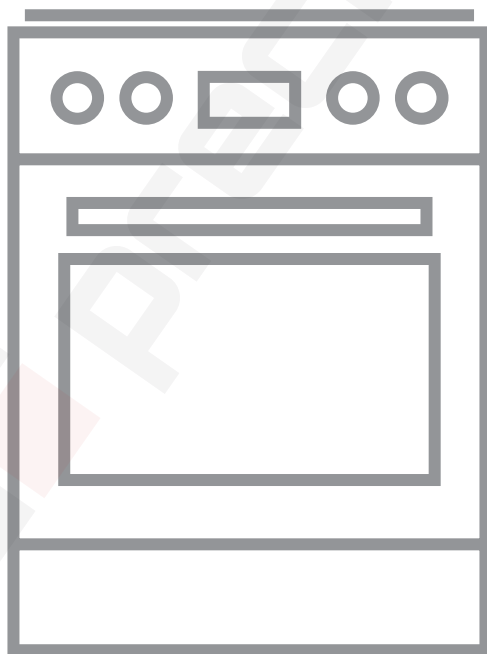


► CKB56481BM  
CKB56481BW

HU Használati útmutató  
Tűzhely

# USER MANUAL



**AEG**

# TARTALOM

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....                   | 3  |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....                    | 5  |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....                          | 8  |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS.....                             | 14 |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....                  | 15 |
| 6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....                 | 15 |
| 7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 17 |
| 8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 17 |
| 9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT .....                   | 18 |
| 10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....                      | 21 |
| 11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....            | 22 |
| 12. SÜTŐ – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....   | 23 |
| 13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....              | 33 |
| 14. HIBAEHÁRÍTÁS.....                            | 36 |
| 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....                      | 38 |

## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

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



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

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.



**Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**



**Általános információk és tanácsok**



**Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 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 kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei 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 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.
- Felnyitás előtt távolítson el minden kiömlött anyagot a készülékfedélről. A készülékfedél lecsukása előtt hagyja lehűlni a főzőlapot.
- 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.
- **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

Ezt a készüléket a következő piacokra

terveztük: **HU**

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3

mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## 2.3 Gázcsatlakoztatás

- Minden gázcsatlakoztatást szakképzett személynek kell elvégeznie.
- Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztípus és gáznyomás) valamint a készülék beállítása összhangban van-e egymással.
- Gondoskodjon arról, hogy keringeni tudjon a levegő a készülék körül.
- A gázellátásra vonatkozó adatok az adattáblán találhatók.
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető eszközkhöz. A készüléket a hatályos telepítési szabályoknak megfelelően csatlakoztassa. Tartsa be a megfelelő szellőzésre vonatkozó követelményeket.

## 2.4 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.  
Áramütés veszélye.

- Ez a készülék kizárólag háztartási (beltéri) célokra használható.
- 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 főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást 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.
- A készüléket jó szellőzéssel rendelkező helyiségben helyezze üzembe.
- Kizárólag stabil főzőedényt használjon, melynek formája megfelelő, átmérője pedig meghaladja az égők méretét.
- Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki az erős lángról kis lángra való gyors átváltásnál.
- Csak a készülékhez mellékelt tartozékokat használja.
- Ne helyezzen lángelosztókat az égőkre.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A készülék intenzív és hosszabb idejű használatokor kiegészítő szellőztetésre, például ablaknyitásra vagy hatékonyabb szellőztetésre, azaz a páraelszívó nagyobb fokozatra állítására is szükség lehet, ha van.

## 2.5 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.
- 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 zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.
- Az égőket tilos mosogatógépben tisztítani.

## 2.6 Fedél

- Ne változtassa meg a fedél műszaki jellemzőit.
- Rendszeresen tisztítsa meg a fedelet.
- Ne nyissa fel a fedelet, ha kifröccsent étel van a felületén.
- A fedél lezárása előtt kapcsolja ki az összes égőt.
- Ne zárja le a fedelet, amíg a tűzhely és a sütő le nem hűlt teljes mértékben.
- Az üvegfedő (ha van) felforrósodva elrepedhet.



## 2.7 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.

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.8 Szerviz

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

## 2.9 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.
- Lapítsa ki a külső gázvezetéseket.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

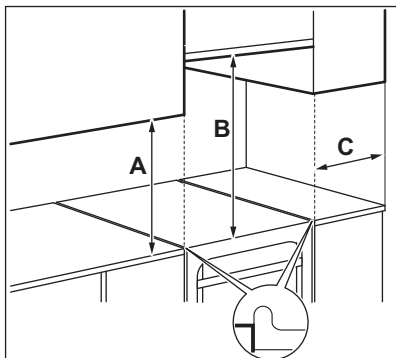
## 3.1 A készülék elhelyezése

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



A készülék és a hátsó fal között hagyjon 1 cm távolságot, hogy fel tudja nyitni a fedelet.

