

ET Kasutusjuhend  
Pliit  
HU Használati útmutató  
Tűzhely

2

31

47095VD-W8  
47995VD-MN  
47995VD-WN



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. SEADME KIRJELDUS.....	7
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	8
5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	9
7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	10
8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....	11
9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	12
10. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....	13
11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	13
12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	23
13. VEAOTSING.....	26
14. PAIGALDAMINE.....	27
15. ENERGIATÖHUSUS.....	29

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname teid selle AEG toote valimise eest. Lõime toote, mis võimaldab teil aastaid nautida laitmatuid tulemusi ning lisasime 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:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:  
**www.aeg.com**



Registreerige oma toote parema teeninduse saamiseks:  
**www.registreaeg.com**



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

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo.

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

# 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

## 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



**HOIATUS!**

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

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

## 1.2 Üldine ohutus

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

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

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Mõned seadme osad on voolu all. Katke seade mööbli, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastus- või põletusohu!  
Elektrilöögioht!

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



### HOIATUS!

Plahvatus- või tulekahju oht!

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

**HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

**2.4 Hooldus ja puhastus****HOIATUS!**

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja.

Ühendage toitepistik pistikupesast lahti.

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

**2.5 Sisevalgusti**

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

**HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!

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

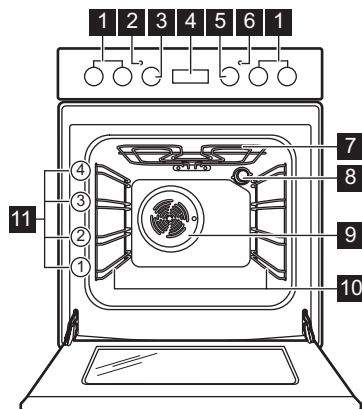
**2.6 Jäätmekäitlus****HOIATUS!**

Lämbumis- või vigastusoh!

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

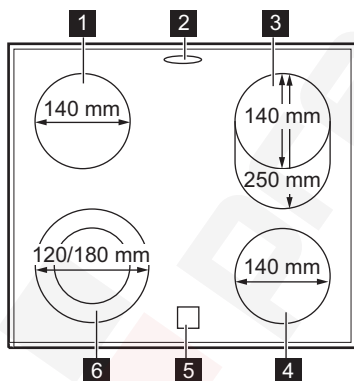
## 3. SEADME KIRJELDUS

### 3.1 Ülevaade



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

### 3.2 Pliidipinna skeem



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava – hulk ja asend sõltub mudelist
- 3 Keeduväli 900 / 2000 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 700 / 1700 W

### 3.3 Tarvikud

- **Traatrest**  
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookidele ja küpsistele.
- **Grill/küpsetuspann**

- Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**  
Restidele ja plaatidele.
- **Hoiusahtel**  
Hoiusahtel asub ahjuõõnsuse all.

## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriili toed.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada. Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresi toed oma kohale tagasi.

### 4.2 Kellaaja seadmine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

Kellaaja funktsiooni indikaator vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.

Õige aja valimiseks vajutage nuppe **+** või **-**.

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaaeg.

### 4.3 Kellaaja muutmine



Kellaaega ei saa muuta, kui töötavad funktsioonid Kestus |→| või Lõpp →|.

Vajutage järjest **⌚**, kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator.

Uue kellaaja seadistamist vt jaotisest "Kellaaja seadmine".

### 4.4 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tõuseb esile.

### 4.5 Eelkuumutus

Eelsoojendage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

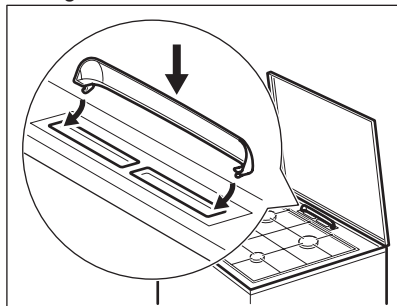
1. Valige funktsioon **—** ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon **☺** ja maksimaalne temperatuur. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon **☺** ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske seadmel 15 minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. Tegu pole veaga. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

### 4.6 Auru väljalaskeava kate paigaldamine

Käib ainult valge pliidikaane kohta. Ainult osadel mudelitel.

Auru väljalaskeavast tulev kuum õhk võib põhjustada pliidi valge kaane värvimuutusi. See ala muutub kollaseks. Selle ärahoidmiseks paigaldage auru väljalaskeavale kate.

1. Asetage kate konksud auru väljalaskeava esiserva alla.
2. Kaane lukustamiseks vajutage alla tagumine serv.





## 5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Kuumusaste

Sümbolid	Funktsioonid
0	Välja lülitatud
●	Topeltala
1 - 9	Soojusastmed



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

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

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

### 5.2 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

**Välimise ringi sisselülitamiseks:** keerake nuppu päripäeva üle kerge

takistuse asendisse ●. Õige soojusastme valimiseks keerake nuppu vastupäeva.

**Välimise ringi väljalülitamiseks:** korrake toimingut. Indikaator kustub.

### 5.3 Jääkuumuse indikaator



**HOIATUS!**  
Jääkuumusega kaasneb põletusohu!

Jääkuumuse indikaator süttib, kui keeduväli on tuline.

## 6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Nõud



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.



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

### 6.2 Energiasääst

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.

- Pange nõud keeduväljale enne selle sisselülitamist.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkuumust.
- Nõu põhi ja keeduväli peaksid olema ühesuurused.

### 6.3 Näiteid pliidi kasutamisest



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

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

## 7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Üldine teave

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

### 7.2 Pliidi puhastamine

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

## 8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine







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

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






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

### 8.3 Ahju funktsioonid

Sümbol	Ahju funktsioonid	Rakendus
0	Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.
	Ahjuvalgusti	Ahjuvalgusti aktiveerimiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
	Ülemine + alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Ventilaatoriga küpsetamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitade küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriulil, ilma maitsete segunemiseta.

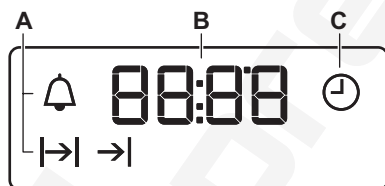
### 8.2 Ohutustermostaat

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

Sümbol	Ahju funktsioonid	Rakendus
	Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
	Kerge küpsetamine	Küpsetamiseks vormides ja kuivatamiseks ühel ahju-tasandil madalal temperatuuril.
	Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Pitsarežiim	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
	Sulatamine	Külmutatud toidu sulatamiseks.

## 9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 9.1 Ekraan











- A) Funktsiooni indikaatorid
- B) Kellaaja ekraan
- C) Funktsiooni indikaator

### 9.2 Nupud



Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.

## 9.3 Kellafunktsioonide tabel




Kellafunktsioon	Rakendus
 Kellaaeg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 Minutilugeja	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
 Kestus	Ahju küpsetusaja valimiseks.
 Lõpp	Küpsetuse lõpuaja valimiseks.

**i** Võite valida korraga funktsioonid Kestus  ja Lõpp , et määrata, kui kaua ahi peaks töötama ning millal see peaks välja lülituma. See võimaldab seadme teatud aja möödumisel sisse lülitada. Esmalt valige Kestus  ja seejärel Lõpp .

