

NBA5P43AK

BG Ръководство за употреба | **Фурна**

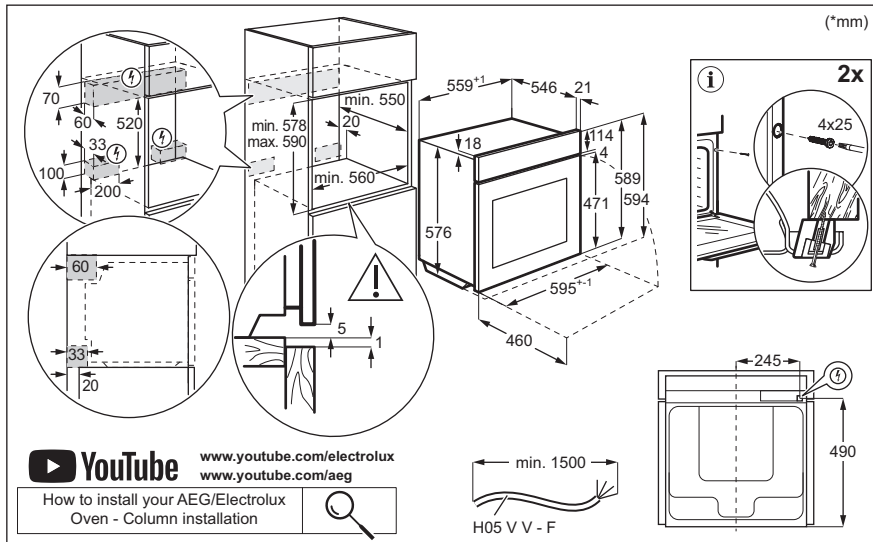
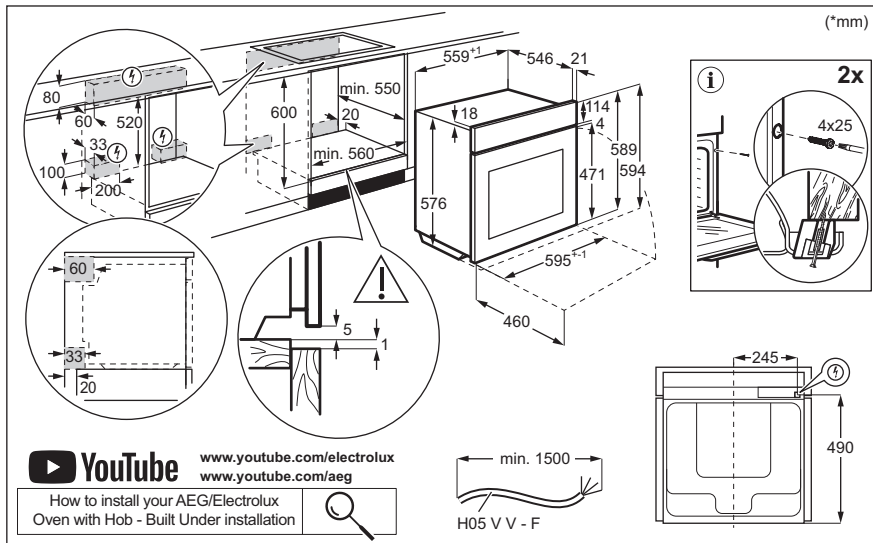
3

HU Használati útmutató | **Sütő**

25



MOHTAJ / ÜZEMBE HELYEZÉS



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



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

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	9
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ.....	17
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	17
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	19
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	22
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	23
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	24

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

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

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

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

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващ щепсел и кабел.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:

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

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Съществува риск стъклените панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклените панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.
- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални

препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.

- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Пиролитично почистване

ВНИМАНИЕ!