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



Minimális távolságok

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

| Méretek | mm  |
|---------|-----|
| C       | 150 |

## 3.2 Műszaki adatok

|                  |            |
|------------------|------------|
| Feszültség       | 230 V      |
| Frekvencia       | 50 - 60 Hz |
| Készülék osztály | 1          |

| Méretek   | mm  |
|-----------|-----|
| Magasság  | 855 |
| Szélesség | 500 |
| Mélység   | 600 |

## 3.3 Egyéb műszaki adatok

|                       |                                                  |
|-----------------------|--------------------------------------------------|
| Készülék kategóriája: | II2HS3B/P                                        |
| Eredeti gáz:          | G20 (2H) 25 mbar                                 |
| Gázcsere:             | G25.1 (2HS) 25 mbar<br>G30/G31 (3B/P) 30/30 mbar |

## 3.4 Kiegyenlítő fúvókák átmérői

| ÉGŐ      | Ø KIEGYENLÍTŐ FÚVÓKA: 1/100 mm |
|----------|--------------------------------|
| Kisegítő | 29                             |
| Félgyors | 32                             |
| Gyors    | 42                             |

## 3.5 Gázégők G20 25 mbar jelzésű FÖLDGÁZHOZ

| ÉGŐ      | NORMÁL TELJESÍTMÉNY (kW) | CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNY (kW) | FÚVÓKA JELÖLÉS: 1/100 mm |
|----------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Gyors    | 3.0                      | 0.72                          | 113 o                    |
| Félgyors | 1.9                      | 0.43                          | 92                       |
| Kisegítő | 1.1                      | 0.35                          | 70                       |

### 3.6 Gázégők G25.1 25 mbar jelzésű FÖLDGÁZHOZ

| ÉGŐ      | NORMÁL TELJE-<br>SÍTMÉNY (kW) | CSÖKKENTETT TELJE-<br>SÍTMÉNY (kW) | FÚVÓKA JELÖLÉ-<br>SE: 1/100 mm |
|----------|-------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| Gyors    | 3.0                           | 0.72                               | 127                            |
| Félgyors | 2.0                           | 0.43                               | 106                            |
| Kisegítő | 1.03                          | 0.35                               | 74                             |

### 3.7 Gázégők G30 30 mbar jelzésű LPG cseppfolyós gázhoz

| ÉGŐ      | NORMÁL TEL-<br>JESÍTMÉNY<br>(kW) | CSÖKKEN-<br>TETT TELJE-<br>SÍTMÉNY<br>(kW) | FÚVÓKA JEJÖ-<br>LÉSE: 1/100 mm | NÉVLEGES GÁZ-<br>HOZAM (g/ó) |
|----------|----------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Gyors    | 3.0                              | 0.72                                       | 88                             | 218                          |
| Félgyors | 1.9                              | 0.43                                       | 71                             | 138                          |
| Kisegítő | 0.95                             | 0.35                                       | 50                             | 69                           |

### 3.8 Gázégők G31 30 mbar jelzésű LPG cseppfolyós gázhoz

| ÉGŐ      | NORMÁL<br>TELJESÍT-<br>MÉNY (kW) | CSÖKKENTETT<br>TELJESÍTMÉNY<br>(kW) | FÚVÓKA JE-<br>LÖLÉSE:<br>1/100 mm | NÉVLEGES GÁZ-<br>HOZAM (g/ó) |
|----------|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| Gyors    | 2.6                              | 0.63                                | 88                                | 186                          |
| Félgyors | 1.6                              | 0.38                                | 71                                | 114                          |
| Kisegítő | 0.85                             | 0.31                                | 50                                | 61                           |

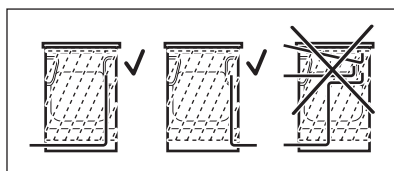
### 3.9 Gázcsatlakoztatás



#### FIGYELMEZTETÉS!

A gáz csatlakoztatása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból, vagy a biztosítódobozban kapcsolja le a biztosítót. Zárja el a gázellátás főcsapját.

Alkalmazzon fix csatlakoztatásokat, vagy használjon flexibilis rozsdamentes csövet a hatályos rendelkezések szerint. Flexibilis fémcsővek alkalmazása esetén ügyeljen arra, hogy azok ne érintkezzenek mozgó alkatrészekkel, és ne nyomódjanak össze.



#### FIGYELMEZTETÉS!

A gázvezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Ha végezt a beszereléssel, győződjön meg róla, hogy a csövek illesztéseinek a tömítés nem ereszt-e. A tömítést szappanos vízzel ellenőrizze, ne lánggal!

### 3.10 Nemfém flexibilis csövek csatlakoztatása

Ha a körülmények lehetővé teszik a gázcsatlakozáshoz való egyszerű hozzáférést, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet szorítóbilincsekkel szorosan kell csatlakoztatni.

Felszereléskor mindig használjon csőtartót és tömítőgyűrűt. A flexibilis cső akkor használható, amikor:

- nem melegedhet fel annál jobban, mint a szobahőmérséklet, azaz 30 °C-nál,
- nem hosszabb 1500 mm-nél,
- sehol sem csípődik össze,
- nem csavarodik vagy szorul meg,
- nem érintkezik éles szélekkel vagy sarkokkal,
- állapota könnyen ellenőrizhető.

A flexibilis cső ellenőrzéseihez győződjön meg az alábbiakról:

- nem láthatók rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszán,
- az anyag nem keményedett meg, hanem megfelelő rugalmasságot mutat,
- a szorítóbilincsek nem rozsdásodtak el,
- szavatossági ideje nem járt le.

Ha egy vagy több hibát észlel, ne javítsa meg a csövet, hanem cserélje ki.

A gázellátást biztosító csomagtartó kezelőpanel hátsó felén található.

### 3.11 Átállítás más gáztípusra

**i** A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.

**i** Ha a készüléket gyárilag földgázhoz állították be, akkor a megfelelő fűvókákkal átállíthatja azt cseppfolyós gázra. A gázadagolást ennek megfelelően kell módosítani.

