



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOB3450

ET AHI  
HU SÜTŐ

KASUTUSJUHEND 2  
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 23



## SISUKORD

1. OHUTUSINFO .....	3
2. SEADME KIRJELDUS .....	5
3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST .....	5
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....	6
5. KELLA FUNKTSIOONID .....	7
6. TARVIKUTE KASUTAMINE .....	8
7. LISAFUNKTSIOONID .....	9
8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID .....	9
9. PUHASTUS JA HOOLDUS .....	16
10. MIDA TEHA, KUI.....	20
11. TEHNILISED ANDMED .....	21
12. PAIGALDAMINE .....	21
13. JÄÄTMEKÄITLUS .....	22

## 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](http://www.electrolux.com)



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

# 1. OHUTUSINFO

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

## 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



### HOIATUS

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende üle on järevalve ja kui nende turvalisuse eest vastutav isik on neid juhendanud ning näidanud seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitage selle sisse lülitada.
- Ilma järevalveta ei tohi lapsed seadet puhas-tada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Paigaldamine



### HOIATUS

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekin-daid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.

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

## Elektriühendus



### HOIATUS

Tulekahju- ja elektrilöögi oht!

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

## 1.3 Kasutamine



### HOIATUS

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.

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



#### HOIATUS

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

## 1.4 Hooldus ja puhastus



#### HOIATUS

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

## 1.5 Sisevalgusti

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



#### HOIATUS

Elektrilöögi oht!

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

## 1.6 Jäätmekäitlus



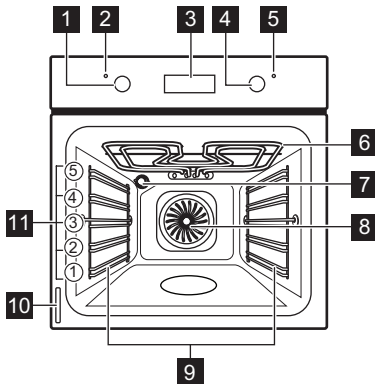
#### HOIATUS

Lämbumis- või vigastusoh!

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

## 2. SEADME KIRJELDUS

### 2.1 Ülevaade



- 1 Ahju funktsioonide nupp
- 2 Toiteindikaator
- 3 Elektronprogrammeerija
- 4 Temperatuuri nupp

- 5 Temperatuuri indikaator
- 6 Grill
- 7 Ahjuvalgusti
- 8 Ventilaator
- 9 Ahjuriuli tugi, eemaldatav
- 10 Andmesilt
- 11 Ahjutasandid

### 2.2 Ahju tarvikud

- **Ahjurest**  
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Suur küpsetuspann**  
Kookidele ja küpsistele.
- **Suur sügav grill/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**  
Ahjureside või -plaatide asetamiseks.

## 3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



**HOIATUS**  
Vt jaotist "Ohutusinfo".

### 3.1 Esmane puhastamine

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



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

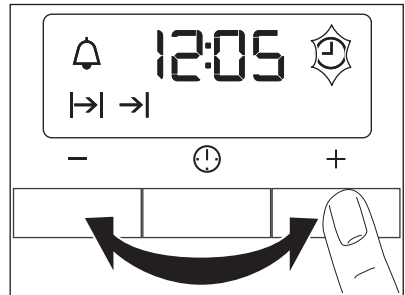
### 3.2 Kellaaja seadmine



Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

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

Õige aja valimiseks vajutage nuppe + või -.






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



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

### 3.3 Eelkuumutus

Eelkuumutage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel kümme minutit töötada.
5. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske seadmel kümme minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

## 4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

### 4.1 Seadme sisse- ja väljalülitamine

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahju-funktsioonide nuppu.









Seadme töötamise ajal toiteindikaator põleb.




2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.

Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.

3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahju-funktsioonide nupp ja temperatuuri nupp väljas-asendisse.

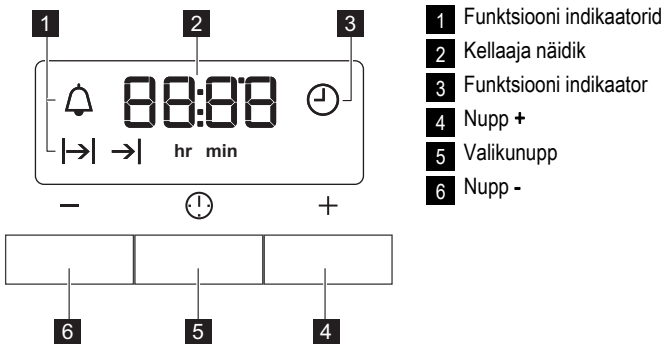
### 4.2 Ahju funktsioonid





Ahju funktsioon	Rakendus
 Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.
 Tuli	Ahjuvalgusti aktiveerimiseks ilma küpsetusfunktsioonita.
 Tavaline küpsetamine	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Ülemised ja alumised kütteelemendid töötavad samaaegselt.
 Ülemine kuumutus	Kasutamiseks küpsetamise lõppfaasis. Töötab ainult üleine kütteelement.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks. Töötab ainult alumine kütteelement.
 Grillimine	Lamedate toiduainete grillimiseks väikeses koguses riuli keskel. Röstimiseks.
 Kiirgrillimine	Lamedate toiduainete suures mahus grillimiseks. Röstimiseks. Kogu grillelement töötab.
 Turbogrillimine	Suurte lihatükkide küpsetamiseks. Grillelement ja ahju ventilaator töötavad vaheldumisi, pannes kuuma õhu ümber toidu pöörlema.






