



EKC525000

ET PLIIT
HU TŰZHELY

KASUTUSJUHEND 2
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 22

SISUKORD

1. OHUTUSINFO	3
2. OHUTUSJUHISED	4
3. SEADME KIRJELDUS	6
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	7
5. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE	8
6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	8
7. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS	9
8. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE	9
9. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	11
10. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS	16
11. MIDA TEHA, KUI... ..	20
12. PAIGALDAMINE	20
13. JÄÄTMEKÄITLUS	21

SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:



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



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



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

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



HOIATUS

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuks.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovime selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- 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 pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.

- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Kui klaaskeraamiline pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.

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 kaitsekin-daid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitseüliliteid, kaitsemeid (keermega kaitsemed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsemeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

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.

2.2 Kasutamine



HOIATUS

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.

- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kättega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Hoidke seadme ust alati kinni, kui see ei tööta.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need lähevad tuliseks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist välja.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögioht!



HOIATUS

Plahvatuse 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 aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Ärge püüdke leeki kustutada veega! Lülitage seade vooluvõrgust lahti ja summutage leek potikaane või kustutustekiga.



HOIATUS

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - Ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - Ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
 - Ärge pange tulist vett vahetult kuumasse seadmesse.

- Ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
- Olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisuks.
- Niiskete 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 seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidi liigutada, tõstke need alati üles.

2.3 Hooldus ja puhastus



HOIATUS

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.4 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.

2.5 Jäätmekäitus



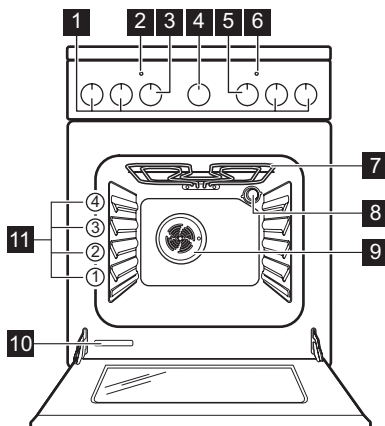
HOIATUS

Lämbumis- või vigastusoh!

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

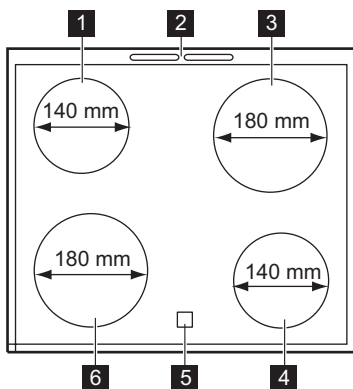
3. SEADME KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



- | | |
|----|-----------------------------|
| 1 | Pliidi nupud |
| 2 | Temperatuuri indikaator |
| 3 | Temperatuuri nupp |
| 4 | Alarmkella nupp |
| 5 | Ahju funktsioonide nupp |
| 6 | Pliidi juhtindikaator |
| 7 | Kütteelement |
| 8 | Ahjuvalgusti |
| 9 | Ventilaator ja kütteelement |
| 10 | Andmesilt |
| 11 | Ahjutasandid |

3.2 Pliidipinna skeem



- 1 Keeduväli 1200 W
- 2 Auru väljalaskeava
- 3 Keeduväli 1800 W
- 4 Keeduväli 1200 W
- 5 Jääkkuumuse indikaator
- 6 Keeduväli 1800 W

3.3 Tarvikud

- **Ahju riul**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Lame küpsetusplaat**

Kookidele ja küpsistele.

- **Hoiusahtel**

Ahjuõhne all on hoiusahtel.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".



ETTEVAATUST

Ahju ukse avamiseks võtke alati kinni käepideme keskelt.

4.1 Esimene puhastamine

- Eemaldage seadmelt kõik osad.
- Puhastage seadet enne esmakordset kasutamist.



ETTEVAATUST

Ärge kasutage abrasiivseid puhastusaineid! See võib pinda rikkuda. Vt ptk "Puhastus ja hooldus".

2. Laske ahjul umbes tund aega tühjalt (ilma toiduta) töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul umbes 10 minutit tühjalt (ilma toiduta) töötada.
5. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul umbes 10 minutit tühjalt (ilma toiduta) töötada.

See on vajalik ahjus olevate jääkide ärapõlemiseks. Tarvikud võivad minna tavalisest tulusmaks. Ahju esmakordselt eelsoojendades võib eralduda ebameeldivat lõhna ja suitsu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saaks piisavalt liikuda.

4.2 Eelkuumutus

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.

5. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".



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

5.1 Soojusaste

Nupp	Funktsioon
0	Välja lülitatud
1-9	Soojusastmed (1 - madalaim soojusaste; 9 - kõrgeim soojusaste)

1. Keerake juhtnupp vajalikule soojusastmele.
2. Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp asendile 0.

5.2 Jääksoojuse näit

Jääksoojuse indikaator süttib, kui keedutsoon on tuline.



HOIATUS

Põletusohu jääksoojuse tõttu!

