



Thinking of you
Electrolux



EOC6851

.....
ET AURUÁHI
HU GŐZÖLŐS SÜTŐ

.....
KASUTUSJUHEND 2
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 39



SISUKORD

1. OHUTUSINFO	3
2. SEADME KIRJELDUS	5
3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	6
4. JUHTPANEEL	6
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE	8
6. KELLA FUNKTSIOONID	12
7. AUTOMAATPROGRAMMID	13
8. TARVIKUTE KASUTAMINE	14
9. LISAFUNKTSIOONID	17
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	18
11. PUHASTUS JA HOOLDUS	29
12. MIDA TEHA, KUI... ..	35
13. TEHNILISED ANDMED	37
14. PAIGALDAMINE	37
15. JÄÄTMEKÄITLUS	38

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemustes võite alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration



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

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

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 üle on järevalve ja kui nende turvalisuse eest vastutav isik on neid juhendanud ning näidanud seadme kasutamise kohta kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitage selle sisse lülitada.
- Ilma järelevalveta ei tohi lapsed seadet puhas-tada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 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 kaitsekin-daid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.

- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.

Elektriühendus



HOIATUS

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesilbil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesat.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uus 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 kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

1.3 Kasutamine



HOIATUS

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Hoidke seadme ust alati kinni, kui see ei tööta.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emaili kahjustumise või värvi muutumise ära hoidmiseks:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjapinnale;
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjapinnale;
 - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse;
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu;
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Niiskete kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.

Auruküpsetus



HOIATUS

Põletus ja seadme kahjustamise oht!

- Ärge avage seadme ust auruküpsetuse ajal. Aur võib seadmest välja paiskuda.

1.4 Hooldus ja puhastus



HOIATUS

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge teeninduskeskuse.
- Olge ukse seadmest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliitpinna materjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisvammeme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

Pürolüütiline puhastamine



HOIATUS

Tulekahju- ja põletusoh!

- Lugege hoolikalt pürolüütilise puhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks!
- Tuulutage pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda ruumi hoolikalt.
- Esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüütilise puhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.

- Mõned linnud ja roomajad võivad pürolüütilise puhastuse ajal eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiiristad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.
- Ülal kirjeldatud aarud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele lastele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

1.5 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.

1.6 Jäätmekäitlus

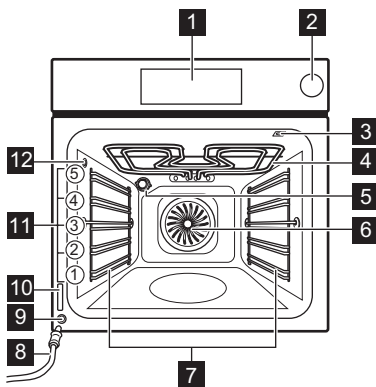


HOIATUS

Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja vi-sake ära.
- Eemaldage seadme uks, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

2. SEADME KIRJELDUS



- 1 Elektronprogrammeerija
- 2 Veesahtel
- 3 Toidutermomeetri pesa
- 4 Grill
- 5 Ahjuvalgusti
- 6 Ventilaator
- 7 Ahjuriuli tugi, eemaldatav

- 8 Äravoolutoru
- 9 Vee väljalaskeklapp
- 10 Andmesilt
- 11 Ahjutasandid
- 12 Auru sisselaskeava

2.1 Ahju tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Grill/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**
Toidu küpsetusastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.
- **Dieettoiduvorm**
Auruküpsetusega funktsioonidele.

3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

3.1 Esmane puhastamine

- Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriili toed (kui need on olemas).
- Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

3.2 Esmakordne ühendamine

Seadme esmakordsel vooluvõrguga ühendamisel ning pärast elektrikatkestust tuleb valida ekraani keel, kontrastsus, heledus ja kella-aeg.

- Väärtuse valimiseks puudutage \wedge või \vee

- Kinnitamiseks puudutage **OK**.

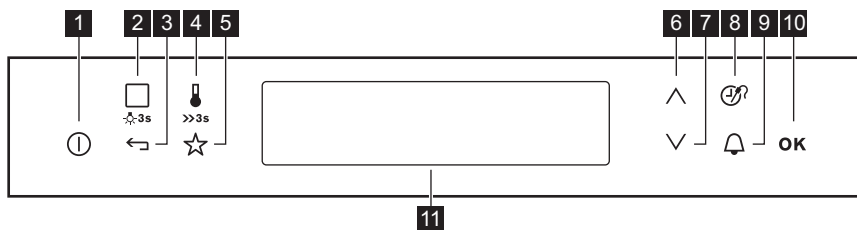
3.3 Eelkuumutus

Eelkuumutage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

- Valige funktsioon \square ja maksimaalne temperatuur.
- Laske seadmel 45 minutit töötada.
- Valige funktsioon \curvearrowright ja maksimaalne temperatuur.
- Laske seadmel 15 minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.








4. JUHTPANEEL

Elektronprogrammeerija

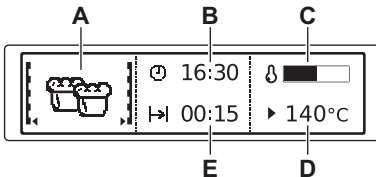


Seadmega töötamisel kasutatavad sensorväljad

Number	Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1		Sisse/välja	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2		Küpsetusrežiimid või Juhendatud küpsetamine	Küpsetusrežiimi või funktsiooni Juhendatud küpsetamine valimiseks. Vajalikule funktsioonile ligipääsemiseks puudutage sisselülitatud seadme välja üks või kaks korda. Ahjuvalgusti sisse või välja lülitamiseks hoidke välja 3 sekundit all. Seda saate sisse lülitada ka siis, kui seade on välja lülitatud.

Number	Sensorväli	Funktsioon	Märkus
3		Kodu-klahv	Menüüs ühe tasandi võrra tagasi liikumiseks. Peamenüü kuvamiseks puudutage välja 3 sekundit.
4		Temperatuuri valimine	Temperatuuri valimiseks või seadme käesoleva temperatuuri kuvamiseks. Funktsiooni Kiirkuumus sisse- või väljalülitamiseks puudutage sensorvälja 3 sekundit.
5		Lemmikprogramm	Lemmikprogrammide salvestamiseks ja neile ligipääsemiseks.
6		Üles	Menüüs üles liikumiseks.
7		Alla	Menüüs alla liikumiseks.
8		Aja- ja lisafunktsioonid	Mitme funktsiooni valimiseks. Küpsetusrežiimi ajal puudutage sensorvälja, et valida taimer, lapselukk, funktsiooni Lemmikprogramm mälu, funktsioon Heat + Hold, Set + Go või muuta toidutermomeetri sätteid (ainult valitud mudelitel).
9		Minutilugeja	Minutilugeja valimiseks.
10	OK	OK	Valiku või seade kinnitamiseks.
11	—	Ekraan	Näitab seadme hetkeseadeid.



Ekraan



- A) Küpsetusrežiim
- B) Kellaageg
- C) Kuumutusindikaator
- D) Temperatuur
- E) Funktsioonid Kestus ja Lõpp

Teised indikaatorid ekraanil

Sümbol	Funktsioon	Funktsioon
	Minutilugeja	Funktsioon töötab.
	Kellaageg	Ekraanil kuvatakse kellaageg.
	Kestus	Ekraanil kuvatakse vajalik küpsetusaageg.
	Lõpp	Ekraanil kuvatakse küpsetuse lõpuageg.
	Aja näitamine	Ekraanil kuvatakse, kui kaua küpsetusrežiim töötab. Aja lähtestamiseks vajutage samaagegselt nuppe  ja  .
	Kuumutusindikaator	Ekraanil kuvatakse seadme temperatuur.
	Funktsiooni Kiirkuumus indikaator	Funktsioon töötab. See funktsioon lühendab kuumutusaageg.

Sümbol		Funktsioon
	Kaaluautomaatika	Ekraanil on näha, et automaatne kaalusüsteem on sisse lülitatud või et kaalu saab muuta.
	Heat + Hold	Funktsioon töötab.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE





HOIATUS


Vt jaotist "Ohutusinfo".

5.1 Menüüdes liikumine

Menüüde kasutamine:






1. Käivitage seade.

2. Kindla menüüelemendi valimiseks kasutage nuppu  või .
3. Alammenüüs liikumiseks või seadistuse aktiveerimiseks vajutage **OK**.



Vajutades , saate alati peamenüüsse tagasi pöörduda.

5.2 Menüüde ülevaade

Peamenüü

Sümbol	Menüüelement	Rakendus
	Küpsetusrežiimid	Sisaldab küpsetusrežiimide loendit.
	Juhendatud küpsetamine	Sisaldab automaatsete küpsetusprogrammide loendit.
	Lemmikprogramm	Sisaldab kasutaja poolt loodud lemmik-küpsetusprogrammide loendit.
	Pürolüüs	Pürolüüspuhastus.
	Üldseaded	Selle abil saate valida muid seadeid.
	Muu	Sisaldab lisa-küpsetusrežiimide loendit.




Alammenüüd: Üldseaded




Sümbol	Alammenüü	Kirjeldus
	Kellaaja sisestamine	Käesoleva kellaaja sisestamiseks.
	Aja näitamine	Kui funktsioon on SEES, ilmub seadme väljalülitamisel ekraanile käesolev kellaage.
	SET + GO	Kui valik on SEES, saate alternatiivide aknast valida funktsiooni SET + GO.
	Heat + Hold	Kui valik on SEES, saate alternatiivide aknast valida funktsiooni Heat + Hold.
	Küpsetusaja pikendamine	Lülitab funktsiooni sisse ja välja.
	Displei kontrastsus	Reguleerib sammhaaval ekraani kontrastsust.

Sümbol	Alammenüü	Kirjeldus
	Displei heledus	Reguleerib sammhaaval ekraani heledust.
	Keel	Määrab ekraanil kasutatava keele.
	Helitugevus	Reguleerib sammhaaval klahvivajutuste ja signaalide helitugevust.
	Nuputoonid	Lülitab puuetundlike väljade heli sisse ja välja.
	Hoiatustoonid	Lülitab hoiatustoonid sisse ja välja.
	Puhastamise juhised	Pakub juhiseid puhastuse läbiviimiseks.
	Puhastamise meeldetuletus	Tuletab meelde, millal seadet puhastada.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.
	Tehase seaded	Lähtestab kõik seaded tehase seadetele.









5.3 Küpsetusrežiimid

Alammenüü: Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Pöördõhk	Samaaegseks küpsetamiseks maksimaalselt kolmel ahjutasandil. Seda režiimi kasutades vähendage ahjitemperatuuri 20–40 °C võrra, võrreldes režiimiga Ülemine + alumine kuumutus kasutatavatest.
 Pöördõhk auruga	Toitude aurutamiseks. Kasutage seda funktsiooni, et lühendada küpsetusaega ja hoida alal vitamiinid ja toitained. Kasutamiseks valige funktsioon ja seadke temperatuur vahemikku 130 °C kuni 230 °C.
 Pitsarežiim	Pitsa, piruka või quiche'i küpsetamiseks auruga.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel tasandil küpsetamiseks ja praadimiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Eriti õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda või mureda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 ÖKO-röstimine	ÖKO-režiimid võimaldavad toiduvalmistamise ajal energiat optimaalselt tarvitada. Esmalt on vajalik määrata küpsetamisaeg.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude või kevadrullide) valmistamiseks.
 Grill	Lamedate toiduainete grillimiseks grilliala keskel ning röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
 Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Kuumutamine auruga	Juba valmis toidu ülessoojendamiseks otse taldrikul.


Alammenüü: Muu

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Leib	Leiva küpsetamiseks auruga.
 Gratineerimine	Vormiroogade (nagu lasanje või kartuligratään) valmistamiseks. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Taigna kergitamine	Pärmitaina kergitamiseks enne küpsetamist.
 Nõude soojendamine	Taldriku soojendamiseks enne serveerimist.
 Hoidistamine	Köögivilja, näiteks segaköögivilja hoidistamiseks vedelikus ja purkides.
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, näiteks õunte, ploomide, virsikute, või köögiviljade, näiteks tomatite, suvikõrvitsa või seente, kuivatamiseks.
 Soojashoidmine	Valmistatud toidu soojas hoidmiseks.
 Sulatamine	Külmutatud toidu sulatamiseks.

5.4 Küpsetusrežiimi käivitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige menüü Küpsetusrežiimid . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
3. Valige küpsetusrežiim. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
4. Valige temperatuur. Kinnitamiseks vajuta **OK**.



Vajutage üks või kaks korda  , et minna otse menüüsse Küpsetusrežiimid (kui seade on sisse lülitatud).

5.5 Auruküpsetus



Veesahtli kate asub juhtpaneelil.

1. Veesahtli avamiseks vajutage kattede.
2. Täitke veesahtel 900 ml veega.
Vett jätkub ligikaudu 55-60 minutiks.



Ärge pange vett vahetult aurugeneraatorisse!

Kasutage ainult vett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke! Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.

3. Lükake veesahtel oma kohale.

4. Käivitage seade.
5. Pange toiduained õigesse küpsetusnõusse.
6. Valige auruga küpsetamise režiim ja määrake temperatuur.
7. Vajadusel valige funktsioon Kestus |→| või Lõpp →|. Küpsetusaja lõppedes kõlab helisignaali.
8. Lülitage seade välja. Laske avatud uksega seadmel täielikult kuivada.
9. Tühjendage veepaak pärast iga auruküpsetust.



HOIATUS

Pärast iga auruküpsetust tuleks vähemalt 60 minutit oodata, et hoida ära kuuma vee sattumine vee väljalaskeavasse.

5.6 Tühja veepaagi indikaator

Kui veepaak on tühi ja ootab täitmist, kuvatakse ekraanil Vett ei ole ja kõlab helisignaali. Lisateavet leiate jaotisest "Auruküpsetus".

