



Thinking of you
Electrolux



EKC52550OX

ET PLIIT
HU TŰZHELY

KASUTUSJUHEND
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

2
25



SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. SEADME KIRJELDUS.....	7
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	8
5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8
6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	8
7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	10
8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE	10
9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	11
10. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	11
11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	12
12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	18
13. VEAOTSING.....	20
14. PAIGALDAMINE.....	21

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajast asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
www.electrolux.com



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



HOIATUS!

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.

- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuses või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Mõned seadme osad on voolu all. Katke seade mööbliiga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.

- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastus- või põletusohut!
Elektrilöögi oht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.



HOIATUS!

Plahvatus- või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.

- ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
- ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
- olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele või vahetult seadme põhjale.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad tekitada kriimustusi. Kui teil on vaja nõusid pliidiil liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Hooldus ja puhastus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.

- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult ühesuguste tehniliste näitajatega lampe.

2.6 Jäätmekäitlus



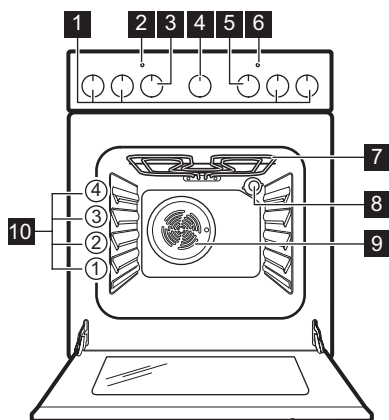
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
- Eemaldage seadme ukse fiksaator, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

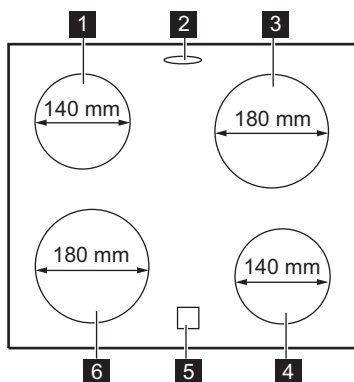
3. SEADME KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



- 1 Pliidi nupud
- 2 Temperatuuri tuli / sümbol / indikaator
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Minutilugeja nupud
- 5 Ahju funktsioonide nupp
- 6 Pliidi tuli / sümbol / indikaator
- 7 Grill
- 8 Valgusti
- 9 Ventilaator
- 10 Ahjuriuli tasandid

3.2 Pliidipinna skeem



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – hulk ja asend sõltub mudelist
- 3 Keeduväli 1800 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 1800 W

3.3 Tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.

- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Hoiusahtel**
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud.





Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.

Pange kõik tarvikud oma kohale tagasi.

4.2 Eelkuumutus

Eelsoojendage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. Tegu pole veaga. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Kuumusaste

Sümbolid	Funktsioonid
0	Välja lülitatud
1 - 9	Soojusastmed



Kasutage jääkuumust, et vähendada elektritarvet. Lülitage keeduväli umbes 5-10 minutit enne toiduvalmistamise lõppemist välja.

Keerake juhtnupp vajalikule soojusastmele. Süttib pliidi juhtindikaator. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

Kui kõik keeduväljad on välja lülitatud, kustub ka pliidi juhtindikaator.

5.2 Jääkuumuse indikaator



HOIATUS!

Jääkuumusega kaasneb põletusohu!

Jääkuumuse indikaator süttib, kui keeduväli on tuline.

6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Nõud



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.



Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinnale plekke.

- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.
- Nõu põhi ja keeduvälji peaksid olema ühesuurused.

6.2 Energiasääst

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Pange nõud keeduväljale enne selle sisselülitamist.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

6.3 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamise: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada.
3 - 4	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.



HOIATUS!

Klaasi pinna või põletite ja raami (kui see on olemas) äärte vahelise pinna puhastamiseks ärge kasutage nuge, kaabitsaid ega sarnaseid esemeid.

7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metased plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja vähese koguse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.

8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine



Oleneb mudelist, kas seadmel on nuppude sümbolid, indikaatorid või tuled:







- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
- Tuli süttib, kui seade töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga on mõni keeduväljadest sisse lülitatud, ahju funktsioone või temperatuuri.

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendis.

8.2 Ohutustermostaat

Seadme vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.



