

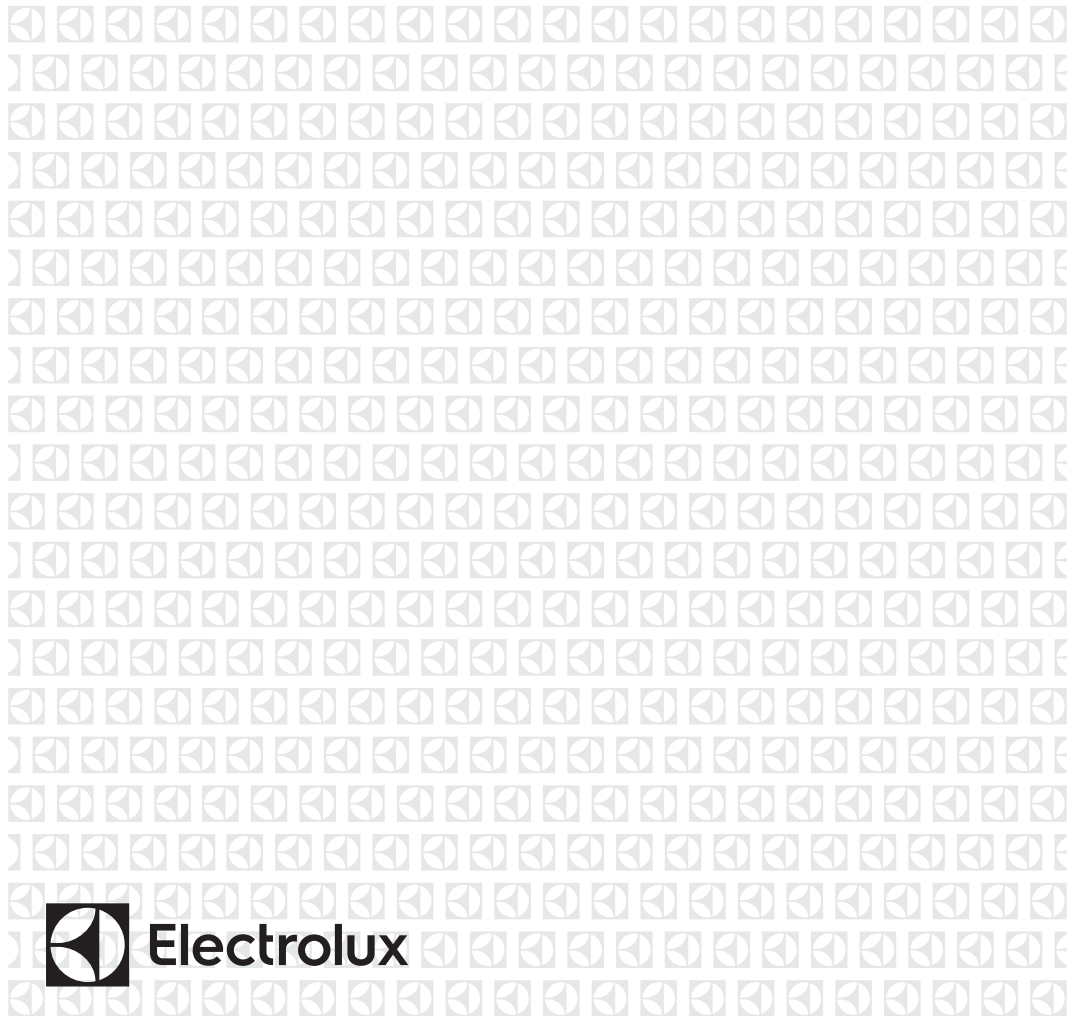
EKC54952OK  
EKC54952OW  
EKC54952OX



ET Pliit  
HU Tűzhely

Kasutusjuhend  
Használati útmutató

2  
35



## SISUKORD

|  |    |
|--|----|
| 1. OHUTUSINFO.....                     | 3  |
| 2. OHUTUSJUHISED.....                  | 5  |
| 3. TOOTE KIRJELDUS.....                | 8  |
| 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....        | 9  |
| 5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....  | 9  |
| 6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 10 |
| 7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....    | 11 |
| 8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....   | 12 |
| 9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....       | 14 |
| 10. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE.....    | 15 |
| 11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....  | 17 |
| 12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....     | 26 |
| 13. VEAOTSING.....                     | 28 |
| 14. PAIGALDAMINE.....                  | 30 |
| 15. ENERGIATÕHUSUS.....                | 32 |

## SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajast asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

**Külastage meie veebisaiti:**



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Ostke 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: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



**HOIATUS!**

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme voluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.

- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- HOIATUS! 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.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Süttimisoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Lahtiühendamine kohapealsest juhtmesüsteemist peab olema kooskõlas elektrijuhtmeid käsitlevate eeskirjadega.
- HOIATUS! Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke need osad mööbliga, et vältida nende vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna

avamisel seadme pealt maha kukkuda.

- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastus- või põletusohu!  
Elektrilöögioht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.



### HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid auru. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarud 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 seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
  - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.

- ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
- ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
- olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage alumiiniumfooliumit seadmele või vahetult seadme põhjale.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad tekitada kriimustusi. Kui teil on vaja nõusid pliidiil liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

## 2.4 Hooldus ja puhastus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 2.5 Sisevalgusti

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



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

## 2.6 Jäätmekäitlus



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

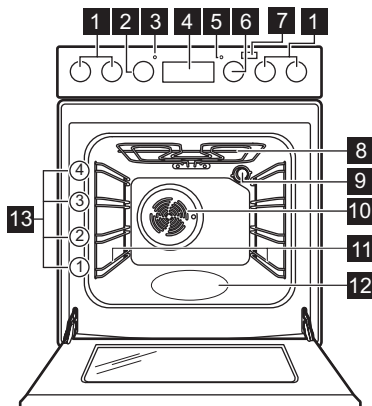
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

## 2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

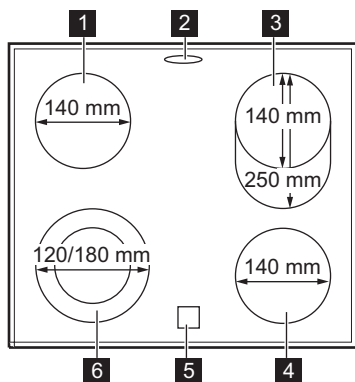
## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Ülevaade



- 1 Pliidi nupud
- 2 Temperatuuri nupp
- 3 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Pliidi tuli/sümbol/indikaator
- 6 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 7 Lisaauru nupp
- 8 Kütteelement
- 9 Valgusti
- 10 Ventilator
- 11 Ahjuriili tugi, eemaldatav
- 12 Süvend
- 13 Ahjuriili tasandid

### 3.2 Pliidipinna skeem



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

### 3.3 Tarvikud

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

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



## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.




Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".



Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

### 4.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.



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


Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .

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

### 4.3 Kellaaja muutmise



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






Vajutage järjest , kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator. Uue kellaaja seadistamist vt jaotisest "Kellaaja seadmine".

### 4.4 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.



Teavet funktsiooni PlusSteam kohta vt "Kuidas aktiveerida funktsioon PlusSteam".

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja määrake maksimaalne temperatuur. Maksimaalne temperatuur selle funktsiooni puhul on 210 °C.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  , vajutage lisaauru nuppu  ja määrake maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

## 5. PLIIT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE




### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Soojusaste

| Sümbolid | Funktsioon   |
|----------|--------------|
| 0        | Väljas-asend |

| Sümbolid  | Funktsioon   |
|---|--------------|
|  | Topeltala    |
| 1 - 9   | Soojusastmed |




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

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste. Süttib pliidi juhtindikaator. Toiduvalmistamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

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

## 5.2 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

**Välimise ringi sisselülitamiseks:** keerake nuppu päripäeva üle kerge takistuse asendisse . Õige soojusastme valimiseks keerake nuppu vastupäeva.

**Välimise ringi väljalülitamiseks:** keerake nupp väljas-asendisse. Indikaator kustub.

## 5.3 Jääkuumuse indikaator



### HOIATUS!

Jääkuumusega kaasneb põletusohk!

Jääkuumuse indikaator süttib, kui keeduväli on tuline.

# 6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

## 6.1 Nõud



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

## 6.2 Näiteid pliidi kasutamisest



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

| Kuumusaste | Kasutamine:  | Aeg (min.)           | Näpunäited                   |
|------------|--|----------------------|------------------------------|
| 1          | Valmistatud toidu soojas-hoidmiseks.                 | vastavalt vajadusele | Pange keedunõule kaas peale. |
| 1 - 2      | Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin. | 5 - 25               | Aeg-ajalt segage.            |
| 1 - 2      | Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.     | 10 - 40              | Valmistage kaane all.        |

| Kuumusaste | Kasutamine:  | Aeg (min.)           | Näpunäited   |
|------------|--|----------------------|--|
| 2 - 3      | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.   | 25 - 50              | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 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, kotlekid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Pöörake poole aja möödudes.  |
| 7 - 8      | Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.   | 5 - 15               | Pöörake poole aja möödudes.  |
| 9          | Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.  |                      |  |

## 7. PLIIT – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Üldine teave

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

### 7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad

toiduplekid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapelekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

## 8. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Tuli süttib, kui ahi töötab.



### 8.2 Ohutustermostaat





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

### 8.1 Ahju sisse- ja väljalülitamine

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

### 8.3 Ahju funktsioonid

| Sümbol  | Ahju funktsioonid        | Rakendus   |
|---|--------------------------|--|
| 0   | Väljas-asend             | Seade on välja lülitatud.  |
|    | Ahjuvalgusti             | Valgusti sisselülitamiseks ilma küpsetusfunktsioonita.   |
|    | PlusSteam                | Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks. |
|   | Kerge pöördõhk           | Õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks või puu- ja köögivilja kuivatamiseks.   |
|  | Alumine kuumutus         | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.   |
|  | Ülemine/alumine kuumutus | Ühel riulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.   |
|  | Kiirgrill                | Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.   |
|  | Turbogrill               | Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.                         |

| Sümbol  | Ahju funktsioonid          | Rakendus  |
|---|----------------------------|---|
|  | Ventilaatoriga küpsetamine | Ühesuguse küpsetustemperatuuriga toitude küpsetamiseks või röstimiseks ja küpsetamiseks rohkem kui ühel ahjuriivil, ilma maitsete segunemiseta.             |
|  | Kerge küpsetamine          | Küpsetamiseks vormides ja kuivatamiseks ühel ahjutasandil madalal temperatuuril.  |
|  | Pöördöhk                   | Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. |
|  | Sulatamine                 | Seda funktsiooni kasutatakse külmutatud toitude sulatamiseks (juurviljad ja puuviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.       |

## 8.4 Funktsiooni sisselülitamine: PlusSteam

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



### HOIATUS!



Põletuse ja seadme kahjustamise oht!


