

LKR64020CX

ET Kasutusjuhend | **Pliit**

2

HU Használati útmutató | **Tűzhely**

24

PRECIZ.HU



# Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	10
6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTUS.....	10
7. PLIIDIPLAAT – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	11
8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	12
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTUS.....	13
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	14
11. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	15
12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	18
13. TÕRKEOTSING.....	21
14. ENERGIATÕHUSUS.....	21
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	23

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme vooluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelevalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.

- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.

- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Köögimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolupinge all. Katke seade mööbli, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb

- pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

## 2.3 Kasutamine

### ⚠ HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.  
Elektrilöögi oht.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinnal ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.

### ⚠ HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.

- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

### ⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

## 2.4 Hooldus ja puhastus

### ⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.

- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 2.5 Sisevalgustus

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

## 3. PAIGALDAMINE

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Tehnilised andmed

Mõõtmised	
Kõrgus	847 - 867 mm
Laius	596 mm
Sügavus	600 mm

### 3.2 Seadme asukoht

Eraldiseisva seadme kapid saab paigaldada ühele või kahele küljele ja nurka.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

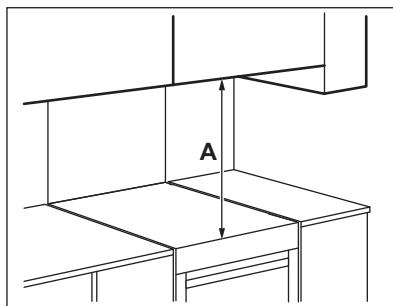
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.7 Kõrvaldamine

### ⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

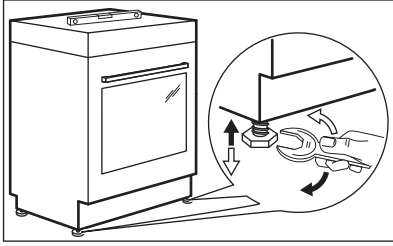
- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.



### Minimaalsed vahekaugused

Mõõdud	mm
A	650

### 3.3 Seadme loodimine

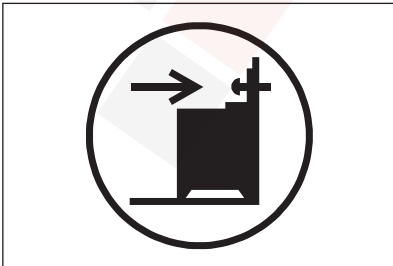


Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugijalgu.

### 3.4 Kaldumiskaitse

#### ⚠ ETTEVAATUST!

Paigaldage seadmele kaldumiskaitse, et see ebaühtlase raskuse tõttu ümber ei kukuks. Kaldumiskaitse töötab ainult siis, kui seade on paigaldatud õigesse kohta. Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meeles pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.

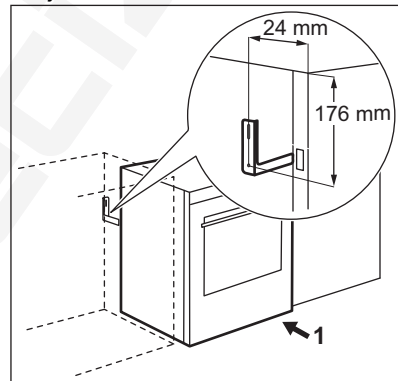


#### ⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigele kõrgusele.

Veenduge, et seadme taga olev pind oleks sile.

1. Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.
2. Paigaldage kaldumiskaitse 176 mm seadme ülapiinast ja 24 mm seadme vasakust servast asuva toendi ümmargusse auku. Vaadake joonist. Krüvige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).
3. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt. Vaadake joonist. Asetage seade kappide vahelisse tühimikku (1). Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgi nii, et seade jääks keskele.



### 3.5 Elektriinstallatsioon

#### ⚠ HOIATUS!

Tootja ei vastuta kahju eest, mis tuleneb teie suutmatusest järgida ohutust käsitlevates peatükkides kirjeldatud ohutusmeetmeid.

Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit. Ühenduse terminal asub tagapaneeli taga.

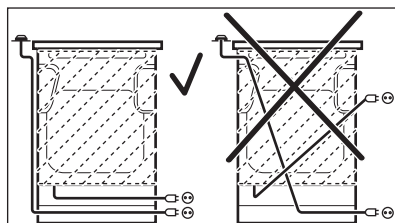


**Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:**

Faas	Min kaabli suurus
1	3x4,0 mm <sup>2</sup>
3 neutraalsega	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>

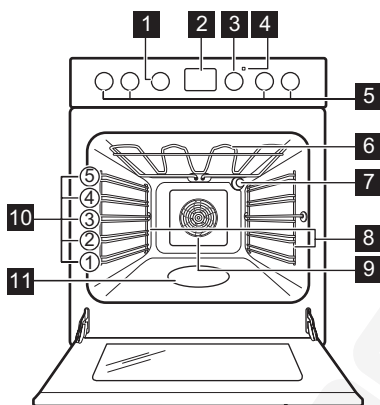
**⚠ HOIATUS!**

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



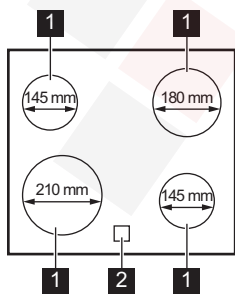
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 2 Ekraan
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 5 Pliidiplaadi nupud
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Riilutugi, eemaldatav
- 9 Ventilaator
- 10 Riili asendid
- 11 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner

### 4.2 Pliidiplaadi ülevaade



- 1 Keeduväli
- 2 Jääkuumuse indikaator




## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine


Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.



