



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	6
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	7
5. NAPI HASZNÁLAT.....	8
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	9
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	10
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	11
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	11
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	19
11. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	23
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	24
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	25

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registreaeg.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. 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.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati

- vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az 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.
 - A készülék megfelel az EGK irányelveinek.
- 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 gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
 - Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
 - Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
 - Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
 - Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát 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 elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- 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.

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.6 Ártalmatlanítás



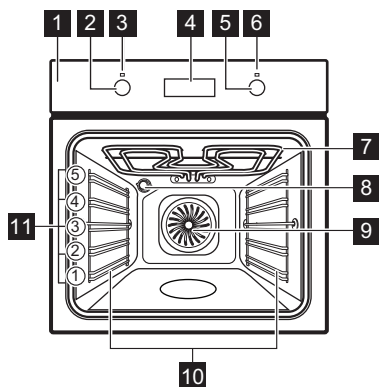
VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum / visszajelző
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 7 Fűtőelem
- 8 Sütőlámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Polcartartó, eltávolítható
- 11 Polcszintek

3.2 Tartozékok

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.

- **Mély tepszi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősin**
Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

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

4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően a Pontos idő funkció szimbóluma 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.

4.3 Az idő módosítása



Az Időtartam **|→|** vagy Befejezés **→|** funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

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

4.4 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a **—** funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a **↕** funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a **⌚** funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

Hagyja lehűlni a sütőt. Nedvesítsen meg meleg vízzel és kevés kímélő folyékony mosogatószerrel egy puha ruhát, és ennek segítségével tisztítsa ki a sütőteret.

5. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

5.1 Visszahúzható gombok

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

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.








5.2 A készülék be- és kikapcsolása






Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):

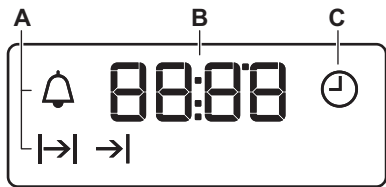
- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

5.3 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Kikapcsolt állás A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Sütő világítás A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Alsó + felső sütés 1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Felső fűtés Kenyér, sütemény és tészta piritásához. Főzött ételek befejezéséhez.
	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritás készítéséhez.
	Grill + felső sütés Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.


Sütőfunkció	Alkalmazás
 Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
 Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.

5.4 Kijelző







- A) Funkciók visszajelzői
- B) Időkijelző
- C) Funkció visszajelző

5.5 Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Órafunkciók táblázata


Óra funkció	Alkalmazás
 Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
 Időtartam	A sütési idő beállítása a sütőnél.
 Befejezés	A sütő kikapcsolási időpontjának beállítása.




Egyidejűleg használhatja az Időtartam \rightarrow és a

Befejezés \rightarrow funkciót annak beállítására, hogy mennyi ideig működjön és mikor kapcsoljon ki a készülék. Segítségével a készüléket késleltetéssel kapcsolhatja be. Először állítsa be az Időtartamot \rightarrow , majd a Befejezést \rightarrow .

6.2 Az óra funkciók beállítása

Az Időtartam \rightarrow és a Befejezés \rightarrow funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló  funkcióhoz.

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a $+$ vagy $-$ gombot.

Az óra funkció működik. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője.




A Percszámláló funkcionál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

3. Amikor letelik a beállított idő, az óra funkció jelzőfénye villog, és hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.



Az Időtartam \rightarrow és a Befejezés \rightarrow funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

6.3 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a $-$ gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



FIGYELMEZTETÉS!

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

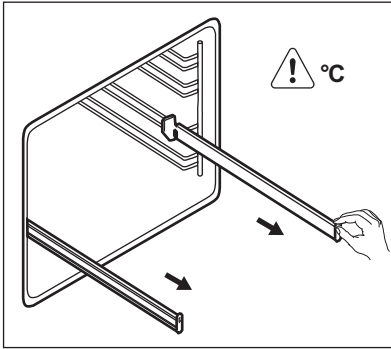
7.1 Teleszkópos sütősínek



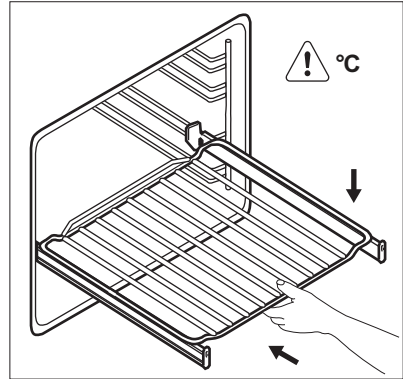
Későbbi használatra őrizzze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

1. Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos sütősíneket.

