Малките вдлъбнатини повишават безопасността и осигуряват защита от накланяне. Те са също устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Поставете аксесоара (скара/тава) между водещите ленти на носача на рафта. Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.



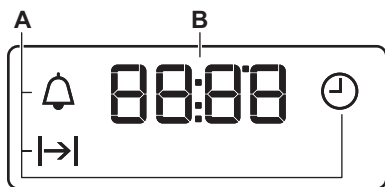
Ако Вашата тава има наклон, поставете я към задната част на фурната.

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

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

## 10. ФУРНА - ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 10.1 Екран






- A. Функции на часовника
- B. Таймер





### 10.2 Бутони


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


## 10.3 Функции на часовника

Функция	Часовник	Приложение
	ЧАС ОТ ДЕНОНОЩИЕТО	За да задавате, промените или проверявате часа.
	ВРЕМЕТРАЕНЕ	За да задавате колко време да работи фурната.
	ТАЙМЕР	За настройка на обратно броене. Функцията не влияе върху работата на фурната. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато фурната е изключена.



### 10.4 Задаване на ВРЕМЕТР.



1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Натиснете неколкратно , докато  започва да мига.
3. Натиснете  или , за да зададете ВРЕМЕТРАЕНЕ.

На екрана се появява .



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

### 10.5 Настройка на ТАЙМЕР

1. Натиснете неколкратно , докато  започва да мига.

2. Натиснете  или , за да зададете необходимото време. Таймерът се включва автоматично след 5 секунди.
3. Когато зададеното време изтече, се чува звуков сигнал. Натиснете произволен бутон, за да спрете звуковия сигнал.
4. Завъртете копчето за функциите на фурната и копчето за температурата до позиция изключване.

### 10.6 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте неколкратно , докато индикаторът на желаната функция започне да мига.
2. Докоснете и задръжте . Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

## 11. ФУРНА - ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### i

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

## 11.1 Печене с влажност

### Хляб и пица

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

### Кексчета в тава за печене

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

### Кексчета във фолио

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

### Риба

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

### Месо

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

### Малки печива

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Бисквитки	180	25 - 35	3
Макарони (слад.)	160	25 - 35	3
Мъфини	180	25 - 35	3
Солени крекери	170	20 - 30	3

Храна	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Дребни сладки и бисквитки	150	25 - 35	3
Тарталети	170	15 - 25	3

### Вегетарианска

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

## 11.2 AirFry

### Тестени продукти

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

### Продукти от картофи

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

### Пресни зеленчуци

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

<sup>1)</sup> добавете 1 ч.л. зехтин, за да избегнете залепването

## Друго

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

## 11.3 Информация за изпитващи лаборатории

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава)	Традиционно готвене	170	20 – 30	Табла	4
Малки кексчета (20 малки кексчета/тава) <sup>1)</sup>	Горещ въздух/вентилир.	150	20 – 30	Табла	2
Малки кейкета (20 малки кейкета/табла) <sup>1)</sup>	Горещ въздух/вентилир.	150	25 – 35	Тава / Дълбока тава	1 + 4
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Традиционно готвене	180	70 – 90	Решетка	1
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Горещ въздух/вентилир.	160	70 – 90	Решетка	2
Ябълков пай, 2 тави (Ø 20 см) върху решетката, поставени по диагонал	Функция пица	160	60 – 80	Решетка	2
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 см) върху решетката	Традиционно готвене	170	30 – 40	Решетка	3
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 см) върху решетката	Горещ въздух/вентилир.	150	35 – 45	Решетка	2
Пандишпан без масло, 1 тава (Ø 26 см) върху решетката <sup>1)</sup>	Горещ въздух/вентилир.	160	25 – 35	Решетка	1 + 4
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилир.	140	20 – 35	Табла	3
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Горещ въздух/вентилир.	140	20 – 30	Табла	1 + 4

Храна	Функция	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности	Положение на скарата
Сладкиш от маслено тесто/тестени ивици	Традиционно готвене	160	20 – 35	Табла	3
Препечен хляб <sup>1)</sup>	Бързо готвене на грил	Макс.	1 - 5	Решетка	4
Бургер от говеждо	Гриловане	Макс.	15 - 20 едната страна. 10 - 15 втората страна.	Решетка / Дълбока тавана	4 + 1