8.3 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioonid	Rakendus
0	Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.
	Ülemine + alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Kerge küpsetamine	Küpsetamiseks vormides ja kuivatamiseks ühel ahjutasandil madalal temperatuuril.
	Grill	Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
	Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
	Sulatamine	Külmutatud toidu sulatamiseks.

9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

9.1 Minutilugeja + Küpsetuse lõpu-aeg

Kasutage seda ahjufunktsiooni väljalülitusaja automaatseks määramiseks.

-  Seadme kasutamiseks käsitsi ilma valitud perioodita keerake minutilugeja nupp asendisse . Minutilugeja + Küpsetamise lõpp on väljas.

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
 2. Keerake taimer nuppu niikaugelt kui see läheb, seejärel keerake see vajalikule ajaperioodile.
- Kui aeg saab täis, kõlab helisignaal. Seade lülitub välja. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

10. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE



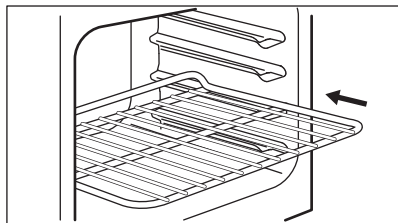
HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Traatresti tagaosa on spetsiaalse kujuga, et soodustada kuuma õhu ringlemist.

10.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:

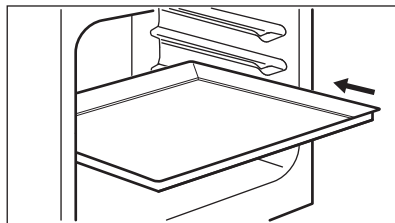


Lükake traatrest ahjutasandile. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

Küpsetusplaat:



Ärge lükake küpsetusplaati päris vastu ahju tagaseina. Vastasel korral ei saa kuum õhk plaadi ümber vabalt liikuda. Toit võib kõrbema minna, eriti plaadi tagaosas.



Pange plaat või rest ahjutasandile. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest.

vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.

- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

11.2 Küpsetamine

11.1 Üldine teave

- Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise

- Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Kohandage oma tavapärased seaded (temperatuur, küpsetusajad) ja ahjutasandid vastavalt tabelites toodud väärtustele.
- Esimesel kasutamisel soovitatakse kasutada madalamat temperatuuri.
- Kui te oma retsepti jaoks sobivat seadistust ei leia, siis kasutage mõnda muud, mis oleks võimalikult sarnane.
- Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.
- Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu algul alati võrdsetl. Sel juhul ärge temperatuuri

seadistust muutke. Erinevused kaovad küpsetamise ajal.

- Pikema küpsetusaja puhul võite ahju umbes 10 minutit enne küpsetusprogrammi lõppu välja lülitada ja kasutada jääkkuumust.

Kui kasutate külmutatud toitu, võivad ahjus olevad plaadid küpsetamise ajal kõverduda. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

11.3 Kookide küpsetamine

- Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

11.4 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.

- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

11.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esiialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

11.6 Ülemine + alumine kuumutus

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Tarvikud
Taignaribad	250	150	25 - 30	3	küpsetusplaat
Õhuke kook ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	küpsetusplaat
Pärmitaignast õunakook	2000	170 - 190	40 - 50	3	küpsetusplaat
Õunapirukas ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 ümmargust alumiiniumplaati (läbimõõt: 20 cm)
Väikesed koogid ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	küpsetusplaat
Rasvaineta kook ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 ümmargune alumiiniumplaat (läbimõõt: 26 cm)
Plaadikook	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	küpsetusplaat
Kana, terve	1350	200 - 220	60 - 70	2	ahjurest
				1	küpsetusplaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Pool kana	1300	190 - 210	35 + 30	3	ahjurest
				1	küpsetusplaat
Seakarbonaad	600	190 - 210	30 - 35	3	Traatrest
				1	küpsetusplaat
Lahtine piru- kas ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	küpsetusplaat
Pärmitaignast pirukas ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	küpsetusplaat
Pitsa	1000	200 - 220	25 - 35	2	küpsetusplaat
Juustukook	2600	170 - 190	60 - 70	2	küpsetusplaat
Šveitsi õuna- kook ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	küpsetusplaat
Jõulukook ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	küpsetusplaat
Quiche Lor- raine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ümar vorm (läbimõõt: 26 cm)
Talupojaleib ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 alumiinium- plaati (pikkus: 20 cm)
Rumeenia keeks ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 alumiinium- plaati (pikkus: 25 cm) samal ahjutasandil
Rumeenia keeks – tradit- siooniline	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumiinium- plaati (pikkus: 25 cm) samal ahjutasandil
Pärmitaignast kuklid ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	küpsetusplaat
Rullbiskviit ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	küpsetusplaat
Besee	400	100 - 120	40 - 50	2	küpsetusplaat
Purukook ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	küpsetusplaat
Keeks ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	küpsetusplaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Võikook 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

