

47036IU

ET Kasatusjuhend
HU Használati útmutató

2
37



SISUKORD

1. OHUTUSINFO	3
2. OHUTUSJUHISED	4
3. SEADME KIRJELDUS	7
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	8
5. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE	8
6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	12
7. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS	14
8. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE	14
9. AHI - KELLA FUNKTSIOONID	17
10. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID	18
11. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS	29
12. MIDA TEHA, KUI.....	32
13. PAIGALDAMINE	34

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

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

Külastage meie veebisaiti:



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



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



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

KLIENDITEENINDUS

Sovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus



HOIATUS

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

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

1.2 Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.

- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib minna kuumaks.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Kui klaaskeraamiline pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jäätke lootma üksnes nõudetektorile.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.
- Ärge paigaldage seadet alusele.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

**HOIATUS**

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

Elektriühendus**HOIATUS**

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

2.2 Kasutamine**HOIATUS**

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Hoidke seadme ust alati kinni, kui see ei tööta.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need lähevad tuleseks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist välja.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.

**HOIATUS**

Plahvatus- või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.

- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Ärge püüdke leeki kustutada veega! Lülitage seade vooluvõrgust lahti ja summutage leek potikaane või kustustekiga.



HOIATUS

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - Ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - Ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
 - Ärge pange tulist vett vahetult kuumasse seadmesse.
 - Ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõpu.
 - Olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Niiskete kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidipind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidi liigutada, tõstke need alati üles.

2.3 Hooldus ja puhastus



HOIATUS

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.4 Sisevalgusti

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



HOIATUS

Elektrilöögi oht!

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

2.5 Jäätmekäitlus



HOIATUS

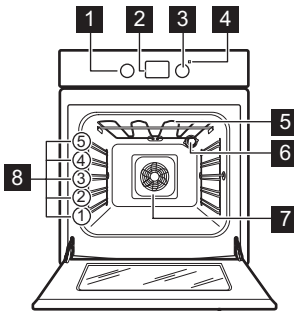
Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.

- Eemaldage seadme uks, et vältida laste ja loomade seadmesse löksujäämist.

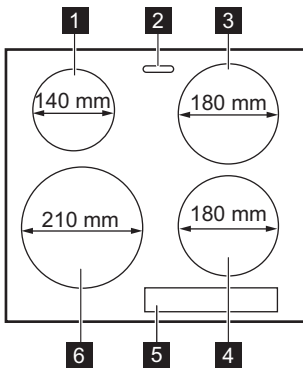
3. SEADME KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



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

3.2 Pliidipinna skeem



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

3.3 Tarvikud

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

Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

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

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmane puhastamine

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

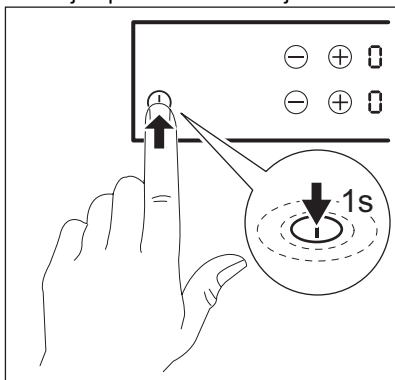


Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

4.2 Sensorväli



Seadme sisselülitamiseks puutuge ja hoidke vähemalt 1 sekund juhtpaneeli sensorvälja.



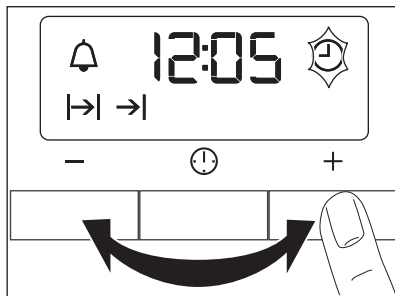
4.3 Kellaaja seadmine



Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.




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

Õige aja valimiseks vajutage nuppe + või -.






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



Kellaaja muutmiseks vajutage järjest , kuni kellaaja funktsiooni indikaator hakkab vilkuma. Ärge valige korraka funktsioone Kestus  või Lõpp .

4.4 Eelkuumutus

Eelkuumutage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

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

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

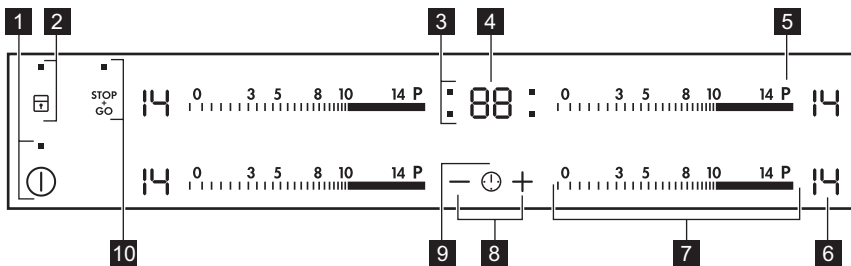
5. PLIIT - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Juhtpaneeli skeem



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

Sensorväli	Funktsioon
1	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3 Keeduvälja taimeri indikaatorid	Näitamiseks, millisele keeduväljale aega määrate.
4 Taimeri ekraan	Aja näitamiseks minutites.
5 P	Võimsusfunktsiooni aktiveerimiseks.
6 Soojusastme ekraan	Soojusastme näitamiseks.
7 Juhtriba	Soojusastme määramiseks.
8 + / -	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
9	Keeduvälja valimiseks.
10	Funktsiooni STOP+GO sisse- ja väljalülitamiseks.

5.2 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
	Keeduväli on sisse lülitatud.
	STOP+GO / soojashoidmise funktsioon on sisse lülitatud.
	Automaatne kiirsoojenduse funktsioon on sisse lülitatud.
	Toite funktsioon töötab.
	Tegemist on rikkega.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.

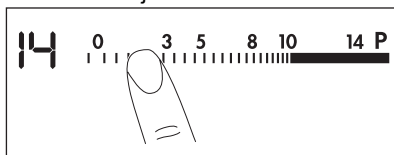
Ekraan	Kirjeldus
	Lukk / lapselukuseade on sisse lülitatud.
	Sobimatu või liiga väike nõu või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.

5.3 Pliidi sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

5.4 Soojusaste

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

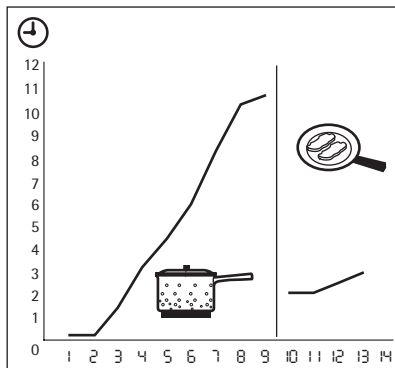


5.5 Automaatne kiirsoojendus

Automaatse kiirsoojenduse funktsioon võimaldab teil vajaliku soojusastmeni jõuda lühema ajaga. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet (vt joonist) ning seejärel kuumust vähendatakse, kuni jõutakse sobiva tasemeni.

Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni käivitamiseks:

1. Puudutage **P**. Ekraanil süttib .
2. Valige kohe sobiv soojusaste. Pärast 3 sekundit süttib ekraanil sümbol .
3. Funktsiooni väljalülitamiseks muutke soojusastet.

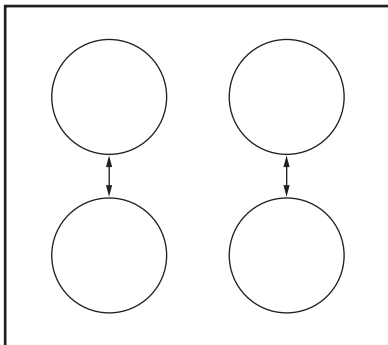


5.6 Toitefunktsioon

Toitefunktsioon võimaldab induktsoonkeeduväljal suuremat võimsust kasutada. Toitefunktsioon lülitub sisse automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele. Sisselülitamiseks puudutage **P**. Süttib . Väljalülitamiseks puudutage soojusastet .

