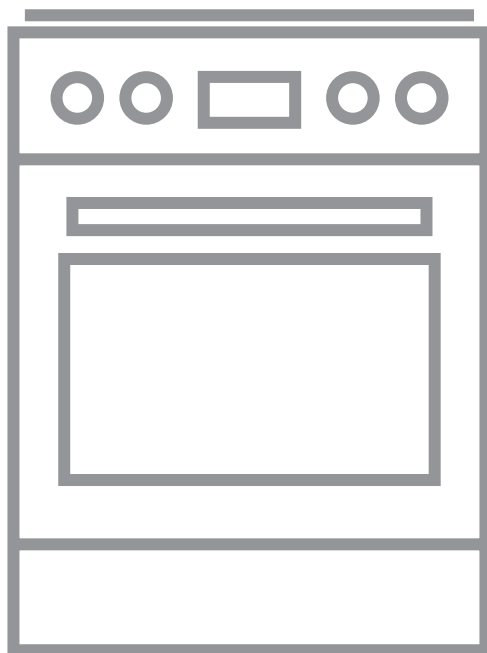


▶ CCB56470BW  
CCB56470BX

HU Használati útmutató  
Tűzhely

# USER MANUAL



**AEG**

## TARTALOM

|  |    |
|--|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....                   | 3  |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....                    | 6  |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....                          | 8  |
| 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.....            | 15 |
| 9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT .....                   | 15 |
| 10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....                      | 17 |
| 11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....            | 19 |
| 12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....   | 21 |
| 13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....              | 31 |
| 14. HIBAELHÁRÍTÁS.....                           | 34 |
| 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....                      | 37 |

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk készítésekor egy olyan berendezést kívántunk létrehozni 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. Látogassa meg a weboldalunkat:



használatl kapcsolatos tanácsokért, prospektusokért, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információkért:

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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

## VEVŐSZOLGÁLTATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, Termékszám, Sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos 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 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



### FIGYELMEZTETÉS!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodnak.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint 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 lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem 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 főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert 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.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró 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 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 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 leválassa 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.  
Vigyázat! Áramütés-veszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat 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 főzőskor 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 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 levegőlegyet hozhatnak létre.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát a készülékbe 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 tepsi 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 a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 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.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- 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 zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

## 2.5 Belső világítás



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási

készülékeknel alkalmazható. Otthona kivilágítására ne használja.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Sérülés- vagy fulladásveszély.

- 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

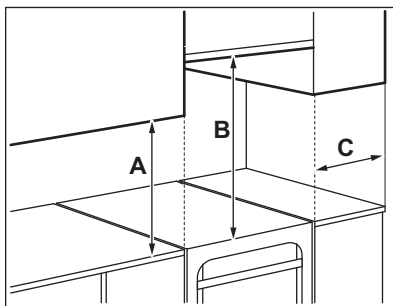


**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 A készülék elhelyezése

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



Minimális távolságok

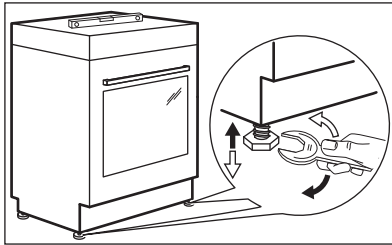
| Méretek | mm  |
|---------|-----|
| A       | 400 |
| B       | 650 |
| C       | 150 |



## 3.2 Műszaki adatok

|                  |            |
|------------------|------------|
| Feszültség       | 230 V      |
| Frekvencia       | 50 - 60 Hz |
| Készülék osztály | 1          |
| <b>Méretetek</b> | <b>mm</b>  |
| Magasság         | 858        |
| Szélesség        | 500        |
| Mélység          | 600        |

## 3.3 A készülék vízszintbe állítása



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

## 3.4 Billenésgátló

Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.



### VIGYÁZAT!

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

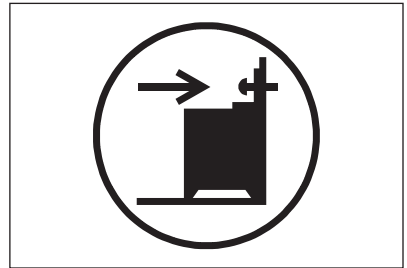


Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

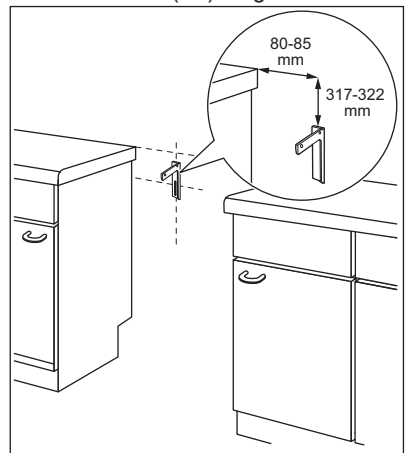
Fel kell szerelnie a billenésgátlót. Ha nem szereli be, akkor hátrabilenhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál)

figyelmezteti Önt a billenésgátló felszerelésére.



1. A készülék tetejétől lefelé számítva 317 - 322 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.



2. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Emelje meg a készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére. Ha a konyhaszekrények

közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.



Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.



### VIGYÁZAT!

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 biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.



### FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetőek az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.

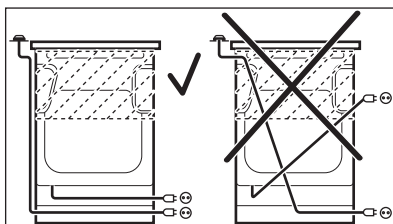
A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

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



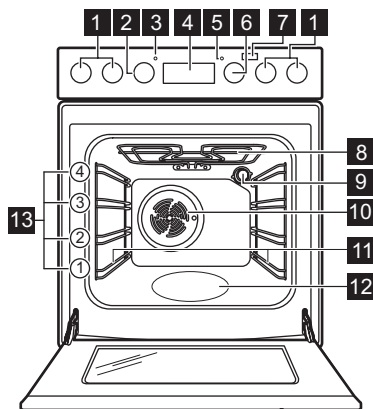
### FIGYELMEZTETÉS!

