

47036IU

ET Kasutusjuhend
HU Használati útmutató

2
35



SISUKORD

1. OHUTUSJUHISED	3
2. SEADME KIRJELDUS	6
3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	6
4. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE	7
5. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	11
6. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS	12
7. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE	13
8. AHI - KELLA FUNKTSIOONID	14
9. AHI - TARVIKUTE KASUTAMINE	15
10. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	16
11. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS	28
12. MIDA TEHA, KUI...	30
13. PAIGALDAMINE	32
14. JÄÄTMEKÄITLUS	34

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname teid selle AEG toote valimise eest. Lõime toote, mis tagab teile aastateks laitmatu toimimise ning lisasime teie elu lihtsamaks ja kergemaks muutvaid innovaatilisi tehnoloogiaid – omadusi, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti:



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



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



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.aeg.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. OHUTUSJUHISED

Enne paigaldamist ja kasutamist lugege kasutusjuhend hoolega läbi:

- et teaksite, kuidas tagada enda ja oma vara ohutus
- et kaitsta loodust
- et teaksite, kuidas oma seadet õigesti kasutada.

Hoidke juhend alles, et see oleks käepärast ka siis, kui seadme teise kohta viite või selle maha müüte.

Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud kahjude eest.

1.1 Laste ja ohustatud isikute ohutus

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimupuudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui nende üle on järelevalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamiseega kaasnevat ohtu. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas. Lämpumis- või viigastusoh!
- Hoidke lapsed ja koduloomad seadmest eemal, kui selle uks on lahti või seade töötab. Kehavigastuse või muu püsiva kahjustuse oht!
- Kui seadmel on lapselukk või lukufunktsioon, kasutage seda. See hoiab ära võimaluse, et lapsed ja loomad seadme juhuslikult sisse lülitavad.

1.2 Üldine ohutus

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi. Sellega kaasneb vigastamise ja seadme kahjustamise oht.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade pärast igakordset kasutamist välja.

1.3 Paigaldamine

- Selle seadme reguleerimiseadistused on ära toodud andmesildil (andmeplaadil).
- Seadme võib paigaldada ja ühendada ainult väljaõppinud tehnik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse. Nii hoiate ära seadme kahjustusi ja võimalikke kehavigastusi.
- Veenduge, et seade ei ole transportimisel viga saanud. Vigastatud seadet ei tohi vooluvõrku ühendada. Vajaduse korral võtke ühendust tarnijaga.
- Enne esmakordset kasutamist eemaldage seadmelt pakend, kleebised ja kattekihid. Ärge eemaldage andmesilte. Vastasel juhul võib garantii kaotada kehtivuse.
- Järgige seadme kasutuskoha riigis kehtivaid seadusi, määrusi, direktiive ja standardeid (ohutuseeskirju, jäätmekeerituseeskirju, elektri- ja/või gaasiohutuse eeskirju jne).
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik. See seade on raske. Kasutage alati kaitsekindaid. Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Veenduge, et seade on paigaldamise ajal vooluvõrgust lahti ühendatud (kui on kohaldatav).
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Ärge pange seadet alusele.

1.4 Elektriühendus

- Seadme võib paigaldada ja ühendada ainult väljaõppinud elektrik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse. Nii hoiate ära seadme kahjustusi ja võimalikke kehavigastusi.
- Seade peab olema maandatud.
- Veenduge, et andmesildil olevad elektriandmed vastavad teie kohalikele vooluvõrgule.
- Teavet pingele kohta leiate andmesildilt.
- Kasutada tuleb nõuetekohaseid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise lahkülülitiga. Lahkülüli lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Elektriohutud detailid tuleb paigaldada nii, et neid ei saa eemaldada tööriistade abita.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesaga.
- Elektriseadmeid pistikupesadesse ühendades tuleb jälgida, et kaablid ei puutu kokku seadme tulise uksega ega ole selle lähedal.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid, vaheühendusi ja pikenduskaableid. Tuleoht!
- Veenduge, et te ei mulju ega vigasta seadme taga olevat toitepistikut (kui on olemas).
- Veenduge, et toitepistikule pääseb pärast paigaldamist ligi.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Tõmmake alati pistikust (kui see on olemas).
- Ärge asendage toitekaablit ega vahetage seda. Pöörduge teeninduskeskusse.

1.5 Kasutamine

- Kasutage seadet ainult koduseks toiduvalmistamiseks. Ärge kasutage seadet äri- või tööstuslikul eesmärgil. See hoiab ära võimalikud kehavigastused või materiaalse kahju.
- Kui seade töötab, tuleb seda pidevalt jälgida.
- Kui avate ahju ust ajal, mil ahi töötab, tuleb alati seista uksest eemal. Välja võib paiskuda tulist auru. Põletusoht!
- Ärge kasutage seadet, kui see on kokku puutes veega. Ärge käsitage seadet märgade kätega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kasutamise käigus läheb seadme pliidiplaat kuumaks. Põletusoht! Ärge pange pliidi pinnale metallesemeid, näiteks söögiriistu ega potikaasi, sest need võivad tuliseks minna.
- Kasutamise käigus läheb seadme sisemus kuumaks. Põletusoht! Tarvikuid või potte ahju pannes või ahjust välja võttes kasutage kindaid.
- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoiduge kütteelementide puudutamisest. Väikesi lapsi tuleb seadme ligiduses alati silmas pidada.
- Avage uks ettevaatlikult. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda. Tuleoht!
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid ja/või sulavaid esemeid (plastist või alumiiniumist) seadmesse, selle lähedusse või peale. Plahvatus- või tulekahjuoht!
- Lülitage keeduväljad pärast iga kasutamist välja.
- Ärge kasutage keeduvälju tühjade keedunõudega või ilma keedunõudega.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda. See võib kahjustada keedunõusid ja pliidi pinda.
- Kui pliidiplaadi pinnale kukuvad esemeid või keedunõud, võivad need pinda vigastada.
- Ärge asetage kuumi keedunõusid juhtpaneeli lähedale, sest kuumus võib seadet kahjustada.
- Olge tarvikite eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik, et mitte kahjustada seadme emaili.
- Malmist, alumiiniumvalust või rikutud põhjaga keedunõud võivad pliidiplaati kriimustada, kui neid pliidi pinnal liigutatakse.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd.
- Et hoida ära emaili kahjustumine või värvi muutumine:
 - ärge asetage esemeid vahetult seadme põhjale ning ärge katke seda fooliumiga kinni;
 - ärge pange tulist vett vahetult seadmesse;
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõpu.
- Ärge suruge avatud uksele.
- Ärge pange ahju all olevasse sahtlisse tuleohtlikke materjale. Hoidke seal ainult kuumakindlaid tarvikuid (kui on kohaldatav).

- Ärge katke kinni ahju auruväljalaske avasid. Need paiknevad pealispinna tagaküljel (kui on kohaldatav).
- Ärge pange pliidiplaadile esemeid, mis võivad sulama hakata.
- Kui näete pinnal möra, eemaldage seade vooluvõrgust. Elektrilöögioht!
- Ärge paigutage keedunõude alla soojust juhtivaid materjale (nt õhukest metallvõrku või metallpinnaga soojusjuhte). Liigne soojuskiirgus võib pliidiplaati kahjustada.
- Kui teil on südamestimulaator, siis hoidke oma ülakeha töötavatest induktiivkiirgusest vältides vähemalt 30 cm eemal.
- Ärge puhastage klaasust abrasiivsete puhastusvahendite ega metallkaabit-saga. Siseklaasi kuumakindel pind võib mõraneda ja puruneda.
- Ukse klaaspaneelid muutuvad kahjustumisel hapraks ja võivad puruneda. Need tuleb asendada. Pöörduge teeninduskeskusesse.
- Olge ukse seadmest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske.
- Selles seadmest kasutatavad lambid on mõeldud kasutamiseks üksnes kodumasinates. Neid ei saa kasutada ruumide täielikuks või osaliseks valgustamiseks.
- Kui tekib vajadus lamp välja vahetada, tuleb kasutada sama võimsusega ja spetsiaalselt kodumasinatena jaoks mõeldud lampi.

1.6 Puhastus ja hooldus

- Enne hooldust veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletusohu! Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Hoidke seade alati puhas. Rasva või toidujääkide kogunemine võib põhjustada tulekahju.
- Regulaarne puhastamine hoiab ära pinnakattematerjali kahjustumise.
- Isikliku ohutuse ja oma vara säästmise huvides puhastage seadet ainult vee ja seebiga. Ärge kasutage kergsüttivaid tooteid või tooteid, mis võivad põhjustada korrosiooni.
- Ärge puhastage seadet aurupuhastite, kõrgsurvepuhastite, teravate esemete, abrasiivsete puhastusvahendite, abrasiivsete käsnadega ega plekieemaldajatega.
- Kui kasutate ahjupihusteid, järgige tootja juhiseid. Ärge pihustage midagi kütteelementide ega termostaadi anduri peale (kui see on olemas).

- Enne ahjuvalgusti vahetamist ühendage seade vooluvõrgust lahti. Elektrilöögioht! Laske seadmest maha jahtuda. Põletusohu!

1.7 Teeninduskeskus

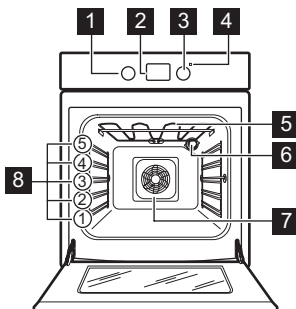
- Seadet tohib remontida või parandada ainult kvalifitseeritud tehnik. Pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

1.8 Seadme kõrvaldamine

- Kehavigastuste või varakahjude vältimiseks:
 - Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
 - Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
 - Kõrvaldage ukse fiksaator. See takistab laste ja väikeloomade seadmesse kinnijäämist. Lämpumisoht!

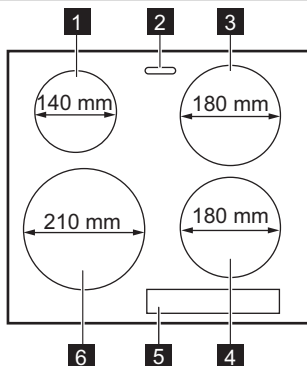
2. SEADME KIRJELDUS

2.1 Ülevaade



- 1** Ahju funktsioonide nupp
- 2** Elektronprogrammeerija
- 3** Temperatuuri nupp
- 4** Temperatuuri indikaator
- 5** Kütteelement
- 6** Ahjuvalgusti
- 7** Ventilaator ja kütteelement
- 8** Riilulitasandid

2.2 Pliidipinna skeem



- 1** Induktsioonkeeduväli 1400 W, toitefunktsiooniga 2500 W
- 2** Auru väljalaskeava
- 3** Induktsioonkeeduväli 1800 W, toitefunktsiooniga 2800 W
- 4** Induktsioonkeeduväli 1800 W, toitefunktsiooniga 2800 W
- 5** Juhtpaneel
- 6** Induktsioonkeeduväli 2300 W, toitefunktsiooniga 3600 W

2.3 Tarvikud

- **Ahju riiul**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Lame küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Sügav küpsetuspann**

Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

- **Eemaldatavad teleskoopsiinid**
Ahjuriilite või -plaatide asetamiseks.
- **Hoiusahtel**
Ahjuõone all on hoiusahtel.

3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

3.1 Esmane puhastamine

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



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".



Kellaaja muutmiseks vajutage järjest ⌚, kuni kellaaja funktsiooni indikaator hakkab vilkuma. Ärge valige korruga funktsioone Kestus |→| või Lõpp →|.