## 9.4 Kellafunktsioonide valimine



Kestuse  ja Lõpu  valimiseks valige ahju funktsioon ja küpsetustemperatuur.

Minutilugeja  puhul pole see vajalik.



1. Vajutage järjest , kuni vajaliku kellafunktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage  või  vajaliku kellafunktsiooni valimiseks.

Kellafunktsioon töötab. Näidikul kuvatakse valitud kellafunktsiooni indikaator.

- i** Minutilugeja funktsiooni puhul kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.
3. Kui aeg on täis, siis hakkab kellafunktsiooni indikaator vilkuma ja kõlab helisignaali. Vajutage nuppu, et signaal välja lülitada.
  4. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

**i** Funktsioonide Kestus  ja Lõpp  puhul lülitub ahi automaatselt välja.

## 9.5 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

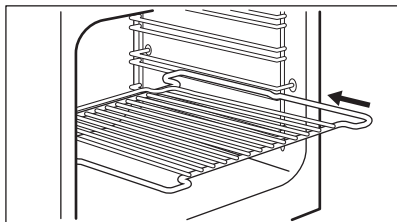
# 10. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

**!** **HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

**i** Traatrestri tagaosa on spetsiaalse kujuga, et soodustada kuuma õhu ringlemist.

## 10.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:

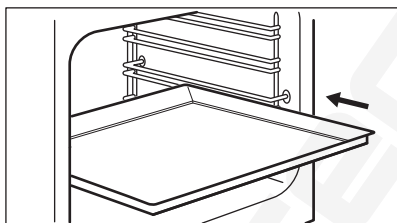


Lükake ahjures riuliraami juhtsoonte vahele. Külgmised topeltservad peaksid jääma ahju tagaossa ja olema suunatud üles.

Küpsetusplaat:



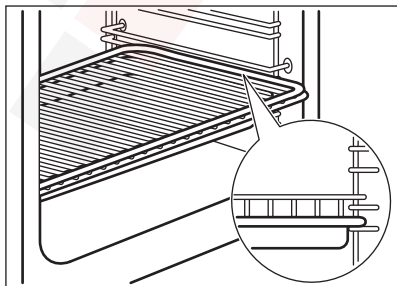
Ärge lükake küpsetusplaati päris vastu ahju tagaseina. Vastasel korral ei saa kuum õhk plaadi ümber vabalt liikuda. Toit võib kõrbema minna, eriti plaadi tagaosas.



Lükake küpsetusplaat riuliraami juhtsoonte vahele. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

Traatrest koos sügava panniga:

Lükake sügav pann restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 10.2 Teleskoopsiinid

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



Teleskoopsiine on võimalik paigutada eri tasanditele, välja arvatud 4. tasand.

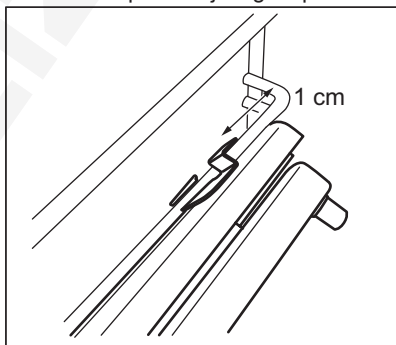


### ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

## Teleskoopsiinide paigaldamine

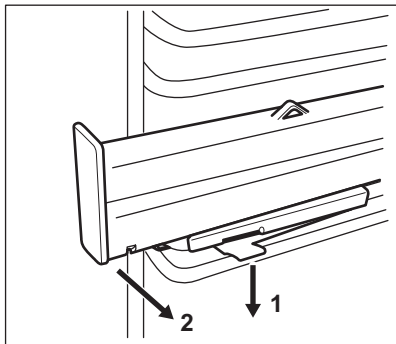
1. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagaosas olev fiksaator ahjuriuli toe külge. Veenduge, et paigaldate teleskoopsiini ahju õigele poolele.



3. Keerake teleskoopsiin õigesse asendisse. Teleskoopsiini ühes otsas asuv kinnitusdetail peab olema suunatud ülespoole.
4. Lükake teleskoopsiin lõpuni ahju tagaseinani.
5. Lükake teleskoopsiini eesmine osa ahjuriuli toe vastu. Kui eesmise osa fiksaator õigesti kohale kinnitub, kostab klõpsatus.
6. Teise teleskoopsiini paigaldamiseks korrake samu toiminguid. Jälgige, et mõlemad teleskoopsiinid oleksid samal kõrgusel.

## Teleskoopsiinide eemaldamine

1. Vajutage ja hoidke teleskoopsiini eesmises osas asuvat fiksaatorit.



2. Tõmmake siini eesmine osa ahjuriieli toe küljest eemale.
3. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
4. Tõmmake siini tagumine osa ahjuriieli toe küljest eemale.
5. Teise teleskoopsiini eemaldamiseks korrake samu toiminguid.

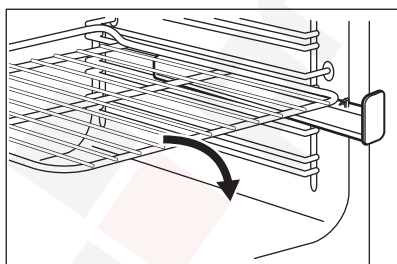
### 10.3 Teleskoopsiinid – tarvikute sisestamine



#### ETTEVAATUST!

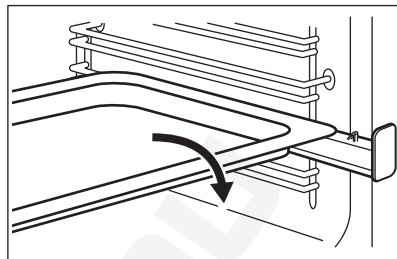
Enne ahju ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult seadmesse sisse lükatud.

Traatrest:



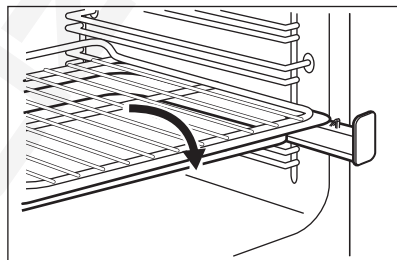
Küpsetusplaat või sügav pann:

Paigutage küpsetusplaat või sügav pann teleskoopsiinidele.



Traatrest koos sügava panniga:

Pange traatrest sügava panni peale. Pange traatrest ja sügav pann teleskoopsiinidele.