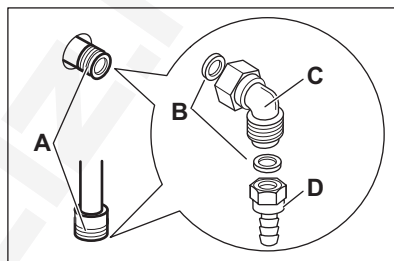


#### FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt a fűvókákat kicserélné, ellenőrizze, hogy az összes gázszabályzó gomb kikapcsolt állásban van-e. Feszültségmentesítse a készüléket. Hagyja lehűlni a készüléket. Sérülés veszélye áll fenn!



A készülék egy alapértelmezettnek tekintett gázhoz van beállítva. A beállítás módosításakor mindig használjon tömítést.

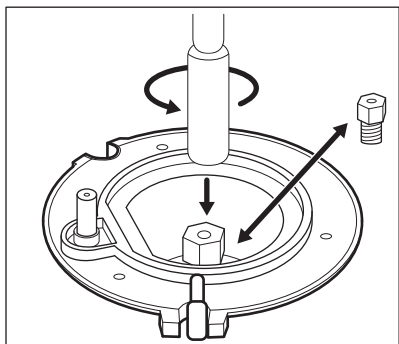


- A. A gáz csatlakoztatási pontja (csak az egyik pontot kell bekötni)  
 B. Tömítés  
 C. Állítható csatlakozás  
 D. Cseppfolyós gáz csőtartó

### 3.12 A főzőlap fűvókáinak cseréje

A gáztípus módosításakor cserélje ki a fűvókákat.

1. Vegye le az edénytartókat.
2. Távolítsa el az égőfedeleket és a koronákat a gázégőkről.
3. Egy 7 mm-es cső-/dugókulcs segítségével távolítsa el a fűvókákat.
4. Cserélje ki a fűvókákat a használandó gáz típusának megfelelőre.



5. Az adattáblát (mely a gázcsatlakozó mellett található) cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő táblára.

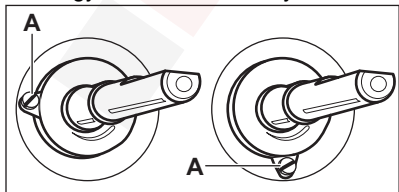


Ez a tábla a készülékhez mellékelt csomagban található.

Ha a gáznyomás ingadozik, vagy a szükséges nyomástól eltér, a gázcsatlakozóra megfelelő nyomásszabályozót kell szerelni.

### 3.13 A főzőlap égőjének minimum gáz helyzetéhez tartozó gázmennyiség beállítása

1. Húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetéket.
2. Vegye le a főzőlap szabályozógombját. Amennyiben nem fér hozzá a kiegyenlítő csavarhoz, szerelje le a kezelőpanelt a beállítás megkezdése előtt.
3. Egy vékony, laposfejű csavarhúzóval állítsa be a kiegyenlítő csavart A. A készülék típusa meghatározza a kiegyenlítő csavar A helyzetét.



### Átállítás földgázzal cseppfolyós gázra

1. Teljesen hajtsa be a kiegyenlítő csavart.

2. Tegye vissza a szabályozógombot.

### Átállítás cseppfolyós gázzal földgázra

1. Körülbelül egy fordulattal csavarja ki a kiegyenlítő csavart (A).
2. Helyezze vissza a főzőlap szabályozógombját.
3. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.

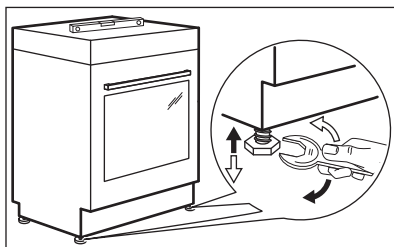


#### FIGYELMEZTETÉS!

Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót, ha minden alkatrészt visszaszerelt az eredeti helyére. Sérülés veszélye áll fenn!

4. Gyújtsa be az égőt. Olvassa el a „Főzőlap - Napi használat” című fejezetet.
5. A főzőlap gombját forgassa a minimum állásba.
6. Vegye le ismét a főzőlap szabályozógombját.
7. Lassan forgassa a kiegyenlítő csavart, míg eléri a legkisebb és stabil lángmagyságot.
8. Helyezze vissza a főzőlap szabályozógombját.

### 3.14 A készülék vízszintbe állítása



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

### 3.15 Billenészállító

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

**VIGYÁZAT!**

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



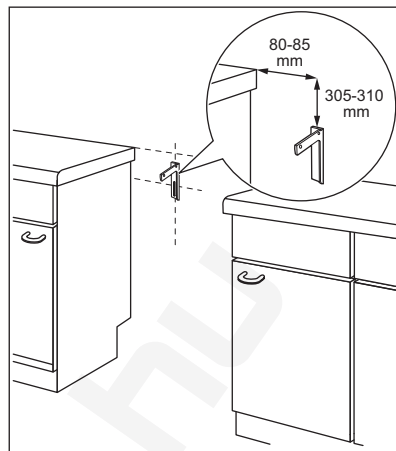
Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

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

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



1. A készülék felső felületétől lefelé számítva 305 - 310 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Csavarja be a szilárd anyagba, vagy használjon megfelelő megerősítést (falat).



2. A nyílás a készülék hátulján, a bal oldalon található. Emelje meg a készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére. Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék 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.

