

**CCB6693APM**

**HU** Használati útmutató | **Tűzhely**

## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



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

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	6
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	9
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	11
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	12
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	12
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	13
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	14
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT.....	15
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	20
11. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS BEÁLLÍTÁSA.....	21
12. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS RECEPTEKEL.....	22
13. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	25
14. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	30
15. HIBAELHÁRÍTÁS.....	33
16. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	35
17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	36

## 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 kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05V2V2-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket emelvényre.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. 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.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Ez felforrósodhat.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet

használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantatójánál 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 fűzőedényt 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 villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót 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.

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.  
Áramütés veszélye.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Ha a készülék működése közben áramkimaradás következik be, egyes felületek felforrósodhatnak. Kerülje a készülékkel való érintkezést, amíg az le nem hűl. Ha a készülék lehűlésekor hibajelzések jelennek meg, 10 másodpercre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

### 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 öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hófoknál 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 a készülékre vagy 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.
- 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 üvegerámia 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.
  - A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
  - Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
  - A katalitikus zománrcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



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

- A Pirolitikus öntisztítás, illetve az Első használat funkciók végrehajtása előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, tepsiket, 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 nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
  - Minden pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - Az első, maximális hőmérsékleten való üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
  - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérsékletű funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a pirolitikus tisztítás működik.
- 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.
- A pirolitikus sütőkből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

## 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.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

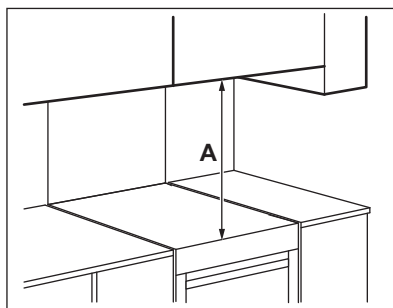
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Műszaki adatok

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

### 3.2 A készülék elhelyezése

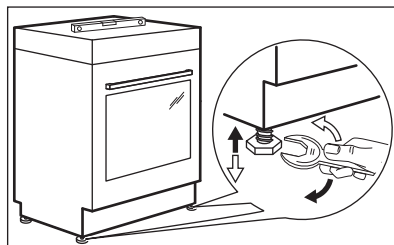
A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.



### Minimális távolságok

Méretek	mm
A	685

### 3.3 A készülék vízszintbe állítása

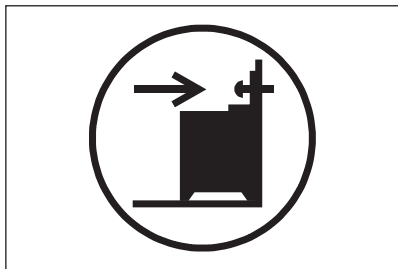


A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

### 3.4 Billenéságtló

**⚠ VIGYÁZAT!**

Szereljen fel billenéságtlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására. A billenéságtló kizárólag akkor működik, ha a készüléket megfelelő helyre állította. Az Ön készülékén az alábbi képeken látható szimbólumok (nem minden típusnál) figyelmeztetik Önt a billenéságtló felszerelésére.



**⚠ VIGYÁZAT!**

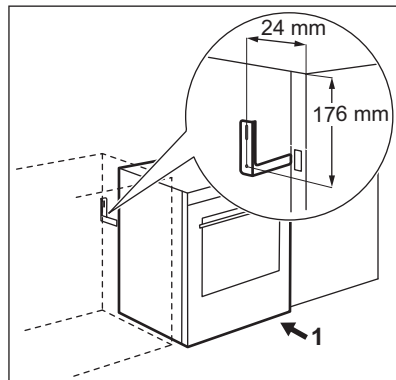
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenéságtlót.

Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenéságtlót.
2. A készülék tetejétől 176 mm-es és a készülék bal oldalától 24 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú

nyílásba szerelje be a billenéságtlót. Lásd az ábrát. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.

3. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Lásd az ábrát. Helyezze a készüléket a konyhaszekrények közötti tér közepére (1). Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék 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.

