



Thinking of you
Electrolux



EZB3410

.....
ET AHI
HU SÜTŐ

.....
KASUTUSJUHEND 2
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 21



SISUKORD

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 3 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 4 |
| 3. TOOTE KIRJELDUS..... | 6 |
| 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 6 |
| 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 7 |
| 6. KELLA FUNKTSIOONID..... | 9 |
| 7. LISAFUNKTSIOONID..... | 10 |
| 8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 10 |
| 9. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 15 |
| 10. VEAOTSING..... | 18 |
| 11. PAIGALDAMINE..... | 19 |
| 12. ENERGIATÕHUSUS..... | 20 |

SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
www.electrolux.com



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



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

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei 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

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on lapselukk, on soovitatav seda kasutada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.

- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuses või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külge sein küljest lahti. Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

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.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad

vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.

- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- 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 loigeb, 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.

- See seade vastab EMÜ direktiividele.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutmist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
 - ärge pange tulist vett vahetult kuumale seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.

- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselt täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.5 Sisevalgusti

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

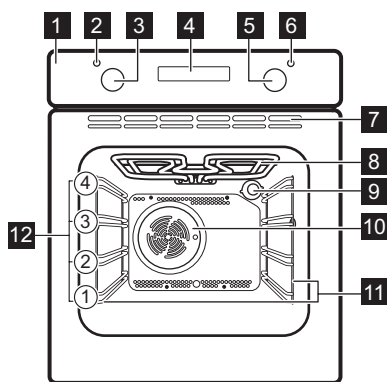


HOIATUS!
Elektrilöögi oht!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Temperatuuri tuli / sümbol / indikaator
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Ahju funktsioonide nupp
- 6 Toite tuli / sümbol / indikaator
- 7 Jahutusventilaatori õhuavad
- 8 Kütteelement
- 9 Valgusti
- 10 Ventilaator
- 11 Ahjuriuli tugi, eemaldatav
- 12 Ahjuriuli tasandid

3.2 Tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.

- **Grill/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

2.6 Jäätmekäitlus



HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!


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

2.7 Hooldus

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

4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriuli toed.



 Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

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

4.2 Kellaaja valimine




Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.


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

Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .

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




4.3 Kellaaja muutmine

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

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

4.4 Eelkuumutus

Eelsoojendage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
6. Laske seadmel 15 minutit töötada. Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. Tegu pole veaga. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tõuseb esile.

5.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine












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

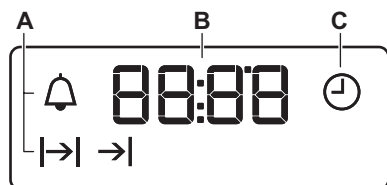
- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
- Tuli süttib, kui seade töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga juhitakse ahjufunktsioone või temperatuuri.

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

5.3 Ahju funktsioonid


| Ahju funktsioon | Rakendus |
|--|---|
|  Välja lülitatud | Seade on välja lülitatud. |
|  Sisevalgustus | Ahjuvalgusti aktiveerimiseks ilma küpsetusfunktsioonita. |
|  Ülemine + alumine kuumutus | Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. |
|  Ülemine kuumutus | Leiva, kookide ja küpsetiste pruunistamiseks. Kasutamiseks küpsetamise lõppfaasis. |
|  Alumine kuumutus | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks. |
|  Grill | Õhemate toitude grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks. |
|  Kiirgrill | Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks. |
|  Pöördõhk | Küpsetamiseks korraga kuni kahel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. |
|  Sulatamine | Külmutatud toidu sulatamiseks. |

5.4 Ekraan



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

5.5 Nupud

| Nupp | Funktsioon | Kirjeldus |
|---|------------|--------------------------------|
| — | MIINUS | Kellaaja valimiseks. |
|  | KELL | Kella funktsiooni määramiseks. |

| Nupp | Funktsioon | Kirjeldus |
|------|------------|----------------------|
| + | PLUS | Kellaaja valimiseks. |

6. KELLA FUNKTSIOONID

6.1 Kellafunktsioonide tabel

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

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

6.2 Kellafunktsioonide valimine

Kestuse ja Lõpu valimiseks valige ahju funktsioon ja küpsetustemperatuur. Minutilugeja puhul pole see vajalik.

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

Kellafunktsioon töötab. Näidikul kuvatakse valitud kellafunktsiooni indikaator.

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

i Funktsioonide Kestus ja Lõpp puhul lülitub ahi automaatselt välja.

6.3 Kellafunktsioonide tühistamine

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

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, jääb jahutusventilaator tööle, kuni seade on maha jahtunud.