6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

6.1 Küpsetusnõud



- Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja tasane.
- Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaas-keramiilisele pinnale plekke.

- Pange keedunõud keedutsoonile enne selle sisselülitamist.
- Lülitage keedutsoonid enne toiduvalmistamisaja lõppu välja, et kasutada ära jääksoojus.
- Keedunõu põhi ja keedutsoon peaksid olema ühesuurused.

6.2 Energia kokkuhoid



- Võimaluse korral pange nõudele alati kaas peale.

6.3 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusaste	Kasutuseesmärk	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	Pange nõule kaas peale.
2-3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedelik kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal aeg-ajalt segada.

Soo- jusas- te	Kasutuseesmärk	Aeg (min.)	Näpunäited
3-4	Köögililja, 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 ning komponendid.
6-7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotleid, 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	Suurte koguste vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

7. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".



Põletusohu jääksoojuse tõttu!
Laske seadmel jahtuda.

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist.
Kasutage alati puhta põhjaga keedunõusid.



Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamiseks:

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

korral võib mustus seadet kahjustada.
Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.
Pange kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage pärast seadme piisavat mahajahtumist:** katlekivirõngad, veerõngad, rasvajäägid, metalse läikega värvimuutusega plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.

2. Puhastage seadet niiske lapiga ja vähese koguse pesuvahendiga.
3. Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

8. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

8.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju-funktsioonide nuppu.

2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri reguleerimisnuppu.

Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.

3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahju-funktsioonide nupp ja temperatuuri reguleerimisnupp välja.

8.2 Ohutustermostaat

Ohtliku ülekuumenemise (seadme ebaõigest kasutusest või rikkis osadest tulenevalt) vältimiseks

on seade varustatud ohutustermostaadiga, mis katkestab elektriühenduse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

8.3 Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon	Rakendus
 VÄLJAS-asend	Seade on välja lülitatud.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ahju kuumutatakse samal ajal nii ülevalt kui ka alt. Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Alumine kütteelement	Kuumus tuleb ainult ahju põhjast. Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.
 Ülemine kuumutus ventilaatoriga	Leiva, kookide ja pirukate pruunistamiseks ning küpsetamiseks.
 Grill	Lamedate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riuli keskel. Röstimiseks. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
 Kuum õhk	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriilil, ilma maitsete segunemiseta. Selle funktsiooni kasutamisel alandage ahju temperatuuri 20-40 °C võrra tavalisest temperatuurist, mida kasutate Ülemise + alumise kuumutuse puhul.
 Sulatus	Külmutatud toidu sulatamiseks. Temperatuuri reguleerimisnupp peab olema väljas-asendis.

8.4 Taimer - minutilugeja

Kasutage seda pöördloendusaja seadistamiseks. Keerake kõigepealt pöördloenduse taimer nupp (vt Seadme kirjeldus) lõpuni päripäeva. Seejärel keerake vastupäeva kuni sobiva ajavahemikuni. Määratud aja möödumisel kõlab helisignaal ja seade lülitub automaatselt välja. Keerake ahju-funktsioonide ja ahjutemperatuuri juhtnupud asendisse VÄLJAS.

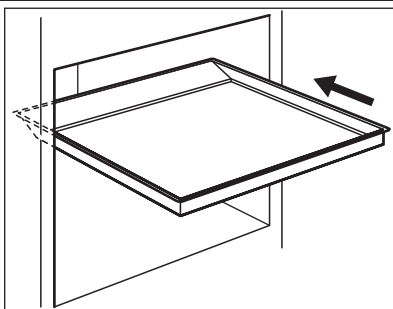


Kui soovite taimerit uuesti kasutada, siis oodake, kuni kõik funktsioonid on lõpetatud ja lüliti on täiesti nullasendis.



Kui soovite küpsetada määratud ajata, keerake minutilugeja nupp asendisse .

8.5 Kúpsetusplaadi sissepanek



Lükake plaat ahjuõõne keskossa, eesmise ja tagumise seina vahele. Nii saab kuumus kúpsetusplaadi ees ja taga vabalt liikuda. Paigutage kúpsetusplaat nii nagu pildil näha, jälgides, et kaldus serv jääks tahapoole.



HOIATUS

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

9. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



ETTEVAATUST

Väga mahlaste kookide kúpsetamisel kasutage sügavat kúpsetusplaati. Puuviljamahl võib jätta emailpinnale püsivad plekid.

- Seadmes on neli riuli tasandit. Alustage tasandite arvestamist alati ahju põhjast.
- Ahju eri tasanditel saab samaaegselt kúpsetada mitmeid roogi. Paigutage riulid 1. ja 3. tasandile.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukseklaasile. See on normaalne. Kui avate toitu valmistades ahju ukse, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne kúpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Kúpsetades ärge pange esemeid otse ahju põhja ega katke ahju komponente fooliumiga kinni. See võib muuta kúpsetamise tulemusi ja rikkuda ahju emailkatet.

9.1 Kookide kúpsetamine

- Enne kúpsetamist eelkuumutage ahju umbes 10 minutit.
- Ärge avage ahju ust enne kui $\frac{3}{4}$ kúpsetusajast on möödunud.

