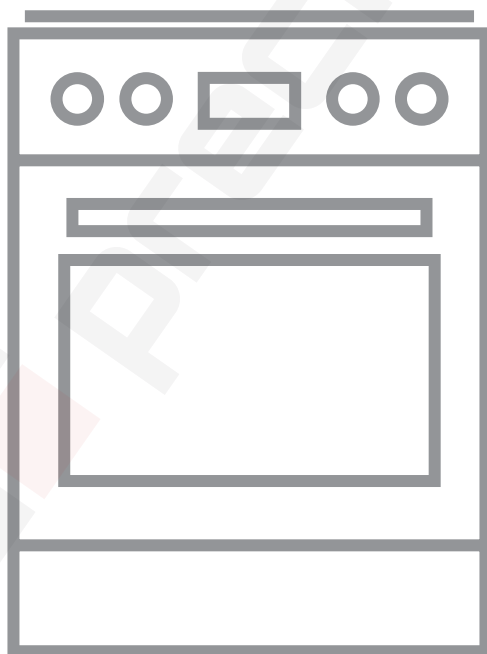


USER MANUAL



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.....	13
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	14
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	15
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT.....	16
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	21
11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	22
12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	35
13. HIBAEHÁRÍTÁS.....	38
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	40
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	42

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


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.

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 Gyermek és kiszolgáltatók személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak 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 képesített 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 mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített 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 lábbelít.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket 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 helyezése 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.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzőeskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát 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 ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.
 - Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
 - Ellenőrizze, hogy lehült-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 súrolószer, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
 - Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
 - A katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.
- 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. tapadást okozó bevonat 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

2.5 Pirolitikus tisztítás



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

- A Pirolitikus öntisztítás, illetve az Első használat funkció végrehajtása előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.

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.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

3.1 Műszaki adatok

Méretek	
Állítható	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.

2.7 Szolgáltatások

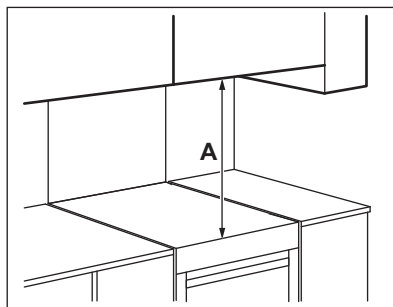
- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!
Sérülés- vagy fulladásveszély.

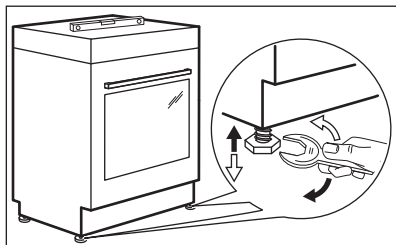
- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok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



Minimális távolságok

Méretek	mm
A	685

3.3 A készülék vízszintbe állítása



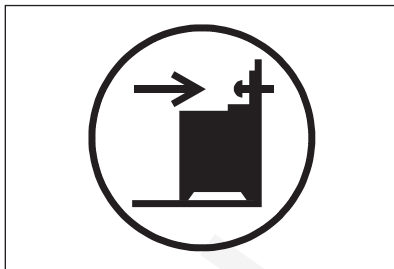
A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

3.4 Billenésgátló



VIGYÁZAT!

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

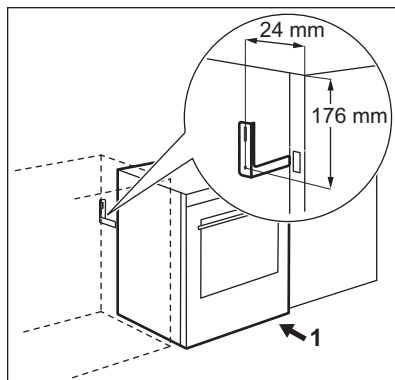


VIGYÁZAT!