7.2 Ohutustermostaat

Seadme vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku

ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

8.2 Kookide küpsetamine

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

8.1 Üldine teave

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

8.3 Liha ja kala küpsetamine

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

8.4 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

8.5 Küpsetamise ja röstimise tabel

Koogid

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|---|----------------------------|-------------|-------------------|-------------|------------|-------------------------------------|
| | Temperaatuur (°C) | Ahju tasand | Temperaatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Vahustatud road | 170 | 2 | 160 | 2 (1 ja 3) | 45 - 60 | Koogivormis |
| Muretained | 170 | 2 | 160 | 2 (1 ja 3) | 24 - 34 | Koogivormis |
| Peti-juustukook | 170 | 1 | 160 | 2 | 60 - 80 | 26 cm koogivormis |
| Õunakook (õunapirikas) | 170 | 1 | 160 | 2 (1 ja 3) | 100 - 120 | Kahes 20 cm koogivormis traatrestil |
| Struudel | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | Küpsetusplaadil |
| Keedisekook | 170 | 2 | 160 | 2 | 30 - 40 | 26 cm koogivormis |
| Puuviljakook | 170 | 2 | 155 | 2 | 60 - 70 | 26 cm koogivormis |
| Keeks (rasvaine-keeks) | 170 | 2 | 160 | 2 | 35 - 45 | 26 cm koogivormis |
| Jõulukook / rikikaliku puuviljatäidisega kook | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | 20 cm koogivormis |
| Ploomikook ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Leivavormis |
| Väikesed koogid | 170 | 3 | 160 | 3 (1 ja 3) | 20 - 30 | Küpsetusplaadil |
| Küpsised ¹⁾ | 150 | 3 | 150 | 3 | 20 - 30 | Küpsetusplaadil |
| Beseed | 100 | 3 | 100 | 3 | 90 - 120 | Küpsetusplaadil |

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|---------------------------------------|----------------------------|-------------|------------------|--------------------|------------|----------------------------------|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Kuklid ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Küpsetusplaadil |
| Küpsetised keedutainast ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 25 - 35 | Küpsetusplaadil |
| Plaadi-koogid | 180 | 3 | 170 | 2 | 45 - 70 | 20 cm koogivormis |
| Victoria kook | 180 | 1 või 2 | 170 | 2 (vasak ja parem) | 40 - 55 | Vasak + parem, 20 cm koogivormis |

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Leib ja pitsa

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|----------------------------------|----------------------------|-------------|------------------|-------------|------------|--------------------------|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Sai ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1-2 tk, 500 g/tk |
| Rukkileib | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Leivavormis |
| Kuklid, saia-kesed ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (1 ja 3) | 25 - 40 | 6-8 saia küpsetusplaadil |
| Pitsa ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | Sügaval pannil |
| Kuklid ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | Küpsetusplaadil |

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tartretised

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|----------------------------------|----------------------------|-----------|------------------|-----------|------------|----------------|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tase | Temperatuur (°C) | Ahju tase | | |
| Pastavorm | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Vormis |
| Juurviljavorm | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Vormis |
| Quiche | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 | Vormis |
| Lasanje | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | Vormis |
| Cannelloni | 200 | 2 | 190 | 2 | 25 - 40 | Vormis |
| Yorkshire'i puding ¹⁾ | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 | 6 pudingivormi |

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Liha

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|--|----------------------------|-----------|------------------|-----------|------------|-------------------------------|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tase | Temperatuur (°C) | Ahju tase | | |
| Veiseliha | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Sealiha | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Vasikaliha | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Inglise rostbiif, pooltoores | 210 | 2 | 200 | 2 | 44 - 50 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Inglise rostbiif, mõõdukalt küpsetatud | 210 | 2 | 200 | 2 | 51 - 55 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Inglise rostbiif, küps | 210 | 2 | 200 | 2 | 55 - 60 | Traatrestil ja sügaval pannil |
| Sea abatükk | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Sügaval pannil |

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|---------------|----------------------------|-------------|------------------|-------------|------------|------------------------------|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Sea sääretükk | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 tükki sügaval pannil |
| Lambaliha | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 | Kints |
| Kana | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Terve tüki-na sügaval pannil |
| Kalkun | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 | Terve tüki-na sügaval pannil |
| Part | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 | Terve tüki-na sügaval pannil |
| Hani | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 | Terve tüki-na sügaval pannil |
| Küülikuliha | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Tükkideks lõigatuna |
| Jänes | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Tükkideks lõigatuna |
| Faasan | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Terve tüki-na sügaval pannil |