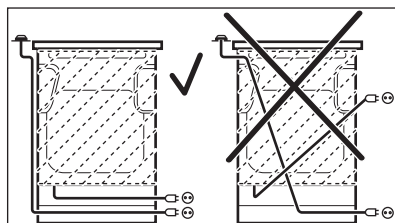
A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

#### A különböző fázisokhoz használandó kábel típusok:

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

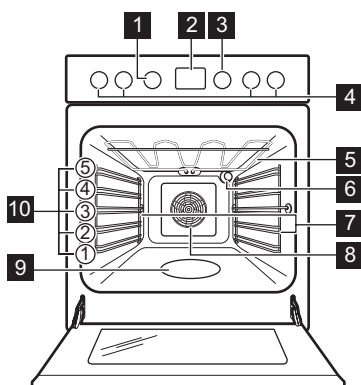
## **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

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



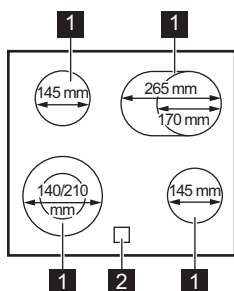
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1** Sütőfunkciók gombja
- 2** Kijelző
- 3** Hőmérséklet gombja
- 4** Főzőlap gombjai
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Polctartó, eltávolítható
- 8** Ventilátor
- 9** Sütőtér mélyedése
- 10** Polcpozíciók

### 4.2 Főzőlap áttekintése



- 1** Főzőzóna
- 2** Maradék hő visszajelző

### 4.3 Tartozékok

- Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hűsítéshez.

- Sütő tálc

- Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **AirFry tepsi**  
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.

- **Teleszkópos sínek**  
Polcok és tálcsák számára.
- **Tároló fiók**  
A tárolófiók a sütőtér alatt található. A fiók kinyitásához nyomja meg a fiókot. A fiók kiugrik.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Az ajtót lassan csukódó rendszerrel szállítják. Ne próbálja meg erőltetni az ajtó becsukását.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.




Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

### 5.2 Visszahúzzható gombok

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

### 5.3 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Válassza ki a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  gombot. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a  gombot. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.



A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.


## 6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólum	Funkció
	Kikapcsolt pozíció
	Kétkörös főzőzóna

Szimbólum	Funkció
	Melegen tartás
1 - 9	Hőfokbeállítások




A maradékhőt 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 visszajelző világít, 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 – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 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.

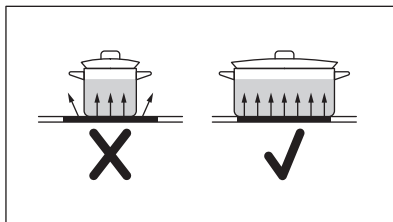


A kerámia főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, pl. öntöttvas serpenyőket, melyek alul kimondottan élesek vagy peremük van. Ezek maradandóan megkarcolhatják vagy lekoptathatják a főzőlap felületét.



A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üveggerámia felület elszíneződését válthatják ki.

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



## 7.2 Főzőedény min. átmérője

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

## 7.3 Példák a főzési alkalmazásokra

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

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

- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószert használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

## 8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Legyen óvatos, kerülje el az égési sérüléseket. Használja éles szögben az üvegkerámia felületén a speciális kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok,

fényes fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Kezelőpanel

#### Kezelőpanel érzékelőmezői



Időzítő



Fast Heat Up



Sütő világítás



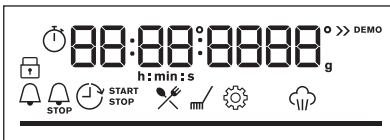
Funkciózár

OK

A beállítás megerősítése

Válasszon ki egy sütőfunkciót a sütő bekapcsolásához.

A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.



A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.

#### Kijelző visszajelzői



Funkciózár



Előre programozott sütés



Tisztítás



Beállítások



Fast Heat Up

Időzítő visszajelzői:





Folyamatjelző sáv – hőmérséklet, idő, felfűtés vagy maradék.

Gőzben főzés visszajelző



## 9.2 Beállítások menü

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a  menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a  Beállítások menü kiválasztásához, majd a megerősítéshez nyomja meg a **OK** gombot.

3. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt pozíció kiválasztásához, majd nyomja meg a **OK** gombot.