1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Seadke funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada 15 min.
4. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoed tagasi oma kohale.

### 5.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

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


Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .

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

### 5.3 Kellaaja valimine



Te ei saa muuta kellaagega, kui mõni funktsioon töötab.


Vajutage nuppu  seni, kuni kellaaja funktsiooni indikaator vilgub. Uue kellaaja seadmiseks vt jaotist „Kellaaja valimine“.

## 6. PIIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuumusastmed

Sümbolid	Funktsioon
0	Väljas-asend
	Soojashoidmine
1 - 9	Kuumusastmed



Energiatarbimise vähendamiseks kasutage jääksoojust. Deaktiveerige keeduala umbes 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste.

Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

## 6.2 Jääkuumuse indikaator

### ⚠ HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohut jääkuumuse tõttu.

Indikaator lülitub sisse, kui keeduväli on kuum, kuid ei tööta juhul, kui pliit on toiteallikast lahti ühendatud.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

## 7. Pliidiplaat – NÕUANDED JA SOOVITUSED

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Keedunõud

Küpsetustelemused sõltuvad keedunõu materjalist

#### i

Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

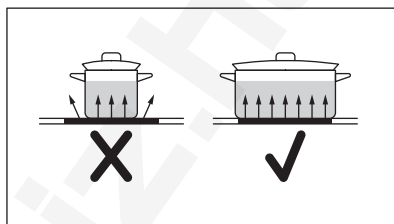
#### i

Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidi pinda kriimustada või kraapida.

#### i

Emailitud terasest ja alumiinium- või vaskpõhjaga nõud võivad tekitada klaaskeraamilisele pinnale värvimuutusi.

Energia säästmiseks ja pliidi nõuetekohase toimivuse tagamiseks peab kasutatava keedunõu põhi olema sobiva läbimõõduga.



### 7.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keedu- väli	Kööginõu läbimõõt (mm)	Võimsus (W)
Vasak ta- gumine	125 - 145	1200
Parem ta- gumine	150 - 180	1800
Parem eesmine	125 - 145	1200
Vasak eesmine	180 - 210	2300

### 7.3 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

#### i

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1 - 1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamiseks.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4 - 5	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		

## 8. Pliidiplaat – puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapäraselt puhastusprotseduuri.

### HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

### 8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapiga ja mitteabrsiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

## 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Ahju funktsioonid

#### HOIATUS!

Ärge valage enne küpsetusprotsessi ega selle ajal veesüvendisse mingeid vedelikke. Kahjustuse tekkimise oht.

#### Väljas-asend

Ahi on väljas.



#### Pöördõhk

Küpsetamiseks maksimaalselt kahel riuliasendil korraga ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.



#### Pitsa funktsioon / AirFry

Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist. /



Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Toitudele nagu friikartulid või pitsa.



#### Tavapärane küpsetamine / Vesipuhastus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks. Vt peatükki „Puhastamine ja hooldus“, et leida lisateavet alljärgneva kohta: Vesipuhastus.



#### Kuivatus

Viiutatud toidu kuivatamine.



#### Kiirgrill

Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.



#### Turbogrill

Suure kondiga lihatükide või linnuliha tükide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.



#### Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiatõhususe klasi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (EU 65/2014 ja EU 66/2014 kohaselt). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energiasäästusnõueteid vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.

Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuanded ja soovitused", Niiske küpsetus pöördõhuga.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt välja.



Sulatamiseks ilma temperatuuri valimata kasutage funktsiooni Niiske küpsetus pöördõhuga.

### 9.2 Ahju sisse- ja väljalülitamine



**Oleneb mudelist, kas seadmel on nupude sümbolid, indikaatorid või tuled:**

- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
- Lamp süttib, kui ahi töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga on mõni keeduväljadest sisse lülitatud, ahju funktsioone või temperatuuri.

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

### 9.3 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad

jahedana. Kui lülitate ahju välja, jätkab jahutusventilaator töötamist kuni ahju mahajahtumiseni.

## 9.4 Tarvikute sisestamine

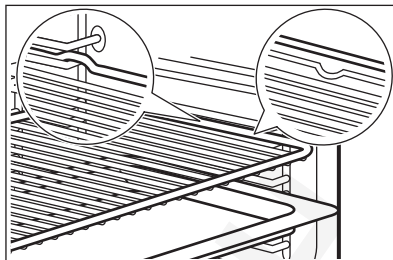
Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Väikesed sälgud suurendavad ohutust ja tagavad kaldekaitse. Need on ka ümberminekuvastased seadmed. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et

ahjuplaat puudutaks ahju sisemuse tagakülge.



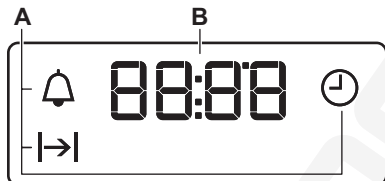
Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage küpsetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

## 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 10.1 Ekraan






- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer





### 10.2 Nupud


Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja seadmiseks.
⚠	KELL	Kellafunktsiooni seadmiseks.
+	PLUSS	Kellaaja seadmiseks.