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

- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгриване, извадете от фурната следното:
 - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
 - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепващи тенджерки, тигани, тави, прибори и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е високотемпературна операция, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:
 - да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
 - осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгриване.
- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е

описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и първоначалното подгриване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират

информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



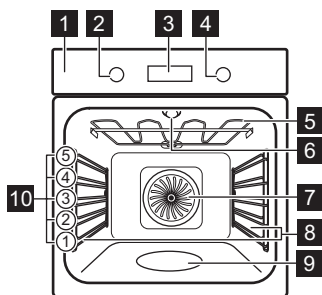
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран

- 4 Копче за управление
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Водачи за скара, отстраняеми
- 9 Вътрешна част на фурната
- 10 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

- **Скара/рафт**
За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.
- **Съд за грил / печене**
За печене или като съд за събиране на мазнина.

- **Телескопични водачи**

За по-лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.

4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

4.1 За включване и изключване на уреда.

За да включите уреда:

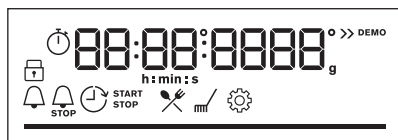
1. Натиснете копчетата. Копчетата изскачат.
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

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

4.2 Преглед на контролния панел

	Натиснете , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете и задръжте , за да зададете функцията: Бързо загряване.
	Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда.
	Натиснете и задръжте , за да зададете функцията: Заклучване.
OK	Натиснете , за да потвърдите избора си.

4.3 Индикатори на екрана



Екран със зададени функции на бутоните.

	Уредът е заклучен.
	Подменю: Помощ при готвене.
	Подменю: Почистване.
	Подменю: Настройки
	Бързо загряване е активиран.
	Готвенето на пара е активирано.
	Таймер е активиран.
	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Настройване на часовника

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се покаже: **"00:00"**.

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

5.2 Първоначално подгриване и почистване

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

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скалата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.

3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скалата обратно в първоначалната им позиция.

6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Функции нагряване



Горещ въздух/вентилатор

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



Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



SteamBake

За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне.



Дълбоко замразени храни

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



Функция пица

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



Долен нагревател

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



Печене с влажност

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



Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с кости на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



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

6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн

(според EU 65/2014 и EU 66/2014).
Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

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

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

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

6.3 Настройка: Функции нагряване

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

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

6.4 Настройка: SteamBake – Готвене на пара

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Напълнете релефа във вътрешността с максимум 250 мл чешмяна вода. Не пълнете отново вътрешността на фурната по време на готвене или когато уредът е нагорещен.
3. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване .
4. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
5. Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
6. Поставете храната в уреда.
7. Когато готвенето приключи, завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.

8. Когато уредът изстине, отстранете останалата вода от вътрешното отделение с мека кърпа.

ВНИМАНИЕ!

Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

6.5 Влизане: Меню

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

1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .

На дисплея се показва .

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

6.6 Настройка: Помощ при готвене

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

1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **OK**.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете **OK**.
4. Завъртете контролния ключ, за да регулирате теглото. Опцията е налична за избрани ястия. Натиснете **OK**.
5. Поставете храната в уреда. Натиснете **OK**.
6. Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Подменю: Помощ при готвене

Легенда	
	Налично е регулиране на темплото.
	Напълнете релефа във вътрешността с вода за готвене с пара.

Легенда	
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата. Вижте глава „Описание на продукта“.

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

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P1 Говеждо печено, алангле		
P2 Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P3 Говеждо печено, добре изпечено		
P4 Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	  3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P5 Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	  2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
P6 Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
P7 Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P8 Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
P9 Говеждо филе, алангле (бавно готвене)		
P10 Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)	0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P11 Говеждо филе, готово (бавно готвене)		
P12 Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  2; печено ястие на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. Покрито печено.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P13	Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	  2; печено ястие на скара Добавете 200 мл течност към тавата за печене.
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	 2; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
P15	Свинско филе, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P16	Свински ребра с тънко месо	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	 2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P18	Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	  2;  200 мл; касерол в тава за печене След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
P19	Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	 3; тава за печене
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  2; касерол на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	 3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	  2; печено ястие на скара Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	  2; дълбок тиган Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	Руло „Стефани“	1 кг	 2; скара
P25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	 2; тава за печене Напълнете рибата с масло, подправки и билки.
P26	Филе от риба	-	  3; касерол на скара
P27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара
P28	Ябълков кейк	-	  2;  100 - 150 мл; тава за печене