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

Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. A készülék tetejétől 176 mm-es és a készülék bal oldalától 24 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Lásd az ábrát. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.
3. 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 közepre 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 különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm ²

Fázis

Min. méretű kábel

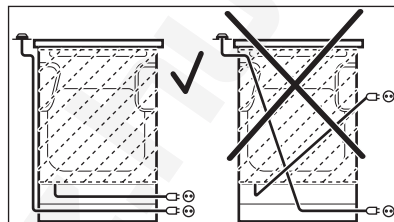
3 nullavezetéssel

5x1,5 mm²



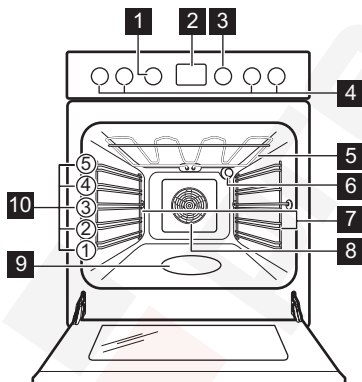
FIGYELMEZTETÉS!

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



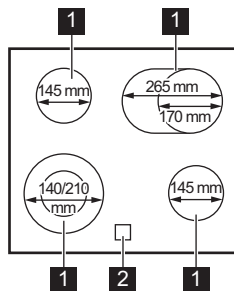
4. TERMÉKLEÍRÁS

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 hússütéshez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepszi**
Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **AirFry tepszi**
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.
- **Teleszkópos sínek**
Polcok és tálca számára.
- **Tároló fiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található. A fiók kinyitásához nyomja meg a fiókot. A fiók kiugrik.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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 Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg a kijelzőn **hr** és „12:00” jelenik meg. „12” villog.

1. Az óra beállításához használja a hőmérséklet-szabályozó gombját.

2. Megerősítéshez és a perc beállításához nyomja meg az gombot.

A kijelzőn **min** és a beállított óra látható. „00” villog.

3. A perc beállításához használja a hőmérséklet-szabályozó gombját.
4. A megerősítéshez nyomja meg az gombot, illetve 5 másodperc elteltével az óra beállítása automatikusan mentve lesz.

A kijelző az új beállított időt mutatja.

5.3 Az idő módosítása

A pontos idő csak akkor módosítható, amikor a sütő ki van kapcsolva.



Ismételten nyomja meg a gombot, amíg a pontos idő visszajelzője villogni nem kezd a kijelzőn. Új idő beállításához olvassa el az „Idő beállítása” c. szakaszt.


5.4 Visszahúzható gombok

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

5.5 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Válassza ki a/z  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
0	Kikapcsolt pozíció
	Kétkörös főzőzóna
	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 enyhé 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.



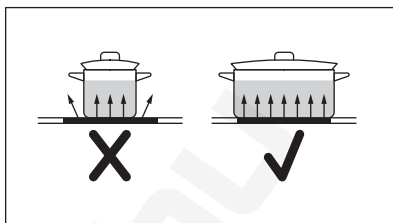
A kerámia főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, pl. öntöttvas serpenyőket, melyek alul kimondottan élesek vagy peremük van. Ezek maradandóan megkarcolhatják vagy lekoptathatják a főzőlap felületét.



A zománczott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Az energiatakarékosság és a főzőlap helyes működése érdekében a

főzőedény aljának megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie.



7.2 Főzőedény min. átmérője

Főzőző- na	Főzőedény át- mérője (mm)	Teljesít- mény (W)
Bal hátsó	Φ 145	1200
Jobb hát- só	170-265	1400/2200
Jobb első	Φ 145	1200
Bal első	140-210	1000/2200

7.3 Példák a főzési alkalmazásokra



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállít- tás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tipp
$\frac{1}{2}$ - 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 omlott és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek 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, hús-pogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		

8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószer 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. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Akkor távolítsa el, ha a főzőlap már megfelelően lehűlt:** a vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémesszínű elszíneződéseket. 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.

