



BC3331302

EN User manual

2

HU Használati útmutató

25



 **AEG**

perfekt in form und funktion

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. BEFORE FIRST USE	6
5. DAILY USE	7
6. CLOCK FUNCTIONS	8
7. USING THE ACCESSORIES	9
8. ADDITIONAL FUNCTIONS	10
9. HELPFUL HINTS AND TIPS	11
10. CARE AND CLEANING	18
11. WHAT TO DO IF.....	22
12. INSTALLATION	23

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com



Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

**WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a

way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

2.3 Care and Cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.

- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



WARNING!

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

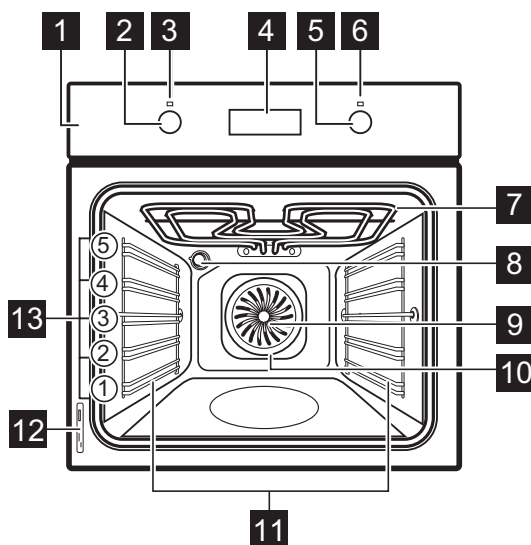


WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



- 1 Control panel
- 2 Knob for the oven functions
- 3 Power indicator
- 4 Electronic programmer
- 5 Knob for the temperature
- 6 Temperature indicator

- 7 Grill
- 8 Oven lamp
- 9 Fan
- 10 Rear wall heating element
- 11 Shelf support, removable
- 12 Rating plate
- 13 Shelf positions

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Telescopic runners**
For shelves and trays.

4. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.



Refer to the chapter "Care and cleaning".

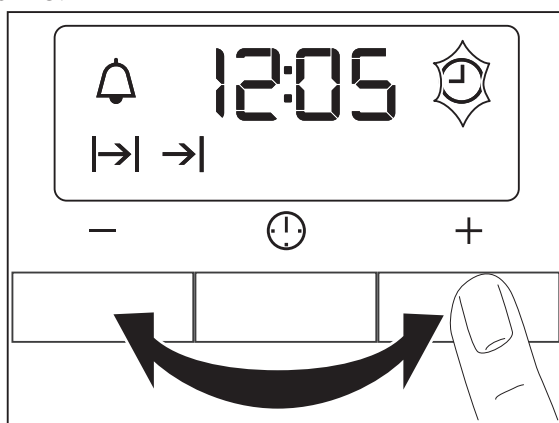
4.2 Setting the time



You must set the time before you operate the oven.




When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the indicator for the Time of Day function flashes.

Press the + or - button to set the correct time.






After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.



To change the time, press  again and again until the indicator for the Time of Day function flashes. You must not set the Duration  or End  function at the same time.

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for one hour.
3. Set the function  and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for ten minutes.
5. Set the function  and the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for ten minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. DAILY USE



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

To use the appliance, push the knob. The knob comes out.

5.1 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.











The power indicator comes on while the appliance operates.

2. Turn the knob for the temperature to a temperature.

The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.

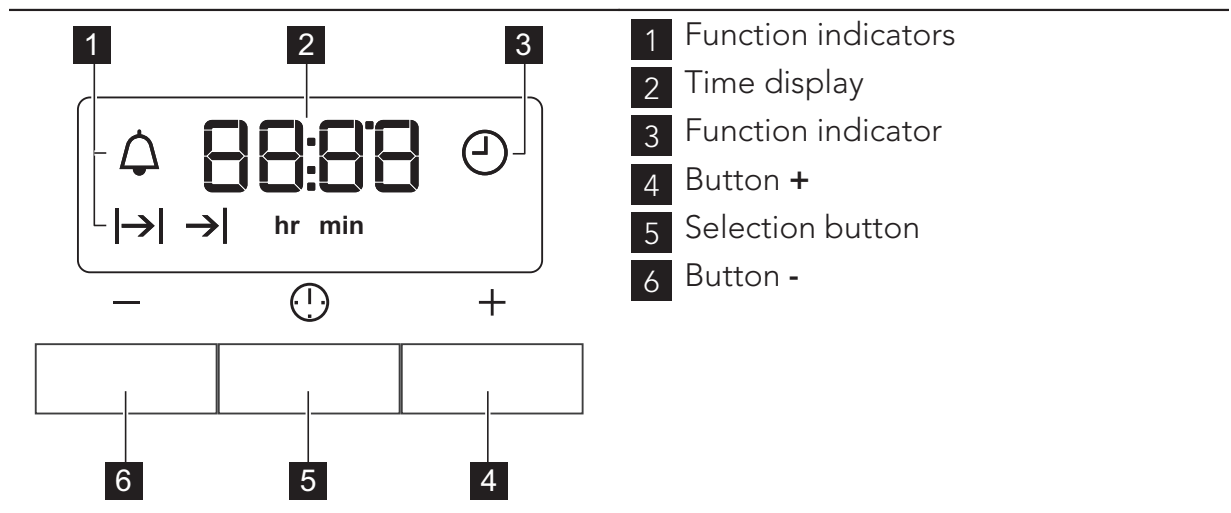
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.





5.2 Oven functions





Oven function	Application
 Off position	The appliance is off.
 Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
 Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
 Top Heat	To finish cooked dishes. Only the top heating element operates.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
 Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
 Fast Grilling	To grill flat food items in large quantities. To make toast. The full grill element operates.
 Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate at the same time and circulate hot air around the food.
 True Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one oven level without flavour transference.
 Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie. The grill and bottom element provide direct heat and the fan circulates the hot air to cook the pizza toppings or pie filling.

6. CLOCK FUNCTIONS

6.1 Electronic programmer






Clock function		Application
	Time of day	To set, change or check the time of day.
	Minute Minder	To set a countdown time. This function has no effect on the operation of the oven.
	Duration	To set how long the appliance must operate.
	End	To set when the appliance must be deactivated.

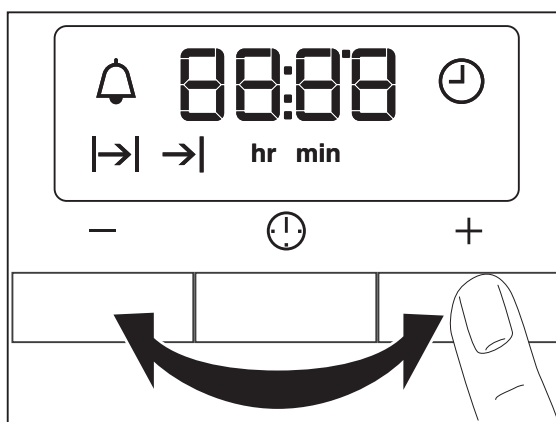
i You can use Duration  and End  at the same time to set the time when the appliance must be activated and then deactivated. First set Duration , then End .



