

▶ BEB351110B
BEB351110M

HU Használati útmutató
Sütő

USER MANUAL



AEG

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	9
6. NAPI HASZNÁLAT.....	9
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	12
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	13
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	15
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	15
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	32
12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	36
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	37

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



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

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registreaeg.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.aeg.com/shop

VEVŐSZOLGÁLTATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodnak.
- 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 képezített személy végezheti el.
- **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.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- 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 elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	600 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	550 mm
Konyhaszekrény mélysége	605 (580) mm
Készülék elejének magassága	594 mm
Készülék hátuljának magassága	576 mm
Készülék elejének szélessége	549 mm
Készülék hátuljának szélessége	548 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtóval	1017 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	550 x 20 mm

Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4 x 12 mm

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épységére. 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 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.
- Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne 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.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát 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 ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-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 felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószerrel, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknek alkalmazható. Otthona kivilágítására ne használja.

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

2.6 Szerviz

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

2.7 Ártalmatlanítás



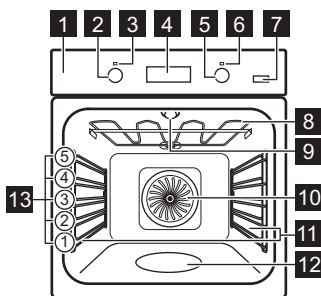
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

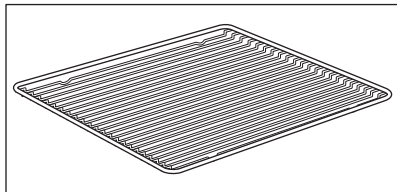
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Plus Steam
- 8 Fűtőbetét
- 9 Lámpa
- 10 Ventilátor
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya
- 13 Polcszintek

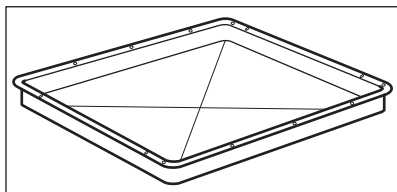
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



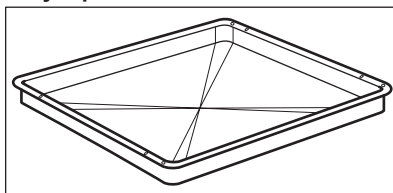
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütőtálca



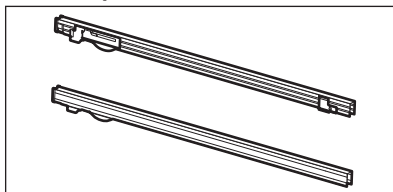
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Teleszkópos sütősin



A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

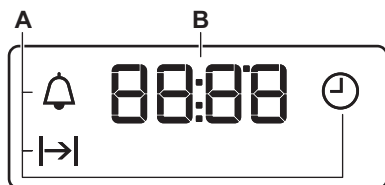
4.1 Visszahúzható gombok

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

4.2 Gombok

Érzékelőmező / Gomb	Leírás
—	A pontos idő beállítása.
⌚	Egy órafunkció beállítása.
+	A pontos idő beállítása.
🔥	A Forró légbefúvás PLUSZ funkció be- és kikapcsolása.

4.3 Kijelző



- A. Óra funkciók
B. Időzítő

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT
















FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Az első használat előtt

Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

 1. lépés	 2. lépés	 3. lépés
Állítsa be az órát.	A sütő tisztítása	Melegítse elő az üres sütőt
1. Nyomja meg ezt a gombot:  . 2.  ,  - nyomja meg az óra beállításához. Nyomja meg ezt a gombot:  . 3.  ,  - nyomja meg a perc beállításához. Nyomja meg ezt a gombot:  .	1. Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót. 2. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.	1. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Idővezérelt szárítás: 1 óra. 2. Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:   . Idővezérelt szárítás: 15 min.
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.		

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció

1. lépés	A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. lépés	A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.

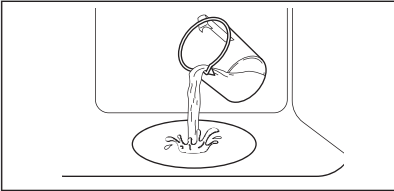




3. lépés Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

6.2 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ













FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

1. lépés	Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.	
2. lépés	Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését. i A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.	
3. lépés	Állítsa be a funkciót:   . Nyomja meg ezt a gombot:  . A visszajelző világítani kezd. A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ.	
4. lépés	Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.	
5. lépés	Melegítse elő az üres sütőt 10 percig, hogy párát hozzon létre.	
6. lépés	Tegye az ételt sütőbe. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.	
7. lépés	A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.  - nyomja meg a sütő kikapcsolásához. Kialszik a visszajelző.	
8. lépés	A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.	
9. lépés	Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.	