Kala

| Toit | Ülemine + alumine kuumutus | | Pöördõhk | | Aeg (min.) | Märkusi |
|--------------------|----------------------------|-------------|------------------|-------------|------------|------------|
| | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | Temperatuur (°C) | Ahju tasand | | |
| Forell/merilatikas | 190 | 2 | 175 | 2 (1 ja 3) | 40 - 55 | 3-4 kala |
| Tuunikala/lõhe | 190 | 2 | 175 | 2 (1 ja 3) | 35 - 60 | 4-6 fileed |

8.6 Grill



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

| Toit | Kogus | | Tempera- tuur (°C) | Aeg (min.) | | Ahju ta- sand |
|--------------------------------|-------|------|-----------------------|------------|---------|------------------|
| | Tükki | (g) | | 1. külg | 2. külg | |
| Sisefilee | 4 | 800 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Biifsteek | 4 | 600 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Vorstid | 8 | - | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Seakarbo- naad | 4 | 600 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 | 3 |
| Kana (pooleks lõigatuna) | 2 | 1000 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 | 3 |
| Kebabid | 4 | - | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Kanarind | 4 | 400 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Hambur- ger | 6 | 600 | 250 | 20 - 30 | - | 3 |
| Kalafilee | 4 | 400 | 250 | 12 - 14 | 10 - 12 | 3 |
| Röstitud sändviitšid | 4 - 6 | - | 250 | 5 - 7 | - | 3 |
| Röstleib/- sai | 4 - 6 | - | 250 | 2 - 4 | 2 - 3 | 3 |

9. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet.
- Puhastage seadme sisemust pärast igakordset kasutamist. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.

- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

9.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed



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

9.3 Uksetihendi puhastamine

- Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõõne raami

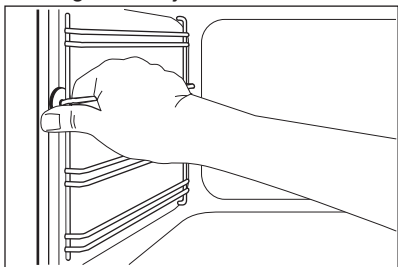
ümber. Ärge kasutage seadet, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskesusega.

- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

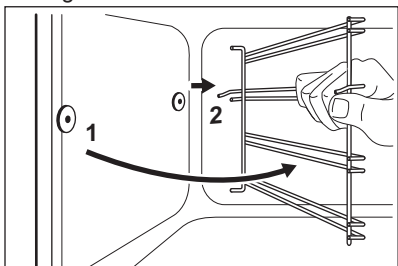
9.4 Ahjuresti tugede

Ahju puhastamiseks eemaldage ahjuresti toed.

1. Tõmmake ahjuriuli toe esiosa külgselina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuriuli toe tagaosa külgselina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

9.5 Ahjuukse puhastamine

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



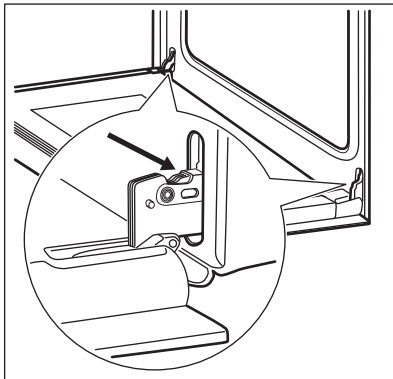
Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.



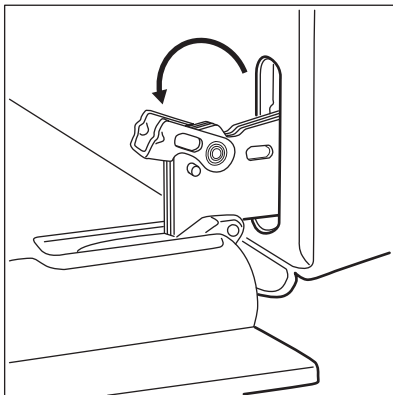
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage seadet ilma sisemise klaaspaneelita.

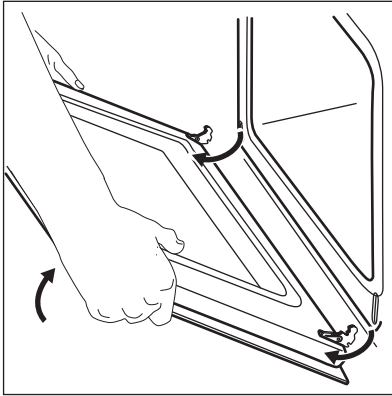
1. Tehke üks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



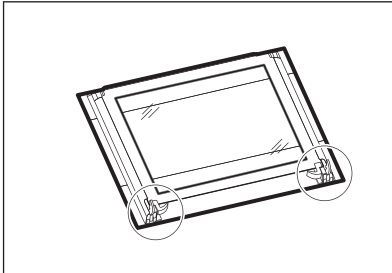
2. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