## 3.16 Elektromos bekötés

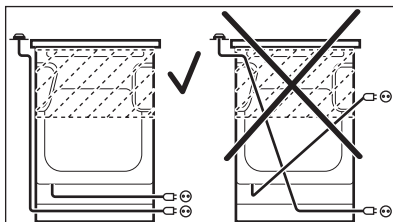
**FIGYELMEZTETÉS!**

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

Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

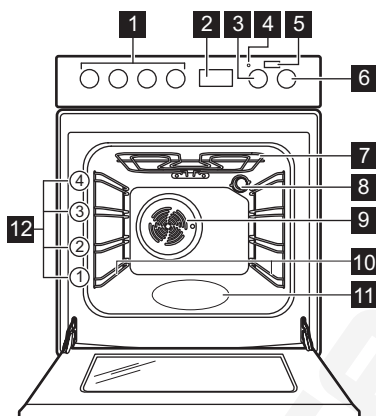
**FIGYELMEZTETÉS!**

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



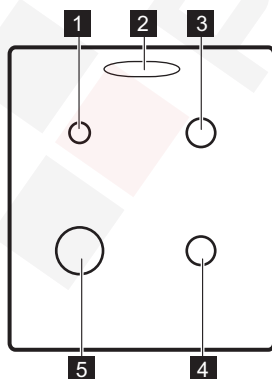
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1** Főzőlapok gombjai
- 2** Elektronikus programkapcsoló
- 3** Hőmérséklet gombja
- 4** Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 5** Plusz gőz gomb
- 6** Sütőfunkciók gombja
- 7** Fűtőbetét
- 8** Lámpa
- 9** Ventilátor
- 10** Polctartó, eltávolítható
- 11** Sütőtér mélyedése
- 12** Polcpozíciók

### 4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1** Kisegítő égő
- 2** Gőzkimenet - száma és helye a modelltől függően változhat
- 3** Normál égő
- 4** Normál égő
- 5** Erős égő

### 4.3 Tartozékok

- Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

- **Sütőtálca**

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

- **Külön megvásárolható teleszkópos polctartó**  
Polcokhoz és tálcaírókhoz. Külön megrendelhető tartozékok.
- **Tárolófiók**  
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### 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 hálózathoz csatlakoztatja, illetve áramkimaradás után a kijelző automatikusan villog.

1. Nyomja meg a  kiválasztó gombot. A kijelzőn megjelenik az időzítő bekapcsolását jelző szimbólum.
2. A pontos idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

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

Az idő módosításához kapcsolja be a készüléket, majd egyszerre nyomja meg a  és  gombot vagy a  gombot.

Amikor az órák és percek közötti kettőspont villog, állítsa be az új időt a  vagy  gombbal.

### 5.3 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



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

1. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a  funkciót. 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: Extra 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 A gázégő begyújtása

A főzőedény ráhelyezése előtt mindig gyújtsa meg az égőt.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Ha a konyhában nyílt lángot használ, legyen nagyon óvatos. Nyílt láng helytelen használata esetén a gyártó minden felelősséget elhárít.

1. A gázégő begyújtásához fordítsa el a főzőlap gombját az óramutató járásával ellentétes irányban a maximális fokozatra (  ), majd nyomja le.
2. Legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a főzőlap gombját, hogy a hőérzékelő felmelegedjen. Ha nem tartja benyomva a gombot, a gázellátás megszakad.
3. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Ne tartsa a gombot 15 másodpercnél tovább benyomva. Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, engedje fel a gombot, forgassa kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.



Ha az égő néhány kísérlet után nem gyullad meg, ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.



Amennyiben nincs elektromos áram, begyújthatja az égőt az elektromos eszköz nélkül is. Ilyen esetben vigye a lángot az égő közelébe, nyomja be a megfelelő gombot, és forgassa a maximális gáznyitás állásába. Legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a gombot, hogy a hőérzékelő felmelegedjen.

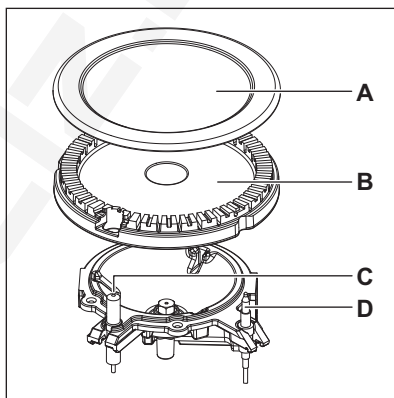


Ha az égő véletlenül leáll, fordítsa a gombot kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.



A szikragyújtó automatikusan elindulhat, amikor az elektromos hálózat főkapcsolóját felkapcsolja, illetve a készülék beszerelése vagy egy áramkimaradás után. Ez normális.

## 6.2 Égő áttekintése



- A. Égőfedél
- B. Égőkorona
- C. Gyújtócsúcs
- D. Hőérzékelő

## 6.3 Az égő kikapcsolása

A gázellátás megszakításához a gombot forgassa el a ki **0** állásra.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Mielőtt az edényt az égőről levennie, a lángot mindig vegye lejjebb, vagy kapcsolja le.

## 7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Főzőedény



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegye ugyanazt a serpenyőt két gázégőre.



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegyen az égőkre instabil vagy sérült edényeket – ezekből kifolyhat az étel, és sérüléseket okozhat.



### VIGYÁZAT!

Ellenőrizze, hogy az edény fülel ne legyenek a főzőlap elülső szélei felett.



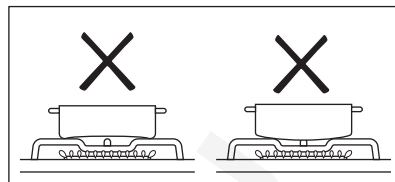
### VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy az edények az égők felett központosan helyezkedjenek el a maximális stabilitás és az alacsonyabb gázfogyasztás érdekében.



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne használjon olyan edényt, melynek peremes vagy domború alakú alja van, mivel magas az edény felborulásának kockázata.