A hálózati vezeték nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolással jelzett részével.



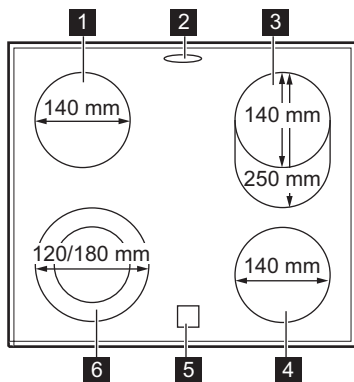
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 3 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Főzőlap lámpája / szimbóluma / visszajelzője
- 6 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 7 Plusz gőz gomb
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Sütőtér mélyedése
- 13 Polcszintek

### 4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkimenet - száma és helye a modelltől függően változhat
- 3 Főzőzóna 900 / 2000 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna 700 / 1700 W

### 4.3 Tartozékok

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **AirFry tálca**  
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**  
A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.
- **Tárolófiók**  
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás


Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



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 óra beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a  szimbólum villogni kezd.

A  vagy  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.  
Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

### 5.3 Az idő módosítása



Az időtartam  vagy Befejezés  funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a Pontos idő funkció visszajelzője villogni nem kezd.  
Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

### 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.



A következő funkció esetén: GőzSütés olvassa el a „Sütő - Napi használat” fejezetben az alábbi funkció bekapcsolásáról szóló szakaszt: GőzSütés”.

1. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a . Állítsa be a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a    funkciót, majd nyomja meg a következőt: Plusz gőz . 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 Főzőzónák leírása

A főzőzónák hőfokszabályozóval vannak felszerelve, és szakaszosan működnek (ki- és bekapcsolnak) a kiválasztott hőmérsékleti fokozatnak megfelelően.

## 6.2 Az elektromos főzőzóna

| Szimbólumok   | Funkció          |
|---|------------------|
| 0   | Kikapcsolt állás |
|  | Kétkörös zóna    |
| 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 gombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra.

A főzőlap szabályozójának visszajelzője világítani kezd.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot a kikapcsolt állásba.

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a tűzhely szabályozójának visszajelzője kialszik.

## 6.3 Az egyszerű főzőzóna használata

Az egyszerű főzőzóna használatához fordítsa el a megfelelő gombot az alábbi helyzetek egyikébe: 1-9.




Az 1-3 hőmérsékleti fokozatok esetén a főzőzóna piros marad kb. 2-3 másodpercig, majd kikapcsol.



A zóna maximális teljesítménnyel működik, ha a hőmérsékleti fokozatot a 8 vagy 9 értékre állítja.

## 6.4 A külső körök (kettős vagy ovális) be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

1. Ha 1 és 9 közötti hőmérsékleti fokozatot választ, a főzőzóna központi része fog működni.
2. A külső kör bekapcsolásához forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a gombot, haladjon túl a 9. fokozaton, és álljon a  beállításra.
3. Ezután fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a megfelelő hőfokbeállításra (1-9). A központi rész és a külső kör egyszerre működik.

A külső kör kikapcsolásához forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba. A központi rész és a külső kör vagy ovális zóna egyszerre kapcsol ki. A visszajelző kialszik. A főzőzóna ismételt bekapcsolásához állítson be egy hőmérsékleti fokozatot 1 és 9 között.

## 6.5 Maradékhő visszajelző



### FIGYELMEZTETÉS!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelző világít, ha egy főzőzóna forró, de nem világít, ha a készülék nincs feszültség alá helyezve.

# 7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Főzőedény



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb. Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.



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

## 7.2 Példák különböző főzési alkalmazásokra



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

| Hőfokbeállítás | Használat:   | Idő (perc)      | Tanácsok   |
|----------------|--|-----------------|--|
| 1              | Főtt ételek melegen tartására.   | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre.  |
| 1 - 2          | Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.  | 5 - 25          | Időnként keverje meg.  |
| 1 - 2          | Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.   | 10 - 40         | Fedővel lefedve készítse.  |
| 2 - 3          | Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.  | 25 - 50         | A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételt. |
| 3 - 4          | Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.   | 20 - 45         | Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.   |
| 4 - 5          | Burgonya párolása.   | 20 - 60         | 750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.   |
| 4 - 5          | Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.   | 60 - 150        | Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.  |
| 6 - 7          | Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk. | szükség szerint | Félidejében fordítsa meg.  |
| 7 - 8          | Erős sütés, burgonyatallér, bél-szín, marhaszeletek.   | 5 - 15          | Félidejében 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 tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcok vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószeret.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot,

valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, 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.

hőmérséklet-szabályzót kikapcsolt állásba.

### 9.1 A sütő be-/kikapcsolása

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályzó gombot.


A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.