5.7 Toitehaldus

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



5.8 Taimer

Kasutage seda keeduvälja väljalülitusaja automaatseks määramiseks.

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

i Enne taimeri käivitamist peate valima keeduvälja.

2. Valige keeduvälja soojusaste. Selle võib seadistada ka pärast taimeri käivitamist.
3. Taimeri käivitamiseks või seatud aja vahetamiseks puudutage pliid juhtpaneelil + või -. Maksimaalne määratav aeg on 99 minutit.

Keeduvälja indikaator vilgub aeglaselt. Taimeri aeg hakkab jooksuma

4. Järelejäänud aja nägemiseks puudutage korduvalt \odot , kuni vastava keeduvälja näidik hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

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

5. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage \odot .

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

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

5.9 Stop and Go

Stop and Go-funktsiooniga $\overset{STOP}{\underset{GO}{\square}}$ lülitatakse kõik kasutatavad keeduväljad madalaimale soojusastmele (\square).

Funktsioon ei peata taimerifunktsiooni.

- Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage $\overset{STOP}{\underset{GO}{\square}}$. Ekraanil kuvatakse sümbol \square .
- Selle funktsiooni väljalülitamiseks puudutage $\overset{STOP}{\underset{GO}{\square}}$. Ekraanil kuvab eelnevalt valitud soojusastet.



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

5.10 Lukk

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

Funktsioon ei peata taimerifunktsiooni.

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



Seadme väljalülitamisel lülitatakse välja ka see funktsioon.

5.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.




Lapseluku käivitamine

1. Puudutage \odot , et pliid käivitada. Ärge määrake soojusastet.
2. Puudutage \square 4 sekundi vältel. Ekraanil kuvatakse sümbol \square . Lapselukk on sisse lülitatud.
3. Puudutage \odot , et pliid välja lülitada.




Lapseluku väljalülitamine

1. Puudutage \odot , et pliid käivitada. Ärge määrake soojusastet.
2. Puudutage \square 4 sekundi vältel. Ekraanil kuvatakse sümbol \square .
3. Puudutage \odot , et pliid välja lülitada.

Lapseluku tühistamine ühekordseks toiduvalmistamiseks

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

5.12 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator):

OptiHeat Control näitab jääkkuumuse taset ( \  \ ). Induksioonkeeduväli toodab toiduvalmistamiseks kuumust otse keedunõu põhjas. Keedunõude kuumus soojendab keraamilist klaasi.















HOIATUS

Jääkkuumuse tõttu on olemas põletusohu.

5.13 Automaatne väljalülitus

Pliit lülitub automaatselt välja järgmistel juhtudel.

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

Soojusaste	Väljalülituse aeg
  - 	6,0 h
 - 	5,0 h
 - 	4,0 h
 - 	1,5 h

6. PLIIT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Induksioonkeeduväljale sobivad keedunõud



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

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induksioonpliidi kasutada, kui:

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



Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja sile.

Nõude mõõtmed: induksioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini. Toidonõu põhjas olev magnetosa pikkus peab olema minimaalse läbimõõduga.

Keeduväli	Keedunõu minimaalne läbimõõt [mm]
Parempoolne tagumine – 180 mm	145
Parempoolne eesmine – 180 mm	145
Vasakpoolne tagumine – 145 mm	125
Vasakpoolne eesmine – 210 mm	180

6.2 Kasutamise ajal kostuvad helid

Kui kuulete:

- Praksuvat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).

- Vilinat: kasutate ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
 - Surinat: üks või mitu keeduvälja töötab suurel võimsusel.
 - Klõpsumist: elektrilised ümberlülitused.
 - Sisinat, suminat: ventilaator töötab.
- Kirjeldatud helid on normaalsed ega ole määrgiks seadme rikkest.**


6.3 Energia kokkuhoid



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

6.4 Näiteid pliidi kasutamisest

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited
 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1-3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5-25 min	Aeg-ajalt segage.
1-3	Kalgendamise: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10-40 min	Pange nõule kaas peale.
3-5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25-50 min	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal aeg-ajalt segada.
5-7	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20-45 min	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
7-9	Kartulite aurutamine.	20-60 min	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
7-9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60-150 min	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.

Soojusaste	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited
9-12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12-13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5-15 min	Pöörake poole aja möödudes.
14	Suurte koguste vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

Toitefunktsioon sobib suure vedelikukoguse soojendamiseks.

7. PLIIT - PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist.

Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.



Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus

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

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

8. AHI - IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.









8.1 Jahutusventilaator

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

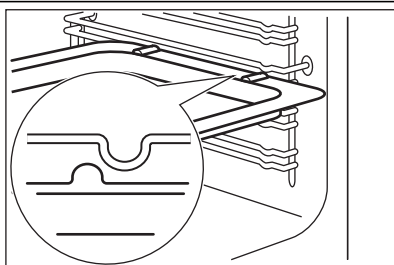
8.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine

- Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nappu.
- Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri reguleerimisnappu. Temperatuuri indikaator süttib, kui temperatuur seadmes tõuseb.
- Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide napp ja temperatuuri reguleerimisnapp välja.

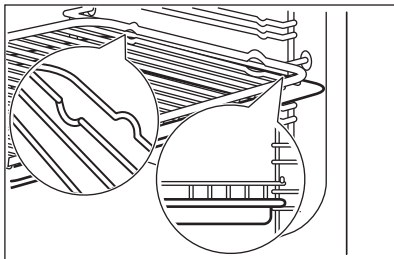
8.3 Ahju funktsioonid

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

8.4 Ahjutarvikute paigaldamine



Sügaval pannil ja ahjuresil on külgmised spetsiaalsed servad. Need servad ja juhtlattice kuju aitavad vältida nõude libisemist.



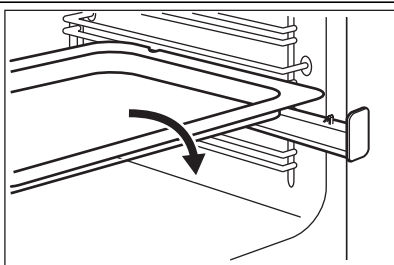
Ahjuresti ja sügava panni üheaegne sisestamine

Pange ahjuresst sügava panni peale. Lükake sügav pann ühe ahjutasandi juhtlattede vahele.

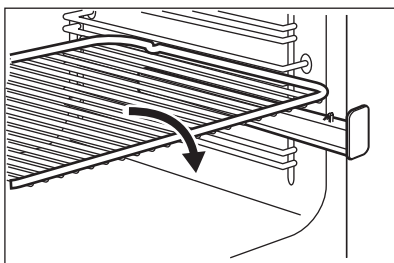


Säilitage teleskoopsiinide paigaldusjuhised tulevaseks kasutamiseks.

8.5 Teleskoopsiinid – ahjutarvikute sisestamine

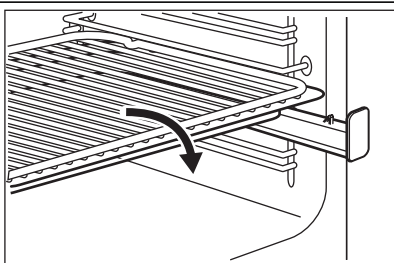


Paigutage küpsetusplaat või küpsetuspann teleskoopsiinidele.



Spetsiaalne kõrge serv ahjuressti ümber takistab nõude mahalibsemist.