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



2. Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.



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

8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

8.2 Biztonsági felszerelés

A készülék 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. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

- tájékoztatót a sütő funkciókról, az ajánlott polcszinteket, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.

9.2 Általános tudnivalók

- A készülék öt polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.

9.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.

- 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 használatát 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.

9.3 Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

9.4 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja

9.6 Tészta- és hússütési táblázat

Sütemények

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefíres sajt torta	170	1	165	2	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite) ¹⁾	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán

a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

9.5 Sütési időtartamok

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

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Gyümölcs-torta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskóta-tészta	170	2	160	2	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/ gyümölcs-torta gazdagon ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvator-ta ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény – egy szinten	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény – két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény – három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – egy szinten	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habcsók – egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók – két szinten ¹⁾	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán
Képviselőfánk – egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk – két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcs-torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	170	1	160	2 (bal és jobb)	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Kenyér és pizza

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozskenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tepsiben
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Formában
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Hús

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúlhús	190	2	175	2	60 - 80	Feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	Feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Étel	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng/ tengeri keszeg	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/ lazac	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filé

9.7 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 3 percig a sütés előtt.

Étel	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	(g)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	800	maximális	12 – 15	12 – 14	4
Bifsztek	4	600	maximális	10 – 12	6 – 8	4
Kolbászok	8	-	maximális	12 – 15	10 – 12	4
Sertésbor-da	4	600	maximális	12 – 16	12 – 14	4
Csirke (félbe vágva)	2	1000	maximális	30 – 35	25 – 30	4
Kebab	4	-	maximális	10 – 15	10 – 12	4
Csirkemell	4	400	maximális	12 – 15	12 – 14	4
Hamburger	6	600	maximális	20 – 30	-	4
Halfilé	4	400	maximális	12 – 14	10 – 12	4
Melegszendvics	4 – 6	-	maximális	5 – 7	-	4
Pirítós	4 – 6	-	maximális	2 – 4	2 – 3	4

9.8 Infrásütés

Marhahús

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy -szelet, véresen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	190 - 200	5 - 6	1 vagy 2
Marhasült vagy -szelet, közepesen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8	1 vagy 2
Marhasült vagy -szelet, átsütve ¹⁾	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10	1 vagy 2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borda, karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vagy 2
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vagy 2
Sertés csülök (előfőzött)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vagy 2

Borjú

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston	1	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borjúcsülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2

Bárány

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vagy 2
Báránygerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vagy 2

Szárnyas

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 vagy 2
Fél csirke	Egyenként 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 vagy 2
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vagy 2
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vagy 2
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vagy 2
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vagy 2

Hal

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vagy 2

9.9 Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

- A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.
- A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 – 70	6 – 8	3	1 / 4
Paprika	60 – 70	5 – 6	3	1 / 4
Zöldség sav- anyúsághoz	60 – 70	5 – 6	3	1 / 4
Gomba	50 – 60	6 – 8	3	1 / 4
Fűszernövény	40 – 50	2 – 3	3	1 / 4

Gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 – 70	8 – 10	3	1 / 4
Sárgabarack	60 – 70	8 – 10	3	1 / 4
Almaszeletek	60 – 70	6 – 8	3	1 / 4
Körte	60 – 70	6 – 9	3	1 / 4

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grilleződény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

10.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot 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.