3. Press **+** or **-** to set the time for the necessary clock function.

The display shows the indicator for the clock function you set. When the set time ends, the indicator flashes and an acoustic signal sounds for two minutes.

6.2 Setting the clock functions

1. For Duration  and End , set an oven function and temperature. This is not necessary for the Minute Minder .
2. Press the Selection button again and again until the indicator for the necessary clock function flashes.



i With the Duration  and End  functions, the appliance deactivates automatically.

4. Press a button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

6.3 Cancelling the clock functions

1. Press the Selection button again and again until the necessary function indicator flashes.
2. Press and hold the button **-**.
The clock function goes out after some seconds.

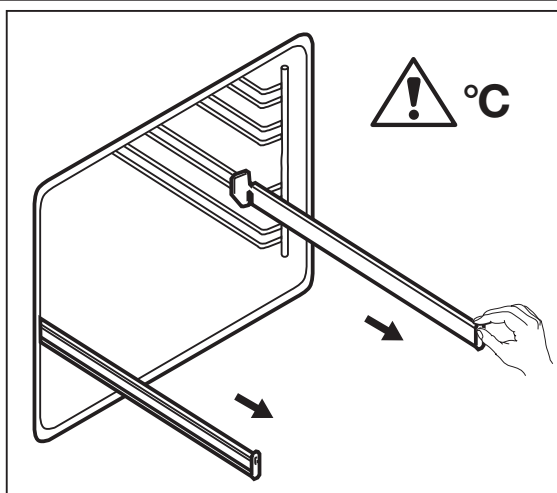
7. USING THE ACCESSORIES



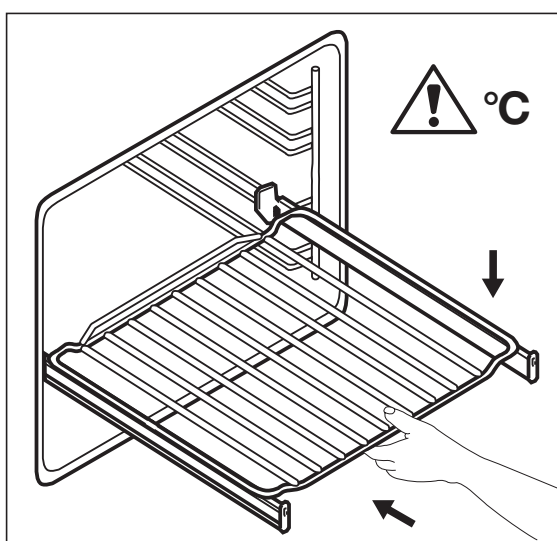
WARNING!

Refer to the Safety chapters.

7.1 Telescopic runners



1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.

Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.



Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.



CAUTION!

Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

8.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

9. HELPFUL HINTS AND TIPS

9.1 Inner side of the door

In some models, on the inner side of the door you can find:

- The numbers of the shelf positions.
- Information about the heating functions, recommended shelf positions and temperatures for typical dishes.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put alumi-

nium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

9.2 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

9.3 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

9.4 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

9.5 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould ¹⁾
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin ¹⁾
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray ¹⁾

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray ¹⁾
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2 (left and right)	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece ¹⁾
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan ¹⁾
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray ¹⁾

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould ¹⁾

¹⁾ Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

9.6 Grilling



Preheat the empty oven for 3 minutes, before cooking.

TYPE OF DISH	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

9.7 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1 or 2	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1 or 2	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1 or 2	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1 or 2	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1 or 2	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1 or 2	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1 or 2	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1 or 2	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1 or 2	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1 or 2	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1 or 2	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1 or 2	200 - 220	30 - 50

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Chicken , half	400 - 500 g each	1 or 2	190 - 210	35 - 50
Chicken, pou-lard	1 - 1.5 kg	1 or 2	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1 or 2	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1 or 2	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1 or 2	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1 or 2	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1 or 2	210 - 220	40 - 60

9.8 Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.



Stainless steel or aluminium appliances:

Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

10.1 Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

10.2 Removable shelf supports and catalytic panels

To clean the oven, remove the shelf supports and catalytic panels.



WARNING!

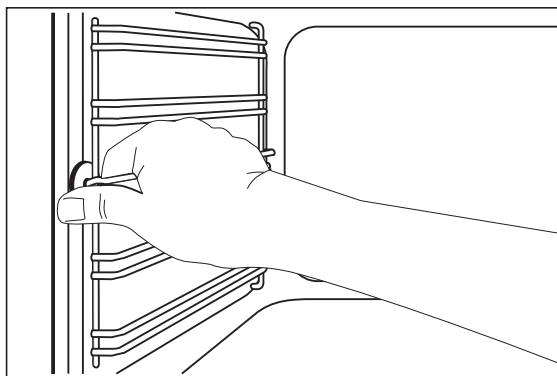
Be careful when you remove the shelf supports. The catalytic panels are not attached to the oven walls and can fall out when you remove the shelf supports.



WARNING!

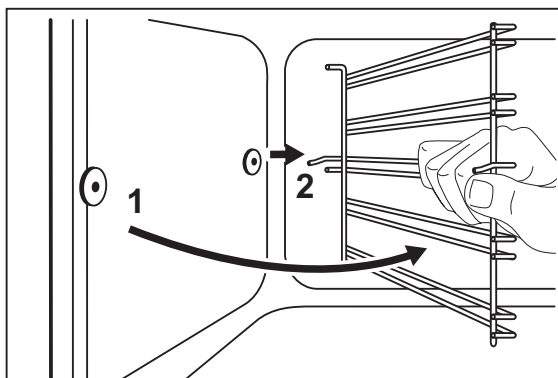
Before maintenance, make sure that the appliance is cool. There is a risk of burns.

Removing the side rails



1. Pull the front of the shelf support rail away from the side wall.

Hold the rear shelf runners and catalytic panel in place with the other hand.



2. Pull the rear shelf support rail away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.




The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

10.3 Catalytic walls

The walls with catalytic enamel are self-cleaning. They absorb fat which collects on walls when the oven operates.

To support the self-cleaning process:

1. Activate the oven lamp.
2. Remove the accessories from the appliance.
3. Clean the oven floor with warm water and washing-up liquid, then dry it.
4. Set the function  and maximum temperature.
5. Let the empty appliance operate for one hour.
6. When the appliance is cool, clean it with a soft and moist sponge.



WARNING!

Do not clean the catalytic surface with oven sprays, abrasive cleaning agents, soap or other cleaning agents. There is a risk of damage to the catalytic surface.



WARNING!

Keep children away when you clean the oven at a high temperature. The oven surface becomes very hot and there is a risk of burns.



Discolouration of the catalytic surface has no effect on the catalytic properties.

10.4 Oven lamp



WARNING!

Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.



Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

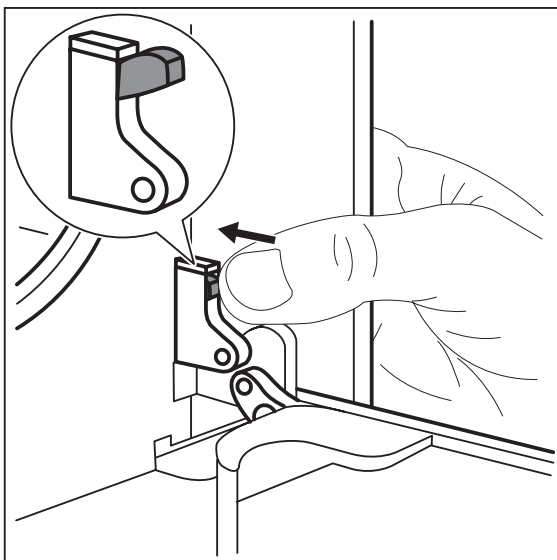
10.5 Cleaning the oven door

The oven door has three panels of glass. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

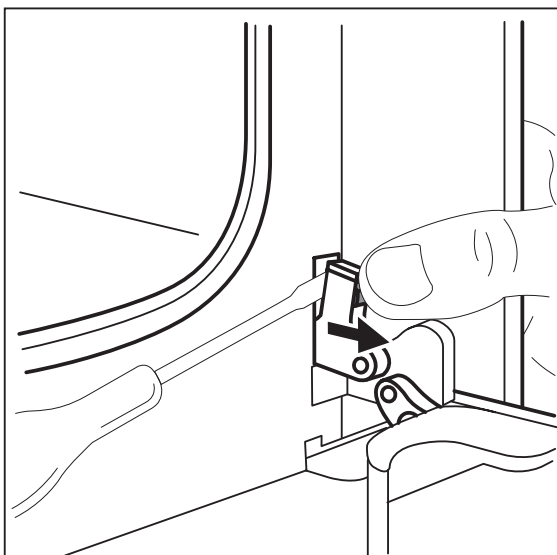


The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

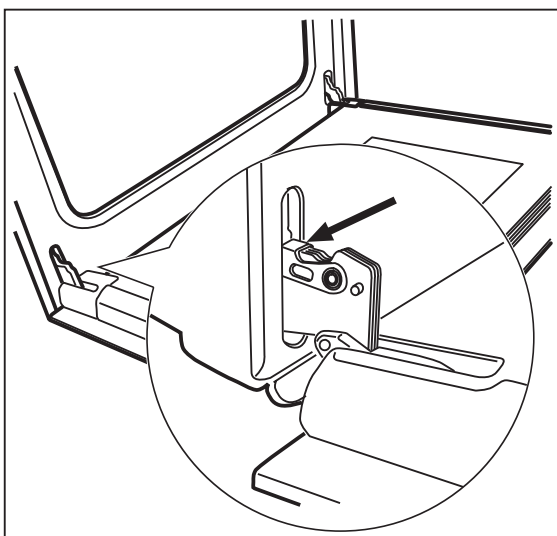
Removing the oven door and the glass panel



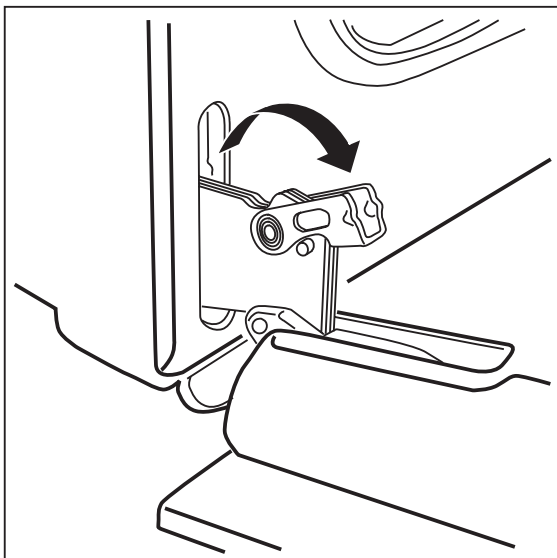
1. Fully open the door and identify the hinge to the right side of the door.
2. Push the tightening component until it pulls back.



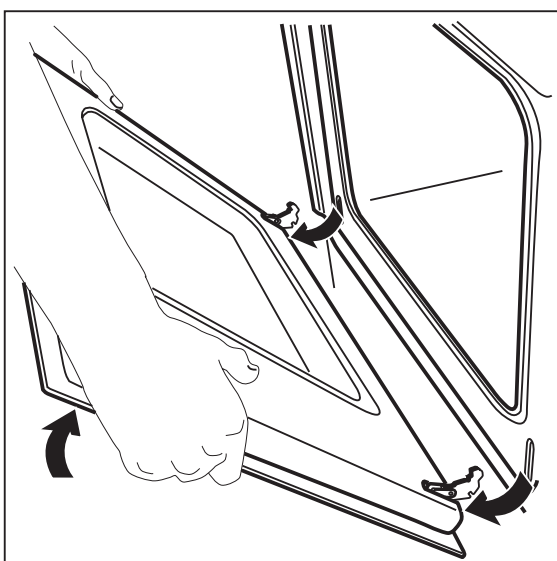
3. Hold the pushed component with one hand. Use a screwdriver with the other hand to lift and turn the right side hinge lever.



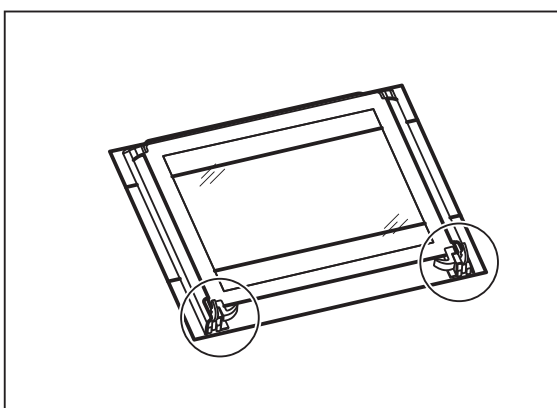
4. Identify the hinge to the left side of the door.



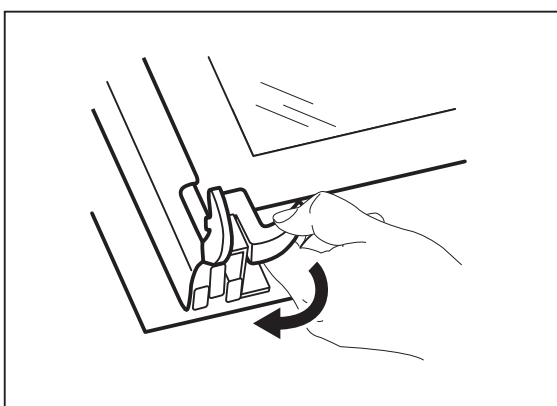
5. Lift and turn the lever on the left hinge.