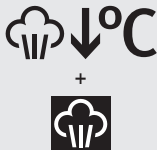









3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a

### 9.2 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

### 9.3 Sütőfunkció

| Szimbólum   | Sütőfunkció      | Alkalmazás  |
|---|------------------|---|
| 0   | Kikapcsolt állás | A sütő ki van kapcsolva.                                |
|  | Sütőlámpa        | A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül. |

| Szimbólum   | Sütőfunkció                       | Alkalmazás  |
|---|-----------------------------------|---|
|    | GőzSütés                          | Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.  |
|    | Hőlégbefúvás, kis hőfok           | Különösen porhanyós, szaftos sütek készítéséhez, vagy bármely gyümölcs és zöldség aszalásához.  |
|    | Alsó sütés                        | Ropogós aljú sütemények sütéséhez.  |
|    | Hagyományos sütés                 | Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.  |
|    | Grill + Felső Sütés               | Nagy mennyiségű lapos étel grillezéséhez, és kenyér pirításához.  |
|    | Infrasütés                        | Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.  |
|    | Légkeveréses sütés                | Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvénne a másik zamatát.  |
|    | Hőlégbefúvás (Nedves)             | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Hőlégbefúvás (Nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatkor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Sütő - Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. |
|  | AirFry / Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Az olyan ételek esetében, mint a hássburgonya vagy pizza. Sütés egyszerre két szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint a Hagyományos sütés funkciónál.   |
|  | Kiolvasztás                       | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.  |



## 9.4 A funkció bekapcsolása: GőzSütés

Ez a funkció sütés közben páraképződést eredményez.



### 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: GőzSütés.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: GőzSütés.



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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel töltsé fel a sütőtér mélyedését.  
A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml.  
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltsé fel vízzel, amikor a sütő hideg.
3. Állítsa be a funkciót: GőzSütés  ↓°C.

4. Nyomja meg a Plusz gőz  gombot. A Plusz gőz gomb kizárólag a következő funkcióval együtt használható: GőzSütés.


A visszajelző világítani kezd.

5. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
6. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.



### VIGYÁZAT!

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

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.

8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.

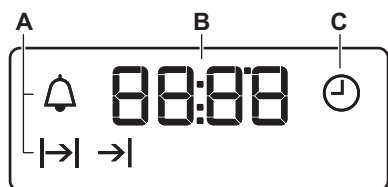


### FIGYELMEZTETÉS!

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

## 10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK




### 10.1 Kijelző








- A. Óra funkciók
- B. Időzítő
- C. Óra funkció

### 10.2 Gombok





| Gomb | Funkció | Leírás                   |
|------|---------|--------------------------|
| —    | MÍNUSZ  | A pontos idő beállítása. |


| Gomb  | Funkció   | Leírás                            |
|---|-----------|-----------------------------------|
|  | ÓRA       | Egy órafunkció beállítása.        |
|  | PLUSZ     | A pontos idő beállítása.          |
|  | Plusz gőz | A funkció bekapcsolása: GőzSütés. |


### 10.3 Órafunkciók táblázata

| Óra funkció  | Alkalmazás   |
|--|--|
|  ÓRA              | A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.   |
|  IDŐTARTAM        | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjen a készülék.   |
|  BEFEJEZÉS        | Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.   |
|  KÉSLELTETÉSI IDŐ | Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.  |
|  PERCSZÁMLÁLÓ     | Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. |

### 10.4 Az IDŐTARTAM beállítása





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

A kijelzőn  jelenik meg.


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

### 10.5 A BEFEJEZÉS beállítása



1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

A kijelzőn  jelenik meg.

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

### 10.6 A KÉSLELTETÉSI IDŐ beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.

3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
  4. Nyomja meg az **⌚** gombot.
  5. A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
  6. A megerősítéshez nyomja meg az **⌚** gombot.
- A készülék később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban hangjelzés hallható.
7. A készülék automatikusan kikapcsol. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
  8. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

## 10.7 A PERCSÁMLÁLÓ beállítása

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

2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.
3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

## 10.8 Az óra funkciók törlése

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

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

# 11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



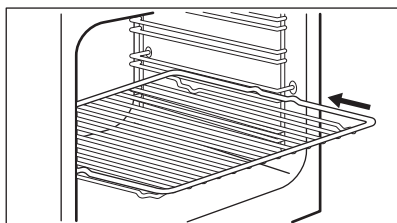
**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



Ne tolja be teljesen a tepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsikörül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepsikörül hátsó részén.

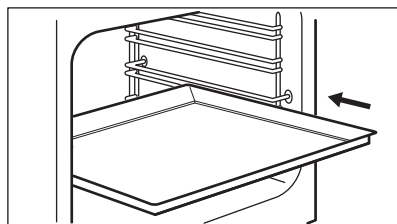
## 11.1 Tartozékok behelyezése

**Huzalpolc:**



Helyezze be a sütőpolcot a polctartó vezetősínei közé.

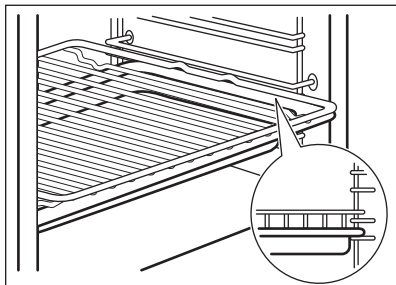
**Tepsi:**



Tolja a mély tepsit vagy tálcát a polctartó vezetősínei közé. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

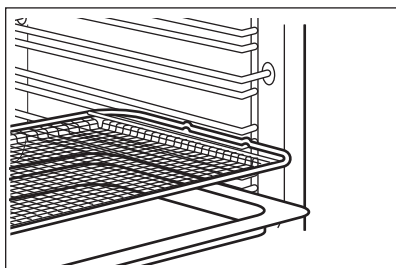
**Huzalpolc és mély tepsik együtt:**

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



### AirFry tálcá:

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



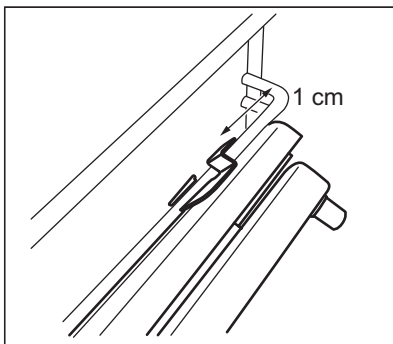
## 11.2 Teleszkópos sütősín



A teleszkópos sütősíneket bármelyik polcszinten elhelyezheti, a 4. szint kivételével.