Pozíció	Alapértelmezett beállítás	Beállítás	Kiegészítő funkciók
1	óra	Napszak	Óra beállítása
2	4	Kijelző fényerő	1-2-3-4-5
3	2	Nyomógomb hangok	1 sípszó/2 <b>kattanás</b> /3 semmi
4	2	Figyelmeztető hangerő	1-2-3-4
5	ki	Működésidőzítő	<b>BE-KI</b>
6	dátum:	Világítás	<b>BE-KI</b>
7	ki	Gyors felfűtés	<b>BE-KI</b>
8	dátum:	Tisztítás emlékeztető	<b>BE-KI</b>
9	ki	Demo üzemmód	Demó üzemmód – csak bemutatóhoz
10	fw	Szoftververzió	Szoftververzió megjelenítése
11	nem	Összes beállítás törlése	<b>NEM-IGEN</b>

## 9.3 Sütőfunkciók











### FIGYELMEZTETÉS!

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

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez, valamint étel aszalásához ajánljuk. Állítsa a hőmérsékletet 20-40 °C fokkal alacsonyabbra, mint a Alsó + felső sütés.
	Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	True Fan Cooking PLUS	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
	Pizza Function	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Frozen Foods	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
	Konvekciós levegő (nedves)	E funkció célja az energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek való megfelelés. az 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 sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát. Ezt a funkciót úgy tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A főzési utasításokat lásd a „Tippék és tanácsok” fejezetben, Konvekciós levegő (nedves). E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
	Grillezés	Laposabb ételek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz is.
	Menu	Belépés a Menu-be: Előre programozott sütés >AirFry, Pirolitikus tisztítás, Beállítások.

## 9.4 A sütő be- és kikapcsolása



A modelltől függően a készüléke gombszimbólumokkal, visszajelzőkkel, illetve lámpákkal rendelkezik:

- A visszajelző akkor világít, amikor a sütő felmelegszik.
  - A lámpa a sütő működésekor világít.
  - A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciókat vagy a hőmérsékletet vezérli-e.
1. Sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
  2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
  3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

## 9.5 A funkció bekapcsolása: True Fan Cooking PLUS

A funkció növeli a páratartalmat a sütés során.



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Ne nyissa ki a készülék ajtaját a True Fan Cooking PLUS funkció használatakor.
- A következő True Fan Cooking PLUS funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.



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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel tölts fel a sütőtér mélyedését.  
A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml.  
A sütőtér mélyedését csak akkor tölts fel vízzel, ha a sütő hideg.
3. Forgassa el a funkciógombot: True Fan Cooking PLUS

4. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
5. Helyezze az ételt a készülékbe, és csukja be a sütő ajtaját.



### VIGYÁZAT!

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

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



### FIGYELMEZTETÉS!

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

## 9.6 Maradék hő- és felfűtés visszajelző

A ventilátor továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelző jelzi a maradék hőt. Használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradék hővel tovább folytathatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

## 9.7 Fast heat up

A Fast Heat Up csökkenti a felfűtési időt.



Ne tegyen ételt a sütőbe, amikor a Fast Heat Up funkció működésben van.

A Fast Heat Up bekapcsolásához érintse meg a gombot a kijelzőn.

## 9.8 Funkciózár



A funkció bekapcsolását követően az ajtó reteszelődik.

### Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

Ha a sütő működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.

Ha kikapcsolt sütőnél kapcsolja be, a sütő bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.



Nyomja meg és tartsa nyomva a

gombot a funkció bekapcsolásához. Hangjelzés hallható.

- nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.

3 x felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

## 9.9 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat a sütő hőmérsékletén.

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez nyomja meg bármelyik gombot.



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütővilágítás, Időtartam, Befejezés.

## 9.10 Hűtőventilátor

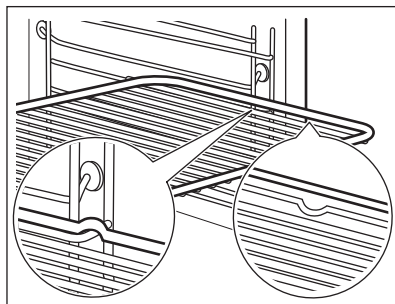
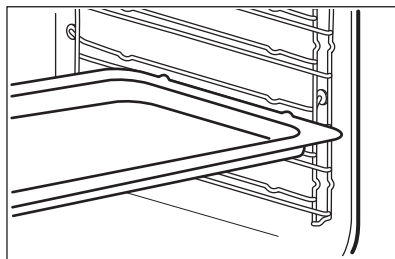
Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a

sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

## 9.11 A sütő tartozékainak behelyezése

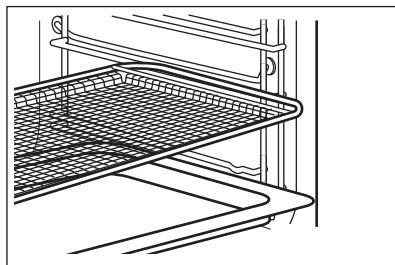
### Mély tepsi:

Csúsztassa be a mély tepsit a polctartó vezetősinjei közé.



### AirFry tálcá:

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





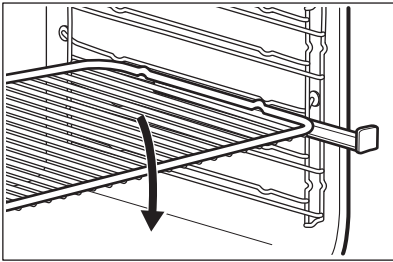
- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

## 9.12 Teleszkópos polctartók – a sütő tartozékainak behelyezése



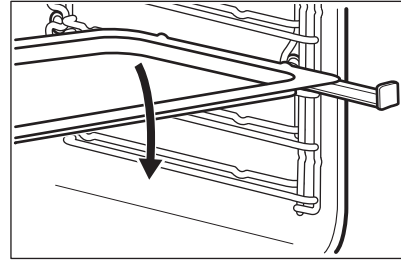
Tartsa meg a teleszkópos sütősínek telepítési utasításait későbbi használatra.

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



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

### Mély tepsí:



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

## 10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### 10.1 Órafunkciók



Amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, a **00:00** jelzés fog villogni.

#### Órafunkció

#### Alkalmazás



Percszámláló

A visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.

#### Órafunkció

#### Alkalmazás



STOP  
Főzési idő

Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció leáll.



Késleltetési idő



Sütés elindításának és / vagy befejezésének a késleltetése.






Működésidőzítő

Legfeljebb 23 óra 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kapcsolásához válassza az alábbiakat: Menu, Beállítások.



## 10.2 Beállítás: Pontos idő

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a Menu  menübe való belépéshez.
2. A Beállítások , Pontos idő beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
3. Az óra beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
4. Nyomja meg ezt: OK.

## 10.3 Beállítás: Percszámláló




1. Amikor a sütő ki van kapcsolva, nyomja meg a  gombot. Amikor a sütő be van kapcsolva, nyomja meg kétszer a  gombot.
2. A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .
3. A Percszámláló beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
4. Nyomja meg ezt: OK.
5. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.
6. Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

## 10.4 Beállítás: Főzési idő

1. Forgassa el a gombot a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Nyomja meg többször a  gombot.
3. A kijelzőn a következő látható: 0:00 és  STOP.



4. A Főzési idő beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
5. Nyomja meg ezt: OK.
6. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.
7. Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

## 10.5 Beállítás: Késleltetési idő

1. Forgassa el a gombot a sütőfunkció kiválasztásához.
2. Nyomja meg többször a  gombot.
3. A kijelző a következőt mutatja: pontos idő  START.
4. A bekapcsolási idő megadásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
5. Nyomja meg ezt: OK.
6. A kijelzőn a következő látható: --:--  STOP.
7. A kikapcsolási idő megadásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.
8. Nyomja meg ezt: OK.
9. Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.
10. Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

# 11. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS BEÁLLÍTÁSA

**Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:**

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a  menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a  kiválasztásához, majd nyomja meg a OK gombot.

3. Válassza ki az ételt, majd nyomja meg a OK gombot.
4. Helyezze be az ételt a sütőbe, majd a beállítás megerősítéséhez nyomja meg a OK gombot.

## 12. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS RECEPTEKKEL

### Magyarázat



A Hőlégbefűvés, nagy hőfok funkcióval melegítse elő a sütőt 10 percre (180 °C) az előre programozott sütés kiválasztása előtt.



Polcsint.