- Kui kasutate samaaegselt kahte kúpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

9.2 Liha ja kala kúpsetamine

- Ärge kúpsetage alla 1 kg kaaluga lihatükki. Liiga väikeste tükide kúpsetamisel jääb liha kuivaks.
- Väga rasvaste toitude kúpsetamisel kasutage rasvapanni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valgukuks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust kúpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake rasvapannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

9.3 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust. Esiolgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

9.4 Ülemine + alumine kuumutus

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelkuumutus-aeg (min.)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Taignaribad (250 g)	emailitud küpsetus-plaat 3. ahjutasandil	-	150	25 - 30
Õhuke kook (1000 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10	160 - 170	30 - 35
Pärmitaignast õunakook (2000 g)	emailitud küpsetus-plaat 3. ahjutasandil	-	170 - 190	40 - 50
Õunapirukas (1200 + 1200 g)	2 ümmargust alumii-niumplaati (läbimõõt 20 cm) 1. tasandil	15	180 - 200	50 - 60
Väikesed koogid (500 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10	160 - 180	25 - 30
Rasvavaba keeks (350 g)	1 ümar alumiinium-plaat (läbimõõt 26 cm) 1. tasandil	10	160 - 170	25 - 30
Plaadikook (1500 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Kana, terve (1350 g)	2. tasandil, küpsetus-plaat tasandil 1	-	200 - 220	60 - 70
Pool kana (1300 g)	3. tasandil, küpsetus-plaat tasandil 1	-	190 - 210	30 - 35
Seakarbonaad (600 g)	3. tasandil, küpsetus-plaat tasandil 1	-	190 - 210	30 - 35
Lahtine pirukas (800 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	20	230 - 250	10 - 15
Pärmitaignast pi-rukas (1200 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pitsa (1000 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Juustukook (2600 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	-	170 - 190	60 - 70
Šveitsi õunakook (1900 g)	emailitud küpsetus-plaat 1. ahjutasandil	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Jõulukook (2400 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 ümar plaat (läbimõõt 26 cm) 1. tasandil	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Talupojaleib (750 g + 750 g)	2 ümmargust alumii-niumplaati (läbimõõt 20 cm) 1. tasandil	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelkuumutus-aeg (min.)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Rumeenia keeks (600 + 600 g)	2 ümmargust alumii-niumplaati (pikkus 25 cm) 2. tasandil	10	160 - 170	40 - 50
Rumeenia keeks – traditsiooniline (600 + 600 g)	2 ümmargust alumii-niumplaati (pikkus 20 cm) 2. tasandil	-	160 - 170	30 - 40
Pärmitaignast kuklid (800 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Rullbiskviit (500 g)	emailitud küpsetus-plaat 1. ahjutasandil	10	150 - 170	15 - 20
Besee (400 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	-	100 - 120	40 - 50
Purukook (1500 g)	emailitud küpsetus-plaat 3. ahjutasandil	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Keeks (600 g)	emailitud küpsetus-plaat 3. ahjutasandil	10	160 - 170	25 - 35
Võikook (600 g)	emailitud küpsetus-plaat 2. ahjutasandil	10	180 - 200	20 - 25

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

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

3) Eelsoojendage ahi temperatuurini 250 °C.

9.5 Küpsetamine pöördõhuga

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküps- tusaeg (mi- nutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Taignaribad (250 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	150 - 160	20 - 30
Taignaribad (250 + 250 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	140 - 150	25 - 30
Taignaribad (250 + 250 + 250 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	10	150 - 160	30 - 35
Õhuke kook (1000 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	150 - 160	30 - 40
Õhuke kook (1000 + 1000 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	140 - 150	45 - 55
Õhuke kook (1000 + 1000 + 1000 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	10	140 - 150	55 - 65