Eralduv aur võib põhjustada põletust:

- Ärge avage seadme ust ajal, kui kasutate funktsiooni PlusSteam.
- Olge ukse avamisel ettevaatlik, kui olete kasutanud funktsiooni PlusSteam.



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".


1. Avage ahjuuks.
2. Täitke veeanum kraaniveega. Veeanuma maksimaalne maht on 250 ml. Veeanuma täitmisel peab ahi olema külm.
3. Valige funktsioon: PlusSteam  .

4. Vajutage lisaauru nuppu . Lisaauru nuppu saab kasutada ainult funktsiooniga PlusSteam. Indikaator süttib.
5. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
6. Pange toit ahju ja sulgege uks.



### ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veeanumasse vett valada.

7. Seadme väljalülitamiseks vajutage lisaauru nuppu , keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse. Lisaauru nupu indikaator kustub.
8. Eemaldage veeanumast vesi.

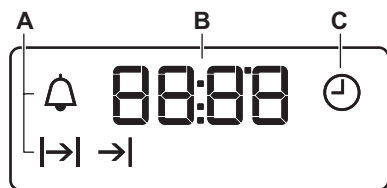


### HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

## 9. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 9.1 Ekraan



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

### 9.2 Nupud

| Nupp | Funktsioon       | Kirjeldus                                  |
|------|------------------|--|
| —    | MIINUS           | Kellaaja valimiseks.                       |
| 🕒    | KELL             | Kella funktsiooni määramiseks.             |
| +    | PLUSS            | Kellaaja valimiseks.                       |
| 🔌    | Aurutamine pluss | Funktsiooni sisselülitamiseks: PlusS-team. |

### 9.3 Kellafunktsioonide tabel

| Kellafunktsioon     | Rakendus  |
|---------------------|---|
| 🕒 KELLAAEG          | Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.   |
| ↔️ KESTUS           | Seadme tööaja kestuse määramiseks.  |
| ➡️ LÖPP             | Seadme väljalülitusaja määramiseks.   |
| ↔️➡️ EDASILÜKKAMINE | KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombineerimiseks.   |
| 🔔 MINUTILUGEJA      | Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. |







### 9.4 KESTUSE määramine

- Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
- Vajutage järjest 🕒, kuni ↔️ hakkab vilkuma.
- Vajutage + või — KESTUSE aja valimiseks.









Ekraanil kuvatakse ↔️.

- Kui aeg saab täis, vilgub ↔️ ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
- Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
- Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

## 9.5 LÖPU määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Puudutage  või , et valida aeg. Ekraanil kuvatakse .
4. Kui aeg saab täis, vilgub  ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.





## 9.6 EDASILÜKKAMISE valimine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  või , et valida KESTUSE aeg.
4. Vajutage .
5. Vajutage  või , et valida LÖPU aeg.
6. Kinnitamiseks vajutage . Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab

töö valitud LÖPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali.

7. Seade lülitub automaatselt välja. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
8. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.



## 9.7 MINUTILUGEJA määramine

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

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

## 9.8 Kellafunktsioonide tühistamine

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

# 10. AHI – TARVIKUTE KASUTAMINE

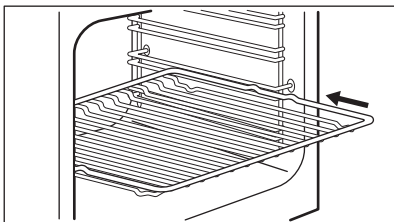


### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 10.1 Tarvikute sisestamine

Traatrest:

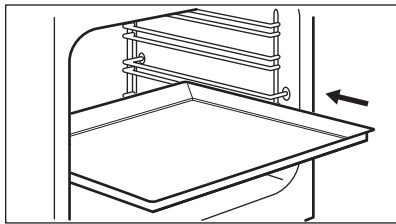


Lükake ahjuresi riulitoe juhtsoonte vahele.

Küpsetusplaat:



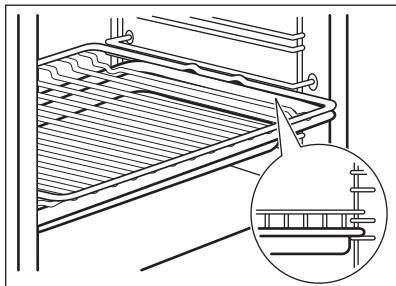
Ärge lükake küpsetusplaati päris vastu ahju tagaseina. Vastasel korral ei saa kuum õhk plaadi ümber vabalt liikuda. Toit võib kõrbema minna, eriti plaadi tagaosas.



Lükake küpsetusplaat või sügav pann riiviliraami juhtsoonte vahele. Veenduge, et see ei puutuks vastu ahju tagaseina.

Traatrest koos sügava panniga:

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



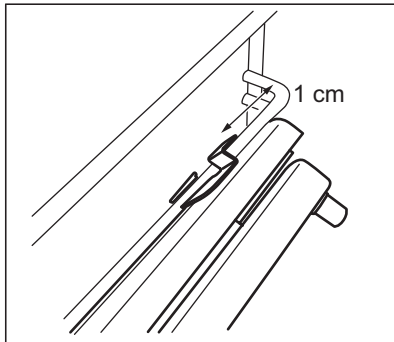
## 10.2 Teleskoopsiinid



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

### Teleskoopsiinide paigaldamine

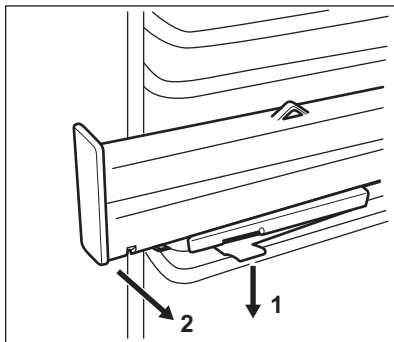
1. Keerake teleskoopsiini umbes 90°.
2. Libistage teleskoopsiini tagaosas olev fiksaator ahjuriili toe külge. Veenduge, et paigaldate teleskoopsiini ahju õigele poolele.



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

### Teleskoopsiinide eemaldamine

1. Vajutage ja hoidke teleskoopsiini eesmises osas asuvat fiksaatorit.



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



### 10.3 Teleskoopsiinid – tarvikute sisestamine

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriileid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



#### ETTEVAATUST!

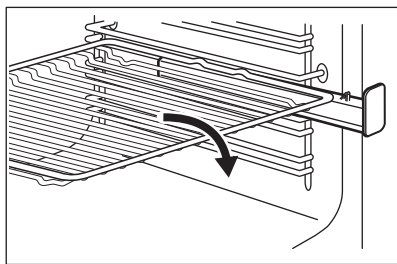
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.



#### ETTEVAATUST!

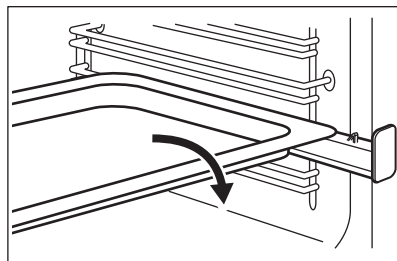
Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

Traatrest:



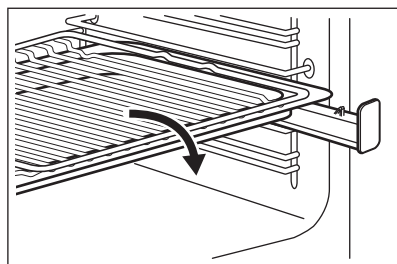
Sügav pann:

Asetage sügav pann teleskoopsiinidele.



Traatrest koos sügava panniga:

Pange traatrest ja sügav pann koos teleskoopsiinidele.



## 11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



#### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

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.

### 11.1 Üldine teave

- Seadmes on neli riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu

### 11.2 Küpsetamine

- Esimesel korral kasutage madalamat temperatuuri.

- Kui küpsetate kooke rohkem kui ühel ahjutasandil, võib küpsetusaega 10-15 minuti võrra pikendada.
- Eri kõrgusel küpsetatavad koogid ja küpsetised ei pruunistu alati võrdselt. Ebaühtlase pruunistamise puhul pole vaja temperatuuriseadistust muuta. Küpsetamise käigus erinevused võrdsustuvad.
- Küpsetamise ajal võivad ahjuplaadid veidi kõveraks minna. Kui plaadid jälle maha jahtuvad, taastub esialgne kuju.

### 11.3 Kookide küpsetamine

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

### 11.4 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitade küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valgukis, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.

- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

### 11.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

### 11.6 PlusSteam +



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmise ajal olema ahi külm.

Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon PlusSteam"

### Pagarikoda

| Toit  | Vee kogus veeanumas (ml) | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand | Tarvikud                 |
|---|--------------------------|------------------|------------|-------------|--------------------------|
| Saiad <sup>1)</sup>                           | 100                      | 180              | 35 - 40    | 2           | Kasutage küpsetusplaati. |
| Kuklid <sup>1)</sup>                          | 100                      | 200              | 20 - 25    | 2           | Kasutage küpsetusplaati. |
| Kodune pitsa <sup>1)</sup>                    | 100                      | 230              | 10 - 20    | 1           | Kasutage küpsetusplaati. |
| Focaccia <sup>1)</sup>                        | 100                      | 190 - 210        | 20 - 25    | 1           | Kasutage küpsetusplaati. |
| Küpsised, koogikesed, croissant <sup>1)</sup> | 100                      | 150 - 180        | 10 - 20    | 2           | Kasutage küpsetusplaati. |

| Toit  | Vee kogus veeanumas (ml) | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tase | Tarvikud              |
|---|--------------------------|------------------|------------|-----------|-----------------------|
| Ploomikook, õunakook, kaneelirullid <sup>1)</sup> | 100                      | 180              | 20         | 2         | Kasutage koogi-vormi. |

<sup>1)</sup> Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

#### Külmutatud küpsetised

| Toit                               | Vee kogus veeanumas (ml) | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tase | Tarvikud                 |
|------------------------------------|--------------------------|------------------|------------|-----------|--------------------------|
| Külmutatud pitsa <sup>1)</sup>     | 150                      | 200 - 210        | 10 - 20    | 2         | Kasutage ahju-resti.     |
| Külmutatud croissant <sup>1)</sup> | 150                      | 160 - 170        | 25 - 30    | 2         | Kasutage küpsetusplaati. |