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

## 12. ФУРНА - ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Бележки относно почистването

#### Препарати за почистване

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

#### Ежедневна употреба

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

#### Акcesoари

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

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

### 12.2 Фурни от неръждаема стомана или алуминий

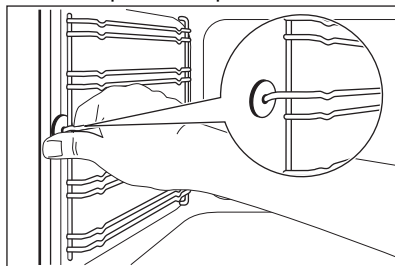
За почистване на вратичката на фурната използвайте само влажна кърпа или мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

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

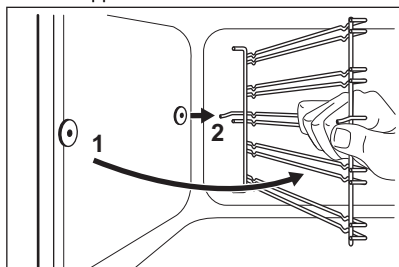
### 12.3 Сваляне на носачите на рафта

За да почистите фурната, отстранете опорите на скарата.

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



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



Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

Поставете носачите на рафта в обратна последователност.




#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че по-дългият фиксиращ проводник е отпред. Краищата на двата проводника трябва да сочат назад. Неправилният монтаж може да причини повреда на емайла.

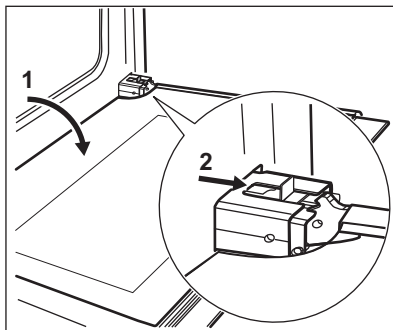
### 12.4 Как се използва : Почистване с вода

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

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

### 12.5 Сваляне на вратата на фурната

За да улесните почистването, свалете вратата.



1. Отворете вратата изцяло.
2. Преместете плъзгача, докато чуете щракване.
3. Затворете вратичката, докато плъзгачът се заключи.
4. Свалете вратата.  
За да свалите вратата, първо я издърпайте навън от едната страна, а след това и от другата.

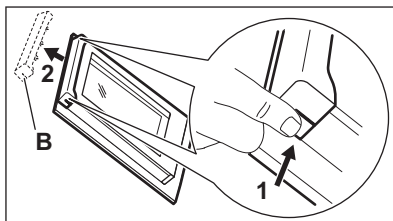
Когато процедурата по почистването приключи, поставете вратата на фурната в обратен ред. Уверете се, че чувате щракване, когато поставите вратата. Ако е необходимо, използвайте сила.

### 12.6 Премахване и почистване на стъклата на вратичката

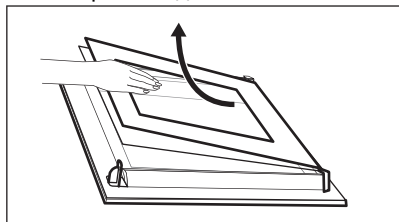


Стъклото на вратата на вашия продукт може да се различава по тип и форма от примерите, които виждате на изображенията. Броят на стъклата също може да бъде различен.

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



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



4. Почистете стъклените панели на вратата.

За да монтирате панелите, изпълнете същите стъпки в обратен ред.

## 12.7 Смяна на лампичката

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

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

Задна лампичка



Стъкленият капак на лампичката се намира в дъното на вътрешността.

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

## 12.8 Чекмеджето

Чекмеджето за съхранение е под фурната.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Не поставяйте храна в чекмеджето.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Не съхранявайте в чекмеджето запалими предмети, като почистващи материали, пластмасови торбички, ръкавици за фурна, хартия, почистващи продукти, аерозоли, пластмасови изделия. Когато използвате фурната, чекмеджето може да се нагорещи. Съществува опасност от пожар.