## 10.3 Kella funktsioonid

Kella funktsioon		Kasutamine
	KELLAAEG	Kellaaja seadmiseks muutmiseks või kontrollimiseks.
	KESTUS	Ahju tööaja kestuse määramiseks.
	MINUTILUGEJA	Pöördloenduse seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

## 10.4 KESTUSE määramine

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

Ekraanil kuvatakse .

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

## 10.5 MINUTILUGEJA määramine



- Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.

- Vajutage  või  vajaliku aja valimiseks.

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

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

## 10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

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

## 11. AHI – NÕUANDED JA SOOVITUSED

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### i

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

## 11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga

### Leib ja pitsa

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riiuli tasand
Kuklid	180	25 - 35	3
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	3

## Koogid küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Rullbiskviit	180	20 - 30	3
Šokolaadikook	180	30 - 40	3

## Koogid vormis

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Suflee	200	30 - 40	3
Biskviitaignast põhi	180	20 - 30	3
Victoria võileib	150	25 - 35	3

## Kala

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	3
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	3
Kalafilee, 300 g	180	25 - 35	3

## Liha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Liha küpsetuskotis 250 g	200	25 - 35	3
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	3

## Väikesed küpsetised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Küpsised	180	25 - 35	3
Makroonid	160	25 - 35	3
Muffinid	180	25 - 35	3
Soolaküpsised	170	20 - 30	3
Muretainast küpsised	150	25 - 35	3
Korvikesed	170	15 - 25	3

## Taimetoitlastele

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riivli tasand
Juurviljasegu kotis 400 g	180	25 - 35	3
Omlett	200	20 - 30	3
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	180	25 - 35	3



## 11.2 AirFry

### Pagaritooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Sarvesaiad, külmutatud	ca 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Lehttainas, külmutatud	ca 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Lehttainas, värske	ca 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pitsa, külmutatud	ca 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Friikartulid, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud, külmutatud	ca 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartuliviilud, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketid	ca 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Suvikõrvitsaviilud, värsked <sup>1)</sup>	ca 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kleepumist

### Muu

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Eskalopp, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krevetid tainas, külmutatud	ca 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalmaarirõngad, külmutatud	ca 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kananagitsad, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalapulgad, külmutatud	ca 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 11.3 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Tarvikud	Riuli tasand
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil)	Tavapärase küpsetamine	170	20 - 30	Küpsetusplaat	4

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Tarvikud	Riili tase
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil) <sup>1)</sup>	Pöördõhk	150	20 - 30	Küpsetusplaat	2
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil) <sup>1)</sup>	Pöördõhk	150	25 - 35	Küpsetusplaat / sügav pann	1 + 4
Õunapirukas, 2 vormi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus	Tavapärase küpsetamine	180	70 - 90	Ahjurest	1
Õunapirukas, 2 vormi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus	Pöördõhk	160	70 - 90	Ahjurest	2
Õunapirukas, 2 vormi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus	Pitsa funktsioon	160	60 - 80	Ahjurest	2
Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil	Tavapärase küpsetamine	170	30 - 40	Ahjurest	3
Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil	Pöördõhk	150	35 - 45	Ahjurest	2
Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil <sup>1)</sup>	Pöördõhk	160	25 - 35	Ahjurest	1 + 4
Küpsised/soolapulgad	Pöördõhk	140	20 - 35	Küpsetusplaat	3
Küpsised/soolapulgad	Pöördõhk	140	20 - 30	Küpsetusplaat	1 + 4
Küpsised/soolapulgad	Tavapärase küpsetamine	160	20 - 35	Küpsetusplaat	3
Röstleib/-sai <sup>1)</sup>	Kiirgrill	Maks	1 - 5	Ahjurest	4
Veiselihaberger	Grill	Maks	15 - 20 ühelt küljelt. 10 - 15 teiselt küljelt.	Rest / sügav pann	4 + 1

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

## 12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat ukse tihendit.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

### Igapäevane kasutamine

- Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.

### Lisatarvikud

- Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry küpsetusplaat).
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid ja AirFry küpsetusplaati abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

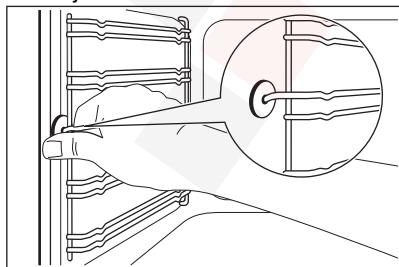
Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

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

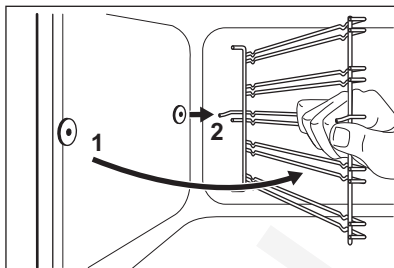
## 12.3 Riililitugede eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage riililitoed.

1. Tõmmake ahjuresi toe esiosa külgešina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresi toe tagaosaga külgešina küljest lahti ja eemaldage tugi.