<sup>1)</sup> Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

#### Valmistoidu soojendamine

| Toit         | Vee kogus veeanumas (ml) | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tase | Tarvikud                 |
|--------------|--------------------------|------------------|------------|-----------|--------------------------|
| Sai          | 100                      | 110              | 15 - 25    | 2         | Kasutage küpsetusplaati. |
| Kuklid       | 100                      | 110              | 10 - 20    | 2         | Kasutage küpsetusplaati. |
| Kodune pitsa | 100                      | 110              | 15 - 25    | 2         | Kasutage küpsetusplaati. |
| Focaccia     | 100                      | 110              | 10 - 20    | 2         | Kasutage küpsetusplaati. |
| Juurvili     | 100                      | 110              | 15 - 25    | 2         | Kasutage küpsetusplaati. |
| Riis         | 100                      | 110              | 15 - 25    | 2         | Kasutage küpsetusplaati. |
| Pasta        | 100                      | 110              | 15 - 25    | 2         | Kasutage küpsetusplaati. |
| Liha         | 100                      | 110              | 15 - 25    | 2         | Kasutage küpsetusplaati. |

## Röstimine

| Toit              | Vee kogus veeanumas (ml) | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tase | Tarvikud  |
|-------------------|--------------------------|------------------|------------|-----------|---|
| Röstitud sealih   | 200                      | 180              | 65 - 80    | 2         | Kasutage ahju-<br>resti ja küpsetus-<br>plaati. |
| Rostbiif          | 200                      | 200              | 50 - 60    | 2         | Kasutage ahju-<br>resti ja küpsetus-<br>plaati. |
| Kana              | 200                      | 210              | 60 - 80    | 2         | Kasutage ahju-<br>resti ja küpsetus-<br>plaati. |
| Kalkuni-<br>praad | 200                      | 200              | 70 - 90    | 2         | Kasutage ahju-<br>resti ja küpsetus-<br>plaati. |

11.7 Hoidistamine   + **HOIATUS!**

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Kasutage ainult ühesuguse suurusega hoidisepurke.
- Ärge pange küpsetusplaadile rohkem kui kuus pooleliitrit purki.
- Täitke purgid ühtlaselt, jättes ülemisest servast 1 cm vaba ruumi. Jätke kaaned purkide peale, kuid ärge hermeetiliselt kinni keerake.
- Purgid ei tohi üksteise vastu puutuda.
- Kallake küpsetusplaadile 1/2 liitrit vett ja ahju põhjal olevasse õõnsusse 1/4 liitrit vett, et ahjus oleks piisavalt niiskust.
- Valige funktsioon PlusSteam ja seejärel õige temperatuur vastavalt alltoodud tabelile.
- Purgid võib hermeetiliselt sulgeda alles pärast funktsiooni lõppu.

## Pehmed puuviljad

| Toit                           | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tase | Tarvikud                      |
|--------------------------------|------------------|------------|-----------|-------------------------------|
| Maasikad / mustikad / vaarikad | 160              | 25 - 30    | 1         | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |

## Luuviljalised

| Toit                     | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tase | Tarvikud                      |
|--------------------------|------------------|------------|-----------|-------------------------------|
| Pirnid/küdooniad/ploomid | 160              | 35 - 40    | 1         | Kasutage küpsetus-<br>plaati. |

**Pehmed juurviljad**

| Toit                                  | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand | Tarvikud                 |
|---------------------------------------|------------------|------------|-------------|--------------------------|
| Suvikõrvits/baklažaan/sibulad/tomatid | 160              | 30 - 35    | 1           | Kasutage küpsetusplaati. |

**Marineeritud köögiviljad**

| Toit                             | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand | Tarvikud                 |
|----------------------------------|------------------|------------|-------------|--------------------------|
| Porgandid/kurgid/kaalikad/seller | 160              | 35 - 45    | 1           | Kasutage küpsetusplaati. |

**11.8 Kerge pöördõhk  ****Kuivatamine**

| Toit                    | Temperatuur (°C) | Aeg (h) | Ahju tasand |           |
|-------------------------|------------------|---------|-------------|-----------|
|                         |                  |         | 1. tasand   | 2. tasand |
| <b>Juurvili</b>         |                  |         |             |           |
| Oad                     | 60 - 70          | 7 - 9   | 2           | 1 / 3     |
| Piprakarbo-naad         | 60 - 70          | 10 - 12 | 2           | 1 / 3     |
| Köögivili hapendamiseks | 60 - 70          | 9 - 11  | 2           | 1 / 3     |
| Seeneviilud             | 50 - 60          | 13 - 15 | 2           | 1 / 3     |
| Ürdid                   | 40 - 50          | 3 - 5   | 2           | 1 / 3     |
| <b>Puuviljad</b>        |                  |         |             |           |
| Poolitatud ploomid      | 60 - 70          | 11 - 13 | 2           | 1 / 3     |
| Poolitatud aprikoosid   | 60 - 70          | 9 - 11  | 2           | 1 / 3     |
| Õunaviilud              | 60 - 70          | 6 - 8   | 2           | 1 / 3     |
| Pirnaviilud             | 60 - 70          | 7 - 10  | 2           | 1 / 3     |

**Küpsetamine madalal t°**

| Toit             | Kogus (kg) | Pruunistamine mõlemalt küljelt (min) | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Aeg (min.) |
|------------------|------------|--------------------------------------|------------------|-------------|------------|
| <b>Veiseliha</b> |            |                                      |                  |             |            |

| Toit                       | Kogus (kg) | Pruunista-<br>mine mõ-<br>lemalt kül-<br>jelt (min) | Temperatuur<br>(°C) | Ahju ta-<br>sand | Aeg (min.) |
|----------------------------|------------|---|---------------------|------------------|------------|
| Filee, poolküps            | 1.0 - 1.5  | 2   | 80 - 100            | 2                | 60 - 90    |
| Rostbiif, pool-<br>küps    | 1.5 - 2.0  | 4   | 80 - 100            | 2                | 160 - 200  |
| <b>Vasikaliha</b>          |            |   |                     |                  |            |
| Filee, seest roo-<br>sakas | 1.0 - 1.5  | 2   | 80 - 100            | 2                | 50 - 90    |
| Seljatükk, ühe<br>tükina   | 1.5 - 2.0  | 4   | 80 - 100            | 2                | 100 - 160  |
| Vasikapraad,<br>keskmise   | 1.5 - 2.0  | 4   | 80 - 100            | 2                | 100 - 160  |
| <b>Sealiha</b>             |            |   |                     |                  |            |
| Filee, seest roo-<br>sakas | 1.0 - 1.5  | 2   | 80 - 100            | 2                | 60 - 100   |
| Seljatükk, ühe<br>tükina   | 1.5 - 2.0  | 4   | 80 - 100            | 2                | 100 - 160  |
| Seapraad, kesk-<br>mine    | 1.5 - 2.0  | 4   | 80 - 100            | 2                | 100 - 160  |

## 11.9 Ülemine/alumine kuumutus

### Küpsetamine

| Toit                                   | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|--|------------------|------------|-------------|
| Õhuke kook                             | 160 - 170        | 25 - 35    | 2           |
| Pärmitaignast õunakook                 | 170 - 190        | 45 - 55    | 3           |
| Plaadikook                             | 170 - 180        | 35 - 45    | 2           |
| Purukook                               | 170 - 190        | 50 - 60    | 3           |
| Juustukook                             | 170 - 190        | 60 - 70    | 2           |
| Talupojaleib                           | 190 - 210        | 50 - 60    | 2           |
| Rumeenia keeks                         | 165 - 175        | 35 - 45    | 2           |
| Rumeenia keeks – traditsioo-<br>niline | 165 - 175        | 35 - 45    | 2           |
| Pärmitaignast kuklid                   | 180 - 200        | 15 - 25    | 2           |
| Rullbiskviit                           | 150 - 170        | 15 - 25    | 2           |
| Keeks                                  | 160 - 170        | 25 - 35    | 2           |

| Toit            | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|-----------------|------------------|------------|-------------|
| Quiche Lorraine | 215 - 225        | 45 - 55    | 2           |

### Röstimine

| Toit         | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|--------------|------------------|------------|-------------|
| Pool kana    | 210 - 230        | 35 - 50    | 2           |
| Seakarbonaad | 190 - 210        | 30 - 35    | 3           |
| Terve kala   | 200 - 220        | 40 - 70    | 2           |

### 11.10 Kiirgrill

| Toit                | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|---------------------|------------------|------------|-------------|
| Pool kana           | 230              | 50 - 60    | 2           |
| Seakarbonaad        | 230              | 40 - 50    | 3           |
| Grillpeekon         | 250              | 17 - 25    | 2           |
| Vorstid             | 250              | 20 - 30    | 2           |
| Biifsteek: poolküps | 230              | 25 - 35    | 2           |

### 11.11 Turbogrill

| Toit                | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|---------------------|------------------|------------|-------------|
| Pool kana           | 200              | 50 - 60    | 2           |
| Kana                | 250              | 55 - 60    | 2           |
| Kanatiivad          | 230              | 30 - 40    | 2           |
| Seakarbonaad        | 230              | 40 - 50    | 2           |
| Biifsteek: täisküps | 250              | 35 - 40    | 2           |

### 11.12 Ventilaatoriga küpsetamine

#### Küpsetamine

| Toit                  | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|-----------------------|------------------|------------|-------------|
| Pärmitaignast pirukas | 150 - 160        | 20 - 30    | 2           |
| Victoria kook         | 170 - 190        | 30 - 40    | 2           |
| Šveitsi õunakook      | 180 - 200        | 35 - 45    | 2           |
| Jõulukook             | 150 - 160        | 40 - 50    | 2           |
| Madeira kook          | 170 - 190        | 50 - 60    | 2           |

| Toit              | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|-------------------|------------------|------------|-------------|
| Besee             | 110 - 120        | 30 - 40    | 2           |
| Kartuligratään    | 180 - 200        | 40 - 50    | 2           |
| Lasanje           | 170 - 190        | 30 - 50    | 2           |
| Makaroni-ahjuroad | 170 - 190        | 50 - 60    | 2           |
| Pitsa             | 190 - 200        | 25 - 35    | 2           |

**Röstimine**

| Toit        | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|-------------|------------------|------------|-------------|
| Kana, terve | 200 - 220        | 55 - 65    | 2           |
| Seapraad    | 170 - 180        | 45 - 50    | 2           |

**11.13 Kerge küpsetamine** **Küpsetamine**

| Toit         | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|--------------|------------------|------------|-------------|
| Õhuke kook   | 160 - 170        | 35 - 40    | 2           |
| Rullbiskviit | 160 - 170        | 20 - 30    | 2           |
| Besee        | 110 - 120        | 50 - 60    | 2           |
| Keeks        | 160 - 170        | 25 - 30    | 2           |
| Tordipõhi    | 160 - 170        | 25 - 30    | 2           |
| Pitsa        | 200 - 210        | 30 - 40    | 2           |