### A teleszkópos sütősínek behelyezése

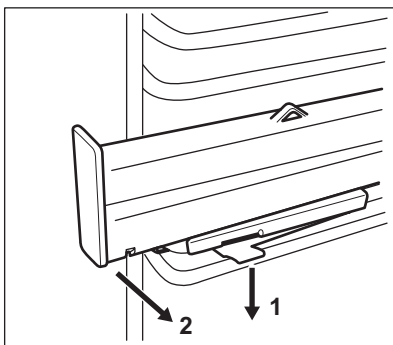
1. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
2. Csúsztassa a teleszkópos polctartó hátsó végén található reteszt egy polctartó sínre. Gondoskodjon arról, hogy a futókereket a sütő megfelelő oldalára helyezte-e.



3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősínt. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősínt a sütő hátsó faláig.
5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sínre. Amennyiben az elülső végén található zár megfelelően reteszelt, kattanás hallható.
6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

### A teleszkópos sütősínek eltávolítása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a teleszkópos polctartó elülső végén található reteszt.



2. Húzza el a sütősín elülső végét a polctartóról.
3. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.

4. Távolítsa el a sütősin végét a polctartóról.
5. A második teleszkópos polctartó eltávolításához hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket.

### 11.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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



#### VIGYÁZAT!

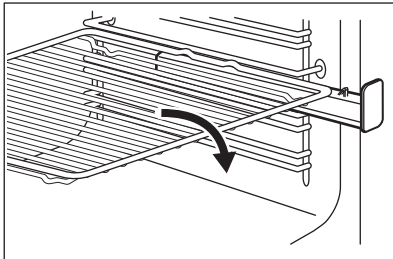
A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!



#### VIGYÁZAT!

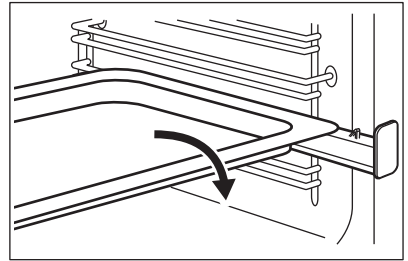
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:



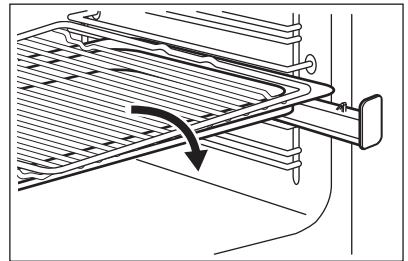
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit együtt a teleszkópos polctartókra.



## 12. 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.

### 12.1 Általános tudnivalók

A készülék négy polcszinttel rendelkezik. 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 percre 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.

## 12.2 Tészta sütés

Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

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

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyetlen 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.

## 12.3 Sütemények sütése

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

Pékárúk

| Ételek                     | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők            |
|----------------------------|--|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Fehér kenyér <sup>1)</sup> | 100  | 180              | 35 - 40    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Zsemle <sup>1)</sup>       | 100  | 200              | 20 - 25    | 2            | Használjon sütőtálcát. |

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

## 12.4 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 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

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

## 12.5 Sütési időtartamok

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

Az első időkből figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## 12.6 GőzSütés +



Az előmelegítés előtt kizárólag akkor töltsse fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg.

Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: GőzSütés”

| Ételek  | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők            |
|---|--|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Házi pizza <sup>1)</sup>                                | 100  | 230              | 10 - 20    | 1            | Használjon sütőtálcát. |
| Focaccia <sup>1)</sup>                                  | 100  | 190 - 210        | 20 - 25    | 1            | Használjon sütőtálcát. |
| Aprósütemények, lángosok, croissant <sup>1)</sup>       | 100  | 150 - 180        | 10 - 20    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek <sup>1)</sup> | 100  | 180              | 20         | 2            | Használjon sütőformát. |

<sup>1)</sup> Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

#### Fagyasztott ételek elkészítése

| Ételek                              | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők             |
|-------------------------------------|--|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Fagyasztott pizza <sup>1)</sup>     | 150  | 200 - 210        | 10 - 20    | 2            | Használjon huzalpolcot. |
| Fagyasztott croissant <sup>1)</sup> | 150  | 160 - 170        | 25 - 30    | 2            | Használjon sütőtálcát.  |

<sup>1)</sup> Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

#### Étel regenerálása

| Ételek       | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők            |
|--------------|--|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Fehér kenyér | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Zsemle       | 100  | 110              | 10 - 20    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Házi pizza   | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Focaccia     | 100  | 110              | 10 - 20    | 2            | Használjon sütőtálcát. |

| Ételek    | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők            |
|-----------|--|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Zöldségek | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Rizs      | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Tészta    | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Hús       | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütőtálcát. |

### Sültek

| Ételek         | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők                           |
|----------------|--|------------------|------------|--------------|---------------------------------------|
| Sertés rostont | 200  | 180              | 65 - 80    | 2            | A huzalpolcot sütőtálcával használja. |
| Marha hátszín  | 200  | 200              | 50 - 60    | 2            | A huzalpolcot sütőtálcával használja. |
| Csirke         | 200  | 210              | 60 - 80    | 2            | A huzalpolcot sütőtálcával használja. |
| Pulykasült     | 200  | 200              | 70 - 90    | 2            | A huzalpolcot sütőtálcával használja. |

## 12.7 Tartósítás ↓°C +



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab fél literes befőzőüvegnél többet.
- Egyenletesen töltsen meg a befőzőüvegeket, és hagyjon 1 cm levegőt az üvegek tetejétől számítva. Hagyja a tetőket a befőzőüvegeken

anélkül, hogy hermetikusan lezárná azokat.

- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön 1/2 liter vizet a sütőtálcába és 1/4 liter vizet a sütőtér bemélyedésébe, hogy elegendő páratartalmat biztosítsa a sütőben.
- Állítsa be a GőzSütés funkciót és a megfelelő hőmérsékletet az alábbi táblázat alapján.
- Csak a funkció kikapcsolásakor zárható le a befőzőüvegek hermetikusan.



## Bogyós gyümölcsök

| Ételek                     | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők             |
|----------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Földieper / áfonya / málna | 160              | 25 - 30    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

## Csonthéjas gyümölcs

| Ételek                    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők             |
|---------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Körte / birsalma / szilva | 160              | 35 - 40    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

## Puha zöldségek

| Ételek                                    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők             |
|---|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Cukkini / padlizsán / hagyma / paradicsom | 160              | 30 - 35    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

## Savanyúságnak való zöldségek

| Ételek                                    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők             |
|---|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Sárgarépa / karalábé / fehérrépa / zeller | 160              | 35 - 45    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

## 12.8 Hőlégbefűvés, kis hőfok ↓ °C

## Aszalás

| Ételek                | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |            |
|-----------------------|------------------|-----------|--------------|------------|
|                       |                  |           | 1. pozíció   | 2. pozíció |
| <b>Zöldségek</b>      |                  |           |              |            |
| Bab                   | 60 - 70          | 7 - 9     | 2            | 1 / 3      |
| Paprika csíkok        | 60 - 70          | 10 - 12   | 2            | 1 / 3      |
| Zöldség savanyúsághoz | 60 - 70          | 9 - 11    | 2            | 1 / 3      |
| Gomba, aprított       | 50 - 60          | 13 - 15   | 2            | 1 / 3      |
| Fűszernövény          | 40 - 50          | 3 - 5     | 2            | 1 / 3      |
| <b>Gyümölcs</b>       |                  |           |              |            |
| Szilva, felezett      | 60 - 70          | 11 - 13   | 2            | 1 / 3      |
| Kajsziarack feltek    | 60 - 70          | 9 - 11    | 2            | 1 / 3      |

| Ételek         | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |            |
|----------------|------------------|-----------|--------------|------------|
|                |                  |           | 1. pozíció   | 2. pozíció |
| Almaszeletek   | 60 - 70          | 6 - 8     | 2            | 1 / 3      |
| Körte szeletek | 60 - 70          | 7 - 10    | 2            | 1 / 3      |

## Hőlégbefűvés, Kis Hőfok

| Ételek                            | Mennyiség (kg) | Mindkét oldal barnítása (perc) | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Idő (perc) |
|-----------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|--------------|------------|
| <b>Marhahús</b>                   |                |                                |                  |              |            |
| Filé (közepesen átsütve)          | 1.0 - 1.5      | 2                              | 80 - 100         | 2            | 60 - 90    |
| Marha hátszín (közepesen átsütve) | 1.5 - 2.0      | 4                              | 80 - 100         | 2            | 160 - 200  |
| <b>Borjú</b>                      |                |                                |                  |              |            |
| Filé (rózsaszínűre sütve)         | 1.0 - 1.5      | 2                              | 80 - 100         | 2            | 50 - 90    |
| Karaj (egyben)                    | 1.5 - 2.0      | 4                              | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |
| Borjúsült, közepesen              | 1.5 - 2.0      | 4                              | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |
| <b>Sertés</b>                     |                |                                |                  |              |            |
| Filé (rózsaszínűre sütve)         | 1.0 - 1.5      | 2                              | 80 - 100         | 2            | 60 - 100   |
| Karaj (egyben)                    | 1.5 - 2.0      | 4                              | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |
| Sertéssült, közepesen             | 1.5 - 2.0      | 4                              | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |

## 12.9 Hagyományos sütés

## Tésztasütés

| Ételek              | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Lepény              | 160 - 170        | 25 - 35    | 2            |
| Kelt almás sütemény | 170 - 190        | 45 - 55    | 3            |
| Tepsis sütemény     | 170 - 180        | 35 - 45    | 2            |
| Prézlikalács        | 170 - 190        | 50 - 60    | 3            |
| Sajttorta           | 170 - 190        | 60 - 70    | 2            |

| Ételek          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Parasztkenyér   | 190 - 210        | 50 - 60    | 2            |
| Töltött kalács  | 165 - 175        | 35 - 45    | 2            |
| Üres kalács     | 165 - 175        | 35 - 45    | 2            |
| Zsemlelék       | 180 - 200        | 15 - 25    | 2            |
| Keksztekercs    | 150 - 170        | 15 - 25    | 2            |
| Quiche Lorraine | 215 - 225        | 45 - 55    | 2            |

#### Sültek

| Ételek       | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke   | 210 - 230        | 35 - 50    | 2            |
| Sertésborda  | 190 - 210        | 30 - 35    | 3            |
| Hal egészben | 200 - 220        | 40 - 70    | 2            |

### 12.10 Grill + Felső Sütés

| Ételek              | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke          | 230              | 50 - 60    | 2            |
| Sertésborda         | 230              | 40 - 50    | 3            |
| Grill sonka         | 250              | 17 - 25    | 2            |
| Kolbászok           | 250              | 20 - 30    | 2            |
| Bifsztek: közepesen | 230              | 25 - 35    | 2            |