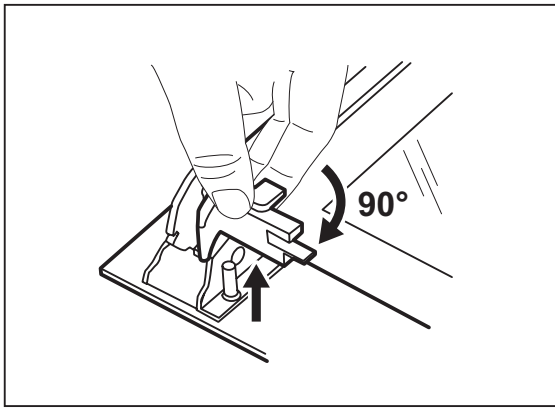
6. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



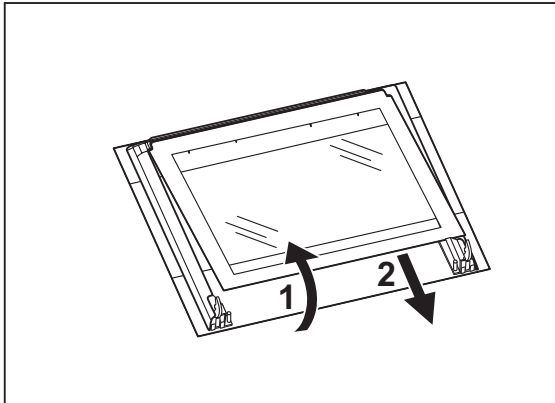
7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



8. Release the locking system to remove the glass panels.

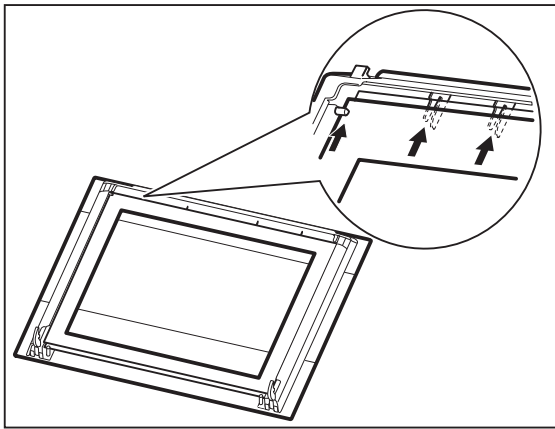


9. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



10. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.
11. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panel



When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. The second panel has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly (refer to the illustration).

11. WHAT TO DO IF...



WARNING!

Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The display shows 12.00 .	There was a power cut.	Set the clock.
Steam and condensation settle on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is

on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

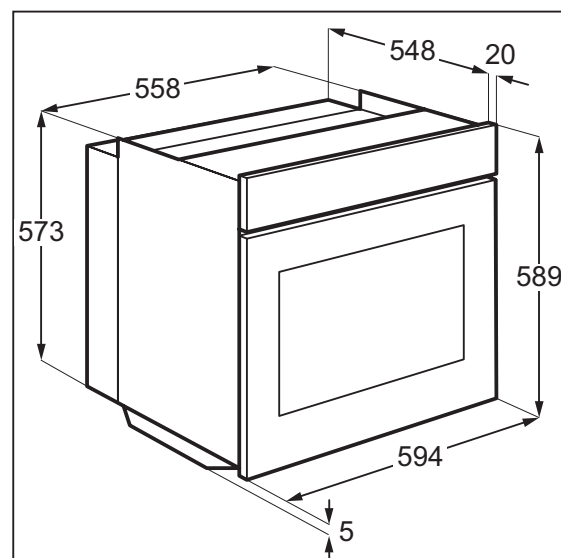
12. INSTALLATION

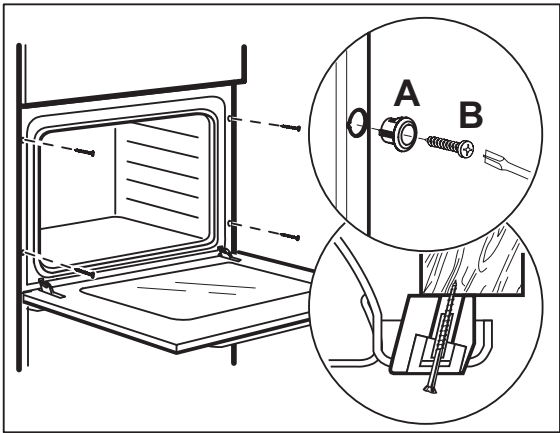
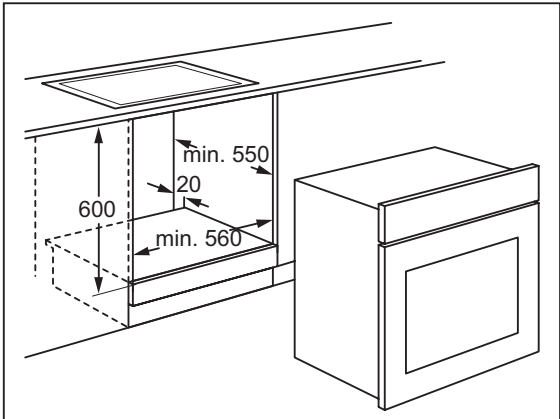
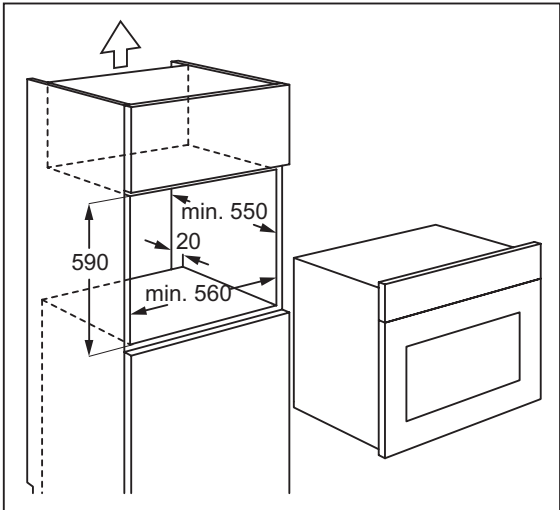


WARNING!


Refer to the Safety chapters.


12.1 Building In





12.2 Electrical installation

- 

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.
- 

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

12.3 Cable


Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm ²

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

13. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♻️. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic

appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	26
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	27
3. TERMÉKLEÍRÁS	30
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	30
5. NAPI HASZNÁLAT	31
6. ÓRAFUNKCIÓK	32
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	33
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK	34
9. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	34
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	42
11. MIT TEGYEK, HA... ..	47
12. ÜZEMBE HELYEZÉS	48

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben 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.aeg.com/productregistration



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.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - 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 nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játszanak a készülékkel. 3 évnél fiatalabb gyermekeket tilos felügyelet nélkül hagyni a készülék közelében.
- 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.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőel-

emeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- 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.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek 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 egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- 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.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- 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 marandó foltokat ejthet.