6.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolásához.
 Hölgbefűvés, nagy hőfok / Hölgbefűvés, nagy hőfok PLUSZ / Víz-tisztítás	<p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Hagyományos sütés funkció esetén.</p> <p>Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: víztisztítás.</p>
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Hagyományos sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hölgbefűvés (Nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Hölgbefűvés (Nedves).
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.



Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 60 °C alatt.

6.4 Megjegyzések: Hölgbefűvés (Nedves)




A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.
















Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Hölgbefűvés (Nedves). Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Óra funkciók

Óra funkció	Alkalmazás
 Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.

7.2 Hogyan állítsa be: Óra funkciók

Hogyan módosítható: Pontos idő	
 - villog, amikor a sütőt az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva.	
1. lépés	 - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.
2. lépés	 ,  - nyomja meg a pontos idő beállításához. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.
 - nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  - villogni kezd.	
Hogyan állítsa be: Időtartam	
1. lépés	Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés	 - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.
3. lépés	 ,  - nyomja meg az időtartam beállításához. A kijelző a következőket mutatja:   - a beállított idő leteltekor villogni kezd. Hangjelzés hallható, és a sütő kikapcsol.
4. lépés	A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
5. lépés	Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.
Hogyan állítsa be: Percszámláló	
1. lépés	 - nyomja meg többször a gombot.  - villogni kezd.

Hogyan állítsa be: Percszámláló

- 2. lépés** +, - nyomja meg a pontos idő beállításához.
A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a funkciót.
Amikor a beállított idő véget ér, hangjelzés hallható.
- 3. lépés** A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
- 4. lépés** Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Hogyan törölje: Óra funkciók

- 1. lépés** ⌚ - nyomja meg többször, míg villogni nem kezd az óra funkció szimbóluma.
- 2. lépés** Tartsa megnyomva az alábbi gombot: —.
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

**FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

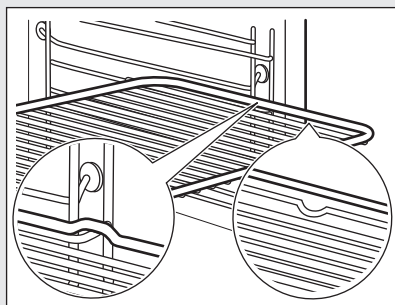
megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések

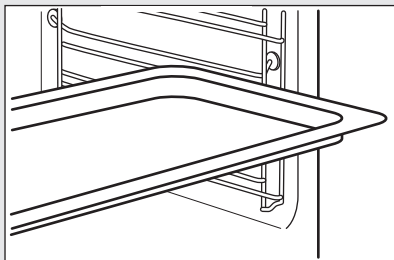
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



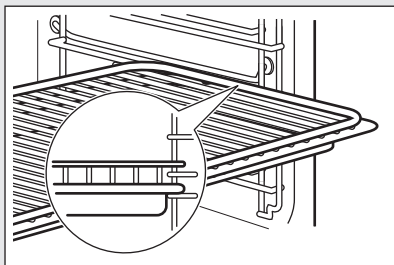
Sütőtálca /Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc, Sütőtálca /Mély tepsi:

Tolja a tálcát a polctartó vezetősínjei és a vezető sínnek feletti huzalpolc közé.



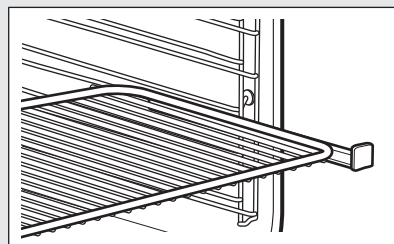
8.2 A teleszkópos sütősínek használata

A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

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

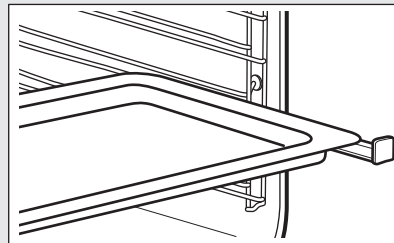
Huzalpolc:

Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra.