### 12.11 Infrásütés

| Ételek                | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke            | 200              | 50 - 60    | 2            |
| Csirke                | 250              | 55 - 60    | 2            |
| Csirke szárny         | 230              | 30 - 40    | 2            |
| Sertésborda           | 230              | 40 - 50    | 2            |
| Bifsztek: jól átsütve | 250              | 35 - 40    | 2            |

## 12.12 Légkeveréses sütés

### Tésztasütés

| Ételek                  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------|------------------|------------|--------------|
| Kelt tészta töltelékkel | 150 - 160        | 20 - 30    | 2            |
| Lekváros piskóta        | 170 - 190        | 30 - 40    | 2            |
| Svájci almás lepény     | 180 - 200        | 35 - 45    | 2            |
| Karácsonyi püspökkenyér | 150 - 160        | 40 - 50    | 2            |
| Homoktorta              | 170 - 190        | 50 - 60    | 2            |
| Habcsók                 | 110 - 120        | 30 - 40    | 2            |
| Burgonyafelfújt         | 180 - 200        | 40 - 50    | 2            |
| Lasagne                 | 170 - 190        | 30 - 50    | 2            |
| Sült makaróni           | 170 - 190        | 50 - 60    | 2            |
| Pizza                   | 190 - 200        | 25 - 35    | 2            |

### Sültek

| Ételek          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Csirke egészben | 200 - 220        | 55 - 65    | 2            |
| Sertéssült      | 170 - 180        | 45 - 50    | 2            |

## 12.13 Hőlégbefúvás (Nedves)

| Ételek                      | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők                     |
|-----------------------------|------------------|------------|--------------|---------------------------------|
| <b>Kenyér és pizza</b>      |                  |            |              |                                 |
| Molnárika                   | 190              | 25 - 30    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsi      |
| Zsemle                      | 200              | 40 - 45    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsi      |
| Fagyasztott pizza, 350 g    | 190              | 25 - 35    | 2            | huzalpolc                       |
| <b>Sütemény sütő tálcán</b> |                  |            |              |                                 |
| Keksztekercs                | 180              | 20 - 30    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsi      |
| Brownie                     | 180              | 35 - 45    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsi      |
| <b>Sütés sütőformában</b>   |                  |            |              |                                 |
| Szufflé                     | 210              | 35 - 45    | 2            | hat kerámia ramekin huzalpolcon |

| Ételek                           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők                 |
|----------------------------------|------------------|------------|--------------|-----------------------------|
| Piskóta tortaalap                | 180              | 25 - 35    | 2            | tortaforma rácson           |
| Piskótatészta                    | 150              | 35 - 45    | 2            | tortasütő forma huzalpolcon |
| <b>Hal</b>                       |                  |            |              |                             |
| Hal tasakokban, 300 g            | 180              | 25 - 35    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| Hal egészben, 200 g              | 180              | 25 - 35    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| Halfilé, 300 g                   | 180              | 30 - 40    | 2            | pizzaserpenyő rácson        |
| <b>Hús</b>                       |                  |            |              |                             |
| Hús tasakban, 250 g              | 200              | 35 - 45    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| Nyárson sült hús, 500 g          | 200              | 30 - 40    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| <b>Aprósütemény sütése</b>       |                  |            |              |                             |
| Aprósütemények                   | 170              | 25 - 35    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| Habcsók                          | 170              | 40 - 50    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| Muffin                           | 180              | 30 - 40    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| Sós aprósütemény                 | 160              | 25 - 35    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| Aprósütemény omlós tésztából     | 140              | 25 - 35    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| Gyümölcslepény                   | 170              | 20 - 30    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| <b>Vegetáriánus</b>              |                  |            |              |                             |
| Vegyes zöldségek tasakban, 400 g | 200              | 20 - 30    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |
| Omlett                           | 200              | 30 - 40    | 2            | pizzaserpenyő rácson        |
| Zöldségek tálcán, 700 g          | 190              | 25 - 35    | 2            | sütő tálca vagy mély tepsig |

## 12.14 Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Tésztasütés

| Ételek  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------|------------------|------------|--------------|
| Lepény  | 140 - 160        | 40 - 50    | 1 + 3        |
| Zsemlek | 190 - 210        | 10 - 20    | 1 + 3        |
| Habcsók | 100 - 120        | 55 - 65    | 1 + 3        |

| Ételek         | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|------------------|------------|--------------|
| Vajas sütemény | 150 - 170        | 20 - 30    | 1 + 3        |
| Pizza          | 200 - 220        | 35 - 45    | 1 + 3        |

## 12.15 AirFry

### Pékárúk

| Ételek                                  | Mennyiség        | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|------------------|------------------|------------|--------------|
| Croissant, fagyasztott                  | körülbelül 350 g | 180 - 220        | 15 - 30    | 2            |
| Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott | körülbelül 400 g | 180 - 220        | 15 - 35    | 2            |
| Aprósüt. leveles tésztából, friss       | körülbelül 300 g | 180 - 220        | 15 - 35    | 2            |
| Fagyasztott pizza                       | körülbelül 340 g | 180 - 220        | 20 - 35    | 2            |

### Burgonya termékek

| Ételek                             | Mennyiség        | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------------------|------------------|------------------|------------|--------------|
| Sült burgonya, fagyasztott         | körülbelül 650 g | 180 - 220        | 20 - 30    | 2            |
| Sült burgonya, vastag, fagyasztott | körülbelül 600 g | 180 - 220        | 20 - 30    | 2            |
| Hasábburgonya, fagyasztott         | körülbelül 650 g | 180 - 220        | 15 - 25    | 2            |
| Krokettek                          | körülbelül 450 g | 180 - 220        | 15 - 30    | 2            |

### Friss zöldségek

| Ételek                                | Mennyiség        | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------------|------------------|------------------|------------|--------------|
| Cukkini szeletek, friss <sup>1)</sup> | körülbelül 500 g | 180 - 220        | 25 - 35    | 2            |