2.3 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 csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját 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 tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.4 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 aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.5 Ártalmatlanítás

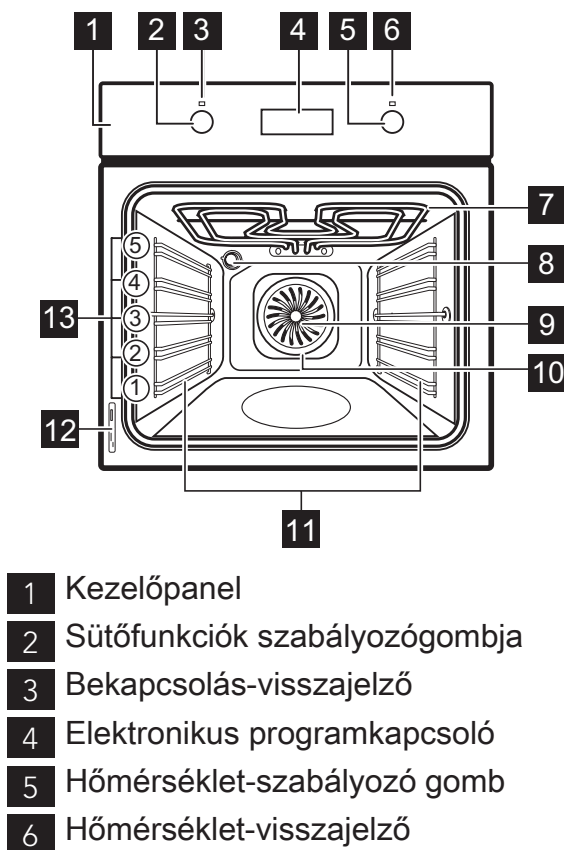


VIGYÁZAT

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



- 7 Grill
- 8 Sütőlámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Hátsó fali fűtőelem
- 11 Polcvezető sín, eltávolítható
- 12 Adattábla
- 13 Polcszintek

3.1 Sütő tartozékai


- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Grillező / sütőedény**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősín**
Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT


 **VIGYÁZAT**
Lásd a „Biztonság” című részt.

4.1 Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polctartót (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

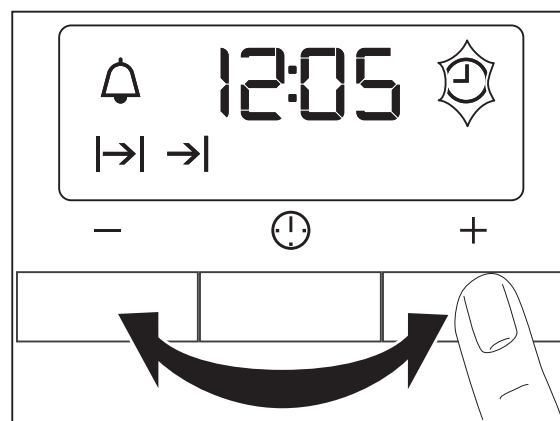
 Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 Az óra beállítása





 A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra 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.

 Az idő módosításához nyomja le többször a  gombot, amíg az Óra funkció visszajelzője villogni nem kezd. Tilos az Időtartam  vagy Befejezés  funkciót ugyanarra az időre beállítani.

4.3 Előmelegítés

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 tíz percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja tíz percig működni a készüléket.

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

5. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

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

5.1 A készülék be- és kikapcsolása








1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához. Működés közben a bekapcsolás-visszajelző világít.




2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

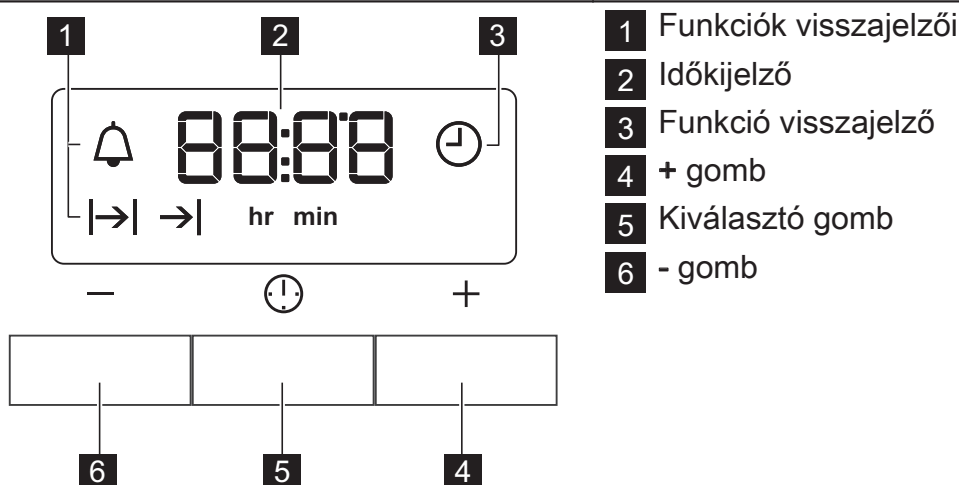
5.2 Sütőfunkció





Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 Alsó + felső sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
 Felső fűtés	Már elkészített ételek befejezéséhez. Csak a felső fűtőelem működik.
 Alsó sütés	Ropogós vagy kérges aljú sütemények készítéséhez. Csak az alsó fűtőelem működik.
 Grill	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Piritós készítéséhez.
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételkészítés grillezéséhez. Piritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Infrasütés	Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. A grillező elem és a sütőventilátor egyszerre üzemel és keringeti a forró levegőt az étel körül.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, a sütő több szintjén anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
 Pizzasütés	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez. A grillező és az alsó elem közvetlenül sugározza a hőt, a ventilátor pedig a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.





6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Elektronikus programkapcsoló






Óra funkció	Alkalmazás
 Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
 Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
 Befejezés	Segítségével beállítható, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.

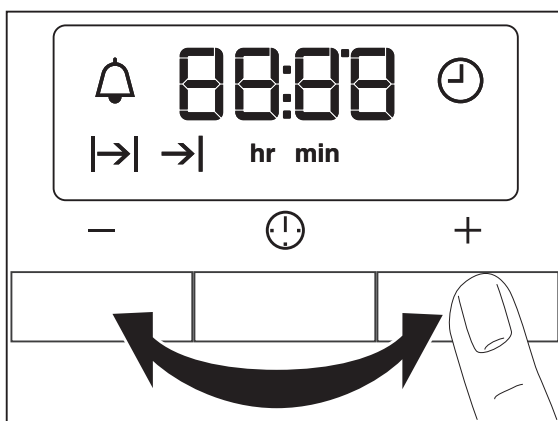


Egyidejűleg használhatja az Időtartam  és a Befejezés  funkciót annak beállítására, hogy mikor kapcsoljon be- és ki a készülék. Először az Időtartamot , majd a Befejezést  állítsa be.

6.2 Az óra funkciók beállítása

1. Az időtartam  és a Befejezés  funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló  funkcióhoz.

2. Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



3. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a + vagy - gombot.

Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajel-

ző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.



Az Időtartam |→| és a Befejezés →| funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütő-funkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

6.3 Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Tartsa nyomva a - gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

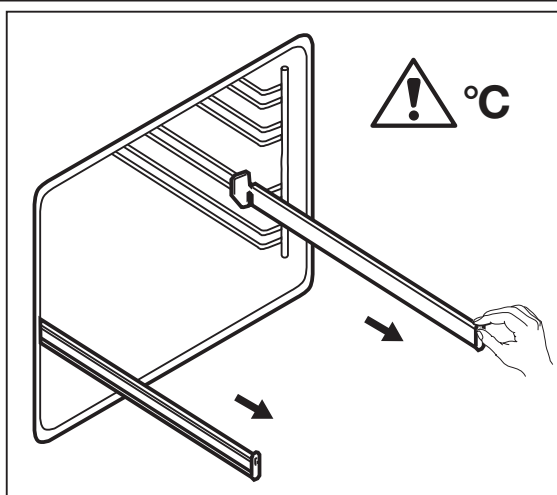
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