## 11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



#### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

## 11.1 Üldine teave

- Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapool. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

## 11.2 Küpsetamine

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

- Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu algul alati võrdsest. Sel juhul ärge temperatuuri seadistust muutke. Erinevused kaovad küpsetamise ajal.
- Pikema küpsetusaja puhul võite ahju umbes 10 minutit enne küpsetusprogrammi lõppu välja lülitada ja kasutada jääkkuumust. Kui kasutate külmutatud toitu, võivad ahjus olevad plaadid küpsetamise ajal kõverduda. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

## 11.3 Kookide küpsetamine

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

## 11.4 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitade küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

## 11.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

## 11.6 Ülemine + alumine kuumutus

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Tarvikud
Taignaribad	250	150	25 - 30	3	küpsetusplaat



Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Õhuke kook <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	küpsetusplaat
Pärmitaignast õunakook	2000	170 - 190	40 - 50	3	küpsetusplaat
Õunapirukas <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 ümmargust alumiiniumplaati (läbimõõt: 20 cm)
Väikesed koog- id <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	küpsetusplaat
Rasvaineta kook <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 ümmargune alumiiniumplaat (läbimõõt: 26 cm)
Plaadikook	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	küpsetusplaat
Kana, terve	1350	200 - 220	60 - 70	2	ahjures
				1	küpsetusplaat
Pool kana	1300	190 - 210	35 + 30	3	ahjures
				1	küpsetusplaat
Seakarbonaad	600	190 - 210	30 - 35	3	Traatrest
				1	küpsetusplaat
Lahtine piru- kas <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	küpsetusplaat
Pärmitaignast pirukas <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	küpsetusplaat
Pitsa	1000	200 - 220	25 - 35	2	küpsetusplaat
Juustukook	2600	170 - 190	60 - 70	2	küpsetusplaat
Šveitsi õuna- kook <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	küpsetusplaat
Jõulukook <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	küpsetusplaat
Quiche Lor- raine <sup>5)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 ümar vorm (lä- bimõõt: 26 cm)
Talupojaleib <sup>7)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 alumiinium- plaati (pikkus: 20 cm)

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Tarvikud
Rumeenia keeks <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 alumiinium-plaati (pikkus: 25 cm) samal ahju-tasandil
Rumeenia keeks – traditsiooniline	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumiinium-plaati (pikkus: 25 cm) samal ahju-tasandil
Pärmitaignast kuklid <sup>5)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	küpsetusplaat
Rullbiskviit <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	küpsetusplaat
Besee	400	100 - 120	40 - 50	2	küpsetusplaat
Purukook <sup>5)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	küpsetusplaat
Keeks <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 35	3	küpsetusplaat
Võikook <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

2) Eelsoojendage ahju 15 minutit.

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

4) Eelsoojendage ahju 20 minutit.

5) Eelsoojendage ahju 10 - 15 minutit.

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

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

## 11.7 Küpsetamine pöördõhuga

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Tarvikud
Taignaribad <sup>1)</sup>	250	145	25	3	küpsetusplaat
Taignaribad <sup>1)</sup>	250 + 250	145	25	1 + 3	küpsetusplaat
Õhuke kook <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	küpsetusplaat
Õhuke kook <sup>1)</sup>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	küpsetusplaat
Pärmitaignast õunakook	2000	170 - 180	40 - 50	3	küpsetusplaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Õunakook	1200 + 1200	175	55	2	2 ümmargust alumiinium- plaati (läbi- mõõt: 20 cm) samal ahjuta- sandil
Väikesed koog- id <sup>1)</sup>	500	155	30	2	küpsetusplaat
Väikesed koog- id <sup>1)</sup>	500 + 500	155	40	1 + 3	küpsetusplaat
Rasvaineta kook <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 ümmargune alumiinium- plaat (läbi- mõõt: 26 cm)
Plaadikook	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	küpsetusplaat
Kana, terve	1400	180	55	2	ahjurest
				1	küpsetusplaat
Seapraad	800	170 - 180	45 - 50	2	ahjurest
				1	küpsetusplaat
Pärmitaignast pirukas	1200	150 - 160	20 - 30	2	küpsetusplaat
Pitsa	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	küpsetusplaat
Pitsa	1000	190 - 200	25 - 35	2	küpsetusplaat
Juustukook	2600	160 - 170	40 - 50	1	küpsetusplaat
Šveitsi õuna- kook <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	küpsetusplaat
Jõulukook <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	küpsetusplaat
Quiche Lor- raine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 ümar vorm (läbimõõt: 26 cm)
Talupojaleib <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	küpsetusplaat
Rumeenia keeks <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 alumiinium- plaati (pikkus: 25 cm) samal ahjutasandil

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Rumeenia keeks – traditsiooniline	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 alumiinium- plaati (pikkus: 25 cm) samal ahjutasandil
Pärmitaignast kuklid 1)	800	190	15	3	küpsetusplaat
Pärmitaignast kuklid 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	küpsetusplaat
Rullbiskviit 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	küpsetusplaat
Besee	400	110 - 120	30 - 40	2	küpsetusplaat
Besee	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	küpsetusplaat
Purukook	1500	160 - 170	25 - 35	3	küpsetusplaat
Keeks 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	küpsetusplaat
Võikook 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

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

3) Eelsoojendage ahju 10 - 15 minutit.

4) Seadke temperatuuriks 250 °C ja eelsoojendage ahju 10 - 20 minutit.

5) Eelsoojendage ahju 15 minutit.

## 11.8 Pöördõhk

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Taignaribad 1)	250	155	20	3	küpsetusplaat
Taignaribad 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	küpsetusplaat
Õhuke kook 1)	1000	155	35	2	küpsetusplaat
Õhuke kook 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	küpsetusplaat
Pärmitaignast õunakook 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	küpsetusplaat
Õunapirukas 1)	1200 + 1200	175	55	1	2 ümmargust alumiinium- plaati (läbi- mõõt: 20 cm)

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Väikesed koog- id <sup>1)</sup>	500	150	35	3	küpsetusplaat
Väikesed koog- id <sup>1)</sup>	500 + 500	145	30	1 + 3	küpsetusplaat
Rasvaineta kook <sup>1)</sup>	350	160	30	3	1 ümmargune alumiinium- plaat (läbi- mõõt: 26 cm)
Plaadikook	1200	150 - 160	40 - 50 <sup>2)</sup>	3	küpsetusplaat
Kana, terve	1400	200	50	2	ahjures
				1	küpsetusplaat
Seakarbonaad	600	180 - 200	30 - 40	2	ahjures
				1	küpsetusplaat
Lahtine piru- kas <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	küpsetusplaat
Pärmitaignast pirukas	1200	160 - 170	20 - 30	3	küpsetusplaat
Juustukook	2600	150 - 170	60 - 70	2	küpsetusplaat
Šveitsi õuna- kook <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	50 - 40	3	küpsetusplaat
Jõulukook <sup>1)</sup>	2400	150 - 170	50 - 60 <sup>4)</sup>	3	küpsetusplaat
Quiche Lor- raine <sup>3)</sup>	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 ümar vorm (läbimõõt: 26 cm)
Talupojaleib <sup>5)</sup>	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	küpsetusplaat
Rumeenia keeks <sup>1)</sup>	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 alumiinium- plaati (pikkus: 25 cm) samal ahjutasandil
Rumeenia keeks – traditsiooniline	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumiinium- plaati (pikkus: 25 cm) samal ahjutasandil
Pärmitaignast kuklid <sup>1)</sup>	800	190	15	3	küpsetusplaat

Toit	Kogus (g)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Pärmitaignast kuklid 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	küpsetusplaat
Rullbiskviit 1)	500	150 - 170	10 - 15	3	küpsetusplaat
Besee	400	100 - 120	50 - 60	2	küpsetusplaat
Besee	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	küpsetusplaat
Purukook 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	küpsetusplaat
Keeks 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	küpsetusplaat
Võikook 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

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

3) Eelsoojendage ahju 15 minutit.