5.7 Täis veepaagi indikaator

Kui ekraanile ilmub Veepaak täis, saate auruküpsetust kasutada. Kui veepaak saab täis, kõlab helisignaali.



Kui kallate veepaaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale.

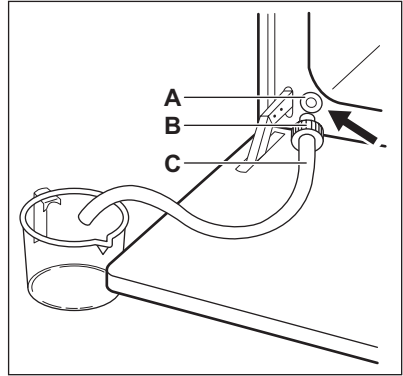
Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaaga.

5.8 Veepaagi tühjendamine



Enne veepaagi tühjendamist veenduge, et seade on jahtunud.

1. Valmistage ette äravoolutoru (C), mille leiad kasutusjuhendiga samast pakendist. Kinnitage konnector (B) äravoolutoru ühe otsa külge.



2. Asetage äravoolutoru (C) teine ots anumasse. Paigutage see väljalaskeklapist (A) allapoole.
3. Avage ahju uks ja kinnitage konnector (B) väljalaskeklapi (A) külge.
4. Veepaagi tühjendamisel suruge konnectorit pidevalt klapi suunas.
5. Kui vett enam ei voola, võtke konnector klapi küljest lahti.



HOIATUS

Ärge kasutage väljalastud vett veepaagi uuesti täitmiseks.




Vaatamata teatele Vett ei ole, võib veepaagis olla siiski veidi vett. Oodake, kuni vee väljavool väljalaskeklapi kaudu lõpeb.

5.9 Kuumutusindikaator

Küpsetusrežiimi käivitamisel kuvatakse ekraanil riba. Riba näitab, et temperatuur tõuseb.

5.10 Funktsiooni Kiirkuumutus indikaator

See funktsioon lühendab kuumutusaega. Funktsiooni aktiveerimiseks hoidke  3 sekundit all. Näete, kuidas kuumutusindikaator muutub.

5.11 Jääkuumus

Seadme väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

5.12 Energiasääst



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

- **Jääkkuumus**
 - Küpsetusrežiimi või programmi töötades lülitatakse kütteelemendid 10 % varem välja (lamp ja ventilaator jäävad töötama). Selle funktsiooni toimimiseks peab küpsetusaeg olema pikem kui 30 minutit või peate te kasutama kellafunktsioone (Kestus , Lõpp).
 - Kui seade on välja lülitatud, siis saab seda soojust kasutada toidu soojashoidmiseks.

Ekraanil kuvatakse järelejäänud temperatuur.

- **Ekraani väljalülitamine** – vajadusel võite seadme täielikult välja lülitada. Puudutage samaaegselt ja , kuni ekraan kustub. Sama toiminguga saab seadme ka sisse lülitada.
- **Küpsetamine ahjuvalgustusest** – valgusti väljalülitamiseks toiduvalmistamise ajal puudutage ja hoidke 3 sekundit.
- **ÖKO-funktsioonid** - vt "Küpsetusrežiimid".

6. KELLA FUNKTSIOONID

6.1 Kella funktsioonid

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Minutilugeja	Pöördloenduse valimiseks (maks. 2 h 30 min). See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. Seda saate sisse lülitada ka siis, kui seade on välja lülitatud. Funktsiooni aktiveerimiseks kasutage . Minutite valimiseks vajutage või ja käivitamiseks OK .
	Kestus	Ahju kasutamise aja määramiseks (maks. 23 h 59 min).
	Lõpp	Küpsetusrežiimi väljalülitusaja määramiseks (maks. 23 h 59 min).

Kui määrate kellafunktsioonile aja, alustatakse pöördloendust 5 sekundi pärast.



Kellafunktsioonide Kestus ja Lõpp kasutamisel lülitab seade kütteelemendid pärast 90% valitud aja möödumist välja. Seade kasutab jääkkuumust, et jätkata küpsetusprotsessi, kuni aeg saab täis (3–20 minutit).

Kella funktsioonide valimine

1. Valige küpsetusrežiim.
2. Vajutage järjest nuppu , kuni ekraanil kuvatakse vajalik kellafunktsioon ja vastav sümbol.
3. Vajutage või vajaliku aja valimiseks. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
Kui aeg saab täis, kostab helisignaali. Seade lülitub välja. Ekraanil kuvatakse teade.
4. Signaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.



- Funktsioonide Kestus ja Lõpp puhul tuleb esmalt määrata küpsetusrežiim ja temperatuur. Seejärel saate valida kellafunktsiooni. Seade lülitub automaatselt välja.
- Funktsioone Kestus ja Lõpp võite kasutada koos, kui soovite mingil kindlal ajal seadme automaatselt sisse ja hiljem välja lülitada.
- Toidutermomeetri kasutamisel (kui see on olemas) funktsioonid Kestus ja Lõpp ei tööta.

6.2 Heat + Hold

Funktsioon Heat + Hold võimaldab hoida valmis toitu 80 °C juures soojas kuni 30 minutit. See lülitub sisse pärast küpsetuse või röstimise lõppu.



- Funktsiooni saate sisse või välja lülitada menüüst Üldseaded .
- Tingimused funktsiooni kasutamiseks:
 - valitud temperatuur on kõrgem kui 80 °C;
 - valitud on funktsioon Kestus .

Funktsiooni sisselülitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige küpsetusrežiim.
3. Valige temperatuur üle 80 °C.
4. Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse Heat + Hold . Kinnitamiseks vajuta **OK**.

Funktsiooni lõppedes kostab helisignaal.

Funktsioon Heat + Hold töötab 30 minutit.

Funktsioon Heat + Hold jääb tööle, kui muudate küpsetusrežiimi.

6.3 Küpsetusaja pikendamine

Funktsioon Küpsetusaja pikendamine jätkab küpsetusrežiimi, kui funktsioon Kestus lõpeb.

- On kasutatav kõikide kuumutusfunktsioonidega, mille puhul kasutatakse valikuid Kestus või Kaaluautomaatika .
- Ei saa kasutada küpsetusrežiimidega, mis rakendavad valikut Toidutermomeeter .

Funktsiooni sisselülitamine

1. Kui küpsetusaeg saab täis, kostab helisignaal. Vajutage sensorvälja.
2. Ekraanil kuvatakse viis minutit teadet Küpsetusaja pikendamine .
3. Sisselülitamiseks vajutage (või tühistamiseks).
4. Valige funktsiooni Küpsetusaja pikendamine pikkus. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

7. AUTOMAATPROGRAMMID

7.1 Juhendatud küpsetamine funktsiooniga "Retseptiraamat"

Selle seadme juurde kuulub retseptide kogu. Neid retsepte te muuta ei saa.

Funktsiooni sisselülitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige menüü Juhendatud küpsetamine . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
3. Valige kategooria ja roog. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
4. Valige "Retseptiraamat" . Kinnitamiseks vajuta **OK**.



Kui kasutate funktsiooni Manuaalne , kasutab seade automaatseadeid. Neid saab muuta nagu teiste funktsioonide puhulgi.

Funktsiooni sisselülitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige Juhendatud küpsetamine . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
3. Valige kategooria ja roog. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
4. Valige Kaaluautomaatika . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
5. Puudutage või , et valida toidu kaal. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

Automaatprogramm käivitub. Kaalu saate alati muuta. Kaalu muutmiseks vajutage või . Kui aeg saab täis, kostab helisignaal. Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.



Mõne programmi puhul pöörake toitu 30 minuti möödudes. Ekraanil kuvatakse meeldetuletus.

7.2 Juhendatud küpsetamine funktsiooniga Kaaluautomaatika

See funktsioon arvutab automaatselt röstimisaja. Funktsiooni kasutamiseks tuleb sisestada toidu kaal.

8. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

8.1 Toidutermomeeter

Toidutermomeeter mõõdab liha sisetemperatuuri. Kui liha saavutab määratud temperatuuri, siis lülitub seade välja.

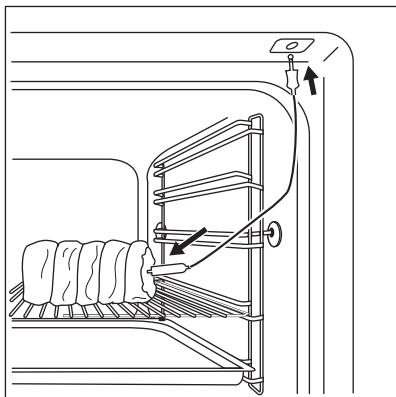
Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri.

- Ahju temperatuur.
- Toidu sisetemperatuur.





Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaaltarvikuid.

1. Suruge toidutermomeetri ots liha keskossa.
2. Käivitage seade.
3. Pistke toidutermomeetri pistik seadme esiküljel olevasse pesa.




Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri sümbol.

4. Liha sisetemperatuuri valimiseks vajutage vähemalt 5 sekundi jooksul nuppu  või .

5. Määrake ahju funktsioon ja vajaduse korral ahju temperatuur.

Seade arvutab välja ligikaudse lõpuaja. Lõpu-aeg on erinevate toidukoguste, valitud ahjutemperatuuri (minimaalselt 120 °C) ja töörežiimide puhul erinev. Seade arvutab lõppemisaja välja umbes 30 minuti jooksul.

6. Küpsetamise ajal peab toidutermomeeter olema liha sees ja teine ots vastavas pesas.
7. Vajadusel saate küpsetamise ajal määrata uue sisetemperatuuri. Selleks puudutage .

8. Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, siis kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.

Signaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.

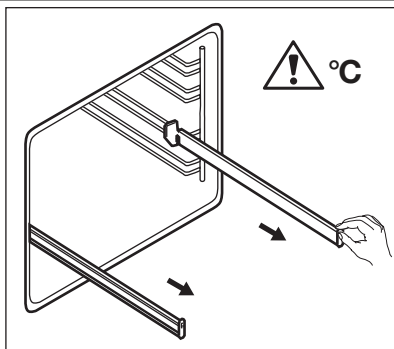
9. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast. Võtke liha ahjust välja.



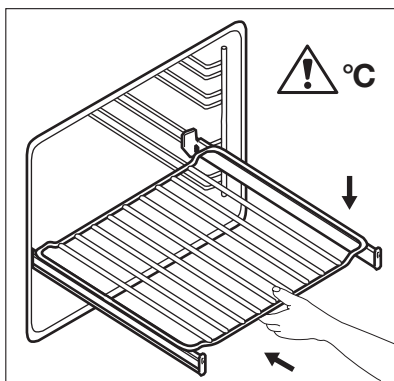
HOIATUS

Toidutermomeeter on tuline. Põletusohu! Olge ettevaatlik, kui eemaldate toidutermomeetri otsa ja pistikut.

8.2 Teleskoopsiinid



1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lüka-ke siinid ettevaatlikult sisse.

Enne ahju ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult seadmesse sisse lükatud.



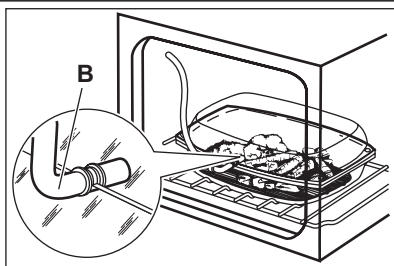
Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.



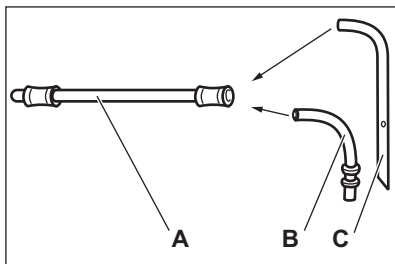
ETTEVAATUST

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesu-
masinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

8.3 Auruküpsetamisel kasutatavad nõud

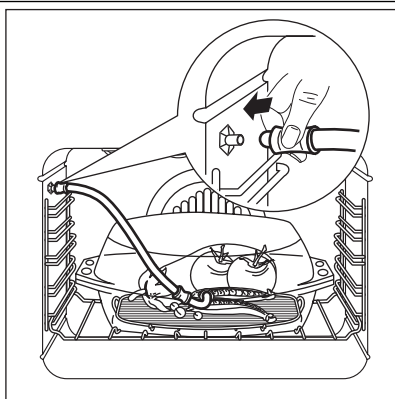


Dieettoiduvorm auruküpsetusega funktsioonidele. Nõul on kaks osa: injektori ava (B) ja terasrest, mis asetatakse dieettoiduvormi põhja.



Injektorid ja kummivoolik. "A" on kummivoolik, "B" on injektor auruküpsetuse jaoks ja "C" on injektor otseseks auruküpsetuseks.

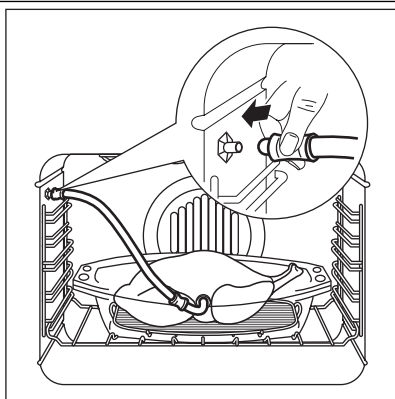
Auruküpsetus dieettoiduvormis



Pange toit küpsetusnõus olevale terasrestile. Lisage veidi vett. Pange injektor (B) kummivooliku otsa. Lükake injektor (B) spetsiaalsesse dieettoiduvormis olevasse avasse. Kinnitage kummivooliku (A) küljes olev konnektor auru väljalaskeklapi külge.

Pange küpsetusvorm altpoolt lugedes esimesele või teisele ahjutasandile. Jälgige, et kummivoolik ei oleks tõkestatud ega puutuks vastu ahju laes olevat kuumutuselementi. Seadke ahi auruküpsetuse funktsioonile.