Ahju funktsioon	Rakendus
  Pöördõhuga küpsetamine / Sulatamine	Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjutasandil, ilma maitsete segunemiseta. / Külmutatud toidu sulatamiseks. Temperatuuri reguleerimisnupp peab olema väljas-asendis.
 Pitsaseade	Pitsa, piruka või quiche'i küpsetamiseks. Grill- ja alumine kütteelement annavad otsest kuumust ja ventilator keerutab kuuma õhku, et küpsetada pitsakate või pirukatäidis.

## 5. KELLA FUNKTSIOONID




### 5.1 Elektronprogrammeerija

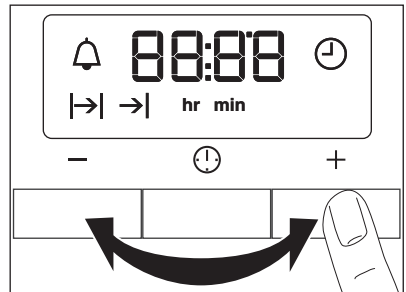


Kella funktsioon	Rakendus
 Kella-aeg	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 Alarmkell	Pöördloenduse seadistamiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd.
 Kestus	Seadme tööaja määramiseks.
 Lõpp	Seadme väljalülitusaja määramiseks.

 Saate kasutada funktsioone Kestus  ja Lõpp  üheaegselt, et määrata aeg, millal seade tuleb sisse ja välja lülitada. Esmalt valige Kestus , seejärel Lõpp .

### 5.2 Kellafunktsioonide valimine

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



3. Vajutage + või - vajaliku kellafunktsiooni valimiseks.

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



Funktsioonide Kestus I→I ja Lõpp →I puhul lülitub ahi automaatselt välja.

4. Vajutage nuppu, et signaal välja lülitada.
5. Seadme väljalülitamiseks keerake ahju-funktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

## 5.3 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest valikunuppu, kuni vajaliku funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu -. Kella funktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

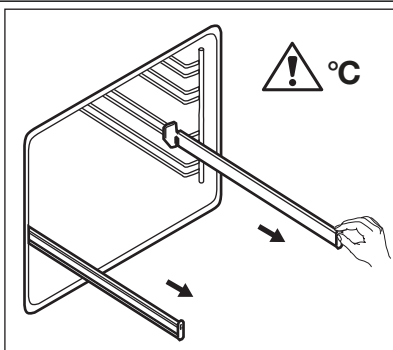
## 6. TARVIKUTE KASUTAMINE



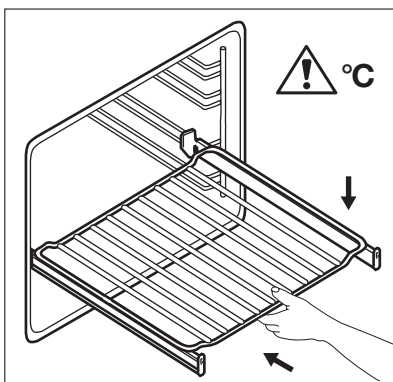
### HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

### 6.1 Teleskoopsiinid



1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



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

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



Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.



### ETTEVAATUST

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesu-masinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.



## 7. LISAFUNKTSIOONID

### 7.1 Jahutusventilaator

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

### 7.2 Ohutustermostaat

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

## 8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

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

### 8.1 Kookide küpsetamine

- Ärge avage ahjuust enne kui  $\frac{3}{4}$  küpsetusajast on möödunud.

### 8.4 Küpsetamise ja röstimise tabel

#### KOOGID

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Vahustatud road	2	170	3 (2 ja 4)	160	45 - 60	Koogivormis
Muretainas	2	170	3 (2 ja 4)	160	20 - 30	Koogivormis

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

### 8.2 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitade küpsetamisel kasutage rasvapanni, 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 rasvapannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

### 8.3 Toiduvalmistamise ajad

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

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Peti-juustu-kook	1	170	2	165	60 - 80	26 cm koogivormis
Õunakook (õunapirukas)	2	170	2 (vasak ja parem)	160	80 - 100	Kahes 20 cm koogivormis ahjuresil <sup>1)</sup>
Struudel	3	175	2	150	60 - 80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	2	170	2 (vasak ja parem)	165	30 - 40	26 cm koogivormis
Keeks	2	170	2	160	50 - 60	26 cm koogivormis
Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidisega kook	2	160	2	150	90 - 120	20 cm koogivormis <sup>1)</sup>
Ploomikook	1	175	2	160	50 - 60	Leivavormis <sup>1)</sup>
Väikesed koogid - ühel tasandil	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Küpsetusplaadil
Väikesed koogid - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	140 - 150	25 - 35	Küpsetusplaadil
Väikesed koogid - kolmel tasandil	-	-	1, 3 ja 5	140 - 150	30 - 45	Küpsetusplaadil
Küpsised/taig naribad - ühel tasandil	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Küpsetusplaadil
Küpsised/taig naribad - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	140 - 150	35 - 40	Küpsetusplaadil
Küpsised/taig naribad - kolmel tasandil	-	-	1, 3 ja 5	140 - 150	35 - 45	Küpsetusplaadil
Beseed - ühel tasandil	3	120	3	120	80 - 100	Küpsetusplaadil
Beseed - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	120	80 - 100	Küpsetusplaadil <sup>1)</sup>
Kuklid	3	190	3	190	12 - 20	Küpsetusplaadil <sup>1)</sup>

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Ekleerid - ühel tasandil	3	190	3	170	25 - 35	Küpsetusplaadil
Ekleerid - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	170	35 - 45	Küpsetusplaadil
Plaadikoogid	2	180	2	170	45 - 70	20 cm koogivormis
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	1	160	2	150	110 - 120	24 cm koogivormis
Victoria kook	1	170	2 (vasak ja parem)	160	50 - 60	20 cm koogivormis

1) Eelsoojendage 10 minutit.