<sup>1)</sup> 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    | 2            |
| Garnélarák bundában, fagyasztott | körülbelül 200 g | 180 - 220        | 15 - 25    | 2            |
| Tintahal gyűrűk, fagyasztott     | körülbelül 250 g | 180 - 220        | 15 - 25    | 2            |
| Csirkefalatok, fagyasztott       | körülbelül 300 g | 180 - 220        | 15 - 25    | 2            |
| Halrudacsok, fagyasztott         | körülbelül 500 g | 180 - 220        | 15 - 25    | 2            |

## 12.16 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

| Ételek  | Funkció                  | Hőmérséklet (°C) | Kiegészítők                               | Polcmagasság | Idő (perc)                               |
|---|--------------------------|------------------|---|--------------|--|
| Aprósütemény (16 db/tepsi)                              | Hagyományos sütés        | 160              | sütő tálca                                | 3            | 20 - 30                                  |
| Aprósütemény (16 db/tepsi)                              | Légkeveréses sütés       | 150              | sütő tálca                                | 3            | 20 - 30                                  |
| Aprósütemény (16 db/tepsi)                              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160              | sütő tálca                                | 1 + 3        | 30 - 40                                  |
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Hagyományos sütés        | 190              | huzalpolc                                 | 1            | 65 - 75                                  |
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Légkeveréses sütés       | 180              | huzalpolc                                 | 2            | 70 - 80                                  |
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Hagyományos sütés        | 180              | huzalpolc                                 | 2            | 20 - 30                                  |
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Légkeveréses sütés       | 160              | huzalpolc                                 | 2            | 25 - 35                                  |
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 170              | huzalpolc                                 | 1 + 3        | 30 - 40                                  |
| Linzer / omlós tészták                                  | Hagyományos sütés        | 140              | sütő tálca                                | 3            | 15 - 30                                  |
| Linzer / omlós tészták                                  | Légkeveréses sütés       | 140              | sütő tálca                                | 3            | 20 - 30                                  |
| Linzer / omlós tészták                                  | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 140              | sütő tálca                                | 1 + 3        | 15 - 30                                  |
| Pirítós   | Grill + Felső Sütés      | 250              | huzalpolc                                 | 3            | 5 - 10                                   |
| Marhahús hamburger                                      | Infrasütés               | 250              | huzalpolc vagy grill- / mély hűsütő tepsi | 3            | 15 - 20 egyik oldal; 10 - 15 másik oldal |

## 13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani (a AirFry tálcá kivételével).

A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

### 13.2 A AirFry tálcá 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 kefét.

A mosogatógépben való tisztítás is megengedett.

### 13.3 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

### 13.4 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást a következő funkció legalább minden 5 - 10. ciklusa után végezze el: Gőzsütés.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, növényi kivonatoktól 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.

### 13.5 A polctartók

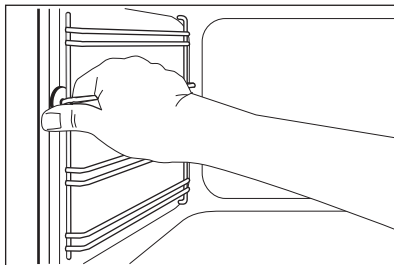
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



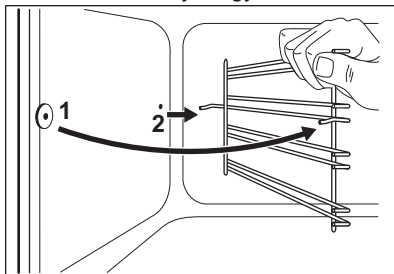
#### VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



## 13.6 A sütő mennyezete



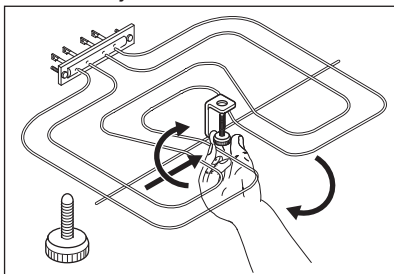
### FIGYELMEZTETÉS!

A fűtőelem eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Égésveszély!

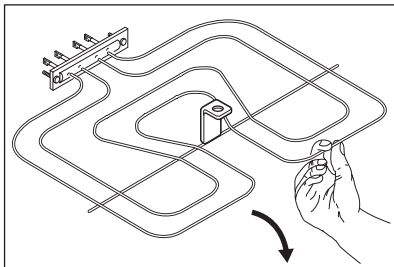
Távolítsa el a polcvezető síneket.

A sütő mennyezetének könnyebb tisztításához a fűtőelem eltávolítható.

1. Csavarozza ki a fűtőelemet rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzózt.



2. Óvatosan húzza lefelé a fűtőelemet.



3. Meleg vizes és mosószeres puha törülközővel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd hagyja megszáradni.

A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni.

Tegye be a polcvezető síneket.



### FIGYELMEZTETÉS!

A fűtőelem visszahelyezése után ellenőrizze, hogy a megfelelő helyre tette-e azt vissza, illetve hogy szilárdan áll-e.

## 13.7 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

A tisztításhoz a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.