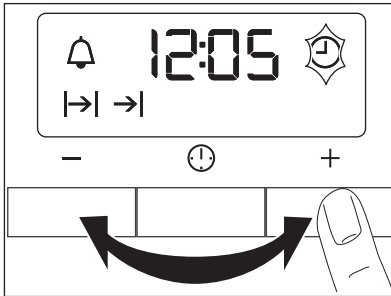
3.2 Kellaaja seadmine



Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Ahju toitevõrku ühendamisel või pärast elektrikatkestust hakkab kellaaja funktsiooni indikaator vilkuma.

Õige aja valimiseks vajutage nuppe + või -.



Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakab ja ekraanil kuvatakse määratud kellaeg.

3.3 Eelkuumutus

Eelkuumutage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

1. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel kümme minutit töötada.
5. Valige funktsioon ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske seadmel kümme minutit töötada.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

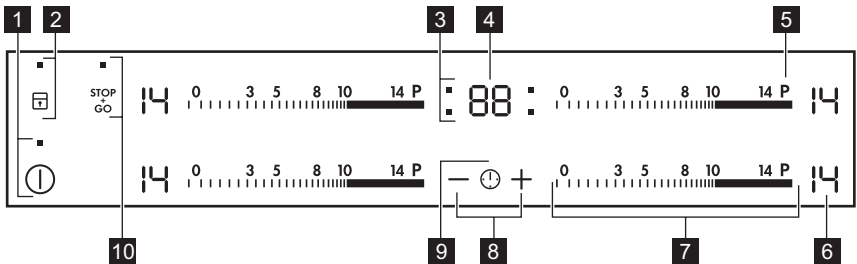
4. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

4.1 Juhtpaneeli skeem






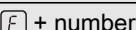





Kasutage seadmega töötades sensorvälju. Indikaatorid, näidikud ja helid näitavad, millised funktsioonid on sees.


Sensorväli	Funktsioon
1	Lülitab pliidi sisse või välja.

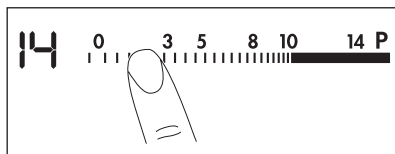
Sensorväli	Funktsioon
2 	Lülitab nupu- või lapseluku sisse või välja.
3 Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitavad, millise välja jaoks aeg määratakse.
4 Taimerinäidik	Näitab aega minutites.
5 P	Lülitab sisse toitefunktsiooni.
6 Soojusastme näit	Näitab määratud soojusastet.
7 Juhtriba	Vähendab või suurendab soojusastet.
8 + / -	Pikendab või lühendab aega.
9 	Valib keeduvälja.
10 	Lülitab Stop and Go-funktsiooni sisse või välja.

4.2 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on väljas.
	Keeduväli on sisse lülitatud.
	Stop and Go on sisse lülitatud.
	Automaatne kiirsoojenduse funktsioon on sees.
	Toitefunktsioon on sees.
	Tegemist on rikkega.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkuumus.
	Nupulukk/lapselukk on sisse lülitatud.
	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus on sees.

4.3 Pliidi sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .



4.4 Soojusaste

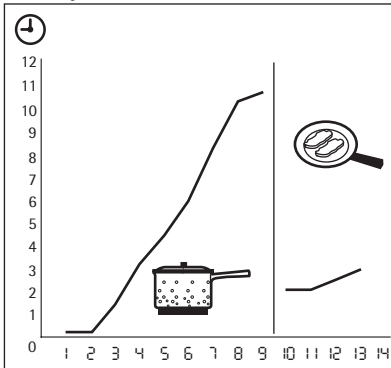
Vajutage vajalikku soojusastet juhtriba juures. Vajadusel muutke seda vasakule või paremale. Ärge laske lahti enne, kui õige soojusaste on saavutatud. Ekraanil kuvatakse soojusaste.

4.5 Automaatne kiirsoojendus

Automaatse kiirsoojenduse funktsioon võimaldab teil vajaliku soojusastmeni jõuda lühema ajaga. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgei-

mat soojusastet (vt joonist) ning seejärel kuumust vähendatakse, kuni jõutakse sobiva tasemeni. Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni käivitamiseks:

1. Puudutage **P** . Ekraanil süttib **P** .
2. Puudutage kohe sobivat soojusastet. Pärast 3 sekundit süttib ekraanil sümbol **R** .
3. Funktsiooni väljalülitamiseks muutke soojusastet.

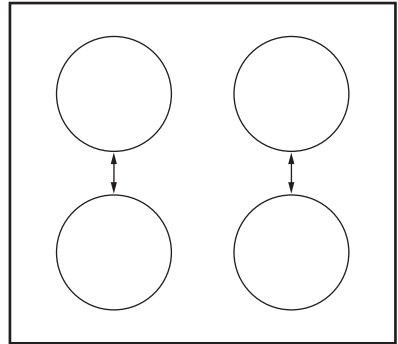


4.6 Toitefunktsioon

Toitefunktsioon võimaldab induksioonkeeduväljal suuremat võimsust kasutada. Toitefunktsioon lülitub sisse maksimaalselt 10 minutiks. Pärast seda lülitub induksioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele. Sisselülitamiseks puudutage **P** . Süttib **P** . Väljalülitamiseks puudutage soojusastet **1** - **14** .

4.7 Toitehaldus

Toitehaldus jagab võimsuse kahe keeduvälja vahel paaridena (vaadake joonist). Toitefunktsioon suurendab ühe keeduvälja võimsuse maksimumini ning vähendab teise keeduvälja võimsuse madalamale tasemele. Vähendatud võimsusega keeduvälja ekraan vaheldub kahe taseme vahel.



4.8 Taimer

Kasutage seda keeduvälja väljalülitusaja automaatselt määramiseks.

1. Valige keeduväli. Puudutage korduvalt **1** , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

i Enne taimeri käivitamist peate valima keeduvälja.

2. Valige keeduvälja soojusaste. Selle võib seadistada ka pärast taimeri käivitamist.
3. Taimeri käivitamiseks või seatud aja vahetamiseks puudutage pliidil juhtpaneelil **+** või **-**. Maksimaalne määratud aeg on 99 minutit. Keeduvälja indikaator vilgub aeglaselt. Taimeri aeg hakkab jooksmas.
4. Järelejäänud aja nägemiseks puudutage korduvalt **1** , kuni vastava keeduvälja näidik hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Kui aeg saab täis, vilgub **00** ning kostub helisignaal. Keeduväli on välja lülitatud.

5. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage **1** .

i Taimeri väljalülitamiseks enne aja lõppemist valige keeduväli nupuga **1** ning puudutage **-**. Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.

Taimerit võib kasutada ka alarmkellana, kui keeduväljad ei tööta. Selleks valige keeduväli ning käivitage taimer, kuid ärge seadke soojusastet.

4.9 Stop and Go

Stop and Go-funktsiooniga STOP_{GO} lülitatakse kõik kasutatavad keeduväljad madalaimale soojusastmele (U).

Funktsioon ei peata taimerifunktsiooni.

- Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage STOP_{GO} . Ekraanil kuvatakse sümbol U .
- Selle funktsiooni väljalülitamiseks puudutage STOP_{GO} . Ekraanil kuvab eelnevalt valitud soojusastet.



Stop and Go-funktsiooni töötamise ajal ei saa te soojusastmeid vahetada.

4.10 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate lukustada juhtpaneeli, kuid mitte I . See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

Funktsioon ei peata taimerifunktsiooni.

1. Valige soojusaste.
2. Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage L . Ekraanil kuvatakse sümbol L 4. sekundiks.
3. Selle funktsiooni väljalülitamiseks puudutage R . Ekraanil kuvab eelnevalt valitud soojusastet.



Seadme väljalülitamisel lülitatakse välja ka see funktsioon.

4.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

Lapseluku käivitamine

1. Puudutage I , et pliit käivitada. Ärge määrake soojusastet.
2. Puudutage R 4 sekundi vältel. Ekraanil kuvatakse sümbol L . Lapselukk on sisse lülitatud.
3. Puudutage I , et pliit välja lülitada.

Lapseluku väljalülitamine

1. Puudutage I , et pliit käivitada. Ärge määrake soojusastet.
2. Puudutage R 4 sekundi vältel. Ekraanil kuvatakse sümbol U .
3. Puudutage I , et pliit välja lülitada.

Lapseluku tühistamine ühekordseks toiduvalmistamiseks

1. Puudutage I , et pliit käivitada. Ekraanil kuvatakse sümbol L .
2. Puudutage R 4 sekundi vältel.
3. Määrake soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul. Pliiti saab nüüd kasutada.
4. Kui lülitate pliidi välja, töötab lapselukk uuesti.

4.12 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator):

OptiHeat Control näitab jääkkuumuse taset (E \ E \ E). Induktsioonkeeduväli toodab toiduvalmistamiseks kuumust otse keedunõu põhjas. Keedunõude kuumus soojendab keramiilist klaasi.



HOIATUS

Jääkkuumuse tõttu on olemas põletusohu.

4.13 Automaatne väljalülitus

Pliit lülitub automaatselt välja järgmistel juhtudel.

- Kõik keeduväljad on välja lülitatud U .
- Pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet.
- Kui pliidi juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole seal 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt kastrol on kuivalt plaadil). Enne pliidi uuesti kasutamist peab keeduväli piisavalt jahtuma.
- Kasutate sobimatut keedunõud. Ekraanil kuvatakse sümbol F ja keeduväli lülitub 2 minuti pärast välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja pärast (vt tabelit) kuvatakse ekraanil sümbol E ning pliit lülitub välja.

Soojusaste	Väljalülituse aeg
U I - E	6,0 h

Soojusaste	Väljalülituse aeg
4 - 7	5,0 h
8 - 9	4,0 h

Soojusaste	Väljalülituse aeg
10 - 14	1,5 h

5. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".

5.1 Induktsioonkeeduväljale sobivad keedunõud



Induktsioonpliidiplaat loob võimsa elektromagnetvälja, mis kohe-
selt tekitab kuumuse potis või
pannil.

Keedunõu materjal

- **Õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **Vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, porselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema;
- keedunõu põhja külge saab kinnitada magneti.



Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja sile.

Nõude mõõtmed: induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini. Kuid nõu põhja magnetilise osa läbimõõt peab katma vähemalt 3/4 keeduvälja suurusest.

5.2 Kasutamise ajal kostuvad helid

Kui kuulete:

- Praksuvat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- Viilinat: kasutate ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- Surinat: üks või mitu keeduvälja töötab suurel võimsusel.
- Klõpsumist: elektrilised ümberlülitused.
- Sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Kirjeldataud helid on normaalsed ega ole märgiks seadme rikkest.

5.3 Energia kokkuhoid



- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange keedunõud keeduväljale enne selle sisselülitamist.

5.4 Näiteid pliidi kasutamisest

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1-3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5-25 min	Aeg-ajalt segage.

Soo- jusas- te	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited
1-3	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10-40 min	Pange nõule kaas peale.
3-5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25-50 min	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal aegajalt segada.
5-7	Köögililja, kala, liha aurutamine.	20-45 min	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
7-9	Kartulite aurutamine.	20-60 min	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
7-9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60-150 min	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
9-12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkookid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12-13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5-15 min	Pöörake poole aja möödudes.
14	Suurte koguste vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

Toitefunktsioon sobib suure vedelikukoguse soojendamiseks.

6. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist.

Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.



Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamine

1. – **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib must

tus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits teravnurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui seade on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvuplekid, läikivad metallsed plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.
2. Puhastage seadet niiske lapiga ja vähesel kogusel pesuainega.
 3. Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

7. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

7.1 Jahutusventilaator










Seadme töötamisel lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

7.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.