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара
P30	Ябълков пай	-	  2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на скара
P31	Брауни	2 кг тесто	 3; дълбок тиган
P32	Мъфини	-	  2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара
P33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара
P34	Печени картофи	1 кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35	Картофи с коричка	1 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете зеленчуците на парчета.
P37	Крокети, замразени	0.5 кг	 3; тава за печене
P38	Пържени картофи, замразени	0.75 кг	 3; тава за печене
P39	Лазаня с месо/ зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	 2; касерола върху скара
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	 1; касерола върху скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41	Прясна пица, тънка	-	  2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене
P42	Прясна пица, дебела	-	  2; тава за печене с поставена хартия за печене
P43	Киш	-	 2; тава за печене на скара
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	  2;  150 мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45	Пълнозърнест / ръжен / черен хляб	1 кг	  2;  150 мл; тава за печене поставена хартия за печене / правоъгълна тава за печене на скара

6.7 Промяна: Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за загреване на .

2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете OK.

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

Подменю: Настройки

Настройка	Стойност
01 Час от денонощието	Смяна
02 Яркост на екрана	1 - 5
03 Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук

Настройка	Стойност
04 Сила на звук. сигнал	1 - 4
05 Брояч	Вкл. / Изкл.
06 Осветление	Вкл. / Изкл.
07 Бързо загряване	Вкл. / Изкл.
08 Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.
09 Демо режим	Активиращ код: 2468
10 Софтуерна версия	Проверка
11 Зануляване на настройките	Да/Не

7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

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

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

 - натиснете и задръжте, за да включите функцията.

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

 - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

7.2 Автоматично изключване

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

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

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

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

7.3 Охлаждащ вентилатор

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

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

8.1 Описание на функциите на таймера

 Таймер	За задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.
 Време за готвене	За задаване на времетраене на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва автоматично.
 Час на Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
 Брояч	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.

8.2 Настройка: Таймер

1. Натиснете .

На екрана се показва: 0:00 и .

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

8.3 Настройка: Време за готвене



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

8.4 Настройка: Час на Забавен старт

1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете  докато на екрана се покаже:  и **START**.
3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.

4. Натиснете **OK**.

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

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

8.5 Настройка: Брояч

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

8.6 Настройка: Час от денонощието

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

4. Натиснете ОК.

9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ



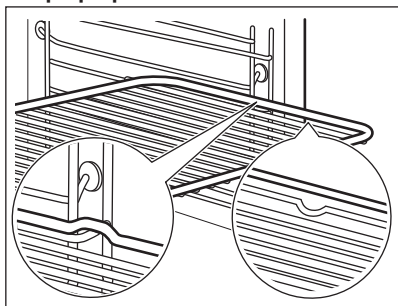
ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

9.1 Поставяне на аксесоари

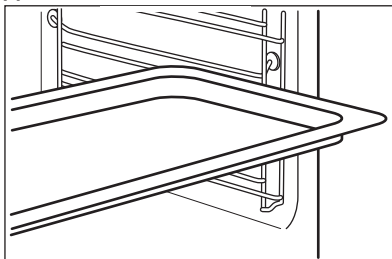
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/рафт



Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му. Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.

Дълбока тава



Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

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

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

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

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

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
	Температура
	Аксесоар
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)

10.2 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см

- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

10.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

	°C		
Огретен с паста	200 - 220	45 - 55	3
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазаня	180 - 200	75 - 90	3
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Ябълков кейк с пандишпанова торта (кръгла форма за сладкиши)	160 - 170	70 - 80	3
Бял хляб	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Печене на едно ниво

			°C		
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	Скара/рафт	160	45 - 60	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	160	55 - 65	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/рафт	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	140	25 - 35	2
Малки кейкове 20 броя/табла 1)	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	150	20 - 30	3

			°C		
Малки кейкове 20 броя/табла 1)	Традиционно печене	Тава за печене	170	20 - 30	3
Тост 2)	Грил	Скара/рафт	макс.	1 - 2	5

1) Загрейте предварително празния уред.