### FIGYELMEZTETÉS!

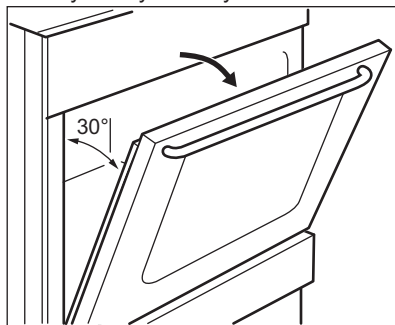
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



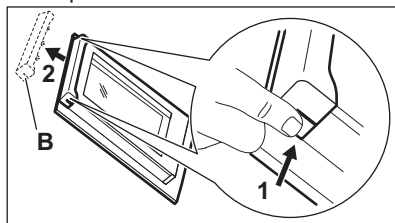
### FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

1. Nyissa ki az ajtót körülbelül 30°-os szögbe. Az ajtó önmagától megáll az enyhén nyitott helyzetben.



2. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz



### FIGYELMEZTETÉS!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

4. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket.
5. Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.



#### VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére.

### 13.8 A rekesz eltávolítása

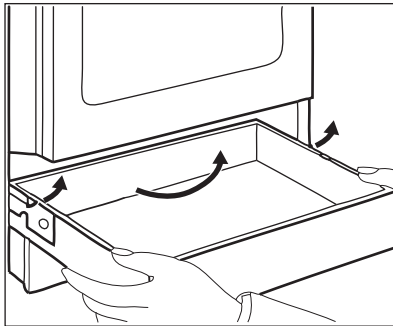


#### FIGYELMEZTETÉS!

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

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



## 14. HIBAELHÁRÍTÁS



#### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt. A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

### 13.9 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 aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

### Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra .
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

## 14.1 Mi a teendő, ha ...

| Jelenség   | Lehetséges ok   | Javítási mód  |
|--|---|---|
| Nem lehet bekapcsolni a készüléket.  | A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.   |
|  | Leolvadt a biztosíték.  | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.   | Leolvadt a biztosíték.  | Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.  |
| Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.   | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.                     | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.                                   |
| A külső kört nem sikerül bekapcsolni.  |   | Először a belső kört kell bekapcsolni.  |
| A sütő nem melegszik fel.  | A készülék kikapcsolt állapotban van.   | Kapcsolja be a sütőt.   |
|  | Nem végezte el a szükséges beállításokat.   | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.  |
|  | Az óra nincs beállítva.   | Állítsa be az órát.   |
| A világítás nem működik.   | A világítás izzója meghibásodott.   | Cserélje ki az izzót.   |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.  | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.   | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.                                      |
| 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.                                       |
| A kijelzőn „12.00” látható.  | Áramkimaradás volt.   | Állítsa be újra az órát.  |
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. Hangjelzés hallható, és a kijelzőn „400” felirat látható. | A sütőt nem megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz.                              | Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).                  |

| Jelenség   | Lehetséges ok   | Javítási mód  |
|--|---|---|
| A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: GőzSütés.                    | Nem kapcsolta be a GőzSütés funkciót.                                 | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: GőzSütés”.  |
|  | Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.                         | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: GőzSütés”.  |
|  | Nem megfelelően kapcsolta be a GőzSütés funkciót a Plusz gőz gombbal. | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: GőzSütés”.  |
| Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűvást, kis hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít. | A GőzSütés funkció működik.   | Nyomja meg a Plusz gőz  gombot a GőzSütés funkció leállításához.  |
| A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.  | A hőmérséklet túl alacsony.   | A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.  |
| A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.   | Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.                             | Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást. |

## 14.2 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 az adatokat jegyezze fel ide: |       |
|--|-------|
| Típus (MOD.)                                   | ..... |
| Termékszám (PNC)                               | ..... |
| Sorozatszám (S.N.)                             | ..... |

## 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 15.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

|  |                                  |                           |
|--|----------------------------------|---------------------------|
| A készülék azonosítójele                                 | CCB56470BW<br>CCB56470BX         |                           |
| Főzőlap típusa   | Szabadon álló tűzhely főzőlappal |                           |
| Főzőzónák száma  | 4                                |                           |
| Fűtési technológia                                       | Hősugárzó főzőlap                |                           |
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)                         | Bal hátsó                        | 14,0 cm                   |
|  | Jobb első                        | 14,0 cm                   |
|  | Bal első                         | 18,0 cm                   |
| Nem kör alakú főzőzóna hosszúsága (H) és szélessége (Sz) | Jobb hátsó                       | Sz: 14,0 cm<br>H: 25,0 cm |
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)    | Bal hátsó                        | 181,8 Wh / kg             |
|  | Jobb hátsó                       | 184,3 Wh / kg             |
|  | Jobb első                        | 181,8 Wh / kg             |
|  | Bal első                         | 190,1 Wh / kg             |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)             | 184,5 Wh / kg                    |                           |

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek.

### 15.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- Az edényaljak és a főzőzónák átmérőjének mindig meg kell egyezniük.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel meleg tartásához vagy felolvasztásához.

### 15.3 Sütőkre vonatkozó információk és Termékismertető\*

|             |     |
|-------------|-----|
| Gyártó neve | AEG |
|-------------|-----|

|  |  |         |
|--|--|---------|
| A készülék azonosítójele   | CCB56470BW 943005228<br>CCB56470BX 943005227 |         |
| Energiahatékonysági szám   | 94.9   |         |
| Energiahatékonysági osztály  | A  |         |
| Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett     | 0,84 kWh/ciklus                              |         |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0,75 kWh/ciklus                              |         |
| Sütőterek száma  | 1  |         |
| Hőforrás   | Villamos energia                             |         |
| Hangerő  | 58 l   |         |
| Sütő típusa  | Szabadon álló tűzhely sütővel                |         |
| Tömeg  | CCB56470BW                                   | 45.0 kg |
|  | CCB56470BX                                   | 45.0 kg |

\* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint. Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint. Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

## 15.4 Sütő - Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatkarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatkarékosság érdekében.

### Maradék hő

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


### Hőlégbefúvás (Nedves)

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

részletekért olvassa el a „Sütő - Napi használat” fejezet Sütőfunkciók című szakaszát.

## 16. 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.