### SAI, LEIB JA PITSA

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Sai	1	190	1	190	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk <sup>1)</sup>
Rukkileib	1	190	1	180	30 - 45	Leivavormis
Kuklid	2	190	2 (2 ja 4)	180	25 - 40	6-8 kuklit küpsetusplaadil <sup>1)</sup>
Pitsa	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Küpsetusplaadil või sügaval küpsetuspannil <sup>1)</sup>
Karaskid	3	200	3	190	10 - 20	Küpsetusplaadil <sup>1)</sup>

1) Eelsoojendage 10 minutit.

### LAHTISED PIRUKAD

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Pastakook	2	200	2	180	40 - 50	Vormis
Juurviljakook	2	200	2	175	45 - 60	Vormis
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Vormis <sup>1)</sup>

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Lasanje	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vormis <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vormis <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Eelsoojendage 10 minutit.

## LIHA

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Veiseliha	2	200	2	190	50 - 70	Ahjuresil
Sealiha	2	180	2	180	90 - 120	Ahjuresil
Vasikaliha	2	190	2	175	90 - 120	Ahjuresil
Inglise rostbiif, väheküps	2	210	2	200	50 - 60	Ahjuresil
Inglise rostbiif, poolküps	2	210	2	200	60 - 70	Ahjuresil
Inglise rostbiif, täisküps	2	210	2	200	70 - 75	Ahjuresil
Sea abatükk	2	180	2	170	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükk	2	180	2	160	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	2	190	2	175	110 - 130	Kints
Kana	2	220	2	200	70 - 85	Terve
Kalkun	2	180	2	160	210 - 240	Terve
Part	2	175	2	220	120 - 150	Terve
Hani	2	175	1	160	150 - 200	Terve
Küülik	2	190	2	175	60 - 80	Tükkideks lõigatud
Metsjänes	2	190	2	175	150 - 200	Tükkideks lõigatud
Faasan	2	190	2	175	90 - 120	Terve

## KALA

TOIDU TÜÜP	Tavaline küpsetamine		Pöördõhuga küpsetamine		Küpsetusaeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Forell/merilati-kas	2	190	2	175	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	2	190	2	175	35 - 60	4-6 fileed

## 8.5 Grillimine



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

TOIDU TÜÜP	Kogus		Grillimine		Küpsetusaeg [min]	
	Tükki	[g]	Ahju tasand	Temp [°C]	1. külg	2. külg
Sisefilee	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biifsteek	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Vorstid	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Seakarbonaad	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebabid	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Kanarind	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Kalafilee	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Röstitud sändvitšid	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Röstleib/-sai	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

## 8.6 Sulatus

TOIDU TÜÜP	[g]	Sulatusaeg [min]	Täiendav sulatusaeg [min]	Märkused
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele tal-drikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	300	30 - 40	10 - 20	-

TOIDU TÜÜP	[g]	Sulatus- aeg [min]	Täiendav sulatus- aeg [min]	Märkused
Või	250	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Gateau	1400	60	60	-

## 8.7 Turbogrillimine

### Veiseliha

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

<sup>1)</sup> Eelsoojendage ahi.

### Sealiha

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

### Vasikaliha

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

### Lambaliha

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

**Linnuliha**

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

**Kala (aurutatud)**

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

**8.8 Kuivatamine - Pöördõhuga  
küpsamine**

Katke ahjuriulid küpsatuspaberiga.

**KÕÕGIVILJAD**

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

**PUUVILI**

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

**Teave akrüülamiidide koht**

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

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

## 9. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet.
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Nii saate mustust hõlpsamini eemaldada ja see ei kõrbe kinni.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib kahjustada teflonkatet.



### Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed

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

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

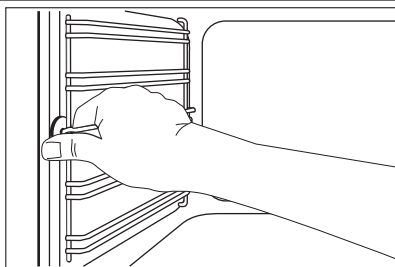
### 9.1 Uksetihendi puhastamine

- Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõõne raami ümber. Ärge kasutage seadet, kui uksetihend on kahjustatud. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

### 9.2 Ahjuriieli toed

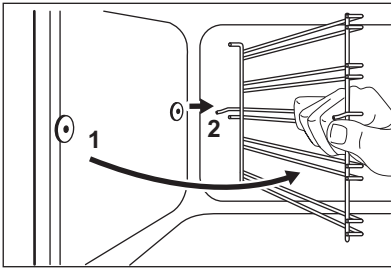
Külgeinade puhastamiseks saate ahjuriieli toed eemaldada.

### Ahjuriieli tugede eemaldamine



1. Tõmmake ahjuriieli toe esiosa külgeina küljest lahti.





2. Tõmmake ahjuriili toe tagaosa külgeina küljest lahti ja eemaldage tugi.

## Ahjuriili tugede paigaldamine

Paigaldage ahjuriili toed tagasi vastupidises järjekorras.



Ahjuriili tugede ümarad otsad peavad olema suunatud ettepoole.

## 9.3 Ahju lagi

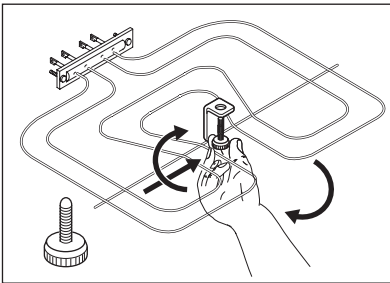
Ahju lae hõlpsamaks puhastamiseks võite võre eemaldada.



### HOIATUS

Enne võre eemaldamist lülitage seade välja. Veenduge, et seade on maha jahunud. Põletusoht!