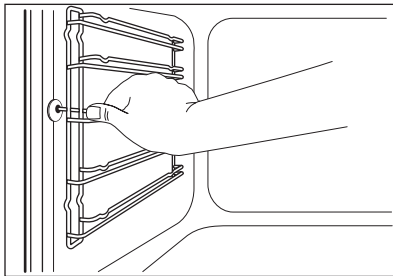
10.3 Az ajtótmítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótmítés állapotát. Az ajtótmítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótmítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
- Az ajtótmítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

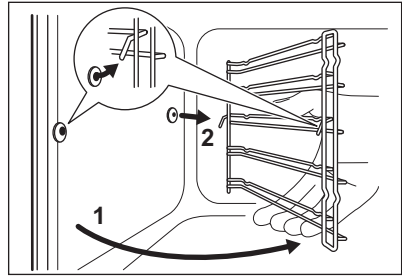
10.4 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

10.5 A sütő mennyezete



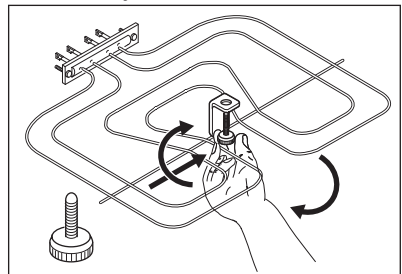
VIGYÁZAT!

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

Távolítsa el a polcvezető síneket.

A sütő mennyezetének könnyebb tisztításához a fűtőelem eltávolítható.

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



2. Óvatosan húzza lefelé a fűtőelemet.
3. Meleg vizes és mosószeres puha törölkendővel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd hagyja megszáradni.

A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni.

Tegye be a polcvezető síneket.

**VIGYÁZAT!**

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

10.6 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában három üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók.

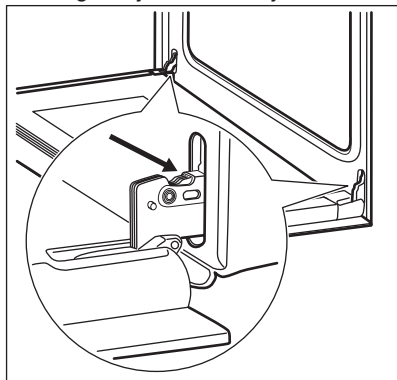


A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

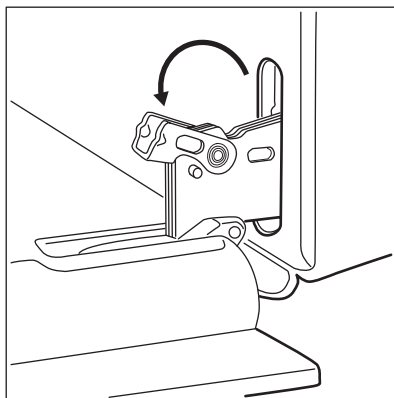
**FIGYELMEZTETÉS!**

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

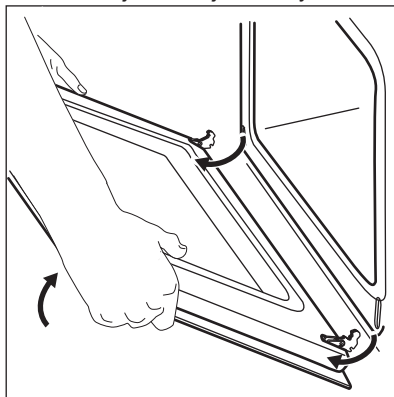
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



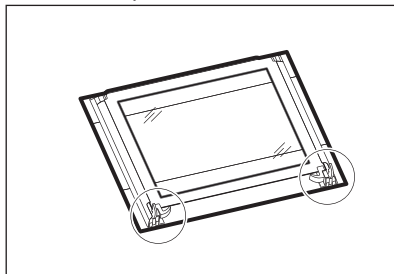
2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



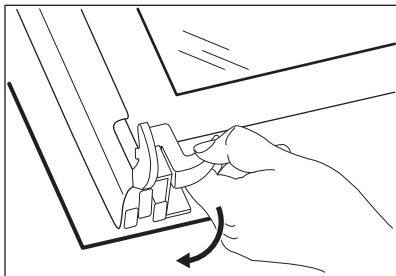
3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



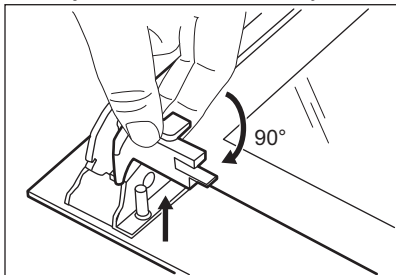
4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



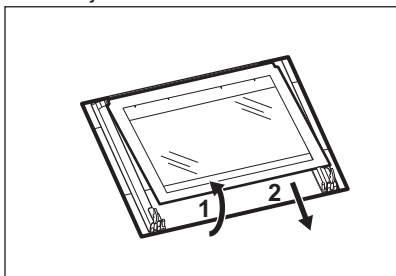
5. Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszerezéséhez.