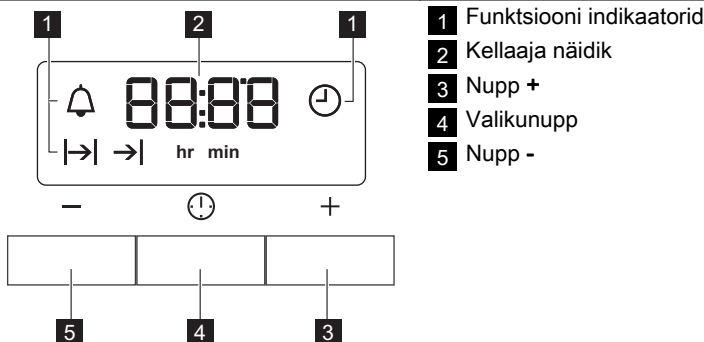
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri reguleerimisnuppu. Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuuri reguleerimisnupp välja.

7.3 Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon	Rakendus
 Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.
 Pöördõhk	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriilil, ilma maitsete segunemiseta. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui ülemise + alumise kuumutusega.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Ülemised ja alumised kütteelemendid töötavad samaaegselt.
 Pitsaseade	Pitsa, piruka või quiche'i küpsetamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui ülemise + alumise kuumutusega.
 Turbogrill	Suurte lihatükkide küpsetamiseks. Grillelement ja ahju ventilaator töötavad vaheldumisi, pannes kuuma õhu ümber toidu pöörlema.
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures mahus grillimiseks. Röstimiseks. Kogu grillelement töötab.
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade (nagu õunte, ploomide, virsikute) ja köögiviljade (nagu tomatite, suvikõrvitsa, seente) kuivatamiseks.
 Sulatamine	Külmutatud toidu sulatamiseks.
 Ahjuvalgusti	Ahjuvalgusti aktiveerimiseks ilma küpsetusfunktsioonita.

8. AHI - KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Elektronprogrammeerija

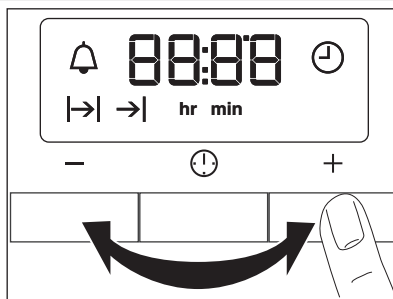


Kella funktsioon		Rakendus
	Kella-aeg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
	Minutilugeja	Pöördloenduse aja seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.
	Kestus	Seadme tööaja määramiseks.
	Lõpp	Seadme väljalülitusaja määramiseks.

i Saate kasutada funktsioone Kestus ja Lõpp üheaegselt, et määrata aeg, millal seade sisse lülitub ning seejärel välja lülitub. Esimene valige Kestus, seejärel Lõpp.

8.2 Kellafunktsioonide valimine

1. Kestuse ja Lõpu valimiseks valige ahju funktsioon ja temperatuur. Minutilugeja puhul pole see vajalik.
2. Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku kellafunktsiooni indikaator hakkab vilkuma.



3. Puudutage + või - vajaliku kellafunktsiooni valimiseks.

Näidikul kuvatakse valitud kellafunktsiooni indikaator. Kui määratud aeg saab täis, hakkab indikaator vilkuma ja kaks minutit kõlab helisignaali.

- i** Funktsioonide Kestus ja Lõpp puhul lülitub ahi automaatselt välja.
4. Vajutage nuppu, et signaal välja lülitada.

5. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

2. Vajutage ja hoidke all nuppu -. Kella funktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

8.3 Kella funktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.

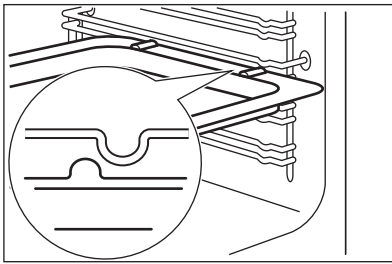
9. AHI - TARVIKUTE KASUTAMINE



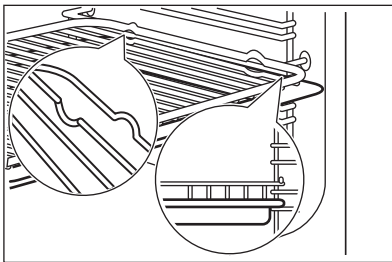
HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

9.1 Ahjutarvikute paigaldamine



Sügaval pannil ja ahjurestil on külgmised spetsiaalsed servad. Need servad ja juhtlattide kuju aitavad vältida nõude libisemist.



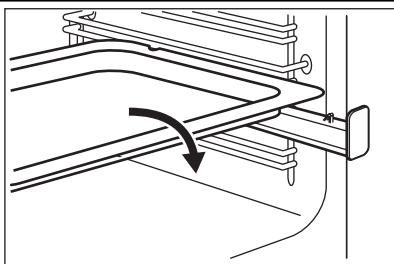
Ahjuresti ja sügava panni üheaegne sisestamine

Pange ahjurest sügava panni peale. Lükake sügav pann ühe ahjutasandi juhtlattide vahele.

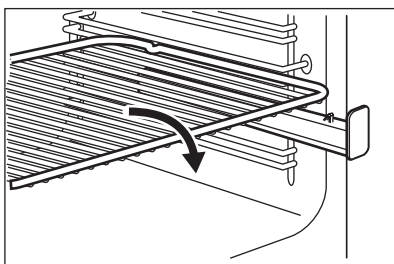


Säilitage teleskoopsiinide paigaldusjuhised tulevaseks kasutamiseks.

9.2 Teleskoopsiinid – ahjutarvikute sisestamine

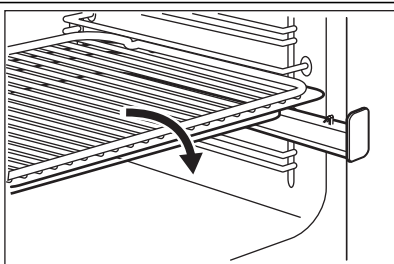


Paigutage küpsetusplaat või küpsetuspann teleskoopsiinidele.



Spetsiaalne kõrge serv ahjuresti ümber takistab nõude mahalibsemist.

9.3 Ahjuresti ja küpsetuspanni üheaegne sisestamine



Pange ahjuresti küpsetuspannile. Pange ahjuresti ja küpsetuspann teleskoopsiinidele.

10. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS
Vt jaotist "Ohutusinfo".



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



ETTEVAATUST
Väga mahlaste kookide küpsetamisel kasutage sügavat küpsetusplaati. Puuviljamahl võib jätta emailpinnale püsivad plekid.

10.1 Küpsetamine

Üldised juhised

- Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Kohandage oma tavapäraseid seadeid (tempera-

- tuur, küpsetusajad) ja riulitasandid vastavalt tabelites toodud väärtustele.
- Pikema küpsetusaja puhul võib ahju umbes 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada, et ära kasutada jääkkuumust.

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

Küpsetustabelite kasutamine

- Esimesel korral on soovitatav kasutada madalamat temperatuuri.

- Kui te oma retsepti jaoks sobivat seadistust ei leia, siis kasutage mõnda muud, mis oleks võimalikult sarnane.
- Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10–15 minuti võrra pikendada.
- Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu algul alati võrdset. Sel juhul ärge temperatuuri seadistust muutke. Erinevused kaovad küpsetamise ajal.

10.2 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole küllalt pruun.	Vale riulitasand.	Asetage kook allapoole.
Kook vajub kokku (muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks).	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi madalam ahju temperatuur.
Kook vajub kokku (muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks).	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Määrake pikem küpsetusaeg. Küpsetusaega ei saa vähendada kõrgema temperatuuri valimise abil.
Kook vajub kokku (muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks).	Tainas on liiga palju vedelikku.	Kasutage vähem vedelikku. Pöörake tähelepanu segamisaegadele, eriti siis, kui kasutate tainasegamise masinat.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige kõrgem ahju temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmisel küpsetamisel valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Valige madalam ahju temperatuur ja pikem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Tainas pole ühtlaselt jaotatud.	Laotage tainas ühtlaselt küpsetusplaadile.
Kook ei saa antud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi kõrgem ahju temperatuur.

10.3 Pöördõhk ☹

Küpsetamine ühel ahjutasandil

Küpsetamine vormides

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Gugelhupf või nupsusai	2	150 - 160	50 - 70
Madeira kook / puuviljakoogid	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Koogipõhi – muretainast	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Koogipõhi – keeksitainast	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 vormi Ø 20 cm, diagonaalpaigutus)	2 - 3	160	60 - 90

¹⁾ Soojendage ahi ette

Koogid/küpsetised/leivad küpsetusplaadil

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Kuiv purukook	3	150 - 160	20 - 40
Puuviljakoogid (pärmитайast/ keeksitainast) ¹⁾	3	150	35 - 55
Muretainast puuviljakoogid	3	160 - 170	40 - 80

¹⁾ Kasutage sügavat panni

Küpsised

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Muretainast küpsised	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Keeksitainast küpsised	3	150 - 160	15 - 20
Munavalgest küpsised, besee	3	80 - 100	120 - 150
Makroonid	3	100 - 120	30 - 50
Pärmитайast küpsised	3	150 - 160	20 - 40

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Lehttainaküpsetised	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Saiakesed	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (20 tk plaadil)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Soojendage ahi ette

Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Juustukattega baquette'id	1	160 - 170 ¹⁾	15 - 30
Täidetud köögiviljad	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Soojendage ahi ette

Küpsetamine mitmel tasandil

Koogid/küpsetised/leivad küpsetusplaadil

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
	2 tasandit		
Tuuletaskud/ekleerid	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Kuiv purukook	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Soojendage ahi ette

Küpsised/small cakes/küpsetised/saiakesed

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
	2 tasandit		
Muretainast küpsised	2/4	150 - 160	20 - 40
Liivaküpsised/soolapulgad	2/4	140	25 - 45
Keeksitainast küpsised	2/4	160 - 170	25 - 40
Munavalgest küpsetised, beseed	2/4	80 - 100	130 - 170
Makroonid	2/4	100 - 120	40 - 80
Pärmitainast küpsised	2/4	160 - 170	30 - 60
Lehttainaküpsetised	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
	2 tasandit		
Saiakesed	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (20 tk plaadil)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Soojendage ahi ette

10.4 Ülemise + alumise kuumutusega ühel tasandil küpsetamine

Küpsetamine vormides

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Gugelhupf või nupsusai	2	160 - 180	50 - 70
Madeira kook / puuviljakooigid	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Koogipõhi – muretainast	2	190 - 210 1)	10 - 25
Koogipõhi – keeksitainast	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 vormi Ø 20 cm, diagonaalpaigutus)	1 - 2	180	60 - 90
Lahtine pirukas (nt quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Juustukook	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Soojendage ahi ette

Koogid/küpsetised/leivad küpsetusplaadil

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Pärmitainast kringel/pärg	2	170 - 190	40 - 50
Jõulukook	2	160 - 180 1)	50 - 70
Leib (rukkileib)			
1. Küpsetamise esimene pool.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. Küpsetamise teine pool.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Tuuletaskud/ekleerid	3	190 - 210 1)	20 - 35

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Rullbiskviit	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Kuiv purukook	3	160 - 180	20 - 40
Mandlikook/suhkrukoogid	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Puuviljakoogid (pärmitsainast/keekitsainast) ²⁾	3	170	35 - 55
Muretainsast puuviljakoogid	3	170 - 190	40 - 60
Õrna kattega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärmitsainaküpsetised	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80
Pitsa (rohke kattega) ²⁾	1 - 2	190 - 210 ¹⁾	30 - 50
Pitsa (õhuke koorik)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Hapendamata leib	1	230 - 250	10 - 15
Tordid (CH)	1	210 - 230	35 - 50