1. Eemaldage kruvi, mis võret kinni hoiab. Esimesel korral kasutage kruvikeerajat.



2. Tõmmake võre ettevaatlikult alla.
3. Puhastage ahju lage soojas nõudepesuvees niisutatud pehme lapiga ja laske seejärel kuivada.
4. Paigaldage võre tagasi vastupidises järjekorras.



### HOIATUS

Veenduge, et võre on korralikult kinnitatud ega saa alla kukkuda.

## 9.4 Ahjuvalgusti



### HOIATUS

Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

### Enne ahjuvalgusti pimi vahetamist tehke järgmised toimingud

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



Ahjuvalgusti pimi ja klaaskatte vigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riided lapp.

Hoidke halogeenlampi alati riidega, et lambile ei sattuks rasvajääke.

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti pirn vastava 300 °C kuumakindla ahjuvalgusti pirniga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirmi.
4. Paigaldage klaaskate.

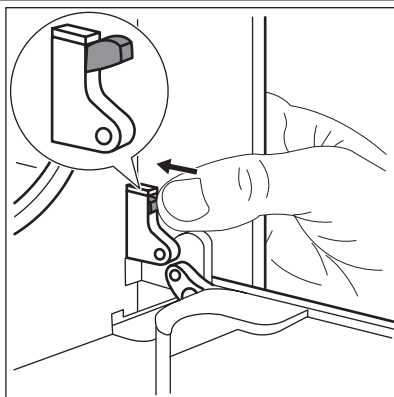
## 9.5 Ahjuukse puhastamine

Ahjuuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspaneeli eemaldada.

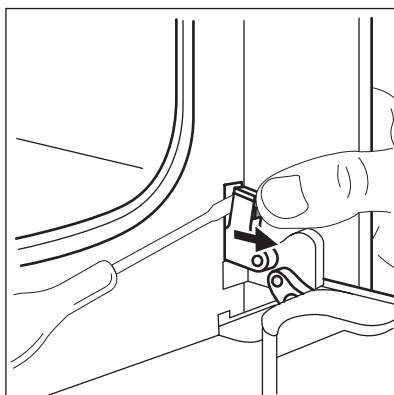


Kui te üritate klaaspaneele eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

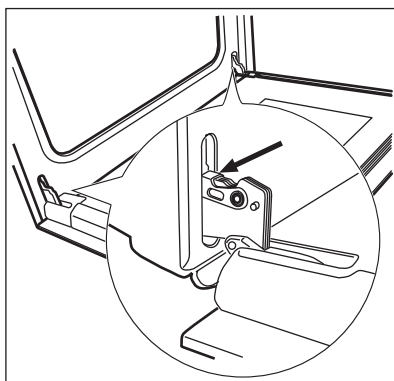
## Ahjuukse ja klaaspaneeli eemaldamine



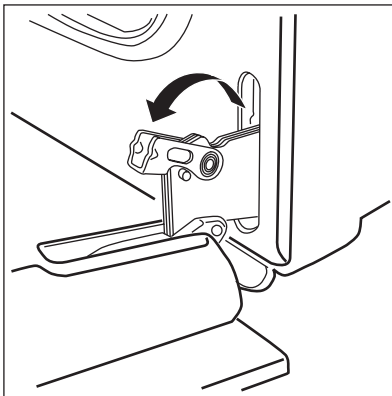
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Vajutage kinnitusdetaili, kuni see välja tõmbub.



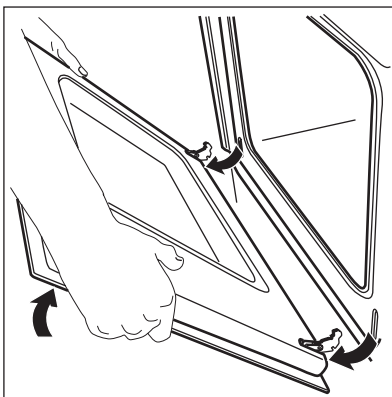
3. Hoidke detaili ühe käega kinni. Võtke teise kätte kruvikeeraja, et tõsta ning keerata parempoolse uksehinge hooba.



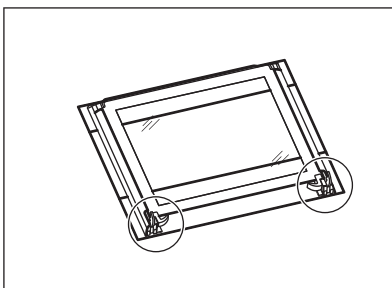
4. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



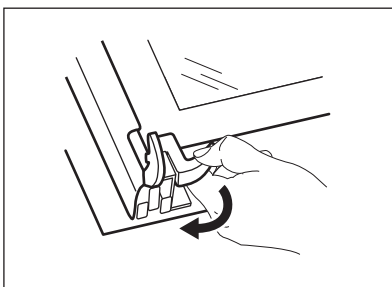
5. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



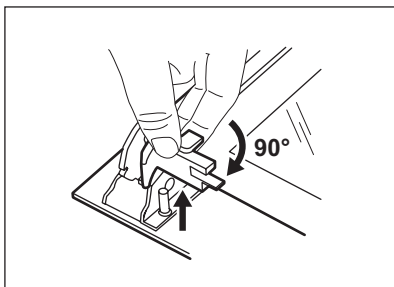
6. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (poole peale). Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



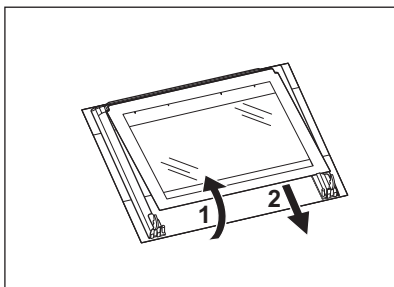
7. Asetage uks tasasele, pehme riidega kaetud pinnale.