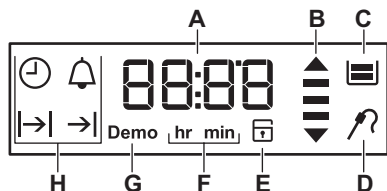
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Kijelző













- A. Időzítő / Hőmérséklet
- B. Felfűtés és maradékhő-visszajelző
- C. Víztartály visszajelző (csak kijelölt modellek)
- D. Húshőmérő szenzor (csak kijelölt modellek)
- E. Ajtózár (csak a kijelölt modellek)
- F. Óra / perc
- G. Demo üzemmód (csak kijelölt modellek)
- H. Órafunkciók

9.2 Érzékelő mezők / Gombok

Érzékelő mező / Gomb	Funkció	Leírás
	ÓRA	Az óra funkció beállítása.
	PERCSZÁMLÁLÓ	A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. A sütő lámpájának be- vagy kikapcsolásához érintse meg és tartsa megérintve 3 másodpercig a gombot.
	HŐMÉRSÉKLET	A sütő vagy a húshőmérő (maghőmérő) hőmérsékletének ellenőrzése (ha alkalmazható). Csak valamely sütőfunkció működése közben használja.

9.3 Sütőfunkciók

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
	Fast Heat Up	A felfűtési idő csökkentése.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez, valamint étel aszalásához ajánljuk. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén.
 	Pizza beállítás /AirFry	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. /Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Olyan ételekhez, mint a sült burgonya vagy pizza.
	Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). A sütő ajtaját 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. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
	True Fan Cooking PLUS	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
	Grillezés	Laposabb ételek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
	Pirolízises tisztítás	A sütő pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolásához. Ez a funkció étetessel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből.

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 következő funkció használata közben: True Fan Cooking PLUS.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: True Fan Cooking PLUS.



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 űrtartalma 250 ml.

A sütőtér mélyedését kizárólag akkor tölts fel vízzel, amikor a sütő hideg.

3. Forgassa a funkciógombot ebbe az állásba: True Fan Cooking PLUS
4. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
5. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.



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-szabályzót kikapcsolt állásba.
7. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.



FIGYELMEZTETÉS!

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

9.6 Maradék hő visszajelző

A kijelzőn a maradék hő visszajelzés jelenik meg, ha a készüléket kikapcsolja, és a sütő belsejében a hőmérséklet 40 °C-nál magasabb. A sütő hőmérsékletének megtekintéséhez a hőmérséklet-szabályozó gombot fordítsa balra vagy jobbra.


9.7 Felfűtés visszajelző

A sütőfunkció működése közben a kijelzőn a sávok egyenként megjelennek, ahogyan a sütő hőmérséklete emelkedik, majd eltűnnek, ahogyan csökken.



9.8 A Gyerekzár használata

Amíg a Gyerekzár aktív, nem lehet véletlenül bekapcsolni a sütőt. Az ajtó zárva.

1. Ügyeljen arra, hogy a sütőfunkciók gombja kikapcsolt helyzetben legyen.

2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az  és a °C gombot.

Megszólal a hangjelzés. SAFE és  jelenik meg a kijelzőn. Az ajtó zárva.


-  A  szimbólum akkor is megjelenik a kijelzőn, amikor a Pirolitika funkció működik.

A Gyerekzár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.


9.9 A Funkciózár használata


Csak a sütő működése közben lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.


Amikor a Funkciózár be van kapcsolva, megakadályozza az éppen működő sütőfunkció hőmérsékletének vagy időtartamának véletlen megváltoztatását. Az ajtó zárva.



1. Válasszon ki egy sütőfunkciót, és állítsa be tetszés szerint.
2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az  és a °C gombot.

Megszólal a hangjelzés. Loc jelenik meg a kijelzőn 5 másodpercre.

-  Amikor a Funkciózár be van kapcsolva, és elfordítja a hőmérséklet-beállító gombot, vagy megnyom egy gombot, Loc jelenik meg a kijelzőn.

-  Amikor elfordítja a sütőfunkciók gombját, a sütő leáll.

-  Amikor a sütőt bekapcsolt Funkciózár mellett kikapcsolja, a Funkciózár automatikusan átvált Gyerekzár funkcióra. Olvassa el „A Gyerekzár használata” c. részt.

-  Ha a Pirolitika funkció működik, akkor az ajtó reteszelődik, és  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.


A Funkciózár kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

9.10 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.

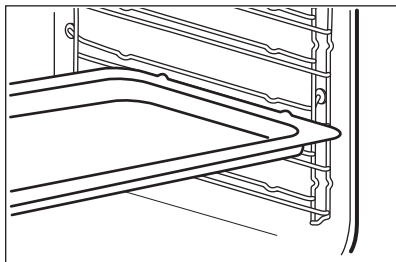
9.11 Hűtőventilátor

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.