### 7.2 A főzőedény átmérője



### FIGYELMEZTETÉS!

Az égők méretének megfelelő átmérőjű edényeket használjon.

| Égőfej   | A főzőedény átmérője (mm)   |
|----------|-----------------------------|
| Kisegítő | 120 - 180                   |
| Normál   | 140 - 220/240 <sup>1)</sup> |
| Erős     | 160 - 220/260 <sup>1)</sup> |

<sup>1)</sup> Amikor egyetlen főzőedény van használatban a főzőlapon.

## 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.
- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.

### 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.

- **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.
- A zománcozott részek, az égőfedelek és a koronák tisztításához használjon meleg szappanos vizet, majd a visszahelyezés előtt gondosan törölje őket szárazra.

### 8.3 A szikragyújtó tisztítása

A gyújtást egy fém elektródát tartalmazó kerámia gyújtógyertya biztosítja. Ezeket az alkatrészeket a megfelelő gyújtás érdekében rendszeresen tisztítsa meg, és ellenőrizze, hogy az égőrózsa nyílásai nincsenek-e eltömődve.

### 8.4 Edénytartók



Az edénytartók nem tisztíthatók mosogatógépben. Ezeket kézzel kell tisztítani.

1. Az edénytartók a főzőlap könnyebb tisztítása érdekében levehetőek.



Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy a főzőlap tetejének sérülését elkerülje.

2. A zománcbevonat esetenként durva éllel rendelkezhet, ezért körültekintően járjon el az edénytartók kézzel történő lemosásakor és szárításakor. A makacs szennyeződések eltávolításához szükség esetén használjon tisztítópasztát.
3. Az edénytartók tisztítása után ügyeljen arra, hogy megfelelően legyenek visszahelyezve.
4. Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepére mutassanak.

### 8.5 Időszakos karbantartás

A helyi márkaszervizzel időközönként ellenőriztesse a gázcső állapotát, és a nyomásszabályzó állapotát, ha ilyet felszereltek.

## 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 Sütőfunkciók

| Szimbólum                                                                                                                                                                   | Sütőfunkciók             | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                                                                                                                    | Kikapcsolt pozíció       | A sütő ki van kapcsolva.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                            | Sütőlámpa                | A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <br>+<br> | SteamBake                | Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                            | Enyhe légkeveréses sütés | Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez, vagy bármely gyümölcs és zöldség aszalásához.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                            | Alsó sütés               | Ropogós aljú sütemények sütéséhez.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                            | Alsó + felső sütés       | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                            | Gyors grill              | Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítás készítéséhez.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                            | Infrasütés               | Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                           | Légkeveréses sütés       | Többféle étel egyszerre történő sütése azonos főzési hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvinné a másik ízét.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                          | Hőlégbefúvás (nedves)    | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Hőlégbefúvás (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 Sütő - Energiahatékonyság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. |

| Szimbólum                                                                         | Sütőfunkciók                            | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | AirFry /<br>Hőlégbefűtés,<br>nagy hőfok | Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Olyan ételekhez, mint a sült burgonya vagy pizza. /<br>Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez, valamint étel aszalásához ajánljuk. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén. |
|  | Kiolvasztás                             | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.                                                                                                                                                                |

## 9.4 A funkció bekapcsolása: SteamBake

Ez a funkció sütés közben páráképződést 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: SteamBake.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: SteamBake.



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. Állítsa be a funkciót: SteamBake  

4. Nyomja meg a Plusz gőz  gombot.

A Plusz gőz gomb kizárólag a következő funkcióval együtt használható: SteamBake.

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.

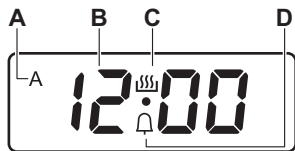


### FIGYELMEZTETÉS!

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

## 10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### 10.1 Kijelző



- A. IDŐTARTAM idő kijelzés
- B. Idő kijelző
- C. Időzítő aktív visszajelző
- D. PERCSZÁMLÁLÓ visszajelző

### 10.2 Gombok

| Gomb | Funkció   | Leírás                             |
|------|-----------|------------------------------------|
| —    | MÍNUSZ    | A pontos idő beállítása.           |
| ⌚    | ÓRA       | Egy órafunkció beállítása.         |
| +    | PLUSZ     | A pontos idő beállítása.           |
| ☁    | Plusz gőz | A funkció bekapcsolása: SteamBake. |

### 10.3 Órafunkciók táblázata

| Órafunkció          |              | Alkalmazás                                                                                                    |
|---------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 00:00 érték látható | PONTOS IDŐ   | A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.                                                |
| <b>dur</b>          | IDŐTARTAM    | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék (1 perc - 10 ó).                              |
| 🔔                   | PERCSZÁMLÁLÓ | A visszaszámlálási idő beállítása (1 perc - 23 ó 59 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. |

### 10.4 Az IDŐTARTAM beállítása

- Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- Nyomja meg többször a ⌚ gombot, amíg a **dur** szimbólum villogni nem kezd.
- Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a + vagy — gombot. A kijelző a következőket mutatja: **dur** és **A** szimbólum.
- Amikor a beállított idő letelik, a **dur** visszajelző villog, és 7 percig

hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.

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

### 10.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

- Nyomja meg többször a ⌚ gombot, amíg a 🔔 szimbólum villogni nem kezd.

2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
3. Amikor letelik a beállított idő, akkor 7 percig hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

## 10.6 Az óra funkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a **!** gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Egyidejűleg nyomja meg és tartsa megnyomva a **-** és **+** gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 10.7 A hangjelzés módosítása

1. Az aktuális hangjelzés meghallgatásához nyomja meg és tartsa lenyomva a **-** gombot.

2. A jelzés módosításához nyomja meg többször a **-** gombot.
3. Engedje fel a **-** gombot. A legutóbb beállított hang az új hangjelzése.
4. A beállítás automatikus megerősítésére várjon 5 másodpercet.