8. Vabastage lukustussüsteem seesmise klaaspaneeli eemaldamiseks.

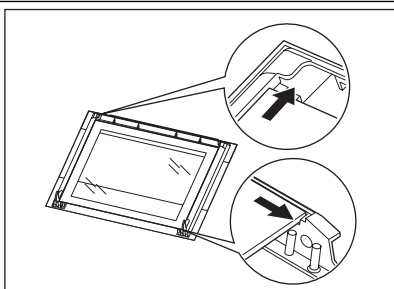


9. Keerake mõlemat fiksaatorit 90° võrra ja võtke need pesadest välja.



10. Tõstke klaaspaneeli (1. samm) ettevaatlikult ja eemaldage (2. samm).  
11. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt.

## Ahju ukse ja klaaspaneeli paigaldamine



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

Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti. Vt joonist.

## 10. MIDA TEHA, KUI...



### HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei soojene.	Seade on välja lülitatud.	Käivitage seade.
Ahi ei soojene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
Ahi ei soojene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seaded on õiged.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei soojene.	Kaitsekilbis on kaitse vallandunud.	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, võtke ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei tööta.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Vahetage ahjuvalgusti pirn.
Ekraanil kuvatakse <b>12.00</b> .	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell.
Toidule ja ahju koguneb auru ning kondensvett.	Toit on jäänud ahju liiga kauaks.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.

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

Teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõone raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

## 11. TEHNILISED ANDMED

Pinge	230 V
Sagedus	50 Hz

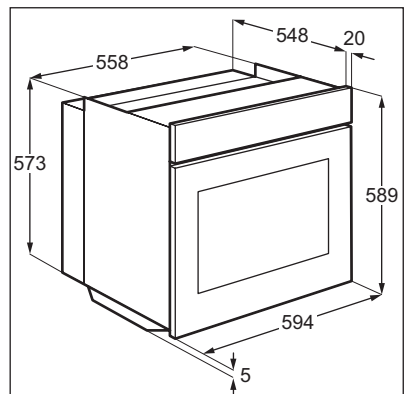
## 12. PAIGALDAMINE

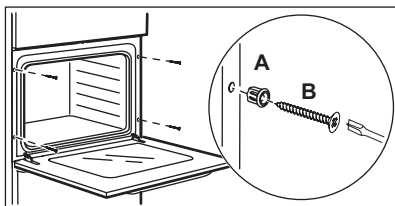
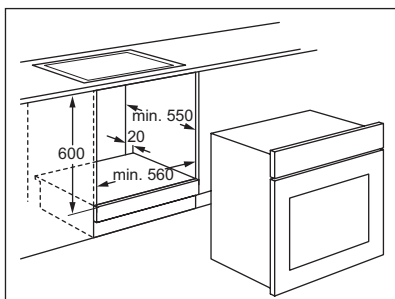
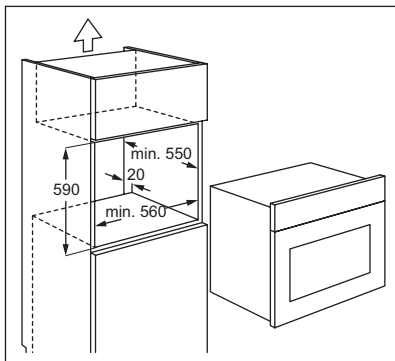


### HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".

### 12.1 Paigutamine mööblisse





## 12.2 Elektriühendus



### HOIATUS

Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.



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

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.


## 12.3 Kaabel


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

Koguvõimsus	Kaabli ristlõige
maksimaalne 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maksimaalne 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maksimaalne 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

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

## 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 .....	24
2. TERMÉKLEÍRÁS .....	26
3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	26
4. NAPI HASZNÁLAT .....	27
5. ÓRAFUNKCIÓK .....	28
6. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA .....	29
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK .....	30
8. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	30
9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	37
10. MIT TEGYEK, HA.....	42
11. MŰSZAKI ADATOK .....	43
12. ÜZEMBE HELYEZÉS .....	43
13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK .....	44

## 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](http://www.electrolux.com)



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



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

- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felelős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatót kell biztosítani számukra.
- 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.

## 1.2 Üzembe helyezés



### VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egyesgtől.

- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

## Elektromos csatlakoztatás



### VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi,



hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

### 1.3 Használat



#### VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



#### VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- A tartozékok 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 tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

### 1.4 Ápolás és tisztítás



#### VIGYÁZAT

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

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

### 1.5 Belső világítás

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



#### VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 1.6 Ártalmatlanítás



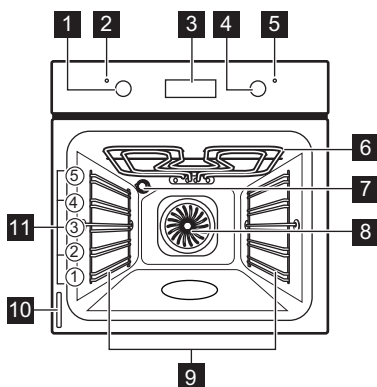
### VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## 2. TERMÉKLEÍRÁS

### 2.1 Általános áttekintés



- 1** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 2** Bekapcsolás-visszajelző
- 3** Elektronikus programkapcsoló
- 4** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5** Hőmérséklet-visszajelző

- 6** Grill
- 7** Sütőlámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Polcvezető sín, eltávolítható
- 10** Adattábla
- 11** Polcszintek

### 2.2 Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Nagyméretű tepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Nagyméretű mély grillező/hússütő edény**  
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsír-felfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősín**  
Polc vagy tepsi tehető rá.