¹⁾ Soojendage ahi ette

²⁾ Kasutage sügavat panni

Küpsised

Küpsetise tüüp	Riulitasandid	Temperatuur °C	Aeg min.
Muretainsast küpsised	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 ¹⁾	20 - 35
Keekitsainast küpsised	3	170 - 190	20 - 30
Munavalgest küpsised, besee	3	80 - 100	120- 150
Makroonid	3	120 - 130	30 - 60
Pärmitsainast küpsised	3	170 - 190	20 - 40
Lehttainaküpsetised	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Saiakesed	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 55
Small cakes (20 tk plaadil)	3 - 4	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Soojendage ahi ette

Vormiroogade ja gratäänide tabel

Toit	Riilitasandid	Temperatuur °C	Aeg min.
Pastavorm	1	180 - 200	45 - 60
Lasanje	1	180 - 200	35 - 50
Köögiviljagratään	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 30
Juustukattega baquette'id	1	200 - 220 ¹⁾	15 - 30
Magusad vormiroad	1	180 - 200	40 - 60
Kalavormid	1	180 - 200	40 - 60
Täidetud köögiviljad	1	180 - 200	40 - 60

¹⁾ Soojendage ahi ette

10.5 Pitsarežiim (☞)

Küpsetise tüüp	Riili tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Pitsa (õhuke koorik) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Pitsa (rohke kattega) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Tordid	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spinatipirukas	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (lahtine pirukas)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Šveitsi juustupirukas	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Juustukook	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Õunakook, kattega	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Köögiviljapirukas	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Hapendamata leib	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Lehtainaküpsetis	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Vene pirukad (calzone vene versioon)	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

¹⁾ Kasutage sügavat panni

²⁾ Soojendage ahi ette

10.6 Kūpsetamine

Roogade kūpsetamine

- Kasutage kūpsetamisel kuumakindlaid ahjunõusid (vt tootja juhiseid).
- Suuri praetükke võib valmistada sügaval pannil (kui see on olemas) või sügava panni kohale asetatud ajurestil.
- Taisest lihast praadide kūpsetamisel kasutage kaanega kūpsetamisnõusid. Nii jääb liha mahlasem.
- Kõiki praade, mille puhul soovitakse pruunistamist või krõbedat koorikut, võiks valmistada kaaneta kūpsetuspannil.

10.7 Kūpsetamine ülemise + alumise kuumutusega ☐

Veiseliha

Liha tüüp	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Pajapraad	1–1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Rostbiif või filee: vähekūps	paksuse cm kohta	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Rostbiif või filee: poolkūps	paksuse cm kohta	1	220 - 230	8 - 10
Rostbiif või filee: täiskūps	paksuse cm kohta	1	200 - 220	10 - 12

1) Soojendage ahi ette

Sealiha

Liha tüüp	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Abatūkk, kael, kints	1–1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Karbonaad, ribipraad	1–1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Pikkpoiss	750 g – 1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Seakoot (eelkūpsetatud)	750 g – 1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Vasikaliha

Liha tüüp	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Vasikapraad ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Vasikakoot	1,5–2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) Kasutage kinnist kūpsetusnõud

Lambaliha

Liha tüüp	Kogus	Riili tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Lambakoot, küpsetatud lambaliha	1–1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Lamba seljatükk	1–1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Ulukiliha

Liha tüüp	Kogus	Riili tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Jänese seljatükk, jänese-koot	kuni 1 kg	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Uluki seljatükk	1,5–2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Uluki kintsutükk	1,5–2 kg	1	200 - 210	90 - 120

¹⁾ Soojendage ahi ette

Linnuliha

Liha tüüp	Kogus	Riili tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	1	220 - 250	20 - 40
Pool kana	400–500 g/tk	1	220 - 250	35 - 50
Kana, broiler	1–1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Part	1,5–2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Hani	3,5–5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Kalkun	2,5–3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Kalkun	4–6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Kala

Liha tüüp	Kogus	Riili tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Kala, terve	1–1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.8 K psetamine turbogrilliga

Veiseliha

Liha t�p	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur �C	Aeg min.
Rostbiif või filee: v�hek�ps	paksuse cm kohta	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rostbiif või filee: poolk�ps	paksuse cm kohta	1	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee: t�isk�ps	paksuse cm kohta	1	170 - 180	8 - 10

1) Soojendage ahi ette

Sealiha

Liha t�p	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur �C	Aeg min.
Abat�kk, kael, kints	1–1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Karbonaad, ribipraad	1–1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss	750 g – 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Seakoot (eelk�psetatud)	750 g – 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

Liha t�p	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur �C	Aeg min.
Vasikapraad	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Vasikakoot	1,5–2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lambaliha

Liha t�p	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur �C	Aeg min.
Lambakoot, küpsetatud lambaliha	1–1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lamba seljatiik	1–1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Linnuliha

Liha t�p	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur �C	Aeg min.
Linnuliha portsjonit�kid	200–250 g/tk	1	200 - 220	30 - 50

Liha tüüp	Kogus	Riikli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
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

10.9 Grill

Kasutage grillimisfunktsiooni alati maksimaalsel temperatuuril



Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud

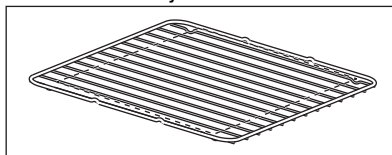


Enne grillimist soojendage tühja ahju alati eelnevalt 5 minutit.

- Paigutage riik grillimistabelis soovitud riikitasandile.

- Kõige alumisele tasandile asetage pann rasva kogumiseks.
- Grillige üksnes lamedamaid liha- või kalatükke.

Grillimisala on ahjuresti keskel



Grill

Grillitava toidu tüübid	Riikli tasand	Temperatuur °C	Grillimise aeg min.	
			1. külg	2. külg
Burgers	4	maks ¹⁾	9 - 15	8 - 13
Seafilee	4	maks	10 - 12	6 - 10
Vorstid	4	maks	10 - 12	6 - 8
Fileetükid, vasikapraelõigud	4	maks	7 - 10	6 - 8
Röstleib/-sai	4 - 5	maks ¹⁾	1 - 4	1 - 4
Kattega röstleib/-sai	4	maks	6 - 8	-

¹⁾ Soojendage ahi ette

10.10 Kuivatamine

Katke ahjuriilid küpsetuspaberiga. Parimate tulemuste saavutamiseks: lülitage seade poole aja möödudes välja.

Avage seadme uks ja laske seadmel maha jahtuda. Seejärel lõpetage kuivatamine.

Köögivili

Kuivatatav toit	Riikli tasand		Temperatuur °C	Aeg tundides (üldjuhul)
	1 tasand	2 tasandit		
Oad	3	2/4	60 - 70	6 - 8

Kuivatatav toit	Riuli tasand		Temperatuur °C	Aeg tundides (üldjuhul)
	1 tasand	2 tasandit		
Piprad	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Köögivilil ha- pendamiseks	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Seened	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Ürdid	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Puuviljad

Kuivatatav toit	Riuli tasand		Temperatuur °C	Aeg tundides (üldjuhul)
	1 tasand	2 tasandit		
Ploomid	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoosid	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Õunaviilud	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Pirnid	3	2/4	60 - 70	6 - 9

10.11 Sulatamine ☼

Eemaldage toidu pakend. Asetage toit taldrikule.

Ärge toitu taldriku või kausiga katke. See võib sulatusaega pikendada.

Kasutage esimest riulitasandit. Kõige alumist.

Toit	Sulatamise aeg min.	Edasine sulatami- se aeg min.	Märkus
Kana, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Pange kana ümberpööratud taldrikule, mis on asetatud suurele plaadile. Keerake poole küpsetamisaja möödudes.
Liha, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes
Liha, 500 g	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes
Forell, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Või, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Koor, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke
Kreemikook, 1400 g	60	60	-

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärklist sisaldavate toiduainete puhul)

tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

11. AHI - 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 ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete

puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib hävitada teflonkatte.



Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed

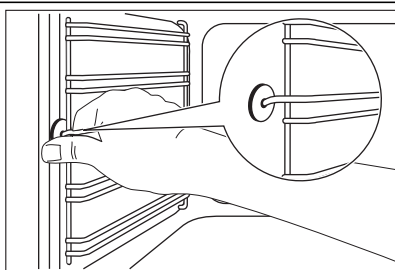
Puhastage ahju ust ainult niiske käsna. Kuivatage pehme lapiga.

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

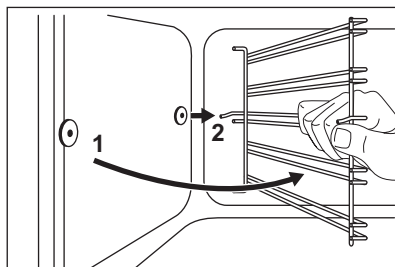
11.1 Riilutoed

Külgseinade puhastamiseks saate riilutoed eemaldada.

Riilutugede eemaldamine



1. Tõmmake riilutoe esiosa külgseina küljest lahti.



2. Tõmmake riilutoe tagaosaga külgseina küljest lahti ja eemaldage riilutoe.

Riilutugede paigaldamine

Paigaldage riilutoed tagasi vastupidises järjekorras.



Teleskoopsiinide puhul:

Riili teleskoopsiinide kinnituspoldid peavad olema suunatud ettepoole!

**ETTEVAATUST**

Veenduge, et pikem kinnitustraat oleks ees. Kahe traadi otsad peavad olema suunatud taha- poole. Vale paigaldus võib emaili kahjustada.

**HOIATUS**

Kui ukse klaaspaneel on kahjustatud või kriimustatud, muutub see hapraks ja võib puruneda. Seetõttu tuleb kahjustatud paneelid asendada uutega. Lisateabe saamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.

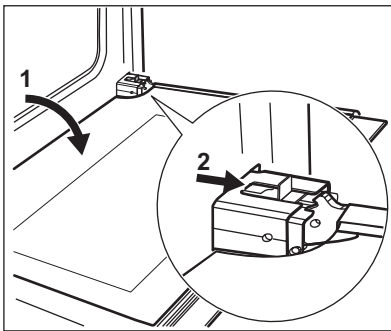
11.2 Ahjuukse puhastamine

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.

**HOIATUS**

Enne klaasukse puhastamist veenduge, et klaaspaneel on maha jahtunud. Klaas võib puruneda.

Ukse eemaldamine:



1. Tehke üks täiesti lahti.
2. Liigutage liugurit, kuni kuulete klõpsatust.
3. Sulgege ust, kuni liugur lukustub.
4. Tõstke üks eest.



Ukse eemaldamiseks tõmmake seda väljapoole esmalt ühest ja seejärel teisest küljest.

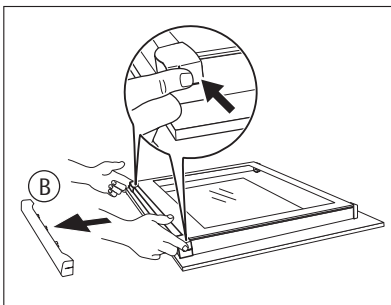
Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage üks vastupidises järjekorras oma kohale tagasi. Veenduge, et kuulete ukse tagasiasetamisel klõpsatust. Vajadusel rakendage jõudu.

11.3 Ukse klaaspaneelid

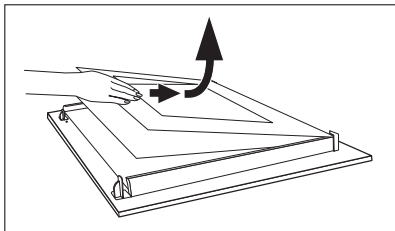


Teie toote ukseklaas võib tüübilt ja kujult erineda skeemidel nähtud näidetest. Klaaside arv võib samuti erineda.

Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine



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



Paneelide paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.



ETTEVAATUST

Eemaldataval klaaspaneelidel on ühel küljel tähistus. Jälgige, et tähistus oleks ülemises vasakpoolses nurgas.

11.4 Ahjuvalgusti



HOIATUS

Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pirmi vahetamist tehke järgmist.

- Lülitage ahi välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitaselüliti välja.



Ahjuvalgusti pirmi ja klaaskatte viigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riidest lapp.

Ahjuvalgusti pirmi vahetamine

1. Ahjuvalgusti klaaskatte leiata ahjuõõne tagaosast.

Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.

2. Puhastage klaaskate.
3. Keerake sisse sobiv kuumakindel lambipirn, mis talub 300 °C.



Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirmi.

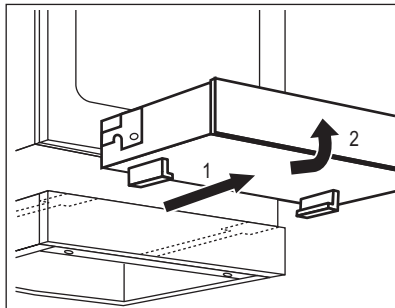
4. Paigaldage klaaskate.

2. Eemaldamiseks tõmmake ukse liistu ettepoole.
3. Hoidke ukse klaaspaneelide ülaser-vast ühekaupa kinni ja tõmmake neid ülespoole, juhikust välja.
4. Puhastage ukse klaaspaneelid.

11.5 Sahtli eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



2. Tõstke sahtel väikese nurga alla ja tõmmake siis sahtli tugisiinidest välja.

Sahtli sisestamine

1. Lükake sahtel tugisiinidele. Jälgige, et hoiuklambrid läheks siinidesse õigesti.
2. Seadke sahtel horisontaalseks ja lükake sisse.



HOIATUS

Ahju kasutamise ajal võib sahtli sisemus tuliseks minna. Ärge hoidke seal kergesti süttivaid esemeid ja aineid, nt puhastusvahendeid, kilekotte, ahjukindaid, paberit, puhastuspihusteid jms.

12. MIDA TEHA, KUI...



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
Seade ei tööta	Elektrikilbis on kaitse vallandunud	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik.
Seade ei tööta	Puudutasite ühekorraga 2 või enamat sensorvälja	Puudutage korraga ainult üht sensorvälja
Seade ei tööta	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid	Pühkige juhtpaneel puhtaks
Seade ei tööta	Lapselukk või nupulukk või $\overset{\text{STOP}}{+}$ $\underset{\text{GO}}{-}$ on sisse lülitatud	Vt jaotist "Seadme kasutamine".
Seade ei tööta	Seade ei ole sisse lülitunud	Lülitage seade sisse
Ahi ei kuumene	Vajalikud seadistused on tegemata	Kontrollige seadistusi
Ahjuvalgusti ei tööta	Ahjuvalgusti on rikkis	Asendage ahjuvalgusti pirn uuega
Toidule ja ahjuõõnde laadestub auru ja kondensvett	Toit on jäänud ahju liiga kauaks	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15-20 minuti pärast välja võtta
Ekraanil kuvatakse "12.00" ja "LED"	Elektrikatkestus	Seadistage kell uuesti
Jäakuumuse märgutuli ei sütti	Keeduväli ei ole tuline, sest see töötas vaid lühikest aega	Kui keeduväli peab olema tuline, pöörduge müügijärgsesse teenindusse
Keeduväli vähendab soojusastet väärtuseni 	Olete katnud ühe või mitu sensorvälja või juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Vabastage sensorväljad. Pühkige juhtpaneel puhtaks
Kui seade on väljas, kostab helisignaal	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja	Vabastage sensorväljad.
Soojusaste vaheldub	Toitehaldus on aktiivne	Vt toitehaldust käsitlevat jaotist
Kostab helisignaali ja seade käivitub ning lülitub uuesti välja. 5 sekundi pärast kostab veel üks helisignaali	Katsite kinni 	Vabastage sensorväli
 süttib	Väljalülitusautomaatika on sees	Lülitage seade välja ja käivitage uuesti
 süttib	Keeduvälja ülekuumemise kaitse töötab	Lülitage keeduväli välja. Lülitage keeduväli uuesti sisse

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
[F] süttib	Keeduväljal pole nõud	Asetage keeduväljale nõu
[F] süttib	Kasutate sobimatut nõud	Kasutage sobivaid keedunõusid
[F] süttib	Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Valige väiksem keeduväljal
[E] ja number süttivad	Seadmel ilmes tõrge	Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Lülitage see uuesti sisse. Kui [E] süttib uuesti, pöörduge müügijärgsesse teenindusse
[E4] süttivad	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjalt pliidiil või te ei kasuta õiget keedunõud. Keeduvälja ülekuumenemise kaitse töötab. Väljalülitusaautomaatika on sees	Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Pärast 30 sekundit lülitage keeduväljal uuesti sisse. [E4] peaks kustuma, jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Jahutage keedunõu maha ja kontrollige seda, lähtudes alajaotisest Induktsioonkeeduväljale sobivad nõud

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõone raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

13. PAIGALDAMINE



HOIATUS

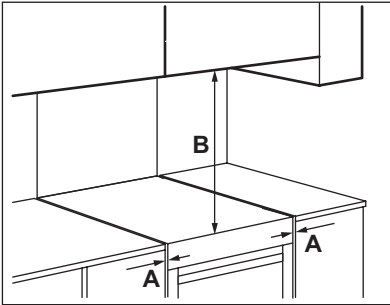
Vt jaotist "Ohutusinfo".

Mõõdud	
Kõrgus	847 - 867 mm
Laius	596 mm
Sügavus	600 mm

Mõõdud	
Ahju mahutavus	74 l
Pinge	230 V
Sagedus	50 Hz

13.1 Seadme asukoht

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

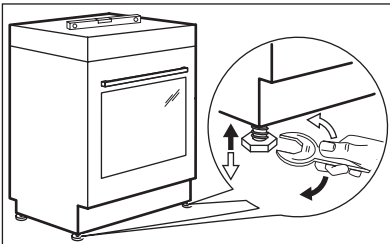


Minimaalsed vahed

Mõõt	mm
A	2
B	685

13.2 Loodimine

Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikesed tugijalgu.



13.3 Kaldumiskaitse



ETTEVAATUST

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

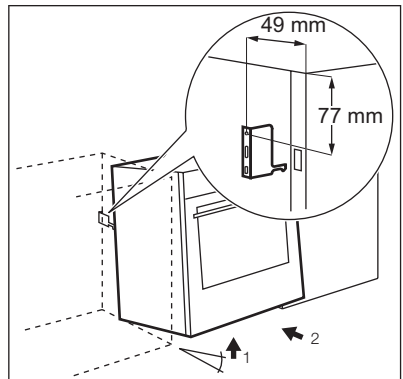


Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.

1. Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.
2. Paigaldage kaldumiskaitse 77 mm seadme ülapinnast ja 49 mm seadme vasakust servast asuva toendi ümmargusse auku (vt joonist). Kruvi-ge see tahke materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).
3. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt (vt joonist).

Tõstke seadme esikülge (1) ja asetage see kappide vahele (2). Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.

Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.



13.4 Elektriühendus



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

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

Sobivad kaablitüübid: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. 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 ELŐÍRÁSOK	36
2. TERMÉKLEÍRÁS	39
3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	40
4. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT	40
5. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	44
6. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	46
7. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT	46
8. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK	48
9. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	49
10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	50
11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	62
12. MIT TEGYEK, HA.....	65
13. ÜZEMBE HELYEZÉS	68
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	69

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.aeg.com/productregistration



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót:

- saját biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A kezelési útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fenn.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

1.2 Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket.

1.3 Üzembe helyezés

- A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén (vagy adattáblán) tüntették fel.
- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett szerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- A készülék mozgatásakor legyen óvatos. A készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra (ha alkalmazható).
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Ne helyezze a készüléket lábazatra.

1.4 Elektromos csatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.

- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hatástalanítani azokat.
- Mindig megfelelően felszerelt, érintésvédő aljzatot használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek, vagy közel kerüljenek a sűrű forró ajtajához.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Ezek használata tűzveszélyes.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készüléket ne a hálózati kábelnél fogva válassza le. Mindig a dugaszt húzza (ha rendelkezésre áll).
- Ne cserélje, vagy módosítsa a hálózati kábelt. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Ne működtesse a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket munkavagy tárolófelületként.
- Használat közben a készülék főzőfelülete felforrósodik. Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközöt vagy fedőt a főzőfelületre, mert felforrósodhatnak.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égésveszély! Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, ne hogy hozzáérjen a fűtőelemekhez. Gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholtartalmú hozzávalók alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre. Tűzveszély áll fenn.
- Amikor kinyitja az ajtót, ne legyen a közelben nyílt láng vagy szikra.
- Ne tegyen a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony vagy gyúlékony anyagot tartalmazó termékeket és/vagy olvadékony eszközöket (pl. műanyag vagy alumínium). Robbanás vagy tűz keletkezhet.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a főzőzónát főzőedény nélkül vagy üres főzőedénnyel.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék. A főzőedény és a tűzhely felülete megsérülhet.
- Ha egy tárgy vagy a főzőedény ráesik a tűzhely felületére, a felület megsérülhet.
- Ne tegye a forró főzőedényt a kezelőpanel közelébe, mert a forró felület károsíthatja a készüléket.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolításakor óvatosan járjon el, mert a készülék zománcbevonata megsérülhet.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a főzőfelületet, ha végighúzza azokat rajta.

1.5 Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési célokra szabad használni. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célra. Ezzel megelőzheti a személyi sérüléseket vagy anyagi károkat.
- Működés közben mindig tartsa figyelemmel a készüléket.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mindig lépjen hátra a készüléktől. Forró gőz távozhat a készülékből. Égésveszély!

- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen semmit közvetlenül a készülék felületére, és ne takarja le azt alufóliával;
 - ne öntsön forró vizet közvetlenül a készülékbe;
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a sütő alatti rekeszbe. Csak hőálló tartozékokat (ha vannak) tároljon benne.
- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. Ezek a felső felület hátsó részén található (ha vannak).
- Ne tegyen semmi olyasmit a főzőlapra, ami megolvadhat.
- Ha a felületen repedést észlel, azonnal húzza ki a hálózati vezetékét. Áramütés veszélye áll fenn.
- A főzőedény alá ne tegyen hővezető anyagot (pl. vékony fémhálót vagy fémbevonatú hővezetőt). A nagy mértékű hőviszaverődés károsíthatja a főzőfelületet.
- Ha beépített szívritmus-szabályozója van, a készülék használata közben a felső teste legalább 30 cm-es távolságra legyen a főzőzónáktól.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerrel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító aeroszolt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmit a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére (ha alkalmazható).
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerrel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépijen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját leszereli. Az ajtó nehéz!
- Az ebben a készülékben működő izzók kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzataból. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a berendezés lehűl. Égésveszély!

1.6 Ápolás és tisztítás

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn! Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A rárakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.

1.7 Szakszerviz

- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervizhez!
- Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

1.8 A készülék leselejtezése

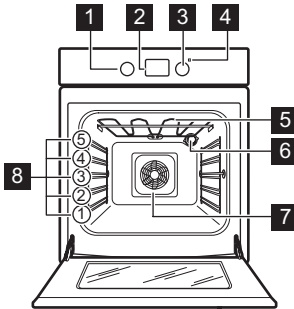
- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzataból.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

- Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek

vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély állhat fenn.