Чекмеджето може да се извади за почистване.

**Сваляне на чекмеджето:**

1. Издърпайте чекмеджето, докато спре.
2. Повдигнете леко чекмеджето, така че да може да се повдигне нагоре под ъгъл спрямо водачите.

За да поставите чекмеджето, следвайте процедурата в обратен ред.

## 13. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 13.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали уредът е свързана правилно към електрозахранването.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате уреда.	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Не можете да активирате или деактивирате външния кръг.		Активирайте първо вътрешния пръстен.
Фурната не се затопля.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не се затопля.	Часовникът не е зададен.	Настройте часовника.
Фурната не се затопля.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилни.
Лампата не работи.	Лампичката е неисправна.	Сменете лампата.
На дисплея се показва „12.00“.	Имаше прекъсване на захранването.	Нулирайте часовника.
Пара и конденз се отлагат върху храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната е оставено ястие за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 – 20 минути след края на готвенето.

### 13.2 Данни за сервизно обслужване

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

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

Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

#### Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Идентификация на модела	CCB6440CBW
Вид на плота	Плоча в свободностояща готварска печка
Брой зони за готвене	4
Технология за загреване	Лъчист нагревател

Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21.0 cm
	Задна лява	14.5 cm
	Предна дясна	14.5 cm
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	Л 26.5 cm Д 17.0 cm
	Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява Задна лява Предна дясна Задна дясна
Енергийна консумация на котлона (EC electric hob)		179.2 Wh/kg

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

## 14.2 плоча - Икономия на енергия

Можете да спестите енергия при ежедневно готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Преди да активирате зоната за готвене, поставете съда за готвене върху нея.

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

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

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	CCB6440CBW 940003144
Индекс на енергийна ефективност	95.3
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.82 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	73 л
Тип фурна	Фурна в свободностояща готварска печка
Маса	49.8 кг

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

## 14.4 Фурна – Икономия на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

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

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

### Готвене с вентилатор

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

### Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

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

### Подгряване на храна

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


### Печене с влажност


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

## 14.5 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим с ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери, за 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.

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

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



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

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

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	27
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	30
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	33
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	35
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	35
6. FŐZŐLAP – MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	36
7. FŐZŐLAP – TIPPEK ÉS TANÁCSOK.....	37
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	38
9. SÜTŐ - MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	39
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	40
11. SÜTŐ - TANÁCSOK ÉS TANÁCSOK.....	41
12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	45
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	47
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	48
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	50

## 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 Gyermekek és kiszolgáltatók személyek biztonsága

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

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

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

## **1.2 Általános biztonság**

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint feletti legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmaságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket emelvényre.

- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Ez felforrósodhat.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

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

hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.

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

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket földelni kell.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati feszültség paramétereinek.

- Mindig használjon megfelelően felszerelt ütészálló aljzatot.
- Ne használjon többdugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- 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 a telepítés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozódugó üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- 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 megszakítók, biztosítékokat (a tartóból kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílászélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.  
Áramütés veszélye.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő szabadulhat fel.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munkafelületként, és ne lépjen vele közvetlenül érintkezésbe élelmiszer.
- Ne használja a készüléket közvetlen főzőfelületként. A sütést mindig megfelelő főzőedényekkel kell végezni.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.

### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

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

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy a rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.  
Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Minden használat után törölje szárazra a sütőteret és a sütőajtót. A készülék működése során képződött gőz lecsapódik

a sütőtér falain és korróziót okozhat. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.

- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

## 2.5 Belső világítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

## 2.6 Szolgáltatások

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

## 2.7 Ártalmatlanítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.

- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

### 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

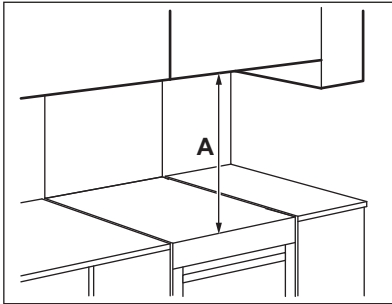
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

#### 3.1 Műszaki adatok

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

#### 3.2 A készülék elhelyezése

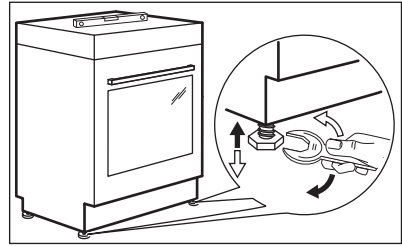
Szabadon álló készülékét elhelyezheti úgy, hogy szekrények álljanak mellette egy vagy két oldalon, illetve elhelyezheti a sarokba is.