## 3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

### 3.1 Kezdeti tisztítás

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

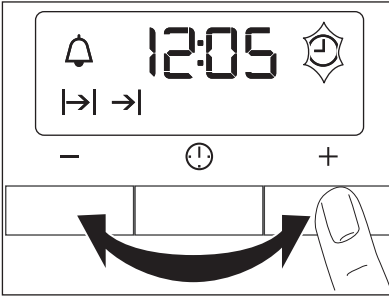
### 3.2 Az óra beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

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

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



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



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

### 3.3 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

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

## 4. NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

A készüléke használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

### 4.1 A készülék be- és kikapcsolása



1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.

Működés közben a bekapcsolás-visszajelző világít.

2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

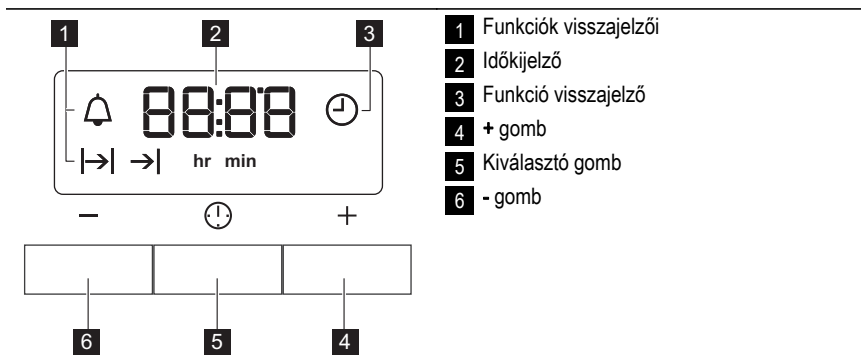
### 4.2 Sütőfunkciók





Sütőfunkció	Alkalmazás
Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
Világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
Felső/alsó sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
Felső fűtés	Főzött ételek ételek befejezéséhez. Csak a felső fűtőelem működik.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó fűtés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez. Csak alsó fűtőelem működik.
 Grillezés	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Piritós készítéséhez.
 Gyors grillezés	Nagyobb mennyiségű lapos ételmezer grillezéséhez. Piritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
 Turbógrill	Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemelve keringeti a forró levegőt az étel körül.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok / Kiolvasztás	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, a sütő több szintjén anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. / Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie
 Pizza beállítás	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez. A grillező és az alsó elem közvetlenül sugározza a hőt, a ventilátor pedig a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.

## 5. ÓRAFUNKCIÓK

### 5.1 Elektronikus programkapcsoló



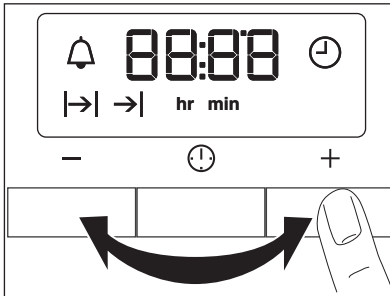
Óra funkció	Alkalmazás
 Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
 Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
 Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
 Befejezés	Segítségével beállítható, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.



Egyidejűleg használhatja az Időtartam |→| és a Befejezés →| funkciót annak beállítására, hogy mikor kapcsoljon be és ki a készülék. Először állítsa be az Időtartamot |→|, majd a Befejezést →|.

## 5.2 Az óra funkciók beállítása

1. Az időtartam |→| és a Befejezés →| funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló funkcióhoz.
2. Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



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



Az Időtartam |→| és a Befejezés →| funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályozót.

## 5.3 Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Tartsa nyomva a - gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

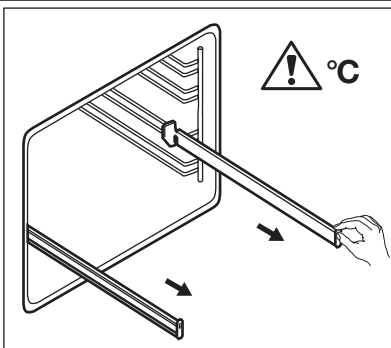
# 6. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



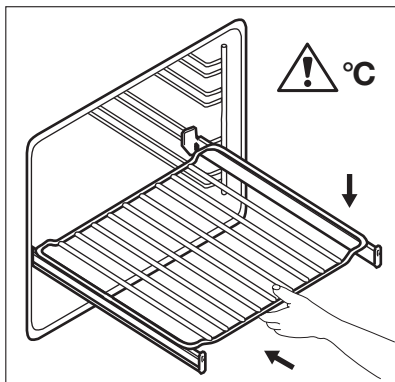
### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

## 6.1 Teleszkópos sütősin



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



Későbbi használatra őrizze a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.



#### FIGYELEM

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

- Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsőjébe.

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősíneket ütközésig a helyükre tolt-e.

## 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 7.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

### 7.2 Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmele-

gedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## 8. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

- A sütőben öt polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A párale-

csapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.

- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcosását.

## 8.1 Sütemények sütése

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

## 8.2 Húsok és halak sütése

- 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.

- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

## 8.3 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.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## 8.4 Tészta- és hússütési táblázat

### SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3 (2 és 4)	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3 (2 és 4)	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	1	170	2	165	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a sütőrács <sup>1)</sup>
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Tepsiben
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	160	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában <sup>1)</sup>
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában <sup>1)</sup>
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Tepsiben

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Tepsiben
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	35 - 45	Tepsiben
Habcsók – egy szinten	3	120	3	120	80 - 100	Tepsiben
Habcsók – két szinten	-	-	2 és 4	120	80 - 100	Tepsiben <sup>1)</sup>
Molnárika	3	190	3	190	12 - 20	Tepsiben <sup>1)</sup>
Képviselőfánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Tepsiben
Képviselőfánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	1	170	2 (bal és jobb)	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

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

## KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db <sup>1)</sup>



ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle	2	190	2 (2 és 4)	180	25 - 40	6 - 8 db a tepsiben <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Tepsiben vagy mély hússütő tepsiben <sup>1)</sup>
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Tepsiben <sup>1)</sup>

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

### TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában <sup>1)</sup>

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

### HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Marhahús	2	200	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	190	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	2	180	2	160	100 - 120	2 db
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészben
Pulyka	2	180	2	160	210 - 240	egészben
Kacsa	2	175	2	220	120 - 150	egészben
Liba	2	175	1	160	150 - 200	egészben
Házinyúl	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészben

## HAL

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

## 8.5 Grillezés



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

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

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Sertésborda	4	600	4	maximális	12-16	12-14
Csirke (félbe vágva)	2	1000	4	maximális	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maximális	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	4	maximális	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maximális	20-30	-
Halfilé	4	400	4	maximális	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	-	4	maximális	5-7	-
Piritós	4-6	-	4	maximális	2-4	2-3

## 8.6 Kiolvasztás

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

## 8.7 Infrásütés

### Marhahús

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Marhasült vagy -szelet, véresen	vastagság (cm) szerint	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Marhasült vagy -szelet, közepesen	vastagság (cm) szerint	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Marhasült vagy -szelet, átsütve	vastagság (cm) szerint	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Sertés

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

### Borjú

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

### Bárány

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

### Szármvas

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

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Liba	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

**Hal (párolt)**

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

**8.8 Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok**

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

**ZÖLDSÉG**

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Bab	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1/4	40 - 50	2 - 3

**GYÜMÖLCS**

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Szilva	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1/4	60 - 70	6 - 9

**Tudnivaló az akril-amidokról**

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

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

**9. 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 tisztítószerezrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja tá-

volítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.

- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a teflon bevonatot!



#### 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.

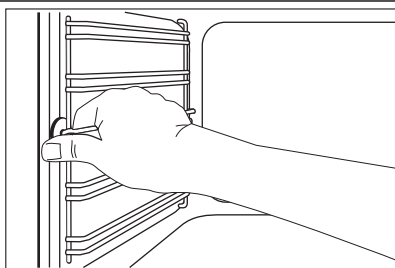
## 9.1 Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőtér kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Forduljon márkaszervizhez.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

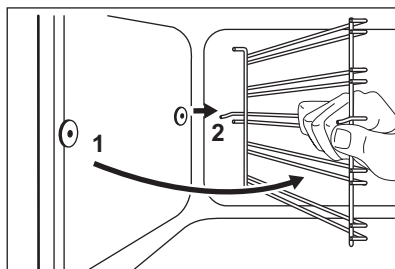
## 9.2 Polcvezető sínek

A polcvezető sínek kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

### A polcvezető sínek eltávolítása



1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.



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

### A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kiszerezéssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A polcvezető sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

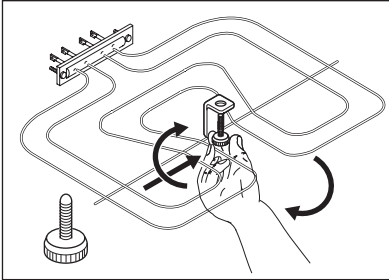
## 9.3 A sütő mennyezete

A sütő tetejének könnyebb tisztításához a rács eltávolítható.

**VIGYÁZAT**

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

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



2. Óvatosan húzza lefelé a rácsot.
3. Meleg vizes és mosószeres puha törölkendővel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd hagyja megszáradni.
4. A rácsot az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni.

**VIGYÁZAT**

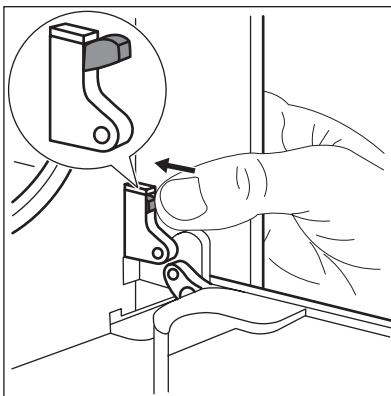
A rács visszahelyezése után ellenőrizze, hogy a megfelelő helyre tette-e azt vissza, illetve hogy szilárdan áll-e.

## 9.4 Sütőlámpa

**VIGYÁZAT**

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

## A sütőajtó és az üveglap leszerelése



### 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 zsírmaradék beégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.

Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

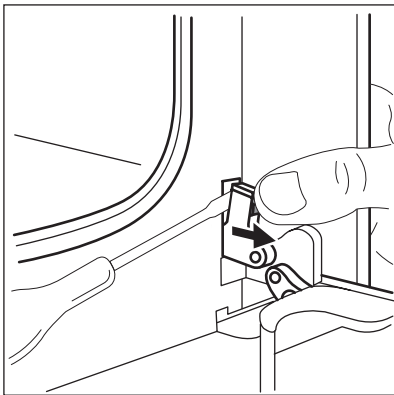
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

## 9.5 A sütőajtó tisztítása

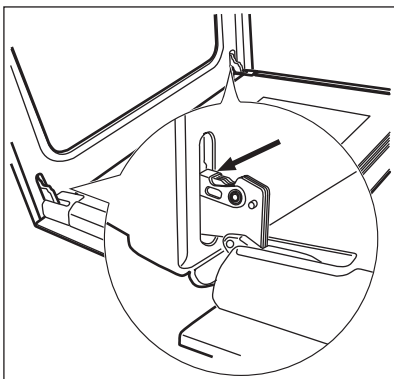
A sütőajtóban két üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek.



