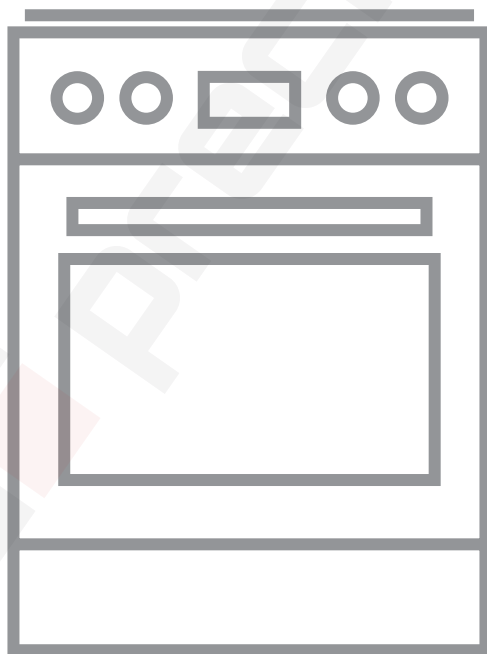


► CIB56481BM
CIB56481BW

HU Használati útmutató
Tűzhely

USER MANUAL



AEG

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	6
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	8
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	11
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	12
6. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	12
7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	15
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	17
9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT	17
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	20
11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	21
12. SÜTŐ – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	23
13. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	33
14. HIBAEHÁRÍTÁS.....	36
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	39

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:



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

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registreaeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.aeg.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és kiszolgáltatók személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne 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.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.

- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- 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 kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett 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 mozgatasakor. 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.
- 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.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

2.3 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.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartásának legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónától.



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 készülékbe vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékbe. 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 készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.

Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószer vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

2.5 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.

2.6 Szerviz

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- 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.

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



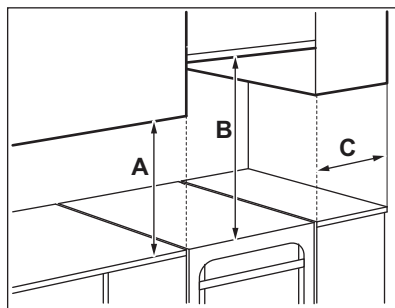
FIGYELMEZTETÉS!

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.

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



Minimális távolságok

Méretek	mm
A	400
B	650

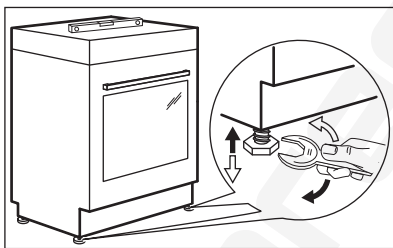
Méretek	mm
C	150

3.2 Műszaki adatok

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Készülék osztály	1

Méretek	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600

3.3 A készülék vízszintbe állítása



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

3.4 Billenésgátló

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



VIGYÁZAT!

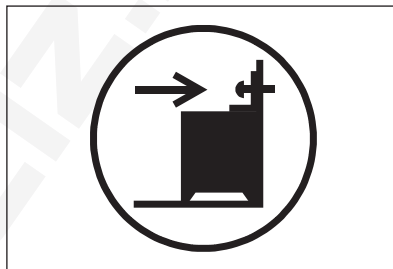
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.



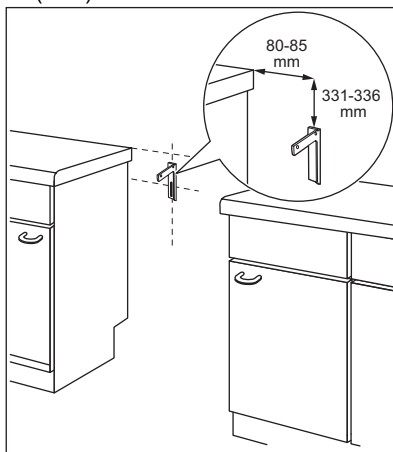
Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

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 331 - 336 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 középre 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 középre állításához módosítania kell az oldalméretet.

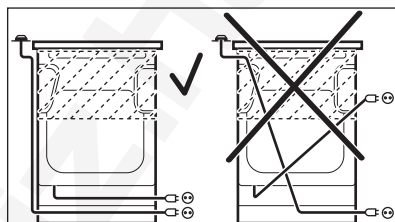
A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x10,0 mm ²
3 nulla vezetékkel	5x1,5 mm ²



FIGYELMEZTETÉS!