2) Загрейте предварително празния уред в продължение на 5 мин.

Печене на няколко нива

			°C		
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	140	25 - 45	2 и 4
Малки кейкове 20 броя/табла 1)	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	150	25 - 35	2 и 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт 2)	160	45 - 55	2 и 4
Ябълков пай	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт 2)	160	55 - 65	2 и 4

1) Загрейте предварително празния уред.

2) 1 форма за кекс на всеки скара. Един позициониран наляво и един надясно.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

Препарати за почистване

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

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете

вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

Акcesoари

- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Почистване на релефа във вътрешността

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.



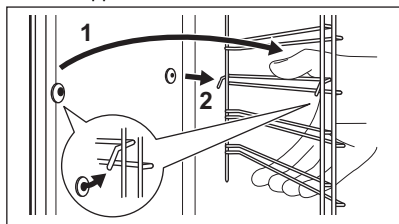
За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

1. Налейте: 250 мл бял оцет или лимонена киселина в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте оцет с максимум 6% винена киселина без добавки.
2. Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
3. Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

11.3 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

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



4. Поставете носачите на решетката в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

11.4 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

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

Програма за почистване	Времетр.
C1 - Леко почистване	1 h
C2 - Нормално почистване	1 h 30 min
C3 - Цялостно почистване	3 h

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

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

8. След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
9. Изчакайте, докато уредът изстине и вратичката се отключи. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа и вода.

11.5 Напомняне за почистване

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

11.6 Премахване и монтаж на вратичката

Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.

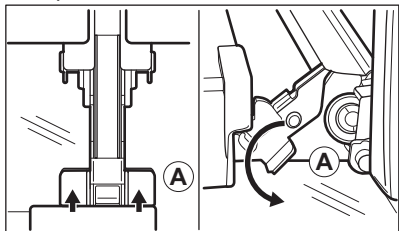
ВНИМАНИЕ!

Вратичката е тежка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

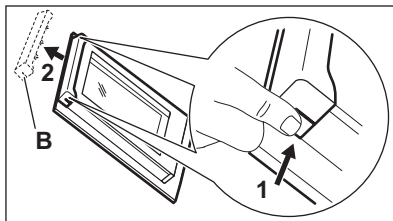
Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

1. Уверете се, че уредът е студен
2. Отворете вратичката изцяло.
3. Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.

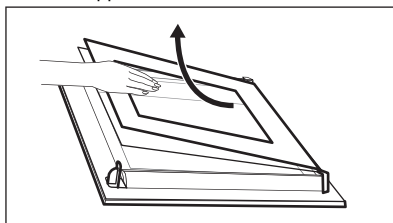


4. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (приблизителен ъгъл: 70°).
5. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
6. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и

натиснете навътре, за да освободите езичето.



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



10. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност. Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

Уверете се, че стъклените панели са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

11.7 Смяна на лампата

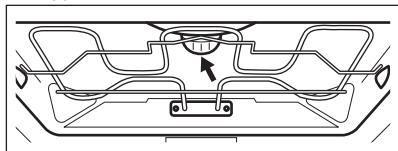
ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



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

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Проверете дали:
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Вратичката на уреда е затворена.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучване е деактивирана.
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е активиран.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Egg C3	вратичката на уреда е затворена или заключалката не е повредена.
Egg F102	Вратичката на уреда е затворена.
Egg F102	Заклучалката на вратичката не е повредена.
На екрана се показва 00:00.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.



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

12.2 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни.

Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.):

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

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

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	NBA5P43AK 944035058
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	71 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	33.0 кг

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

13.2 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

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

13.3 Съвети за пестене на енергия

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

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

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тапи 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.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина.

Подгряване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност

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

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

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа



Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със

символа , заедно с битовата смет.

Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

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



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

www.aeg.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	25
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	27
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	30
4. KEZELŐPANEL.....	30
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	31
6. NAPI HASZNÁLAT.....	32
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	37
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	37
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	38
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	39
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	41
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	43
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	44
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	46

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

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

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.

- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékeit ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.

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

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat,

oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.

- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
 - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegelemek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek,

mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.

- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás

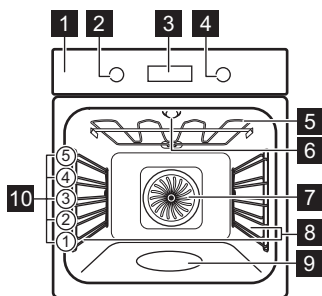
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Fűtőbetét

- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Polctartó, eltávolítható
- 9 Sütőtér mélyedése
- 10 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

- **Sütőrács**
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sült edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Mély teps**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sínek**
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

4.1 A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

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

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe .

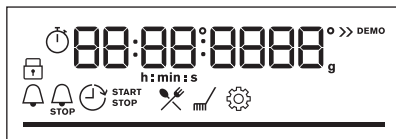
4.2 A kezelőpanel áttekintése



Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.

	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors fel-fűtés.
	Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Funkció-zár.
OK	Nyomja meg a választás megerősítéséhez.

4.3 Kijelző visszajelzői



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

	A készülék zárolva van.
---	-------------------------

	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Tisztítás.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.
	A gőzsütés be van kapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Főzési idő bekapcsolva.
	Késleltetett indítás ideje bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00".

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

5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt ételmiszerrel 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(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

6. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók



Hőlégbefúvás, nagy hőfok

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



Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



SteamBake

Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.



Fagyaszott ételek

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



Pizza funkció

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



Alsó sütés

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



Konvekciós levegő (nedves)

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



Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



Infrasütés

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



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

6.2 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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

6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

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

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

6.4 Beállítás: SteamBake - Gőzben sütés

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Töltse fel a sütőtér mélyedését legfeljebb 250 ml csapvízzel.
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a készülék forró.
3. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z)  sütőfunkció kiválasztásához.
4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

5. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
6. Helyezze be az ételt a készülékbe.
7. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
8. Ha a készülék lehűlt, távolítsa el a bennmaradt vizet a sütőtér bemélyedéséből egy puha törlőruha segítségével.



FIGYELMEZTETÉS!

Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.

6.5 Bevitel: Menü

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

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz állásra.

A kijelzőn a következő látható: , , .

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

Nyomja meg a OK gombot.

6.6 Beállítás: Előre programozott sütés

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

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

Almenü: Előre programozott sütés

Magyarázat



Súlybeállítás is lehetséges.



Gőzsütéshez tölts fel vízzel a sütőtér mélyedését.



A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.



Polcsint. Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

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

Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
P1 Marhasült, véresen		
P2 Marhasült, közepes	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	2; sütő tálcá A húst néhány percg süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P3 Marhasült, jól átsütve		
P4 Steak, közepes	180 - 220 g darabként; 3 cm vastag szelet	3; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percg süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P5	Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
P6	Marhasült, véres (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
P7	Marhasült, közepes (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	 2; sütő tálca A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P8	Marhasült, jól átsütve (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
P9	Marhahús filé, véres (lassú sütés)		
P10	Marhahús filé, közepes (lassú sütés)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	 2; sütő tálca A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P11	Marhahús filé, kész (lassú sütés)		
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. Lefedve süssse.
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Öntsön 200 ml folyadékot a hússütő edénybe.
P14	Ropogósra pirított sertés (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	 2; sütő tálca A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15	Sertéskaraj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	 2; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süssse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P16	Sertés pótborda	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	 2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	  2;  200 ml; zománcozott tepsi a sütő tálcán A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	 3; sütő tálca