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Pärmitaignast õunakook (2000 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	170 - 180	40 - 50
Õunapirukas (1200 + 1200 g)	2 ümmargust alumiinium-plaati (läbimõõt 20 cm) 2. ja 3. tasandil	10	170 - 180	50 - 60
Väiksed koogid (500 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	140 - 150	30 - 35
Väikesed koogid (500 + 500 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	140 - 150	25 - 30
Väikesed koogid (500 + 500 + 500 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	10	150 - 160	25 - 30
Rasvavaba keeks (350 g)	1 ümar alumiiniumplaat (läbimõõt 26 cm) 3. tasandil	10	150 - 160	30 - 40
Plaadikook (1 200 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Kana, terve (1 400 g)	2. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	170 - 190	50 - 60
Seakarbonaad (600 g)	3. tasandil, küpsetusplaat tasandil 1	-	180 - 200	30 - 40
Lahtine pirukas (800 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	15	230 - 250	10 - 15
Pärmitaignast pirukas (1200 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pitsa (1000 + 1000 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	-	180 - 200	50 - 60
Juustukook (2600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	150 - 170	60 - 70
Šveitsi õunakook (1900 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	15	180 - 200	30 - 40
Jõulukook (2400 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 ümar plaat (läbimõõt 26 cm) 2. tasandil	15	210 - 230	35 - 45
Talupojaleib (750 g + 750 g)	2 ümmargust alumiinium-plaati (läbimõõt 20 cm) 3. tasandil	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküps- tusaeg (mi- nutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Rumeenia keeks (600 + 600 g)	2 ümmargust alumiinium-plaati (läbimõõt 25 cm) 2. tasandil	10	150 - 170	40 - 50
Rumeenia keeks – traditsiooniline(600 + 600 g)	2 ümmargust alumiinium-plaati (läbimõõt 20 cm) 2. tasandil	-	160 - 170	30 - 40
Pärmitaignast kuklid (800 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	180 - 200	10 - 15
Pärmitaignast kuklid (800 + 800 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	180 - 200	15 - 20
Rullbiskviit (500 g)	emailitud küpsetusplaat 3. ahjutasandil	10	150 - 170	10 - 15
Besee (400 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	100 - 120	50 - 60
Besee (400 + 400 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	-	100 - 120	55 - 65
Besee (400 + 400 + 400 g)	emailitud küpsetusplaat 1., 2. ja 4. ahjutasandil	-	115 - 125	65 - 75
Purukook (1500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	170 - 180	20 - 30
Keeks (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10	150 - 170	20 - 30
Võikook (600 + 600 g)	emailitud küpsetusplaat 1. ja 3. ahjutasandil	10	150 - 170	20 - 30

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

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

3) Eelsoojendage ahi temperatuurini 230 °C.

9.6 Ülemine kuumutus ventilaatoriga

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküps- tusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Taignaribad (250 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Õhuke kook (500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	160 - 170	30 - 35

Toit	Küpsetusplaadi tüüp ja ahjutasand	Eelküpsetusaeg (minutites)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)
Pitsa (1000 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Rullbiskviit (500 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Besee (400 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Keeks (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Võikook (600 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Kana, terve (1 200 g)	emailitud küpsetusplaat 2. ahjutasandil	-	220 - 230	45 - 55

¹⁾ Keerake temperatuuri nupp 250 °C juurde.

Teave akrüülamiidide kohta

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

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

10. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Puhastage seadme esiosa ehme lapi abil sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Metallpindade puhastamiseks kasutage tavalist puhastusvahendit
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutamist. Nii on kergem mustust eemaldada ja see ei põle sisse.
- Puhastage rasket mustust spetsiaalse ahjupuhastusvahendiga.
- Puhastage kõiki ahju tarvikuid (pehme lapi, sooja vee ja puhastusvahendiga) pärast iga kasutamist ja laske neil kuivada.
- Kui teil on kõrbemiskindla kattega tarvikuid, ärge puhastage neid agressiivsete puhastusvahendite või teravate objektidega ega nõude-

pesumasinas. See võib kõrbemiskindla katte hävitada!

10.1 Ahjuukse puhastamine

Ahjuuksel on kaks üksteise taga olevat klaaspaneeli. Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.



HOIATUS

Kui te üritate seesmist klaaspaneeli eemaldada ajal, mil uks on ees, võib ahjuuks sulguda.

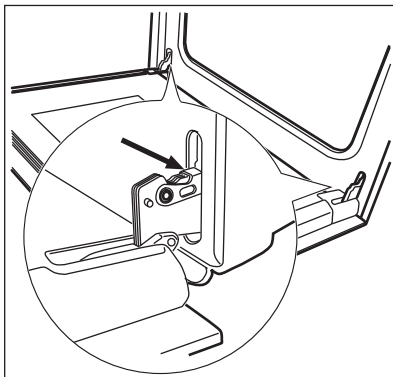


HOIATUS

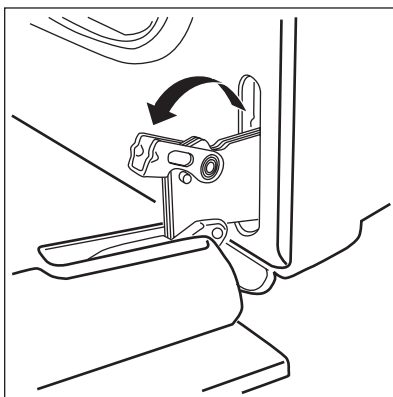
Enne klaasukse puhastamist veenduge, et klaaspaneel on maha jahtunud. Vastasel korral võib klaas puruneda.

**HOIATUS**

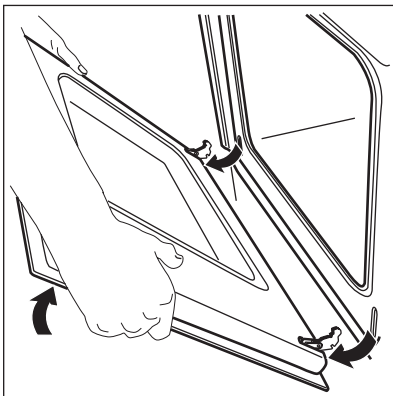
Kui ukse klaaspaneel on kahjustatud või kriimustatud, muutub see hapraks ja võib puruneda. Seetõttu tuleb kahjustatud paneelid asendada uutega. Lisateabe saamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.