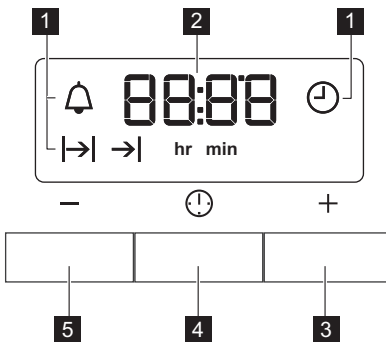
8.6 Ahjuressti ja küpsetuspanni üheaegne sisestamine



Pange ahjuresst küpsetuspannile. Pange ahjuresst ja küpsetuspann teleskoopsiinidele.

9. AHI - KELLA FUNKTSIOONID

9.1 Elektronprogrammeerija



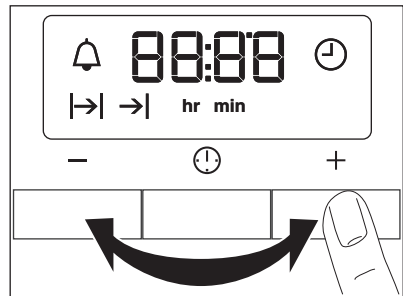
- 1 Funktsiooni indikaatorid
- 2 Kellaaja näidik
- 3 Nupp +
- 4 Valikunupp
- 5 Nupp -

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

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

9.2 Kellafunktsioonide valimine

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



3. Puudutage + või - vajaliku kellafunktsiooni valimiseks.

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

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

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

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

9.3 Kella funktsioonide tühistamine

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

10. 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 kogustest.



ETTEVAATUST

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

- Pikema küpsetusaja puhul võib ahju umbes 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada, et ära kasutada jääkkuumust.

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

Küpsetustabelite kasutamine

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

10.1 Küpsetamine

Üldised juhised

- Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Kohandage oma tavapärased seaded (temperatuur, küpsetusajad) ja riulitasandid vastavalt tabelites toodud väärtustele.

10.2 Nõuandeid küpsetamiseks

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Koogi põhi ei ole küllalt pruun.	Vale riulitasand.	Asetage kook allapoole.
Kook vajub kokku (muutub vesiseks, klumbiliseks, triibuliseks).	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi madalam ahju temperatuur.
Kook vajub kokku (muutub vesiseks, klumbiliseks, triibuliseks).	Küpsetusaeg on liiga lühike.	Määrake pikem küpsetusaeg. Küpsetusaega ei saa vähendada kõrgema temperatuuri valimise abil.

Küpsetustulemused	Võimalik põhjus	Lahendus
Kook vajub kokku (muutub vesiseks, klimbiliseks, triibuliseks).	Tainas on liiga palju vedelikku.	Kasutage vähem vedelikku. Pöörake tähelepanu segamisaegadele, eriti siis, kui kasutate tainasegamise masinat.
Kook on liiga kuiv.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige kõrgem ahju temperatuur.
Kook on liiga kuiv.	Küpsetusaeg on liiga pikk.	Järgmisel küpsetamisel valige lühem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Ahju temperatuur on liiga kõrge ja küpsetusaeg liiga lühike.	Valige madalam ahju temperatuur ja pikem küpsetusaeg.
Kook ei pruunistu ühtlaselt.	Tainas pole ühtlaselt jaotatud.	Laotage tainas ühtlaselt küpsetusplaadile.
Kook ei saa antud küpsetusajaga valmis.	Ahju temperatuur on liiga madal.	Järgmisel küpsetamisel valige veidi kõrgem ahju temperatuur.

10.3 Pöördõhk ☹

Küpsetamine ühel ahjutasandil

Küpsetamine vormides

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

¹⁾ Soojendage ahi ette

Koogid/küpsetised/leivad küpsetusplaadil

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Kuiv purukook	3	150 - 160	20 - 40

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Puuviljakoogid (pärmitsainast/ keekitsainast) ¹⁾	3	150	35 - 55
Muretainsast puu- viljakoogid	3	160 - 170	40 - 80

¹⁾ Kasutage sügavat panni

Küpsised

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Muretainsast küpsised	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Keekitsainast küpsised	3	150 - 160	15 - 20
Munavalgest küpsised, besee	3	80 - 100	120 - 150
Makroonid	3	100 - 120	30 - 50
Pärmitsainast küpsised	3	150 - 160	20 - 40
Lehttainaküpsetised	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Saiakesed	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (20 tk plaadil)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Soojendage ahi ette

Vormiroogade ja gratäänide tabel

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

¹⁾ Soojendage ahi ette

Küpsetamine mitmel tasandil

Koogid/küpsetised/leivad küpsetusplaadil

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

1) Soojendage ahi ette

Küpsised/small cakes/küpsetised/saiakesed

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

1) Soojendage ahi ette

10.4 Ülemise + alumise kuumutusega ühel tasandil küpsetamine

Küpsetamine vormides

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Gugelhupf või nupsusai	2	160 - 180	50 - 70
Madeira kook / puuviljakooigid	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Koogipõhi – muretainast	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Koogipõhi – keeksitainast	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 vormi Ø 20 cm, diagonaalpaigutus)	1 - 2	180	60 - 90
Lahtine pirukas (nt quiche lorraine)	1	180 - 220	35 - 60
Juustukook	1 - 2	160 - 180	60 - 90

¹⁾ Soojendage ahi ette

Koogid/küpsetised/leivad küpsetusplaadil

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Pärmitainast kringel/pärg	2	170 - 190	40 - 50
Jõulukook	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Leib (rukkileib)			
1. Küpsetamise esimene pool.	1 - 2	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Küpsetamise teine pool.		2. 160 - 180 ¹⁾	2. 30 - 60
Tuuletaskud/ekleerid	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Rullbiskviit	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Kuiv purukook	3	160 - 180	20 - 40
Mandlikook/suhkrukoogid	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Puuviljakoogid (pärmittainast/keeksitainast) ²⁾	3	170	35 - 55
Muretainast puuviljakoogid	3	170 - 190	40 - 60
Õrna katttega (nt kohupiim, koor, keedukreem) pärmittainaküpsetised	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80
Pitsa (rohke kattega) ²⁾	1 - 2	190 - 210 ¹⁾	30 - 50
Pitsa (õhuke koorik)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25

Küpsetise tüüp	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Hapendamata leib	1	230 - 250	10 - 15
Tordid (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Soojendage ahi ette

2) Kasutage sügavat panni

Küpsised

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

1) Soojendage ahi ette

Vormiroogade ja gratäänide tabel

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

1) Soojendage ahi ette

10.5 Pitsarežiim

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

¹⁾ Kasutage sügavat panni

²⁾ Soojendage ahi ette

10.6 Küpsetamine

Roogade küpsetamine

- Kasutage küpsetamisel kuumakindlaid ahjunõusid (vt tootja juhiseid).
- Suuri praetükke võib valmistada sügaval pannil (kui see on olemas) või sügava panni kohale asetatud ajurestil.

- Taisest lihast praadide küpsetamisel kasutage kaanega küpsetamisnõusid. Nii jääb liha mahlasem.
- Kõiki praade, mille puhul soovitakse pruunistamist või krõbedat koorikut, võiks valmistada kaaneta küpsetuspannil.