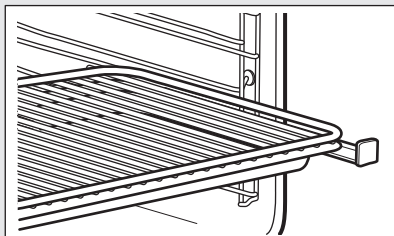
Mély tepsi:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen

tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Sütési javaslatok



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

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatok a különféle ételekhez javasolt beállításokat tartalmazzák a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei számára.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthoz, akkor keressen hasonló ételt.

10.2 Az ajtó belső oldala





A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütőfunkciókról, a polcszintek ajánlott számát, valamint az edényekhez való hőmérsékletet.

Használjon sütőtálcát.

10.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A második polcszintet használja.



 SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	 (ml)	 (°C)	 (perc)
Aprósütemények / Pogácsák / Croissant-ok	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Zsemle	100	200	20 - 25
Kenyer	100	180	35 - 40
Szilvatorta / Almás pite / Fahéjas tekercs sütőformában	100 - 150	160 - 180	30 - 60



Adjon hozzá 150 ml vizet, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

 FAGYASZTOTT KÉSZÉTELEK	 (°C)	 (perc)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant-ok	170 - 180	15 - 25
Lasagne, 200 ml-t adjon hozzá	180 - 200	35 - 50

Adjon hozzá 100 ml vizet.




Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.

 ÉTEL REGERÁLÁSA	 (perc)
Zsemle	10 - 20
Kenyer	15 - 25
Focaccia	15 - 25
hús	15 - 25
Tészta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rizs	15 - 25

 ÉTEL REGERÁLÁSA	 (perc)
Zöldségek	15 - 25

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Használjon üveg sütőedényt.

 SÜTÉS	 (°C)	 (perc)
Marha hátszín	200	50 - 60
Csirke	210	60 - 80
Sertés rostón	180	65 - 80

10.4 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. Egyetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnének.






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

10.5 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	Legközelebb rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A tészta eloszlása nem egyenletes.	Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán.
A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

10.6 Sütés egy polcszinten




 SÜ- TÉS SÜTŐ- FORMÁKBAN		 (°C)	 (perc)	
Tortalap - om- lós tészta, me- legítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	170 - 180	10 - 25	2
Tortalap - ke- vert tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Forma torta / Bríós	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	150 - 160	50 - 70	1

 SÜ- TÉS SÜTŐ- FORMÁKBAN		 (°C)	 (perc)	
Homoktorta / Királykalács	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Sajttorta	Hagyományos sütés	170 - 190	60 - 90	1

A harmadik polcszintet használja.

Használja a következő funkciót: Hőlégbefúvás, nagy hőfok.





Használjon sütőtálcát.





 SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KE- NYÉR	 (°C)	 (perc)
Prézlikalács (szárazon)	150 - 160	20 - 40
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskó- tatészta keverékével), használjon mély tepsit	150	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	160 - 170	40 - 80

Melegítse elő az üres sütőt.





Használja a következő funkciót: Hagományos sütés.

Használjon sütőtálcát.

 SÜTE- MÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	 (°C)	 (perc)	
Piskótarolád	180 - 200	10 - 20	3
Rozskenyér:	először: 230	20	1
	majd: 160 - 180	30 - 60	
Vajas mandulás sü- temény / Cukrászsü- temény	190 - 210	20 - 30	3
Habkosár / Képvise- lőfánk	190 - 210	20 - 35	3
Fonott kenyér / Ke- nyér	170 - 190	30 - 40	3





 SÜTE- MÉNY / TÉSZTA / KENYÉR	 (°C)	 (perc)	
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / pis- kótatészta keveréké- vel), használjon mély tepsit	170	35 - 55	3
Kelt sütemények ké- nyes feltéttel (pl. tú- ró, tejszín, sodó)	160 - 180	40 - 80	3
Karácsonyi stollen	160 - 180	50 - 70	2

A harmadik polcszintet használja.

 APRÓSÜTE- MÉNY		 (°C)	 (perc)
Aprósüt. omlós tésztá- ból	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 - 160	10 - 20
Péksütemény, melegít- se elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	10 - 25
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 20
Aprósüt. leveles tésztá- ból, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	170 - 180	20 - 30
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40
Puszedli	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50
Tojásfehérjével készült sütemények / Habcsók	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	80 - 100	120 - 150
Péksütemény, melegít- se elő az üres sütőt	Hagyományos sü- tés	190 - 210	10 - 25

10.7 Tészták és felfújtak





Az első polcszintet használja.