2) Eelsoojendage ahju 15 minutit.

3) Pärast seadme väljalülitamist jätkke kook veel 7 minutiks ahju.

4) Eelsoojendage ahju 20 minutit.

5) Eelsoojendage ahju 10 - 15 minutit.

6) Pärast seadme väljalülitamist jätkke kook veel 10 minutiks ahju.

7) Seadke temperatuuriks 250 °C ja eelsoojendage ahju 18 minutit.

11.7 Pöördõhk

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Taignaribad 1)	250	155	20	3	küpsetus- plaat
Taignaribad 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	küpsetus- plaat
Õhuke kook 1)	1000	155	35	2	küpsetus- plaat
Õhuke kook 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	küpsetus- plaat
Pärmitaignast õunakook 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	küpsetus- plaat
Õunapirukas 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 ümmargust alumiinium- plaati (läbi- mõõt: 20 cm)
Väikesed koog- id 1)	500	150	35	3	küpsetus- plaat
Väikesed koog- id 1)	500 + 500	145	30	1 + 3	küpsetus- plaat
Rasvaineta kook 1)	350	160	30	3	1 ümmar- gune alumii- niumplaat (läbimõõt: 26 cm)
Plaadikook	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	küpsetus- plaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Kana, terve	1400	200	50	2	ahjurest
				1	küpsetus- plaat
Seakarbonaad	600	180 - 200	30 - 40	2	ahjurest
				1	küpsetus- plaat
Lahtine piru- kas ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	küpsetus- plaat
Pärmitaignast pirukas	1200	160 - 170	20 - 30	3	küpsetus- plaat
Juustukook	2600	150 - 170	60 - 70	2	küpsetus- plaat
Šveitsi õuna- kook ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	küpsetus- plaat
Jõulukook ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	küpsetus- plaat
Quiche Lor- raine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 ümar vorm (läbimõõt: 26 cm)
Talupojaleib ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	küpsetus- plaat
Rumeenia keeks ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 alumii- niumpilaati (pikkus: 25 cm) samal ahjutasandil
Rumeenia keeks – tradit- siooniline	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumii- niumpilaati (pikkus: 25 cm) samal ahjutasandil
Pärmitaignast kuklid ¹⁾	800	190	15	3	küpsetus- plaat
Pärmitaignast kuklid ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	küpsetus- plaat
Rullbiskviit ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	küpsetus- plaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Besee	400	100 - 120	50 - 60	2	küpsetus- plaat
Besee	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	küpsetus- plaat
Purukook 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	küpsetus- plaat
Keeks 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	küpsetus- plaat
Võikook 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	küpsetus- plaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

2) Pärast seadme väljalülitamist jätkke kook veel 7 minutiks ahju.

3) Eelsoojendage ahju 15 minutit.

4) Pärast seadme väljalülitamist jätkke kook veel 10 minutiks ahju.

5) Seadke temperatuuriks 230 °C ja eelsoojendage ahju 15 minutit.

11.8 Kerge küpsetamine

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Taignaribad 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	küpsetus- plaat
Õhuke kook 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	küpsetus- plaat
Pitsa 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	küpsetus- plaat
Rullbiskviit 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	küpsetus- plaat
Besee 2)	400	110 - 120	50 - 60	2	küpsetus- plaat
Keeks 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	küpsetus- plaat
Võikook 1)	600	160 - 170	25 - 30	2	küpsetus- plaat
Kana, terve	1200	220 - 230	45 - 55	2	ahjurest
				1	küpsetus- plaat

1) Seadke temperatuuriks 250 °C ja eelsoojendage ahju 20 minutit.

2) Seadke temperatuuriks 250 °C ja eelsoojendage ahju 10 minutit.