Paigaldage restitoided tagasi vastupidises järjekorras.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et pikem kinnitustraat oleks ees. Kahe traadi otsad peavad olema suunatud tahapoole. Vale paigaldus võib emaili kahjustada.

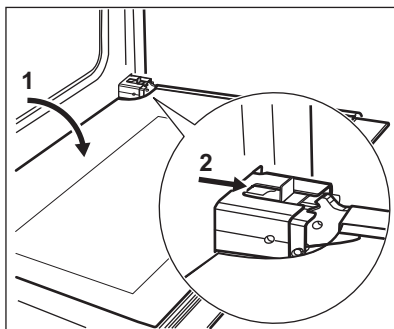
## 12.4 Kuidas kasutada Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 250ml.
2. Valige funktsioon .
3. Seadke temperatuur tasemele 90 °C.
4. Laske seadmel töötada 30 min jooksul.
5. Lülitage seade välja.
6. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

## 12.5 Ahjuukse eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuuks eest ära.



1. Tehke uks täiesti lahti.

- Liigutage liugurit, kuni kuulete klõpsatust.
- Sulgege ust, kuni liugur lukustub.
- Tõstke üks eest.
- Ukse eemaldamiseks tõmmake seda väljapoole esmalt ühest ja seejärel teisest küljest.

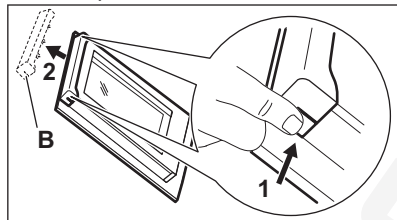
Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage üks vastupidises järjekorras oma kohale tagasi. Veenduge, et kuulete ukse tagasiasetamisel klõpsatust. Vajadusel rakendage jõudu.

## 12.6 Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine

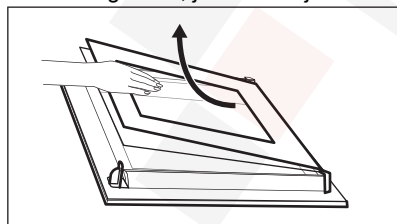


Teie toote ukseklaas võib tüübilt ja kujult erineda joonisel nähtud näidetest. Klaaside arv võib samuti erineda.

- Võtke mõlemalt poolt ükseliistu B ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.



- Eemaldamiseks tõmmake ükseliistu ettepoole.
- Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



- Puhastage klaaspaneelid. Paneelide paigaldamiseks korrake ülaltoodud samme vastupidises järjekorras.

## 12.7 Lambi asendamine

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

- Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
- Eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Pange ahju põhjale riie.

### Tagumine valgusti



Valgusti klaaskatte leiate ahjuõõne tagaosast.

- Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
- Puhastage klaaskate.
- Asendage ahjuvalgusti sobiva 300 °C taluva kuumakindla ahjuvalgustiga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirni.
- Paigaldage klaaskate.

## 12.8 Sahtel

Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.

### ⚠ HOIATUS!

Ärge pange toitu sahtlisse.

### ⚠ HOIATUS!

Ärge hoidke sahtlis kergestisüttivaid esemeid nagu puhastusained, kilekotid, ahjukindad, paber, puhastusvahendid, aerosoolid, plastesemed. Ahju kasutamisel võib sahtel kuumeneda. Tuleoht!

Puhastamiseks saab sahtli eemaldada.

### Sahtli eemaldamine.

- Tõmmake sahtel välja, kuni see peatub.
- Tõstke sahtlit veidi, nii et seda saab sahtlijuhikute nurgale vastavalt üles tõsta. Sahtli paigaldamiseks tehke toimingud vastupidises järjekorras.

## 13. TÖRKEOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Ei saa seadet aktiveerida.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Ei saa seadet aktiveerida.	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seatud.	Seadke kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Valgusti ei põle.	Lamp on defektne.	Asendage lambipirn uuega.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus.	Seadke kell.
Toidule ja ahjuõhunde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.

### 13.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

#### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumbr (PNC) .....

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

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	LKR64020CX
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees

Keedualade arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21.0 cm
	Vasak tagumine	14.5 cm
	Parem eesmine	14.5 cm
	Parem tagumine	18.0 cm
Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak eesmine	182.3 Wh/kg
	Vasak tagumine	181.8 Wh/kg
	Parem eesmine	181.8 Wh/kg
	Parem tagumine	182.1 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)	182.0 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.

## 14.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevat soovitusi järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Enne keeduala sisselülitamist asetage kööginõu sellele.

- Kööginõu põhja läbimõõt peab võrduma toiduvalmistamisala läbimõõduga.
- Kasutage väiksemal keedualal väiksemat kööginõud.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

## 14.3 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ahjude ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele.

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR64020CX 940003138
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.95 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.82 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	73 l
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees
Mass	47.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

## 14.4 Ahi – Energia kokkuhoid

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

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

## Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

## Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

## Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

## Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

## 14.5 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

---

Ooterežiimis tarbitav võimsus


0.8 W


---

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks 20 min

---

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjätmete

hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland

# Üdvözljük az Electrolux honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	24
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	27
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	30
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	32
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	32
6. FŐZŐLAP – NAPI HASZNÁLAT.....	33
7. FŐZŐLAP – TIPPEK ÉS TANÁCSOK.....	34
8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	35
9. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT.....	36
10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	37
11. SÜTŐ - TANÁCSOK ÉS TANÁCSOK.....	38
12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	42
13. HIBAEHÁRÍTÁS.....	44
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	45
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	47

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban



az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képeített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.