Otsene auruküpsetus

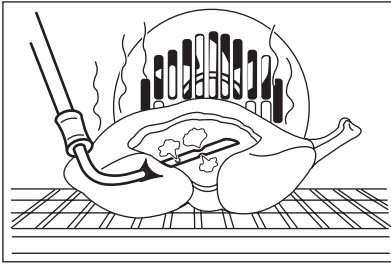


Pange toit küpsetusnõus olevale terasrestile. Lisage veidi vett. Pange injektor (B) kummivooliku otsa. Kinnitage kummivooliku (A) küljes olev konnektor auru väljalaskeklapi külge.



Ärge kasutage vormi ülemist osa.

Kui küpsetate kana, parti, kalkunit, talleliha, suuremat kala vms, pange injektor (C) otse liha õõnsusse. Jälgige, et avad ei oleks blokeeritud.



Olge ettevaatlik, kui kasutate injektoreid ahju töötamise ajal. Kui ahi on kuum, kasutage injektorite

Pange küpsetusvorm altpoolt lugedes esimesele või teisele ahjutasandile. Jälgige, et kummivoolik ei oleks tõkestatud ega puutuks vastu ahju laes olevat kuumutuselementi. Seadke ahi auruküpsetuse funktsioonile.

Lisateavet auruga küpsetamise kohta leiate auruküpsetuse tabelitest.



Kummivoolik on mõeldud spetsiaalselt küpsetamiseks ega sisalda ohtlikke materjale.






käsitsemisel alati pajakindaid. Kui te aurufunktsiooni ei kasuta, eemaldage injektorid alati ahjust.

9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Menüü Lemmikprogramm

Teil on võimalik salvestada oma lemmikseadeid (nagu kestust, temperatuuri või küpsetusrežiimi). Need on saadaval menüüs Lemmikprogramm. Salvestada saab 20 programmi.

Programmi salvestamine

1. Käivitage seade.
2. Valige küpsetusrežiim või funktsiooni juhendatud küpsetamine programm.
3. Puudutage korduvalt , kuni ekraanil kuvatakse **SALVESTA**. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
4. Ekraanil kuvatakse esimest vaba mälu kohta. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
5. Sisestage programmi nimi. Esimene täht vilgub. Tähe muutmiseks puudutage  või . Vajutage **OK**.
6. Puudutage  või , et kursorit paremale või vasakule liigutada. Vajutage **OK**. Järgmine täht vilgub. Sooritage punktid 5 ja 6 uuesti vastavalt vajadusele.
7. Salvestamiseks vajutage ja hoidke all **OK**.



Kasulik teave.


- Täis mälu kohad saab üle kirjutada. Kui ekraanil kuvatakse esimest vaba mälu kohta, siis

puudutage  või  ja vajutage **OK**, et kirjutada üle olemasolev programm.

- Programmi nime saate muuta menüüs Muuda programmi nime.

Programmi käivitamine


1. Käivitage seade.
2. Valige menüü Lemmikprogramm. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
3. Valige oma lemmikprogrammi nimi. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

Vajutage , et minna otse menüüsse Lemmikprogramm.

9.2 Nuppude lukustus

Nuppude lukustus hoiab ära küpsetusrežiimi olemata muutmise. Valikut Nuppude lukustus saab sisse lülitada ainult seadme töötamise ajal.



Valiku Nuppude lukustus sisselülitamine:

1. Käivitage seade.
2. Valige küpsetusrežiim või seade.
3. Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse tekst Nuppude lukustus.
4. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
5. Uks lukustub ja ekraanil kuvatakse vastav sümbol.



Kui seadmel on pürolüüspuhastamise funktsioon, siis selle töötamise ajal on seadme uks lukustatud.



Valiku Nuppude lukustus väljalülitamine:

1. Vajutage  . Ekraanil kuvatakse teade.
2. Kinnitamiseks vajuta  ja seejärel **OK**.

9.3 Lapselukk



Lapselukk hoiab ära seadme kogemata tööle hakkamise.

Lapselukufunktsiooni sisse- ja väljalülitamine:

1. Käivitage seade.
2. Puudutage samaaegselt  ja  , kuni ekraanil kuvatakse teade.





Kui seadmel on pürolüüspuhastamise funktsioon, siis selle töötamise ajal on seadme uks lukustatud. Sensorvälja puudutamisel kuvatakse ekraanil teade.


Seadme lukust avamiseks vajutage  ja  , kuni ekraanil kuvatakse teade.

9.4 SET + GO

Funktsioon SET + GO võimaldab määrata küpsetusrežiimi (või programmi) ja selle hiljem sensorvälja puudutusega käivitada.

Funktsiooni sisselülitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige küpsetusrežiim.
3. Vajutage järjest  , kuni ekraanile kuvatakse Kestus .
4. Valige aeg.
5. Vajutage järjest  , kuni ekraanil kuvatakse SET + GO .
6. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

SET + GO käivitamiseks vajutage mõnda sensorvälja (v.a ). Valitud küpsetusrežiim käivitub.

Küpsetusrežiimi lõppedes kostab helisignaali.

**Kasulik teave.**

- Kui küpsetusrežiim töötab, on funktsioon Nuppude lukustus sees.
- Funktsiooni SET + GO saate sisse või välja lülitada menüüst Üldseaded .

9.5 Automaatne väljalülitus

Ohutuslikel põhjustel lülitub seade mõne aja möödudes automaatselt välja järgmistel põhjustel.

- Kui ahju funktsioon on kasutusel.
- Kui te ei muuda ahju temperatuuri.

Ahju temperatuur	Väljalülituse aeg
30 °C – 120 °C	12,5 h
120 °C – 200 °C	8,5 h
200 °C – 250 °C	5,5 h
250 °C – maksimaalne °C	3,0 h



Automaatne väljalülitus toimib kõikide funktsioonidega, välja arvatud Sisevalgustus , Kestus ja Lõpp .

9.6 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, jääb jahutusventilaator tööle, kuni temperatuur on seadmes piisavalt alanenud.

9.7 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.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

- Seadmes on viis 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 tahapool. Kondenseerumise 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.

10.1 Kookide küpsetamine

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

10.2 Liha ja kala küpsetamine

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

10.4 Küpsetamise ja röstimise tabel

KOOGID

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Vahustatud road	2	170	3 (2 ja 4)	160	45 - 60	Koogivormis
Muretainas	2	170	3 (2 ja 4)	160	20 - 30	Koogivormis
Peti-juustukook	1	170	2	165	80 - 100	26 cm koogivormis
Õunakook (õunapirukas)	2	170	2 (vasak ja parem)	160	80 - 100	Kahes 20 cm koogivormis traatrestil ¹⁾
Struudel	3	175	2	150	60 - 80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	2	170	2 (vasak ja parem)	165	30 - 40	26 cm koogivormis
Keeks	2	170	2	150	40 - 50	26 cm koogivormis
Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidisega kook	2	160	2	150	90 - 120	20 cm koogivormis ¹⁾

- Et mahl lihast välja ei valguks, laske praeline 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.

10.3 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.

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Ploomikook	1	175	2	160	50 - 60	Leivavormis ¹⁾
Väikesed kookid - ühel tasandil	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Küpsetusplaadil ¹⁾
Väikesed kookid - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	140 - 150	25 - 35	Küpsetusplaadil ¹⁾
Väikesed kookid - kolmel tasandil	-	-	1, 3 ja 5	140 - 150	30 - 45	Küpsetusplaadil ¹⁾
Küpsised/soolapulgad - ühel tasandil	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Küpsetusplaadil
Küpsised/soolapulgad - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	140 - 150	35 - 40	Küpsetusplaadil
Küpsised/soolapulgad - kolmel tasandil	-	-	1, 3 ja 5	140 - 150	35 - 45	Küpsetusplaadil
Beseed - ühel tasandil	3	120	3	120	80 - 100	Küpsetusplaadil
Beseed - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	120	80 - 100	Küpsetusplaadil ¹⁾
Kuklid	3	190	3	190	12 - 20	Küpsetusplaadil ¹⁾
Ekleerid - ühel tasandil	3	190	3	170	25 - 35	Küpsetusplaadil
Ekleerid - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	170	35 - 45	Küpsetusplaadil
Plaadikoogid	2	180	2	170	45 - 70	20 cm koogivormis
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	1	160	2	150	110 - 120	24 cm koogivormis
Victoria kook	1	170	2 (vasak ja parem)	160	30 - 50	20 cm koogivormis ¹⁾

¹⁾ Eelsoojendage 10 minutit.

SAI, LEIB JA PITSA

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Sai	1	190	1	190	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk ¹⁾
Rukkileib	1	190	1	180	30 - 45	Leivavormis
Kuklid	2	190	2 (2 ja 4)	180	25 - 40	6-8 kuklit küpsetusplaadil ¹⁾
Pitsa	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Küpsetusplaadil või sügaval pannil ¹⁾
Karaskid	3	200	3	190	10 - 20	Küpsetusplaadil ¹⁾

¹⁾ Eelsoojendage 10 minutit.

LAHTISED PIRUKAD

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Pastavorm	2	200	2	180	40 - 50	Vormis
Juurviljavorm	2	200	2	175	45 - 60	Vormis
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Vormis ¹⁾
Lasanje	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vormis ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vormis ¹⁾

¹⁾ Eelsoojendage 10 minutit.

LIHA

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Veiseliha	2	200	2	190	50 - 70	Traatrestil
Sealiha	2	180	2	180	90 - 120	Traatrestil
Vasikaliha	2	190	2	175	90 - 120	Traatrestil
Inglise rostbiif, väheküps	2	210	2	200	50 - 60	Traatrestil

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Inglise rostbiif, poolküps	2	210	2	200	60 - 70	Traatrestil
Inglise rostbiif, täisküps	2	210	2	200	70 - 75	Traatrestil
Sea abatükk	2	180	2	170	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükk	2	180	2	160	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	2	190	2	175	110 - 130	Kints
Kana	2	220	2	200	70 - 85	Terve
Kalkun	2	180	2	160	210 - 240	Terve
Part	2	175	2	220	120 - 150	Terve
Hani	2	175	1	160	150 - 200	Terve
Küülikuliha	2	190	2	175	60 - 80	Tükkideks lõigatuduna
Jänes	2	190	2	175	150 - 200	Tükkideks lõigatuduna
Faasan	2	190	2	175	90 - 120	Terve

KALA

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Forell/merilati-kas	2	190	2	175	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	2	190	2	175	35 - 60	4-6 fileed

10.5 Grill



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

TOIDU TÜÜP	Kogus		Grill		Küpsetusaeg [min]	
	Tükki	[g]	Ahju tasand	Temp [°C]	1. kül	2. kül
Sisefilee	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biifsteek	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Vorstid	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Seakarbonaad	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kana (pooleks lõigatuduna)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30

TOIDU TÜÜP	Kogus		Grill		Küpsetusaeg [min]	
	Tükki	[g]	Ahju tasand	Temp [°C]	1. külg	2. külg
Kebabid	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Kanarind	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Kalafilee	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Röstitud sändvišid	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Röstleib/-sai	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

10.6 Turbogrill

Veiseliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Rostbiif või filee, vähe küps	paksuse cm kohta	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Rostbiif või filee, poolküps	paksuse cm kohta	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps	paksuse cm kohta	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Sealiha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Abatükk, kael, kints	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Karbonaad, ribipraad	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pikupoiss	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Seakoot (eelvalmistatud)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Röstitud vasikalihha	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Vasikakoot	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lambaliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Lambakoot, röstitud lambaliha	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lamba seljatükk	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Linnuliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Linnuliha portsjonitükid	200-250 g/tk	1	200 - 220	30 - 50
Pool kana	400 - 500 g/tk	1	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Part	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Hani	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Kala (aurutatud)

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Kala, terve (kuni 1 kg)	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

10.7 Sulatus

TOIDU TÜÜP	[g]	Sulatuse aeg [min]	Täiendav sulatus-aeg [min]	Märkused
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele tal-drikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	300	30 - 40	10 - 20	-
Või	250	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1400	60	60	-

10.8 Hoidistamine

Pehmed puuviljad

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekki- miseni [min]	Edasine kuumutus- aeg 100 °C juures [min]
Maasikad, mustikad, vaarikad, küpsed ti- krid	160 – 170	35 – 45	–

Luuviljalised

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekki- miseni [min]	Edasine kuumutus- aeg 100 °C juures [min]
Pirnid, küdooniad, ploomid	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Köögivili

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekki- miseni [min]	Edasine kuumutus- aeg 100 °C juures [min]
Porgandid ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kurgid	160 – 170	50 – 60	–
Segaköögivili	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Nuikapsas, herned, spargel	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Pärast seadme väljalülitamist jätkke hoidis ahju.

10.9 Kuivatamine

Katke ahjuriulid küpsetuspaberiga.