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P20	Jércemell	180 - 200 g darabonként	  2; tűzálló edény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben.
P21	Csirkecomb, friss	-	 3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2; sütőedény a huzalpolcon Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2; mély tepsí Helyezze a húst a mély hűssütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt	1 kg	 2; huzalpolc
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	 2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	Halfilé	-	  3; tűzálló edény a huzalpolcon
P27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon
P28	Almatorta	-	  2;  100–150 ml ; sütő tálca
P29	Almás pite	-	 2; piteforma a huzalpolcon
P30	Almáspite	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a sütőrács on
P31	Csokoládés sütik	2 kg tészta	 3; mély tepsí
P32	Muffin	-	  2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsí a sütőrács on
P33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a huzalpolcon
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35	Zöldségek/kroketek	1 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Darabolja fel a burgonyákat.
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	 3; sütő tálca sütőpapírral béleelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37	Kroket, fagyasztott	0.5 kg	 3; sütő tálca

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	3; sütő tálca
P39	Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5 kg	2; felfűjt étel a huzalpolcon
P40	Burgonyafelfűjt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	1; felfűjt étel a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41	Pizza friss, vékony	-	2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P42	Pizza friss, vastag	-	2; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P43	Quiche	-	2; sütőforma a huzalpolcon
P44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	2; 150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45	Teljes kiőrlésű/rizs/ barna kenyér	1 kg	2; 150 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve / veknitálca a huzalpolcon

6.7 Módosítás: Beállítások

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

Almenü: Beállítások

Beállítás	Érték
01 Pontos idő	Módosítás

Beállítás	Érték
02 Kijelző fényerő	1 - 5
03 Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva
04 Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05 Működésidőzítő	Be/Ki
06 Sütő világítás	Be/Ki
07 Gyors felfűtés	Be/Ki
08 Tisztítás emlékeztető	Be/Ki
09 Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
10 Szoftver verzió	Ellenőrzés
11 Összes beállítás törlése	Igen / Nem

7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

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

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

Nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot a funkció kikapcsolásához.

7.2 Automatikus kikapcsolás

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

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

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

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

7.3 Hűtőventilátor

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

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Időzítő funkciók leírása

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

8.2 Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .

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

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

8.3 Beállítás: Főzési idő

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

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

0:00 és .

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

8.4 Beállítás: Késleltetett indítás ideje 🕒

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

8.5 Beállítás: Működésidőzítő ⌚

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

8.6 Beállítás: Pontos idő

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

9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



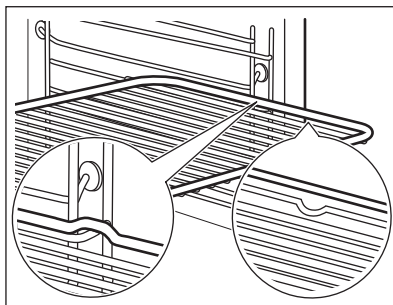
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

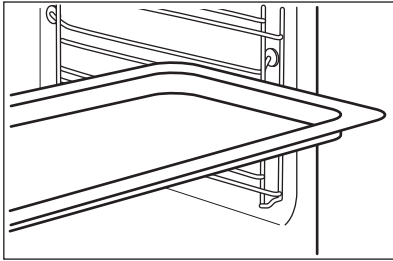
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcra.

Sütőrács



Helyezze a polcot a polctartó vezetősínjei közé,. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.

Mély tepsi



Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok

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

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

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
°C	Hőmérséklet

	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

10.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

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

10.3 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

	°C		
Tészta felfűjt	200 - 220	45 - 55	3

	°C		
Burgonyafelfűjt	180 - 200	70 - 85	3
Muszaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Kenyérpuding	190 - 200	55 - 70	3
Rizspuding	170 - 190	45 - 60	3
Kevert piskótátésztából készült almatorta (ke- rek sütőformában)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3

10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

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

Sütés egy szinten

			°C		
Piskótátészta (zsiradék nél- kül)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	45 - 60	2
Piskótátészta (zsiradék nél- kül)	Alsó + felső sütés	Sütőrács	160	45 - 60	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Aprósütemény, 20 db/tepsi 1)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	150	20 - 30	3
Aprósütemény, 20 db/tepsi 1)	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	170	20 - 30	3
Toast kenyér 2)	Grill	Sütőrács	max.	1 - 2	5

1) Melegítse elő az üres készüléket.