12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet.
- Puhastage seadme sisemust pärast igakordset kasutamist. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teraservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinna kahjustada.

12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed



Puhastage ahjuust ainult niiske käsnaga. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

12.3 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

Sisemised klaaspaneelid võib puhastamiseks eemaldada. Erinevate mudelite puhul on klaaspaneelide arv erinev.



HOIATUS!

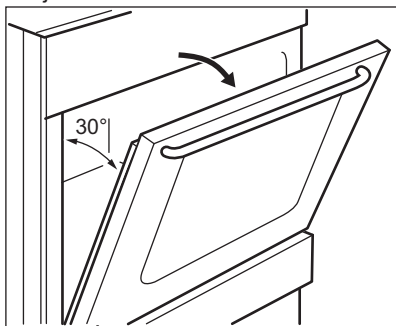
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



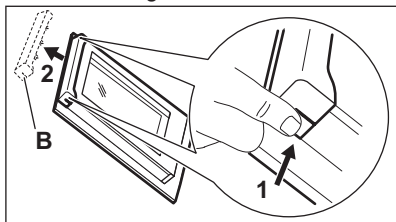
HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

1. Avage uks, nii et see oleks umbes 30° nurga all. Veidi avatud asendis jääb uks lahti.



2. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituskahju.



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

4. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõstke need ükshaaval välja.
5. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülalloodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem.

**ETTEVAATUST!**

Sisemise klaaspaneeli trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele.

**ETTEVAATUST!**

Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.

**ETTEVAATUST!**

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

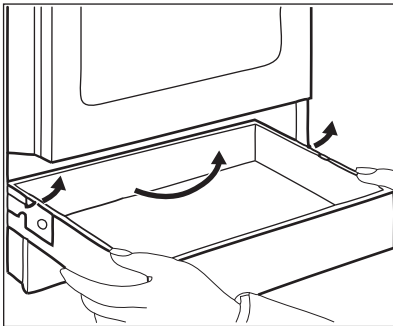
12.4 Sahtli eemaldamine

**HOIATUS!**

Ärge hoidke sahtlit kergestisüttivaid esemeid (nagu puhastusmaterjalid, kilekotid, ahjukindad, paber või puhastuspihustid). Ahju kasutades võib sahtel kuumaks minna. Tuleoht!

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



2. Tõstke aeglaselt sahtlit.
3. Tõmmake sahtel täielikult välja. Sahtli paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.

12.5 Lambi asendamine

Asetage seadme põhjale riidest lapp. See hoiab ära lambi klaasist katte ja ahjuõõne purunemise.

**HOIATUS!**

Surmava elektrilöögi oht! Enne lambi asendamist ühendage kaitse lahti. Ahjuvalgusti ja selle klaasist kate võivad olla kuumad.

1. Lülitage seade välja.
2. Eemaldage kaitsemed kaitsekiibist või lülitage kaitseüliti välja.

Tagumine valgusti

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Paigaldage klaaskate.

13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada. Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahju või pliidi ekraanil on veakood, mida selles tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	Lülitage seade välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
Jääkkuumuse indikaator ei sütti.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Valgusti ei põle.	Lamp on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Toidu valmimiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.

13.2 Hooldusteave

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. See andmesilt asub ees ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti seadme küljest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

14. PAIGALDAMINE

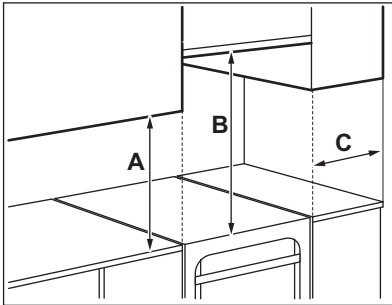
**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

14.1 Seadme asukoht

Eraldiseisva seadme võib paigaldada kas kappide vahele või kõrvale või ka nurka.

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiate tabelist.

**Minimaalsed vahed**

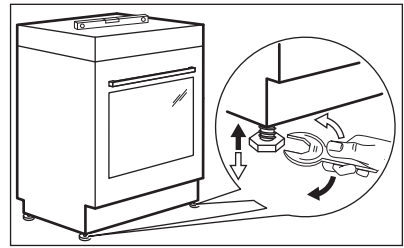
Mõõtmed	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Tehnilised andmed

Mõõtmed	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600
Elektri koguvõimsus	8047 W

Seadme klass 3

14.3 Seadme loodimine



Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugi jalgu.