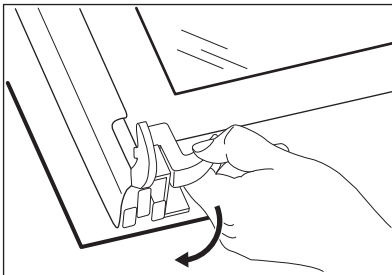
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



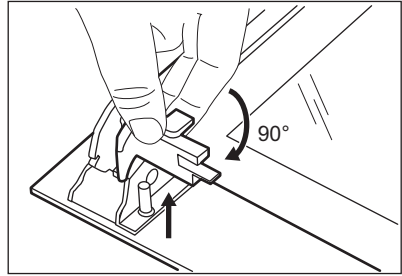
4. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.



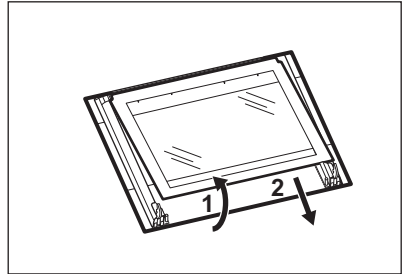
5. Vabastage lukustussüsteem sisemise klaaspaneeli eemaldamiseks.



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



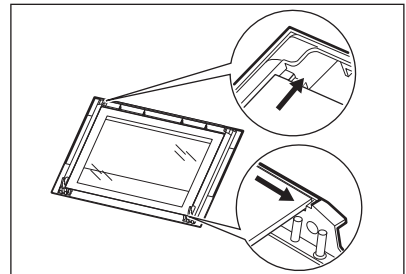
7. Tõstke klaaspaneel ettevaatlikult üles ja eemaldage see.



8. Puhastage klaaspaneeli nõudepesuvahendi ja veega. Kuivatage klaaspaneel hoolikalt. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses.

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

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



9.6 Lambi asendamine

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



HOIATUS!

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

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

Tagumine valgusti

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

10. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|-----------------------------------|--|
| Ahi ei kuumene. | Ahi on välja lülitatud. | Lülitage ahi sisse. |
| Ahi ei kuumene. | Kella pole seadistatud. | Seadistage kell. |
| Ahi ei kuumene. | Vajalikud seeded pole määratud. | Veenduge, et seadistused on õiged. |
| Ahi ei kuumene. | Kaitse on vallandunud. | Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| Valgusti ei põle. | Lamp on rikkis. | Asendage valgusti uue vastu. |
| Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett. | Toit on jäänud liiga kauaks ahju. | Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15 - 20 minuti pärast välja võtta. |
| Ekraanil on näit "12.00". | On olnud elektrikatkestus. | Seadistage kell uuesti. |

10.2 Hooldusteave

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

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

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

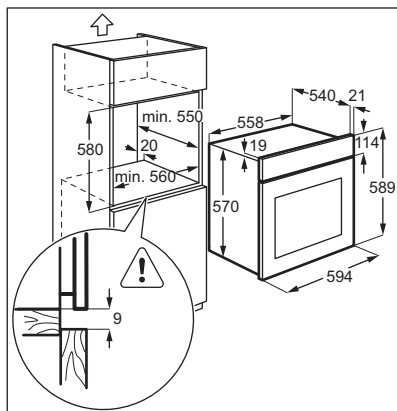
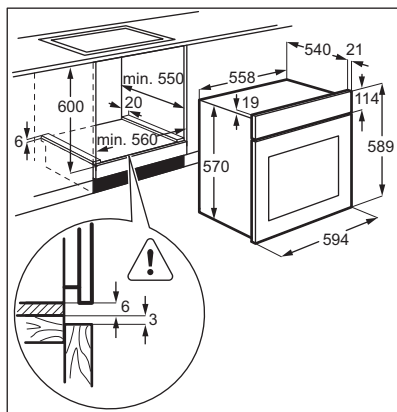
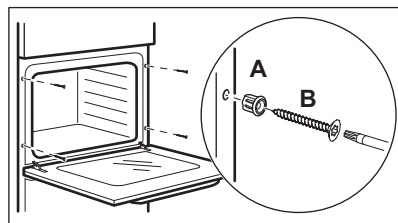
Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

11. PAIGALDAMINE**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Paigutamine mööblisse**11.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse****11.3 Elektriühendus**

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

Selle seadme juurde kuulub ainult toitejuhe.