		 (°C)	 (perc)
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30
Csőben sült zöldség, melegítse elő az üres sütőt	Infrasütés	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Hagyományos sütés	180 - 200	25 - 40
Halfelfűjt	Hagyományos sütés	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60
Édes felfűjtak	Hagyományos sütés	180 - 200	40 - 60
Tésztafelfűjt	Hagyományos sütés	180 - 200	45 - 60





10.8 Sütés több szinten

Használja a sütőtepsiket.

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűvés, nagy hőfok.

 SÜTEMÉ- NYEK/TÉSZTA	 (°C)	 (perc)	 2. pozíció
Habkosár / Képvise- lőfánk, melegítse elő az üres sütőt	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 TEA- SÜTEMÉNY / APRÓSÜTE- MÉNY / TÉSZ- TA / PÉKSÜTE- MÉNY	 (°C)	 (perc)	 2. pozíció	3. pozíció
Péksütemény	180	20 - 30	1 / 4	-
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5

 TEA-SÜTEMÉNY / APRÓSÜTEMÉNY / TÉSZTA / PÉKSÜTEMÉNY	 (°C)	 (perc)		
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósütemény kevert piskótátésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Aprósüt. leveles tésztából, melegítse elő az üres sütőt	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Tojásfehérjével készült teasütemények / Habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Tanácsok hússütéshez

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süssse (használhat alumíniumfóliát).

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

Töltsön egy kevés vizet a tepsibe, hogy a lecsepegő zsír ne égjen le.






A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a sültöt húst.







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







Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.







10.10 Hússütés



















Az első polcszintet használja.







 MARHAHÚS				
			(°C)	(perc)
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Hagyományos sütés	230	120 - 150







 MARHAHÚS				
			 (°C)	 (perc)
Marhasült vagy -sz-elet, véresen, melegítse elő az üres sütőt	vastagság (cm)	Infrasütés	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy -sz-elet, közepesen, melegítse elő az üres sütőt	vastagság (cm)	Infrasütés	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy -sz-elet, átsütve, melegítse elő az üres sütőt	vastagság (cm)	Infrasütés	170 - 180	8 - 10

 SERTÉS				
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Lapocka / Nyak / Sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Sertésszelet / Karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Sertés csülök, előfőzött	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	






 BORJÚ				
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Borjú rostón	1	160 - 180	90 - 120	







 BORJÚ				
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Borjú csülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	
 BÁRÁNY				
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Bárány comb / Bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Bárány gerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	
 VAD				
 Használja a következő funkciót: Hagyományos sütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Gerinc / Vadnyúl comb, melegítse elő az üres sütőt	1 kg-ig	230	30 - 40	
Őzgerinc	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Comb	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90	

 SZÁRNYASOK			
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.			
	 (kg)	 (°C)	 (perc)
Baromfidarabok	Egyenként 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 HAL (PÁROLT)			
 Használja a következő funkciót: Hagományos sütés.			
	 (kg)	 (°C)	 (perc)
Hal egészben	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.11 Ropogósra sütés ezzel a funkcióval: Pizza funkció

 PIZZA		
 Az első polcszintet használja.		
	 (°C)	 (perc)
Gyümölcsle- pény	180 - 200	40 - 55
Spenótos le- pény	160 - 180	45 - 60
Quiche Lor- raine / Svájci flan	170 - 190	45 - 55
Sajttorta	140 - 160	60 - 90
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.		
 A második polcszintet használja.		
	 (°C)	 (perc)
Pizza, vé- kony, hasz- náljon mély tepsit	200 - 230	15 - 20

PIZZA



Sütés előtt melegítse elő a sütőt
üres állapotban.



A második polcszintet használja.



(°C)



(perc)








Pizza, vas- tag	180 - 200	20 - 30
Kovásztalan kenyér	230 - 250	10 - 20
Lepény leve- les tésztából	160 - 180	45 - 55
Kenyérlán- gos	230 - 250	12 - 20
Pirog	180 - 200	15 - 25

10.12 Grill







Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres
állapotban.

Csak vékony hús- vagy haldarabokat
grillezzon.

A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez
helyezzen egy tálcát az első polcszintre.