9.12 A sütő tartozékainak behelyezése

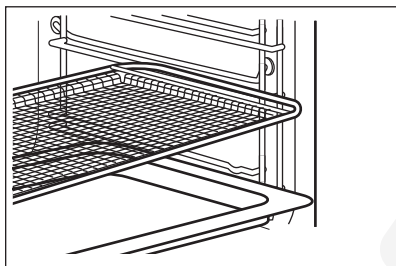
Mély tepszi:

Csúsztassa be a mély tepsit a polctartó vezetősínjei közé.



AirFry tálcá:

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



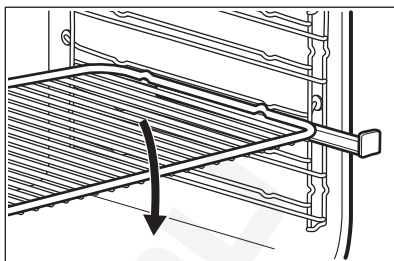
- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

9.13 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése

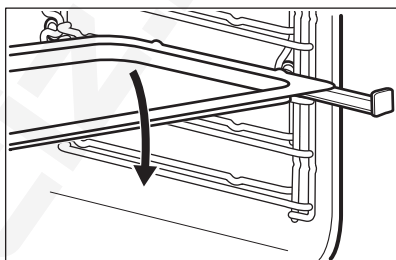


Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

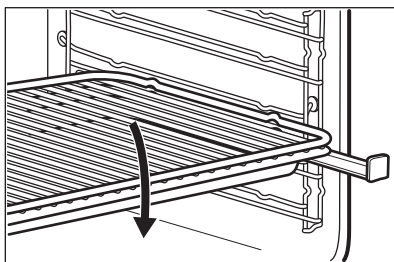
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.








Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.








Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Órafunkciók táblázata





Órafunkció	Alkalmazás
 PONTOS IDŐ	A pontos idő megjelenítése vagy módosítása. A pontos idő csak akkor módosítható, amikor a sütő ki van kapcsolva.
 IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
 BEFEJEZÉS	A sütő kikapcsolási idejének beállítása. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
 KÉSLELTETÉSI IDŐ	Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.
 PERCSZÁMLÁLÓ	A visszaszámlálási idő beállítására használatos. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A sütő kikapcsolt állapotában is bármikor beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.


10.2 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót.
 2. Addig tartsa nyomva a  gombot, míg  nem kezd villogni.
 3. A perc beállításához használja a hőmérséklet-szabályozó gombját.
 4. Nyomja meg ezt: .
 5. Az óra beállításához használja a hőmérséklet-szabályozó gombját.
 6. Megerősítéshez nyomja meg a  gombot.
- Amikor letelik az idő, akkor 2 percig hangjelzés hallható. A kijelzőn villogó  felirat és az idő beállítása látható. A készülék automatikusan kikapcsol.
7. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
 8. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.



10.3 BEFEJEZÉS beállítása






1. Állítsa be a sütőfunkciót.

2. Nyomja meg többször a  gombot, míg villogni nem kezd a  visszajelző.
3. Az óra beállításához használja a hőmérséklet-szabályozó gombját.
4. Nyomja meg ezt: .
5. A perc beállításához használja a hőmérséklet-szabályozó gombját.
6. Megerősítéshez nyomja meg a  gombot.


- A beállított időpontban 2 percig hangjelzés hallható. A kijelzőn  és az idő beállítása villog. A készülék automatikusan kikapcsol.
7. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
 8. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

10.4 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, míg villogni nem kezd a  visszajelző.

3. Az IDŐTARTAM perc beállításához használja a hőmérséklet-szabályozó gombját.
4. Nyomja meg ezt: .
5. Az IDŐTARTAM óra beállításához használja a hőmérséklet-szabályozó gombját.
6. Megerősítéshez nyomja meg a  gombot. A kijelzőn villogó  jelenik meg.
7. A BEFEJEZÉS óra beállításához használja a hőmérséklet-szabályozó gombját.
8. Nyomja meg ezt: .
9. A BEFEJEZÉS perc beállításához használja a hőmérséklet-szabályozó gombját.
10. Megerősítéshez nyomja meg a  gombot.