KÖÖGIVILI

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand		Temperatuur [°C]	Aeg [h]
	1 tasand	2 tasandit		
Oad	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Piprad	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Supiköögivili	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Seened	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Ürdid	3	1/4	40 - 50	2 - 3

PUUVILI

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand		Temperatuur [°C]	Aeg [h]
	1 tasand	2 tasandit		
Ploomid	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoosid	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Õunaviilud	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pirnid	3	1/4	60 - 70	6 - 9

10.10 Pöördõhk auruga

KONDIITRITOOTED

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand	Temp [°C]	Küpsetus-aeg [min]	Märkused
Õunakook	2	160	60 - 80	20 cm koogivormis ¹⁾
Puuviljakoogid	2	175	30 - 40	26 cm koogivormis
Puuviljakook	2	160	80 - 90	26 cm koogivormis
Keeks	2	160	35 - 45	26 cm koogivormis
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	20 cm koogivormis ¹⁾
Ploomikook	2	160	40 - 50	Leivavormis ¹⁾
Väikesed koogid	3 (2 ja 4)	150 - 160	25 - 30	Küpsetusplaadil
Küpsised	3 (2 ja 4)	150	20 - 35	Küpsetusplaadil
Pärmitaignast kuklid	2	180 - 200	12 - 20	Küpsetusplaadil ¹⁾
Brioche-kuklid	3 (2 ja 4)	180	15 - 20	Küpsetusplaadil ¹⁾

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

LAHTISED PIRUKAD

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand	Temp [°C]	Küpsetus-aeg [min]	Märkused
Köögilijatäidisega	1	170 - 180	30 - 40	Vormis
Lasanje	2	170 - 180	40 - 50	Vormis
Kartuligratään	1 (2 ja 4)	160 - 170	50 - 60	Vormis

LIHA

TOIDU TÜÜP	[g]	Ahju tasand	Temp [°C]	Küpsetus-aeg [min]	Märkused
Röstitud sealiha	1000	2	180	90 - 110	Traatrestil
Vasikaliha	1000	2	180	90 - 110	Traatrestil
Rostbiif	1000				

TOIDU TÜÜP	[g]	Ahju tasand	Temp [°C]	Küpsetusaeg [min]	Märkused
väheküps		2	210	45 - 50	Traatrestil
poolküps		2	200	55 - 65	Traatrestil
täisküps		2	190	65 - 75	Traatrestil
Lambaliha	1000	2	175	110 - 130	Kints
Kana	1000	2	200	55 - 65	Terve
Kalkun	4000	2	170	180 - 240	Terve
Part	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Terve
Hani	3000	1	160 - 170	150 - 200	Terve
Küülikuliha		2	170 - 180	60 - 90	Tükkideks lõigatuna

KALA

TOIDU TÜÜP	[g]	Ahju tasand	Temp [°C]	Küpsetusaeg [min]	Märkused
Forell	1500	2	180	25 - 35	3-4 kala
Tuunikala	1200	2	175	35 - 50	4-6 fileed
Heik	-	2	200	20 - 30	-

PITSAREŽIIM



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand	Temp [°C]	Küpsetusaeg [min]	Märkused
Pitsa (õhuke põhi)	1	200 - 220	15 - 25	Küpsetusplaadil
Pitsa (rohke kattega)	1	200 - 220	20 - 30	Küpsetusplaadil
Minipitsa	1	200 - 220	15 - 20	Küpsetusplaadil
Õunakook	1	150 - 170	50 - 70	20 cm koogivormis
Puuviljakook	1	170 - 190	35 - 50	26 cm koogivormis
Sibulapirukas	2	200 - 220	20 - 30	Küpsetusplaadil

KUUMUTAMINE AURUGA



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand	Temp [°C]	Küpsetusaeg [min]
Vormiroad/gratäänid	2	130	15 - 25
Pasta ja kaste	2	130	10 - 15
Lisandid (nt riis, kartulid, pasta)	2	130	10 - 15
Ühe-taldriku-road	2	130	10 - 15

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand	Temp [°C]	Küpsetusaeg [min]
Liha	2	130	10 - 15
Köögivili	2	130	10 - 15

LEIB



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

TOIDU TÜÜP	[g]	Ahju tasand	Temp [°C]	Küpsetusaeg [min]	Märkused
Sai	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 tükki, kumbki 500 g
Saiakesed	500	2 (2 ja 4)	190 - 210	20 - 30	6-8 saia küpsetusplaadil
Rukkileib	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 tükki, kumbki 500 g
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Küpsetusplaadil

10.11 Küpsetamine dieetoiduvormis funktsiooniga Pöördõhk + aurutus

KÖÖGIVILI

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Küpsetusaeg [min]
Brokkoli, õisikud	2	130	20 - 25
Baklažaan	2	130	15 - 20
Lillkapsas, õisikud	2	130	25 - 30
Tomatid	2	130	15
Spargel, valge	2	130	25 - 35
Spargel, roheline	2	130	35 - 45
Suvikõrvits, viilud	2	130	20 - 25
Porgandid	2	130	35 - 40
Apteegitill	2	130	30 - 35
Nuikapsas	2	130	25 - 30
Paprikaribad	2	130	20 - 25
Selleriribad	2	130	30 - 35

LIHA

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Küpsetusaeg [min]
Keedusink	2	130	55 - 65
Pošeeritud kanarind	2	130	25 - 35
Suitsu-seaseljatükk	2	130	80 - 100

KALA

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Küpsetusaeg [min]
Forell	2	130	25 - 30
Lõhefilee	2	130	25 - 30

LISANDID

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Küpsetusaeg [min]
Riis	2	130	35 - 40
Koorimata kartulid, keskmised	2	130	50 - 60
Keedetud kartulid, sektorid	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

10.12 Toidutermomeetri tabel

TOIDU TÜÜP	Sisetemperatuur [°C]
Röstitud vasikaliha	75 - 80
Vasikakoot	85 - 90
Inglise rostbiif, väheküps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	60 - 65
Inglise rostbiif, täisküps	70 - 75
Sea abatükk	80 - 82
Sea sääretükk	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kana	98
Jänes	70 - 75
Forell/merilatikas	65 - 70
Tuunikala/lõhe	65 - 70

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärglist sisaldavate

toiduainete puhul) tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovime valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

**HOIATUS**

Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.

- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet.
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Nii saate mustust hõlpsamini eemaldada ja see ei kõrbe kinni.

- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkatttega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib kahjustada teflonkatet.



Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed

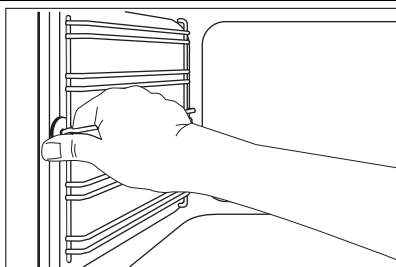
Puhastage ahjuust ainult niiske käsna-ga. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaa-tusabinõusid.

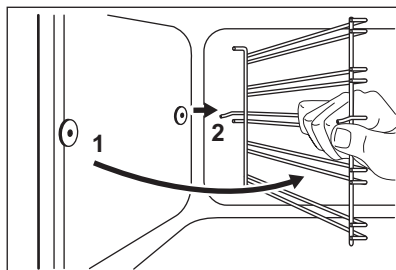
11.1 Ahjuriuli toed

Külgseinte puhastamiseks saate ahjuriuli toed eemaldada.

Ahjuriuli tugede eemaldamine



1. Tõmmake ahjuriuli toe esiosa külgseina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuriuli toe tagaossa külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.

Ahjuriuli tugede paigaldamine

Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.



Ahjuriuli tugede ümarad otsad peavad olema suunatud ettepoole.

11.2 Pürolüüs



ETTEVAATUST

Kui seadme juurde kuulub pliidiplaat, siis ärge seda funktsiooni Pürolüüs ajal kasutage. See võib seadet kahjustada. Ainult auruga mudelitel: enne puhastuse alustamist veenduge, et veepaak oleks täiesti tühi. Vt jaotist "Veepaagi tühjendamine".



Eemaldage ahjust kõik tarvikud.

Puhastamist ei saa käivitada:

- Kui te pole eemaldanud riili tugisiine või teleskoopisiine (kui need on olemas).
- Kui seadme uks pole korralikult suletud.
- Kui te pole toidutermomeetrit välja lülitanud (kui see on olemas).



Funktsiooni Pürolüüs käivitamisel seadme uks lukustub. Pärast toimingut lõppemist on uks lukustatud kuni mahajahtumiseni. Mõned seadme funktsioonid pole mahajahtumise faasi ajal kasutatavad.



HOIATUS

Kui Pürolüüs lõpeb, on seade väga kuum. Laske sel maha jahtuda. Põletusohu!

Pürolüüs :

1. Eemaldage suurem mustus käsitsi.
2. Lülitage seade sisse ja valige peamenüüst funktsioon Pürolüüs . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
3. **Valige toimingu pikkus:**
 - Kiire – 1 tund vähese määrdumise puhul,
 - Normaalne – 1 h 30 min tavalise määrdumise puhul,
 - Intensiivne – 2 h 30 min tugeva määrdumise puhul.
4. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

11.3 Ahjuvalgusti



HOIATUS

Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pimi vahetamist tehke järgmised toimingud

- Lülitage ahi välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekiibist või lülitage kaitselüliti välja.



Ahjuvalgusti pimi ja klaaskatte vigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riidest lapp. Hoidke halogeenlampi alati riidega, et lambile ei sattuks rasvajääke.

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskatte.

3. Asendage ahjuvalgusti pirn vastava 300 °C kuumakindla ahjuvalgusti pirniga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirni.
4. Paigaldage klaaskate.

11.4 Auru genereerimise süsteem



ETTEVAATUST

Kuivatage aurugeneraator **pärast iga kasutamist**. Eemaldage käsna vesi.



Eemaldage kattakivijäädid vee ja äädika lahusega.



ETTEVAATUST

Keemilised kattakivi eemaldamise vahendid võivad kahjustada emaili. Järgige tootja juhiseid.

Veesahtli ja aurugeneraatori puhastamine

1. Valage vee ja äädika segu (ligikaudu 250 ml) **veesahtli** kaudu aurugeneraatorisse. Oodake umbes 10 minutit.
2. Eemaldage vesi ja äädikas, kasutades käsna.
3. Valage puhast vett (100–200 ml) veesahtlisse, et loputada auru genereerimise süsteemi.
4. Eemaldage käsna abil aurugeneraatorist vesi ja pühkige kuivaks.
5. Hoidke uks lahti, et seade saaks täielikult kuivada.

11.5 Veepaagi puhastamine



HOIATUS

Ärge valage vett veepaaki puhastustsükli ajal.



Puhastustoimingu ajal võib auru sisselaskevast ahju tilkuda veidi vett. Et vesi ei tilguks ahju põhjale, asetage auru sisselaskeava alla rasvakogumispann.

Aja jooksul koguneb ahju kattakivi. Selle ärahoidmiseks tuleb auru tekitavaid ahju osi puhastada. Tühjendage veepaak pärast iga auruküpsetust.

1. Kallake veepaaki 900 ml vett ja 50 grammi sidrunhapet (viis teelusikatäit). Lülitage ahi välja ja oodake umbes 60 minutit.
2. Lülitage ahi sisse ja valige funktsioon Pöördõhk + aurutus . Seadke temperatuuriks 230 °C. Lülitage ahi 25 minuti pärast välja ja laske 15 minutit jahtuda.

3. Lülitage ahi sisse ja valige funktsioon Pöör-döhk + aurutus . Seadke ahju temperatuur vahemikku 130 kuni 230 °C. Lülitage 10 mi-nuti pärast välja. Laske ahjul jahtuda ja pu-hastage veepaagi sisemus (vt "Veepaagi tühjendamine").
4. Loputage veepaak ja eemaldage ahjust üle-jäänud jäägid lapiga.
5. Peske vee väljalasketoru käsitsi sooja vee ja seebiga. Kahjustuste ärahoidmiseks välti-ge hapete, pihustite jms puhastusvahendite kasutamist.

Vee tüüp

- **Vähese lubjasisaldusega pehme vesi** - tootja soovib sellist vett, sest puhastusvajadus on sel juhul väiksem.
- **Kraanivesi** - võite seda kasutada, kui kasutate veepuhastit või veepemendit.
- **Kare vesi suure lubjasisaldusega** - see ei mõ-juta küll seadme tööd, kuid puhastada tuleb sagedamini

MAAILMA TERVISHOIUORGANISATSIOONI KALTSIUMIKOGUSTE TABEL
(Maailma tervishoiuorganisatsioon)

Kaltsiumisade	Vee karedus (Prantsuse kraa- did)	Vee karedus (Saksa kraadid)	Vee klassifikatsi- oon	Eemaldada kalt- siumisade iga
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Pehme	150 tsüklit - 2,5 kuu järel
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Keskmine kare- dus	100 tsüklit - 2 kuu järel
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Kare või lubjari- kas	75 tsüklit - 1,5 kuu järel
üle 180 mg/l	üle 18	üle 10	Väga kare	60 tsüklit - 1 kuu järel

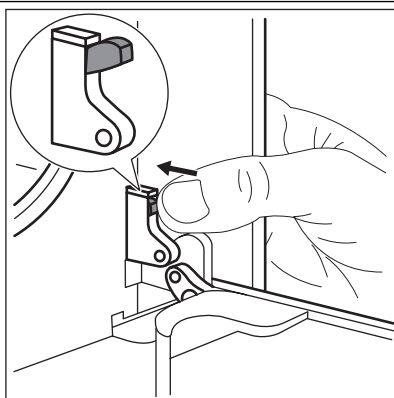
11.6 Ahjuukse puhastamine

Ahjuksel on neli klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada.

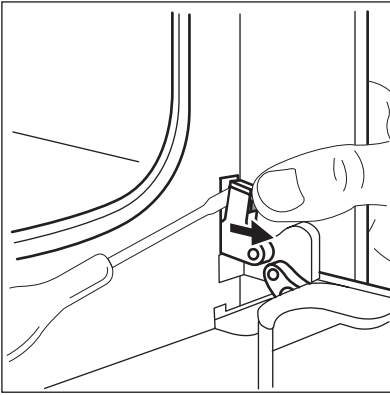


Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

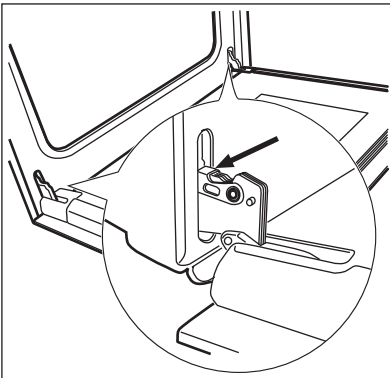
Ahjuukse ja klaaspaneeli eemaldamine



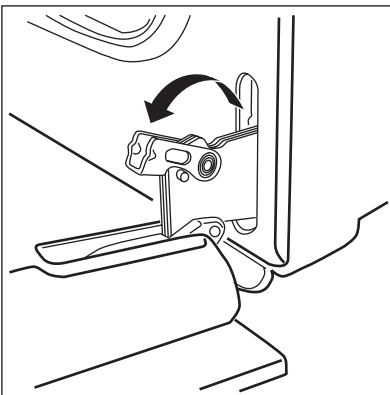
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse pare-mal poolel asuv hing.
2. Vajutage kinnitusdetaili, kuni see välja tõm-bub.