- Ne telepítse a készüléket emelvényre.
- A készüléket ne működtesse külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- FIGYELEM: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötéscsatlakozáson keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Ez felforrósodhat.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELEM:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

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 mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.

- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást, szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja 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.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.  
Áramütés veszélye.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.

### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azokkal távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - 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 vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.  
Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben 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!
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.

- Minden használat után törölje szárazra a sütőteret és a sütőajtót. A készülék működése során képződött gőz lecsapódik a sütőtér falain és korróziót okozhat. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel ne tisztítsa.

## 2.5 Belső világítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.

- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

### FIGYELMEZTETÉS!

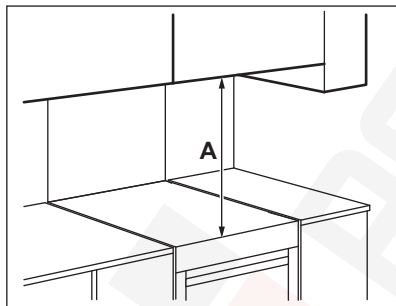
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Műszaki adatok

Méretek	
Magasság	847 - 867 mm
Szélesség	596 mm
Mélység	600 mm

### 3.2 A készülék elhelyezése

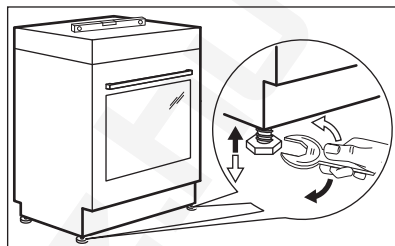
Szabadon álló készülékét elhelyezheti úgy, hogy szekrények álljanak mellette egy vagy két oldalon, illetve elhelyezheti a sarokba is.



#### Minimális távolságok

Méretek	mm
A	650

### 3.3 A készülék vízszintbe állítása



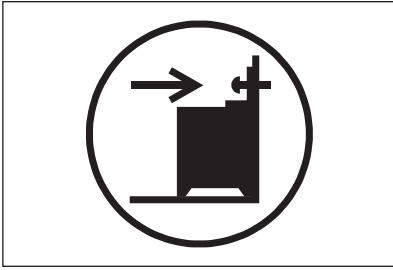
A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

### 3.4 Billenésgátló

#### VIGYÁZAT!

Szereljen fel billenésgátlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására. A billenésgátló kizárólag akkor működik, ha a készüléket megfelelő helyre állította. Az Ön készülékén az alábbi képeken látható szimbólumok (nem minden típusnál) figyelmeztetik Önt a billenésgátló felszerelésére.



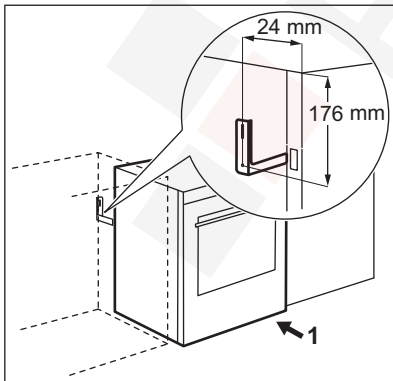


### ⚠ VIGYÁZAT!

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

Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. A készülék tetejétől 176 mm-es és a készülék bal oldalától 24 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Lásd az ábrát. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.
3. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Lásd az ábrát. Helyezze a készüléket a konyhaszekrények közötti tér közepére (1). Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék középre állításához módosítania kell az oldalméretet.



## 3.5 Elektromos bekötés

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

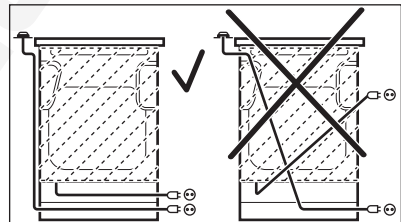
Ez a készülék hálózati csatlakozókábel és dugasz nélkül kerül szállításra. A csatlakozókapocs a hátsó panel mögött található.

### A különböző fázisokhoz használandó kábel típusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x4,0 mm <sup>2</sup>
3 nullavezetétkkel	5x1,5 mm <sup>2</sup>

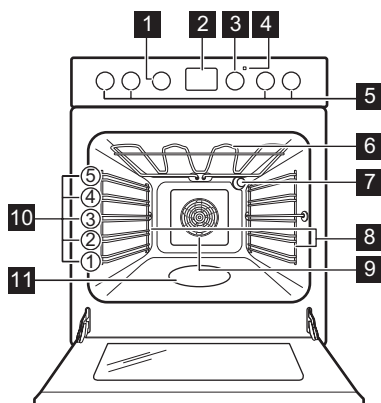
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A hálózati kábel nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolva jelzett részével.