11.4 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

| Koguvõimsus (W) | Kaabli ristlõige (mm ²) |
|------------------|-------------------------------------|
| maksimaalne 1380 | 3 x 0,75 |
| maksimaalne 2300 | 3 x 1 |
| maksimaalne 3680 | 3 x 1,5 |

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

12. ENERGIATÕHUSUS

12.1 Tootekirjeldus ja andmed vastavalt määrusele EL 65-66/2014

| | | |
|---|--------------------------|---------|
| Tarnija nimi | Electrolux | |
| Mudeli tunnus | EZB3410AOK EZB3410AOW | |
| Energiatõhususe indeks | 103.8 | |
| Energiatõhususe klass | A | |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis | 0.83 kWh/tsüklis | |
| Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis | 0.82 kWh/tsüklis | |
| Sisekambrate arv | 1 | |
| Kuumuseallikas | Elekter | |
| Maht | 57 l | |
| Ahju tüüp | Sisseehitatud ahi | |
| Mass | EZB3410AOK | 28.3 kg |
| | EZB3410AOW | 28.6 kg |

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

12.2 Energia kokkuhoid

Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.


• Üldised nõuanded

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


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

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

13. JÄÄTMEKÄITLUS

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

jäätmed ringlusse. Ärge visake

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

TARTALOM

| | |
|--|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 22 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 23 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS..... | 26 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 26 |
| 5. NAPI HASZNÁLAT..... | 27 |
| 6. ÓRAFUNKCIÓK..... | 29 |
| 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 30 |
| 8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 30 |
| 9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 36 |
| 10. HIBAEHÁRÍTÁS..... | 39 |
| 11. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 40 |
| 12. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 41 |

ÖNRE GONDOLUNK

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:

www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:

www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megpedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. 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.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját 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 sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerral.

2.5 Belső világítás

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



VIGYÁZAT!

Vigyázz! Áramütés-veszély.

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

2.6 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

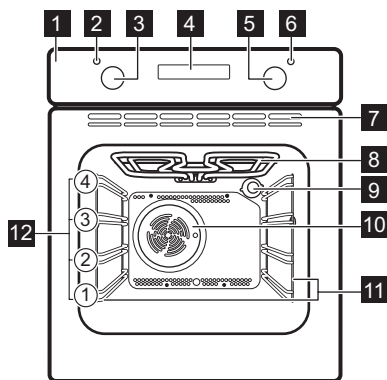
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.7 Szerviz

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum / visszajelző
- 7 Hűtőventilátor szellőzőnyílásai
- 8 Fűtőelem
- 9 Sütőtér világítás
- 10 Ventilátor
- 11 Polctartó, eltávolítható
- 12 Polcszintek

3.2 Tartozékok

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

- **Mély tepszi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.
Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve

áramszünetet követően a Pontos idő funkció szimbóluma villogni kezd.

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

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

4.3 Az idő módosítása






Az Időtartam **↳|** vagy Befejezés **→|** funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

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

4.4 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiegészse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.

4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

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

5. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Visszahúzzható gombok

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

5.2 A készülék be- és kikapcsolása












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

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

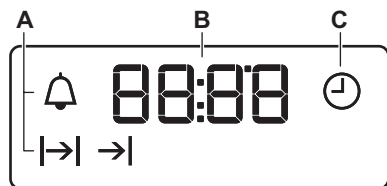
1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

5.3 Sütőfunkció

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  | Kikapcsolt állás A készülék kikapcsolt állapotban van. |
|  | Sütő világítás A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használatánélkül. |


| Sütőfunkció | Alkalmazás | |
|---|--------------------------|---|
|  | Alsó + felső sütés | 1 szinten történő tészta- és hússütés számára. |
|  | Felső fűtés | Kenyér, sütemény és tészta pirításához. Főzött ételek befejezéséhez. |
|  | Alsó sütés | Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  | Grill | Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez. |
|  | Grill + felső sütés | Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása. |
|  | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén. |
|  | Felolvasztás | Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához. |

5.4 Kijelző







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






5.5 Gombok

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




6. ÓRAFUNKCIÓK




6.1 Órafunkciók táblázata

| Óra funkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  Óra | A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. |
|  Percszámláló | Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. |
|  Időtartam | A sütési idő beállítása a sütőnél. |
|  Befejezés | A sütő kikapcsolási időpontjának beállítása. |