### Sütőfunkció













### Alkalmazás

**F1** AirFry  
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Olyan ételekhez, mint a sült burgonya vagy pizza.

- Az előre programozott sütés esetén alapértelmezett hőfokokkal dolgozik a rendszer, mely hőfokok körülbelül 10 fokkal módosíthatók.
- Az időtartam szintén alapértelmezett érték, és körülbelül 10 perccel módosítható.























Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam
<b>Marha</b> 			
<b>P1</b>	<b>Marhasült, véresen</b>		85 perc
<b>P2</b>	<b>Marhasült, közepes</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok  <b>2; sütő tálca</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	95 perc
<b>P3</b>	<b>Marhasült, jól átsütve</b>		110 perc
<b>P4</b>	<b>Steak, közepes</b>	180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek  <b>3; sütőedény a huzalpolcon; tepsi</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	15 perc
<b>P5</b>	<b>Marhahús sült / párolt</b> (minőségi karaj, felső kecskesenye, vastag dagadó)	1,5 - 2 kg  <b>2; sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	180 perc
<b>P6</b>	<b>Marhasült – véres, alacsony hőmérsékletű sütés</b>		105 perc
<b>P7</b>	<b>Marhasült – közepes, alacsony hőmérsékletű sütés</b>	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok  <b>2; tepsi; sütőedény a huzalpolcon</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	125 perc
<b>P8</b>	<b>Marhasült – jól átsütve</b>		170 perc

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P9	File – véres, alacsony hőmérsékletű sütés			80 perc
P10	File – közepes, alacsony hőmérsékletű sütés	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 <b>2; sütő tálca</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	95 perc
P11	File – jól átsütve, alacsony hőmérsékletű sütés			125 perc
<b>Borjú</b> 				
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a huzalpolcon; tepsi</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe.	115 perc
<b>Sertés</b> 				
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1,5 - 2 kg	 <b>2; sütőedény a huzalpolcon; tepsi</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.	170 perc
P14	Ropogósra pirított sertés, LTC	1,5 - 2 kg	 <b>2; sütő tálca</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst	230 perc
P15	Karaj, friss	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a huzalpolcon; tepsi</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe.	105 perc
P16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj	 <b>3; mély tepsi</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.	120 perc
<b>Bárány</b> 				
P17	Csontos báránycomb	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok	 <b>2; sütőedény a sütő tálcán</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a sütőbe Öntsön 200 ml vizet a sütőtér aljába.	130 perc
<b>Szárnyasok</b> 				
P18	Egész csirke	1 - 1,5 kg; friss	 <b>2; felfújt ételek tepsiben; a huzalpolcon mély tepsi az 1-es szinten a zsír gyűjtéséhez</b> A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	60 perc

Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék	Időtartam	
P19	Fél csirke	0,5 - 0,8 kg	3; <b>tepsi</b> ; a <b>huzalpolcon mély tepsi</b> az 1-es szinten a zsír gyűjtéséhez. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.	50 perc
P20	Jércemell	180 - 200 g-os darabok	2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.	65 perc
P21	Csirkecomb, friss	-	3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.	45 perc
P22	Kacsa egészben	1,5-2,5 kg	2; sütőedény a <b>sütőrácson</b> vagy <b>sütőrácson mély tepssivel</b> az 1-es szinten a zsír összegyűjtéséhez. Helyezze a húst a sütőedénybe. Kezdje fejjel lefelé, majd fordítsa meg félidőben.	80 perc
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	2; <b>huzalpolc mély tepssivel</b> az 1-es szinten a zsír gyűjtéséhez. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. Kezdje fejjel lefelé, majd fordítsa meg félidőben.	110 perc
<b>Egyéb</b>				
P24	Fasírt	1 kg	2; <b>huzalpolc</b> sütőpapírral vagy <b>tepsivel</b>	70 perc
<b>Hal</b>				
P25	Hal egészben, grillezve	0,5 - 1 kg halanként	2; <b>sütő tálca</b> Ízesítse a halat vajjal, és használja a kedvenc fűszereit és gyógynövényeit.	30 perc
P26	Halfilé	-	3; felfújt étel a <b>huzalpolcon</b>	40 perc
<b>Édes felfújtak / desszertek</b>				
P27	Sajttorta	-	2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>	100 perc
P28	Almatorta	-	2; <b>sütő tálca</b>	60 perc
P29	Almás pite	-	2;  26 cm-es kapcsos tortaforma a <b>huzalpolcon</b>	55 perc
P30	Almáspite	-	2;  20 cm-es piteforma a <b>huzalpolcon</b> Öntsön 125 ml vizet a sütőtér aljába.	80 perc
P31	Csokoládés süti	2 kg	3; <b>sütő tálca</b>	30 perc



Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék	Időtartam
P32 Csokoládés muffin	-	 3; muffintálca a <b>huzalpolcon</b> vagy <b>tepsiben</b> Öntsön 150 ml vizet a sütőtér aljába.	30 perc
P33 Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>	80 perc
<b>Zöldséges ételek / köretek</b>   			
P34 Tepsis burgonya	1 kg	 2; <b>sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a <b>tepsire</b> .	50 perc
P35 Hasáburgonya	1 kg	 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral béleelve Darabolja fel a burgonyákat.	50 perc
P36 Grillezett vegyes zöldség	1 - 1,5 kg	 3; <b>tepsi</b> sütőpapírral vagy kikent tepsin Darabolja fel a zöldségeket.	30 perc
P37 Krokett, gyorsfagyasztott	0,5 kg	 3; <b>sütő tálca</b>	30 perc
P38 Hasáburgonya, gyorsfagyasztott	0,75 kg	 3; <b>sütő tálca</b>	30 perc
<b>Felfújtak, kenyér és pizza</b>   			
P39 Lasagna / Nudlifelfújt	1 - 1,5 kg	 3; felfújt étel a <b>huzalpolcon</b>	60 perc
P40 Burgonyafelfújt	1 - 1,5 kg	 1; felfújt étel a <b>huzalpolcon</b>	65 perc
P41 Pizza friss, vékony	-	 2; <b>tepsi</b> sütőpapírral vagy kikent <b>tepsin</b> Öntsön 100 ml vizet a sütőtér aljába.	25 perc
P42 Pizza friss, vastag	-	  2; <b>tepsi</b> sütőpapírral vagy kikent <b>tepsin</b>	25 perc
P43 Quiche	-	 2; sütés sütőformában a <b>huzalpolcon</b>	45 perc
P44 Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0,8 kg	 3; <b>sütő tálca</b> A fehér kenyérhez több idő szükséges.	45 perc
P45 Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	  2; <b>tepsi</b> sütőpapírral vagy kikent <b>tepsin</b> ; kenyérsütőforma a <b>huzalpolcon</b> Öntsön 150 ml vizet a sütőtér aljába.	40 perc

## 13. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

### 13.1 Általános tudnivalók

A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.

Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

### 13.2 Tészta sütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

### 13.5 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vizesse válik.	A sütőhőmérséklet túl magas. A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be. Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

### 13.3 Sütemények sütése

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

### 13.4 Húsok és halak sütése

Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	Legközelebb rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A tészta eloszlása nem egyenletes.	Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán.
A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

### 13.6 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkbén figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat

(hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

### 13.7 Konvekciós levegő (nedves)

#### Kenyér és pizza

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Péksütemény	180	20 - 30	3
Fagyasztott pizza, 350 g	210	20 - 30	3

#### Sütemény sütő tálcán

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskótatekercs	180	20 - 30	3
Csokoládés sütemény	180	25 - 35	3

#### Sütés sütőformában

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Szufflé	200	25 - 30	3
Piskóta tortaalap	180	20 - 30	3
Piskótatorta	170	30 - 40	3

## Hal

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal tasakokban, 300 g	180	25 - 35	3
Hal egészben, 200 g	180	20 - 30	3
Halfilé, 300 g	180	30 - 35	3

## Húsok

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

## Aprósütemény sütése

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cookie (amerikai csokis keksz)	180	25 - 35	3
Puszedli	180	30 - 40	3
Muffin	170	20 - 30	3
Sós aprósütemény	180	25 - 30	3
Aprósütemény kívül ropogós omlós tésztából	150	25 - 35	3
Gyümölcslepény	170	20 - 30	3

## Vegetáriánus

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	180	20 - 30	3
Omlett	170	25 - 35	3
Zöldségek tálcán, 700 g	190	25 - 30	3

## 13.8 Tanácsok hússütéshez

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süssé (használhat alumíniumfóliát).

A nagyobb húsdarabokat közvetlenül a tepsiben süssé.