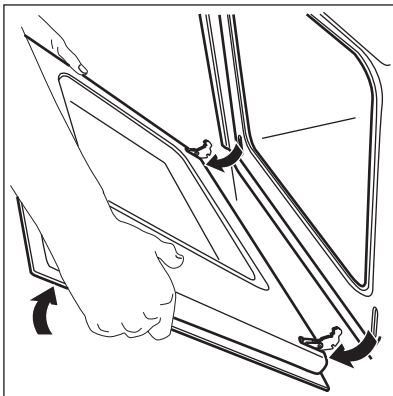
3. Hoidke detaili ühe käega kinni. Võtke teise kätte kruvikeeraja, et tõsta ning keerata parempoolse uksehinge hooba.



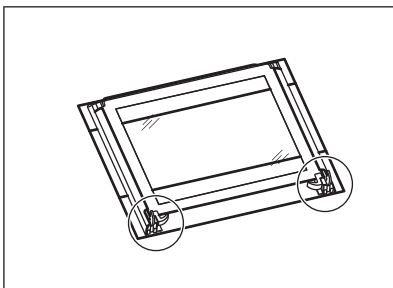
4. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



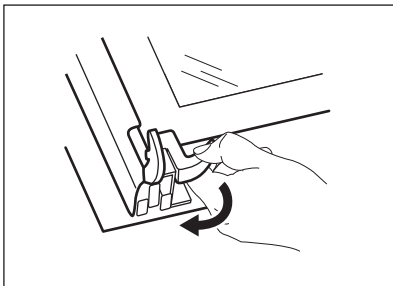
5. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



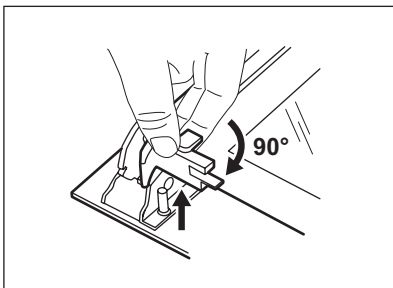
6. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



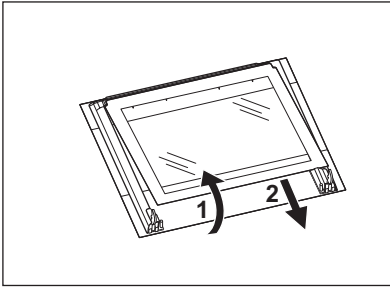
7. Asetage uks tasasele, pehme riidega kaetud pinnale.



8. Vabastage lukustussüsteem klaaspaneelide eemaldamiseks.

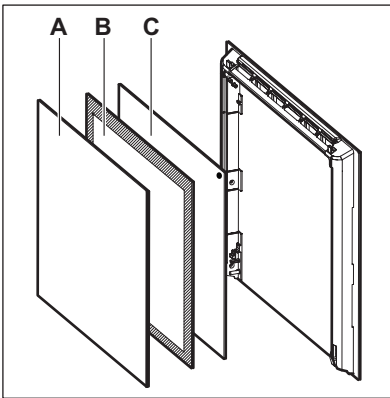


9. Keerake mõlemat fiksaatorit 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



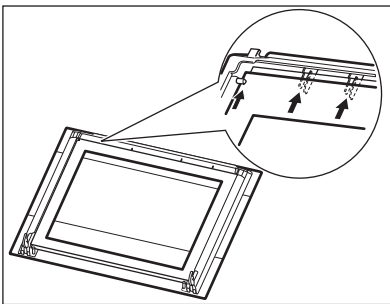
10. Tõstke ükshaaval ettevaatlikult klaaspaneelid (1. samm) ja eemaldage need (2. samm). Alustage pealmisest paneelist.
11. Puhastage klaaspaneelid seebiveega. Kui-
vatage klaaspaneelid hoolikalt.

Ahju ukse ja klaaspaneelide paigaldamine



Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahju uks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (A, B ja C). Keskmisel paneelil (B) on dekoratiivraam. Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami (B) pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.



Veenduge, et paigaldate pealmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

12. MIDA TEHA, KUI...



HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei kuumene.	Seade on välja lülitatud.	Käivitage seade.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei kuumene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
Seade ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seaded on õiged.
Seade ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vaadake jaotist "Lapseluku välja-lülitamine".
Seade ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Seadmes on vett.	Veepaagis on liiga palju vett.	Lülitage seade välja ja kuivatage seade lapi või käsnaga.
Auruküpsetus ei tööta.	Veepaagis pole vett.	Täitke veepaak.
Auruküpsetus ei tööta.	Katlakivi ummistab ava.	Kontrollige auru sisselaskeava. Eemaldage katlakivi.
Veepaagi tühjendamiseks kulub üle kolme minuti või valgub auru sisselaskeava kaudu ahju vett.	Seadmesse on kogunenud lubjasetet.	Kontrollige veepaaki. Vt jaotist "Veepaagi tühjendamine".
Toidule ja seadmesse koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud seadmesse liiga kauaks.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15-20 minuti pärast välja võtta.
Ekraanil kuvatakse F111.	Toidutermomeeter ei olnud korralikult pesasse lükatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pesa.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti uuega.
Digitaalne ekraan näitab "Demo". Seade ei kuumene. Ventilator ei tööta.	Testrežiim on sisse lülitatud.	<ol style="list-style-type: none"> Lülitage seade välja. Puudutage ja hoidke ①, kuni seade lülitub sisse ja välja. Puudutage ja hoidke samal ajal ☆ ja Ⓣ, kuni kostab helisignaali ja "d" kaob ekraanilt.

Kui te ei suuda probleemi ise lahendada, pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole.

Teeninduskeskuse andmed leiata andmesildilt. See andmesilt asub ees ahjuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Model (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

13. TEHNILISED ANDMED

Pinge	230 V
Sagedus	50 Hz

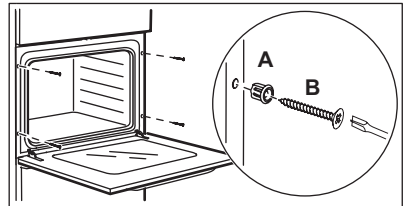
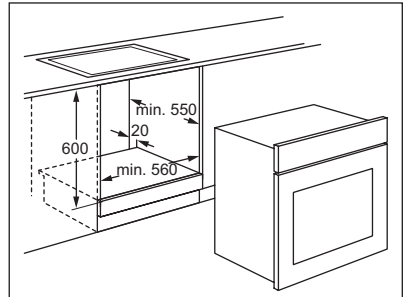
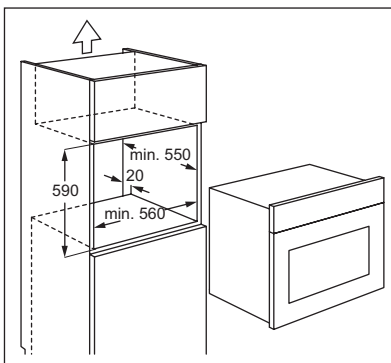
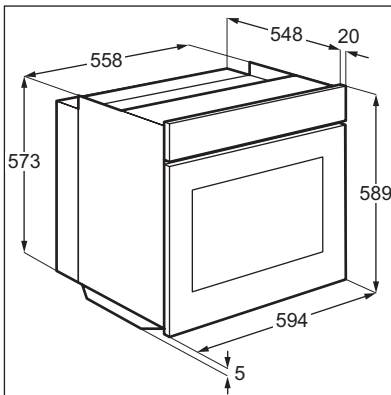
14. PAIGALDAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

14.1 Paigutamine mööblisse



14.2 Elektriühendus



HOIATUS

Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.



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

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

14.3 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt) ja järgmist tabelit.


Koguvõimsus	Kaabli ristlõige
maksimaalne 1380 W	3 x 0,75 mm ²


Koguvõimsus	Kaabli ristlõige
maksimaalne 2300 W	3 x 1 mm ²

Koguvõimsus	Kaabli ristlõige
maksimaalne 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. 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.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	40
2. TERMÉKLEÍRÁS	42
3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	43
4. KEZELŐPANEL	43
5. NAPI HASZNÁLAT	45
6. ÓRAFUNKCIÓK	49
7. AUTOMATIKUS PROGRAMOK	51
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	51
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK	54
10. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	56
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	67
12. MIT TEGYEK, HA.....	73
13. MŰSZAKI ADATOK	75
14. ÜZEMBE HELYEZÉS	75
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	76

GONDOLUNK ÖNRE

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.electrolux.com/productregistration



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.

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 Gyermek 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, vagy ha tőle tájékoztatást kaptak a készülék működtetéséről.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. 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 villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érnének hozzá a készülék ajtájához, 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 túlfelhevésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa 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.

1.3 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.
- 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.
- 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 maradandó foltokat ejtethet.

Gőzben sütés



VIGYÁZAT

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

1.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

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

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

Pirolitikus tisztítás



VIGYÁZAT

Tűz- és égésveszély!

- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik.
- Az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- Egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.

- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

1.5 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.

1.6 Ártalmatlanítás

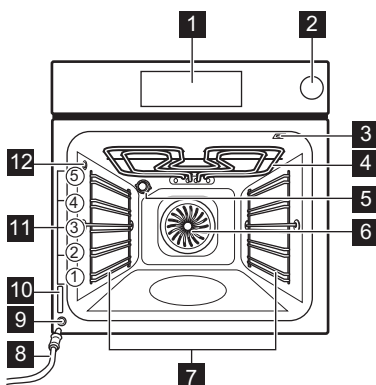


VIGYÁZAT

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.

2. TERMÉKLEÍRÁS



- 1 Elektronikus programkapcsoló
- 2 Víztartály
- 3 A húshőmérő szenzor aljzata
- 4 Grill
- 5 Sütőlámpa
- 6 Ventilátor
- 7 Polctartó, eltávolítható
- 8 Lefolyócső
- 9 Vízeeresztő szelep
- 10 Adattábla
- 11 Polcszintek
- 12 Gőz bemenet

2.1 Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálcá**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Grillező / sütőedény**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfogó edényként.

- **Hűshőmérő szenzor**
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősin**
Polcokhoz és tálcákhoz.
- **Diétás ételkészítő edény**
Gőz sütési funkciókhoz.

3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

3.1 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.

3.2 A legelső csatlakoztatás



A készülék legelső vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt.

1. Az érték beállításához érintse meg a  vagy  gombot.

2. Érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez.

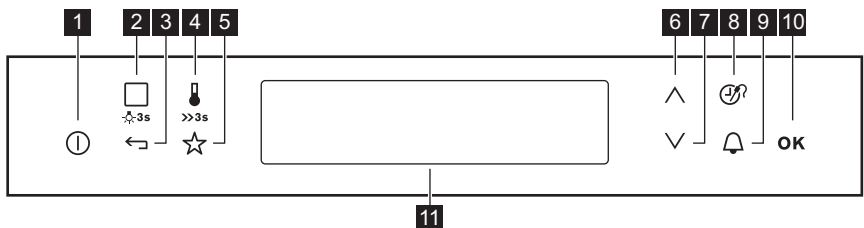
3.3 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja 45 percig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket. A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

4. KEZELŐPANEL

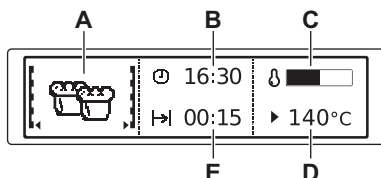
Elektronikus programkapcsoló



Az érzékelőmezőket használja a készülék működtetéséhez


Szám	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1		Be / ki	A készülék be- és kikapcsolása.
2		Sütőfunkciók vagy Előre programozott sütés	A sütőfunkció vagy az Előre programozott sütés kiválasztásához. A szükséges funkció eléréséhez a bekapcsolt készüléken érintse meg az érzékelőmezőt egy vagy két alkalommal. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt. A sütővilágítást kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja.
3		Főmenü gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
4		Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
5		Kedvenc program	A Kedvenc programok elérése és mentése.
6		Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
7		Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
8		Idő és további funkciók	Más funkciók beállításához. Sütőfunkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló, a Gyerekzár, a Kedvenc memória, a Melegen tartás, a Set + Go beállításához, vagy a húshőmérő szenzor beállításainak módosításához (csak egyes típusok esetén).
9		Percszámláló	A Percszámláló beállítása.
10	OK	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
11	—	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.

Kijelző



- A) Sütőfunkció
- B) Óra
- C) Felfűtés kijelző
- D) Hőmérséklet
- E) Időtartam és Befejezés funkciók




A kijelző egyéb visszajelzői

Szimbólum	Funkció
 Percszámláló	A funkció működik.
 Óra	A kijelzőn a pontos idő látható.
 Időtartam	A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg.
 Befejezés	A kijelző a sütés befejezési idejét jeleníti meg.
 Idő kijelzés	A kijelző megmutatja, hogy milyen hosszan működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a  és a  gombot az idő nullázásához.
 Felfűtés kijelző	A kijelző a készülék hőmérsékletét jelzi.
 Gyors felfűtés vissza-jelző	A funkció működik. Ez a funkció csökkenti a felmelegítési időt.
 Súlyautomatika	A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható.
 Melegen tartás	A funkció működik.

5. NAPI HASZNÁLAT

**VIGYÁZAT**

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

- A menü beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
- Nyomja meg az **OK** gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához. Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal







5.1 Navigálás a menükben

A menük használata:



- Kapcsolja be a készüléket.