14.4 Kaldumiskaitse

Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.

**ETTEVAATUST!**

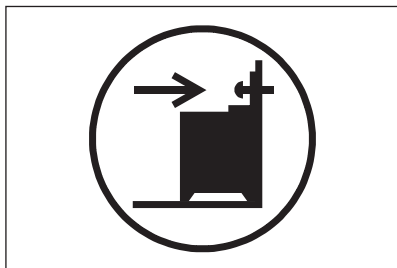
Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.



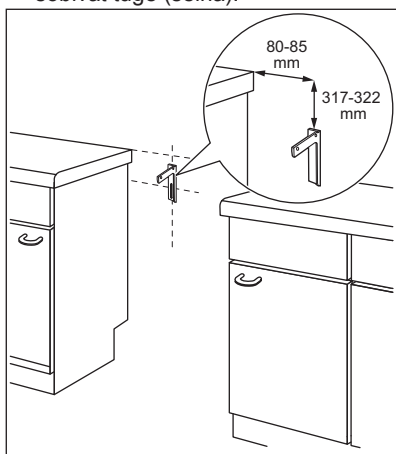
Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.

Te peate paigaldama kaldumiskaitse. Vastasel juhul võib seade kaldu vajuda.

Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meeles pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.



1. Paigaldage kaldumiskaitse 317 - 322 mm seadme ülapinnast ja 80 - 85 mm seadme servast asuva toendi ümmargusse auku. Kravige see tahke materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).



2. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt. Tõstke seadme esikülge ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.



Kui te pliidi mõõtmeid muudate, siis kohandage vastavalt ka kaldumiskaitset.



ETTEVAATUST!

Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.

14.5 Elektriühendus



HOIATUS!

Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" toodud ettevaatusabinõusid.

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

Sobiv kaablitüüp: H05 RR-F või samaväärse ristlõikega.



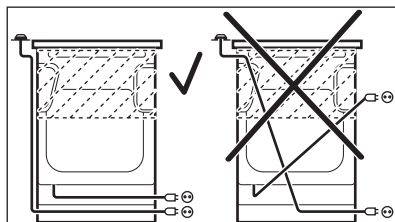
HOIATUS!

Enne toitejuhtme kontakti ühendamist kontrollige, milline on teie koduse majapidamise faasidevaheline pinge. Õige elektriühenduse kasutamiseks vaadake seadme taga olevat ühendussilti. Nii talitades hoiate ära paigaldusvead ja seadme elektriliste osade kahjustamise.



HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel näidatud seadme osaga.




14.6 Klemmplaat ja ühendusjoonis


Veenduge, et kõik ühendused vastavad joonisele.

Klemmplaat	Ühendusjoonis	
	<p>230 V ~</p>	
	<p>400 V 3N ~</p>	
	<p>230 V 3 ~</p>	
	<p>400 V 2N ~</p>	
Ühenduse tüüp	Kaitse (A)	Toitejuhtme ristlõige (mm ²)
230 V ~	40	3 x 6
400 V 3N ~	16	5 x 1,5

Ühenduse tüüp	Kaitse (A)	Toitejuhtme ristlõige (mm ²)
230 V 3 ~	25	4 x 2,5
400 V 2N ~	32	4 x 4

15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid saatke ringlusse. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	26
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	28
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	30
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	31
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	32
6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	32
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	33
8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT	34
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	35
10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	35
11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	36
12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	41
13. HIBAEHÁRÍTÁS.....	43
14. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	45

ÖNRE GONDOLUNK

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk. Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.

- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a falijáratból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A rögzített kábelevezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZATI!

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.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZATI!

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 elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- 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 szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés- és égésveszély.
Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.



VIGYÁZAT!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.



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 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 tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.