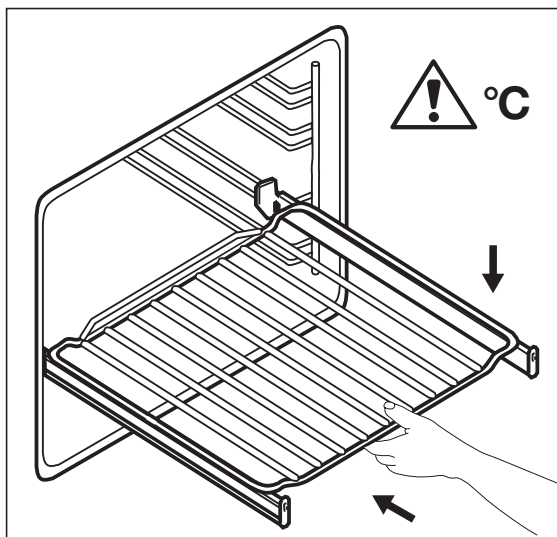
VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

7.1 Teleszkópos sütősín



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



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

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



Későbbi használatra őrizze a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

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



FIGYELEM

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

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 termosztát

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 JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

9.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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



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

- A sütőben öt polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

9.2 Sütemények sütése

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

9.5 Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUS	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3 (2 és 4)	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3 (2 és 4)	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajt-torta	1	170	2	165	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában

- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

9.3 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a süttőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 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.

9.4 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 TÍPUS	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon ¹⁾
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	160	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában ¹⁾
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Sütő tálcán
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / om-lós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Sütő tálcán
Keksz / om-lós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / om-lós tészták – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók – egy szinten	3	120	3	120	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók – két szinten	-	-	2 és 4	120	80 - 100	Sütő tálcán ¹⁾

ÉTEL TÍPU- SA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzé- sek
	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]		
Molnárka	3	190	3	190	12 - 20	Sütő tálcán ¹⁾
Képviselő- fánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselő- fánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tor- tasütő formá- ban
Gyümölcs- torta gazda- gon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tor- tasütő formá- ban
Lekváros piskóta	1	170	2 (bal és jobb)	160	50 - 60	20 cm-es tor- tasütő formá- ban

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percig.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPU- SA	Alsó + felső sü- tés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzé- sek
	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]		
Fehér ke- nyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle	2	190	2 (2 és 4)	180	25 - 40	6 - 8 db a sü- tő tálcán ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tepsiben ¹⁾
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Sütő tálcán ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percig.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPU- SA	Alsó + felső sü- tés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzé- sek
	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]		
Vajastészta- kosárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percre.

HÚS

ÉTEL TÍPU- SA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzé- sek
	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]		
Marhahús	2	200	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	190	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol mar- hasült, vére- sen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon
Angol mar- hasült, kö- zepesen át- sütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol mar- hasült, jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertés- lapka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertéscsü- lök	2	180	2	160	100 - 120	2 db
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészben

ÉTEL TÍPU- SA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzé- sek
	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]		
Pulyka	2	180	2	160	210 - 240	egészben
Kacsa	2	175	2	220	120 - 150	egészben
Liba	2	175	1	160	150 - 200	egészben
Nyúlhús	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészben

HAL

ÉTEL TÍPU- SA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzé- sek
	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]		
Pisztráng/ tengeri ke- szeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/la- zac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

9.6 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 3 perccig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcma- gasság	Hő- mérs. [°C]	Első ol- dal	Második oldal
Filészeletek	4	800	4	maxi- mális	12 - 15	12 - 14
Bifsztek	4	600	4	maxi- mális	10 - 12	6 - 8
Kolbászok	8	-	4	maxi- mális	12 - 15	10 - 12
Sertésborda	4	600	4	maxi- mális	12 - 16	12 - 14

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Csirke (félbe vágva)	2	1000	4	maximális	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	4	maximális	10 - 15	10 - 12
Csirkemell	4	400	4	maximális	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	maximális	20 - 30	-
Halfilé	4	400	4	maximális	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics	4 - 6	-	4	maximális	5 - 7	-
Pirítós	4 - 6	-	4	maximális	2 - 4	2 - 3

9.7 Infrásütés

Marhahús

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

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Sertés

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g - 1 kg	1 vagy 2	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	1 vagy 2	150 - 170	90 - 120

Borjú

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Borjú roston	1 kg	1 vagy 2	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	1 vagy 2	160 - 180	120 - 150

Bárány

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	160 - 180	40 - 60

Szárnyasok

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	1 vagy 2	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	1 vagy 2	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	1 vagy 2	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5 kg	1 vagy 2	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	1 vagy 2	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	1 vagy 2	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Hal egészben	1 - 1,5 kg	1 vagy 2	210 - 220	40 - 60

9.8 Aszalás – Hőlégbefűvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

ZÖLDSÉG

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Bab	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1/4	50 - 60	6 - 8

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Fűszernövény	3	1/4	40 - 50	2 - 3

GYÜMÖLCS

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Szilva	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerrel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkreteheti a teflon bevonatot!



Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapott, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

10.1 Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőtér kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Forduljon márkaszervizhez.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

10.2 Kivehető polctartók és katalitikus panelek

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat és a katalitikus paneleket.

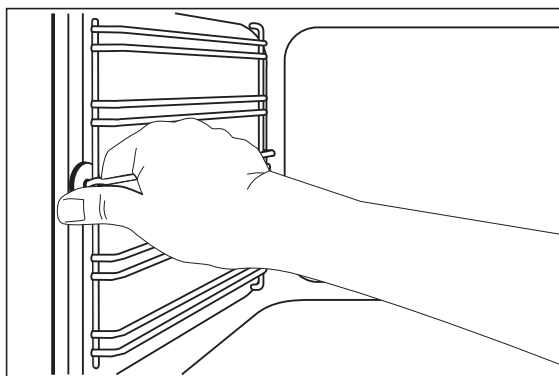
**VIGYÁZAT**

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat. A katalitikus panelek nincsenek rögzítve a sütő falához, és kidőlhetnek, amikor a polctartókat eltávolítja.

**VIGYÁZAT**

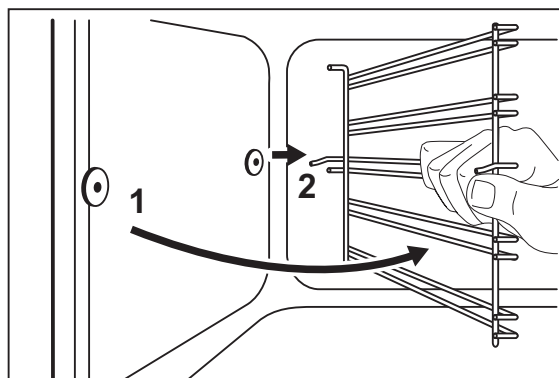
Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égésveszély!

A vezetősínek levétele



1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.

Másik kezével tartsa a hátsó polcvezető síneket és a katalitikus panelt a helyükön.



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

A polctartók behelyezése

A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.




A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

10.3 Katalitikus anyaggal bevont falak

A katalitikus zománcreteggel rendelkező falak öntisztulóak. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon lerakódó zsiradékot, miközben a sütő működik.

Előkészületek az öntisztító eljárás számára:

1. Kapcsolja be a sütőlámpát.
2. Vegyen ki minden tartozékot a készülékből.
3. A sütőtér alját meleg, mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.

4. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
5. Hagyja egy óráig működni az üres készüléket.
6. Amikor a készülék lehűlt, puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.

**VIGYÁZAT**

Ne tisztítsa a katalitikus felületeket sütőtisztító aeroszollal, súrolóporral, szappannal vagy más tisztítószerrel. A fenti szerekek károsíthatja a katalitikus felületeket.

**VIGYÁZAT**

Tartsa távol a gyermekeket, amikor magas hőmérsékleten tisztítja a sütőt. A sütő felülete nagyon felforrósodik, és fennáll az égési sérülés veszélye.



A katalitikus felület elszíneződése nincs hatással a funkció működésére.

10.4 Sütőlámpa



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.
Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

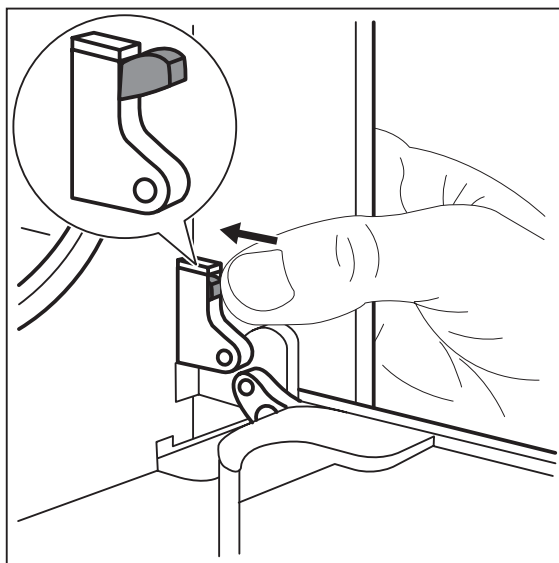
10.5 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtaja három üvegtáblából áll. A sütőajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek.

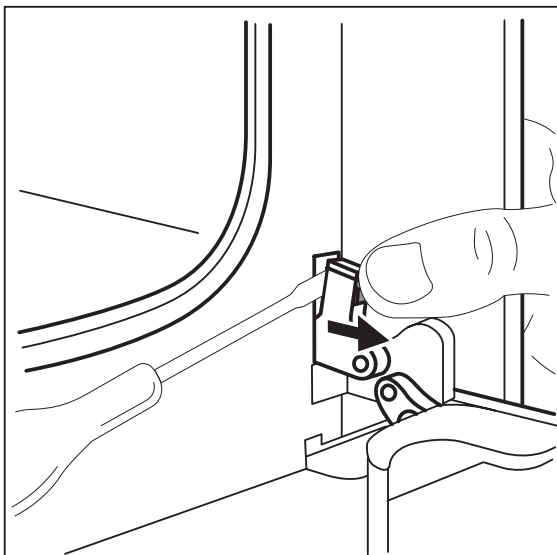


A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kisserelni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

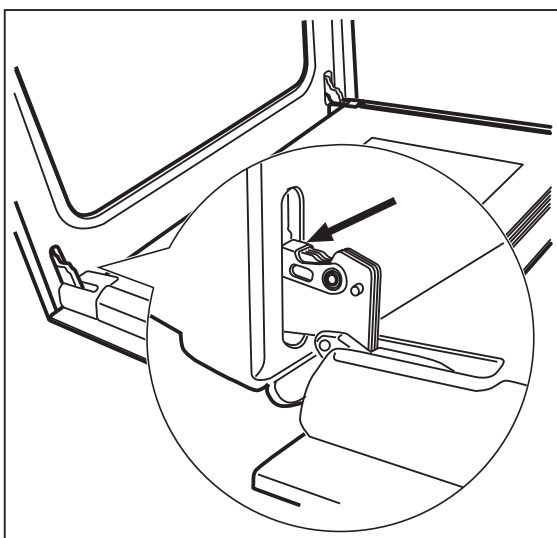
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



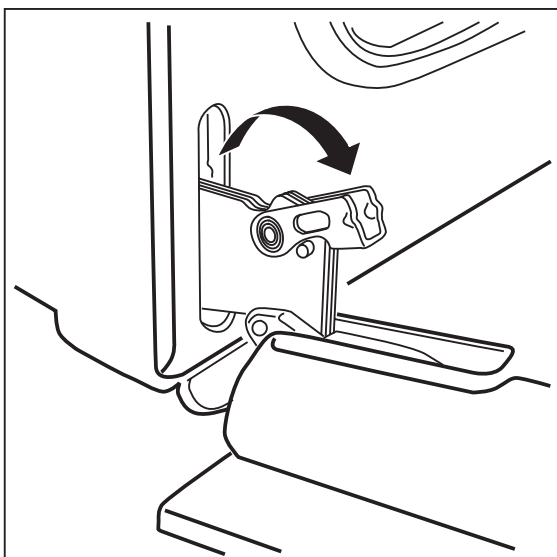
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Húzza meg a feszítő alkatrészt, amíg az visszaugrik.



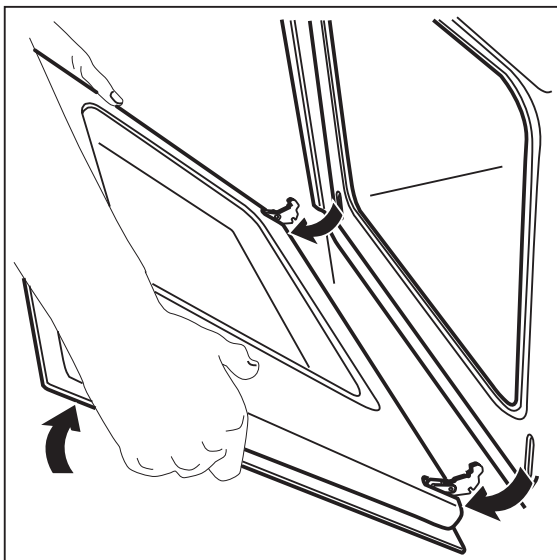
3. A benyomott alkatrészt tartsa az egyik kezével. A másik kezével egy csavarhúzó segítségével emelje fel és fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



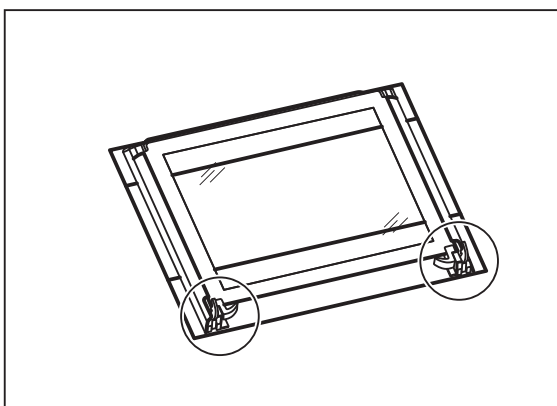
4. Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.