**Röstimine**

| Toit        | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|-------------|------------------|------------|-------------|
| Kana, terve | 220 - 230        | 45 - 55    | 2           |

**11.14 Pöördõhk** **Küpsetamine**

| Toit                 | Temperatuur (°C) | Aeg (min.) | Ahju tasand |
|----------------------|------------------|------------|-------------|
| Õhuke kook           | 140 - 160        | 40 - 50    | 1 + 3       |
| Pärmitaignast kuklid | 190 - 210        | 10 - 20    | 1 + 3       |
| Besee                | 100 - 120        | 55 - 65    | 1 + 3       |
| Tordipõhi            | 150 - 170        | 20 - 30    | 1 + 3       |
| Pitsa                | 200 - 220        | 35 - 45    | 1 + 3       |



## 11.15 Teave testimisasutustele

| Toit   | Funktsioon                        | Tempe-<br>ratuur<br>(°C) | Tarvikud                                 | Ahju ta-<br>sand | Aeg<br>(min.)  |
|--|-----------------------------------|--------------------------|--|------------------|--|
| Väikesed koogid<br>(16 tk küpsetus-<br>plaadil)      | Ülemine/<br>alumine kuu-<br>mutus | 170                      | küpsetusplaat                            | 3                | 20 - 30  |
| Väikesed koogid<br>(16 tk küpsetus-<br>plaadil)      | Ventilaatoriga<br>küpsetamine     | 160                      | küpsetusplaat                            | 2                | 25 - 35  |
| Väikesed koogid<br>(16 tk küpsetus-<br>plaadil)      | Pöördõhk                          | 160                      | küpsetusplaat                            | 1 + 3            | 30 - 40  |
| Õunakook (2 vor-<br>mi, Ø 20 cm, dia-<br>gonaalselt) | Ülemine/<br>alumine kuu-<br>mutus | 185                      | ahjurest                                 | 2                | 70 - 80  |
| Õunakook (2 vor-<br>mi, Ø 20 cm, dia-<br>gonaalselt) | Ventilaatoriga<br>küpsetamine     | 175                      | ahjurest                                 | 2                | 60 - 70  |
| Rasvavaba keeks                                      | Ülemine/<br>alumine kuu-<br>mutus | 175                      | ahjurest                                 | 2                | 20 - 30  |
| Rasvavaba keeks                                      | Ventilaatoriga<br>küpsetamine     | 165                      | ahjurest                                 | 2                | 25 - 35  |
| Rasvavaba keeks                                      | Pöördõhk                          | 170                      | ahjurest                                 | 1 + 3            | 35 - 50  |
| Liivaküpsised/<br>soolapulgad                        | Ventilaatoriga<br>küpsetamine     | 150                      | küpsetusplaat                            | 3                | 25 - 35  |
| Liivaküpsised/<br>soolapulgad                        | Pöördõhk                          | 150                      | küpsetusplaat                            | 1 + 3            | 25 - 45  |
| Liivaküpsised/<br>soolapulgad                        | Ülemine/<br>alumine kuu-<br>mutus | 150                      | küpsetusplaat                            | 3                | 25 - 35  |
| Röstleib   | Kiirgrill                         | 250                      | ahjurest                                 | 3                | 4 - 6  |
| Veiseliha burger                                     | Turbogrill                        | 250                      | ahjurest või<br>grill-/küpsetus-<br>pann | 3                | 14 - 16<br>ühelt<br>poolt; 12<br>-15 tei-<br>selt<br>poolt |

## 12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

### 12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed



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

### 12.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejägid.



Puhastamistoimingut tuleks teostada vähemalt igal 5. kuni 10. korral pärast funktsiooni PlusSteam.

1. Kallake ahju põhjal olemasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejägid lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

### 12.4 Restitutede

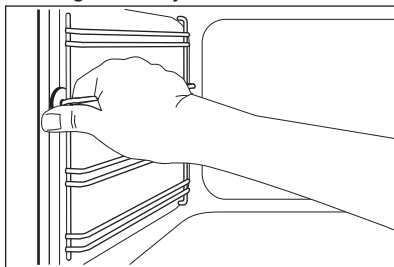
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .



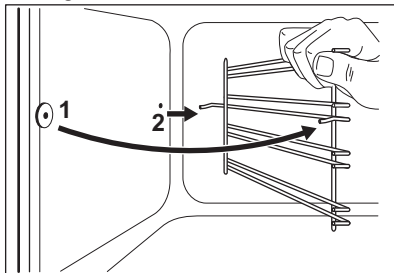
### ETTEVAATUST!

Olge restitutede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuriieli tugede esiosa külgselina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgselina küljest lahti ja eemaldage tugi.




Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

## 12.5 Katalüütiline puhastus

Katalüütilise kattega ahjuseinad on isepuhastuvad. Selline pind imab endasse rasva.

Enne katalüütilise puhastamise sisselülitamist:

- eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided;
- puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga;
- puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.

1. Valige funktsioon .
2. Valige maksimaalne temperatuur ja laske ahjul 1 tund töötada.
3. Lülitage ahi välja.
4. Ahju jahtumise ajal puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga.

Katalüütilise pinna värvimuutused ei avalda mõju katalüütilisele puhastamisele.

## 12.6 Ahju klaaspaneelide eemaldamine ja paigaldamine

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



### HOIATUS!

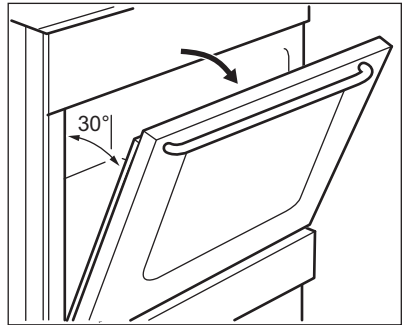
Hoidke puhastamise ajal uks kergelt lahti. Kui uks on lõpuni lahti, võib see ootamatult sulguda ja põhjustada kahjustusi.



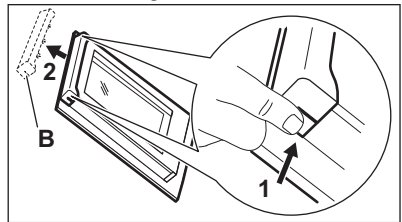
### HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

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



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



3. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.



### HOIATUS!

Kui te ukspaneele välja tõstate, üritab uks sulguda.

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

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



### ETTEVAATUST!

Sisemise klaaspaneeli trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele.



### ETTEVAATUST!

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

**ETTEVAATUST!**

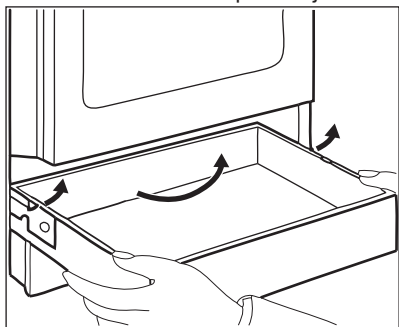
Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.

**12.7 Sahtli eemaldamine****HOIATUS!**

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

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.

**13. VEAOTSING****HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

**13.1 Mida teha, kui...**

| Probleem          | Võimalik põhjus  | Lahendus   |
|-------------------|--|--|
| Seade ei käivitu. | Seade ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendatud korralik. | Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.  |
|                   | Kaitse on vallandunud.   | Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |

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


**12.8 Lambi asendamine****HOIATUS!**

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale riie.

**Tagumine valgusti**

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Paigaldage klaaskate.

| Probleem  | Võimalik põhjus  | Lahendus   |
|---|--|--|
| Pliiti ei saa käivitada või kasutada.   | Kaitse on vallandunud.   | Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul kuumusaste.  |
| Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.  | Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.           | Kui keeduväli on töötanud piisavalt kaua, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.  |
| Välimest ringi ei saa sisse lülitada.   |  | Lülitage kõigepealt sisse sisemine ring.   |
| Ahi ei kuumene.   | Ahi on välja lülitatud.  | Lülitage ahi sisse.  |
|   | Vajalikud seaded pole määratud.                                      | Veenduge, et seaded on õiged.  |
|   | Kell ei ole seadistatud.   | Seadistage kell.   |
| Ahjuvalgusti ei põle.   | Ahjuvalgusti on rikkis.  | Asendage valgusti uuega.   |
| Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.                                       | Toit on jäänud liiga kauaks ahju.                                    | Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.   |
| Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub liiga kiiresti.          | Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.                          | Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.   |
| Ekraanil on näit "12.00".   | On olnud elektrikatkestus.   | Seadistage kell uuesti.  |
| Ahju ei saa käivitada või kasutada. Ekraanil kuvatakse "400" ja kostab helisignaali.    | Ahi ei ole elektrivõrku õigesti ühendatud.                           | Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).  |
| Funktsiooni kasutamine ei anna head tulemust: PlusSteam.                                | Te pole funktsiooni PlusSteam sisse lülitanud.                       | Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: PlusSteam".   |
|   | Te ei valanud veeanumasse vett.                                      | Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: PlusSteam".   |
|   | Te ei lülitanud funktsiooni PlusSteam Lisaauru nupuga õigesti sisse. | Vt "Kuidas aktiveerida funktsioon: PlusSteam".   |
| Soovite sisse lülitada funktsiooni Kerge pöördõhk, kuid Lisaauru nupu indikaator põleb. | Funktsioon PlusSteam töötab.   | Vajutage Lisaauru nuppu  , et peatada funktsioon PlusSteam. |

| Probleem                      | Võimalik põhjus                | Lahendus  |
|-------------------------------|--------------------------------|---|
| Veeanumas olev vesi ei kee.   | Temperatuur on liiga madal.    | Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C.<br>Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".  |
| Vesi valgub veeanumast välja. | Veeanumas on liiga palju vett. | Lülitage ahi välja ja veenuduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsna. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust. |

### 13.2 Hooldusteave

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

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

| Soovitame märkida siia järgmised andmed: |       |
|--|-------|
| Mudel (MOD.)                             | ..... |
| Tootenumbr (PNC)                         | ..... |
| Seerianumber (S.N.)                      | ..... |

## 14. PAIGALDAMINE



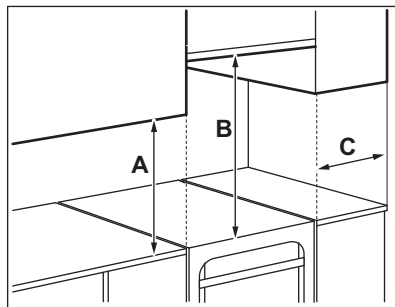
### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 14.1 Seadme asukoht

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

Paigaldamise minimaalsed vahekaugused leiate tabelist.