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

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

## 11.9 Kerge küpsetamine

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

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

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

## 11.10 Turbogrill

Toit	Kogus	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Röstleib/-sai 1)	500	230	3 - 5	3	ahjurest
Pool kana	1200	200	25 + 25	2	ahjurest
				1	küpsetusplaat
Seakarbonaad	500	230	20 + 20	2	ahjurest
				1	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 11.11 Pitsafunktsioon

Toit	Kogus (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Tarvikud
Pitsa	1000	200 - 210	20 - 30	2	küpsetusplaat
Kana, terve	1400	165 - 175	55 - 65	2	küpsetusplaat
Pool kana	1350	165 - 175	30 + 35	3	küpsetusplaat
Quiche Lor- raine 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	küpsetusplaat

1) Eelsoojendage ahju 10 - 15 minutit.

# 12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 12.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet.
- Puhastage seadme sisemust pärast igakordset kasutamist. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.
- 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 teflonpinda kahjustada.

## 12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed

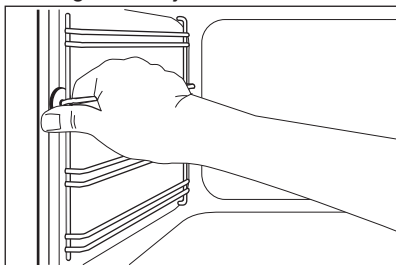


Puhastage ahjuust ainult niiske käsna. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

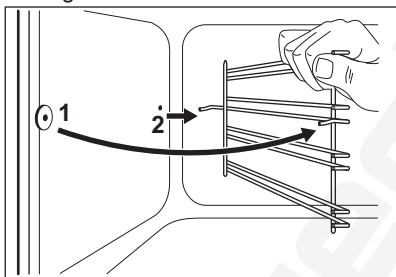
## 12.3 Ahjuresti tuge

Ahju puhastamiseks eemaldage ahjuresti toed.

1. Tõmmake ahjuriuli toe esiosa külgsena küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuriuli toe tagaosas külgsena küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

## 12.4 Ahju lagi



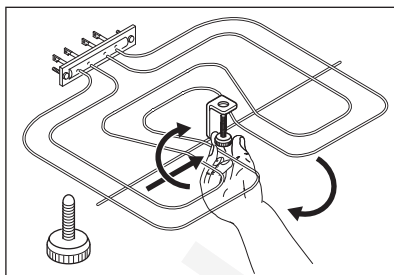
### HOIATUS!

Enne kütteelemendi eemaldamist lülitage seade välja. Veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletusohu!

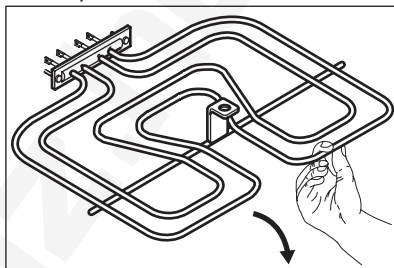
Eemaldage riulitoed.

Ahjulae hõlpsamaks puhastamiseks võite kuumutuselemendi eemaldada.

1. Keerake lahti kruvi, mis hoiab kütteelementi. Esimesel korral kasutage kruvikeerajat.



2. Tõmmake kütteelementi ettevaatlikult allapoole.



3. Puhastage ahju lage soojas nõudepesuvees niisutatud pehme lapiga ja laske seejärel kuivada. Kütteelemendi tagasiasetamisel korraldage need toiminguid vastupidises järjekorras.

Paigaldage ahjuresti toed.



### HOIATUS!

Veenduge, et kütteelement on korralikult kinnitatud ega või alla kukkuda.

## 12.5 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



### HOIATUS!

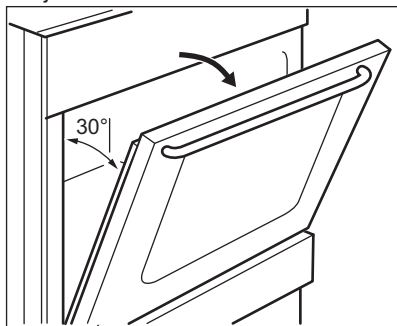
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



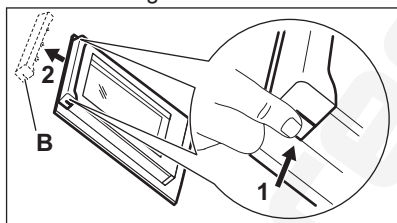
**HOIATUS!**

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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



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



3. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

**HOIATUS!**

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

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

Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

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

**ETTEVAATUST!**

Sisemise klaaspaneeli trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele.

**ETTEVAATUST!**

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

**ETTEVAATUST!**

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

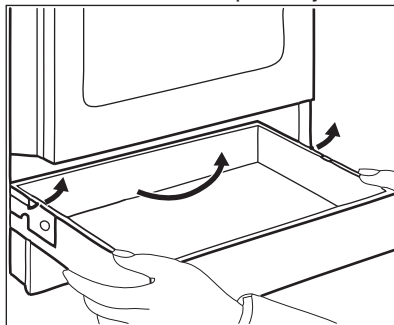
## 12.6 Sahtli eemaldamine

**HOIATUS!**

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

## 12.7 Lambi asendamine

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

**HOIATUS!**

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

1. Lülitage seade välja.
2. Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitseüliti välja.

## 13. VEAOTSING

**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid  
peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei käivitu.	Seade ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada. Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahju või pliidi ekraanil on veakood, mida selles tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	Lülitage seade välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klientideenindusse.
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Kaitse on vallandunud.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
Jääkuumuse indikaator ei sütti.	Väli ei ole kuum, sest see töötab vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskuse.
Välimist ringi ei saa sisse lülitada.		Lülitage kõigepealt sisse sisemine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Valgusti ei põle.	Lamp on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.

### Tagumine valgusti

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

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta.
Ahi ei kuumene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.

## 13.2 Hooldusteave

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

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

### Soovitame märkida sia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)	.....
Tootenumbr (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 14. PAIGALDAMINE



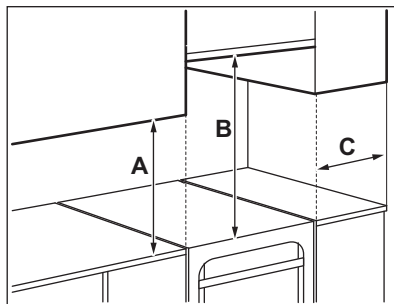
### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 14.1 Seadme asukoht

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

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiate tabelist.