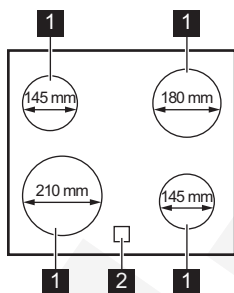
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



- 1 Sütőfunkciók gombja
- 2 Kijelző
- 3 Hőmérséklet gombja
- 4 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 5 Főzőlap gombjai
- 6 Fűtőbetét
- 7 Lámpa
- 8 Polctartó, eltávolítható
- 9 Ventilátor
- 10 Polcpozíciók
- 11 Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya

### 4.2 Főzőlap áttekintése



- 1 Főzőzóna
- 2 Maradék hő visszajelző



## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**


Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt ételismiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 1 óra ideig.
3. Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja a készüléket 15 perc időtartamig működni.






- Állítsa be a  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
- Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
- Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
- Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető poltartókat az eredeti helyzetükbe.

## 5.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, vagy áramszünetet követően,

illetve ha az óra nincs beállítva, a  szimbólum villogni kezd.


A  vagy  gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

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

## 5.3 Az idő módosítása



A pontos idő nem módosítható, ha a funkciók bármelyike működik.

Nyomja meg többször a  gombot, míg a Pontos idő funkció visszajelzője nem kezd villogni.



Új idő beállításához olvassa el az „Idő beállítása” c. szakaszt.

# 6. FŐZŐLAP – NAPI HASZNÁLAT

## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólum	Funkció
	Kikapcsolt pozíció
	Melegen tartás
1 - 9	Hőfokbeállítások



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

A kiválasztott főzőzóna szabályozógombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot kikapcsolt állásba.

## 6.2 Maradékhő visszajelző

### FIGYELMEZTETÉS!

Amíg a visszajelző látható, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Ha egy főzőzóna forró, a visszajelző megjelenik, de nem jelenik meg, ha a készüléket leválasztják a hálózati feszültségről.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

## 7. FŐZŐLAP – TIPPEK ÉS TANÁCSOK

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Főzőedény

A sütési eredmény a főzőedény anyagától függ

#### i

A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.

Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.

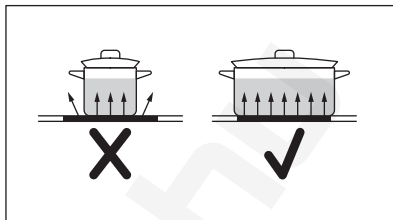
#### i

A kerámia főzőlapon ne használjon olyan főzőedényeket, pl. öntöttvas serpenyőket, melyek alul kimondottan élesek vagy peremük van. Ezek maradandóan megkarcolhatják vagy lekoptathatják a főzőlap felületét.

#### i

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

Az energiatakarékosság és a főzőlap helyes működése érdekében a főzőedény aljának megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie.




### 7.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Főzőedény átmérője (mm)	Teljesítmény (W)
Bal hátsó	125 - 145	1200
Jobb hátsó	150 - 180	1800
Jobb első	125 - 145	1200
Bal első	180 - 210	2300

### 7.3 Egyszerűsített főzési útmutató

#### i

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
 - 1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
2	Könnyű omlott és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidőjében keverje meg a tejalapú ételeket.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
3 - 4	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
4 - 5	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edény alját töltsé fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		

## 8. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószer.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

### FIGYELMEZTETÉS!

Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

### 8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehült:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerrel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 9. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Sütőfunkciók

#### FIGYELMEZTETÉS!

Ne töltsön semmilyen folyadékot a sütőtér mélyedésébe sütés előtt és közben. Sérülés veszélye áll fenn.

#### **0 Kikapcsolt pozíció**

A sütő ki van kapcsolva.



#### **Hőlégbefúvás, nagy hőfok**

Sütés egyszerre legfeljebb két polcszinten, illetve aszalás.

20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Hagyományos sütés funkció esetén.



#### **Pizza funkció / AirFry**

Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek. /



Az étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez. Olyan ételekhez, mint a sült burgonya vagy pizza.



#### **Hagyományos sütés / Víz tisztítás**

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.

Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Víz tisztítás.



#### **Szárítás**

Szeletelt étel aszalásához.



#### **Grill + felső sütés**

Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez.



#### **Infrasütés**

Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.



#### **Konvekciós levegő (nedves)**

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek ( EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

Arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékoságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. szakaszát.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves).

Amikor ez a funkció aktív, a lámpa automatikusan kikapcsol.



Az étel kiolvasztásához választhatja a Konvekciós levegő (nedves) funkciót a hőmérséklet beállítása nélkül.

### 9.2 A sütő be- és kikapcsolása



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

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

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

### 9.3 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

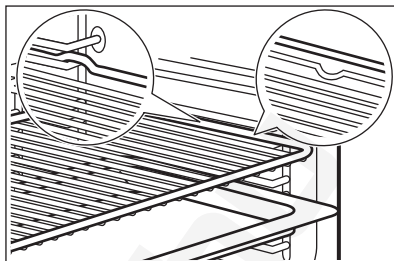
### 9.4 Tartozékok behelyezése

Modelltől függően kapható tartozékok. Olvassa be a QR-kódot a készülékhez mellékelt tartozékok használatának megtekintéséhez. Külön megrendelheti az opcionális tartozékokat. További tudnivalóért vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.



A kis bemélyedések növelik a biztonságot és védelmet nyújtanak dőlés ellen. Ezek az eszközök a megbillenést is megakadályozzák. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Helyezze be a tartozékot (huzalpolcot/tálcát) a polctartó vezetősínjei közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.