5.2 A menük áttekintése




Főmenü










Szimbólum	Menüpont	Alkalmazás
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Előre programozott sütés	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
	Kedvenc program	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Pirolitika	Pirolitikus tisztítás.
	Alapbeállítások	Egyéb paraméterek beállítására szolgál.
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.

Almenük a következőhöz: Alapbeállítások








Szimbólum	Almenü	leírása
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
	SET + GO	Bekapcsolt állapotban választhatja a SET + GO funkciót az opciók kiválasztása ablakból.
	Melegen tartás	Bekapcsolt állapotban választhatja a Melegen tartás funkciót az opciók kiválasztása ablakból.
	Idő kiterjesztés	Be- vagy kikapcsolja a funkciót.
	Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
	Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
	Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása.
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Tisztítási segítség	Végigvezeti a tisztítási folyamaton.
	Tisztítás emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.


5.3 Sütőfunkciók**Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók**

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmódhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Hőlégbefúvás + gőz	Párolt ételek elkészítéséhez. A funkció segítségével csökkentheti a sütés idejét, és megőrizheti az ételekben található vitaminokat és tápanyagokat. A funkció használatakor a hőmérséklet 130 °C és 230 °C között állítható be.
 Pizzasütés	Pizza, quiche vagy pite gőz sütéssel való elkészítéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó + felső sütés	Egyetlen szinten történő sütéshez.
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 ECO sütés	Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét.
 Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekercs.
 Grill	Lapos étel grillezése a grill közepén, és kenyér pirítása.
 Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és pirítani.
 Regenerálódás	Az elkészített étel újramelegítése közvetlenül a tányéron.



Almenü a következőhöz: Speciális beállítások

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenyér	Kenyér gőz sütéséhez.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és pirítani.
 Kelesztés	Élesztős tészta kelesztéséhez sütés előtt.
 Edény melegítés	Az edények tároláshoz való előmelegítésére.
 Tartósítás	Zöldségek tartósítására, pl. vegyes savanyúság üvegekben és lében.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack vagy zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszalására.
 Melegen Tartás	A főtt étel melegen tartásához.


Sütőfunkció	Alkalmazás
 Felfűtítés	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.

5.4 Sütőfunkció elindítása


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Sütőfunkciók menüt válassza ki. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
3. Állítsa be a sütőfunkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.



 Nyomja meg egyszer vagy kétszer a  gombot, hogy közvetlenül a Sütőfunkciók menübe lépjen.

5.5 Gőz sütés

 A víztartály fedele a kezelőpanelben található.

1. Nyomja meg a fedelet a víztartály kinyitásához.
2. Töltsön a víztartályba hozzávetőleg 900 ml vizet.
Ez a vízmennyiség kb. 55 - 60 percre elegendő.

 Közvetlenül a gőzfejlesztőbe ne tegyen vizet.
Kizárólag vizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékot. Ne tegyen a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Az ételt megfelelő főzőedényben készítse el.
6. Állítsa be a gőz sütés funkciót és a hőmérsékletet.
7. Amennyiben szükséges, állítsa be az Időtartam  és a Befejezés  funkciót.
A sütési idő végén hangjelzés hallható.
8. Kapcsolja ki a készüléket.
Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.
9. A gőz sütés után ürítse ki a víztartályt.



VIGYÁZAT

Minden gőz sütés után várjon legalább 60 percet, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízkivezető szelepen.

5.6 „Vízartály üres” jelzőfény

Amikor üres a víztartály, és fel kell tölteni, a kijelzőn a Víz elfogyott üzenet jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.

További információkért lásd a „Gőz sütés” c. részt.

5.7 „Vízartály tele” jelzőfény

Amikor a kijelzőn a Vízartály megtelt üzenet jelenik meg, a gőz sütés funkció használható. Amikor a tartály tele van, egy hangjelzés hallható.



Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő aljára folyatja.

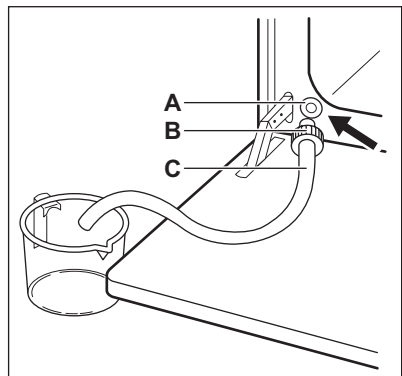
A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el.

5.8 A víztartály ürítése



Mielőtt hozzáfogna a víztartály kiürítéséhez, győződjön meg arról, hogy a sütő kihűlt.

1. Készítse elő a használati útmutatóval egy csomagban mellékelt lefolyócsövet (C). Helyezze a csatlakozót (B) a lefolyócső egyik végére.



2. A lefolyócső (C) másik végét helyezze egy tartályba. A tartályt a leeresztő szelepnél (A) alacsonyabb magasságban helyezze el.
3. Nyissa ki a sütő ajtaját, majd tegye a csatlakozót (B) a leeresztő szelepre (A).
4. Nyomja meg többször a csatlakozót a víz-tartály leürítése közben.
5. Amikor a víz már nem folyik, húzza ki a csatlakozót a szelepből.

**VIGYÁZAT**

A leeresztett vizet ne használja fel a víz-tartály ismételt feltöltéséhez.




A tartályban még lehet valamennyi víz, amikor a kijelzőn a Víz elfogyott üzenet megjelenik. Várjon, amíg a vízleeresztő szelepnél már nem folyik ki több víz.

5.9 Felfűtés kijelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete.

5.10 Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felmelegítési időt. A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercig. A felfűtés visszajelző villog.

5.11 Maradékhő



Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradékhő. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.


5.12 Energiatakarékosság

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

• Maradékhő:






- Amikor egy sütőfunkció vagy program működik, a fűtélelemek a sütési idő 10 %-ával korábban kapcsolnak ki (a világítás és a ventilátor továbbra is működik). Ennek a funkciónak a használatához 30 percnél hosszabb elkészítési idő szükséges, vagy használja az óra funkciókat (Időtartam , Befejezés).
- A készülék kikapcsolása után a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. A kijelző a sütő maradék hőmérsékletét mutatja.

- **A kijelző kikapcsolása** – Ha szükséges, teljesen kikapcsolható a kijelző. Egyidejűleg érintse meg a(z)  és  érzékelőmezőt, amíg kikapcsol a kijelző. Ezzel a művelettel a kijelző bekapcsolása is elvégezhető.

- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – Érintse meg és tartsa megérintve a  gombot 3 másodpercig a lámpa kikapcsolásához sütés közben.

- **Eco funkciók** - olvassa el a Sütőfunkciók című fejezetet.

6. ÓRAFUNKCIÓK**6.1 Órafunkciók**

Szimbólum	Funkció	leírása
	Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Ezt kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg az OK gombot.
	Időtartam	A készülék tervezett működési időtartamának beállítása (max. 23 óra 59 perc).

Szimbólum	Funkció	leírása
→	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).

Ha egy órafunkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdi a visszaszámlálást.






Ha a(z) Időtartam |→| és Befejezés →| órafunkciókat használja, akkor a készülék a beállított idő 90%-a után kikapcsolja a fűtőelemeket. A készülék a maradékhő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).



- A funkciót be- vagy kikapcsolhatja az Alapbeállítások menüben.
- A funkció feltételei:
 - A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
 - A funkció Időtartam beállítására került sor.

Az óra funkciók beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
Befejezéskor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
4. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.




- Az Időtartam |→| és Befejezés →| funkciók használata előtt be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. Ezután állíthatja be az órafunkciót. A készülék automatikusan kikapcsol.
- Egyidejűleg aktiválhatja az Időtartam |→| és Befejezés →| beállításokat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket.
- A húshőmérő szenzor használatakor (ha alkalmazható) nem használható az Időtartam |→| és Befejezés →| funkció.

6.2 Melegen tartás

A Melegen tartás funkció az elkészült ételt 80 °C-on tartja 30 percig. A funkció akkor kapcsol be,

amikor a sütemény- vagy hússütési folyamat befejeződik.

A funkció bekapcsolása



1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a Melegen tartás kijelzés meg nem jelenik. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható. A Melegen tartás funkció 30 percig tart. A Melegen tartás funkció bekapcsolva marad, ha módosítja a sütőfunkciót.

6.3 Idő kiterjesztés

Az Idő kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható, miután az Időtartam véget ér.

- Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.
- Nem használható Húshőmérő szenzor alkalmazó sütőfunkciókkal.

A funkció bekapcsolása:

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.
2. Öt percig látható az Idő kiterjesztés üzenet a kijelzőn.
3. Nyomja meg a  gombot a bekapcsoláshoz (vagy a  gombot a törléshez).
4. Állítsa be az Idő kiterjesztés időtartamát. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

7. AUTOMATIKUS PROGRAMOK

7.1 Előre programozott sütés Programozott receptek funkcióval

Ez a készülék számos beállított recepttel rendelkezik. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza az Előre programozott sütés menüt. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Programozott receptek funkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.



A Kézi funkció használatakor a készülék automatikus beállításokat használ. Megváltoztathatja ezeket a többi funkcióhoz hasonlóan.

7.2 Előre programozott sütés Súlyautomatika funkcióval

Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adni az étel tömegét.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza az Előre programozott sütés funkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Súlyautomatika funkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
5. Az étel súlyának beállításához érintse meg a \wedge vagy \vee gombot. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

Az automatikus program elindul. Bármikor módosíthatja a súlybeállítást. Nyomja meg a \wedge vagy \vee gombot az étel tömegének módosításához. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Egyes programok esetében fordítsa meg az ételt 30 perc elteltével. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

8.1 Hűshőmérő szenzor

A hűshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

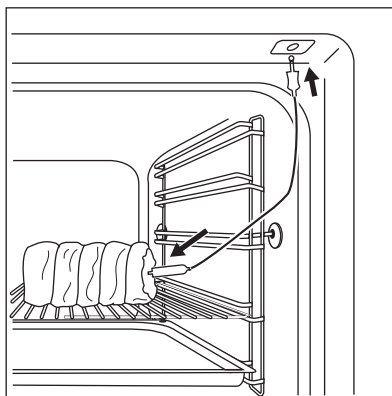
- A sütő hőmérsékletét.
- A hús maghőmérsékletét.






Kizárólag a készülékhez mellékelt hűshőmérő szenzort, illetve eredeti pótalkatrészt használjon.

1. Nyomja a hűshőmérő szenzor hegyét a hús közepébe.
2. Kapcsolja be a készüléket.

3. Illeszse a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn a hűshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

4. 5 másodpercen belül végezze el a  vagy  gomb segítségével a maghőmérséklet beállítását.
5. Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
A készülék kiszámolja a hozzávetőleges befejezést. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120 °C) és az üzemmódtól függ. A készülék a befejezést hozzávetőlegesen 30 perces pontossággal számolja ki.
6. A sütési folyamat során a húshőmérő szenzorok folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.
7. Szükség szerint új maghőmérséklet állítható be sütés közben. Ennek elvégzéséhez érintse meg a  érzékelőmezőt.

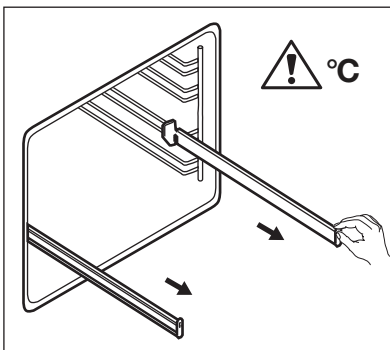
8. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
9. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. Vegye ki a húst a készülékből.



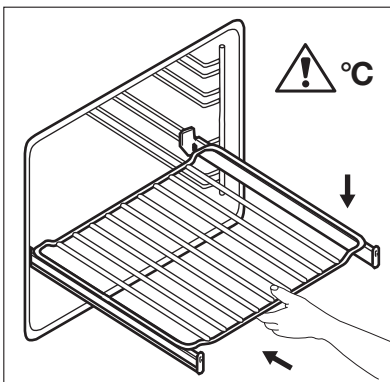
VIGYÁZAT

A húshőmérő szenzor forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzor hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja.

8.2 Teleszkópos sütősin



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



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

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



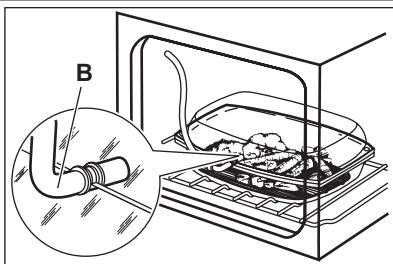
Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősinék szerelési útmutatóját.



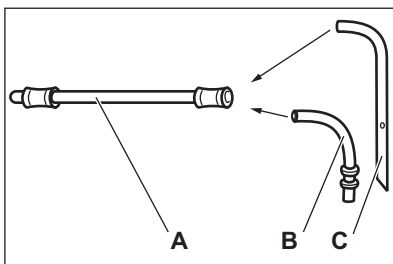
FIGYELEM

A teleszkópos sütősinéket tilos mosógéppben tisztítani! A teleszkópos sütősinéket tilos kenni (zsírozni)!

8.3 Tartozékok a gőz sütéshez

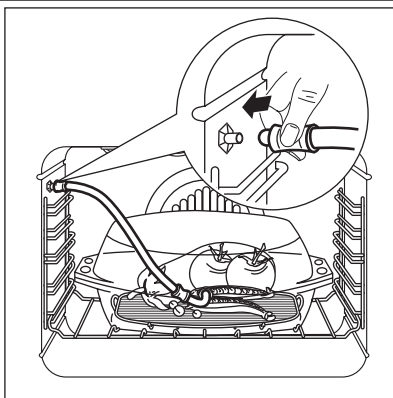


Diétás ételkészítő edény gőz sütési funkciókhoz. Az edény két részből áll: a fűvóka számára egy furatból (B), valamint egy acélrácsból áll, amelyet az edény aljába lehet helyezni.