A készülék automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül megáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban 2 percig hangjelzés hallható.

A kijelzőn villogó  felirat és az idő beállítása látható. A készülék kikapcsol.

11. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
12. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

10.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A percszámláló a sütő be- és kikapcsolt állapotában egyaránt beállítható.

1. Nyomja meg egymás után többször a  gombot, amíg  és „00” villogni nem kezd a kijelzőn.
2. Használja a hőmérséklet-szabályozógombot a másodperc, majd a perc beállításához. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, **hr** szimbólum villog a kijelzőn.
3. Állítsa be az óra értékét.
4. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. Amikor a beállított időtartam 90%-a letelik, hangjelzés hallható.
5. Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható, és a kijelzőn villogó „00:00” és  látható. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

11. 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.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcsinten 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.

11.1 Tésztaütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

11.2 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 vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
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.

11.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Sütés egyetlen sütőpolcon

Sütés sütőformákban

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	150 - 160	50 - 70	2
Madeira sütemény/gyümölcskenyér	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piskóta (zsiradék nélkül)	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Tortalap - kevert tészta	150 - 170	20 - 25	2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Morzásás tetejű sütemény (szárazon)	150 - 160	20 - 40	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ¹⁾	150	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Használjon mély tepsit.

Teasütemények

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	10 - 20	3
Linzer / omlós tészták	140	20 - 35	3
Aprósütemény kevert piskótatésztából	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Roládok	160 ¹⁾	10 - 35	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Felfújtak és csöben sülték – táblázat

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Olvasztott sajtos bagett	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Töltött zöldség	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Több szinten való sütés

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Krémes felfújt / képviselőfánk	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Kekszek/small cakes/tészták/péksütemény

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény kevert piskótatésztából	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Puszedli	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Roládok	180 ¹⁾	25 - 40	2 / 4

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.4 Alsó + felső sütés egy polcon

Sütés sütőformákban

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	160 - 180	50 - 70	2
Piskóta / gyümölcsös sütemény	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Tortalap - omlós tészta	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tortalap - kevert tészta	170 - 190	20 - 25	2
Sós lepény (pl. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Sajttorta	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	170 - 190	40 - 50	2
Karácsonyi stollen	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Krémes felfújt / képviselőfánk	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Keksztekercs	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	160 - 180	20 - 40	3
Vajas mandulatorta / cukros sütemények	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	170 - 190	40 - 60	3
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Kovásztalan kenyér	230 - 250	10 - 15	1
Torták (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemények

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	170 - 190	10 - 20	3
Linzer / omlós tészták	160 ¹⁾	20 - 35	3
Aprósütemény piskótatésztából	170 - 190	20 - 30	3
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	120 - 130	30 - 60	3
Kelt tésztájú sütemény	170 - 190	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Roládok	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Felfújtak és csőben sülték – táblázat

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Csőben sült zöldség	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Olvasztott sajtos bagett	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Édes felfújtak	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	180 - 200	40 - 60	1
Töltött zöldség	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.5 Pizza beállítás

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (gazdag feltétellel) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Gyümölcslepény	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (sós lepény)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Svájci flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Kováasztalan kenyér	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Használjon mély tepsit.

2) Melegítse elő a sütőt.

11.6 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
Piskótatekerics	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 om-lós 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 tálcan, 700 g	190	25 - 30	3

11.7 Tanácsok hússütéshez

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süsse (használhat alumíniumfóliát).

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötte lévő huzalpolcon süsse.

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 sültöt húst.

A húst vagy halat nagyobb (legalább 1 kg-os) darabokban süsse.

Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levűkkel.

11.8 Hagyományos hússütés 

Marhahús

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Sertés

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fasírt	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Sertéscsülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Borjú

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjúsült ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Egy zárt hússütő edényt használjon.