Ahjuukse ja klaaspaneeli eemaldamine

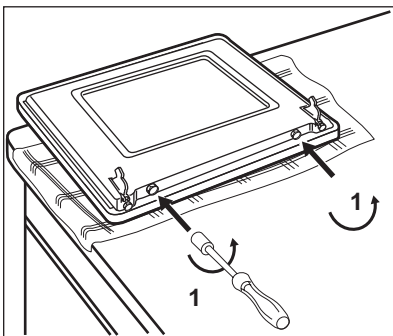
1. Tehke uks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



2. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



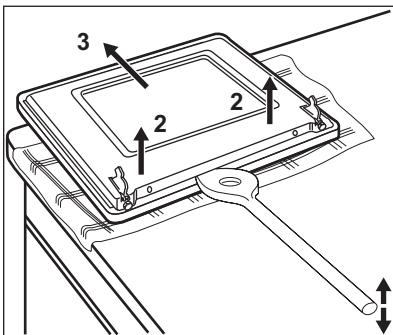
3. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt välja.



4. Pange uks stabiilsele pinnale, mis on kaetud pehme riidega. Kasutage ukse alumisel serval oleva 2 kruvi eemaldamiseks kruvi-keerajat.



Ärge kruvisid ära kaotage.



5. Siseukse eemaldamiseks kasutage puidust, plastist vms materjalist kaabitsat. Hoides välimist ust, tõmmake siseust ukse ülaser-va poole.
6. Tõstke siseuks välja.
7. Puhastage ukse sisemine pool.

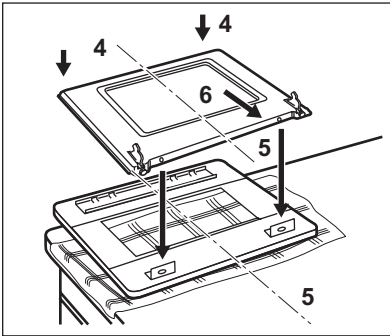
Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage hoolikalt.



HOIATUS

Puhastage klaaspaneeli ainult seebi-veega. Abrasiivsed puhastusvahendid, plekieemaldajad ja teravad esemed (noad või kaabitsad) võivad klaasi rikku-
da.

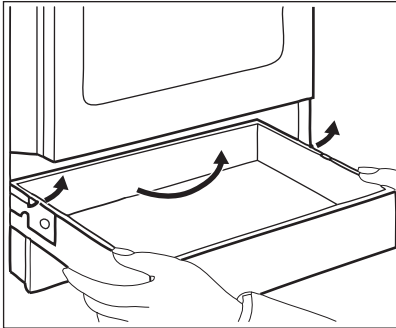
Ahjuukse ja klaaspaneeli tagasiasetamine



Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage ahjuuks kohale tagasi. Selleks korrake kirjeldatud toiminguid vastupidises järjekorras.

10.2 Sahtli eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.



Sahtli eemaldamine

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.
2. Tõstke aeglaselt sahtlit.
3. Tõmmake sahtel täielikult välja.

Sahtli paigaldamine

Sahtli paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.



HOIATUS

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

10.3 Ahjuvalgusti



HOIATUS

Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pirmi vahetamist tehke järgmist.

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



Ahjuvalgusti pirmi ja klaaskatte vigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõranda lehest riiet lapp.

Ahjuvalgusti pirmi vahetamine

1. Ahjuvalgusti klaaskatte leiate ahjuõõne tagaosast.
Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Keerake sisse sobiv kuumakindel lambipirn, mis talub 300 °C.



Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirmi.

4. Paigaldage klaaskate.

11. MIDA TEHA, KUI...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Jääkuumuse märgutuli ei sütti	Keeduväli ei ole tuline, sest see töötas vaid lühikest aega	Kui keeduväli peab olema tuline, pöörduge müügijärgsesse teenindusse
Seade ei tööta	Elektrikilbis on kaitse vallandunud	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik.
Ahi ei kuumene	Ahi ei ole sisse lülitatud	Lülitage ahi sisse
Ahi ei kuumene	Vajalikud seadistused on tegemata	Kontrollige seadistusi
Ahuvalgusti ei tööta	Ahuvalgusti on rikkis	Asendage ahuvalgusti pirn uuega
Toidule ja ahuõõnde ladestub auru ja kondensvett	Toit on jäänud ahu liiga kauaks	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta

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

Teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesilt asub ahuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

.....

.....

.....