Ha a készüléket leválasztja a hálózatról, illetve ha áramkimaradás fordul elő, az alapértelmezett hangjelzés áll vissza.

# 11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

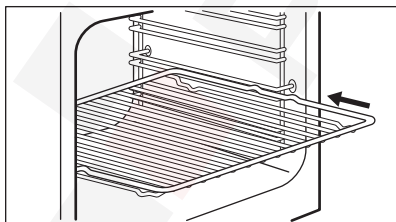
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

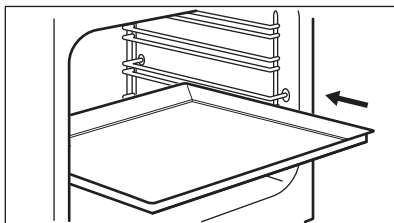
## 11.1 Tartozékok behelyezése

**Huzalpolc:**



Helyezze be a sütőpolcot a polctartó vezetősínjei közé.

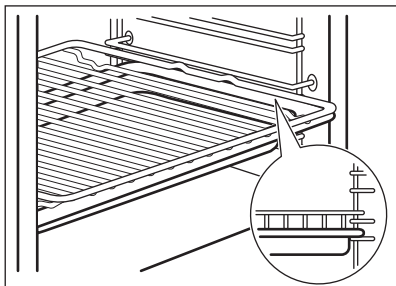
**Tepsi:**



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

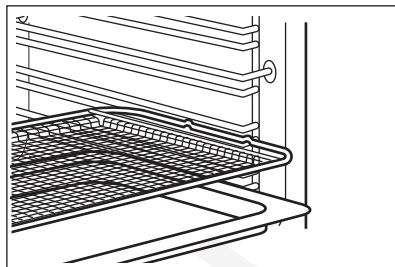
**Huzalpolc és mély tepsi együtt:**

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.



## 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. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.

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

Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.

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

### 12.2 Tésztasütés

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. Egyenletlen 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.

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 süttőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

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

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

## 12.5 Sütési időtartamok

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

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. |
| 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 percre a sütés előtt.

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

## 12.6 SteamBake +

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

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

## 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. |
| 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 rost    | 200                                          | 180              | 65 - 80    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |
| Marha hát-szín | 200                                          | 200              | 50 - 60    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |

| Ételek     | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők                            |
|------------|----------------------------------------------|------------------|------------|--------------|----------------------------------------|
| Csirke     | 200                                          | 210              | 60 - 80    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |
| Pulykasült | 200                                          | 200              | 70 - 90    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |

## 12.7 Tartósítás +



### 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 tölts 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 sütő tálcába és 1/4 liter vizet a sütőtér bemélyedésébe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Állítsa be a SteamBake funkciót és a megfelelő hőmérsékletet az alábbi táblázat alapján.
- Csak a funkció kikapcsolásakor zárhatók 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 / fehérrepa / zeller | 160              | 35 - 45    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

## 12.8 Enyhe légkeveréses sütés

Aszalás

| Ételek                     | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |            |
|----------------------------|---------------------|-----------|--------------|------------|
|                            |                     |           | 1. pozíció   | 2. pozíció |
| Zöldségek                  |                     |           |              |            |
| Bab                        | 60 - 70             | 7 - 9     | 2            | 1 / 3      |
| Paprika csíkok             | 60 - 70             | 10 - 12   | 2            | 1 / 3      |
| Zöldség savany-<br>úsághoz | 60 - 70             | 9 - 11    | 2            | 1 / 3      |
| Gomba, aprított            | 50 - 60             | 13 - 15   | 2            | 1 / 3      |
| Fűszernövény               | 40 - 50             | 3 - 5     | 2            | 1 / 3      |
| Gyümölcs                   |                     |           |              |            |
| Szilva, felezett           | 60 - 70             | 11 - 13   | 2            | 1 / 3      |
| Kajszibarack fel-<br>ek    | 60 - 70             | 9 - 11    | 2            | 1 / 3      |
| Almaszeletek               | 60 - 70             | 6 - 8     | 2            | 1 / 3      |
| Körte szeletek             | 60 - 70             | 7 - 10    | 2            | 1 / 3      |

Hőlégbefűtés, Kis Hőfok

| Ételek                            | Mennyiség (kg) | Mindkét oldal barnítása (perc) | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Idő (perc) |
|-----------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|--------------|------------|
| <b>Marhahús</b>                   |                |                                |                  |              |            |
| File (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>                      |                |                                |                  |              |            |
| File (rózsaszínűre sütve)         | 1.0 - 1.5      | 2                              | 80 - 100         | 2            | 50 - 90    |

| Ételek                    | Mennyiség (kg) | Mindkét oldal barnítása (perc) | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Idő (perc) |
|---------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|--------------|------------|
| 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 sütvé) | 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 Alsó + felső 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            |
| Parasztkenyér       | 190 - 210        | 50 - 60    | 2            |
| Töltött kalács      | 165 - 175        | 35 - 45    | 2            |
| Üres kalács         | 165 - 175        | 35 - 45    | 2            |
| Zsemlék             | 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 Gyors grill

| Ételek              | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke          | 230              | 50 - 60    | 2            |
| Sertésborda         | 230              | 40 - 50    | 3            |
| Grill sonka         | 250              | 17 - 25    | 2            |
| Kolbászkok          | 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 Hőlégbefűvás (nedves) 