#### Minimális távolságok

Méret	mm
A	650

#### 3.3 A készülék vízszintezése



Használjon kis lábakat a készülék alján, hogy a készülék felső felületét más felületekkel egy szintbe állítsa.

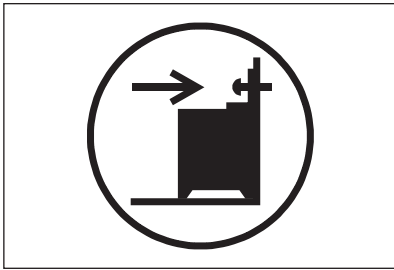
#### 3.4 Billenésgátló

#### ⚠ VIGYÁZAT!

Szerelje fel a billenésgátlót, hogy a készülék ne mozduljon el helytelen terhelés során. A billenésgátló csak akkor működik, ha a készüléket a megfelelő helyre teszik.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólumok (nem minden típusnál) emlékeztetnek a billenésgátló felszerelésére.



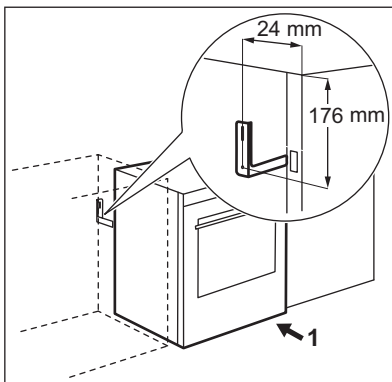


### ⚠ VIGYÁZAT!

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

Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

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



## 3.5 Elektromos bekötés

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

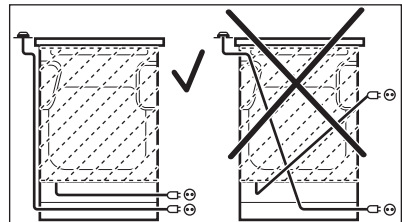
Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra. A csatlakozókapocs a hátsó panel mögött található.

### A különböző fázisokhoz használandó kábel típusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 nullavezetéssel	5x1,5 mm <sup>2</sup>

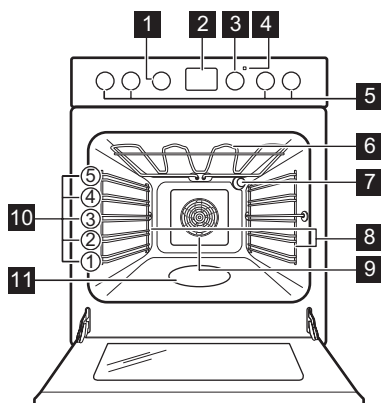
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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



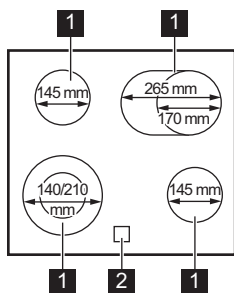
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



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

### 4.2 Főzőlap áttekintése



- 1 Főzőzóna
- 2 Maradék hő visszajelző



## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT


### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

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


1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 1 óra ideig.
3. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja a készüléket 15 perc időtartamig működni.



- Állítsa be a  funkciót, . Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
- Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
- Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
- Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető poltartókat az eredeti helyzetükbe.

## 5.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően,

illetve ha az óra nincs beállítva, a  szimbólum villogni kezd.


A  vagy  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

## 5.3 Az idő módosítása



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

Nyomja meg többször a  gombot, míg a Pontos idő funkció visszajelzője nem kezd villogni.

Új idő beállításához olvassa el az „Idő beállítása” c. szakaszt.