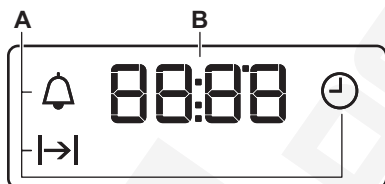
Ha a tálcát lejtős, helyezze a sütőtér hátsó része felé.

Ha van felirat a tartozékon, győződjön meg arról, hogy az Ön felé néz.

Ha lyukas tálcát használ, helyezzen alá tálcát/edényt a lecsepegő folyadékok összegyűjtéséhez.

## 10. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### 10.1 Kijelző






- A. Órafunkciók
- B. Timer





### 10.2 Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	Az idő beállításához.
⌚	ÓRA	Az óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	Az idő beállításához.


## 10.3 Órafunkciók

Órafunkció		Alkalmazás
	PONTOS IDŐ	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
	PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatásos a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.



### 10.4 Az IDŐTARTAM beállítása



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

A kijelzőn  jelenik meg.



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

### 10.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.

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

### 10.6 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a  gombot. Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

## 11. SÜTŐ - TANÁCSOK ÉS TANÁCSOK

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### i

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

## 11.1 Konvekciós levegő (nedves)

### Kenyér és pizza

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Péksütemény	180	25 - 35	3
Fagyasztott pizza, 350 g	190	25 - 35	3

### Sütemény sütő tálcán

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskóatekercs	180	20 - 30	3
Csokoládés sütemény	180	30 - 40	3

### Sütés sütőformában

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Szufflé	200	30 - 40	3
Piskóta tortaalap	180	20 - 30	3
Piskótatorta	150	25 - 35	3

### Hal

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal tasakokban, 300 g	180	25 - 35	3
Hal egészben, 200 g	180	25 - 35	3
Halfilé, 300 g	180	25 - 35	3

### Húsok

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hús tasakban, 250 g	200	25 - 35	3
Nyárson sült hús, 500 g	200	30 - 40	3

### Aprósütemény sütése

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cookie (amerikai csokis keksz)	180	25 - 35	3
Puszedli	160	25 - 35	3
Muffin	180	25 - 35	3
Sós aprósütemény	170	20 - 30	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény kívül ropogós omlós tésztából	150	25 - 35	3
Gyümölcslepény	170	15 - 25	3

## Vegetáriánus

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Vegyes zöldségek tasakban, 400 g	180	25 - 35	3
Omlett	200	20 - 30	3
Zöldségek tálcán, 700 g	180	25 - 35	3

## 11.2 AirFry

### Pékárúk

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Croissant, fagyasztott	kb. 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	kb. 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Aprósüt. leveles tésztából, friss	kb. 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pizza, gyorsfagyasztott	kb. 340 g	180 - 220	20 - 35	3

### Burgonya termékek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya, fagyasztott	kb. 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	kb. 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	kb. 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Krokettek	kb. 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Friss zöldségek

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Friss cukkini szeletek, <b>1)</b>	kb. 500 g	180 - 220	25 - 35	3

**1)** adjon hozzá egy teáskanál olívaolajat, hogy megelőzze a letapadást

### Egyéb

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fésűs csiga, fagyasztott	kb. 300 g	180 - 220	15 - 25	3



Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Garnélarák bundában, fagyasztott	kb. 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Tintahal gyűrűk, fagyasztott	kb. 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Csirkefalatok, fagyasztott	kb. 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Halrudacsok, fagyasztott	kb. 500 g	180 - 220	15 - 25	3

### 11.3 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcmagasság
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi)	Hagyományos sütés	170	20 - 30	Tepsiben	4
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi) <sup>1)</sup>	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	150	20 - 30	Tepsiben	2
Aprósütemény (20 db kis sütemény/tepsi) <sup>1)</sup>	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	150	25 - 35	Tálca / mély tepsi	1 + 4
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan helyezze)	Hagyományos sütés	180	70 - 90	Rács	1
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan helyezze)	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	160	70 - 90	Rács	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, rácson átlósan helyezze)	Pizza funkció	160	60 - 80	Rács	2
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hagyományos sütés	170	30 - 40	Rács	3
Piskóta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	150	35 - 45	Rács	2
Piskótateszta (zsiradék nélkül), 1 db 26 cm átmérőjű tepsi a rácson <sup>1)</sup>	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	160	25 - 35	Rács	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	140	20 - 35	Tepsiben	3
Linzer / omlós tészta	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	140	20 - 30	Tepsiben	1 + 4
Linzer / omlós tészta	Hagyományos sütés	160	20 - 35	Tepsiben	3
Toast kenyér <sup>1)</sup>	Grill + felső sütés	Max.	1 - 5	Rács	4

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Kiegészítők	Polcgasság
Marhahús hamburger	Grillezés	Max.	15 - 20 mp. egyik oldal. 10 - 15 mp. másik oldal.	Rács / mély tepsi	4 + 1

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

## 12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

#### Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótomítést.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

#### Napi használat

- A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.

#### Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani (az AirFry tálcá kivételével).
- A tapadásmentes edény tartozékokat és az AirFry tálcát ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

### 12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

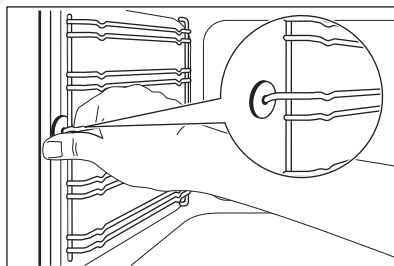
A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törleruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

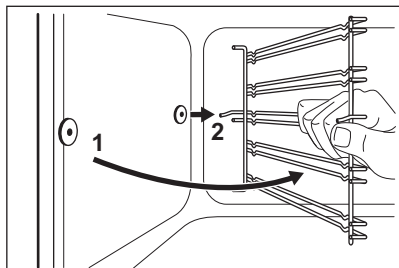
### 12.3 A polcvezető sínek eltávolítása

A sütő tisztításához távolítsa el a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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




A poltartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

### ⚠ VIGYÁZAT!

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

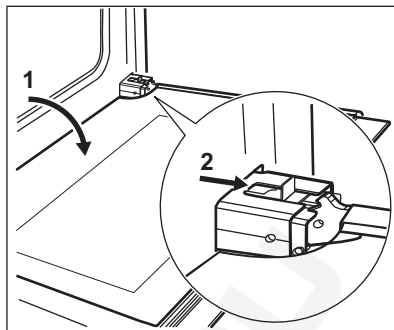
## 12.4 Hogyan használja? : Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a készülékből.

1. Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 250ml.
2. Állítsa be a funkciót .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 perc ideig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket.
6. Várja meg, hogy a készülék lehűljön. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőteret.

## 12.5 A sütőajtó leszerelése

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.



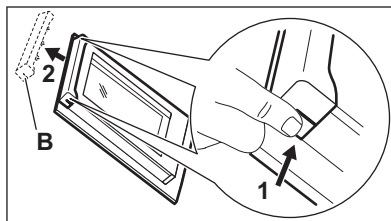
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgassa a csúszkát, amíg kattanást nem hall.
3. A csúszka reteszeléséig hajtsa be az ajtót.
4. Vegye le az ajtót.  
Az ajtót a levételhez húzza kifelé; először az egyik, majd a másik oldalánál. Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattanást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

## 12.6 Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

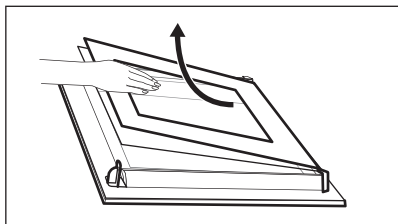


Az ábrákon látható példákétól eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, 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 beszereléséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

## 12.7 A sütőlámpa cseréje

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

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

### Hátsó sütővilágítás



A sütővilágítás üveg lámpaburája a sütőtér hátsó részén található.

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőlámpára. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

## 12.8 A fiók

A tárolófiók a sütőtér alatt található.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne tegyen ételt a fiókba.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne tartson a fiókban gyúlékony tárgyakat, például tisztítószeret, műanyag zacskók, sütőkesztyűk, papír, tisztítószeret, aeroszolok, műanyag tárgyak. A sütő használatakor a fiók felforrósodhat. Tűzveszély áll fenn.

A fiók tisztítás céljából kivehető.

### A fiók kivétele:

1. Ütközésig húzza ki a fiókot.
2. Emelje meg kissé a fiókot, hogy a fiókvezetők szögében felfelé lehessen emelni.

A fiók visszahelyezéséhez fordított sorrendben kövesse az eljárást.

# 13. HIBAELHÁRÍTÁS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 13.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje üzemel.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Ab szükséges beállítások nincsenek beállítva.	Ellenőrizze, hogy a beállítások helyesek-e.
A lámpa nem működik.	A lámpa hibás.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn „12:00” látható.	Áramkimaradás történt.	Állítsa vissza az órát.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az ételt a sütőben.	A sütés befejezése után az ételeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

## 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 14.1 Termékinformáció a főzőlapra vonatkozó EU Ecodesign előírásoknak megfelelően

Modellazonosító	LKR64020CX	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Sugárzóelemes fűtőegység	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21.0 cm
	Bal hátsó	14.5 cm
	Jobb első	14.5 cm
	Jobb hátsó	18.0 cm

Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	182.3 Wh/kg
	Bal hátsó	181.8 Wh/kg
	Jobb első	181.8 Wh/kg
	Jobb hátsó	182.1 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		182.0 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

## 14.2 Főzőlap – Energiatakarékosság

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- Az edényeket még azelőtt helyezze rá a főzőzónára, hogy azt bekapcsolná.

- A főzőedény aljának átmérője legyen ugyanakkora, mint a főzőzóna átmérője.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 14.3 Termékismertető és termékismertető lap az EU sütőre vonatkozó Ecodesign és Energiacímkezési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	LKR64020CX 940003138
Energiahatékonysági szám	95.3
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.95 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.82 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	73 l
A sütő fajtája	Szabodon álló tűzhely a belsejében sütővel
Tömeg	47.0 kg

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

## 14.4 Sütő – Energiatakarékosság

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva.

Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

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

### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a

készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

### Ételek melegen tartása

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


### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

## 14.5 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

## 15. 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  jelölt szimbólummal ellátott készüléket ne

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

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland

 Preciz.hu