10.7 Küpsetamine ülemise + alumise kuumutusega

Veiseliha

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

Liha tüüp	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Rostbiif või filee: poolküps	paksuse cm kohta	1	220 - 230	8 - 10
Rostbiif või filee: täisküps	paksuse cm kohta	1	200 - 220	10 - 12

1) Soojendage ahi ette

Sealiha

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

Vasikaliha

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

1) Kasutage kinnist küpsetusnõud

Lambaliha

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

Ulukiliha

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

Liha tüüp	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Uluki kintsu- tükk	1,5–2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Soojendage ahi ette

Linnuliha

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

Kala

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

10.8 Küpsetamine turbogrilliga ☼

Veiseliha

Liha tüüp	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Rostbiif või fi- lee: väheküps	paksuse cm kohta	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rostbiif või fi- lee: poolküps	paksuse cm kohta	1	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või fi- lee: täisküps	paksuse cm kohta	1	170 - 180	8 - 10

1) Soojendage ahi ette

Sealiha

Liha tüüp	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Abatükk, kael, kints	1–1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Karbonaad, ri- bipraad	1–1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90

Liha tüüp	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Pikkpoiss	750 g – 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Seakoot (eel- küpsetatud)	750 g – 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

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

Lambaliha

Liha tüüp	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Lambakoot, küpsetatud lambaliha	1–1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lamba selja- tükk	1–1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Linnuliha

Liha tüüp	Kogus	Riuli tasand	Temperatuur °C	Aeg min.
Linnuliha portsjonitükid	200–250 g/tk	1	200 - 220	30 - 50
Pool kana	400–500 g/tk	1	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler	1–1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Part	1,5–2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Hani	3,5–5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2,5–3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4–6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.9 Grill

Kasutage grillimisfunktsiooni alati maksimaalsel temperatuuril



Grillimisel peab ahju uks olema alati suletud

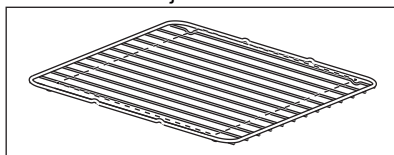


Enne grillimist soojendage tühja ahju alati eelnevalt 5 minutit.

- Paigutage riul grillimistabelis soovitud riulitasandile.

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

Grillimisala on ahjuresti keskel



Grill 

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

¹⁾ Soojendage ahi ette

10.10 Kuivatamine 

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


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

Köögivili

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

Puuviljad

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

10.11 Sulatamine 

Eemaldage toidu pakend. Asetage toit taldrikule.

Ärge toitu taldriku või kausiga katke. See võib sulatusaega pikendada. Kasutage esimest riilitasandit. Kõige alumist.

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

Teave akrüülamiidide koht

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

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

11. AHI - PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Nii saate mustust hõlbisamini eemaldada ja see ei kõrbe kinni.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete

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



Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed

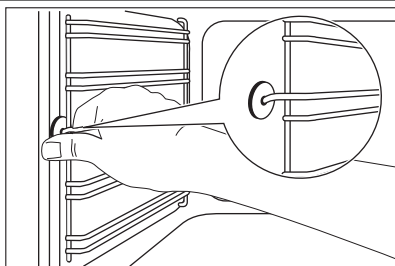
Puhastage ahju ust ainult niiske käsna. Kuivatage pehme lapiga.

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

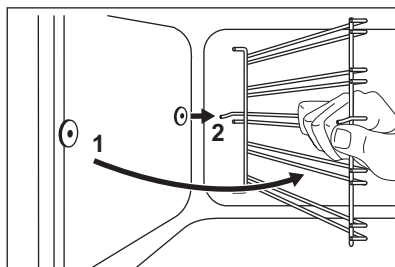
11.1 Riulitoided

Külgseinade puhastamiseks saate riulitoed eemaldada.

Riulitugede eemaldamine



1. Tõmmake riulitoe esiosa külgseina küljest lahti.



2. Tõmmake riulitoe tagaosaga külgseina küljest lahti ja eemaldage riulitugi.

Riulitugede paigaldamine

Paigaldage riulitoeid tagasi vastupidises järjekorras.



Teleskoopsiinide puhul:

Riuli teleskoopsiinide kinnituspoldid peavad olema suunatud ettepoole!



ETTEVAATUST

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



HOIATUS

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



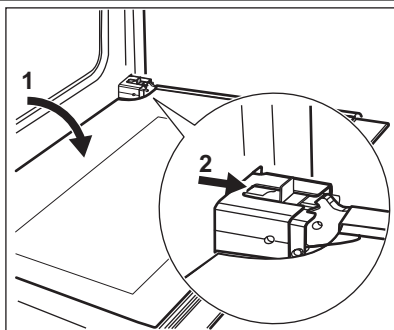
HOIATUS

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

11.2 Ahjuukse puhastamine

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.

Ukse eemaldamine:



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

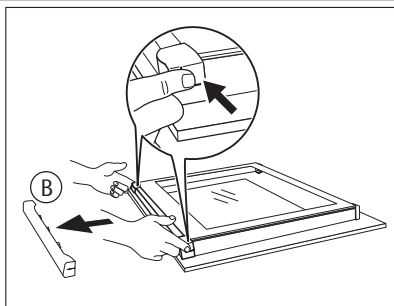
i Ukse eemaldamiseks tõmmake seda väljapoole esmalt ühest ja seejärel teisest küljest.

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

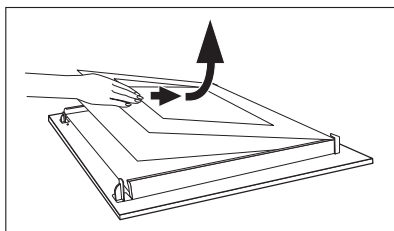
11.3 Ukse klaaspaneelid

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

Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine



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



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

Paneelide paigaldamiseks sooritage ülalkirjeldatud toiming vastupidises järjekorras.



ETTEVAATUST

Eemaldatavatel klaaspaneelidel on ühel küljel tähistus. Jälgige, et tähistus oleks üllemises vasakpoolses nurgas.

11.4 Ahjuvalgusti



HOIATUS

Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pirmi vahetamist tehke järgmist.

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



Ahjuvalgusti pirmi ja klaaskatte viigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riidest lapp.

Ahjuvalgusti pirmi vahetamine

1. Ahjuvalgusti klaaskatte leiate ahjuõõne tagaosast.

Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.

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



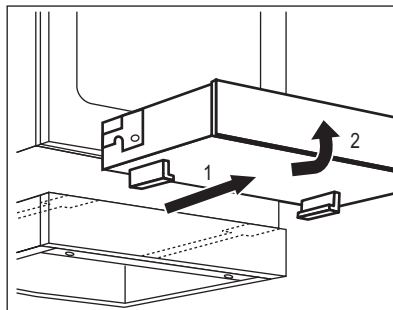
Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirmi.