 GRILL				
 Használja a következő funkciót: Grill				
	 (°C)	 (perc) Egyik oldal	 (perc) Másik oldal	
Marha hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhabélszín	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés karaj	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjú bélszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány gerinc	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hal egészben, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Fagyasztott ételek

 KIOLVASZTÁS				
 Használja a következő funkciót: Hőlégbefűtés, nagy hőfok.				
	 (°C)	 (perc)		
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2	
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2	
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2	
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2	
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	3	
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	3	
Zöldségek/kroketek / Kro- kettek	220 - 230	20 - 35	3	
Pirított vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2	

**KIOLVASZTÁS**Használja a következő funkciót: **Hőlégbefűvás, nagy hőfok.****(°C)****(perc)**

Lasagne / Cannelloni, fagyasztott

160 - 180

40 - 60

2

Rántott sajt

170 - 190

20 - 30

3

Csirke szárny

190 - 210

20 - 30

2

10.14 Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Ne takarja le az ételt, mert ez megnövelheti a felolvasztási időt.

Nagyobb ételdarabok esetén helyezzen egy felfordított üres tányért a sütőtér

aljára. Helyezze az ételt egy mély edénybe, majd tegye azt a sütőben levő tányér tetejére. Szükség szerint távolítsa el a polctartókat.

Az első polcszintet használja.

**(kg)****(perc)**
Kiolvasztási idő**(perc)**
További kiolvasztási idő

Csirke

1

100 - 140

20 - 30

Félidőben fordítsa meg.

hús

1

100 - 140

20 - 30

Félidőben fordítsa meg.

Pisztráng

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Eper

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Vaj

0.25

30 - 40

10 - 15

-

Tejszín

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.

Krémes torta

1.4

60

60

-

10.15 Tartósítás

Használja a következő funkciót: Alsó sütés.

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.



Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapocccsal.




Az üvegek ne érjenek egymáshoz.




Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Állítsa be a hőmérsékletet 160 - 170 °C-ra.

 BOGYÓS GYÜMÖLCS	 (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig
Eper / Áfonya / Málna / Érett egres	35 - 45

 CSONTHÉJAS GYÜMÖLCS	 (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig	 (perc) A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Őszibarack / Birsalma / Szilva	35 - 45	10 - 15

 ZÖLDSÉ-GEK	 (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig	 (perc) A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa	50 - 60	5 - 10
Uborka	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	50 - 60	5 - 10
Karalábé / Borsó / Spárga	50 - 60	15 - 20




10.16 Aszalás - Hőlégbefűvés, nagy hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.



A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az ajtót, és az aszalás befejezéséig hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

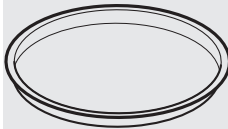
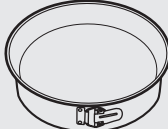


 ZÖLDSÉ-GEK	 (°C)	 (ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövények	40 - 50	2 - 3

Állítsa be a hőmérsékletet 60 - 70 °C-ra.

 GYÜMÖLCS	 (ó)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9



10.17 Hőlégbefúvás (Nedves) - ajánlott tartozékok






Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

			
Pizzaszerpenyő	Tészta sütő edény	Ramekin (kerámipohár)	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

10.18 Hőlégbefúvás (Nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes sütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	190	3	45 - 55
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	190	2	45 - 50
Piskótarolád	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	45 - 55
Brownie	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	55 - 60
Gyümölcs torta alap	tortaforma huzalpolcon	180	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (perc)
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaszerpenyő huzalpolcon	180	3	40 - 50
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	190	3	40 - 50
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	190	3	35 - 45
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	160	2	40 - 50
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	150	2	35 - 45
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	160	2	35 - 45
Pikáns péksütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	35 - 45
Aprósütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	150	2	40 - 45
Mini gyümölcs torta, 8 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	35 - 45
Zöldség, párolva, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	45 - 55
Vegetáriánus omlólt	pizzaszerpenyő huzalpolcon	190	3	40 - 50

10.19 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.


SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban


(°C)



(perc)


 Piskóta (zsiradék nél-
kül)

 Hőlégbefűvás, nagy
hőfok

140 - 150

35 - 50

2

 Piskóta (zsiradék nél-
kül)

Hagyományos sütés

160

35 - 50

2

 Almatorta, 2 forma,
átmérő: 20 cm

 Hőlégbefűvás, nagy
hőfok

160

60 - 90

2

 Almatorta, 2 forma,
átmérő: 20 cm

Hagyományos sütés

180

70 - 90

1


SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény

A harmadik polcszintet használja.