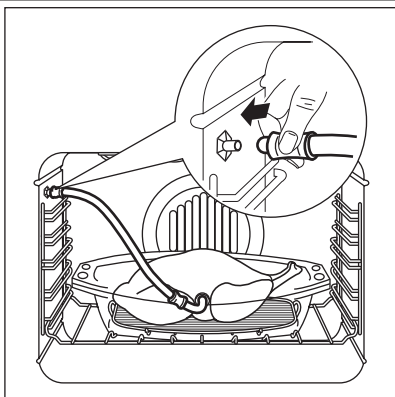
A fűvókák és a gumitömítő. „A” jelű alkatrész: gumitömítő, „B”: fűvóka a gőz sütéshez, „C”: fűvóka a közvetlen gőz sütéshez.

Gőz sütés diétás ételkészítő edénnyel



Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra. Adjon hozzá kevés vizet. Illessze a fűvókát (B) a gumitömítőbe. Illessze a fűvókát (B) a diétás ételkészítő edény különleges furatába. Illessze a gumitömítő (A) csatlakozóját a gőz bemenetbe. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Ügyeljen arra, hogy a gumitömítő ne csipődjön be, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

Közvetlen gőz sütés

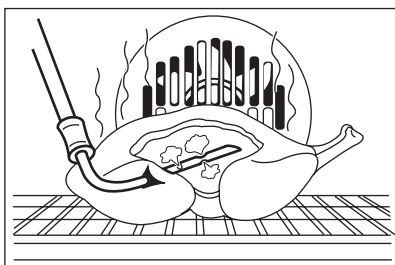


Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra. Adjon hozzá kevés vizet. Illessze a fűvókát (C) a gumitömítőbe. Illessze a gumitömítő (A) csatlakozóját a gőz bemenetbe.



Ne használja az edény felső részét.

Amikor csirkét, kacsát, pulykát, gidát, nagyobb halat vagy hasonló ételt készít, a fűvókát (C) közvetlenül a hús üres részébe dugja be. Biztosítsa, hogy ilyenkor a nyílások ne záródjanak el.



A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére. Ügyeljen arra, hogy a gumitömítő ne csipődjön be, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez. A sütőt állítsa be a gőz sütés funkciót.

A gőz sütéssel kapcsolatos további információkért tekintse meg a gőz sütésre vonatkozó táblázatokat.



A gumitömítőt a sütővel való használatra terveztük, és nem tartalmaz egészségre káros anyagokat.



A sütő működése alatt a fűvókát óvatosan kezelje. Amikor a sütő forró, a fűvókát edényfogó


kesztyűvel érintse meg. A fűvókát mindig távolítsa el a sütőből, ha nem használja a gőz funkciót.

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Kedvenc menü

Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. Ezek rendelkezésre állnak a Kedvenc menüben. 20 programot tárolhat.



Egy program tárolása



1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy egy Előre programozott sütés funkciót.
3. Annyiszor érintse meg a  gombot, amíg a **MENTÉS** kijelzés meg nem jelenik. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

4. A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

5. Adja meg a program nevét. Az első betű villog.

Érintse meg a  vagy  gombot a betű módosításához. Nyomja meg az **OK** gombot.

6. A  vagy  gomb megérintésével mozgassa a kurzort balra vagy jobbra. Nyomja meg az **OK** gombot.

A következő betű villog. Szükség esetén végezze el ismét az 5. és 6. lépéseket.

7. Tartsa nyomva az **OK** gombot a mentéshez.



Hasznos tanácsok:

- Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, érintse meg a vagy gombot, majd nyomja meg az **OK** gombot a már meglévő program felülírásához.
- A program nevét a Program név szerkesztése menüben módosíthatja.

A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Kedvenc menüt válassza ki. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kívánt kedvenc programot. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

Nyomja meg a gombot a Kedvenc közvetlen kiválasztásához.

9.2 Funkciózár

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése során kapcsolhatja be a Funkciózár .

A Funkciózár aktiválása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a kijelzőn a Funkciózár nem látható.
4. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
5. Az ajtó lezár, és egy kulcs szimbólum jelenik meg a kijelzőn.



Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó.

A Funkciózár funkció kikapcsolása:

1. Nyomja meg a gombot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
2. Megerősítéshez nyomja meg a , majd az **OK** gombot.

9.3 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Érintse meg egyszerre a és a gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.



Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.

A készülék feloldásához érintse meg egyszerre a és a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy üzenet.

9.4 SET + GO

A SET+GO funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (programot), melyet később az érzékelőmezőt egyetlen érintésével elindíthat.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítsa be a sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg az Időtartam kijelzés meg nem jelenik.
4. Állítsa be az időt.
5. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a SET + GO kijelzés meg nem jelenik.
6. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot. A SET + GO elindításához érintsen meg egy érzékelőmezőt (kivéve ①). A beállított sütőfunkció elindul. Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



Hasznos tanácsok:

- A sütőfunkció működése közben a Funkciózár aktív.
- A SET + GO funkciót az Alapbeállítások menüben aktiválhatja.

9.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- amikor egy sütőfunkció üzemel.
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30 °C - 120 °C	12,5 ó
120 °C - 200 °C	8,5 ó
200 °C - 250 °C	5,5 ó

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
250 °C-tól maximális hőmérsékletig	3,0 ó



Az automatikus kikapcsolás minden sütőfunkcióval használható, kivéve a V-lágítás, az Időtartam és a Befejezés funkciót.

9.6 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a ké-

szülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

9.7 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.

10. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- 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 alá, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

10.1 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.

10.2 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

10.3 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.) sütedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

10.4 Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	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 sajttorta	1	170	2	165	80 - 100	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a húzalpolcon ¹⁾
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	150	40 - 50	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	150 - 160	20 - 30	Sütő tálcán ¹⁾
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Sütő tálcán ¹⁾
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Sütő tálcán ¹⁾
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	35 - 45	Sütő tálcán

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habcsók – egy szinten	3	120	3	120	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók – két szinten	-	-	2 és 4	120	80 - 100	Sütő tálcán ¹⁾
Molnárka	3	190	3	190	12 - 20	Sütő tálcán ¹⁾
Képviselőfánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es torta-sütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es torta-sütő formában
Lekváros piskóta	1	170	2 (bal és jobb)	160	30 - 50	20 cm-es torta-sütő formában ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Fehér kenyér	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 sütő 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 sütőt 10 percig.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°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 sütőt 10 perccig.

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°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 marhasült, véresen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	2	180	2	160	100 - 120	2 db
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészben
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

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészszen

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Alsó + felső sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

10.5 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	4	maximális	12-15	12-14
Bifsztek	4	600	4	maximális	10-12	6-8
Kolbászok	8	-	4	maximális	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	4	maximális	12-16	12-14
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	-

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Píritós	4-6	-	4	maximális	2-4	2-3

10.6 Infrásütés

Marhahús

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Marhasült vagy -szelet, véresen	vastagság (cm) szerint	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Marhasült vagy -szelet, közepesen	vastagság (cm) szerint	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Marhasült vagy -szelet, átsütve	vastagság (cm) szerint	1	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	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

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

Bárány

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

Szárnycsok

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

Hal (párolt)

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

10.7 Kiolvasztás

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kiolvasztási időtartam [perc]	További kiolvasztási időtartam [perc]	Megjegyzések
Csirke	1000	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1000	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

10.8 Tartósítás**Bogyós gyümölcsök**

BEFŐZNIVALÓ	Hőmérséklet [°C]	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc]	További befőzési idő 100 °C-on [perc]
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcs

BEFŐZNIVALÓ	Hőmérséklet [°C]	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc]	További befőzési idő 100 °C-on [perc]
Körte, birsalma, szilva	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Zöldségek

BEFŐZNIVALÓ	Hőmérséklet [°C]	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc]	További befőzési idő 100 °C-on [perc]
Sárgarépa ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Uborka	160 – 170	50 – 60	–
Vegyes savanyúság	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Karalábé, borsó, spárga	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ Miután kikapcsolja a készüléket, hagyja a befőttet benne.

10.9 Aszalás

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
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

10.10 Hőlégbefűvés + gőz

ÉDES SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Almatorta	2	160	60 - 80	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Gyümölcslepény	2	175	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	2	160	80 - 90	26 cm-es tortasütő formában
Piskótátészta	2	160	35 - 45	26 cm-es tortasütő formában
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Szilvatorta	2	160	40 - 50	Kenyérsütő formában ¹⁾
Aprósütemények	3 (2 és 4)	150 - 160	25 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemények	3 (2 és 4)	150	20 - 35	Sütő tálcán
Zsemle	2	180 - 200	12 - 20	Sütő tálcán ¹⁾
Briósok	3 (2 és 4)	180	15 - 20	Sütő tálcán ¹⁾

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percre.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Zöldséggel töltött ételek	1	170 - 180	30 - 40	Formában
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	Formában
Burgonyafelfújt	1 (2 és 4)	160 - 170	50 - 60	Formában

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Sertés rostton	1000	2	180	90 - 110	Huzalpolcon
Borjú	1000	2	180	90 - 110	Huzalpolcon
Marha hátszín	1000				
véres		2	210	45 - 50	Huzalpolcon
közepes		2	200	55 - 65	Huzalpolcon
jól átsütve		2	190	65 - 75	Huzalpolcon
Bárány	1000	2	175	110 - 130	Comb

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Csirke	1000	2	200	55 - 65	egészben
Pulyka	4000	2	170	180 - 240	egészben
Kacsa	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	egészben
Liba	3000	1	160 - 170	150 - 200	egészben
Nyúlhús		2	170 - 180	60 - 90	feldarabolva

HAL

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Pisztráng	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 hal
Tonhal	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 filé
Tőkehal	-	2	200	20 - 30	-

PIZZASÜTÉS



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Pizza (vékony)	1	200 - 220	15 - 25	Sütő tálcán
Pizza (gazdag feltéttel)	1	200 - 220	20 - 30	Sütő tálcán
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	Sütő tálcán
Almatorta	1	150 - 170	50 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Lepény	1	170 - 190	35 - 50	26 cm-es tortasütő formában
Hagymakarikás tészta	2	200 - 220	20 - 30	Sütő tálcán

REGENERÁLÓDÁS



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]
Zöldség/hús felfújtak	2	130	15 - 25
Tészta és szósz	2	130	10 - 15
Köretek (pl. rizs, krumpli, tészta)	2	130	10 - 15
Egytálételek	2	130	10 - 15
Hús	2	130	10 - 15
Zöldségek	2	130	10 - 15

KENYÉR



Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Sütési idő [perc]	Megjegyzések
Fehér kenyér	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 darab, 500 g/db
Péksütemény	500	2 (2 és 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 db a sütő tálcán
Rozskenyér	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Sütő tálcán

10.11 Sütés diétás sütőedényben Hőlégbefúvás + gőz pozíciónál

ZÖLDSÉG

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Brokkoli (rózsák)	2	130	20 - 25
Padlizsán	2	130	15 - 20
Karfiol (rózsák)	2	130	25 - 30
Paradicsom	2	130	15
Spárga (fehér)	2	130	25 - 35
Spárga (zöld)	2	130	35 - 45
Cukkini (szeletelve)	2	130	20 - 25
Sárgarépa	2	130	35 - 40
Édeskömény	2	130	30 - 35
Karalábé	2	130	25 - 30
Paprika csíkokra vágva	2	130	20 - 25
Zeller (szeletelve)	2	130	30 - 35

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Főtt sonka	2	130	55 - 65
Párolt csirkemell	2	130	25 - 35
Kasseler (füstölt sertéskaraj)	2	130	80 - 100

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Pisztráng	2	130	25 - 30

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Lazacfilé	2	130	25 - 30

KÖRETEK

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Sütési idő [perc]
Rizs	2	130	35 - 40
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	2	130	50 - 60
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	2	130	35 - 45
Puliszka	2	130	40 - 45

10.12 Húshőmérő szenzor táblázat

ÉTEL TÍPUSA	Maghőmérséklet [°C]
Borjú roston	75 - 80
Borjú csülök	85 - 90
Angol marhasült, véresen	45 - 50
Angol marhasült, közepesen átsütve	60 - 65
Angol marhasült, jól átsütve	70 - 75
Sertéslapocka	80 - 82
Sertéscsülök	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng/tengeri keszeg	65 - 70
Tonhal/lazac	65 - 70

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén)

keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

- 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 szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkreteheti a teflon bevonatot!



Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

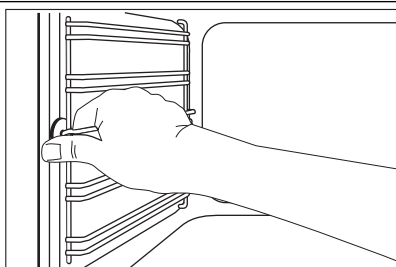
A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

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

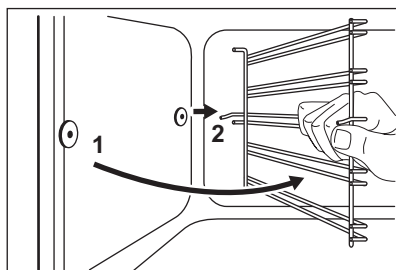
11.1 Polctartók

A polctartók kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

A polctartók eltávolítása



1. Húzza el a polctartó elejét az oldalfaltól.



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

A polctartók behelyezése

A polctartókat a kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

11.2 Pirolitika



FIGYELEM

Amennyiben a készülék főzőlappal van felszerelve, ne használja a főzőlapot, amikor a Pirolitika funkció működik. Ez kárt tehet a készülékben.

Csak gőz funkcióval rendelkező modellek esetében: mielőtt hozzáfogna a tisztítási művelethez, győződjön meg arról, hogy a víztartály teljesen üres. Lásd „A víztartály ürtése” című részt.