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

6.2 Az óra funkciók beállítása




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

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



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

 A Percszámláló funkciónál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

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

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

6.3 Az óra funkciók törlése

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

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Hűtőventilátor

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

7.2 Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása

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

8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

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

8.2 Sütemények sütése

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

8.1 Általános tudnivalók

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

8.3 Húsok és halak sütése

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

8.4 Sütési időtartamok

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

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás,

sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

8.5 Tészta- és hússütési táblázat

Sütemények

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|--|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|---|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Habos sütemények | 170 | 2 | 160 | 2 (1 és 3) | 45 - 60 | Tortasütő formában |
| Linzer-tészta | 170 | 2 | 160 | 2 (1 és 3) | 24 - 34 | Tortasütő formában |
| Írós-túrós lepény | 170 | 1 | 160 | 2 | 60 - 80 | 26 cm-es tortasütő formában |
| Almatorta (almás pite) | 170 | 1 | 160 | 2 (1 és 3) | 100 - 120 | Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon |
| Rétes | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | Sütő tálcán |
| Gyümölcstorta | 170 | 2 | 160 | 2 | 30 - 40 | 26 cm-es tortasütő formában |
| Gyümölcskenyér | 170 | 2 | 155 | 2 | 60 - 70 | 26 cm-es tortasütő formában |
| Piskótatészta (zsiradék nélküli piskótatészta) | 170 | 2 | 160 | 2 | 35 - 45 | 26 cm-es tortasütő formában |
| Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | 20 cm-es tortasütő formában |
| Szilvatorta ¹⁾ | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Kenyérsütő formában |

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|----------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|-----------------|------------|---|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Aprósütemények | 170 | 3 | 160 | 3 (1 és 3) | 20 - 30 | Sütő tálcán |
| Teasütemény ¹⁾ | 150 | 3 | 150 | 3 | 20 - 30 | Sütő tálcán |
| Habcsók | 100 | 3 | 100 | 3 | 90 - 120 | Sütő tálcán |
| Molnárika ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Sütő tálcán |
| Choux tészta ¹⁾ | 190 | 3 | 180 | 3 | 25 - 35 | Sütő tálcán |
| Tortalapok | 180 | 3 | 170 | 2 | 45 - 70 | 20 cm-es tortasütő formában |
| Lekváros piskóta | 180 | 1 vagy 2 | 170 | 2 (bal és jobb) | 40 - 55 | Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

Kenyér és pizza

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|----------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|------------------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Fehér kenyér ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 darab, 500 g/db |
| Rozskenyér | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Kenyérsütő formában |
| Zsemle ¹⁾ | 190 | 2 | 180 | 2 (1 és 3) | 25 - 40 | 6 - 8 db a sütő tálcán |
| Pizza ¹⁾ | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | Mély tep-siben |

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|-------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Pogácsák ¹⁾ | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | Sütő tálcán |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|--------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|---------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Vajastészta-kosárka | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Formában |
| Zöldséges pite | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Formában |
| Quiche | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 | Formában |
| Lasagne | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | Formában |
| Cannelloni | 200 | 2 | 190 | 2 | 25 - 40 | Formában |
| Yorkshire puding ¹⁾ | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 | 6 pudingforma |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Hús

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|----------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|-------------------------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Marhahús | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Huzalpolcon és mély tep-siben |
| Sertés | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Huzalpolcon és mély tep-siben |

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|------------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|-------------------------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Borjú | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Huzalpolcon és mély tep-siben |
| Angol marhasült, véresen | 210 | 2 | 200 | 2 | 44 - 50 | Huzalpolcon és mély tep-siben |
| Angol marhasült, közepesen átsütve | 210 | 2 | 200 | 2 | 51 - 55 | Huzalpolcon és mély tep-siben |
| Angol marhasült, jól átsütve | 210 | 2 | 200 | 2 | 55 - 60 | Huzalpolcon és mély tep-siben |
| Sertéslapocka | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Mély tep-siben |
| Sertéscsülök | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 darab egy mély tepsiben |
| Bárány | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 | Comb |
| Csirke | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Egészben, mély tep-siben |
| Pulyka | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 | Egészben, mély tep-siben |
| Kacsa | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 | Egészben, mély tep-siben |
| Liba | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 | Egészben, mély tep-siben |
| Nyúlhús | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Feldarabolva |

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|---------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|--------------------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Vadnyúl | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Feldarabolva |
| Fácán | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Egészben, mély tep-siben |

Hal

| Étel | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|---------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Pisztráng/ tengeri keszeg | 190 | 2 | 175 | 2 (1 és 3) | 40 - 55 | 3 - 4 hal |
| Tonhal/ lazac | 190 | 2 | 175 | 2 (1 és 3) | 35 - 60 | 4 - 6 filé |

8.6 Grill



Melegítse elő az üres sütőt
10 percig a sütés előtt.