2) Melegítse elő az üres készüléket 5 perc hosszan.

Több szinten való sütés

			°C		
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálca	140	25 - 45	2 és 4

			°C		
Aprósütemény, 20 db/tepsi 1)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálcá	150	25 - 35	2 és 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács 2)	160	45 - 55	2 és 4
Almáspite	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütőrács 2)	160	55 - 65	2 és 4

1) Melegítse elő az üres készüléket.

2) Minden huzalpolcon 1 tortaforma található. Az egyik balra, a másik pedig jobbra található.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

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

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

Tartozékok

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

11.2 A sütőtér mélyedésének tisztítása

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.



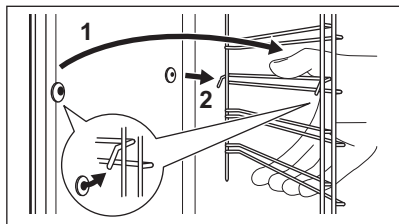
Az alábbi funkcióval: SteamBake 5 - 10 sütemény ciklusonként tisztítsa ki a sütőt.

- Öntsön 250 ml fehér ecetet vagy citromsavat a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.
- 30 percig hagyja környezetet hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
- Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

11.3 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

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



4. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

11.4 Pirolitikus tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.

⚠ VIGYÁZAT!

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

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

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

Tisztítóprogram	Időtartam
C1 - Enyhe tisztítás	1 h
C2 - Normál tisztítás	1 h 30 min
C3 - Alapos tisztítás	3 h

6. Forgassa el a szabályozógombot a tisztítóprogram kiválasztásához, majd nyomja meg a OK gombot.

7. Nyomja meg a OK gombot tisztítás elindításához.

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

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

11.5 Tisztítás emlékeztető

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

11.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.

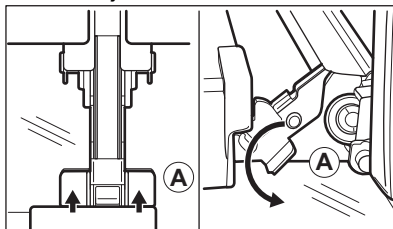
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

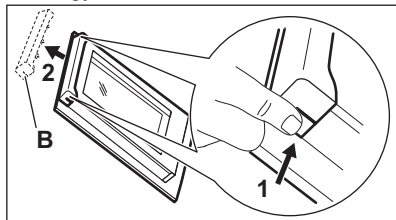
⚠ VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az első lap pereménél. Az üveg eltörhet.

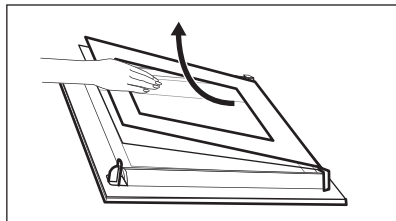
1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.
3. Nyomja le a A rögzítőkarokat az ajtó két zsanérján.



4. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (hőzávetőleges szög: 70°).
5. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
6. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.
7. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



8. Húzza előre a diszlecezt az eltávolításhoz.
9. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.



10. Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

11.7 A lámpa cseréje

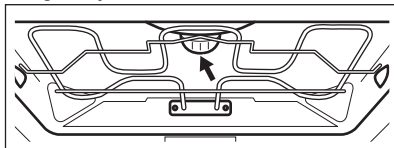
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

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

Felső lámpa

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúráját.



2. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

12. HIBAEELHÁRÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ellenőrizze a következőket:
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.

Probléma	Ellenőrizze a következőket:
A készülék nem melegszik fel.	A készülék ajtaja zárva van.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A(z) Funkciózár kikapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Err C3	A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózárr nincs feloldva.
Err F102	A készülék ajtaja zárva van.
Err F102	Az ajtózárr nincs feloldva.
A kijelzőn a következő látható: 00:00.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.



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

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőtérének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.) :

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	NBA5P43AK 944035058
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus

Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	71 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	33.0 kg

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

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

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

13.3 Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

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

Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A

készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Konvekciós levegő (nedves)

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

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

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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