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



3.5 Elektromos bekötés



FIGYELMEZTETÉS!

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

Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra.

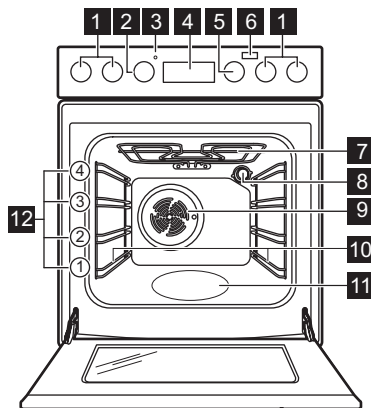


FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a kivezetéshez, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután olvassa el a készülék hátulján található csatlakoztatási táblát a helyes elektromos bekötéshez. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetők az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.

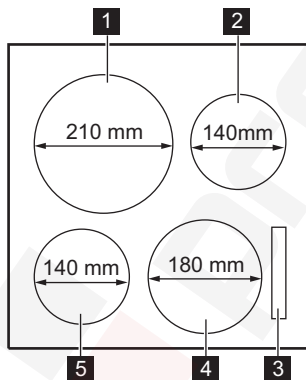
4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



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

4.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 2300 wattos indukciós főzőzóna
3600 wattos PowerBoost funkcióval
- 2 1400 wattos indukciós főzőzóna
2500 wattos PowerBoost funkcióval
- 3 Kijelző
- 4 1800 wattos indukciós főzőzóna
2800 wattos PowerBoost funkcióval
- 5 1400 wattos indukciós főzőzóna
2500 wattos PowerBoost funkcióval

4.3 Tartozékok

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

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

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető poltartót.

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 poltartókat az eredeti helyükre.

5.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

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

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

5.3 Az idő módosítása



A pontos idő nem módosítható, ha a funkciók bármelyike működik.

Nyomja meg többször a  gombot, míg a Pontos idő funkció visszajelzője nem kezd villogni.

Új idő beállításához olvassa el az „Idő beállítása” c. szakaszt.

5.4 Visszahúzható gombok

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

5.5 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



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 Az elektromos főzőzóna

Szimbólum	Funkció
0	Kikapcsolt pozíció

Szimbólum	Funkció
P	PowerBoost
1 - 9	Hőfokbeállítások



A maradékhőt használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütési folyamat befejezése előtt körülbelül 5 - 10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

A kiválasztott főzőzóna szabályozógombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

6.2 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik. A pont egy hőfokszint felével történő módosítást jelent.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
	A PowerBoost funkció működik.
+ számjegy	Üzemzavar lépett fel.
	OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
	A Gyermekbiztonsági eszköz funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

6.3 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)



FIGYELMEZTETÉS!

Amíg a visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónának közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az

üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónának maradékhő szintjét jelzik.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

6.4 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A  szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást.

Bizonyos idő után a  szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol
1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

6.5 PowerBoost

Ez a kiegészítő funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. Ez a kiegészítő funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: forgassa az adott főzőzónához tartozó gombot  állásba. A  jelzés világít a tűzhely kijelzőjén.

A funkció kikapcsolása: forgassa az adott főzőzónához tartozó gombot kikapcsolt állásba.

6.6 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a beállított hőfokot. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: forgassa el teljesen a szabályozógombot az óramutató járásával megegyező irányba.  visszajelző világítani kezd. Forgassa el a szabályozógombot az óramutató járásával ellentétesen, a 9-nél alacsonyabb helyzetek egyikébe, majd vissza a 9-es helyzetbe. A  átvált  kijelzésre. Haladéktalanul állítsa be a hőfok megfelelő értékét 1 és 8 között. A hőfokbeállítás értéke megjelenik a kijelzőn. 6 másodperc elteltével a  visszajelző ismét megjelenik. A főzőzóna a legmagasabb értékű hőfokbeállítással működik. Nemi idő után a főzőzóna visszaáll a kiválasztott hőfokbeállításra.

A funkció kikapcsolása: az óramutató járásával ellentétesen forgassa el a szabályozógombot  állásba.

6.7 Gyermekekár

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

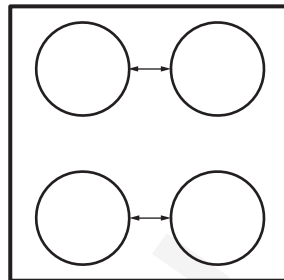
A funkció bekapcsolásához: a bal hátsó és a jobb első főzőzóna szabályozógombját egyszerre fordítsa el balra. A kijelzőn a  jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: a bal hátsó és a jobb első főzőzóna szabályozógombját egyszerre fordítsa el ismét balra.