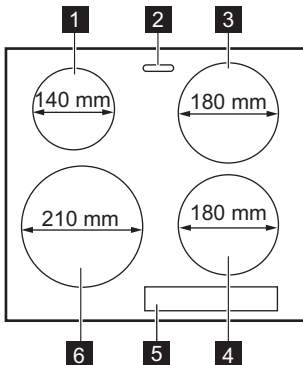
2. TERMÉKLEÍRÁS

2.1 Általános áttekintés



- 1** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 2** Elektronikus programválasztó gomb
- 3** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4** Hőmérséklet-visszajelző
- 5** Fűtőelem
- 6** Sütőlámpa
- 7** Ventilátor és fűtőelem
- 8** Polcszintek

2.2 Főzőfelület elrendezése



- 1** 1400 W-os indukciós főzőzóna 2500 W-os Rásegítés funkcióval
- 2** Gőzkivezetés
- 3** 1800 W-os indukciós főzőzóna 2800 W-os Rásegítés funkcióval
- 4** 1800 W-os indukciós főzőzóna 2800 W-os Rásegítés funkcióval
- 5** Kezelőpanel
- 6** 2300 W-os indukciós főzőzóna 3600 W-os Rásegítés funkcióval

2.3 Tartozékok

- **Sütőpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tep-sikhez.
- **Lapos sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsi**

Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsirfelfogó edényként.

- **Kivehető teleszkópos polctartók**
Polcok vagy tepszik tehető rájuk.
- **Tárolórekesz**
A sütőtér alatt található a tárolórekesz.

3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

3.1 Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivethető poltartót sínt (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

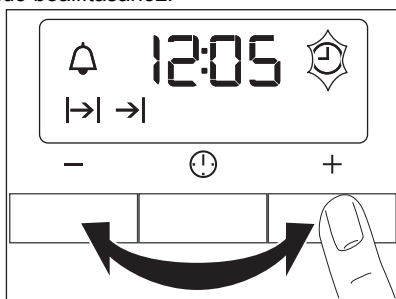
3.2 Az óra beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.




Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra funkció szimbóluma villogni kezd.

A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállításához.






Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.



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

3.3 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamarad zsírt.

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

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

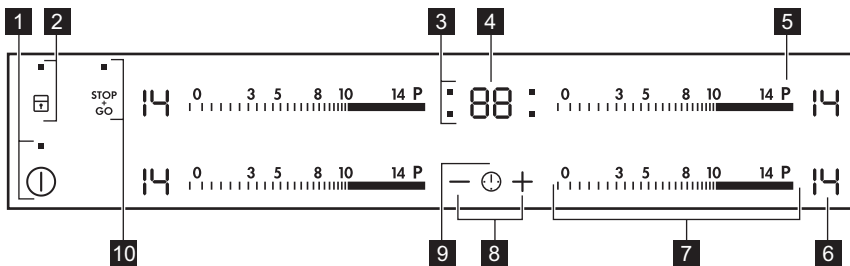
4. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

4.1 Kezelőpanel elrendezés





A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket. A visszajelzők, kijelzések és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.


Érzékelőmező	Funkció
1 ⓘ	Be- vagy kikapcsolja a főzőlapot.
2 🔒	Be- vagy kikapcsolja a funkciózárat vagy a gyermekzárát.
3 Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Mutatja, hogy melyik főzőzónára állította be az időzítést.
4 Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
5 P	Elindítja a Rásegítés funkciót.
6 Hőbeállítás kijelzése	Kijelzi a hőbeállítást.
7 Kezelőszáv	Növeli vagy csökkenti a hőbeállítást.
8 + / -	Növeli vagy csökkenti az időt.
9 ⓘ	Kiválasztja a főzőzónát.
10 STOP + GO	Be- vagy kikapcsolja Stop+Go funkciót.

4.2 Hőbeállítás kijelzése

Kijelzés	Leírás
H	A főzőzóna ki van kapcsolva.
1 - 14	A főzőzóna működik.
u	Be van a Stop+Go funkció kapcsolva.
R	Be van kapcsolva az automatikus felfűtés funkció.
P	Be van kapcsolva a Rásegítés funkció.
E + számjegy	Üzemzavar lépett fel.
E / E / E	OptiHeat Control (három fokozatú maradékhő visszajelző): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
L	A funkció-/gyerekzár be van kapcsolva.

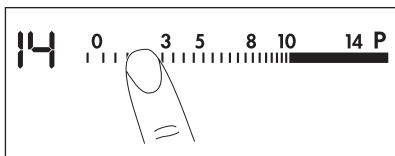
Kijelzés	Leírás
	A főzőedény nem megfelelő, túl kicsi vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.

4.3 A főzőlap ki- és bekapcsolása

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

4.4 Hőfokbeállítás



Érintse meg a kezelősávot a szükséges hőbeállítás elvégzéséhez. Szükség esetén módosítsa balra vagy jobbra. Ne engedje el, mielőtt a megfelelő hőbeállítást el nem érte. A kijelzőn a hőfokbeállítás látható.

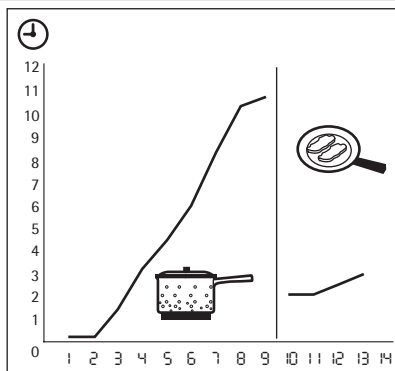


4.5 Automatikus felmelegítés




Az automatikus felmelegítés funkció lehetővé teszi, hogy rövidebb idő alatt érje el a szükséges hőbeállítást. Egy időre a maximális hőbeállítást választja ki (lásd az ábrát), majd a szükséges értékre csökkenti a hőbeállítást.

Az automatikus felmelegítés indításához:

1. Érintse meg a **P** gombot. A kijelzőn a  jelenik meg.
2. Azonnal érintse meg a szükséges hőbeállítást. 3 másodperc múlva a(z)  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
3. A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőbeállítást.

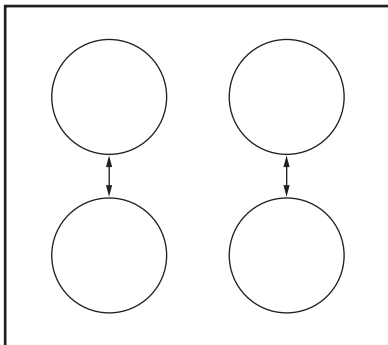


4.6 Rásegítés funkció

A Rásegítés funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Rásegítés funkció legfeljebb 10 percre aktiválható. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőbeállításra. A bekapcsoláshoz érintse meg a **P** kezelőgombot. Ekkor a  jelenik meg a kijelzőn. A kikapcsoláshoz érintsen meg egy hőbeállítást  - .

4.7 Teljesítménykezelés

A teljesítménykezelés elosztja a teljesítményt a párt alkotó két főzőzóna között (lásd az ábrát). A Rásegítés funkció a maximális szintre növeli a teljesítményt a párban lévő egyik főzőzónán, és a másik főzőzónán pedig csökkenti a teljesítményt. A csökkentett teljesítményű zóna kijelzőjén a két szint váltakozik.



4.8 Időzítő

Egy sütőzóna automatikus kikapcsolási idejének beállítására használja.

1. Válassza ki főzőzónát. Annyiszor érintse meg a gombot, amíg a szükséges főzőzóna jelzése fel nem gyullad.

Az időzítő elindítása előtt be kell a főzőzónát állítania.

2. Végezze el a főzőzóna hőbeállítását. Az időzítő elindítása után is beállíthatja.
3. Az időzítő elindításához vagy a beállított idő változtatásához, érintse meg a + vagy - gombot a főzőlap kezelőpaneljén. 99 perc a maximálisan beállítható idő.

A főzőzóna jelzése gyorsabban villog. Az időzítő megkezdte a visszaszámlálást.

4. A hátralévő idő megtekintésére, annyiszor érintse meg a gombot, amíg a szükséges főzőzóna kijelzője gyorsan nem kezd el villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

Amikor befejeződik a beállított idő, **00** villog, és hangjelzés hallható. A főzőzóna kikapcsol.

5. Érintse meg a gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

A beállított idő letelte előtt az időzítő kikapcsolásához, a gomb segítségével állítsa be a főzőzónát, majd érintse meg a - gombot. **00** értékre csökken a hátralévő idő. A főzőzóna jelzése kialszik.

Amikor a főzőzónák nem üzemelnek, akkor percszámlálóként használhatja az időzítőt. Ehhez állítsa be a főzőzónát és indítsa el az időzítőt, de ne végezzen hőbeállítást.

4.9 Stop+Go

A Stop+Go STOP_{GO}^{+} funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra () állítja.

A funkció nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

- E funkciónak a bekapcsolásához érintse meg a STOP_{GO}^{+} gombot. A szimbólum látható a kijelzőn.
- E funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a STOP_{GO}^{+} gombot. Az előző hőbeállítás jelenik meg a kijelzőn.

Amikor működik a Stop+Go funkció, akkor nem változtathatja a hőbeállításokat.

4.10 Zár

Amikor a főzőzónák működnek, akkor a gomb kivételével lezárhatja a kezelőpanel gombjait. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

A funkció nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

1. Végezze el a hőbeállítást.
2. E funkciónak a bekapcsolásához érintse meg a gombot. 4 másodpercre szimbólum jelenik meg a kijelzőn.
3. E funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a gombot. Az előző hőbeállítás jelenik meg a kijelzőn.




Ha kikapcsolja a készüléket, a funkció is kikapcsolódik.

4.11 Gyermekzár





Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A gyermekzár aktiválása




1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a gombot. Ne végezzen hőbeállítást.

- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  szimbólum látható a kijelzőn. Működik a gyerekzár.
- A főzőlap kikapcsolásához érintse meg a  gombot.




A gyerekzár kikapcsolása

- A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a  gombot. Ne végezzen hőbeállítást.
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  szimbólum látható a kijelzőn.
- A főzőlap kikapcsolásához érintse meg a  gombot.

A gyerekzár ideiglenes kiiktatása egy főzési munkaszakaszra

- A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A  szimbólum látható a kijelzőn.
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig.
- 10 másodpercen belül végezze el a hőbeállítást. Működtetheti a főzőlapot.
- Amikor kikapcsolja a főzőlapot, akkor ismételten működésbe lép a gyermekzár.

4.12 OptiHeat Control (három fokozatú maradékhő visszajelző):

OptiHeat Control a maradékhő szintjét jelzi ( \  \ ). Az indukciós főzőzőnek közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. A főzőedény hője melegíti az üvegkerámiát.









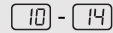
VIGYÁZAT

A maradékhő miatt fennáll az égési sérülések veszélye.

4.13 Automatikus kikapcsolás

Automatikusan kikapcsolódik a főzőlap, ha:

- Valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva  .
- Nem végzett hőbeállítást a főzőlap bekapcsolása után.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. főzőedény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- A főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A  szimbólum látható a kijelzőn, és 2 perc elteltével automatikusan kikapcsolódik a főzőzóna.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő elteltével (lásd a táblázat)  szimbólum látható a kijelzőn, és kikapcsolódik a főzőlap.

Hőbeállítás	Kikapcsolási idő
	6,0 ó
	5,0 ó
	4,0 ó
	1,5 ó

5. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.



5.1 Edények indukciós főzőzónához

Az indukciós főzés során egy erős elektromágneses mező majdnem azonnal hőt generál a főzőedény belsejében.

A főzőedény anyaga

- **Helyes:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **Helytelen:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- Egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- Egy mágneset tehet a főzőedény aljára.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Főzőedények méretei: Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. Azonban a főzőedény aljának mágnesezhető részének egy minimális átmérővel rendelkeznie kell, amely a főzőzóna kb. 3/4-e.

5.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- Recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).