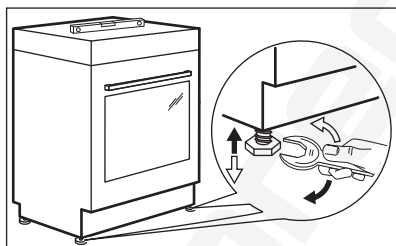


**Minimaalsed vahed**

Mõõtmed	mm
A	400
B	650
C	150

**14.2 Tehnilised andmed**

Mõõtmed	mm
Kõrgus	858
Laius	500
Sügavus	600
Elektri koguvõimsus	9135 W
Seadme klass	1

**14.3 Seadme loodimine**

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

**14.4 Kaldumiskaitse**

Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.

**ETTEVAATUST!**

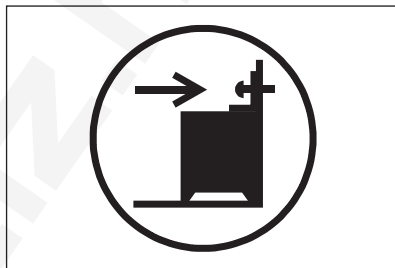
Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.



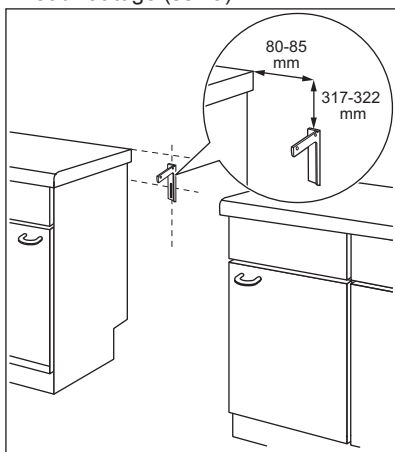
Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.

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

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



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



2. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt. Tõstke seadme esikülge ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui kappide vahele jääv

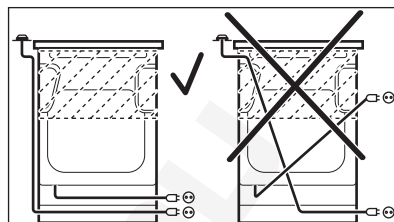
ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.

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

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



**HOIATUS!** Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel näidatud seadme osaga.



## 14.5 Elektriühendus

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

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

Sobiv kaablitüüp: H05 RR-F või samaväärse ristloikega.

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

## 15. ENERGIATÕHUSUS

### 15.1 Toote andmed ahjudele vastavalt määrusele EL 65-66/2014

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	47095VD-W8 47995VD-MN 47995VD-WN
Energiatõhususe indeks	96.2

Energiasäästuklass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.84 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.76 kWh/tsükliks
Ahjuõnnsuste arv	1
Kuumuse allikas	Elekter
Mahutavus	57 l
Ahju tüüp	Eraldiseisva pliidi sees olev ahi
Mass	47095VD-W8 43.0 kg 47995VD-MN 43.0 kg 47995VD-WN 43.0 kg

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemetodid.

## 15.2 Ahi - Energia kokkuvõid


Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.


- **Üldised nõuanded**
  - Veenduge, et seadme uks on töötamise ajal suletud ja avage seda küpsetamise ajal võimalikult vähe.
  - Energia kokkuvõiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

- Kui võimalik, pange toidud ahju enne selle kuumutamist.
- Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.
- Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

- **Küpsetamine pöördõhuga** – kui võimalik, kasutage energia säästmiseks pöördõhuga funktsioone.
- **Soojashoidmine** – kui soovite kasutada jääkkuumust toidu soojashoidmiseks, valige madalaim võimalik temperatuur.

## 16. 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 kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	32
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	34
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	36
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	37
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	38
6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	39
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	40
8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT .....	40
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	42
10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	43
11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	45
12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	53
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	56
14. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	58
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	60

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



#### VIGYÁZAT!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.



- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelevezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Elhelyezés



#### VIGYÁZAT!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezése után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## 2.3 Használat



### VIGYÁZAT!

Sérülés- és égésveszély.  
Vigyázat! Áramütés-veszély.

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



### VIGYÁZAT!

Tűz- és robbanásveszély

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



### VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT!

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

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

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

## 2.5 Belső világítás

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

készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



### VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.6 Ártalmatlanítás



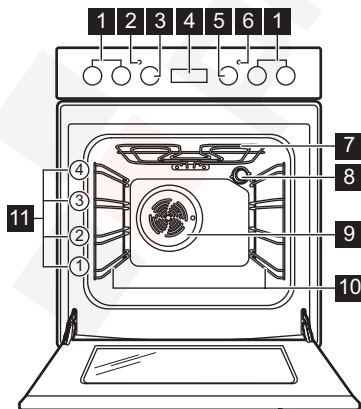
### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

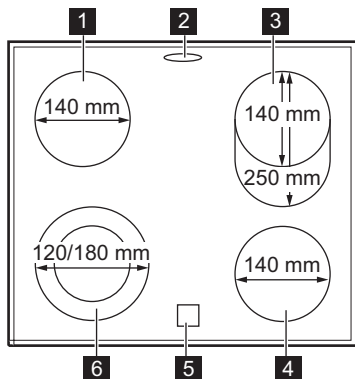
# 3. TERMÉKLEÍRÁS

## 3.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Főzőlap lámpája / szimbólum / visszajelző
- 7 Grill
- 8 Sütőtér világítás
- 9 Ventilátor
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Polcszintek

## 3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkimenet - száma és helye a modelltől függően változhat.
- 3 Főzőzóna 900 / 2000 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradékhő visszajelző
- 6 Főzőzóna 700 / 1700 W

## 3.3 Tartozékok

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Teleszkópos sütősín**  
Polcokhoz és tálcákhoz.
- **Tárolófiók**  
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

### 4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve

áramszünetet követően a Pontos idő funkció szimbóluma villogni kezd.

A  $\oplus$  vagy  $\ominus$  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására. Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

### 4.3 Az idő módosítása



Az Időtartam  $| \rightarrow$  vagy Befejezés  $\rightarrow |$  funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.




Nyomja meg többször a  $\text{⌚}$  gombot mindaddig, míg a Pontos idő funkció visszajelzője villogni nem kezd. Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

## 4.4 Visszahúzzható gombok

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

## 4.5 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

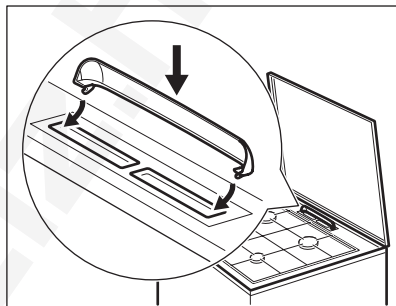
A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

## 4.6 A gőzkimenet fedelének felszerelése

Kizárólag fehér főzőlapfedélre vonatkozik. Csak egyes típusok esetén.

A gőzkimenetnél kilépő forró levegő a főzőlap fehér fedelének elszíneződését okozhatja. Ez a terület sárgás színűvé válik. Ennek megakadályozására szereljen fedelet a gőzkimenetre.

1. Illessze a fedél kampóit a gőzkimenet nyílásainak elülső éle alá.
2. A záráshoz nyomja le a fedél hátsó szélét.



# 5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

## 5.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólumok	Funkció
0	Kikapcsolt állás
	Kétkörös zóna
1 - 9	Hőfokbeállítások

Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.