6.8 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Mindegyik fázis elektromos terhelhetősége korlátozott.

- A funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összesített terhelése meghaladja a határértéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint változik.



7. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.



A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie. Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

Főzőedényméreték

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.

7.2 Főzőedény min. átmérője

Főzőzóna	Főzőedény min. átmérője (mm)
Bal hátsó	180
Jobb hátsó	125
Jobb első	150
Bal első	125

7.3 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtүүлés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zűmmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- sziszegés, zűmmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

7.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

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

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 karcok vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószerrel használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

8.2 A főzőlap tisztítása

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

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

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

9. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 A sütő be-/kikapcsolása

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
 2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályzót kikapcsolt állásba.

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 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, ügyeljen arra, hogy a sütőfunkciók gombja és a hőmérséklet-szabályzó gomb is kikapcsolt helyzetben legyen. Más különben a hűtőventilátor továbbra is működni fog.

9.4 Sütőfunkciók

Szimbólum	Sütőfunkciók	Alkalmazás
0	Kikapcsolt pozíció	A sütő ki van kapcsolva.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	SteamBake	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újra-melegítéskor 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 - Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak.

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

9.5 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.

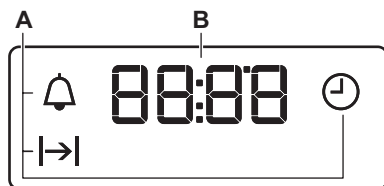


FIGYELMEZTETÉS!

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

10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

10.1 Kijelző



- A. Óra funkciók
B. Időzítő

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
⌚ PONTOS IDŐ	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
⌚ IDŐTARTAM	A sütő működési idejének beállítása.
⌚ PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A sütő kikapcsolt állapotában is bármikor beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

10.4 Az IDŐTARTAM beállítása

- Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- Nyomja meg többször a ⌚ gombot, amíg a ⌚ szimbólum villogni nem kezd.
- Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a + vagy — gombot.

A kijelzőn ⌚ jelenik meg.

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

10.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
2. A szükséges idő beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.
3. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

10.6 Az óra funkciók törlése

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

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

11. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

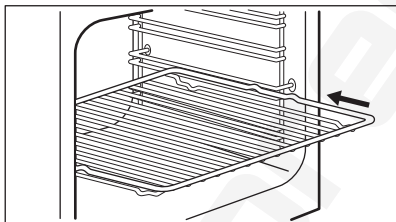


FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:

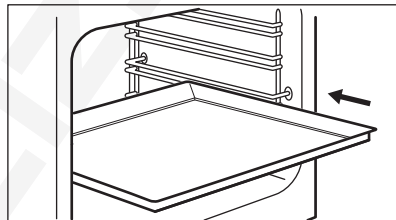


Helyezze be a sütőpolcot a polctartó vezetősínjei közé.

Tepsi:



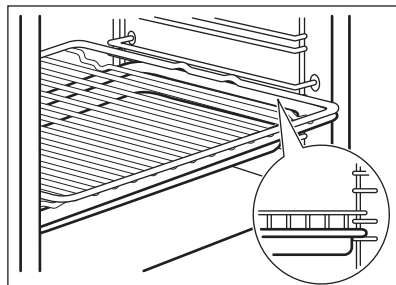
Ne tolja be teljesen a tepsi a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepsi hátsó részén.



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

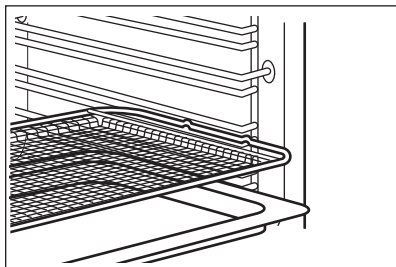
Huzalpolc és mély tepsi együtt:

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



AirFry tálcá:

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



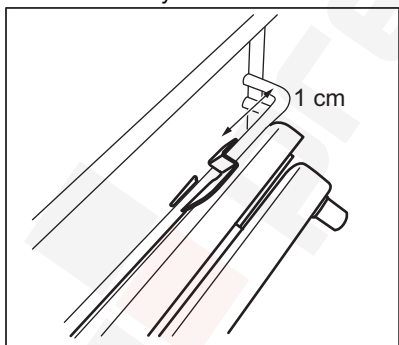
11.2 Teleszkópos sütősin



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

A teleszkópos sütősinék behelyezése

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

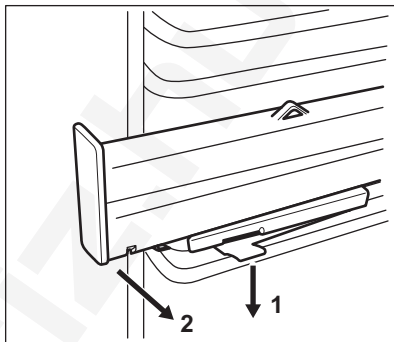


3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősin. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősin a sütő hátsó faláig.
5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sínre. Amennyiben az elülső végén található zár megfelelően reteszelt, kattánás hallható.
6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtsa végre

ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

A teleszkópos sütősinék eltávolítása

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



2. Húzza el a sütősin elülső végét a polctartóról.
3. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
4. Távolítsa el a sütősin végét a polctartóról.
5. A második teleszkópos polctartó eltávolításához hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket.

11.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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



VIGYÁZAT!

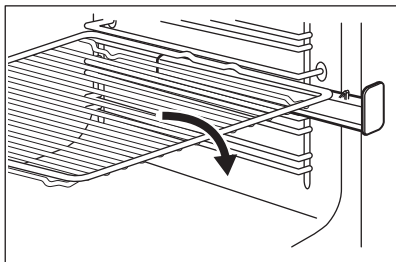
A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!



VIGYÁZAT!

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

Huzalpolc:

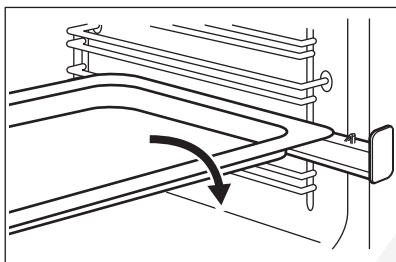
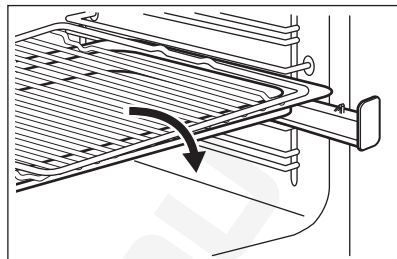


Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.

Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



12. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

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.

12.1 Általános tudnivalók

A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék ajtajától felfelé történik.

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

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. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

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

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 sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

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

Pékáruk

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Fehér kenyér ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Használjon sütőtálcát.
Zsemle ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Használjon sütőtálcát.
Házi pizza ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Használjon sütőtálcát.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Használjon sütőtálcát.
Aprósütemények, lángosok, croissant ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát.

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.

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 töltsse fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg.

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

Ételek	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Kiegészítők
Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek ¹⁾	100	180	20	2	Használjon sütőformát.

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

Fagyasztott ételek elkészítése

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

¹⁾ 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.

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

Sültek

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

12.7 Tartósítás +



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 töltse meg a befőzőüvegeket, és hagyjon 1 cm levegőt az üvegek tetejétől számítva. Hagyja a tetőket a befőzőüvegeken

anélkül, hogy hermetikusan lezárná azokat.

- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön 1/2 liter vizet a sütőtálcába és 1/4 liter vizet a sütőtér bemélyedésébe, hogy elegendő páratartalmat 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.

Bogós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Puha zöldségek

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

Savanyúságnak való zöldségek

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

12.8 Enyhe légkeveréses sütés

Aszalás

Ételek	Hőmérséklet (°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 savanyúsághoz	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Gomba, aprított	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Fűszernövény	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Gyümölcs				
Szilva, felezett	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Kajszibarack feltek	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Körte szeletek	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

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

12.9 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
Zsemlelék	180 - 200	15 - 25	2
Keksztekercs	150 - 170	15 - 25	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Homoktorta	170 - 190	50 - 60	2
Habcsók	110 - 120	30 - 40	2
Burgonyafelfűjt	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
Kenyér és pizza				
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
Sütemény sütő tálcán				
Keksztekercs	180	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély teps
Brownie	180	35 - 45	2	sütő tálca vagy mély teps
Sütés sütőformában				
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
Hal				
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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polc- magas- ság	Kiegészítők
Halfilé, 300 g	180	30 - 40	2	pizzaserpenyő rácson
Hús				
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
Aprósütemény sütése				
Aprósütemények	170	25 - 35	2	sütő tálca vagy mély teps
Habcsók	170	40 - 50	2	sütő tálca vagy mély teps
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
Gyümölcslepeny	170	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély teps
Vegetáriánus				
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	200	20 - 30	2	sütő tálca vagy mély teps
Omlett	200	30 - 40	2	pizzaserpenyő 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
Kroketek	körülbelül 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Friss zöldségek