4. Paigaldage klaaskate.

11.5 Sahtli eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks saab ahju allosas oleva sahtli välja võtta.

1. Tõmmake sahtel lõpuni välja.



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

Sahtli sisestamine

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



HOIATUS


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

12. MIDA TEHA, KUI...



HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
Seade ei tööta	Elektrikilbis on kaitse vallandunud	Kontrollige kaitset. Kui kaitse vallandub rohkem kui üks kord, kutsuge välja elektrik.
Seade ei tööta	Puudutasite ühekorruga 2 või enamat sensorvälja	Puudutage korruga ainult üht sensorvälja
Seade ei tööta	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid	Pühkige juhtpaneel puhtaks
Seade ei tööta	Lapselukk või nupulukk või  on sisse lülitatud	Vt jaotist "Seadme kasutamine".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
Seade ei tööta	Seade ei ole sisse lülitunud	Lülitage seade sisse
Ahi ei kuumene	Vajalikud seadistused on tegemata	Kontrollige seadistusi
Ahjuvalgusti ei tööta	Ahjuvalgusti on rikkis	Asendage ahjuvalgusti pirn uuega
Toitude ja ahjuõõnde lastub auru ja kondensvett	Toit on jäänud ahju liiga kauaks	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15-20 minuti pärast välja võtta
Ekraanil kuvatakse "12.00" ja "LED"	Elektrikatkestus	Seadistage kell uuesti
Jääkuumuse märgutuli ei sütti	Keeduväli ei ole tuline, sest see töötas vaid lühikest aega	Kui keeduväli peab olema tuline, pöörduge müüjajärgsesse teenindusse
Keeduväli vähendab soojusastet väärtuseni 	Olete katnud ühe või mitu sensorvälja või juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Vabastage sensorväljad. Pühkige juhtpaneel puhtaks
Kui seade on väljas, kostab helisignaali	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja	Vabastage sensorväljad.
Soojusaste vaheldub	Toitehaldus on aktiivne	Vt toitehaldust käsitlevat jaotist
Kostab helisignaali ja seade käivitub ning lülitub uuesti välja. 5 sekundi pärast kostab veel üks helisignaali	Katsite kinni 	Vabastage sensorväli
 süttib	Väljalülitusautomaatika on sees	Lülitage seade välja ja käivitage uuesti
 süttib	Keeduvälja ülekuumemise kaitse töötab	Lülitage keeduväli välja. Lülitage keeduväli uuesti sisse
 süttib	Keeduväljal pole nõud	Asetage keeduväljale nõu
 süttib	Kasutate sobimatut nõud	Kasutage sobivaid keedunõusid
 süttib	Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Valige väiksem keeduväli

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
[E] ja number süttivad	Seadmel ilmes tõrge	Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Lülitage see uuesti sisse. Kui [E] süttib uuesti, pöörduge müügijärgsesse teenindusse
[E4] süttivad	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjalt pliidiil või te ei kasuta õiget keedunõud. Keeduvälja ülekuumenemise kaitse töötab. Väljalülitusautomaatika on sees	Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Pärast 30 sekundit lülitage keeduväli uuesti sisse. [E4] peaks kustuma, jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Jahutage keedunõu maha ja kontrollige seda, lähtudes alajaotisest Induktsioonkeeduväljale sobivad nõud

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

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõone raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)

Tootenumbr (PNC)

Seerianumber (S.N.)

13. PAIGALDAMINE



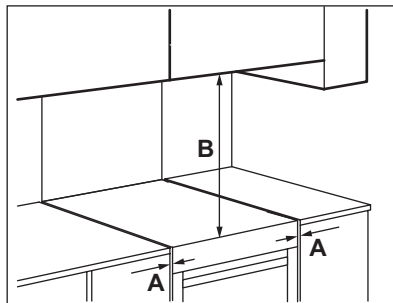
HOIATUS

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Mõõdud	
Kõrgus	847 - 867 mm
Laius	596 mm
Sügavus	600 mm
Ahju mahutavus	74 l
Pinge	230 V
Sagedus	50 Hz

13.1 Seadme asukoht

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

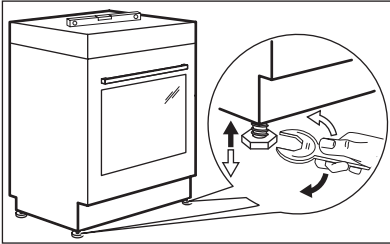


Minimaalsed vahed

Mõõt	mm
A	2
B	685

13.2 Loodimine

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



13.3 Kaldumiskaitse



ETTEVAATUST

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

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

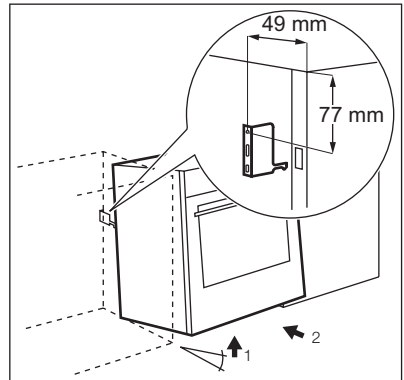


Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigel kõrgusel.

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

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

Veenduge, et pliidi taga olev pind oleks sile.



13.4 Elektriühendus



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

Toitekaabel ega -pistik selle seadme juurde ei kuulu.

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

14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	38
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	39
3. TERMÉKLEÍRÁS	42
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	43
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT	44
6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	48
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	50
8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT	50
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK	53
10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	54
11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	66
12. MIT TEGYEK, HA.....	69
13. ÜZEMBE HELYEZÉS	71

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Ha repedést lát az üvegkerámia felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

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.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.



VIGYÁZAT

Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áramparamétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatla-

kozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek üzem közben forróvá válnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.



VIGYÁZAT

Tűz- és robbanásveszély.

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzőeszkörtartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékokat tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Az esetleges tüzet ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló takaróval.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Működés közben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.

- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.4 Belső világítás

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

szülékekhez használható. Otthona ki-
világítására ne használja.



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.5 Ártalmatlanítás



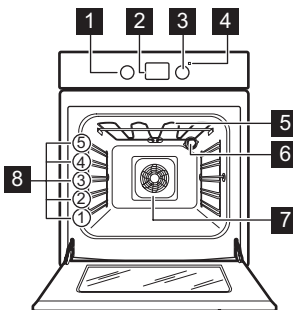
VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

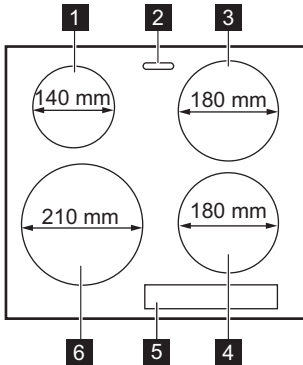
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



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

3.2 Főzőfelület elrendezése



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

3.3 Tartozékok

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

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

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

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

4.1 Kezdeti tisztítás

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

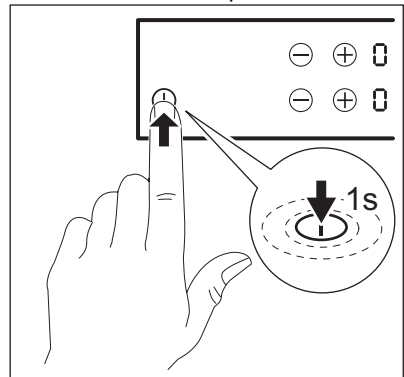


Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 Érzékelőmező



A készülék működtetéséhez érintse meg és tartsa legalább 1 másodpercig nyomva az érzékelőmezőt a kezelőpanelen.



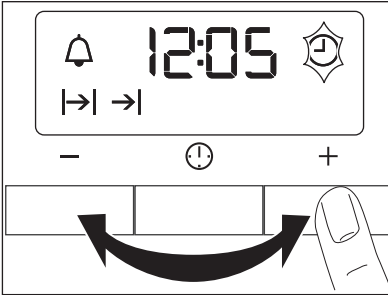
4.3 Az óra beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

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

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



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



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

4.4 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamarad zsírt.

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

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

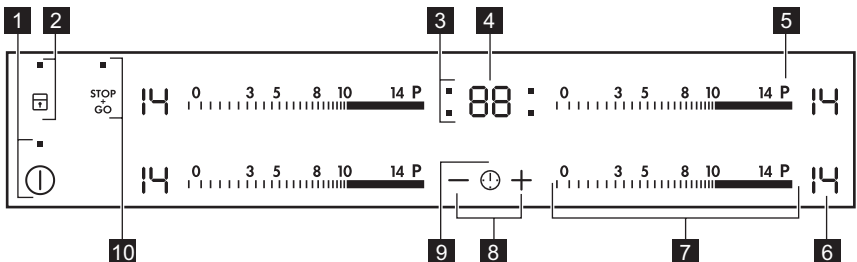
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT







VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.





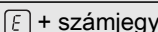




5.1 Kezelőpanel elrendezése




A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket. A visszajelzők és kijelzések jelzik, hogy melyik funkció aktív.