| Ételek                      | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Kiegészítők                     |
|-----------------------------|------------------|------------|--------------|---------------------------------|
| <b>Kenyér és pizza</b>      |                  |            |              |                                 |
| Molnárka                    | 190              | 25 - 30    | 2            | sütő tálca vagy mély teps       |
| Zsemle                      | 200              | 40 - 45    | 2            | sütő tálca vagy mély teps       |
| Fagyasztott pizza, 350 g    | 190              | 25 - 35    | 2            | huzalpolc                       |
| <b>Sütemény sütő tálcán</b> |                  |            |              |                                 |
| Keksztekercs                | 180              | 20 - 30    | 2            | sütő tálca vagy mély teps       |
| Brownie                     | 180              | 35 - 45    | 2            | sütő tálca vagy mély teps       |
| <b>Sütés sütőformában</b>   |                  |            |              |                                 |
| Szufflé                     | 210              | 35 - 45    | 2            | hat kerámia ramekin huzalpolcon |
| 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 teps       |
| Hal egészben, 200 g         | 180              | 25 - 35    | 2            | sütő tálca vagy mély teps       |
| Halfilé, 300 g              | 180              | 30 - 40    | 2            | pizzaserpenyő rácson            |
| <b>Hús</b>                  |                  |            |              |                                 |
| Hús tasakban, 250 g         | 200              | 35 - 45    | 2            | sütő tálca vagy mély teps       |
| Nyárson sült hús, 500 g     | 200              | 30 - 40    | 2            | sütő tálca vagy mély teps       |
| <b>Aprósütemény sütése</b>  |                  |            |              |                                 |
| Aprósütemények              | 170              | 25 - 35    | 2            | sütő tálca vagy mély teps       |
| Habcsók                     | 170              | 40 - 50    | 2            | sütő tálca vagy mély teps       |

| Ételek                           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polc-magasság | Kiegészítők               |
|----------------------------------|------------------|------------|---------------|---------------------------|
| Muffin                           | 180              | 30 - 40    | 2             | sütő tálca vagy mély teps |
| Sós aprósütemény                 | 160              | 25 - 35    | 2             | sütő tálca vagy mély teps |
| Aprósütemény omlós tésztából     | 140              | 25 - 35    | 2             | sütő tálca vagy mély teps |
| Gyümölcslepény                   | 170              | 20 - 30    | 2             | sütő tálca vagy mély teps |
| <b>Vegetáriánus</b>              |                  |            |               |                           |
| Vegyes zöldségek tásakban, 400 g | 200              | 20 - 30    | 2             | sütő tálca vagy mély teps |
| Omlett                           | 200              | 30 - 40    | 2             | pizzaszerpenyő rácson     |
| Zöldségek tálcán, 700 g          | 190              | 25 - 35    | 2             | sütő tálca vagy mély teps |

## 12.14 Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Tésztasütés

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

## Különlleges 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 Információ a bevizsgáló intézetek számára

| Ételek                                                 | Funkció                  | Hőmérséklet (°C) | Tartozékok | Polcpozíció | Idő (perc) |
|--------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|------------|-------------|------------|
| Aprósütemény, 16 db/tepsi                              | Alsó + felső 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    |
| Almáspite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Alsó + felső sütés       | 190              | Huzalpolc  | 1           | 65 - 75    |

| Ételek                                                 | Funkció                  | Hőmérséklet (°C) | Tartozékok                | Polcpozíció | Idő (perc)                               |
|--------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|---------------------------|-------------|------------------------------------------|
| Almáspite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Légkeveréses sütés       | 180              | Huzalpolc                 | 2           | 70 - 80                                  |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül)                        | Alsó + felső sütés       | 180              | Huzalpolc                 | 2           | 20 - 30                                  |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül)                        | Légkeveréses sütés       | 160              | Huzalpolc                 | 2           | 25 - 35                                  |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül)                        | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 170              | Huzalpolc                 | 1 + 3       | 30 - 40                                  |
| Linzer / omlós tészták                                 | Alsó + felső 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                                                | Gyors grill              | 250              | Huzalpolc                 | 3           | 5 - 10                                   |
| Marhahús hamburger <sup>1)</sup>                       | Infrasütés               | 250              | huzalpolc vagy mély tepsi | 3           | 15 - 20 egyik oldal; 10 - 15 másik oldal |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit 10 percre.

## 13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

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 grillező edény esetében.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Meleg vizes és tisztítószeres puha ruhát használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani (a AirFry tálca kivételével).

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

A teflonbevonatú tartozékokat és az AirFry tálcát ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

### 13.2 A AirFry tálca tisztítása

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

3. A AirFry tálcát szivaccsal tisztítsa, illetve az ételmaradványok eltávolításához használjon 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 acélgyaprotot, 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: SteamBake.

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 sütőteret.

### 13.5 A polctartók

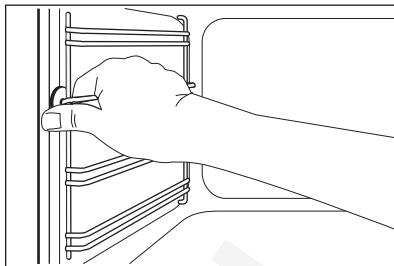
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



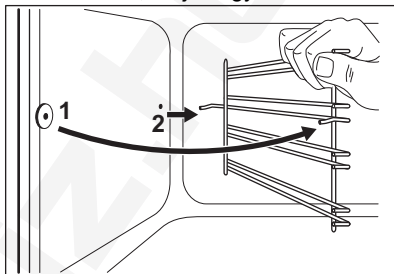
#### VIGYÁZAT!