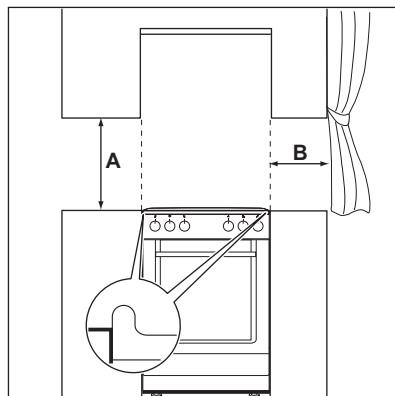
12. PAIGALDAMINE



HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

12.1 Seadme asukoht



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

Minimaalsed vahed

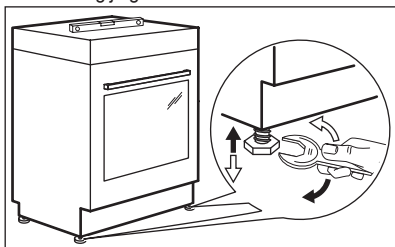
Mõõtmed	mm
A	690
B	150

12.2 Tehnilised andmed

Mõõtmed	
Kõrgus	858 mm
Laius	500 mm
Sügavus	600 mm
Elektri koguvõimsus	8035 W
Elektripinge	230 V
Sagedus	50 Hz

12.3 Loodimine

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

**12.4 Elektriühendus**

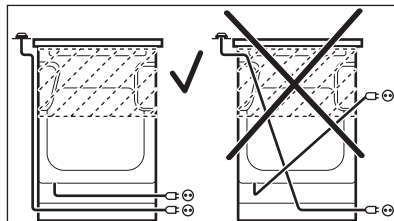
Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" nimetatud ettevaatusabinõusid.

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

Sobiv kaablitüüp: H05 RR-F või samaväärse rist-lõikega.



Toitekaabel ei tohi puutuda kokku jooni- sel näidatud seadme osaga.

**13. 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 majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	23
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	24
3. TERMÉKLEÍRÁS	26
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	27
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT	28
6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	28
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	29
8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT	29
9. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	31
10. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	36
11. MIT TEGYEK, HA.....	40
12. ÜZEMBE HELYEZÉS	40
13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	41

GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon fel-forrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- 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 gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- Ha repedést lát az üvegkerámia felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- 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.

hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel csérrére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érnének hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többi elválasztott csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberende-

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási

zésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek üzem közben forróvá válnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.



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 öngyulladást okozhatnak.

- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Az esetleges tüzet ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló takaróval.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételei 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 ejthet.
- 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.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Másiklőnben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.4 Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Ottthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.5 Ártalmatlanítás



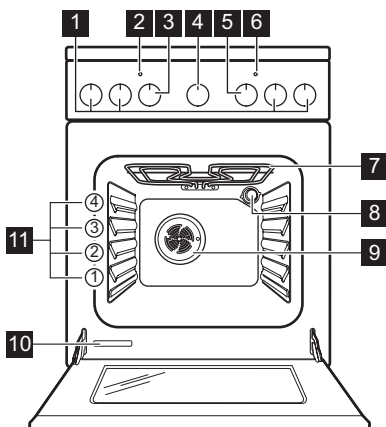
VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

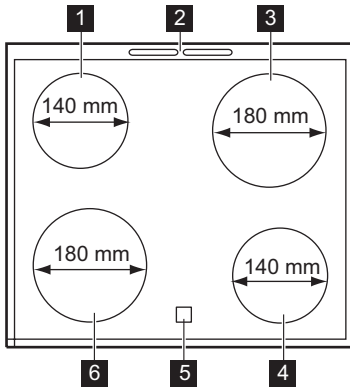
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- | | |
|----|-------------------------------|
| 1 | A főzőlap kezelőszervei |
| 2 | Hőmérséklet-visszajelző |
| 3 | Hőmérséklet-szabályozó gomb |
| 4 | A percszámláló gombja |
| 5 | Sütőfunkciók szabályozógombja |
| 6 | Főzőlap vezérlés-visszajelző |
| 7 | Fűtőelem |
| 8 | Sütőlámpa |
| 9 | Ventilátor és fűtőelem |
| 10 | Adattábla |
| 11 | Polcszintek |

3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkivezetés
- 3 Főzőzóna 1800 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna 1800 W

3.3 Tartozékok

- **Sütőpalc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.
- **Lapos sütőtepsi**

Tortákhoz és süteményekhez.

- **Tárolórekesz**

A sütőtér alatt található a tárolórekesz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



FIGYELEM

A sütő ajtajának kinyitásához mindig közepeán fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

4.1 A legelső tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.



FIGYELEM

Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.

Ez a funkció égetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az átlagosnál jobban felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt áraszt. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

4.2 Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.

5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



A maradékhőt használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütés befejezése előtt körülbelül 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

5.1 Hőfokbeállítás

Gomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1-9	Hőfokbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás)

1. Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.
2. A sütés leállítására fordítsa **0** helyzetbe a gombot.

5.2 Maradékhő-jelzőfény

A maradékhő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.



VIGYÁZAT

Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

6.1 Sütőedények



- Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljű edények az üvegkerámia felület elszíneződését váltják ki.

- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési ciklus befejeződése előtt zárja el, hogy a maradékhőt is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méreteinek mindig meg kell egyezniük.

6.2 Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.

6.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra

Hőfok-beállítás	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	Tegyen fedőt a főzőedényre.
2-3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet.
3-4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.