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

2.5 Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási

készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.6 Ártalmatlanítás



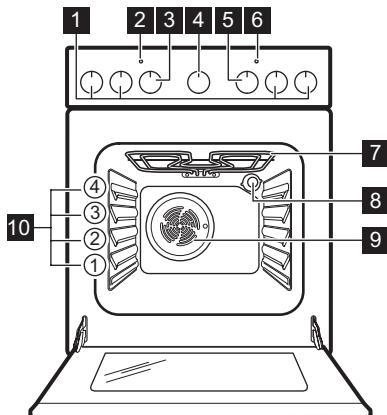
VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

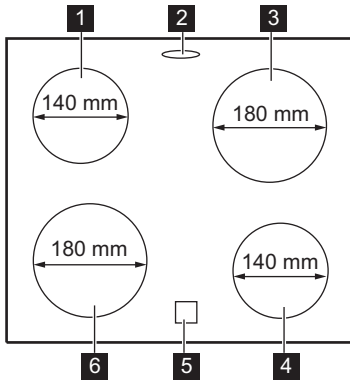
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 A Percszámálógó gombja
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Főzőlap lámpája / szimbólum / visszajelző
- 7 Grill
- 8 Sütőlámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Polcszintek

3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkimenet - száma és helye a modelltől függően változhat
- 3 Főzőzóna 1800 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna 1800 W

3.3 Tartozékok

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Tárolófiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Távolítson el minden tartozékot a készülékből.





Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat az eredeti helyükre.

4.2 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

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

5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólumok	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1 - 9	Hőfokbeállítások



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

Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.

A főzőlap szabályozójának visszajelzője világítani kezd.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a kikapcsolt helyzetbe.

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a tűzhely szabályozójának visszajelzője kialszik.

5.2 Maradék hő visszajelző



VIGYÁZAT!

A maradék hő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.

6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőedény



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.



A zománczott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradék hőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.
- Az edényaljak és a főzőzónák méretének mindig meg kell egyezniük.

6.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

6.2 Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szűkség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése.		

7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



VIGYÁZAT!
Ne használjon kést, kaparót vagy hasonló eszközt az üvegfelület vagy az égők peremei és a keret (ha van) között.

7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószeret.

7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák,

vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás

után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A készülék be- és kikapcsolása



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






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


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

8.2 Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

8.3 Sütőfunkció


Szim-bólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Enyhe sütés	Sütés tepsiben és szárítás egyetlen polcmagasságon, alacsony hőmérsékleten.
	Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirtós készítéséhez.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.

Szim-bólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.

9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

9.1 Percszámláló + Sütés vége

Segítségével a sütőfunkció automatikus kikapcsolási ideje állítható be.

i Ha a készüléket beállított időtartam nélkül, kézi üzemmódban szeretné működtetni, forgassa a Percszámláló gombját  helyzetbe. A Percszámláló + Sütés vége funkció kikapcsol.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Forgassa el ütközésig az időzítő gombját, majd forgassa a kívánt időtartamra.

Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

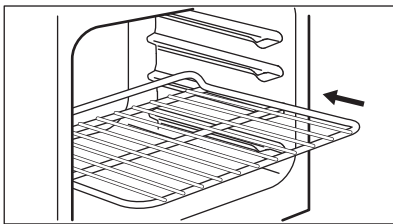


VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:

i A huzalpolc hátsó része speciális alakú, hogy segítse a hő áramlását.

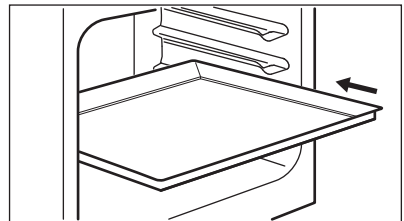


Tolja a polcot a polcsintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Tepsi:



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



Helyezze a tepsi vagy tálcát a polcsintre. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.1 Általános tudnivalók

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

11.2 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthoz nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

Amikor fagyasztott étel főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.3 Sütemények sütése

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

11.4 Húsok és halak sütése

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

11.5 Sütési időtartamok

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

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez,

receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

11.6 Alsó + felső sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Péksütemények	250	150	25 - 30	3	tepsi
Lepény ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	tepsi
Kelt almás sütemény	2000	170 - 190	40 - 50	3	tepsi
Almás pite ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm)
Aprósütemény ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Piskóta (zsiradék nélkül) ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	tepsi
Csirke egészben	1350	200 - 220	60 - 70	2 1	huzalpolc tepsi
Fél csirke	1300	190 - 210	35 + 30	3 1	huzalpolc tepsi
Sertésborda	600	190 - 210	30 - 35	3 1	Huzalpolc tepsi
Gyümölcskoszár ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tepsi
Kelt tészta töltelékkel ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	tepsi
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tepsi
Sajttorta	2600	170 - 190	60 - 70	2	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Svájci almás lepény ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	tepsi
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm)
Üres kalács ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcsinten
Üres kalács	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcsinten
Zsemle ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	tepsi
Keksztekercs ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	tepsi
Habcsók	400	100 - 120	40 - 50	2	tepsi
Prézlikalács ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	tepsi
Piskótatészta ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	tepsi
Vajas sütemény ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

2) Melegítse elő a sütőt 15 percig.

3) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

4) Melegítse elő a sütőt 20 percig.

5) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.

6) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

7) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 18 percig.

11.7 Hőlégbefűvás, nagy hőfok 

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták ¹⁾	250	155	20	3	tepsi
Omlós tészták ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	tepsi
Lepény ¹⁾	1000	155	35	2	tepsi
Lepény ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	tepsi
Kelt almás sütemény ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	tepsi
Almás pite ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm)
Aprósütemény ¹⁾	500	150	35	3	tepsi
Aprósütemény ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	tepsi
Piskóta (zsiradék nélkül) ¹⁾	350	160	30	3	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	tepsi
Csirke egészben	1400	200	50	2	huzalpolc
				1	tepsi
Sertésborda	600	180 - 200	30 - 40	2	huzalpolc
				1	tepsi
Gyümölcskosár ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tepsi
Kelt tészta töltelékkel	1200	160 - 170	20 - 30	3	tepsi
Sajttorta	2600	150 - 170	60 - 70	2	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Svájci almás lepény ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	tepsi
Quiche Lorraine ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	tepsi
Üres kalács ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle ¹⁾	800	190	15	3	tepsi
Zsemle ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	tepsi
Keksztekercs ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	tepsi
Habcsók	400	100 - 120	50 - 60	2	tepsi
Habcsók	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	tepsi
Prézlikalács ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	tepsi
Piskótatészta ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	tepsi
Vajas sütemény ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

3) Melegítse elő a sütőt 15 percig.

4) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

5) Állítsa be a hőmérsékletet 230 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 15 percig.

11.8 Enyhe sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	tepsi
Lepény ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	tepsi
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	tepsi
Keksztekercs ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	tepsi
Habcsók ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	tepsi
Piskótátészta ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Vajas sütemény ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Csirke egészben	1200	220 - 230	45 - 55	2 1	huzalpolc tepsi

¹⁾ Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 20 percig.

²⁾ Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 10 percig.

12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószerez puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel

megnedvesített puha kendőt használjon.

- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



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

12.3 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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



VIGYÁZAT!

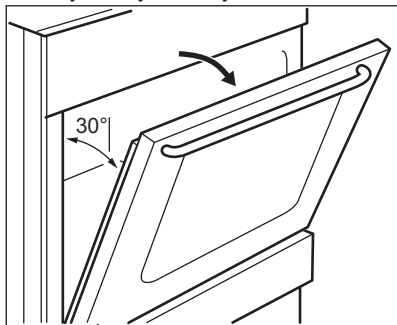
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



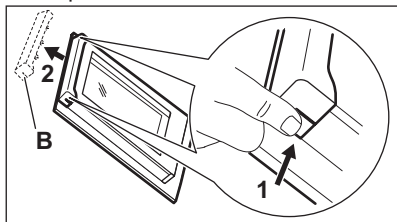
VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

1. Nyissa ki az ajtót körülbelül 30°-os szögbe. Az ajtó önmagától megáll az enyhén nyitott helyzetben.



2. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



VIGYÁZAT!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

4. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket.
5. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.



FIGYELMEZTETÉS!

A belső üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie.



FIGYELMEZTETÉS!

Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.



FIGYELMEZTETÉS!

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére.

12.4 A rekesz eltávolítása

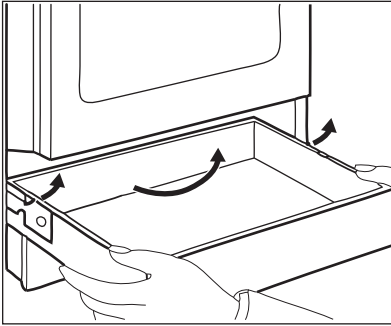


VIGYÁZAT!