(°C)



(perc)

Linzer / Omlós kekszek

 Hőlégbefűvás, nagy hő-
fok

140

25 - 40

 Linzer / Omlós kekszek,
melegítse elő az üres sütőt

Hagyományos sütés

160

20 - 30

 Aprósütemény, 20 db/
tepsi, melegítse elő az
üres sütőt

 Hőlégbefűvás, nagy hő-
fok

150

20 - 35

 Aprósütemény, 20 db/
tepsi, melegítse elő az
üres sütőt

Hagyományos sütés

170

20 - 30


TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény


(°C)



(perc)









Linzer / Omlós kekszek








 Hőlégbefűvás, nagy
hőfok

140

25 - 45

1 / 4

 TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény				
		 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/ tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	150	23 - 40	1 / 4
Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	35 - 50	1 / 4

 GRILL				
 Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.				
 Grillezés maximális hőmérséklettel.				
		 (perc)		
Pirítós	Grill	1 - 3	5	
Bífsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4	

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című
fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



**Tisztítósze-
rek**

A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztít-
sa meg.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használalat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb puha maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

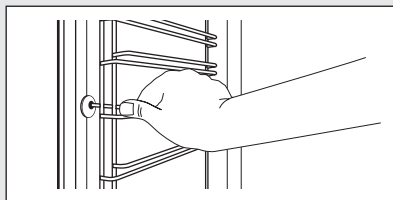
Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntse a: Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.	Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőtér.
Használati javaslat: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciónál 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.		

11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

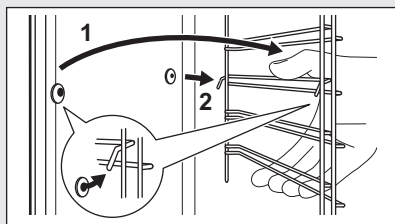
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

- 1. lépés** Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
- 2. lépés** Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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


4. lépés A polctartókat a kiszéreléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.



11.4 Hogyan használja: Víz tisztítás

Ez a tisztítóprogram pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. lépés Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 200 ml.

2. lépés Állítsa be ezt a funkciót: 



Nyomja meg ezt a gombot:



3. lépés Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.

4. lépés Hagyja 30 percig működni a sütőt.

5. lépés Kapcsolja ki a sütőt.

6. lépés Várja meg, míg a sütő lehül. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőtér.

11.5 Hogyan távolítsa el: Grill



FIGYELMEZTETÉS!
Égésveszély!

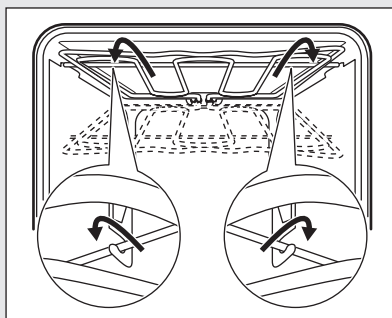
1. lépés Tisztításhoz kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Távolítsa el a polctartókat.

2. lépés Fogja meg a rács sarkait. Húzza előre, a rugóerő ellenében, kimozdítva a két tartóegységből. A rács lehajlik.

3. lépés Langyos vízzel, puha ruhával és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér mennyezetét. Hagyja megszáradni.

4. lépés A grillező elemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni.

5. lépés Tegye be a polctartókat.



11.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.



FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.



VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

<p>1. lépés Teljesen nyissa ki az ajtót.</p>	
<p>2. lépés Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsarnéjára.</p>	
<p>3. lépés Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.</p>	
<p>4. lépés Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díslécet, majd nyomja befele a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.</p>	
<p>5. lépés Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.</p>	
<p>6. lépés Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélük-nél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.</p>	
<p>7. lépés Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p>	
<p>8. lépés Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.</p>	
<p>9. lépés Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.</p>	

11.7 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.	
2. lépés	Tisztítsa meg az üvegburát.	
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
4. lépés	Szerelje fel az üvegburát.	

12. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

Jelenség	Ellenőrizze a következőket:
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt. A pontos idő beállítása.

Jelenség	Ellenőrizze a következőket:
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.
Az ételkészítési teljesítmény nem elegendő ennél a funkciónál: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ .	A sütőtér mélyedését vízzel töltötte fel.
A világítás nem működik.	Kiégett az izzó.

12.2 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.)

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	AEG	
A készülék azonosítójele	BEB351110B 944187811 BEB351110M 944187804	
Energiahatékonysági szám	95.3	
Energiahatékonysági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.99 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.81 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Hangerő	71 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	BEB351110B	34.5 kg
	BEB351110M	34.0 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.

13.2 Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a 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 lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.


Ételek melegen tartása


A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

Hőlégbefúvás (Nedves)

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

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.

www.aeg.com/shop



867361316-A-132020



AEG