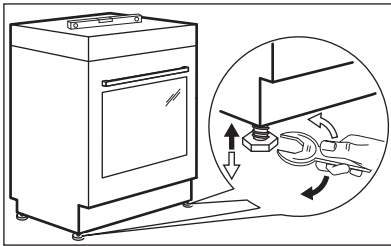
#### Minimaalsed vahed

| Mõõtmed | mm  |
|---------|-----|
| A       | 400 |
| B       | 650 |
| C       | 150 |

## 14.2 Tehnilised andmed

|                |       |
|----------------|-------|
| Pinge          | 230 V |
| Sagedus        | 50 Hz |
| Seadme klass   | 1     |
| <b>Mõõtmed</b> |       |
| Kõrgus         | 858   |
| Laius          | 500   |
| Sügavus        | 600   |

## 14.3 Seadme loodimine



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

## 14.4 Kaldumiskaitse

Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.



### ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.



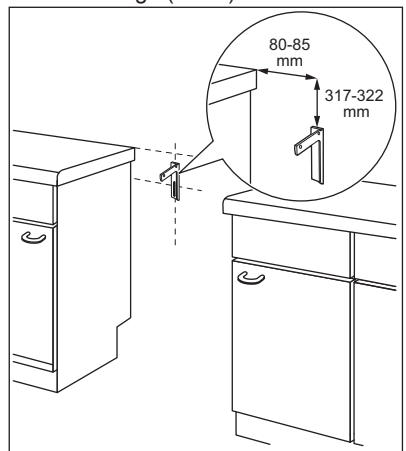
Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.

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

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



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



2. Augu leiute seadme tagant vasakult poolt. Tõstke seadme esikülge ja asetage see kappide vahelisse tühimikku. Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgmõõte nii, et seade jääks keskele.



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

**ETTEVAATUST!**

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

**14.5 Elektriühendus****HOIATUS!**

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

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

**HOIATUS!**

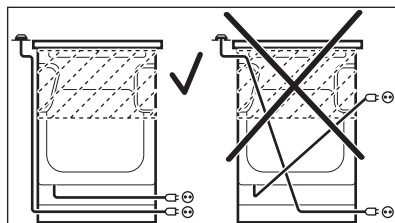
Enne toitejuhtme kontakti ühendamist kontrollige, milline on teie koduse majapidamise faasidevaheline pinge. Õige elektriühenduse kasutamiseks vaadake seadme taga olevat ühendussilti. Nii talitades hoiate ära paigaldusvead ja seadme elektriliste osade kahjustamise.

**Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:**

| Faas           | Min. kaabli suurus    |
|----------------|-----------------------|
| 1              | 3x6,0 mm <sup>2</sup> |
| 3 neutraalsega | 5x1,5 mm <sup>2</sup> |

**HOIATUS!**

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.

**15. ENERGIATÕHUSUS****15.1 Keeduplaadi tooteteave vastavalt määrusele EL 66/2014**

|                  |  |
|------------------|--|
| Mudeli tunnus    | EKC54952OK<br>EKC54952OW<br>EKC54952OX   |
| Keeduplaadi tüüp | Eraldiseisva pliidi sees olev keeduplaat |
| Keeduväljade arv | 4  |
| Kuumutamiskiwiis | Kiirgekuumusallikas                      |



|   |  |  |
|---|--|--|
| Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)              | Vasak tagumine<br>Parem eesmine<br>Vasak eesmine                   | 14,0 cm<br>14,0 cm<br>18,0 cm                            |
| Mitteringikujulise keeduvälja pikkus (P) ja laius (L) | Parem tagumine   | L 14,0 cm<br>P 25,0 cm                                   |
| Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)     | Vasak tagumine<br>Parem tagumine<br>Parem eesmine<br>Vasak eesmine | 181,8 Wh/kg<br>184,3 Wh/kg<br>181,8 Wh/kg<br>190,1 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)             |  | 184,5 Wh/kg  |

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks.

## 15.2 Pliit - Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Keedunõu põhi peaks olema keeduväljaga samade mõõtmetega.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkuumust.

## 15.3 Ahjude tootekirjeldus ja andmed vastavalt määrusele EL 65-66/2014

|  |   |
|--|---|
| Tarnija nimi   | Electrolux                                |
| Mudeli tunnus  | EKC54952OK<br>EKC54952OW<br>EKC54952OX    |
| Energiaõhususe indeks                                  | 96.2                                      |
| Energiaõhususe klass                                   | A   |
| Energiaarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis | 0.84 kWh/tsükklis                         |
| Energiaarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis   | 0.76 kWh/tsükklis                         |
| Sisekambrate arv                                       | 1   |
| Kuumuseallikas   | Elekter                                   |
| Maht   | 58 l                                      |
| Ahju tüüp  | Eraldiseisva pliidi sees olev küpsetusahj |

|      |            |         |
|------|------------|---------|
| Mass | EKC54952OK | 44.0 kg |
|      | EKC54952OW | 43.0 kg |
|      | EKC54952OX | 44.0 kg |

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

## 15.4 Ahi - energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

### Üldised nõuanded

Veenduge, et ahju töötamise ajal oleks ahjuuks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Võimalusel ärge enne toidu sissepanekut ahju eelkuumutage.

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.


### Küpsetamine pöördõhuga


Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

## 16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## TARTALOM

|  |    |
|--|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....                   | 36 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....                    | 38 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....                             | 41 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....                  | 42 |
| 5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....                 | 43 |
| 6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 44 |
| 7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 45 |
| 8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT .....                   | 45 |
| 9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....                       | 47 |
| 10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....            | 49 |
| 11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....   | 51 |
| 12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....              | 60 |
| 13. HIBAEHÁRÍTÁS.....                            | 63 |
| 14. ÜZEMBE HELYEZÉS.....                         | 65 |
| 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....                      | 67 |

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



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




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: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



#### FIGYELMEZTETÉS!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.

- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- FIGYELEM! Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötéscsatlakozáson keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képezített 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.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
  - Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
  - A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
  - A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
  - A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
  - Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
  - Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.
- helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
  - A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
  - Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
  - Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
  - Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugaszt üzembe

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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



### FIGYELMEZTETÉS!

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 öngyulladását 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.



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- 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 vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

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

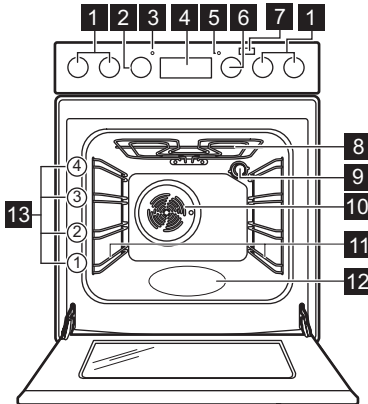
## 2.5 Belső világítás

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



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

**2.6 Ártalmatlanítás****FIGYELMEZTETÉS!**  
Sérülés- vagy  
fulladásveszély.**3. TERMÉKLEÍRÁS****3.1 Általános áttekintés**

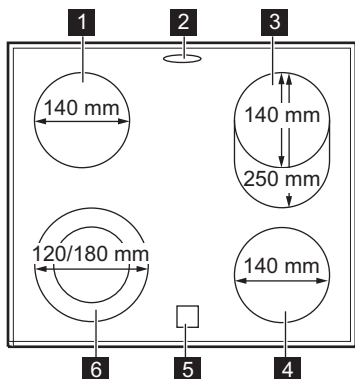
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

**2.7 Szerviz**

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 3 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Főzőlap lámpája / szimbóluma / visszajelzője
- 6 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 7 Plusz gőz gomb
- 8 Fűtőbetét
- 9 Sütőtér világítás
- 10 Ventilátor
- 11 Polcvezető sín, eltávolítható
- 12 Sütőtér mélyedése
- 13 Polcszintek

## 3.2 Főzőfelület elrendezése



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

## 3.3 Kiegészítők

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

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

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

# 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.


Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

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

## 4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy



áramszünetet követően, illetve ha az óra nincs beállítva, a  szimbólum 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.

## 4.3 Az idő módosítása



Az Időtartam  vagy Befejezés  funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

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

## 4.4 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.



A következő funkció esetén: PlusSteam, lásd: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.

1. Állítsa be a funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.

4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Állítsa be a funkciót, nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
7. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szakasosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

## 5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 5.1 Az elektromos főzőzóna

| Szimbólumok | Funkció          |
|-------------|------------------|
| 0           | Kikapcsolt állás |
|             | Kétkörös zóna    |
| 1 - 9       | Hőfokbeállítások |



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

A kiválasztott főzőzóna gombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra.

A főzőlap szabályozójának visszajelzője világítani kezd.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot a kikapcsolt állásba.

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a tűzhely szabályozójának visszajelzője kialszik.

### 5.2 A külső körök be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

**A külső kör bekapcsolása:** fordítsa a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, egy enyhe ellenállással szemben a helyzetbe. Ezután fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a megfelelő hőfokbeállításra.

**A külső kör kikapcsolása:** forgassa az időzítő gombot kikapcsolt állásba. A visszajelző kialszik.

### 5.3 Maradékhő visszajelző



#### FIGYELMEZTETÉS!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.

## 6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 6.1 Főzőedény



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.



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

### 6.2 Példák különböző főzési alkalmazásokra



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

| Hőfokbeállítás | Használat:   | Idő (perc)      | Tanácsok  |
|----------------|--|-----------------|---|
| 1              | Főtt ételek melegen tartására.   | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre.   |
| 1 - 2          | Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.  | 5 - 25          | Időnként keverje meg.   |
| 1 - 2          | Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.   | 10 - 40         | Fedővel lefedve készítse.   |
| 2 - 3          | Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.  | 25 - 50         | A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket. |
| 3 - 4          | Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.   | 20 - 45         | Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.  |
| 4 - 5          | Burgonya párolása.   | 20 - 60         | 750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.  |
| 4 - 5          | Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.   | 60 - 150        | Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.   |
| 6 - 7          | Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk. | szükség szerint | Félidejében fordítsa meg.   |

| Hőfokbeállítás | Használat:  | Idő (perc) | Tanácsok                |
|----------------|---|------------|-------------------------|
| 7 - 8          | Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.   | 5 - 15     | Félidőben fordítsa meg. |
| 9              | Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban sütése. |            |                         |

## 7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 7.1 Általános tudnivalók

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

### 7.2 A főzőlap tisztítása

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

valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

hőmérséklet-szabályzót kikapcsolt állásba.

A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.