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószer, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A sütő használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély!

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
 3. Húzza ki teljesen a rekeszt.
- A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

12.5 A lámpa izzójának cseréje

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



VIGYÁZAT!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

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

Hátsó lámpa

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

13. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő / főzőlap kijelzőjén egy olyan hibaüzenet látható, mely nincs ebben a táblázatban.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
A Maradék hő visszajelző nem jelenik meg.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

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

14. ÜZEMBE HELYEZÉS



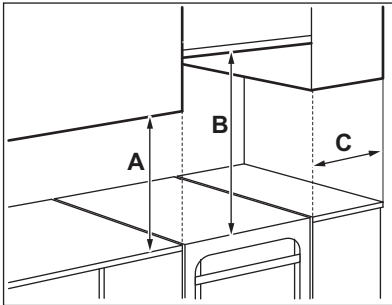
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 A készülék elhelyezése

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



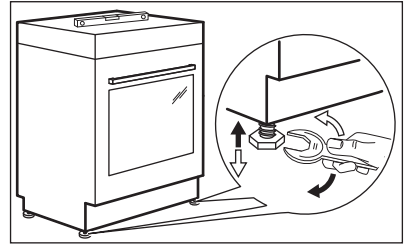
Minimális távolságok

Méret	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Műszaki adatok

Méret	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600
Összes elektromos áram	8047 W
Készülék osztály	3

14.3 A készülék vízszintbe állítása



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

14.4 Billenésátló

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



FIGYELMEZTETÉS!

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

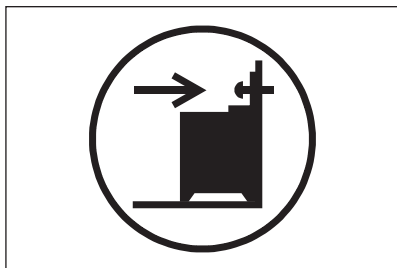


Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

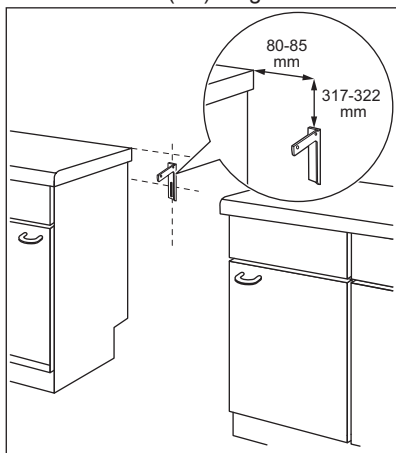
Fel kell szerelnie a billenésátlót. Ha nem szereli be, akkor hátrabilenhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) figyelmezteti Önt a billenésátló felszerelésére.





1. A készülék tetejétől lefelé számítva 317 - 322 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.



2. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Emelje meg a készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére. Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely közepére állításához módosítania kell az oldalméretet.



Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.



FIGYELMEZTETÉS!

Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

14.5 Elektromos bekötés



VIGYÁZAT!

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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.



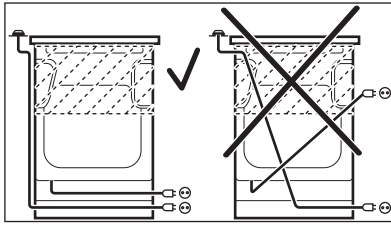
VIGYÁZAT!

Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetőek az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.



VIGYÁZAT!

A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.





14.6 Csatlakozótábla és bekötési rajz

Győződjön meg róla, hogy az áthidalót az ábrán látható módon helyezte-e el.

Érintkezőtábla	Bekötési rajz
	<p>230 V ~</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 N</p>
	<p>400 V 3N ~</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 L2 L3 N</p>
	<p>230 V 3 ~</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 L2 L3</p>
	<p>400 V 2N ~</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>L1 L2 N</p>

Csatlakozás típusa	Biztosíték (A)	Tápkábel keresztmetszete (mm ²)
230 V ~	40	3 x 6
400 V 3N ~	16	5 x 1,5
230 V 3 ~	25	4 x 2,5
400 V 2N ~	32	4 x 4

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

 jelzéssel ellátott anyagok újrahasznosíthatóak. 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.