## 5.4 Visszahúzható gombok

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




# 6. FŐZŐLAP – MINDENNAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Az elektromos főzőzóna

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




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

A kiválasztott főzőzóna szabályozógombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

## 6.2 A külső körök be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

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

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

## 6.3 Maradékhő visszajelző



### FIGYELMEZTETÉS!

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

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

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,

- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

## 7. FŐZŐLAP – TIPPEK ÉS TANÁCSOK

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Főzőedény

A sütési eredmény a főzőedény anyagától függ



A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.

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

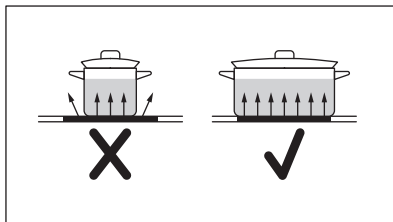


A kerámia főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, pl. öntöttvas serpenyőket, melyek alul kimondottan élesek vagy peremük van. Ezek maradandóan megkarcolhatják vagy lekoptathatják a főzőlap felületét.



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

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



### 7.2 Sütésizónák specifikációi

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

### 7.3 Egyszerűsített főzési útmutató



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
2	Könnnyű omlott és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
4 - 5	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edény alját tölts fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		

## 8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- Ne hagyja, hogy az edények kiszáradjanak, vagy túl magas hőmérsékletet érjenek el.
- Az üvegfelületen lévő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap teljesítményét.
- Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.
- A javasolt kaparót csak kiegészítő eszközként használja a hagyományos tisztítás után.

- Várja meg, amíg a főzőlap lehűl, majd törölje át a felületét egy nedves ruhával és nem súroló hatású mosószerrel. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

### 8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket. Használjon kaparót, és ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes fém elszíneződések. Tisztítsa meg a felületet a fent leírtak szerint. A fényes fém elszíneződés eltávolításához használjon puha ruhát és ecetes vizet.

## 9. SÜTŐ - MINDENNAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Sütőfunkciók

#### FIGYELMEZTETÉS!

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

#### **0** Kikapcsolt pozíció

A sütő ki van kapcsolva.



#### **Hőlégbefúvás, nagy hőfok**

Lehetőség van sütésre és piritásra azonos hőfokon, akár két szint használatával. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Hagyományos sütés funkció esetén.



#### **Pizza funkció / AirFry**

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



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



#### **Hagyományos sütés / Víz tisztítás**

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.

Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Víz tisztítás.



#### **Szárítás**

Szeletelt étel aszalásához.



#### **Grill + felső sütés**

Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.



#### **Infrasütés**

Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcsinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.



#### **Konvekciós levegő (nedves)**

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek ( EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Tesztek a következő szerint: IEC/EN 60350-1.

Arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Tanácsok és tippek” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves).

Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol.



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

### 9.2 A sütő be- és kikapcsolása



#### **Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):**

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

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

### 9.3 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

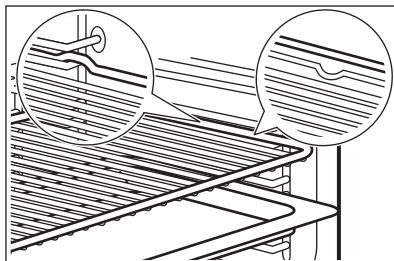
### 9.4 Tartozékok behelyezése

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



A kis bemélyedések növelik a biztonságot és védelmet nyújtanak dőlés ellen. Ezek az eszközök a megbillenést is megakadályozzák. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Helyezze be a tartozékot (huzalpolcot/tálcát) a polctartó vezetősínjei közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.



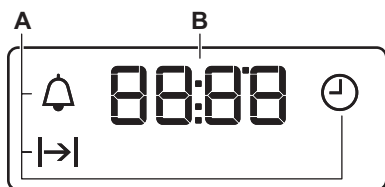
Ha a tálca lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.

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.

## 10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### 10.1 Kijelző






- A. Órafunkciók
- B. Timer





### 10.2 Gombok

Gomb	Funkció	Leírás
—	MÍNUSZ	Az idő beállításához.
🕒	ÓRA	Az óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	Az idő beállításához.