Bárány

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Vad

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlborda, nyúlcomb	1 kg-ig	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Comb	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	220 - 250	20 - 40	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Pulyka	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Hal

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.9 Sütés infrasütéssel 

Sertés

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 – 1,5	160 - 180	90 - 120	1
Borda, karaj	1 – 1,5	170 - 180	60 - 90	1
Fasírt	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Borjú

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjúsült	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Borjú lábszár	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Bárány

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány rostont	1 – 1,5	150 - 170	100 - 120	1
Báránygerinc	1 – 1,5	160 - 180	40 - 60	1

Szárnyasok

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Szárnyasok porciói	Egyenként 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Pulyka	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.10 A grillezésről általában

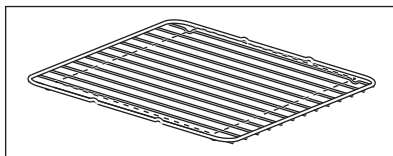


FIGYELMEZTETÉS!

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

- **A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.**
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be a mély tepsit, hogy a zsírt az első polcpozíción gyűjtse össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.



A grillező terület a polc közepén található.

11.11 Grillezés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín, közepes	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhaszelet, közepes	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

11.12 AirFry

Pék termékek

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

Burgonya termékek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya, fagyasztott	körülbelül 650 g	180 - 220	20 - 30	3

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

Friss zöldségek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cukkini szeletek, friss ¹⁾	körülbelül 500 g	180 - 220	25 - 35	3

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

Különleges programok

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

11.13 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	4
Aprósütemény (20 db kis sütemény/ tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 30	Tepsiben	2
Aprósütemény (20 db kis sütemény/ tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	25 - 35	Tálca/ zsírfogó tepsi	1 + 4

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcmagasság
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácsra átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	Rács	1
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácsra átlósan elhelyezve)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	70 - 90	Rács	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácsra átlósan elhelyezve)	Pizza beállítás	160	60 - 80	Rács	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácsra átlósan elhelyezve). ¹⁾	True Fan Cooking PLUS	160	70 - 80	Tepsiben	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácsra	Alsó + felső sütés	170	30 - 40	Rács	3
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácsra	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	150	35 - 45	Rács	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácsra	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	25 - 35	Rács	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140	20 - 35	Tepsiben	3
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140	20 - 30	Tepsiben	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Alsó + felső sütés	160	20 - 35	Tepsiben	3
Toast kenyér	Grillezés	Max.	1 - 5	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.

12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítósze- rek

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

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződések elenyhe mosogatószerezrel távolítsa el.



Napi használá- lat

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 mosogatószerezrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépből tisztítani (az AirFry tálcá kivételével).

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

12.2 A AirFry tálcá tisztítása

1. Helyezze a AirFry tálcát a sütő tálcára.
 2. Töltsön bele mosogatószerez forró vizet, és hagyja ázni.
 3. A AirFry tálcát szivaccsal tisztítsa, illetve az ételmaradványok eltávolításához használjon kefét.
- A mosogatógépből való tisztítás is megengedett.

12.3 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, adaléktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőtér.

12.4 Pirolitika



VIGYÁZAT!

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



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.




FIGYELMEZTETÉS!

A sütő nagyon felforrósodik. Égés veszélye áll fenn.



VIGYÁZAT!

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

1. Puha, nedves kendővel törölje ki a sütőteret.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégenek a forró levegőtől.
3. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Sütőfunkciók” c. részt.
4. Amikor a  villog, gombot, illetve fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a pirolitika funkció időtartamának beállításához:




Kiegészítő funkció	Leírás
P1	Enyhe tisztítás. Időtartam: 1 ó 30 p.
P2	Normál tisztítás. Időtartam: 2 ó 30 p.

A Pirolitika funkció 5 másodperc elteltével automatikusan elindításra kerül.

Nyomja meg a  gombot a Pirolitika funkció elindításához.

A BEFEJEZÉS funkció használatával késleltetést is megadhat a tisztítás elindításához.

A sütőlámpa nem világít a Pirolitika funkció alatt.

5. A Pirolitika funkció alapértelmezett hosszának módosításához (P1 vagy P2) nyomja meg a  gombot a  funkció beállításához, majd gombot, illetve fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
6. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik. A kijelzőn  látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózárr reteszelése megszűnik.
7. A Pirolitika funkció befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütő ajtaja.
8. Amikor a sütő újra lehűl, az ajtózárr reteszelése megszűnik.