Érzékelőmező	Funkció
1 	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2 	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3 Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Azt mutatja, hogy melyik főzőzónára végzi az idő beállítását.
4 Az időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
5 P	A Rásegítés funkció bekapcsolása.
6 Hőbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
7 A kezelősáv	A hőfok beállítása.
8 + / -	Növeli vagy csökkenti az időt.
9 	A főzőzóna kiválasztása.
10 	A STOP+GO funkció be- és kikapcsolása.

5.2 Hőbeállítás kijelzése

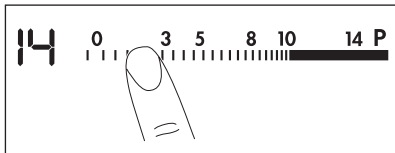
Kijelzés	leírása
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A STOP+GO funkció / Melegen tartás funkció működik.
	Az Automatikus felfűtés funkció működik.
	A Rásegítés funkció működik.
	Üzemzavar lépett fel.
	OptiHeat Control (három fokozatú maradékhő visszajelző): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
	Aktív a Zár/Gyerekszár funkció.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	Működik az Automatikus kikapcsolás.

5.3 A főzőlap ki- és bekapcsolása

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

5.4 Hőfokbeállítás

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

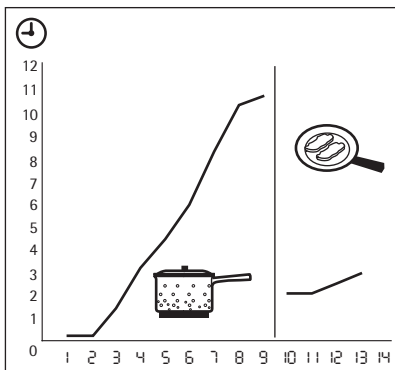


5.5 Automatikus felfűtés

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

Az automatikus felfűtés indításához:

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

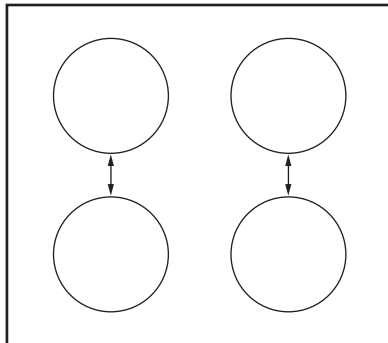


5.6 Rásegítés funkció

A Rásegítés funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Rásegítés funkció legfeljebb 10 percre aktiválható. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőbeállításra. A bekapcsoláshoz érintse meg a **P** kezelőgombot. Ekkor a **P** jelenik meg a kijelzőn. A kikapcsoláshoz érintsen meg egy hőbeállítást **1** - **14**.

5.7 Teljesítménykezelés

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



5.8 Időzítő

Egy sütőzóna automatikus kikapcsolási idejének beállítására használja.

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



Az időzítő elindítása előtt be kell a főzőzónát állítania.

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


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

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

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



5. Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.






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

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

5.9 Stop+Go

A Stop+Go  funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra () állítja.


A funkció nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

- E funkciónak a bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A  szimbólum látható a kijelzőn.
- E funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a  gombot. Az előző hőbeállítása jelenik meg a kijelzőn.






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

5.10 Zár

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

A funkció nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

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







Ha kikapcsolja a készüléket, a funkció is kikapcsolódik.





5.11 Gyermekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.




A gyermekzár aktiválása

1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a  gombot. Ne végezzen hőbeállítást.
2. Érintse meg a  gombot 4 másodperccig. A  szimbólum látható a kijelzőn. Működik a gyermekzár.
3. A főzőlap kikapcsolásához érintse meg a  gombot.




A gyermekzár kikapcsolása

1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a  gombot. Ne végezzen hőbeállítást.
2. Érintse meg a  gombot 4 másodperccig. A  szimbólum látható a kijelzőn.
3. A főzőlap kikapcsolásához érintse meg a  gombot.

A gyermekzár ideiglenes kiiktatása egy főzési munkaszakaszra

1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A  szimbólum látható a kijelzőn.
2. Érintse meg a  gombot 4 másodperccig.
3. 10 másodpercen belül végezze el a hőbeállítást. Működtetheti a főzőlapot.
4. Amikor kikapcsolja a főzőlapot, akkor ismételtelen működésbe lép a gyermekzár.

5.12 OptiHeat Control (három fokozatú maradékhő visszajelző):

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






VIGYÁZAT










A maradékhő miatt fennáll az égési sérülések veszélye.

5.13 Automatikus kikapcsolás

Automatikusan kikapcsolódik a főzőlap, ha:

- Valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva .
- Nem végzett hőbeállítást a főzőlap bekapcsolása után.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. főzőedény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- A főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.

- Nem megfelelő főzőedényt használ. A  szimbólum látható a kijelzőn, és 2 perc elteltével automatikusan kikapcsolódik a főzőzóna.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő elteltével (lásd a táblázat)  szimbólum látható a kijelzőn, és kikapcsolódik a főzőlap.

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

6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

6.1 Edények indukciós főzőzónákhoz



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

A főzőedény anyaga

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

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

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



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Főzőedények méretei: Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. A főzőedény aljának mágneses része azonban legalább a minimális átmérő legyen.

Főzőzóna	Főzőedény min. átmérője [mm]
Jobb hátsó — 180 mm	145
Jobb első — 180 mm	145
Bal hátsó — 145 mm	125
Bal első — 210 mm	180

6.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

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

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

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

6.3 Energiatakarékosság



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

6.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1-3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5-25 perc	Időnként keverje meg.
1-3	Keményítés: könnyű omlott, sült tojás.	10-40 perc	Tegyen fedőt a főzőedényre.
3-5	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25-50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet.
5-7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20-45 perc	Adjon hozzá néhány teáskanálnál folyadékot.
7-9	Burgonya párolása.	20-60 perc	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
7-9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
9-12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, hús-pogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
12-13	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5-15 perc	Félidőben fordítsa meg.
14	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús pirítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban való sütése.		

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan sütőlapot használjon, melynek tiszta az alja.



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

A szennyeződés eltávolítása:

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

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

– **Távolítsa el, miután a készülék megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószer használjon.

8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

8.1 Hűtőventilátor



Amikor a készülék be van kapcsolva, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.








8.2 A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.

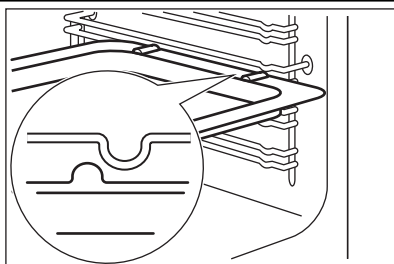
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre. Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

8.3 Sütőfunkciók

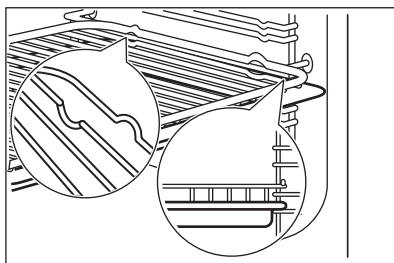
Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint az Alsó + felső sütésnél.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó + felső sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
 Pizzasütés	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint az Alsó + felső sütésnél.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemelve keringeti a forró levegőt az étel körül.
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételmezer grillezéséhez. Piritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszálására.
 Kiolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez.
 Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.