A főzőlap szabályozójának visszajelzője világítani kezd.

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

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a tűzhely szabályozójának visszajelzője kialszik.

## 5.2 A külső körök be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

**A külső kör bekapcsolása:** fordítsa a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, egy enyhe

ellenállással szemben a  helyzetbe.

Ezután fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a megfelelő hőfokbeállításra.

**A külső kör kikapcsolása:** ismételje meg a fenti eljárást. A visszajelző kialszik.

## 5.3 Maradékhő visszajelző



### VIGYÁZAT!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.

# 6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Főzőedény



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.



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

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

## 6.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

## 6.2 Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsnek, a tejet kevergesse főzés közben.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		

## 7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Általános tudnivalók

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

### 7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a

csukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

## 8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



## 8.1 A készülék be- és kikapcsolása



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

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

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

szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

## 8.2 Biztonsági felszerelés

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

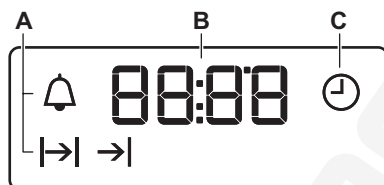
## 8.3 Sütőfunkció

Szim-bólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Enyhe sütés	Sütés tepsiben és szárítás egyetlen polcmagasságon, alacsony hőmérsékleten.

Szim-bólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és piritáshoz.
	Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.

## 9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### 9.1 Kijelző



- A) Funkciók visszajelzői  
 B) Időjelző  
 C) Funkció visszajelző

### 9.2 Gombok


Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.


### 9.3 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
	Óra
	Pereszámláló
	Időtartam
	Befejezés

**i** Egyidejűleg használhatja az Időtartam  $\rightarrow|$  és a Befejezés  $\rightarrow|$  funkciót annak beállítására, hogy mennyi ideig működjön és mikor kapcsoljon ki a készülék. Segítségével a készüléket késleltetéssel kapcsolhatja be. Először állítsa be az Időtartamot  $\rightarrow|$ , majd a Befejezést  $\rightarrow|$ .

## 9.4 Az óra funkciók beállítása

Az Időtartam  $\rightarrow|$  és a Befejezés  $\rightarrow|$  funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló  funkcióhoz.

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. A szükséges óra funkció idejének beállításához nyomja meg a  $+$  vagy  $-$  gombot.


Az óra funkció működik. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője.

**i** A Percszámláló funkcionál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

3. Amikor letelik a beállított idő, az óra funkció jelzőfénye villog, és hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.


**i** Az Időtartam  $\rightarrow|$  és a Befejezés  $\rightarrow|$  funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

## 9.5 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  $-$  gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

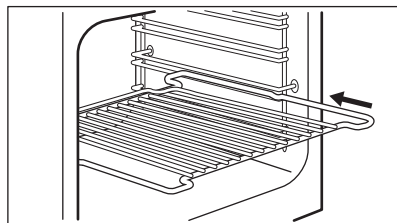
# 10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

 **VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## 10.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:

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

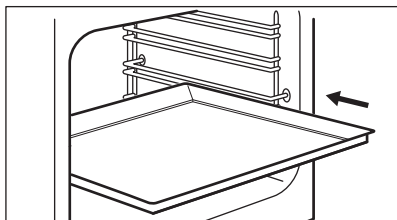


Csúsztassa be a sütőpolcot a polcvezető sínek közé. A duplaoldalú széleknek a sütő hátuljánál kell lenniük, és felfele kell nézniük.

Tepsi:



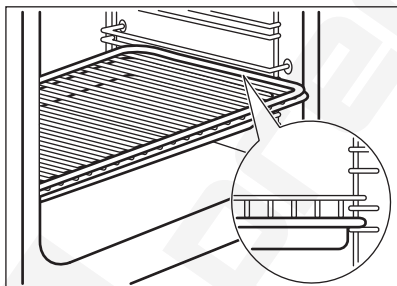
Ne tolja be teljesen a tepsi a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepsi hátsó részén.



Tolja a tepsi vagy tálcát a polcvezető sínek közé. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Huzalpolc és mély tepsi együtt:

Tolja a mély tepsi a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



## 10.2 Teleszkópos sütősín

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



A teleszkópos sütősíneket bármelyik polcszinten elhelyezheti, a 4. szint kivételével.

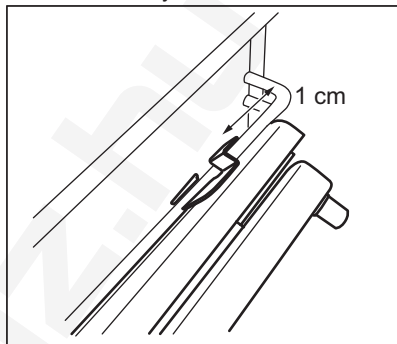


### FIGYELMEZTETÉS!

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

## A teleszkópos sütősínek behelyezése

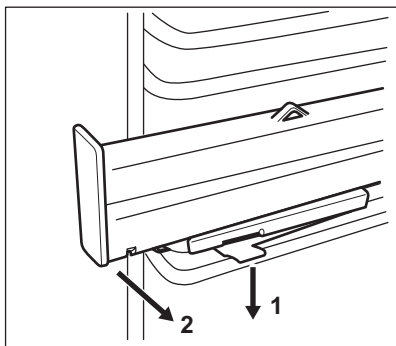
1. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
2. Csúsztassa a teleszkópos polctartó hátsó végén található reteszt egy polctartó sínre. Gondoskodjon arról, hogy a futókereket a sütő megfelelő oldalára helyezte-e.



3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősínt. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősínt a sütő hátsó faláig.
5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sínre. Amennyiben az elülső végén található zár megfelelően reteszelt, kattanás hallható.
6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtja végre ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

## A teleszkópos sütősínek eltávolítása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a teleszkópos polctartó elülső végén található reteszt.



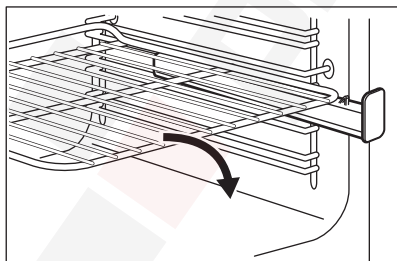
2. Húzza el a sütősín elülső végét a polctartóról.
3. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
4. Távolítsa el a sütősín végét a polctartóról.
5. A második teleszkópos polctartó eltávolításához hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket.