## 10.3 Órafunkciók

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



### 10.4 Az IDŐTARTAM beállítása



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

A kijelzőn  jelenik meg.

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

### 10.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása



1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.

2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.

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

### 10.6 Az óra funkciók törlése

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

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 11. SÜTŐ - TANÁCSOK ÉS TANÁCSOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

## 11.1 Konvekciós levegő (nedves)

### Kenyér és pizza

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

### Sütemény sütő tálcán

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskóatekercs	180	20 - 30	3
Csokoládés sütemény	180	30 - 40	3

### Sütés sütőformában

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

### Hal

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

### Húsok

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

### Aprósütemény sütése

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cookie (amerikai csokis keksz)	180	25 - 35	3
Puszedli	160	25 - 35	3
Muffin	180	25 - 35	3
Sós aprósütemény	170	20 - 30	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény kívül ropogós omlós tésztából	150	25 - 35	3
Gyümölcslepény	170	15 - 25	3

## Vegetáriánus

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	180	25 - 35	3
Omlett	200	20 - 30	3
Zöldségek tálcán, 700 g	180	25 - 35	3

## 11.2 AirFry

### Pékárúk

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

### Burgonya termékek

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

### Friss zöldségek

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

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

### Egyéb

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fésűs csiga, fagyasztott	kb. 300 g	180 - 220	15 - 25	3

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

### 11.3 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcmagasság
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Hagyományos sütés	170	20 - 30	Tepsiben	4
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi) <sup>1)</sup>	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	20 - 30	Tepsiben	2
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi) <sup>1)</sup>	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	25 - 35	Tálca / mély tepsi	1 + 4
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve)	Hagyományos sütés	180	70 - 90	Rács	1
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	70 - 90	Rács	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve)	Pizza funkció	160	60 - 80	Rács	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hagyományos sütés	170	30 - 40	Rács	3
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	35 - 45	Rács	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson <sup>1)</sup>	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	25 - 35	Rács	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	20 - 35	Tepsiben	3
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	20 - 30	Tepsiben	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Hagyományos sütés	160	20 - 35	Tepsiben	3
Píritós <sup>1)</sup>	Grill + felső sütés	Max.	1 - 5	Rács	4

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcmagasság
Marhahús hamburger	Grillezés	Max.	15 - 20 mp. egyik oldal. 10 - 15 mp. másik oldal.	Rács / mély tepsi	4 + 1

1) Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

## 12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

#### Tisztítószer

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

#### Napi használat

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

#### Tartozékok

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

### 12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

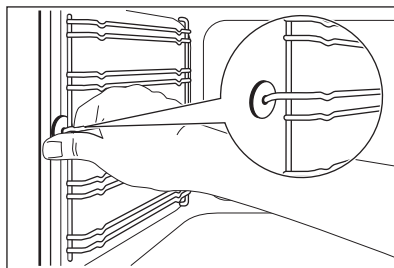
A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törleruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

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

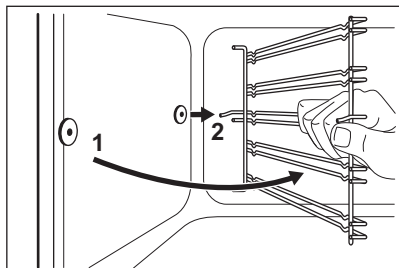
### 12.3 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye le a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.


A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

### ⚠ VIGYÁZAT!

Győződjön meg róla, hogy a hosszabb rögzítődrót elől van. A két drót vége hátrafelé kell mutasson. A helytelen beszerelés károsíthatja a zománcot.

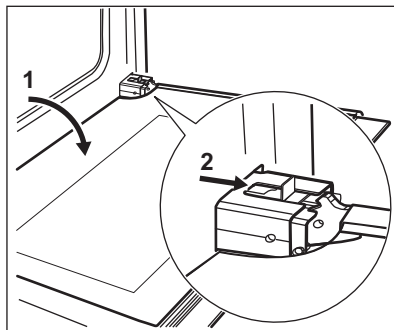
## 12.4 Hogyan használja? : Víz tisztítás

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

1. Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 250ml.
2. Állítsa be a funkciót .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 perc ideig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket.
6. Várja meg, hogy a készülék lehűljön. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőteret.