Hőfok-beállít	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
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	Félidőben fordítsa meg.
7-8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús pirítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban való sütése.		

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



Maradék hő miatti égési sérülés veszélye áll fenn!
Hagyja lehűlni a készüléket.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



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

A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros

ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószeret.

2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

8.1 A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.

2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

a részegységek meghibásodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

8.2 Biztonsági felszerelés

A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata vagy

8.3 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Felső/alsó sütés	Egyszerre melegíti a sütő felső és alsó részét. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
 Felső fűtőventilátor	Kenyér, sütemény és tészta piritásához és sütéséhez.
 Grill	Alacsony edényben elhelyezett kis mennyiségű étel grillezésére a tálca közepén. Piritós készítéséhez. Ezen funkció maximális hőmérséklete 210° C.
 Forró levegő	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egy-nél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmódhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Kiolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gomb legyen kikapcsolt állásban.

8.4 Időzítő - Percszámláló

A visszaszámlálási idő beállítására használhatja. Először tekerje az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig a percszámláló gombját (lásd a „Termékleírás” részt). Ezután tekerje az óramutató járásával ellentétes irányban a szükséges időtartamra. Az időtartam lejártakor egy hangjelzés hallható, és a készülék automatikusan kikapcsol. Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot a Ki állásba.

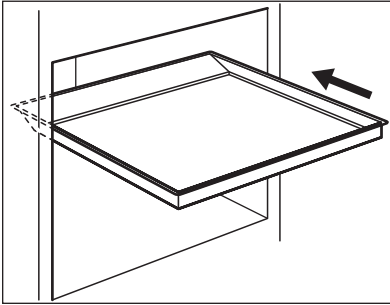


Amennyiben az időkapcsolót ismét használni szeretné, várja meg, hogy minden funkcióját befejezze, és teljesen visszatérjen a nulla helyzetbe.



Ha beállított időtartam nélkül szeretne főzni, tekerje a percszámláló szabályozógombját a  állásba.

8.5 A sütőtepsi behelyezése



Helyezze a tepsit a sütőtér középsébe, az első és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg áramlást a sütőtepsi előtt és mögött. A tepsit úgy helyezze el, mint a képen, a ferde szélével hátul.



VIGYÁZAT

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

9. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



FIGYELEM

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

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Süthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék alá, és alkatrészeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

9.1 Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.

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

9.2 Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, 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.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

9.3 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

9.4 Felső/alsó sütés

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Péksütemények (250 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30
Lepény (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománczott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Csirke egészben (1350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1300 g)	sütőpolc a 3. szintre, téasztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, téasztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Gyümölcskosár (800 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Sajttorta (2600 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománczott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25

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

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

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

9.5 Légkeveréses sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	45 - 55
Lepény (1000 + 1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	140 - 150	55 - 65
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. és 3. polcmagasság	10	170 - 180	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	30 - 35
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Tepsis sütemény (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Csirke egészben (1400 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 190	50 - 60
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, téasztasütő tálca az 1. szintre	-	180 - 200	30 - 40
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	15	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	50 - 60
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 170	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	30 - 40

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	15	210 - 230	35 - 45
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 3. polcmagasság	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10	150 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	180 - 200	15 - 20
Kecsztékercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	10 - 15
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	50 - 60
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	100 - 120	55 - 65
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	-	115 - 125	65 - 75
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	170 - 180	20 - 30
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30

¹⁾ Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

²⁾ Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

³⁾ Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra.

9.6 Felső fűtés légkeveréssel

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25
Lepény (500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	30 - 35
Pizza (1000 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Kecsztékercs (500 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Habcsók (400 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Piskótátészta (600 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Vajas sütemény (600 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Csirke egészben (1200 g)	zománczott tepsi, 2. polcmagasság	-	220 - 230	45 - 55

¹⁾ Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot 250 °C hőmérsékletre.

Tudnivaló az akril-amidokról

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

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

10. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja tá-

volítani a szennyeződések, és azok később nem égne rá a felületre.

- A makacs szennyeződések célrányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tár-

gyakkar vagy mosogatógépben. Tönkreteheti a nem tapadó bevonatot!

10.1 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le a sütő ajtaját.



VIGYÁZAT

A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.



VIGYÁZAT

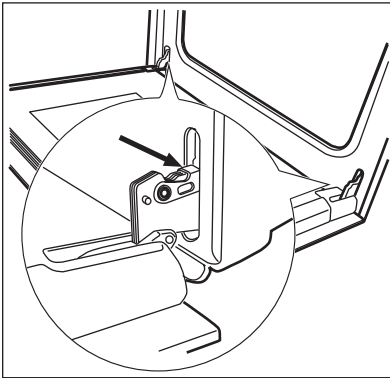
Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.



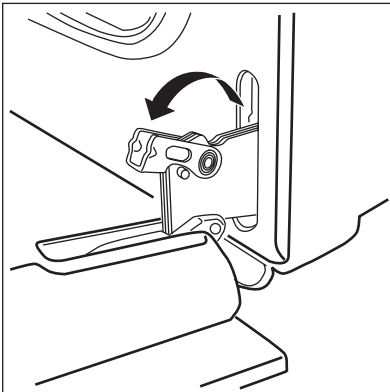
VIGYÁZAT

Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervízhez.