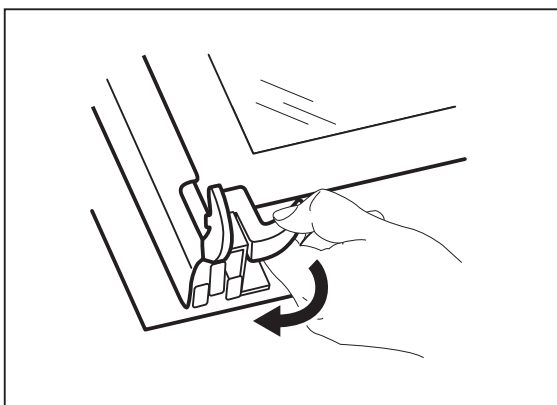
5. Emelje meg és fordítsa el a bal oldali zsanéron lévő kart.



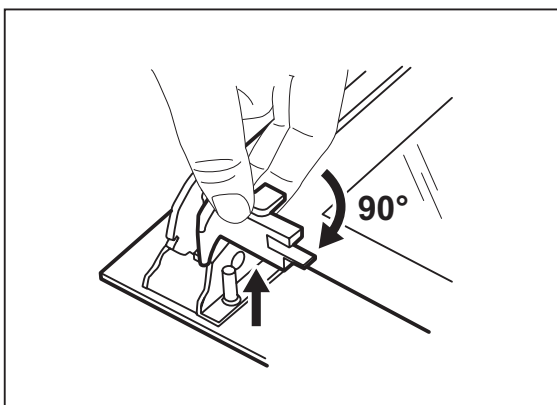
6. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



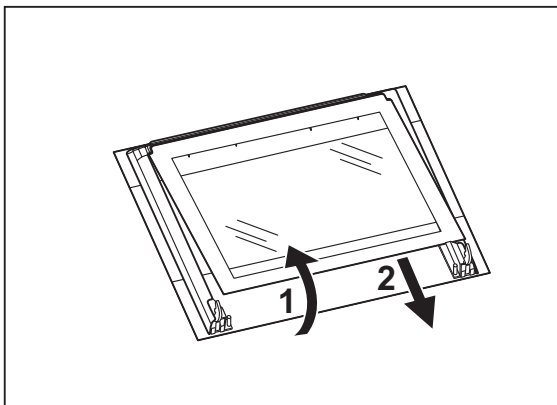
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



8. Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszereeléséhez.

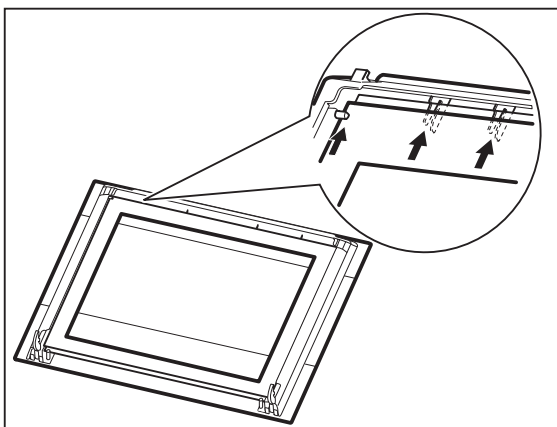


9. A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



10. Az üveglapokat egyenként, óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés). A felső üveglappal kezdje.
11. Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



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

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat megfelelő sorrendben tegye vissza. A második lapnak díszkerete van. Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a középső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyazatba (lásd az ábrát).

11. MIT TEGYEK, HA...



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
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.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszereplőhöz.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A kijelzőn a következő látható: 12.00	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az

adattábla a készülék belső terének elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

.....

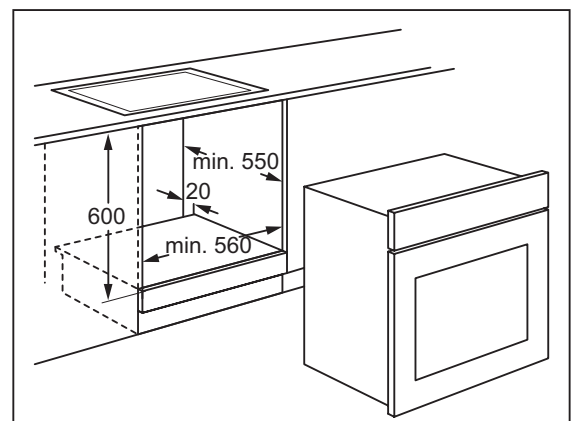
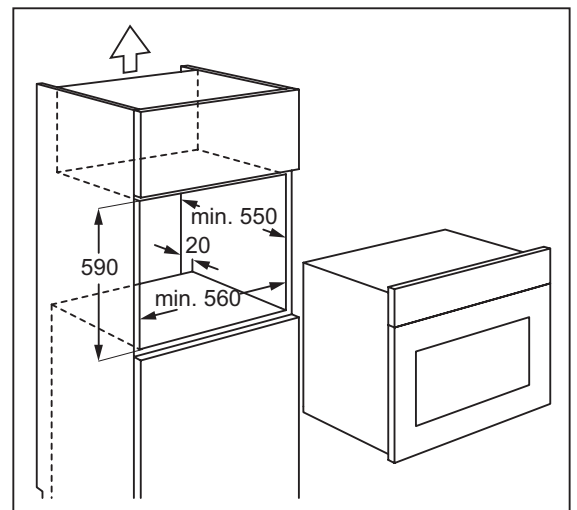
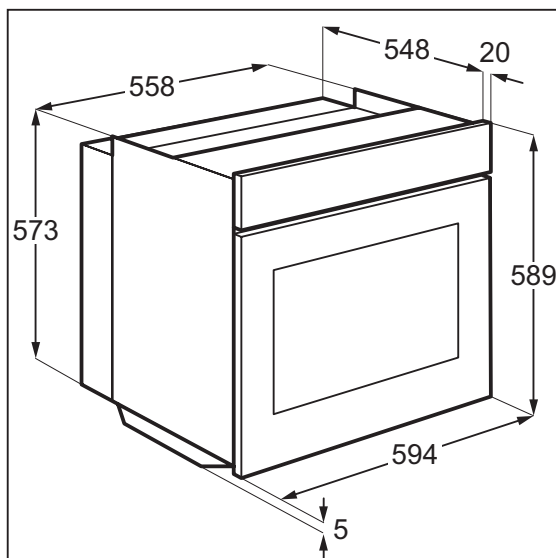
12. ÜZEMBE HELYEZÉS

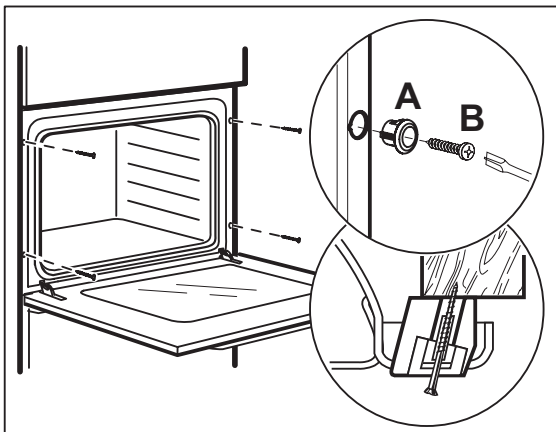


VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

12.1 Beépítés





12.2 Elektromos üzembe helyezés



VIGYÁZAT

Az elektromos üzembe helyezést csak képezített személy végezheti el.



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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

12.3 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:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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

13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: ♻️. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járvon 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.