## 12.5 A sütő ajtajának eltávolítása

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le a sütő ajtaját.



1. Teljesen nyissa ki az ajtót.
2. Mozgassa a csúszkát, amíg kattantást nem hall.
3. Csupkja be az ajtót, amíg a csúszka reteszelődik.
4. Távolítsa el az ajtót.  
Az ajtó eltávolításához először az egyik oldalról, majd a másik oldalról húzza kifelé az ajtót.

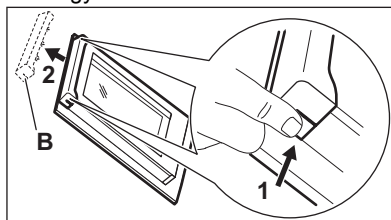
Amikor a tisztítás befejeződött, az ellenkező sorrendben helyezze be a sütő ajtaját. Ügyeljen arra, hogy az ajtó behelyezésekor kattantás hallatszódjon. Szükség esetén erőfeszítést alkalmazzon.

## 12.6 Az ajtóüvegek eltávolítása és tisztítása



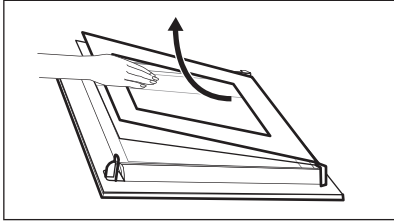
A termékben lévő ajtóüveg típusa és alakja eltérhet a képeken látható példától. A poharak száma is eltérő lehet.

1. Tartsa az ajtó burkolatát B az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



2. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

3. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.



4. Tisztítsa meg az ajtóüveg paneleit. A panelek telepítéséhez végezze el ugyanazokat a lépéseket fordítva.

## 12.7 A sütőlámpa cseréje

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

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

### Hátsó sütővilágítás



A sütővilágítás üveg lámpaburája a sütőtér hátsó részén található.

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

## 12.8 A fiók

A tárolófiók a sütőtér alatt található.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegyen ételt a fiókba.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne tartson a fiókban gyúlékony tárgyakat, például tisztítószeret, műanyag zacskók, sütőkesztyűk, papír, tisztítószer, aeroszolok, műanyag tárgyak. A sütő használatakor a fiók felforrósodhat. Tűzveszély áll fenn.

A fiók tisztítás céljából kivehető.

### A fiók kivétele:

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

A fiók visszahelyezéséhez fordított sorrendben kövesse az eljárást.

# 13. HIBAEELHÁRÍTÁS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 13.1 Mi a teendő, ha...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje üzemel.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A külső gyűrűt nem sikerül bekapcsolni.		Először a belső gyűrűt kapcsolja be.
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Ab szükséges beállítások nincsenek beállítva.	Ellenőrizze, hogy a beállítások helyesek-e.
A lámpa nem működik.	A lámpa hibás.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn „12:00” látható.	Áramkimaradás történt.	Állítsa vissza az órát.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az ételt a sütőben.	A sütés befejezése után az ételeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa

el az adattáblát a készülék sütőtérének keretéről.

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

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

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékinformáció a főzőlapra vonatkozó EU Ecodesign előírásoknak megfelelően

Modellazonosító	CCB6440CBW	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Sugárzóelemes fűtőegység	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	L 26.5 cm W 17.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	178.9 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 174.1 Wh/kg

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

## 14.2 Főzőlap – Energiatakarékosság

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

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

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

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

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	CCB6440CBW 940003144
Energiahatékonysági szám	95.3
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.95 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.82 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	73 l
A sütő fajtája	Szabodon álló tűzhely a belsejében sütővel
Tömeg	49.8 kg

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

## 14.4 Sütő – Energiatakarékosság

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

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

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

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

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

### Légkeveréses sütés

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

### Maradék hő

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

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

### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

### Konvekciós levegő (nedves)

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

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

---

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban



0.8 W

---

A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő 20 perc

---

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újrahasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a

háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervevel.

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



**aeg.com**

867364323-B-502025



**CE**