### 8.1 A sütő be-/kikapcsolása

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

### 8.2 Biztonsági felszerelés

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

## 8.3 Sütőfunkció

| Szimbólum   | Sütőfunkció                      | Alkalmazás  |
|---|----------------------------------|---|
| 0   | Kikapcsolt állás                 | A készülék kikapcsolt állapotban van.   |
|    | Sütőlámpa                        | A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.   |
|    | PlusSteam                        | Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.                |
|    | Hőlégbefúvás, kis hőfok          | Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez, vagy bármely gyümölcs és zöldség aszalásához.   |
|    | Alsó sütés                       | Ropogós aljú sütemények sütéséhez.  |
|    | Alsó + felső sütés (hagyományos) | Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.  |
|    | Grill + Felső sütés              | Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.  |
|    | Turbo Grill                      | Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá fel-fűjtak készítéséhez és pirításhoz.  |
|   | Légkeveréses sütés               | Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.  |
|  | Enyhe sütés                      | Sütés tepsiben és szárítás egyetlen sütőszinten, alacsony hőmérsékleten.  |
|  | Hőlégbefúvás, Nagy hőfok         | Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.                           |
|  | Felolvasztás                     | Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök felolvasztására használható. A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |

## 8.4 A funkció bekapcsolása: PlusSteam

Ez a funkció sütés közben páraképződést eredményez.



### FIGYELMEZTETÉS!


Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.


A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Ne nyissa ki a készülék ajtaját a következő funkció használata közben: PlusSteam.
- A következő funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját: PlusSteam.



Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.


1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.  
A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.  
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltsse fel vízzel, amikor a sütő hideg.
3. Állítsa be a funkciót: PlusSteam  


4. Nyomja meg a Plusz gőz  gombot. A Plusz gőz gomb kizárólag a következő funkcióval együtt használható: PlusSteam.
- A visszajelző világitani kezd.
5. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
6. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.



### VIGYÁZAT!

Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben vagy amikor a sütő forró.

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.
- A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.
8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.

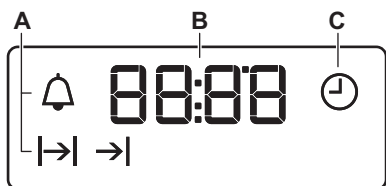


### FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt hozzáfogna a megmaradt víznek a sütőtér bemélyedéséből való eltávolításához, győződjön meg arról, hogy a készülék kihűt.

## 9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK




### 9.1 Kijelző








- A. Funkciók visszajelzői
- B. Időkijelző
- C. Funkció visszajelző

### 9.2 Gombok





| Gomb | Funkció | Leírás                   |
|------|---------|--------------------------|
| —    | MÍNUSZ  | A pontos idő beállítása. |

| Gomb  | Funkció   | Leírás                             |
|---|-----------|------------------------------------|
|  | ÓRA       | Egy órafunkció beállítása.         |
|  | PLUSZ     | A pontos idő beállítása.           |
|  | Plusz gőz | A funkció bekapcsolása: PlusSteam. |


### 9.3 Órafunkciók táblázata

| Óra funkció  | Alkalmazás   |
|--|--|
|  ÓRA              | A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.   |
|  IDŐTARTAM        | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.   |
|  BEFEJEZÉS        | Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.   |
|  KÉSLELTETÉSI IDŐ | Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.  |
|  PERCSZÁMLÁLÓ     | Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. |

### 9.4 Az IDŐTARTAM beállítása





1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

A kijelzőn  jelenik meg.


4. Befejezéskor a  visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

### 9.5 A BEFEJEZÉS beállítása



1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Az idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

A kijelzőn  jelenik meg.

4. Befejezéskor a  visszajelző villog, és hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

### 9.6 A KÉSLELTETÉSI IDŐ beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.



- Az IDŐTARTAM beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
- Nyomja meg az **⌚** gombot.
- A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
- A megerősítéshez nyomja meg az **⌚** gombot.  
A készülék később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban hangjelzés hallható.
- A készülék automatikusan kikapcsol. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
- Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

### 9.7 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

- Nyomja meg többször a **⌚** gombot, amíg a **⌚** szimbólum villogni nem kezd.

- A szükséges idő beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.
- Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
- Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzó gombot.

### 9.8 Az óra funkciók törlése

- Nyomja meg többször a **⌚** gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
- Nyomja meg és tartsa megnyomva a **-** gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

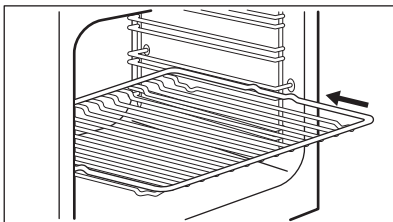
Lásd a Biztonságról szóló részt.



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

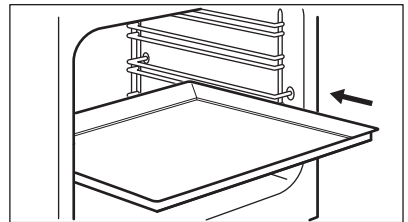
### 10.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:



Helyezze be a sütőpolcot a polctartó vezetősínei közé.

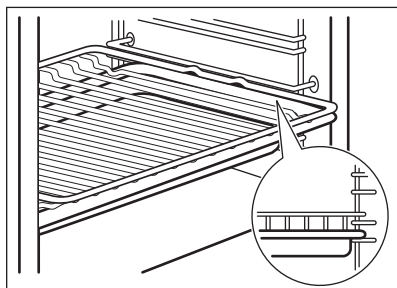
Tepsi:



Tolja a mély tepsit vagy tálcát a polctartó vezetősínei közé. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Huzalpolc és mély tepsi együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



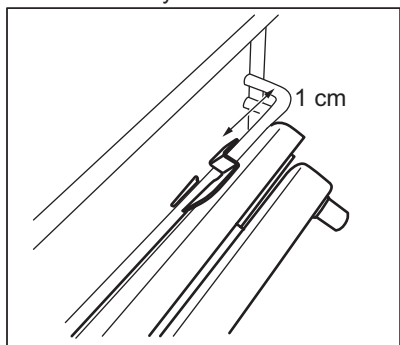
## 10.2 Teleszkópos sütősín



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

### A teleszkópos sütősínek behelyezése

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

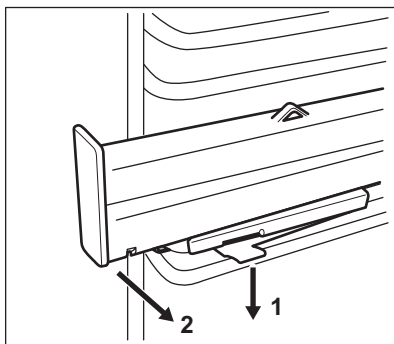


3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősínt. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősínt a sütő hátsó faláig.

5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sínre. Amennyiben az elülső végen található zár megfelelően reteszelt, kattánás hallható.
6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtva végre ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

### A teleszkópos sütősínek eltávolítása

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



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

## 10.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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



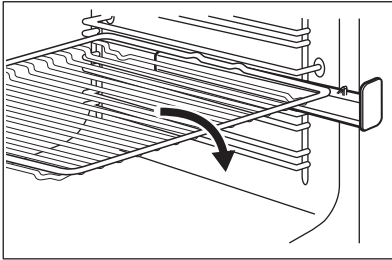
### VIGYÁZAT!

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

**VIGYÁZAT!**

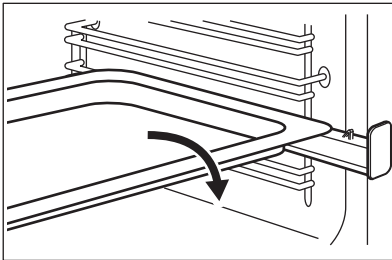
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:



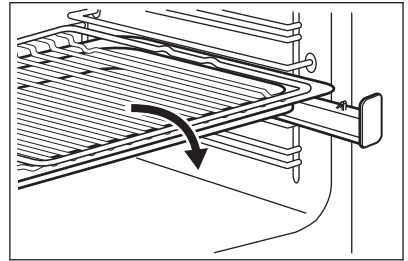
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit együtt a teleszkópos polctartókra.



## 11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

**FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a Biztonságról szóló részt.



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

### 11.1 Általános tudnivalók

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

- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

## 11.2 Tészta sütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnének.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

## 11.3 Sütemények sütése

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

## 11.4 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja

a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

- Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

## 11.5 Sütési időtartamok

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

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

## 11.6 PlusSteam +



Az előmelegítés előtt kizárólag akkor tölts fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg.

Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”

## Pékárúk

| Étel                       | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|----------------------------|--|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Fehér kenyér <sup>1)</sup> | 100  | 180              | 35 - 40    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Zsemle <sup>1)</sup>       | 100  | 200              | 20 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Házi pizza <sup>1)</sup>   | 100  | 230              | 10 - 20    | 1            | Használjon sütő tálcát. |
| Focaccia <sup>1)</sup>     | 100  | 190 - 210        | 20 - 25    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

| Étel  | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok             |
|---|--|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Aprósütemények, lángosok, croissant <sup>1)</sup>       | 100  | 150 - 180        | 10 - 20    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek <sup>1)</sup> | 100  | 180              | 20         | 2            | Használjon sütőformát. |

<sup>1)</sup> Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

### Fagyasztott ételek elkészítése

| Étel                                | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|-------------------------------------|--|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Fagyasztott pizza <sup>1)</sup>     | 150  | 200 - 210        | 10 - 20    | 2            | Használjon huzalpolcot. |
| Fagyasztott croissant <sup>1)</sup> | 150  | 160 - 170        | 25 - 30    | 2            | Használjon sütőtálcát.  |

<sup>1)</sup> Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

### Étel regenerálása

| Étel         | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok             |
|--------------|--|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Fehér kenyér | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Zsemle       | 100  | 110              | 10 - 20    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Házi pizza   | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Focaccia     | 100  | 110              | 10 - 20    | 2            | Használjon sütőtálcát. |
| Zöldségek    | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütőtálcát. |

| Étel           | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|----------------|--|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Rizs           | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Tésztafel-fűjt | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |
| Hús            | 100  | 110              | 15 - 25    | 2            | Használjon sütő tálcát. |

### Sültek

| Étel           | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok                             |
|----------------|--|------------------|------------|--------------|--|
| Sertés rostont | 200  | 180              | 65 - 80    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |
| Marha hát-szín | 200  | 200              | 50 - 60    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |
| Csirke         | 200  | 210              | 60 - 80    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |
| Pulykasült     | 200  | 200              | 70 - 90    | 2            | A huzalpolcot sütő tálcával használja. |

### 11.7 Tartósítás +



#### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab fél literes befőzőüvegnél többet.
- Egyenletesen töltsse meg a befőzőüvegeket, és hagyjon 1 cm levegőt az üvegek tetejétől számítva. Hagyja a tetőket a befőzőüvegeken

anélkül, hogy hermetikusan lezárná azokat.

- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön 1/2 liter vizet a sütő tálcába és 1/4 liter vizet a sütőtér bemélyedésébe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Állítsa be a PlusSteam funkciót és a megfelelő hőmérsékletet az alábbi táblázat alapján.
- Csak a funkció kikapcsolásakor zárható le a befőzőüvegek hermetikusan.

**Bogyós gyümölcsök**

| Étel                       | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|----------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Földieper / áfonya / málna | 160              | 25 - 30    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

**Csonthéjas gyümölcs**

| Étel                      | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|---------------------------|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Körte / birsalma / szilva | 160              | 35 - 40    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

**Puha zöldségek**

| Étel                                      | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|---|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Cukkini / padlizsán / hagyma / paradicsom | 160              | 30 - 35    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

**Savanyúságnak való zöldségek**

| Étel                                      | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Tartozékok              |
|---|------------------|------------|--------------|-------------------------|
| Sárgarépa / karalábé / fehérrépa / zeller | 160              | 35 - 45    | 1            | Használjon sütő tálcát. |

**11.8 Hőlégbefűvés, kis hőfok  ****Aszalás**

| Étel                  | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |            |
|-----------------------|------------------|-----------|--------------|------------|
|                       |                  |           | 1. pozíció   | 2. pozíció |
| <b>Zöldségek</b>      |                  |           |              |            |
| Bab                   | 60 - 70          | 7 - 9     | 2            | 1 / 3      |
| Paprika csíkok        | 60 - 70          | 10 - 12   | 2            | 1 / 3      |
| Zöldség savanyúsághoz | 60 - 70          | 9 - 11    | 2            | 1 / 3      |
| Gomba, aprított       | 50 - 60          | 13 - 15   | 2            | 1 / 3      |
| Fűszernövény          | 40 - 50          | 3 - 5     | 2            | 1 / 3      |
| <b>Gyümölcs</b>       |                  |           |              |            |
| Szilva, felezett      | 60 - 70          | 11 - 13   | 2            | 1 / 3      |
| Kajsziabarack felek   | 60 - 70          | 9 - 11    | 2            | 1 / 3      |
| Almaszeletek          | 60 - 70          | 6 - 8     | 2            | 1 / 3      |

| Étel           | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |            |
|----------------|------------------|-----------|--------------|------------|
|                |                  |           | 1. pozíció   | 2. pozíció |
| Körte szeletek | 60 - 70          | 7 - 10    | 2            | 1 / 3      |

### Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

| Étel                              | Mennyiség (kg) | Mindkét oldal barnítása (perc) | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Idő (perc) |
|-----------------------------------|----------------|--------------------------------|------------------|--------------|------------|
| <b>Marhahús</b>                   |                |                                |                  |              |            |
| Filé (közepesen átsütve)          | 1.0 - 1.5      | 2                              | 80 - 100         | 2            | 60 - 90    |
| Marha hátszín (közepesen átsütve) | 1.5 - 2.0      | 4                              | 80 - 100         | 2            | 160 - 200  |
| <b>Borjú</b>                      |                |                                |                  |              |            |
| Filé (rózsaszínűre sütve)         | 1.0 - 1.5      | 2                              | 80 - 100         | 2            | 50 - 90    |
| Karaj (egyben)                    | 1.5 - 2.0      | 4                              | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |
| Borjúsült, közepesen              | 1.5 - 2.0      | 4                              | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |
| <b>Sertés</b>                     |                |                                |                  |              |            |
| Filé (rózsaszínűre sütve)         | 1.0 - 1.5      | 2                              | 80 - 100         | 2            | 60 - 100   |
| Karaj (egyben)                    | 1.5 - 2.0      | 4                              | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |
| Sertéssült, közepesen             | 1.5 - 2.0      | 4                              | 80 - 100         | 2            | 100 - 160  |

## 11.9 Alsó + felső sütés (hagyományos)

### Tésztasütés

| Étel                | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Lepény              | 160 - 170        | 25 - 35    | 2            |
| Kelt almás sütemény | 170 - 190        | 45 - 55    | 3            |
| Tepsis sütemény     | 170 - 180        | 35 - 45    | 2            |
| Prézlikalács        | 170 - 190        | 50 - 60    | 3            |
| Sajttorta           | 170 - 190        | 60 - 70    | 2            |
| Parasztkenyér       | 190 - 210        | 50 - 60    | 2            |



| Étel            | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Töltött kalács  | 165 - 175        | 35 - 45    | 2            |
| Üres kalács     | 165 - 175        | 35 - 45    | 2            |
| Zsemlék         | 180 - 200        | 15 - 25    | 2            |
| Keksztekercs    | 150 - 170        | 15 - 25    | 2            |
| Piskótatészta   | 160 - 170        | 25 - 35    | 2            |
| Quiche Lorraine | 215 - 225        | 45 - 55    | 2            |

### Sültek

| Étel         | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke   | 210 - 230        | 35 - 50    | 2            |
| Sertésborda  | 190 - 210        | 30 - 35    | 3            |
| Hal egészben | 200 - 220        | 40 - 70    | 2            |

### 11.10 Grill + Felső sütés

| Étel                | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke          | 230              | 50 - 60    | 2            |
| Sertésborda         | 230              | 40 - 50    | 3            |
| Grill sonka         | 250              | 17 - 25    | 2            |
| Kolbászok           | 250              | 20 - 30    | 2            |
| Bifsztek: közepesen | 230              | 25 - 35    | 2            |

### 11.11 Turbo Grill

| Étel                  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------|------------------|------------|--------------|
| Fél csirke            | 200              | 50 - 60    | 2            |
| Csirke                | 250              | 55 - 60    | 2            |
| Csirke szárny         | 230              | 30 - 40    | 2            |
| Sertésborda           | 230              | 40 - 50    | 2            |
| Bifsztek: jól átsütve | 250              | 35 - 40    | 2            |

## 11.12 Légkeveréses sütés

### Tésztasütés

| Étel                    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------|------------------|------------|--------------|
| Kelt tészta töltelékkel | 150 - 160        | 20 - 30    | 2            |
| Lekváros piskóta        | 170 - 190        | 30 - 40    | 2            |
| Svájci almás lepény     | 180 - 200        | 35 - 45    | 2            |
| Karácsonyi püspökkenyér | 150 - 160        | 40 - 50    | 2            |
| Homoktorta              | 170 - 190        | 50 - 60    | 2            |
| Habcsók                 | 110 - 120        | 30 - 40    | 2            |
| Burgonyafelfújt         | 180 - 200        | 40 - 50    | 2            |
| Lasagne                 | 170 - 190        | 30 - 50    | 2            |
| Sült makaróni           | 170 - 190        | 50 - 60    | 2            |
| Pizza                   | 190 - 200        | 25 - 35    | 2            |

### Sültek

| Étel            | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Csirke egészben | 200 - 220        | 55 - 65    | 2            |
| Sertéssült      | 170 - 180        | 45 - 50    | 2            |

## 11.13 Enyhe sütés

### Tésztasütés

| Étel           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|------------------|------------|--------------|
| Lepény         | 160 - 170        | 35 - 40    | 2            |
| Keksztekercs   | 160 - 170        | 20 - 30    | 2            |
| Habcsók        | 110 - 120        | 50 - 60    | 2            |
| Piskótatészta  | 160 - 170        | 25 - 30    | 2            |
| Vajas sütemény | 160 - 170        | 25 - 30    | 2            |
| Pizza          | 200 - 210        | 30 - 40    | 2            |

### Sültek

| Étel            | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Csirke egészben | 220 - 230        | 45 - 55    | 2            |

## 11.14 Hőlégbefúvás, Nagy hőfok

### Tésztasütés

| Étel           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|------------------|------------|--------------|
| Lepény         | 140 - 160        | 40 - 50    | 1 + 3        |
| Zsemliék       | 190 - 210        | 10 - 20    | 1 + 3        |
| Habcsók        | 100 - 120        | 55 - 65    | 1 + 3        |
| Vajas sütemény | 150 - 170        | 20 - 30    | 1 + 3        |
| Pizza          | 200 - 220        | 35 - 45    | 1 + 3        |

## 11.15 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

| Étel  | Funkció                          | Hőmérséklet (°C) | Tartozékok | Polcmagasság | Idő (perc) |
|---|----------------------------------|------------------|------------|--------------|------------|
| Aprósütemény (16 db/tepsi)                              | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 170              | sütő tálca | 3            | 20 - 30    |
| Aprósütemény (16 db/tepsi)                              | Légkeveréses sütés               | 160              | sütő tálca | 2            | 25 - 35    |
| Aprósütemény (16 db/tepsi)                              | Hőlégbefúvás, Nagy hőfok         | 160              | sütő tálca | 1 + 3        | 30 - 40    |
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 185              | huzalpolc  | 2            | 70 - 80    |
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Légkeveréses sütés               | 175              | huzalpolc  | 2            | 60 - 70    |
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 175              | huzalpolc  | 2            | 20 - 30    |
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Légkeveréses sütés               | 165              | huzalpolc  | 2            | 25 - 35    |
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Hőlégbefúvás, Nagy hőfok         | 170              | huzalpolc  | 1 + 3        | 35 - 50    |
| Linzer / omlós tészták                                  | Légkeveréses sütés               | 150              | sütő tálca | 3            | 25 - 35    |
| Linzer / omlós tészták                                  | Hőlégbefúvás, Nagy hőfok         | 150              | sütő tálca | 1 + 3        | 25 - 45    |

| Étel                   | Funkció                          | Hőmérséklet (°C) | Tartozékok                                 | Polcmagasság | Idő (perc)                               |
|------------------------|----------------------------------|------------------|--|--------------|--|
| Linzer / omlós tészták | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 150              | sütő tálca                                 | 3            | 25 - 35                                  |
| Pirítós                | Grill + Felső sütés              | 250              | huzalpolc                                  | 3            | 4 - 6                                    |
| Marhahús hamburger     | Turbo Grill                      | 250              | huzalpolc vagy grill- / mély hússütő tepsi | 3            | 14 - 16 egyik oldal; 12 - 15 másik oldal |

## 12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

### 12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



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

### 12.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

A tisztítási eljárás eltávolítja a gőzsütés után a sütőtér bemélyedésében lerakódott vízkő maradványokat.



Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást a következő funkció legalább minden 5 - 10. ciklusa után végezze el: PlusSteam.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, növényi kivonatoktól mentes ecetet használjon.