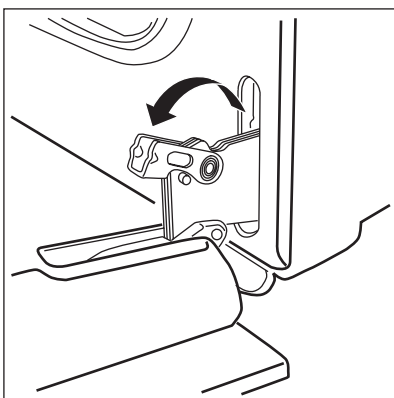
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



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

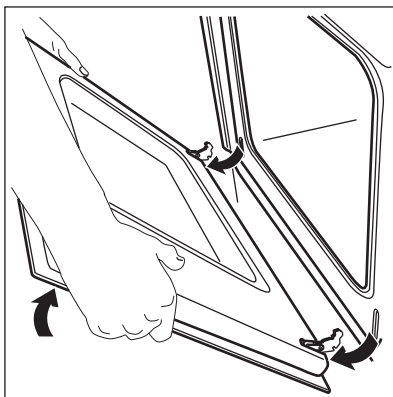


4. Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.

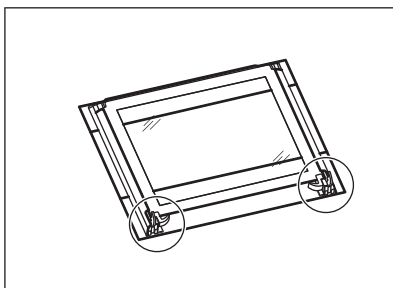


5. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.

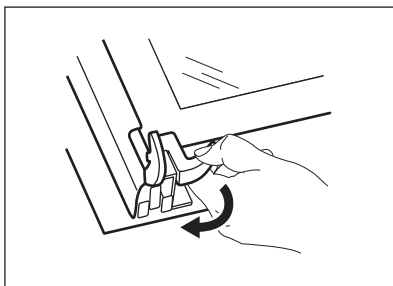




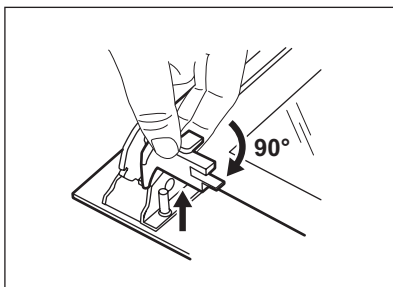
6. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



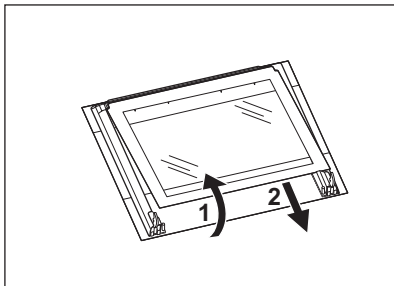
7. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



8. Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszerezéséhez.

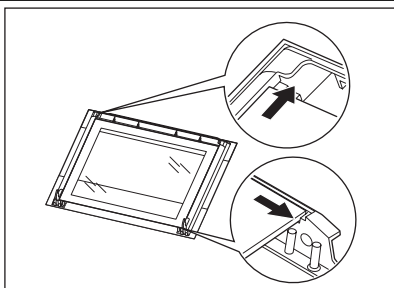


9. A két rögzítőt forgassa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.



10. Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üveglapot.
11. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

## A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



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

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér. Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére. Lásd az ábrát.

## 10. MIT TEGYEK, HA...



### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
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.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A kijelzőn a következő látható: <b>12.00</b>	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

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

## 11. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

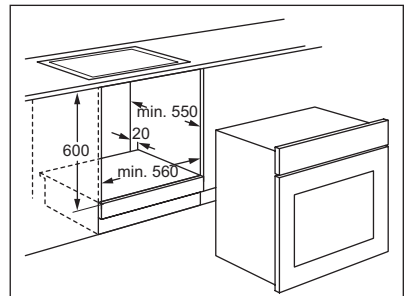
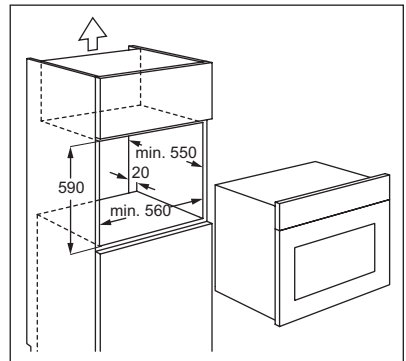
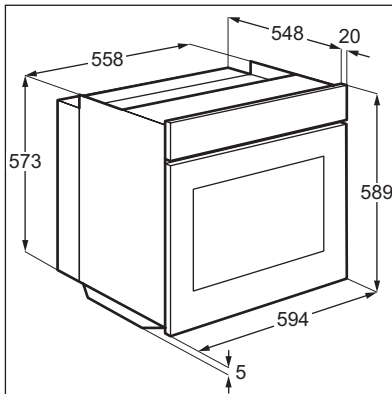
## 12. ÜZEMBE HELYEZÉS

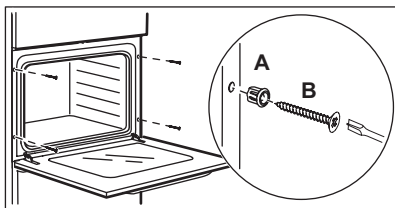


### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

### 12.1 Beépítés





## 12.2 Elektromos üzembe helyezés



### VIGYÁZAT

Az elektromos üzembe helyezést csak képezített személy végezheti el.



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

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

## 12.3 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. A vezeték szükséges keresztmetszetét az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapíthatja meg:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
maximum 2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

A középső (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

# 13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járváljon 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.