8.4 Sütőtartozékok behelyezése



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



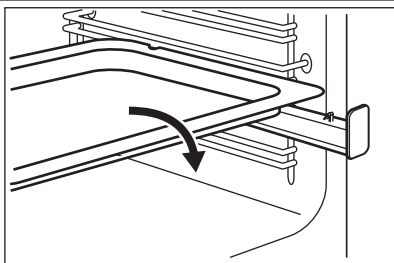
A sütőpolc és a mély tepszi együttes behelyezése

Helyezze a sütőpolcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

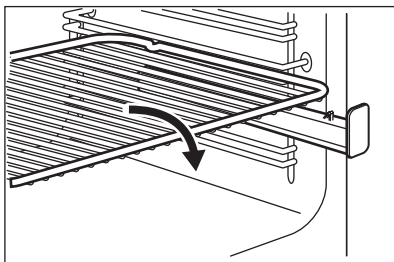


Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sínvezetők szerelési útmutatóját.

8.5 Teleszkópos polctartók - a sütőtartozékok behelyezése

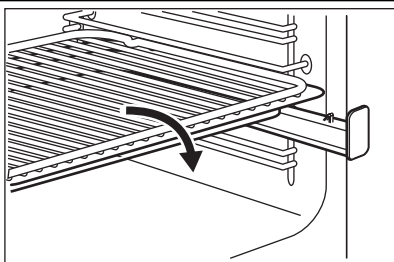


Helyezze a sütőtálcát vagy a hússütő tepsit a teleszkópos sütősínekre.



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

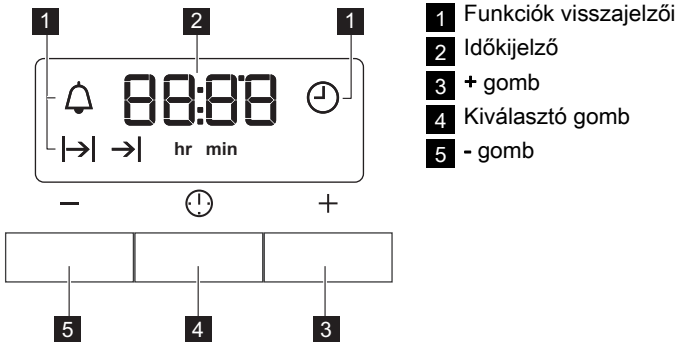
8.6 A sütőpolc és a hússütő tepsire együttes behelyezése



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

9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

9.1 Elektronikus programkapcsoló

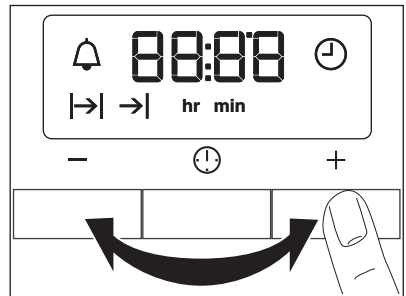


Óra funkció	Alkalmazás
Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Időtartam	Annak beállítására, hogy mennyi idő óta működik a készülék.
Befejezés	Annak beállítása, hogy mikor kapcsol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

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

9.2 Az órafunkciók beállítása

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



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

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

5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütő-funkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

2. Tartsa nyomva a - gombot.
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

9.3 Az órafunkciók törlése

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

10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



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



FIGYELEM

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

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

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

A tésztaütési táblázatok használata

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

10.1 Tésztaütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcmagasságokat a táblázatban szereplő értékekhez.

10.2 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	Helytelen polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.

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

10.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok



Sütés egyetlen polcon

Sütés sütőformákban

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

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	2 - 3	160	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt

Sütőlapon süttött sütemény

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

1) Használjon mély tepsit

Aprósütemények

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

1) Melegítse elő a sütőt

Felfújtak és csőben sülték – táblázat

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Több szinten való sütés**Sütőlapon süttöt sütemény**

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Kekszek/small cakes/tészták/péksütemény

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

10.4 Alsó + felső sütés egy polcon

Sütés sütőformákban

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

1) Melegítse elő a sütőt

Sütőlapon süttött sütemény

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Fonott kalács/kenyér	2	170 - 190	40 - 50
Karácsonyi kalács	2	160 - 180 1)	50 - 70
Kenyér (rozskenyér):			
1. A sütési folyamat első része.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. A sütési folyamat második része.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	3	190 - 210 1)	20 - 35
Keksztekercs	3	180 - 200 1)	10 - 20
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	3	160 - 180	20 - 40

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Vajas mandulorta / cukros sütemények	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	3	170 - 190	40 - 60
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80
Pizza (gazdag feltéttel) ²⁾	1 - 2	190 - 210 ¹⁾	30 - 50
Pizza (vékony)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Élesztő nélküli kenyér	1	230 - 250	10 - 15
Torták (CH)	1	210 - 230	35 - 50

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

²⁾ Használjon mély tepsit

Aprósütemények

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Felfűjtak és csőben sülték – táblázat

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

10.5 Pizza beállítás (☞)

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

¹⁾ Használjon mély tepsit

²⁾ Melegítse elő a sütőt

10.6 Sültek

Húсок sütése

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

10.7 Hússütés Alsó + felső sütéssel

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Párolt marhasült	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Marhasült vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	1	220 - 230	8 - 10
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	1	200 - 220	10 - 12

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Sertés

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

Borjú

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

¹⁾ egy zárt hússütő edényt használjon

Bárány

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

Vadhús

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

1) Melegítse elő a sütőt

Szárnyas

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

Hal

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

10.8 Hússütés Infrásütéssel

Marhahús

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Lapocka, tarja, sonka	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Sertécsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

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

Bárány

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

Szárnyas

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g-os	1	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

10.9 Grill

A grill funkciót mindig a legnagyobb hőmérsékleti beállítással használja



Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad

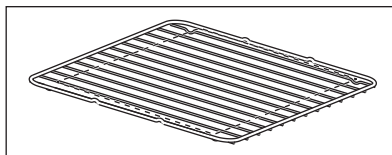


Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

- Helyezze a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

A grillező terület a polc közepén található



Grillezés

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

10.10 Aszalás

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmények eléréséhez: a szükséges idő felének letelte után kapcsolja ki a készüléket. Nyissa ki a készü-

lék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Zöldségek

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

Gyümölcs

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

10.11 Kiolvasztás ☼☼☼

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

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

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

Tudnivaló az akril-amidokról

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

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

11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

- A készülék elülső oldalát tisztítószeres meleg vízzel megnedvesített puha ruhával tisztítsa meg.
- Hagyományos tisztítószerrel végezze a fémfelületek tisztítását.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékai vannak, ne tisztítsa azokat agresszív tisztító-

szerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretetheti a teflon bevonatot.



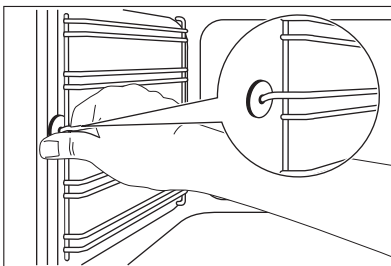
Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

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

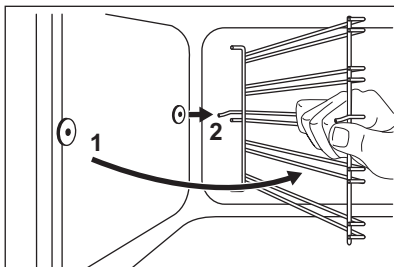
11.1 Polctartó

A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfaltól.

A polctartó sínek kivétele



1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



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

A polctartó sín behelyezése

A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



Teleszkópos polctartókkal ellátott modelleknél:

A teleszkópos polctartón található tartócsapok előre nézzenek!



FIGYELEM

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



VIGYÁZAT

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



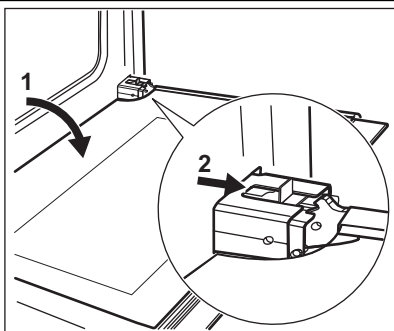
VIGYÁZAT

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

11.2 A sütőajtó tisztítása

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.