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 üveglapjainak le- és felszerelése

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



#### FIGYELMEZTETÉS!

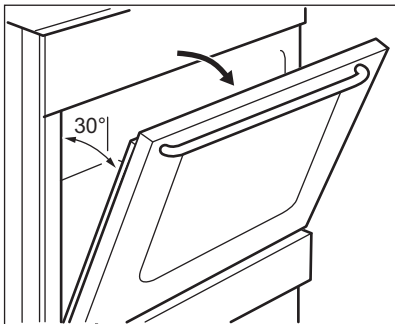
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



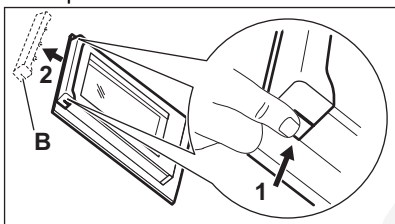
#### FIGYELMEZTETÉS!

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 dísléceket 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. Ismételje 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.

## 13.7 A rekesz eltávolítása

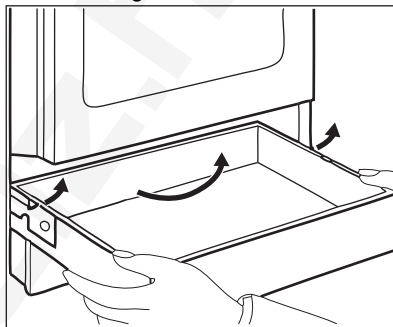


#### FIGYELMEZTETÉS!

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.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

## 13.8 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 alá.

### 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. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 14.1 Mi a teendő, ha ...

| Jelenség                                    | Lehetséges ok                                                                                | Javítási mód                                                                                                                  |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A szikragyújtó működtetésekor nincs szikra. | A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.                      |
|                                             | Leolvadt a biztosíték.                                                                       | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
|                                             | Az égőfedél és a korona helytelenül illeszkedik.                                             | Megfelelően illessze az égőfedelet és a koronát.                                                                              |
| Begyújtás után azonnal kialszik a láng.     | A hőérzékelő nem melegszik fel eléggé.                                                       | A láng begyújtása után legfeljebb 10 másodpercig tartsa nyomva a szikragyújtó gombot.                                         |
| A lánggyűrű egyenetlen.                     | Az égőkoronát ételmaradványok zárják el.                                                     | Ellenőrizze, hogy a fűvóka nincs-e eltömődve, és az égőkورونا tiszta-e.                                                       |
| Az égők nem működnek.                       | Nincs gázellátás.                                                                            | Ellenőrizze a gázcsatlakozást.                                                                                                |
| A láng színe narancssárga vagy sárga.       |                                                                                              | Az égő bizonyos részein a láng narancssárgának vagy sárgának tűnhet. Ez normális jelenség.                                    |
| 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.                                                                                                         |

| Jelenség                                                                                             | Lehetséges ok                                                          | Javítási mód                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 „0.00” és „LED” felirat látható.                                                          | Áramkimaradás volt.                                                    | Állítsa be újra az órát.                                                                                                                                                                                                          |
| A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: SteamBake.                   | Nem kapcsolta be a SteamBake funkciót.                                 | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: SteamBake”.                                                                                                                                                           |
|                                                                                                      | Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.                          | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: SteamBake”.                                                                                                                                                           |
|                                                                                                      | Nem megfelelően kapcsolta be a SteamBake funkciót a Plusz gőz gombbal. | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: SteamBake”.                                                                                                                                                           |
| Szeretné bekapcsolni a Enyhe légkeveréses sütés funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít. | A SteamBake funkció működik.                                           | Nyomja meg a Plusz gőz  gombot a SteamBake 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 sütőtérének 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

|                                               |                                  |                  |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|------------------|
| Modellazonosító                               | CKB56481BM<br>CKB56481BW         |                  |
| Főzőlap típusa                                | Szabadon álló tűzhely főzőlappal |                  |
| Gázégők száma                                 | 4                                |                  |
| Energiaosztály gázégőnként (EE gas burner)    | Bal hátsó - Kisegítő             | nem alkalmazható |
|                                               | Jobb hátsó - Félgyors            | 55.3%            |
|                                               | Jobb első - Félgyors             | 55.3%            |
|                                               | Bal első - Gyors                 | 55.5%            |
| Energiaosztály gázfőzőlap esetén (EE gas hob) |                                  | 55.4%            |

EN 30-2-1: Háztartási gázüzemű főzőkészülékek - 2-1 rész: Ésszerű energiafelhasználás - Általános rész

### 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.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy az égők és az edénytartók megfelelően vannak-e elhelyezve.
- Az edényalj átmérőjének megfelelően kell illeszkednie az égő átmérőjéhez.
- A főzőedényt közvetlenül az égő fölé és annak közepére helyezze.
- Amikor a folyadék forni kezd, csökkentse a lángot, hogy a folyadék enyhén gyöngyözzön.
- Ha szükséges, használjon kuktát. Olvassa el annak kezelési útmutatóját.

### 15.3 Sütőkre vonatkozó információk és Termékismertető\*

|                          |                                              |
|--------------------------|----------------------------------------------|
| Gyártó neve              | AEG                                          |
| A készülék azonosítójele | CKB56481BM 943005331<br>CKB56481BW 943005333 |
| 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               |         |
| Sütőtterek száma                                                         | 1                             |         |
| Hőforrás                                                                 | Villamos energia              |         |
| Hangerő                                                                  | 58 l                          |         |
| Sütő típusa                                                              | Szabadon álló tűzhely sütővel |         |
| Tömeg                                                                    | CKB56481BM                    | 44.0 kg |
|                                                                          | CKB56481BW                    | 43.0 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 be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő 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 sütő 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.

### Maradékhő

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradékhőt 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.

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







www.aeg.com/shop



867365068-A-072021

**AEG**