| Étel | Mennyiség | | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | | Polcmagasság |
|------------------------------|-----------|------|------------------|------------|---------------|--------------|
| | Darab | (g) | | Első oldal | Második oldal | |
| Filészele- tek | 4 | 800 | 250 | 12 - 15 | 12 - 14 | 3 |
| Bífsztek | 4 | 600 | 250 | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Kolbászok | 8 | - | 250 | 12 - 15 | 10 - 12 | 3 |
| Sertésbor- da | 4 | 600 | 250 | 12 - 16 | 12 - 14 | 3 |
| Csirke (félbe vág- va) | 2 | 1000 | 250 | 30 - 35 | 25 - 30 | 3 |
| Kebab | 4 | - | 250 | 10 - 15 | 10 - 12 | 3 |

| Étel | Mennyiség | | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | | Polcmagasság |
|----------------|-----------|-----|------------------|------------|---------------|--------------|
| | Darab | (g) | | Első oldal | Második oldal | |
| Csirkemell | 4 | 400 | 250 | 12 – 15 | 12 – 14 | 3 |
| Hamburger | 6 | 600 | 250 | 20 – 30 | - | 3 |
| Halfilé | 4 | 400 | 250 | 12 – 14 | 10 – 12 | 3 |
| Melegszendvics | 4 – 6 | - | 250 | 5 – 7 | - | 3 |
| Píritós | 4 – 6 | - | 250 | 2 – 4 | 2 – 3 | 3 |

9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

9.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek



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

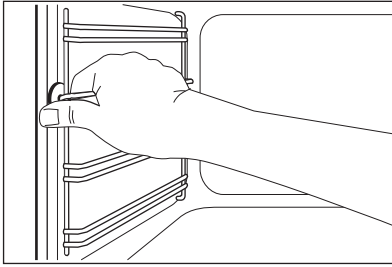
9.3 Az ajtó tömítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítés állapotát. Az ajtó tömítés a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtó tömítés sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
- Az ajtó tömítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

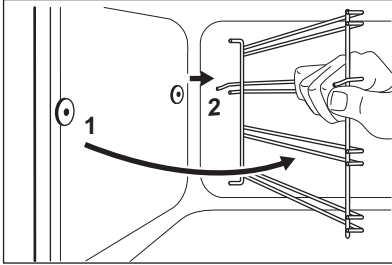
9.4 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

9.5 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van beépítve. A tisztításhoz a sütőajtó és a belső üveglap eltávolítható.



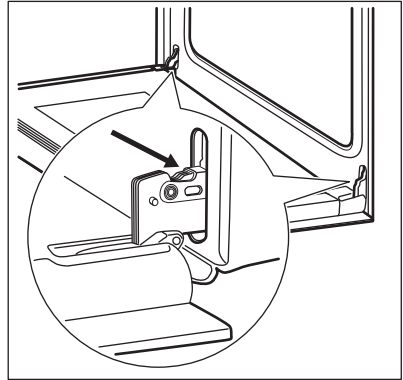
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



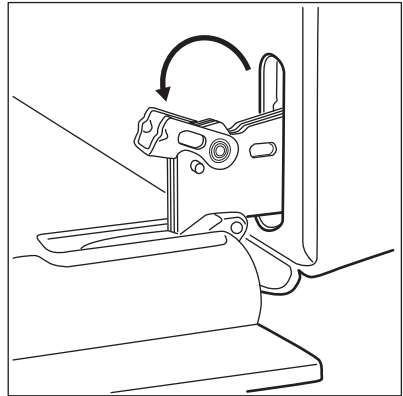
FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a készüléket a belső üveglap nélkül.

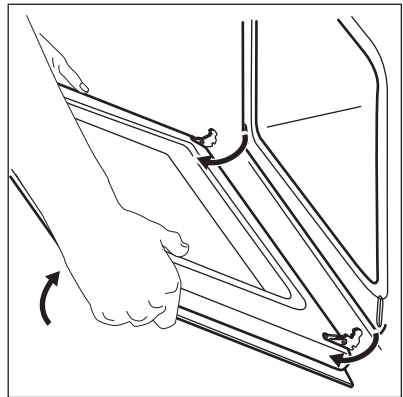
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



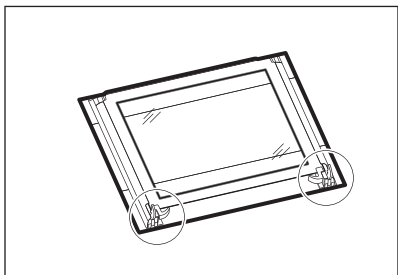
2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



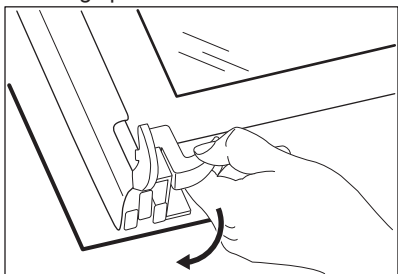
3. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



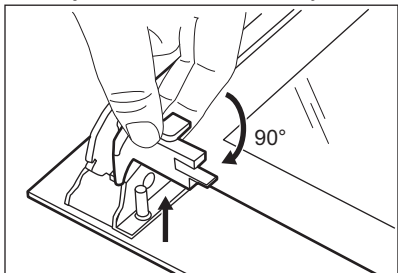
4. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.