Az ajtó eltávolítása:



- Nyissa ki teljesen az ajtót.
- Addig mozgassa a csúszkát, amíg kattantást nem hall.
- A csúszka reteszeléséig hajtsa be az ajtót.
- Vegye le az ajtót.



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

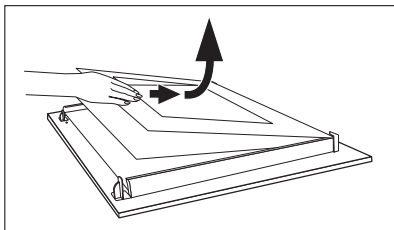
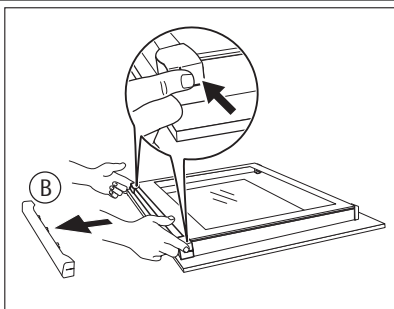
Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattantást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

11.3 A sütő üveglapjai



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

Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása



1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
2. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket a vezetősínből.
4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait.

A lapok visszatételéhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.



FIGYELEM

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



Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °-ig hőálló sütőlámpára.
4. Szerelje fel az üvegfedelet.

11.4 Sütőtér lámpa



VIGYÁZAT

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

A sütőlámpa cseréje előtt:

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



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

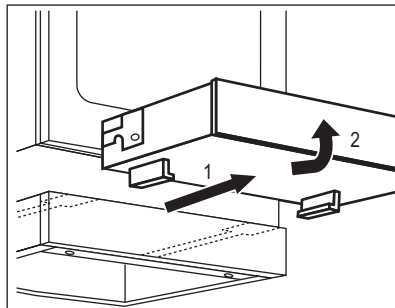
A sütőlámpa cseréje

1. A sütővilágítás üveg lámpaburája a sütőtér hátsó részén található.
Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

11.5 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



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

A rekesz visszahelyezése

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

**VIGYÁZAT**

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

12. MIT TEGYEK, HA...**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosítódobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételt kioldódás után forduljon szakértő villanyszerelőhöz.
A készülék egyáltalán nem működik	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre	Csak egy érzékelőmezőhöz érjen
A készülék egyáltalán nem működik	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen	Tisztítsa meg a kezelőpanelt
A készülék egyáltalán nem működik	A gyerekszár, a funkciózár vagy a $\text{STOP} + \text{GO}$ működik	Lásd „A készülék használata” című részt.
A készülék egyáltalán nem működik	A készülék nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a készüléket
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállítókat
Nem működik a sütőlámpa	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütőlámpa izzóját
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben
A kijelzőn a „12.00” és „LED” felirat látható	Áramszünet	Állítsa be újra az órát
A maradék hő visszajelzők nem világítanak	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálatához
A főzőzóna a hőbeállítást  értékre csökkenti	Egy vagy több érzékelőmezőt lefedett, vagy víz-, illetve zsírfoltok vannak a kezelőpanelen	Szüntesse meg az érzékelőmezők letakarását. Tisztítsa meg a kezelőpanelt

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Hang hallatszik a készülék kikapcsolt állapotában	Letakart egy vagy két érzékelőmezőt	Szüntesse meg az érzékelőmezők letakarását.
A hőbeállítás váltakozik	A Teljesítménykezelés funkció aktív	Lásd a Teljesítménykezelés c. részt
Egy hangjelzés hallatszik, majd a készülék bekapcsol, és újra leáll. 5 másodperc elteltével újabb hangjelzés hallatszik	① le van fedve	Szüntesse meg az érzékelőmező letakarását
A  szimbólum világít.	Aktív az automatikus kikapcsolás funkció	Állítsa le a készüléket, majd indítsa újra
A  szimbólum világít	A főzőzóna túlhevülés elleni védelme működik	Kapcsolja ki a főzőzónát Kapcsolja be újra a főzőzónát
A  szimbólum világít	Nincs edény a főzőzónán	Tegyen főzőedényt a főzőzónára
A  szimbólum világít	Nem megfelelő a főzőedény	Használjon megfelelő főzőedényt
A  szimbólum világít	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához	Tegye át a főzőedényt egy kisebb főzőzónára
A  szimbólum és egy szám látható	Hiba történt a készülékben	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a  szimbólum ismét látható, akkor hívja az ügyfélszolgálatot.
A  látható	Hibajelzés keletkezett a készülékben, mert a főzőedényt üresen helyezte a főzőzónára, vagy nem megfelelő főzőedényt használ. A főzőzóna túlhevülés elleni védelme működésben van. Aktív az automatikus kikapcsolás funkció	Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró főzőedényt Kb. 30 másodperc múlva kapcsolja be újból a főzőzónát. A  szimbólum eltűnik, a maradékhő jelző tovább világíthat. Hűtse le a főzőedényt és ellenőrizze annak típusát a Főzőedények az indukciós főzőzónákhoz c. részben

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az

adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

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

13. ÜZEMBE HELYEZÉS



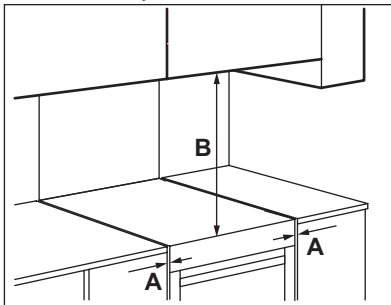
VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

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

13.1 A készülék elhelyezése

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



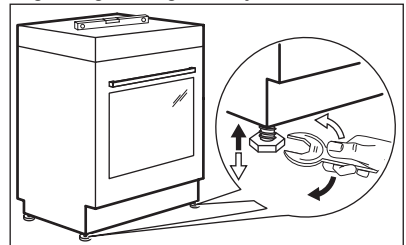
Minimális távolságok

Méretek	mm
A	2

Méretek	mm
B	685

13.2 Vízsintbe állítás

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



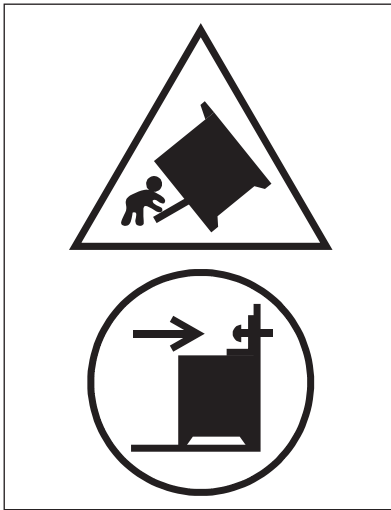
13.3 Billenésátló



FIGYELEM

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

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



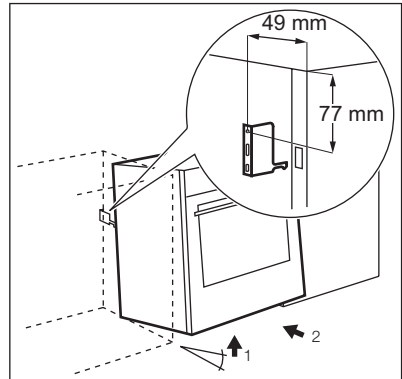
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.

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

Emelje meg a készülék (1) elejét, és helyezze a készüléket a szekrények

közötti tér közepére (2). Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely közepre állításához módosítani kell az oldalméretet.

Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.



13.4 Elektromos üzembe helyezés



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


A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

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

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

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