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

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

Különleges programok

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fésűs csiga, fagyasztott	körülbelül 300 g	180 - 220	15 - 25	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
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 ¹⁾	Infrasütés	250	huzalpolc vagy mély tepsi	3	15 - 20 egyik oldal; 10 - 15 másik oldal

¹⁾ 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 szennyeződéseket 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 kefé.

A mosogatógépben való tisztítás is megengedett.

13.3 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

13.4 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



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

13.5 A polctartók

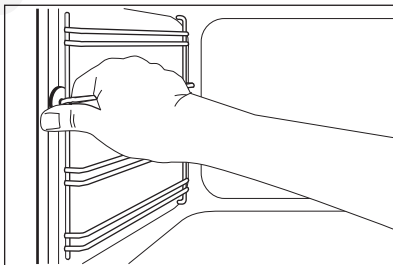
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



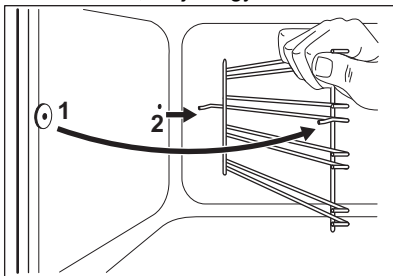
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.

13.6 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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



FIGYELMEZTETÉS!

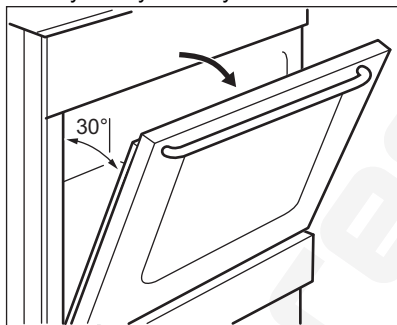
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



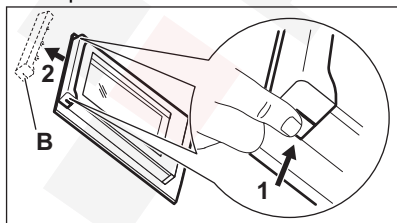
FIGYELMEZTETÉS!

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 díslécet 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

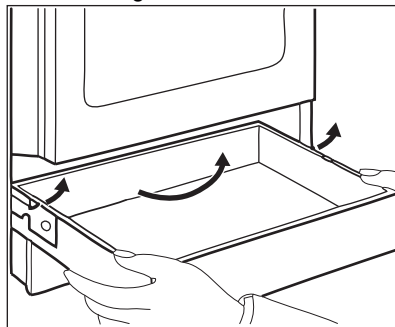


FIGYELMEZTETÉS!

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 lehűl.

2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.

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

14. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Mi a teendő, ha ...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A  visszajelző világítani kezd.	Működik az Automatikus ki-kapcsolás.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
A E4 visszajelző világítani kezd.	A főzőlapnál hiba lépett fel, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzóna túlmelegedés védelem és az Automatikus kikapcsolás működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibabüzenet eltűnik a kijelzőről. A maradék hő visszajelző tovább világíthat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelzőn megjelenik egy hibakód, amely nem szerepel ebben a táblában.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. Hangjelzés hallható, és a kijelzőn „400” felirat látható.	A sütőt nem megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
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 sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

Modellazonosító	CIB56481BM CIB56481BW	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal hátsó	21,0 cm
	Jobb hátsó	14,0 cm
	Jobb első	18,0 cm
	Bal első	14,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal hátsó	193,0 Wh/kg
	Jobb hátsó	180,0 Wh/kg
	Jobb első	184,0 Wh/kg
	Bal első	182,0 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		184,8 Wh/kg

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

15.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.

- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

15.3 Sütőkre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	AEG	
A készülék azonosítójele	CIB56481BM 943005301 CIB56481BW 943005302	
Energiahatékonysági szám	94.9	
Energiahatékonysági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0,84 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0,75 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Hangerő	58 l	
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel	
Tömeg	CIB56481BM	49.0 kg
	CIB56481BW	49.0 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.

Hőlégbefűvás (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.

www.aeg.com/shop



867365078-A-042021

AEG