12.5 Tisztítás emlékeztető

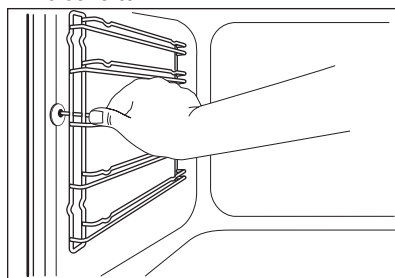
A sütő emlékezteti Önt, amikor a sütő tisztítása esedékes a következők valamelyikével: pirolitikus tisztítás.

PYR - 10 másodpercig villog a kijelzőn a sütő minden bekapcsolása és kikapcsolása után.

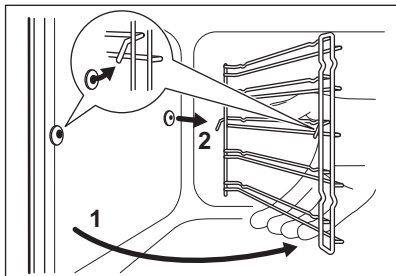
12.6 A polcvezető sínek eltávolítása

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.



- i** A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

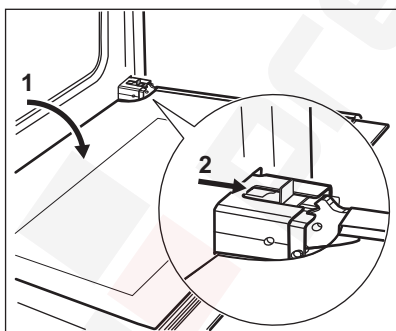


VIGYÁZAT!

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

12.7 A sütőajtó leszerelése

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgassa a csúszkát, amíg kattánást 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

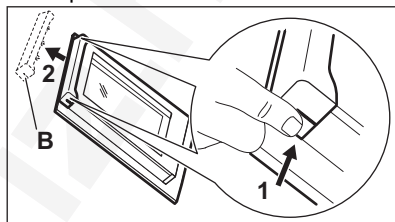
visszahelyezésekor kattánást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtessen ki.

12.8 Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

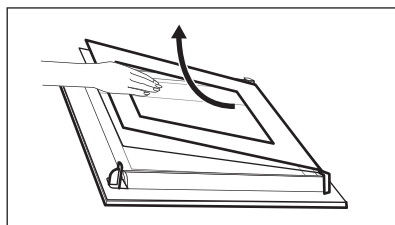


Az ábrákon látható példakétől eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

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



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.

12.9 A sütőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

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

**VIGYÁZAT!**

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó sütővilágítás

A sütővilágítás üveg lámpabúrája 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.

13. HIBAEELHÁRÍTÁS**FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, ha...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértőt.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott 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.

4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

12.10 A rekesz eltávolítása**FIGYELMEZTETÉS!**

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószer, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A sütő használata közben a rekesz felmelegszik.
Tűzveszélyesek

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.
 2. Emelje meg enyhén, hogy felfelé a fiókvezetősín mentén ki lehessen emelni a rekesztartóból.
- A rekesz visszatételekor fordított sorrendben végezze el az eljárást.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
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 aktiválva 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"> Nem zárta be teljesen a sütőajtót. Az ajtózár meghibásodott. 	<ul style="list-style-type: none"> Teljesen zárja be az ajtót. Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelzőn megjelenik egy hibakód, amely nem szerepel ebben a táblázatban.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szerint

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	H: 26,5 cm Sz: 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.

14.2 Főzőlap – Energiatakarékosság

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

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

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

14.3 Termékismertető sütőkhöz és Termékismertető adatlap

Gyártó neve	AEG
-------------	-----

Modellazonosító	CCB6673APM 940002929
Energiahatékonysági szám	81.4
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.98 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.70 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	73 l
A sütő fajtája	Szabadon álló tűzhely a belsejében sütővel
Tömeg	56.0 kg

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

14.4 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 ajtó tömítést, 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

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés)

kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hőt. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

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. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Konvekciós levegő (nedves)

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

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

15. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

www.aeg.com/shop



 Preciz.hu

867363184-C-342022



AEG