- 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
- Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

## 12.4 A polctartók

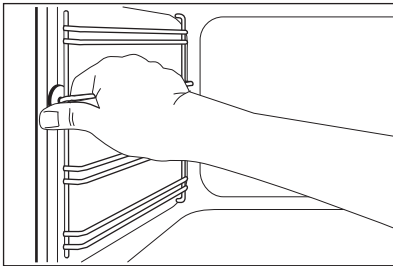
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



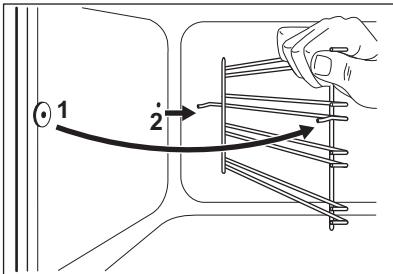
### VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

- Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.


## 12.5 Katalitikus tisztítás

A katalitikus bevonattal rendelkező sütőtér öntisztuló. Magába szívja a lerakódó zsiradékot.

Mielőtt bekapcsolná a katalitikus tisztítási funkciót:

- vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.
- tisztítsa meg a sütőtér alját kémélő mosogatószeres oldattal.

- langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a belső üvegajtót.

- Állítsa be a  funkciót.
- Állítsa a sütő hőmérsékletét a maximális értékre, és hagyja működni 1 órán át.
- Kapcsolja ki a sütőt.
- Miután a sütő lehűlt, nedves puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a Katalitikus tisztításra.

## 12.6 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

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



### FIGYELMEZTETÉS!

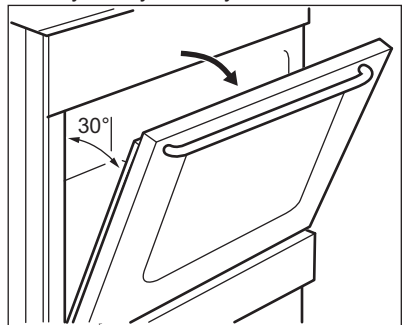
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



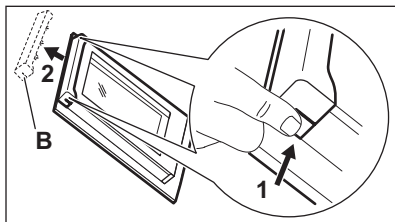
### FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

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



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



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

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

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

**VIGYÁZAT!**

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

**VIGYÁZAT!**

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

**VIGYÁZAT!**

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

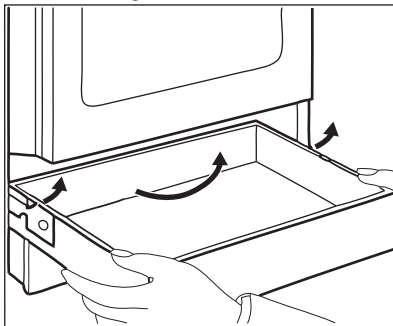
## 12.7 A rekesz eltávolítása

**FIGYELMEZTETÉS!**

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

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt. A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

## 12.8 A hűtőlámpa cseréje

**FIGYELMEZTETÉS!**

Vigyázat! Áramütés-veszély! A lámpa forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, amíg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

### Hátsó lámpa

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

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS




### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 13.1 Mit tegyek, ha...

| Jelenség  | Lehetséges ok   | Javítási mód   |
|---|---|--|
| Nem lehet bekapcsolni a készüléket.   | A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.  |
|   | Leolvadt a biztosíték.  | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanszerelőt. |
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.                          | Leolvadt a biztosíték.  | Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.   |
| Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.                                | A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.                     | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.                                  |
| A külső kört nem sikerül bekapcsolni.                                       |   | Először a belső kört kell bekapcsolni.   |
| A sütő nem melegszik fel.   | A készülék kikapcsolt állapotban van.   | Kapcsolja be a sütőt.  |
|   | Nem végezte el a szükséges beállításokat.   | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.   |
|   | Az óra nincs beállítva.   | Állítsa be az órát.  |
| A világítás nem működik.  | A világítás izzója meghibásodott.   | Cserélje ki az izzót.  |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.                           | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.   | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.                                     |
| Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. | A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.  | Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.                                      |
| A kijelzőn „12.00” látható.   | Áramkimaradás volt.   | Állítsa be újra az órát.   |

| Jelenség   | Lehetséges ok  | Javítási mód  |
|--|--|---|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. Hangjelzés hallható, és a kijelzőn „400” felirat látható. | A sütőt nem megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz.       | Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).  |
| A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: PlusSteam.                       | Nem kapcsolta be a PlusSteam funkciót.                                 | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.   |
|  | Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.                          | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.   |
|  | Nem megfelelően kapcsolta be a PlusSteam funkciót a Plusz gőz gombbal. | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: PlusSteam”.   |
| Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűvást, kis hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.     | A PlusSteam funkció működik.   | Nyomja meg a Plusz gőz  gombot a PlusSteam funkció leállításához.  |
| A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.  | A hőmérséklet túl alacsony.  | A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.  |
| A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.   | Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.                              | Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást. |

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

Típus (MOD.)

.....



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

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## 14. ÜZEMBE HELYEZÉS



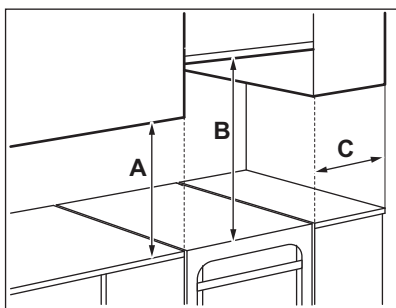
### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 14.1 A készülék elhelyezése

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



#### Minimális távolságok

| Méret | mm  |
|-------|-----|
| A     | 400 |
| B     | 650 |
| C     | 150 |

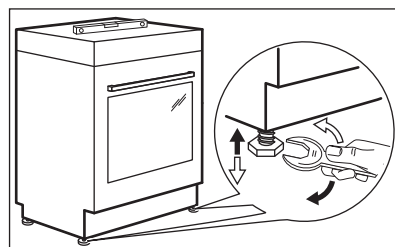
### 14.2 Műszaki adatok

|                  |       |
|------------------|-------|
| Feszültség       | 230 V |
| Frekvencia       | 50 Hz |
| Készülék osztály | 1     |

| Méret    | mm  |
|----------|-----|
| Magasság | 858 |

| Méret     | mm  |
|-----------|-----|
| Szélesség | 500 |
| Mélység   | 600 |

### 14.3 A készülék vízszintbe állítása



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

### 14.4 Billenésátló

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



#### VIGYÁZAT!

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

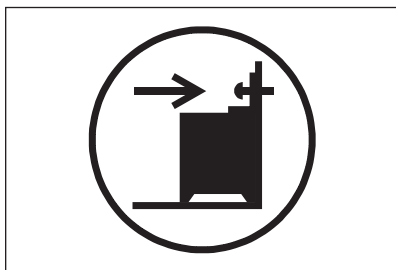


Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

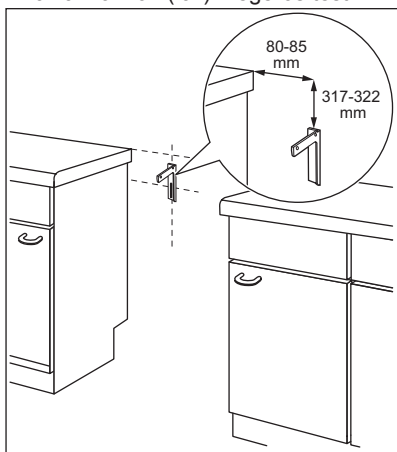
Fel kell szerelnie a billenésátlót. Ha nem szereli be, akkor hátrabilenhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál)

figyelmezteti Önt a billenésgátló felszerelésére.



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



2. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Emelje meg a készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér

közepére. Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

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



### VIGYÁZAT!

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

## 14.5 Elektromos bekötés



### FIGYELMEZTETÉS!

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

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.



### FIGYELMEZTETÉS!

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

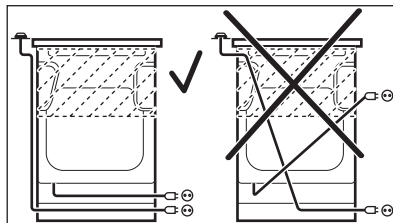
**A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:**

| Fázis             | Min. méretű kábel     |
|-------------------|-----------------------|
| 1                 | 3x6,0 mm <sup>2</sup> |
| 3 nullavezetékkel | 5x1,5 mm <sup>2</sup> |



**FIGYELMEZTETÉS!**

A hálózati vezeték nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolással jelzett részével.



## 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 15.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

|  |  |  |
|--|--|--|
| A készülék azonosítójele                                 | EKC54952OK<br>EKC54952OW<br>EKC54952OX           |  |
| Főzőlap típusa   | Szabadon álló tűzhely főzőlappal                 |  |
| Főzőzónák száma  | 4  |  |
| Fűtési technológia                                       | Hősugárzó főzőlap                                |  |
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)                         | Bal hátsó<br>Jobb első<br>Bal első               | 14,0 cm<br>14,0 cm<br>18,0 cm                            |
| Nem kör alakú főzőzóna hosszúsága (H) és szélessége (Sz) | Jobb hátsó                                       | Sz: 14,0 cm<br>H: 25,0 cm                                |
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)    | Bal hátsó<br>Jobb hátsó<br>Jobb első<br>Bal első | 181,8 Wh/kg<br>184,3 Wh/kg<br>181,8 Wh/kg<br>190,1 Wh/kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)             |  | 184,5 Wh/kg  |

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek.

### 15.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- Az edényaljak és a főzőzónák átmérőjének mindig meg kell egyezniük.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

### 15.3 Sütőkre vonatkozó termékinformáció az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

|  |  |
|--|--|
| Gyártó neve  | Electrolux                             |
| A készülék azonosítójele   | EKC54952OK<br>EKC54952OW<br>EKC54952OX |
| Energiahatékonysági szám   | 96.2                                   |
| Energiahatékonysági osztály  | A                                      |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett   | 0,84 kWh/ciklus                        |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0,76 kWh/ciklus                        |
| Sütőterek száma  | 1                                      |
| Hőforrás   | Villamos energia                       |
| Térfogat   | 58 l                                   |
| Sütő típusa  | Szabadon álló tűzhely sütővel          |
| Tömeg  | EKC54952OK 44.0 kg                     |
|  | EKC54952OW 43.0 kg                     |
|  | EKC54952OX 44.0 kg                     |

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

### 15.4 Sütő - Energiatakarékosság



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

#### Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben a sütő ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomitést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a

sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.


#### **Légkeveréses sütés**


Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

#### **Ételek melegen tartása**

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

## 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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





www.electrolux.com/shop



867330876-A-372017