### 10.3 Teleszkópos sütősínek – a tartozékok behelyezése



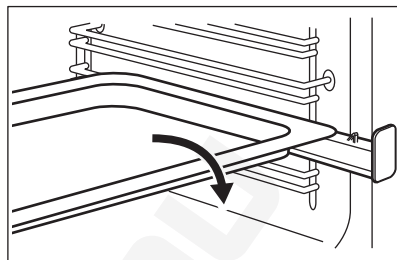
**FIGYELMEZTETÉS!**  
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos a sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:



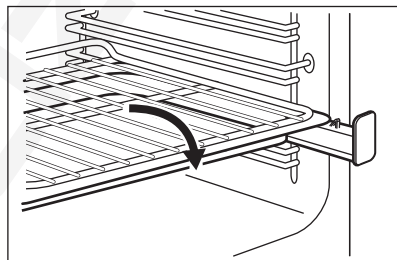
Sütőtálca vagy mély tepszi:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepszi együtt:

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



## 11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

## 11.1 Általános tudnivalók

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

## 11.2 Tészta sütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.

- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
  - A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
  - Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.
- Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

## 11.3 Sütemények sütése

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

## 11.4 Húsok és halak sütése

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

## 11.5 Sütési időtartamok

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

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## 11.6 Alsó + felső sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Péksütemények	250	150	25 - 30	3	tepsi
Lepény <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	tepsi
Kelt almás sütemény	2000	170 - 190	40 - 50	3	tepsi
Almás pite <sup>2)</sup>	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm)
Aprósütemény <sup>1)</sup>	500	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Piskóta (zsíradék nélkül) <sup>1)</sup>	350	160 - 170	25 - 30	1	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>3)</sup>	2	tepsi
Csirke egészben	1350	200 - 220	60 - 70	2	huzalpolc
				1	tepsi
Fél csirke	1300	190 - 210	35 + 30	3	huzalpolc
				1	tepsi
Sertésborda	600	190 - 210	30 - 35	3	Huzalpolc
				1	tepsi
Gyümölcskosár <sup>4)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	tepsi
Kelt tészta töltelékkel <sup>5)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	tepsi
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tepsi
Sajttorta	2600	170 - 190	60 - 70	2	tepsi
Svájci almás lepény <sup>5)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér <sup>5)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>6)</sup>	2	tepsi

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

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

2) Melegítse elő a sütőt 15 percig.

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

4) Melegítse elő a sütőt 20 percig.

5) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.

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

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

## 11.7 Légkeveréses sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták 1)	250	145	25	3	tepsi
Omlós tészták 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	tepsi



Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Lepény <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	tepsi
Lepény <sup>1)</sup>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tepsi
Kelt almás sütemény	2000	170 - 180	40 - 50	3	tepsi
Almás pite	1200 + 1200	175	55	2	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm) ugyanazon a polcszinten
Aprósütemény <sup>1)</sup>	500	155	30	2	tepsi
Aprósütemény <sup>1)</sup>	500 + 500	155	40	1 + 3	tepsi
Piskóta (zsiradék nélkül) <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	tepsi
Csirke egészben	1400	180	55	2	huzalpolc
				1	tepsi
Sertéssült	800	170 - 180	45 - 50	2	huzalpolc
				1	tepsi
Kelt tészta töltelékkel	1200	150 - 160	20 - 30	2	tepsi
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tepsi
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tepsi
Sajttorta	2600	160 - 170	40 - 50	1	tepsi
Svájci almás lepény <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	tepsi
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Parasztkenyér 4)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tepsi
Üres kalács 3)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle 1)	800	190	15	3	tepsi
Zsemle 5)	800 + 800	190	15	1 + 3	tepsi
Keksztekercs <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	tepsi
Habcsók	400	110 - 120	30 - 40	2	tepsi
Habcsók	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tepsi
Morzsasütemény	1500	160 - 170	25 - 35	3	tepsi
Piskótatészta <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	tepsi
Vajas sütemény <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

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

3) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percre.

4) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 10 - 20 percre.

5) Melegítse elő a sütőt 15 percre.

## 11.8 Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták 1)	250	155	20	3	tepsi
Omlós tészták 1)	250 + 250	150	20	1 + 3	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Lepény <sup>1)</sup>	1000	155	35	2	tepsi
Lepény <sup>1)</sup>	1000 + 1000	145	50	1 + 3	tepsi
Kelt almás sütemény <sup>1)</sup>	2000	170 - 180	40 - 50	3	tepsi
Almás pite <sup>1)</sup>	1200 + 1200	175	55	1	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm)
Aprósütemény <sup>1)</sup>	500	150	35	3	tepsi
Aprósütemény <sup>1)</sup>	500 + 500	145	30	1 + 3	tepsi
Piskóta (zsiradék nélkül) <sup>1)</sup>	350	160	30	3	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1200	150 - 160	40 - 50 <sup>2)</sup>	3	tepsi
Csirke egészben	1400	200	50	2	huzalpolc
				1	tepsi
Sertésborda	600	180 - 200	30 - 40	2	huzalpolc
				1	tepsi
Gyümölcskosár <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	tepsi
Kelt tészta töltelékkel	1200	160 - 170	20 - 30	3	tepsi
Sajttorta	2600	150 - 170	60 - 70	2	tepsi
Svájci almás lepény <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	50 - 40	3	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér <sup>1)</sup>	2400	150 - 170	50 - 60 <sup>4)</sup>	3	tepsi
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér <sup>5)</sup>	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Üres kalács 1)	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle 1)	800	190	15	3	tepsi
Zsemle 1)	800 + 800	200	15	1 + 3	tepsi
Kecsztekerics 1)	500	150 - 170	10 - 15	3	tepsi
Habcsók	400	100 - 120	50 - 60	2	tepsi
Habcsók	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	tepsi
Prézlikalács 1)	1500	170 - 180	20 - 30	2	tepsi
Piskótatészta 1)	600	150 - 170	20 - 30	2	tepsi
Vajas sütemény 1)	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

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

3) Melegítse elő a sütőt 15 percre.

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

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

## 11.9 Enyhe sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták 1)	250	150 - 160	20 - 25	2	tepsi
Lepény 1)	500	160 - 170	35 - 40	2	tepsi
Pizza 1)	1000	200 - 210	30 - 40	2	tepsi
Kecsztekerics 1)	500	160 - 170	20 - 30	2	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Habcsók <sup>2)</sup>	400	110 - 120	50 - 60	2	tepsi
Piskótatészta <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Vajas sütemény <sup>1)</sup>	600	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Csirke egészben	1200	220 - 230	45 - 55	2	huzalpolc
				1	tepsi

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

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

## 11.10 Infrásütés

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Pirítós <sup>1)</sup>	500	230	3 - 5	3	huzalpolc
Fél csirke	1200	200	25 + 25	2	huzalpolc
				1	tepsi
Sertésborda	500	230	20 + 20	2	huzalpolc
				1	tepsi

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt 10 percig.

## 11.11 Pizza funkció

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	tepsi
Csirke egészben	1400	165 - 175	55 - 65	2	tepsi
Fél csirke	1350	165 - 175	30 + 35	3	tepsi
Quiche Lorraine <sup>1)</sup>	1000	210 - 220	20 - 30	2	tepsi

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percig.