Töltsön egy kevés vizet a tepsibe, hogy a lecsepegő zsír ne égjen le.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a sült húst.

A húst és halat nagyobb (legalább 1 kg-os) darabokban süssé.

Ha az első sütési szint javasolt, tegye az ételt közvetlenül a sütőtálcára

Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.

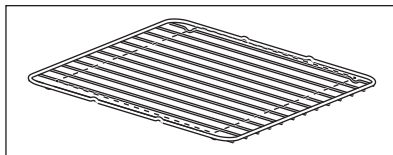
## 13.9 Grillezés általában

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Grillezés közben a sütő ajtaját mindig tartsa zárva.

- **A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.**
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban javasolt polcszintre.
- Ha az első polcszint javasolt, helyezze az ételt közvetlenül a sütőtálca.
- Mindig helyezze a mély tepsit a zsír összegyűjtéséhez az első polcszintre.

- Csak vékony hús- vagy haldarabokat grillezzen.



A grillezési terület a polc közepén helyezkedik el.

## 13.10 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcmagasság
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Alsó + felső sütés	170	20 - 30	Tepsiben	3
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 35	Tepsiben	3
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 40	Tepsiben	1 / 4
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	Rács	1
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	70 - 90	Rács	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve)	Pizza beállítás	170	70 - 90	Rács	1
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan elhelyezve). <sup>1)</sup>	True Fan Cooking PLUS	160	70 - 80	Tepsiben	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Alsó + felső sütés	160	30 - 45	Rács	3
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	30 - 45	Rács	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	30 - 50	Rács	1 / 4

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcmagasság
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 35	Tepsiben	3
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 45	Tepsiben	1 / 4
Linzer / omlós tészta	Alsó + felső sütés	160	20 - 35	Tepsiben	3
Toast kenyér	Grillezés	Max.	5 - 9	Rács	4
Marhahús hamburger	Grillezés	Max.	15 - 20 mp. egyik oldal. 10 - 15 mp. másik oldal.	Rács/zsírfogó tálca	4

1) Öntsön 150 ml vizet a sütőtér mélyedésébe.

## 14. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 14.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel 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 tálca kivételével).

A tapadásmentes edény tartozékokat és az AirFry tálcát ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

### 14.2 A AirFry tálca tisztítása

1. Helyezze a AirFry tálcát a sütő tálcára.
2. Töltsön bele mosogatószeres forró vizet, és hagyja ázni.

3. A AirFry tálcát szivaccsal tisztítsa, illetve az ételmaradványok eltávolításához használjon keféket.

A mosogatógépben való tisztítás is megengedett.

### 14.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



Használati javaslat: True Fan Cooking PLUS funkcióhoz javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5 - 10. sütési ciklus után végezze el.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

### 14.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

#### VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartókat is távolítsa el.

#### VIGYÁZAT!

Ne használja a főzőlapot a Pirolitika funkcióval egy időben. Ez kárt tehet a sütőben.

#### FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.



A Pirolitika funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.



A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol.

1. Forgassa el a sütőfunkciók gombját a menübe való belépéshez.

2. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a Tisztítás kiválasztásához, majd a megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

Kiegészítő funkció	Megnevezés
C1 - Enyhe tisztítás	1 óra 30 perc
C2 - Normál tisztítás	2 óra
C3 - Alapos tisztítás	2 óra 30 perc

3. A tisztítóprogram kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot, majd a megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
4. Nyomja meg a OK gombot tisztítás elindításához.
5. Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
6. Az ajtó azonnal reteszelődik. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók: funkciót.
7. Amikor a sütő újra lehűl, az ajtózár reteszelése megszűnik.

### 14.5 Tisztítás emlékeztető

A sütő emlékezteti Önt, amikor a tisztítása esedékes a következők valamelyikével: pirolitikus tisztítás.

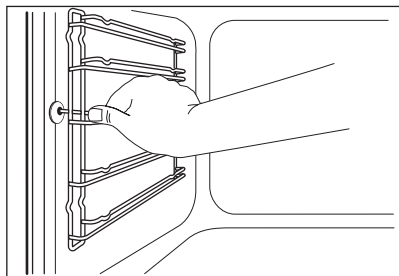
- 5 másodpercig villog a kijelzőn a sütő minden bekapcsolása és kikapcsolása után.

Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen be a Menübe, és válassza a Beállítások, Tisztítási emlékeztető lehetőséget.

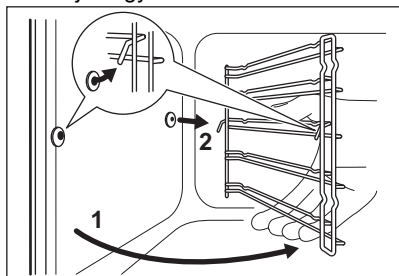
### 14.6 A polcvezető sínek eltávolítása

A sütő tisztításához távolítsa el a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

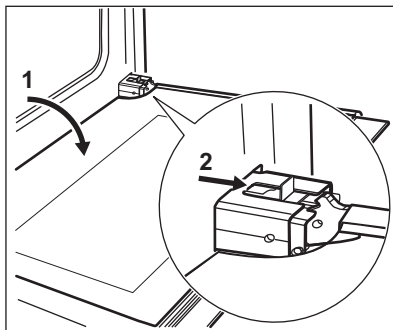
A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

### **⚠ VIGYÁZAT!**

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

## 14.7 A sütőajtó leszerelése

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.



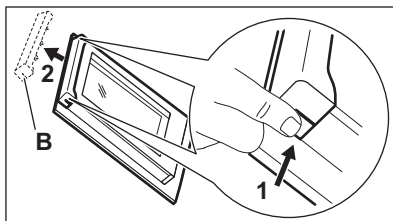
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgassa a csúszkát, amíg kattanást nem hall.
3. A csúszka reteszeléséig hajtsa be az ajtót.
4. Vegye le az ajtót.  
Az ajtót a levételhez húzza kifelé; először az egyik, majd a másik oldalánál.  
Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattanást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

## 14.8 Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása



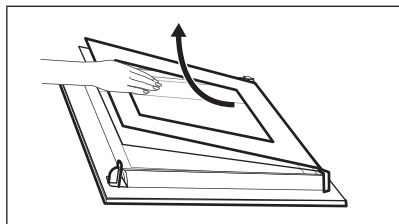
Az ábrákon látható példákétól eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapcsolódásához.



2. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket a vezetősínből.





4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait. A lapok beszereléséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

## 14.9 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 aljzataból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

### ⚠ VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

## 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.

## 14.10 A fiók

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegyen ételt a fiókba.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne tartson a fiókban gyúlékony tárgyakat (pl. tisztítószerek, műanyag zacskók, sütőkesztyűk, papír, tisztítószerek, aeroszolak, műanyag tárgyak). A sütő használatakor a fiók felforrósodhat. Tűzveszély áll fenn.

A sütő alatti fiók tisztítás céljából kivehető.

### A fiók kivétele:

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

A fiók visszahelyezéséhez fordított sorrendben kövesse az eljárást.

## 15. HIBAEELHÁRÍTÁS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 15.1 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.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
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.
Nem kezd világítani a maradékhő 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 sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás aktíválva van.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A Gyerekzár használata” c. részt.
A lámpa nem működik.	A lámpa hibás.	Cserélje ki az izzót.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az ételt a sütőben.	A sütés befejezése után az ételeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A sütő kijelzőjén „F102” látható.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem zárta be teljesen a sütőajtót.</li> <li>Az ajtózárra meghibásodott.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teljesen zárja be az ajtót.</li> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.</li> </ul>
A sütő kijelzőjén a „00:00” látható.	Áramkimaradás történt.	Állítsa be a pontos időt.

## 15.2 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) .....

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

Sorozatszám (S.N.)

.....

**16. ENERGIAHATÉKONYSÁG****16.1 Termékinformáció a főzőlapra vonatkozó EU Ecodesign előírásoknak megfelelően**

Modellazonosító	CCB6673APM	
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
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

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

**16.2 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.

**16.3 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően**

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	CCB6693APM 940002982
Energihatékonysági szám	81.4

Energiatakarékos osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.98kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.70kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	73l
A sütő fajtája	Szabadon álló tűzhely a belsejében sütővel
Tömeg	54.3kg

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

## 16.4 Sütő - Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés 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.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.


### 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.

## 17. 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 hivattal.

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





**aeg.com**

867363740-B-122023



**CE**