6. A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



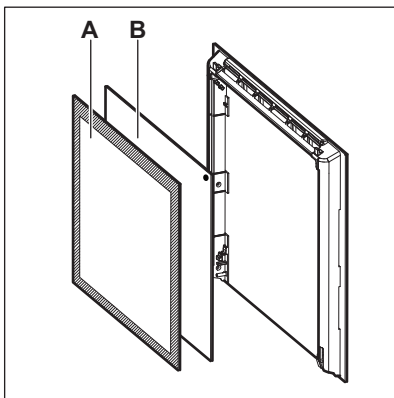
7. Először emelje meg óvatosan, majd egyenként távolítsa el az üveglapokat. A felső üveglappal kezdje.



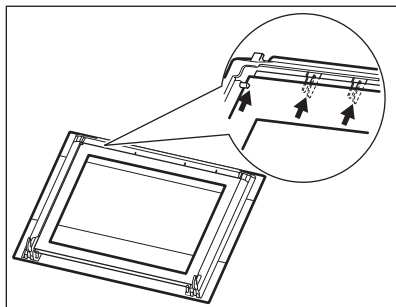
8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az üveglapokat.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Az első üveglap (A) díszkerettel rendelkezik. Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg róla, hogy a behelyezés után az üveglap kerete (A) a filmnyomott részekben nem érdes felületű, amikor hozzáér.



Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



10.7 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegburájának és a sütőtérnek a sérülését.



VIGYÁZAT!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegburája.

**FIGYELMEZTETÉS!**

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

óramutató járásával ellentétes irányba.

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

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az

11. HIBAELEHÁRÍTÁS**VIGYÁZAT!**

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
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.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

11.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a

márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközpontoz.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső

keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

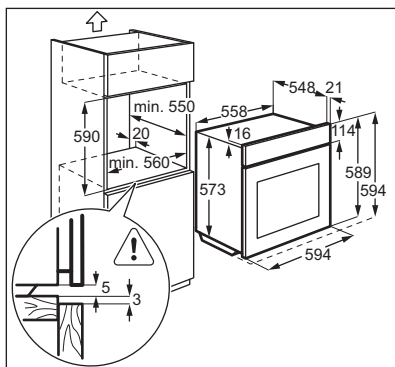
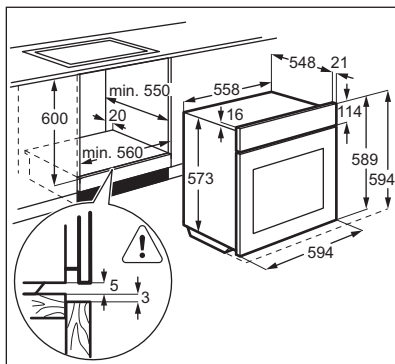
Sorozatszám (S.N.)

12. ÜZEMBE HELYEZÉS

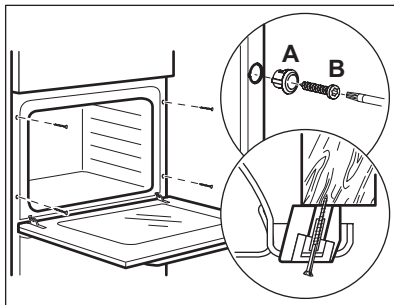


VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

12.1 Beépítés



12.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



12.3 Elektromos bekötés



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugással és csatlakozókábellel kerül szállításra.

12.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

A vezeték szükséges keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0,75
maximum 2300	3 x 1

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 3680	3 x 1,5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Fiche termék és információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	AEG
A készülék azonosítójele	BE3301302M
Energiatakarékosági szám	100.0
Energiatakarékosági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.85 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Áram
Hangerő	72 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	33.6 kg

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

13.2 Energiatakarékosság

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

- **Általános javaslatok**

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.


- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.
- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.
- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat


légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen

tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

14. 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.