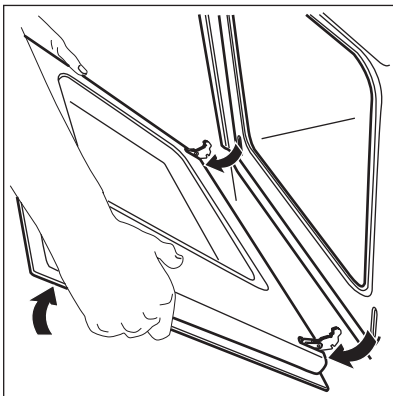
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



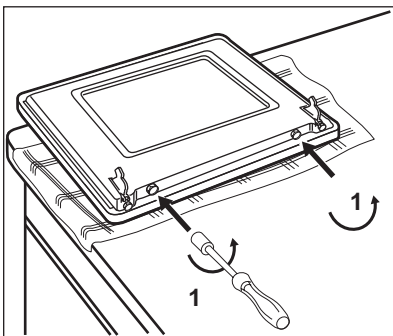
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



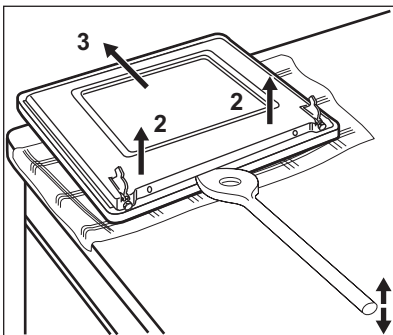
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



4. Helyezze az ajtót stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alája. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.



Vigyázzon, hogy ne veszítse el a csavarokat.



5. A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy ezekhez hasonló anyagból készült spatulát használjon. Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az ajtó felső pereme felé.
6. Emelje meg a belső ajtót.
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát.

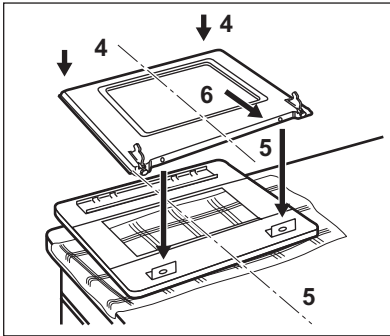
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



VIGYÁZAT

Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) károsíthatják az üveglapot.

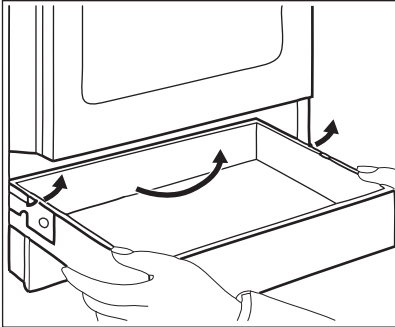
A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

10.2 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.



A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.
2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.



VIGYÁZAT

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

10.3 Sütőtér lámpa



VIGYÁZAT

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

A sütőlámpa cseréje előtt:

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



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

A sütőlámpa cseréje

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



Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üvegfedelet.

11. MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A maradékfő visszajelzők nem világítanak	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálatához
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosítódobozban kioldott a biztosító	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismétellen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
Nem működik a sütővilágítás	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

.....

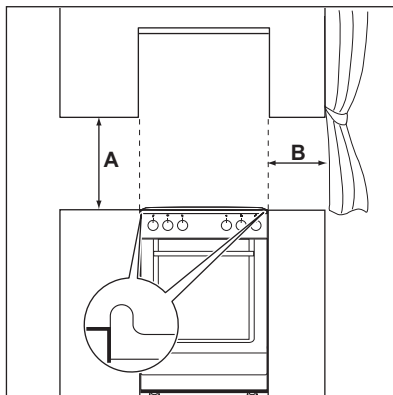
12. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

12.1 A készülék elhelyezése



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

Minimális távolságok

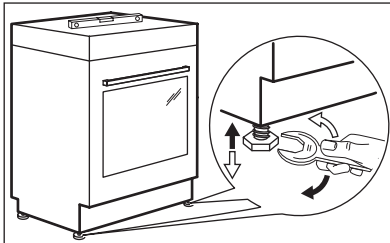
Méretek	mm
A	690
B	150

12.2 Műszaki adatok

Méretek	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Teljes elektromos teljesítmény	8035 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz

12.3 Vízszintbe állítás

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



12.4 Elektromos üzembe helyezés



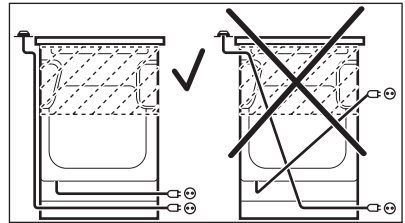
A gyártó semmilyen felelősséget nem nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.



A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



13. 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.