- Füttyülő hang: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- Zümmögés: egy vagy több főzőzóna nagy teljesítményszinten működik.
- Kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- Sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

A leírt zajok a normál működéshez tartoznak és nem jelentenek meghibásodást.

5.3 Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

5.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1-3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5-25 perc	Időnként keverje meg.
1-3	Keményítés: könnyű omlott, sült tojás.	10-40 perc	Tegyen fedőt a főzőedényre.
3-5	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25-50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet.
5-7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20-45 perc	Adjon hozzá néhány teáskálnál folyadékot.

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő	Tanácsok
7-9	Burgonya párolása.	20-60 perc	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
7-9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
9-12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, hús-pogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.
12-13	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5-15 perc	Féldőben fordítsa meg.
14	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús pirítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban való sütése.		

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

6. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
Mindig olyan sütőlapot használjon, melyeknek tiszta az alja.



Az üvegkerámián megjelenő karcok vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, műanyag fóliát, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyező-
2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta törülközővel.**

dés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa hegyesszögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

– **Távolítsa el, miután a készülék megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószert használjon.

7. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

7.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék be van kapcsolva, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtő-

ventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.










7.2 A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

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

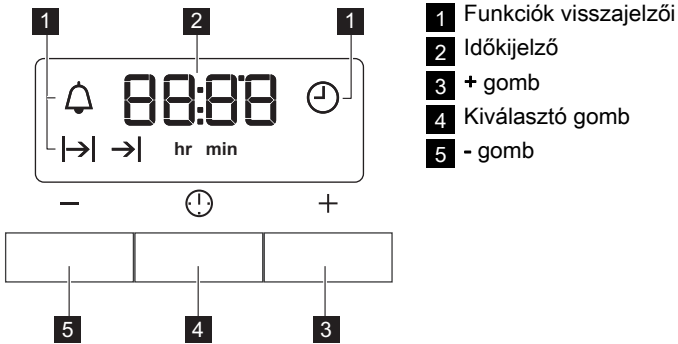
3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint az Alsó + felső sütésnél.
 Alsó + felső sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
 Pizzasütés	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint az Alsó + felső sütésnél.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemelve keringeti a forró levegőt az étel körül.
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételkészítéshez. Piritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszálására.
 Kiolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez.
 Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.

8. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Elektronikus programkapcsoló

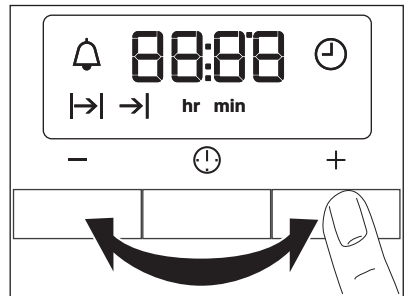


Óra funkció	Alkalmazás
Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Időtartam	Annak beállítására, hogy mennyi idő óta működik a készülék.
Befejezés	Annak beállítása, hogy mikor kapcsol ki a készülék.

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

8.2 Az órafunkciók beállítása

1. Az Időtartam és a Befejezés funkciókhoz állítson be egy sütő-funkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló funkcióhoz.
2. Nyomja meg többször a kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



3. A szükséges óra funkció beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.

- i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.
4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.

5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütő-funkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.
2. Tartsa nyomva a - gombot.
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

8.3 Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció viszájelzője villogni nem kezd.

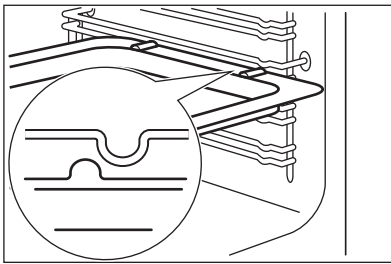
9. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



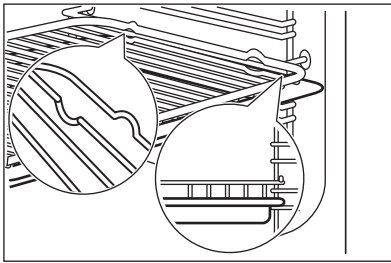
VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

9.1 Sütőtartozékok behelyezése



A mély tepszi és a sütőpolc oldal-só peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



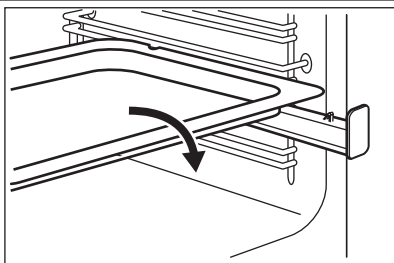
A sütőpolc és a mély tepszi együttes behelyezése

Helyezze a sütőpolcot a mély tepszire. Tolja be a mély tepszit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

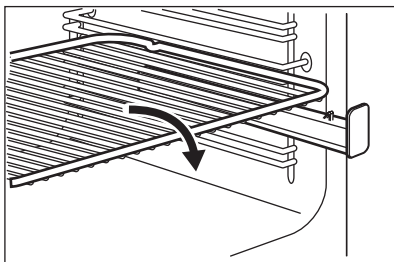


Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sínvezetők szerelési útmutatóját.

9.2 Teleszkópos polctartók - a sütőtartozékok behelyezése

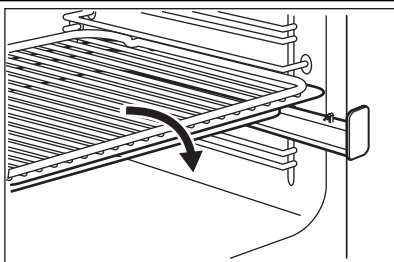


Helyezze a sütőtálcát vagy a hússütő tepsit a teleszkópos sütősínekre.



A sütőpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.

9.3 A sütőpolc és a hússütő tepsi együttes behelyezése



Helyezze a sütőpolcot a hússütő tepszire. Tegye a sütőpolcot és a hússütő tepsit a teleszkópos polctartókra.

10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.



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



FIGYELEM

A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevek maradandó foltokat okozhatnak a zománcon.

10.1 Tésztasütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni

a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcmagasságokat a táblázatban szereplő értékekhez.

- Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható, ettől kezdve a készülék a maradékhőt használja.

Amikor fagyasztott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A tésztasütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.

- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10-15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításain. A különbségek a sütés folyamata alatt kiegyenlítődnének.

10.2 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	Helytelen polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

10.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok



Sütés egyetlen polcon

Sütés sütőformákban

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Forma torta vagy kalács	2	150 - 160	50 - 70
Homoktorta/gyümölcskenyér	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Tortalap – vajos tészta	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepszi átlós eltolással)	2 - 3	160	60 - 90

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Sütőlapon süttő sütemény

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	3	150 - 160	20 - 40
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ¹⁾	3	150	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	3	160 - 170	40 - 80

¹⁾ Használjon mély tepsit

Aprósütemények

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Aprósütemény omlós tésztából	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Aprósütemény kevert tésztából	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	3	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Roládok	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (tálcánként 20 db)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Felfújtak és csőben sülték – táblázat

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Olvasztott sajtos tetejű bagett	1	160 - 170 ¹⁾	15 - 30
Töltött zöldség	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Több szinten való sütés**Sütőlapon süttő sütemény**

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
	2 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Száraz morzsás pite	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Kekszek/small cakes/tészták/péksütemény

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
	2 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	2/4	150 - 160	20 - 40
Linzer / omlós tészták	2/4	140	25 - 45
Aprósütemény kevert tésztából	2/4	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	2/4	80 - 100	130 - 170
Puszedli	2/4	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	2/4	160 - 170	30 - 60
Leveles tészta	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Roládok	2/4	180 ¹⁾	25- 40
Small cakes (tál-cánként 20 db)	2/4	150 ¹⁾	20 - 40

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

10.4 Alsó + felső sütés egy polcon**Sütés sütőformákban**

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Forma torta vagy kalács	2	160 - 180	50 - 70
Homoktorta/gyümölcskenyér	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 ¹⁾	25 - 40
Tortalap – vajás tészta	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	1 - 2	180	60 - 90
Sós lepény (pl. quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Sajttorta	1 - 2	160 - 180	60 - 90

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Sütőlapon süttöt sütemény

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Fonott kalács/kenyér	2	170 - 190	40 - 50
Karácsonyi kalács	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Kenyér (rozskenyér):			
1. A sütési folyamat első része.	1 - 2	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. A sütési folyamat második része.		2. 160 - 180 ¹⁾	2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Kecsztekercs	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	3	160 - 180	20 - 40
Vajas mandulorta / cukros sütemények	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	3	170 - 190	40 - 60
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80
Pizza (gazdag feltéttel) ²⁾	1 - 2	190 - 210 ¹⁾	30 - 50
Pizza (vékony)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Élesztő nélküli kenyér	1	230 - 250	10 - 15
Torták (CH)	1	210 - 230	35 - 50

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

²⁾ Használjon mély tepsit

Aprósütemények


Étel típusa	Polcszintek	Hőmérséklet °C	Idő percben
Aprósütemény omlós tésztából	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 ¹⁾	20 - 35
Aprósütemény piskótatésztából	3	170 - 190	20 - 30
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	3	80 - 100	120- 150
Puszedli	3	120 - 130	30 - 60
Kelt tésztájú sütemény	3	170 - 190	20 - 40
Leveles tészta	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Roládok	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 55
Small cakes (tálcánként 20 db)	3 - 4	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Felfújtak és csőben sülték – táblázat

Étel	Polcszintek	Hőmérséklet °C	Idő percben
Tésztafelfújt	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Csőben sült zöldség	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	1	200 - 220 ¹⁾	15 - 30
Édes felfújtak	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	1	180 - 200	40 - 60
Töltött zöldség	1	180 - 200	40 - 60

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

10.5 Pizza beállítás 

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Pizza (vékony) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Pizza (gazdag feltéttel) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Gyümölcslepény	1 - 2	170 - 200	35 - 55

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Spenótos lepény	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (sós lepény)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Sajttorta	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Almatorta, bevo-nattal	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli kenyér	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

1) Használjon mély tepsit

2) Melegítse elő a sütőt

10.6 Sültek

Húsok sütése

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepszi feletti huzalpolcán süthetők meg.

- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süssse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

10.7 Hússütés Alsó + felső sütéssel ☐

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Párolt marhasült	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Marhasült vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	1	220 - 230	8 - 10

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	1	200 - 220	10 - 12

1) Melegítse elő a süttőt

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Lapocka, tarja, sonka	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Borda, karaj	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Fasírt	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Sertéscsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Borjúsült ¹⁾	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Borjúcsülök	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) egy zárt hússütő edényt használjon

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Báránycsülök, bárány roston	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Báránygerinc	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Nyúlborja, nyúlcomb	1 kg-ig	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Őz-/vadgerinc	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Őzcomb, vadcomb	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Melegítse elő a süttőt

Szárnyas

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Baromfi részek	Egyenként 200-250g-os	1	220 - 250	20 - 40
Fél csirke	Egyenként 400-500 g-os	1	220 - 250	35 - 50
Csirke, jérce	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Kacsa	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Liba	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Pulyka	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Pulyka	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

Hal

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Hal egészben	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

10.8 Hússütés Infrásütéssel ☼**Marhahús**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben).
Marhasült vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	1	190 - 200 1)	5 - 6
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	1	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	1	170 - 180	8 - 10

1) Melegítse elő a süttőt

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben).
Lapocka, tarja, sonka	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Fasirt	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Sertécsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Borjúsült	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Báránycsülök, bárány rostos	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Szárnyas

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g-os	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

10.9 Grill

A grill funkciót mindig a legnagyobb hőmérsékleti beállítással használja



Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad



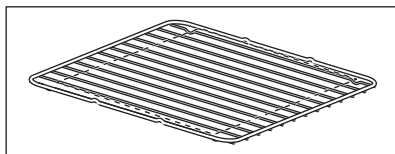
Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

- Helyezze a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.

- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

A grillező terület a polc közepén található



Grillezés 

Grillezésre alkalmas ételtípusok	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Grillezési idő percben	
			Első oldal	Második oldal
Burgers	4	max ¹⁾	9 - 15	8 - 13
Sertésszelet	4	max	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	4	max	10 - 12	6 - 8
Filészeletek, borjúszeletek	4	max	7 - 10	6 - 8
Pirítós	4 - 5	max ¹⁾	1 - 4	1 - 4
Pirítós kenyér feltéttel	4	max	6 - 8	-

¹⁾ Melegítse elő a süttőt

10.10 Aszalás 

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral. A legjobb eredmények eléréséhez: a szükséges idő felének letelte után kap-


csolja ki a készüléket. Nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Zöldségek

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet °C	Időtartam órában (irányadó érték)
	1. polc	2 polc		
Bab	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Zöldség savanyúsághoz	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet °C	Időtartam órában (irányadó érték)
	1. polc	2 polc		
Szilva	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	2/4	60 - 70	6 - 9

10.11 Kiolvasztás 

Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét. Az első sütőpolc pozíciót használja. Amelyik legalul van.

Étel	Kiolvasztási idő percben.	További kiolvasztási idő percben.	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészéalátétre. Félidőben fordítsa meg
1000 g-os hús	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg
500 g-os hús	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng (150 g)	25 - 35	10 - 15	-
Eper (300 g)	30 - 40	10 - 20	-
Vaj (250 g)	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín (2 x 200 g)	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek piritásakor (különösen a magas keményítőtartalmú

élelmiszerek esetén) keletkező akrilamidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

- A készülék elülső oldalát tisztítószerez meleg vízzel megnedvesített puha ruhával tisztítsa meg.
- Hagyományos tisztítószerezrel végezze a fémfelületek tisztítását.
- 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 tartozékai vannak, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretetheti a teflon bevonatot.



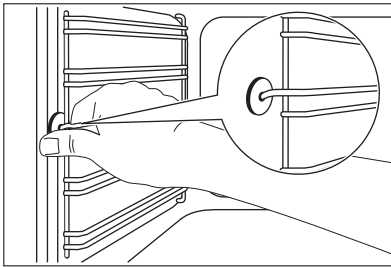
Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

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

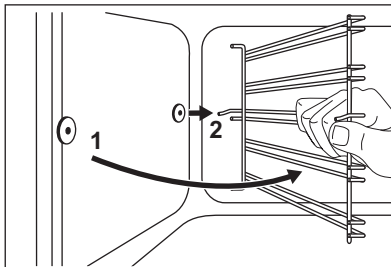
11.1 Polctartó

A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

A poltartó sínek kivétele



1. Húzza el a poltartó sín elejét az oldalfaltól.



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

A poltartó sín behelyezése

A poltartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



Teleszkópos poltartókkal ellátott modelleknél:

A teleszkópos poltartón található tartócsapok előre nézzenek!



FIGYELEM

Ellenőrizze, hogy elől van-e a hosszabb rögzítőhuzal. Hátrafelé kell a két huzal végének mutatnia. A zománc sérülését okozhatja a helytelen betétel.



VIGYÁZAT

Mielőtt az üveglapok tisztításához kezd ellenőrizze, hogy lehűlt-e az üvegajtó. Fennáll a veszély, hogy az üveglap eltörik.



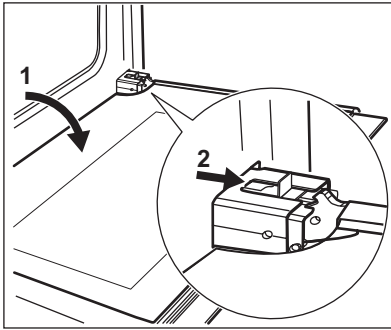
VIGYÁZAT

Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatóért forduljon a szakszervizhez.

11.2 A sütőajtó tisztítása

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.

Az ajtó eltávolítása:



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgassa a csúszkát, amíg kattanást nem hall.
3. A csúszka reteszeléséig hajtsa be az ajtót.
4. Vegye le az ajtót.

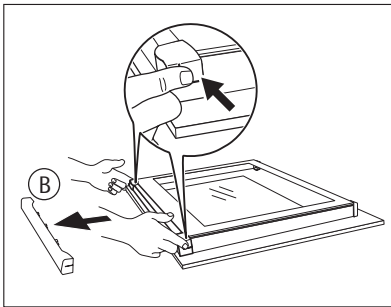
i Az ajtót a levételhez húzza kifelé; először az egyik, majd a másik oldalánál.

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattanást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

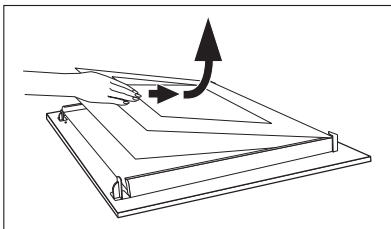
11.3 A sütő üveglapjai

i Az ábrán látható példától eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása



1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapcsoló kioldásához.



2. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket a vezetősínből.
4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait.

A lapok visszatételéhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.



FIGYELEM

Az eltávolítható üvegpnelek egyik oldalán jelölés található. Ügyeljen arra, hogy a jelölés a bal felső sarokba kerüljön.



VIGYÁZAT

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

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



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

A sütőlámpa cseréje

1. A sütővilágítás üveg lámpabúrája a sütőtér hátsó részén található.
Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °-ig hőálló sütőlámpára.



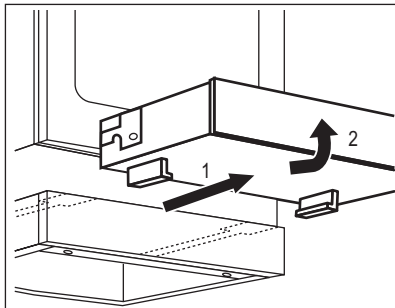
Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üvegfedelelet.

11.5 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Emelje meg enyhén, és húzza le a rekesztartó sínekről.

A rekesz visszahelyezése

1. Helyezze a rekeszt a rekesztartó sínekre. Ügyeljen rá, hogy a nyelvek megfelelően illeszkedjenek a sínekbe.
2. A rekeszt engedje le vízszintes helyzetbe, és tolja be.

**VIGYÁZAT**

A sütő használatakor a rekesz felforrósodhat. Ezért ne tartson a rekeszben gyúlékony anyagokat, pl. tisztítószerket, műanyag zacskókat, edényfogó kesztyűt, papírt, tisztítósprayt stb.

12. MIT TEGYEK, HA...**VIGYÁZAT**

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosítódobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismétlenül kiolvad, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A készülék egyáltalán nem működik	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre	Csak egy érzékelőmezőhöz érjen
A készülék egyáltalán nem működik	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen	Tisztítsa meg a kezelőpanelt
A készülék egyáltalán nem működik	A gyerekszár, a funkciózár vagy a  működik	Lásd "A készülék használata" című részt.
A készülék egyáltalán nem működik	A készülék nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a készüléket
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
Nem működik a sütőlámpa	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütőlámpa izzóját
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben
A kijelzőn a "12.00" és "LED" felirat látható	Áramszünet	Állítsa be újra az órát
A maradék hő visszajelzők nem világítanak	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz
A főzőzóna a hőbeállítást  értékre csökkenti	Egy vagy több érzékelőmezőt lefedett, vagy víz-, illetve zsírfoltok vannak a kezelőpanelen	Szüntesse meg az érzékelőmezők letakarását. Tisztítsa meg a kezelőpanelt
Hang hallatszik a készülék kikapcsolt állapotában	Letakart egy vagy két érzékelőmezőt	Szüntesse meg az érzékelőmezők letakarását.
A hőbeállítás váltakozik	A Teljesítménykezelés funkció aktív	Lásd a Teljesítménykezelés c. részt
Egy hangjelzés hallatszik, majd a készülék bekapcsol, és újra leáll. 5 másodperc elteltével újabb hangjelzés hallatszik	① le van fedve	Szüntesse meg az érzékelőmező letakarását
A  szimbólum világít.	Aktív az automatikus kikapcsolás funkció	Állítsa le a készüléket, majd indítsa újra

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A [-] szimbólum világít	A főzőzóna túlhevülés elleni védelme működik	Kapcsolja ki a főzőzónát Kapcsolja be újra a főzőzónát
A [F] szimbólum világít	Nincs edény a főzőzónán	Tegyen főzőedényt a főzőzónára
A [F] szimbólum világít	Nem megfelelő a főzőedény	Használjon megfelelő főzőedényt
A [F] szimbólum világít	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához	Tegye át a főzőedényt egy kisebb főzőzónára
A [E] szimbólum és egy szám látható	Hiba történt a készülékben	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a [E] szimbólum ismét látható, akkor hívja az ügyfélszolgálatot.
A [E4] látható	Hibajelzés keletkezett a készülékben, mert a főzőedényt üresen helyezte a főzőzónára, vagy nem megfelelő főzőedényt használ. A főzőzóna túlhevülés elleni védelme működésben van. Aktív az automatikus ki-kapcsolás funkció	Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró főzőedényt Kb. 30 másodperc múlva kapcsolja be újból a főzőzónát. A [E4] szimbólum eltűnik, a maradékhő jelző tovább villogíthat. Hűtse le a főzőedényt és ellenőrizze annak típusát a Főzőedények az indukciós főzőzónákhoz c. részben

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a 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. ÜZEMBE HELYEZÉS



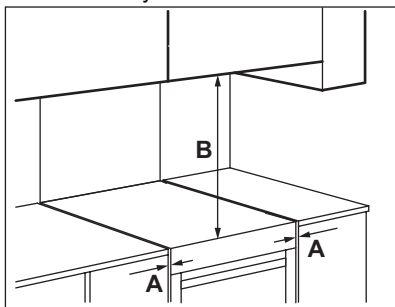
VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Méretek	
Magasság	847 - 867 mm
Szélesség	596 mm
Mélység	600 mm
Sütő térfogata	74 l
Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

13.1 A készülék elhelyezése

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

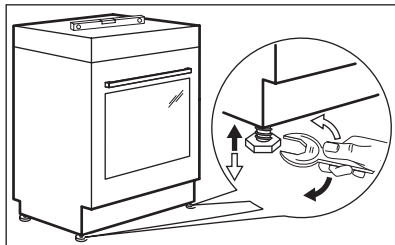


Minimális távolságok

Méretek	mm
A	2
B	685

13.2 Vízszintbe állítás

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



13.3 Billenésgátló



FIGYELEM

Fel kell szerelni a billenésgátlót. Ha nem szereli be, akkor hátrabilenhet a készülék.

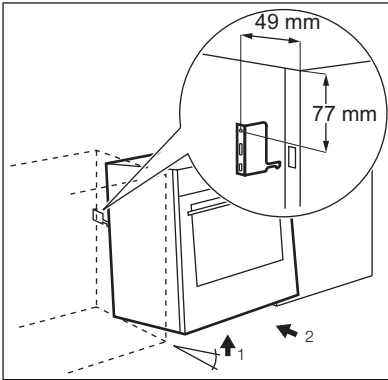


Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. A készülék tetejétől 77 mm-es és a készülék bal oldalától 49 mm-es távolságra, a tartón lévő nyílásba szerelje be a billenésgátlót (lásd ábra). Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazza (fali) megerősítést.
3. Egy nyílást talál a készülék hátulján, a bal oldalon (lásd ábra).

Emelje meg a készülék (1) elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére (2). Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.



13.4 Elektromos üzembe helyezés



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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.


Alkalmazható kábeltípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: ♻️.

Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és

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