Távolítson el minden tartozékot a készülékből.

A tisztítás nem indul el, ha:

- Ha nem távolítja el a polctartó síneket vagy a teleszkópos polctartókat (ha vannak).
- Ha nem megfelelően zárja be a készülék ajtaját.
- Ha nem húzza ki a húshőmérő szenzort (ha van).



Amikor a megkezdődik a Pirolitika funkció, a készülék ajtaja reteszelt. A funkció befejezése után, a hűtési fázis idejére zárva marad az ajtó. Egyes készülék funkciók a hűtési fázisban nem állnak rendelkezésre.



VIGYÁZAT

Amikor a befejeződik a Pirolitika funkció, nagyon forró a készülék. Hagyja lehűlni. Égésveszély!

Pirolitika :

1. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagy részét.
2. Kapcsolja be a készüléket, és a főmenüből indítsa el a Pirolitika funkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
3. **Az eljárás hosszának beállítása:**
 - Gyors - 1 óra kis szennyezettségi fok esetén
 - Normál - 1 óra 30 perc szokásos szennyezettségi fok esetén
 - Intenzív - 2 óra 30 perc nagy szennyezettségi fok esetén
4. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

11.3 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 biztosítékdozsból, 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 halogénizót.

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.

11.4 Gőzfejlesztő rendszer



FIGYELEM

A gőzfejlesztőt **minden használat után** szárazra kell törölni. Szivaccsal itassa fel a vizet.



Távolítsa el ecetes vízzel a vízkövet.



FIGYELEM

A vegyszeres vízköeltávolító szerek károsíthatják a sütő zománczott felületét. Tartsa be a gyártó utasításait.

A víztartály és a gőzfejlesztő tisztítása:

1. Töltse be az ecetes vizet (kb. 250 ml) a **víztartályon keresztül** a gőzfejlesztőbe. Várjon körülbelül 10 percig.
2. Távolítsa el szivaccsal az ecetes vizet.
3. A víztartályba töltött tiszta vízzel (100 - 200 ml) öblítse át a gőzfejlesztő rendszert.
4. Szivaccsal itassa fel a vizet a gőzfejlesztőből, majd törölje szárazra.
5. Hagyja nyitva a sütőajtót, hogy a sütő teljesen kiszáradjon.

11.5 A víztartály tisztítása



VIGYÁZAT

Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási eljárás alatt.



A tisztítási eljárás során valamennyi víz kicsepeghet a gőz bemeneti nyílásból a sütőtérbe. Helyezzen be egy tálcát közvetlenül a gőzbemeneti nyílás alatti polcra, hogy elkerülje víz lecspepegését a sütőtér aljába.

Bizonyos idő elteltével a sütőben vízkő rakódhat le. Ennek megelőzése érdekében tisztítsa meg a sütőnek a gőzfejlesztésben részt vevő alkatrészeit. Ürítse ki a tartályt minden gőz sütés után.

1. Töltse fel a víztartályt 900 ml vízzel és 50 ml citromsavval (öt teáskanál). Kapcsolja ki a sütőt, és várjon kb. 60 percet.
2. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be a Hőlégbefúvás + gőz funkciót. Állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra. 25 perc elteltével kapcsolja ki a sütőt, és 15 percig hagyja lehűlni.
3. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be a Hőlégbefúvás + gőz funkciót. Állítsa a hőmérsékletet 130 és 230 °C közötti értékre. Kapcsolja ki 10 perc elteltével. Hagyja kihűlni a sütőt, majd ürítse ki a tartályt (lásd: „A víztartály kiürítése” című részt).
4. Öblítse át a tartályt, és törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat a sütőben egy ronggyal.
5. Kézzel, meleg, szappanos vízzel tisztítsa meg a vízleeresztő csövet. A károsodás elkerülése érdekében ne használjon savas kémhatású szert, aeroszolt vagy hasonló anyagokat.

Vízípusok

- **Alacsony vízkőtartalmú, lágy víz** – a gyártó által ajánlott, mivel csökkenti a tisztítás gyakoriságát.
- **Csapvíz** – használható, ha a háztartási vízellátó rendszer rendelkezik víztisztítóval vagy vízlágyítóval.
- **Magas vízkőtartalmú, kemény víz** – nincs semmilyen hatással a készülék teljesítményére, de megnöveli a tisztítás gyakoriságát.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ÁLTAL ELŐÍRT KALCIUMMENNYISÉGI TÁBLÁZAT (World Health Organization)

Kalciumlerakódás	Vízkeménység (francia fok)	Vízkeménység (német fok)	Víz besorolása	Vízkőtelenítés gyakorisága
0-60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Édes vagy lágy	150 ciklusonként vagy 2,5 havonta
60-120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Közepesen kemény	100 ciklusonként vagy 2 havonta
120-180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Kemény vagy meszes	75 ciklusonként vagy 1,5 havonta
180 mg/l fölött	18 fölött	10 fölött	Nagyon kemény	60 ciklusonként vagy havonta

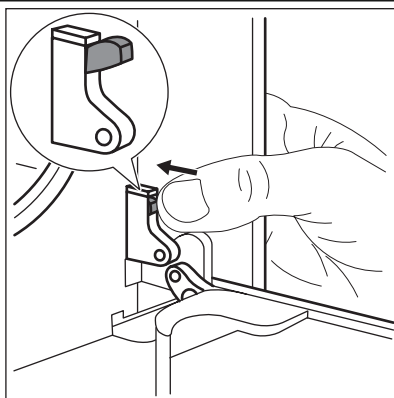
11.6 A sütőajtó tisztítása

A sütőajtóban négy üveglap található. A sütőajtója és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők.

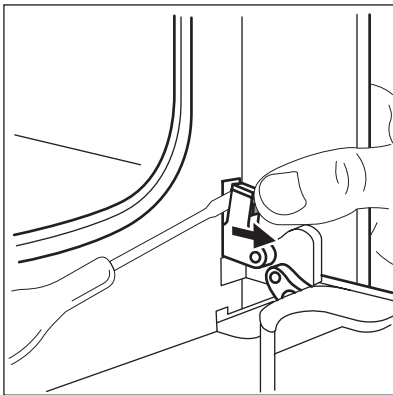


A sütőajtója bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütőajtója nincs leszerelve.

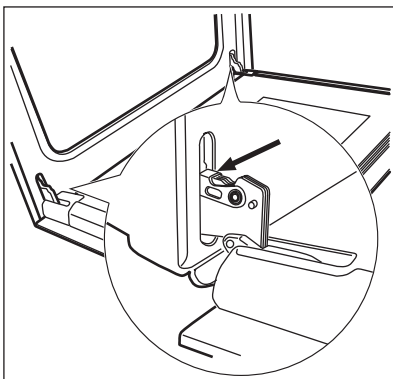
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



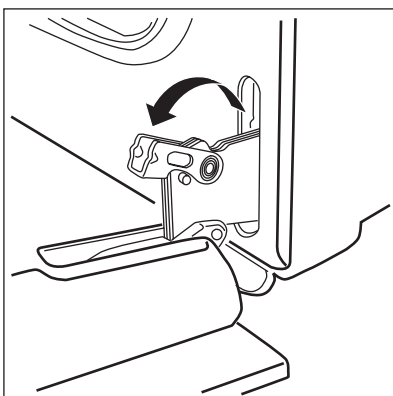
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Nyomja meg a feszítő alkatrészt, amíg az vissza nem húzódik.



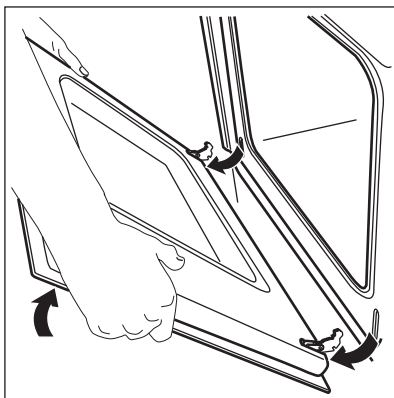
3. A benyomott alkatrészt tartsa az egyik kezével. A másik kezével egy csavarhúzó segítségével emelje fel és fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



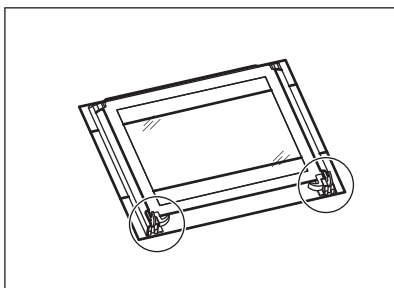
4. Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanérrét.



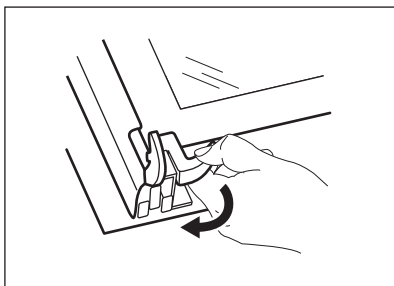
5. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



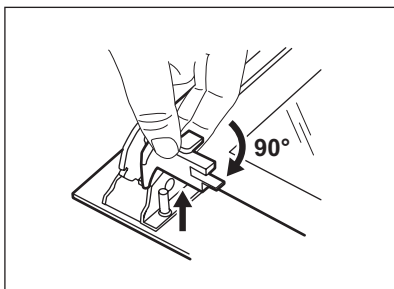
6. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



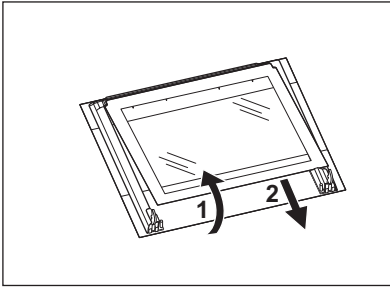
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



8. Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszereléséhez.

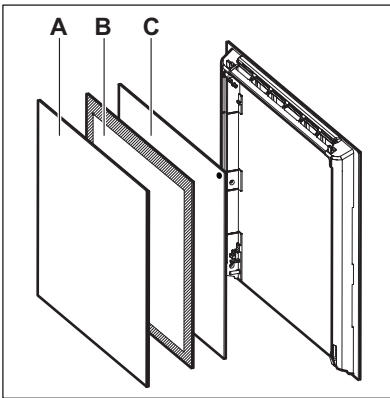


9. A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



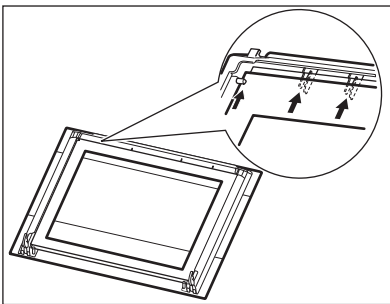
10. Az üveglapokat egyenként, óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés). A felső üveglappal kezdje.
11. Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait.

A sütőajtó és az üveglapok visszaszerelése



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

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



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

12. MIT TEGYEK, HA...



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Aktív a Gyermekezár funkció.	Olvassa el az „A gyermekezár ki-kapcsolása” c. részt.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon hivatalos villanyszerelőt.
Víz van a készülékben.	Túl sok víz van a víztartályban.	Kapcsolja ki a készüléket, és egy ruhával vagy szivaccsal távolítsa el a vizet.
A gőz sütési funkció nem működik.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt.
A gőz sütési funkció nem működik.	Vízkezelő zárta el a nyílást.	Ellenőrizze a gőzbemenet nyílását. Távolítsa el a vízkövet.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.	Vízkezelő rakódott le a készülékben.	Ellenőrizze a víztartályt. Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a készülékben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a készülékben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a készülékben.
A kijelzőn F111 látható.	A Hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűhőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
„Demo” üzenet látható a kijelzőn. Nem melegszik fel a készülék. A ventilátor nem működik.	A teszt üzemmód bekapcsolva.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a készüléket. 2. Tartsa megérintve a  érzékelőmezőt, amíg a készülék be- majd kikapcsol. 3. Érintse meg és tartsa megérintve egyszerre a  és a  gombokat, amíg hangjelzés nem hallható, és a „d” üzenet a kijelzőn ki nem alszik.

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

13. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

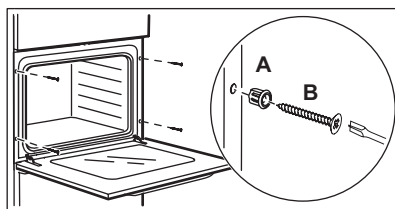
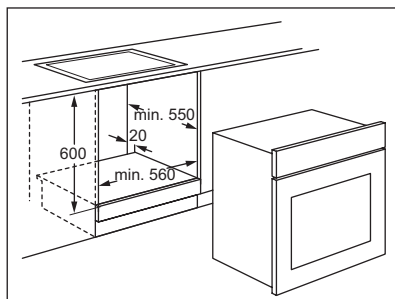
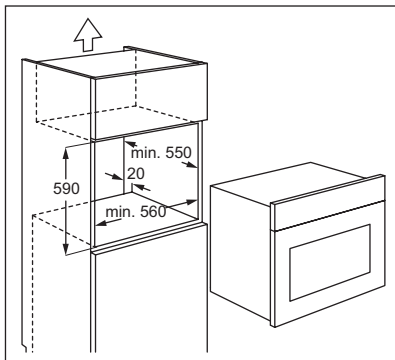
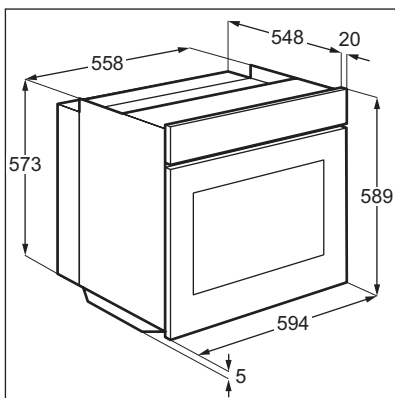
14. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

14.1 Beépítés



14.2 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.

14.3 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

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
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).

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