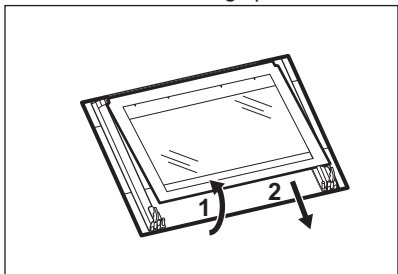
5. Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszerezéséhez.



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



7. Először emelje meg óvatosan, majd távolítsa el az üveglapot.

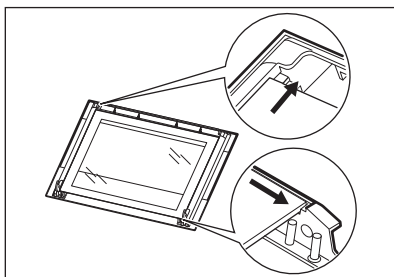


8. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Az üveglapot óvatosan tisztítsa meg.

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

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



9.6 A lámpa izzójának cseréje

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



VIGYÁZAT!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

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

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az

- óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.

3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

10. HIBAELEHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Mit tegyek, ha...

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|---|
| A sütő nem melegszik fel. | A készülék kikapcsolt állapotban van. | Kapcsolja be a sütőt. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az óra nincs beállítva. | Állítsa be az órát. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat. |
| A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| A világítás nem működik. | A világítás izzója meghibásodott. | Cserélje ki az izzót. |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben. |
| A kijelzőn „12.00” látható. | Áramkimaradás volt. | Állítsa be újra az órát. |

10.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

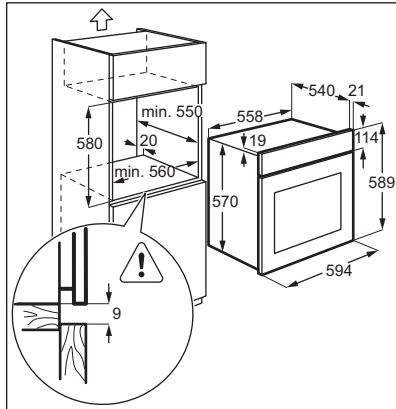
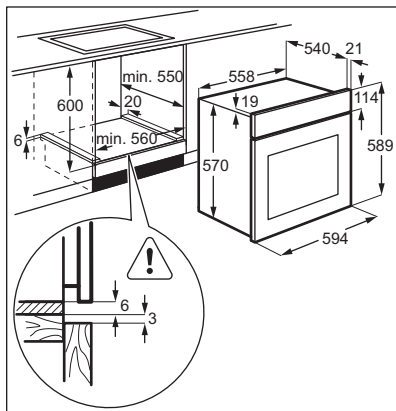
| | |
|--------------------|-------|
| Típus (MOD.) | |
| Termékszám (PNC) | |
| Sorozatszám (S.N.) | |

11. ÜZEMBE HELYEZÉS

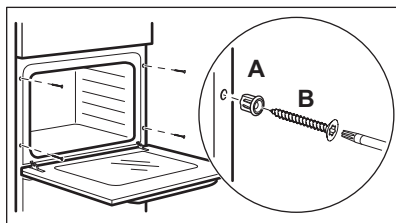


VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

11.1 Beépítés



11.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



11.3 Elektromos bekötés



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

A készüléket csak egy tápvezetétkkel szállítjuk.

11.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

| Teljes teljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm ²) |
|-------------------------|---|
| maximum 1380 | 3 x 0,75 |
| maximum 2300 | 3 x 1 |
| maximum 3680 | 3 x 1,5 |

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

12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

12.1 Termék és információs adatlap az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

| | |
|--|--------------------------|
| Gyártó neve | Electrolux |
| A készülék azonosítójele | EZB3410AOK EZB3410AOW |
| Energiatakarékosági szám | 103.8 |
| Energiatakarékosági osztály | A |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett | 0.83 kWh/ciklus |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.82 kWh/ciklus |
| Sütőterek száma | 1 |
| Hőforrás | Villamos energia |
| Hangerő | 57 l |
| Sütő típusa | Beépített sütő |
| Tömeg | EZB3410AOK 28.3 kg |
| | EZB3410AOW 28.6 kg |

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

12.2 Energiatakarékosság


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


• Általános javaslatok

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

- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.
- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