# 12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

## 12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

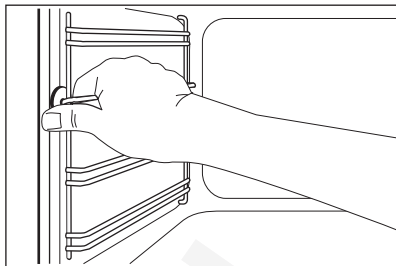


A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

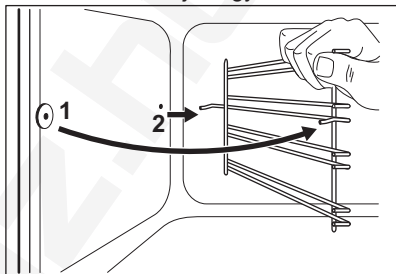
## 12.3 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## 12.4 A sütő mennyezete



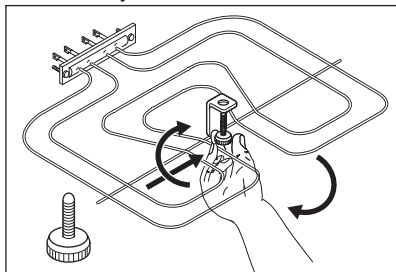
### VIGYÁZAT!

A fűtőelem eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Égésveszély!

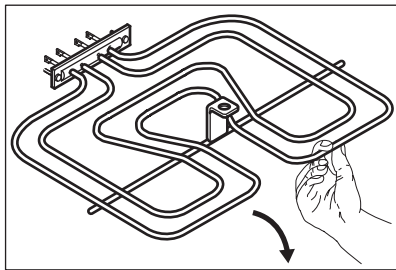
Távolítsa el a polcvezető síneket.

A sütő mennyezetének könnyebb tisztításához a fűtőelem eltávolítható.

1. Csavarozza ki a fűtőelemet rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzó.



2. Óvatosan húzza lefelé a fűtőelemet.



3. Meleg vizes és mosószeres puha törőkendővel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd hagyja megszáradni.

A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszاسzerelni.

Tegye be a polcvezető síneket.



#### VIGYÁZAT!

A fűtőelem visszahelyezése után ellenőrizze, hogy a megfelelő helyre tette-e azt vissza, illetve hogy szilárdan áll-e.

## 12.5 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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



#### VIGYÁZAT!

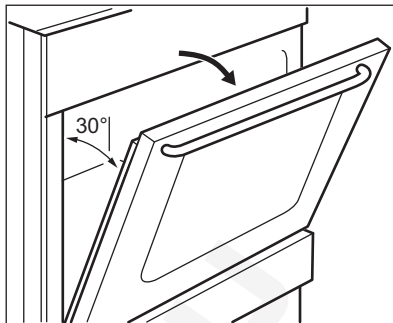
A sütő ajtaját résznyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



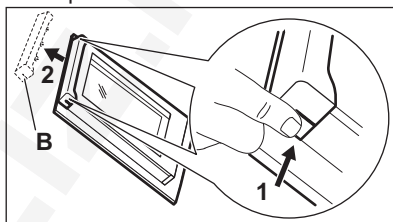
#### VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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



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



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



#### VIGYÁZAT!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

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

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



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

**FIGYELMEZTETÉS!**

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

**FIGYELMEZTETÉS!**

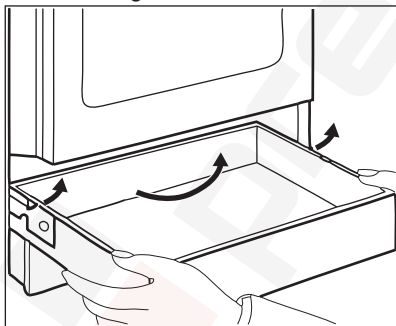
Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére.

**12.6 A rekesz eltávolítása****VIGYÁZAT!**

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

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

**13. HIBAELEHÁRÍTÁS****VIGYÁZAT!**

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

**12.7 A lámpa izzójának cseréje**

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

**VIGYÁZAT!**

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

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

**Hátsó lámpa**

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



## 13.1 Mit tegyek, ha...

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

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

**Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:**

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

## 14. ÜZEMBE HELYEZÉS

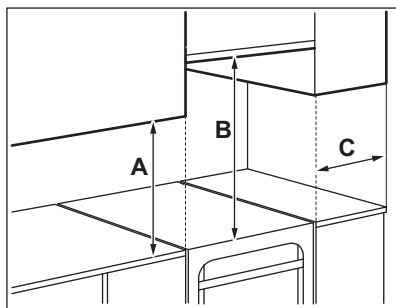


**VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 14.1 A készülék elhelyezése

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



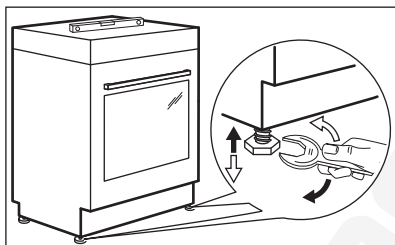
**Mínimális távolságok**

Méretek	mm
A	400
B	650
C	150

## 14.2 Műszaki adatok

Méretek	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600
Összesített elektromos teljesítmény	9135 W
Készülék osztály	1

## 14.3 A készülék vízszintbe állítása



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

## 14.4 Billenésátló

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



### FIGYELMEZTETÉS!

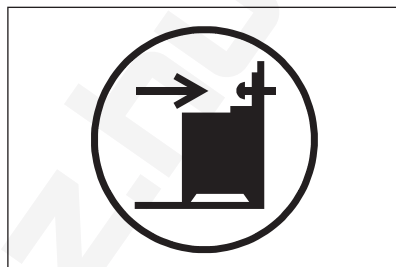
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésátlót.



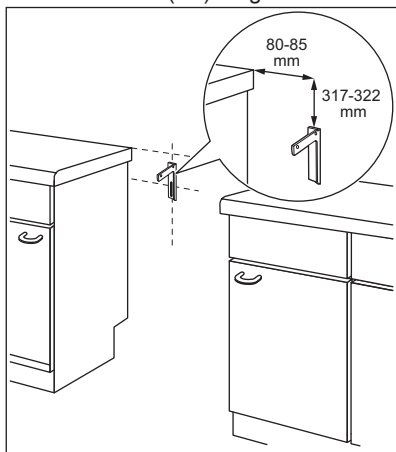
Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

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

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



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



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

középre állításához módosítania kell az oldalméretet.



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



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

## 14.5 Elektromos bekötés



#### VIGYÁZAT!

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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.



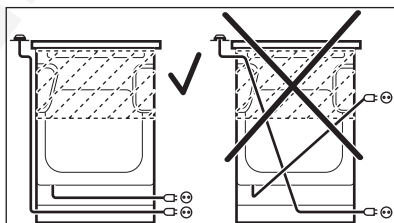
#### VIGYÁZAT!

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



#### VIGYÁZAT!

A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



## 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 15.1 Fiche termék és sütőkre vonatkozó információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	AEG
A készülék azonosítójele	47095VD-W8 47995VD-MN 47995VD-WN
Energiahatékonysági szám	96.2
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.84 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.76 kWh/ciklus

Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Áram	
Hangerő	57 l	
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel	
Tömeg	47095VD-W8	43.0 kg
	47995VD-MN	43.0 kg
	47995VD-WN	43.0 kg

EN 60350-1: Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 15.2 Sütő - Energiatakarékosság

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


### • Általános javaslatok


- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.
- A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Melegen tartás** - a maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

## 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



 Preciz.hu



867306626-A-292014