47635IP

Használati útmutató Tűzhely
Instrukcja obsługi Kuchnia

http://www.markabolt.hu/

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy csúcsminőségű AEG-Electrolux készülékeink közül választott.

Ez a készülék – mint ezt Ön is tapasztalni fogja – kiváló kombinációját nyújtja a tökéletes formatervezésnek és funkcionalitásnak, valamint az élvonalbeli technológiának.

Győződjön meg arról, hogy készülékeinket a ma elérhető legjobb teljesítmény mutatókkal és vezérléssel tervezték, a legszigorúbb követelményeknek megfelelő szabványok figyelembe vételével.

Ráadásul a környezetvédelmi és az energiatakarékossági szempontok is szerves részét képezik termékeinknek.

Készüléke optimális működése érdekében kérjük, hogy olvassa el figyelmesen ezt a Használati útmutatót. Az ismeretek birtokában képes lesz arra, hogy minden folyamatot tökéletesen megismerjen, és a készülék nyűjtotta lehetőségeket maximálisan kihasználja. A használat során bármikor szüksége lehet erre a Használati útmutatóra, ezért azt ajánljuk, hogy tartsa mindig elérhető helyen. Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválik, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak.

Kívánjuk, hogy lelje örömét új készülékében.

http://www.markabolt.hu/

Tartalomjegyzék

Használati utasítás

Fontos biztonsági utasítások 4
- Használat és ápolás 8
- Kezelőpanel 8
- Tűzhely 9
- Sütő 9
- A készülékkel szállított tartozékok 10

A készülék használata 11
- A sütő első használata előtt 11
- Kezelőszervek 12
- Hőfokszabályozó gomb 13
- Gyakorlati tanácsok 14
- Teleszkópos polctartók 17
- Időszabályozós LED időzítő 17
- Sütési táblázat 19

Főzőzónák 21
- Indukciós főzőzónák 22
- Példák főzőkészülékekre 23
- A teljesítmény kezelése 25

Karbantartás és tisztítás 26

A sütő izzójának kicserélése 30

Ha valami nem működik 30

Utasítások az üzembe helyező részére

Műszaki jellemzők 32

Üzembe helyezés 33

A telepítés helye 33

Villamos csatlakoztatás 34

Útmutató a kézikönyv használatához

Az alábbi szimbólumok adnak útmutatást a kézikönyv olvasása során

Biztonsági tudnivalók

Tanácsok és ajánlások

Környezetvédelmi információk

Fontos biztonsági utasítások

A készülék használata előtt olvassa el a kezelési útmutatót. A kezelési útmutatót őrizze meg, mert később még szüksége lehet rá. A kezelési útmutatóban fontos biztonsági szimbólumok és utasítások találhatók. Figyeljen ezekre a szimbólumokra és minden utasítást tartson be.

⚠ **A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló gyógyászati eszközökkel rendelkező személyek legyenek óvatosak amikor indukciós készüléket használnak vagy bekapcsolt készülék mellett állnak, mert az elektromágneses mező befolyásolhatja a szívritmus-szabályozó vagy hasonló gyógyászati eszköz működését. Ajánlatos lenne az adott helyzetről konzultálnia orvosával, illetve a szívritmus-szabályozó vagy hasonló gyógyászati eszköz gyártójával.**
A beültetett szívritmus-szabályozóval rendelkezők felsőtestüket tartsák legalább 30 cm-re a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.

Üzembe helyezés

- A készülék üzembe helyezését kizárólag szakképzett szerelő végezheti, a gyártó utasításai szerint.
- A készülék javítását kizárólag erre felhatalmazott szervizmérnökök végezhetik.
- A tűzhely nehéz. Mozgatásakor körültekintéssel járjon el.
- A tűzhely használata előtt távolítson el minden csomagolóanyagot.
- **Ellenőrizze, hogy az elektromos táphálózat megfelel-e az adattáblán közölt típusnak.**
- Ne kísérelje meg a tűzhely semmilyen módosítását.
- A tűzhely nehéz. Egyes, normál esetben nem látható szélek és sarkok élesek lehetnek. A tűzhely mozgatása előtt húzzon kesztyűt.

Gyermekbiztonság

- A tűzhelyet felnőttek általi üzemeltetésre tervezték. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülék közelében vagy a készülékkel.
- A készülék használat közben nagyon felforrósodik és a hőt hosszú ideig megtartja a használat után is. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől, amíg ki nem hűl.
- A gyermekek úgy is megsérülhetnek, ha edényeket vagy lábasokat lehúznak a tűzhelyről.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) használhassák, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.

http://www.markabolt.hu/

Használat közben

- A tűzhelyet kizárólag háztartási használatra tervezték. Kereskedelmi vagy ipari felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a tűzhelyet, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a tűzhelyet nedves kézzel.
- **A grillező tálca használat közben felforrósodik, ezért kizárólag kesztyű segítségével vegye ki vagy cserélje ki a forró grillező tálcákat.**
- **Használat közben a készülék felforrósodik. Legyen óvatos, hogy ne érjen a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez.**
- Gondoskodjon arról, hogy használaton kívül minden kezelőgomb ki legyen kapcsolva.
- Más villamos berendezések használata esetén ügyeljen arra, hogy a kábel ne érjen hozzá a tűzhely forró felületeihez.
- **Vigyázat! Ne használjon a sütőben alkoholt és robbanásveszélyes gázok képzésére alkalmas egyéb folyadékokat, illetve más tűz- vagy robbanásveszélyes anyagokat.**
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyet, amikor olajban vagy zsírban süt.
- A tűzhelyet mindig tisztán kell tartani. A rárakódott zsír vagy ételmaradék tűzveszélyt jelent.
- Csak az utasításoknak megfelelően végezze.
- Soha ne használja a főzőfelületet tárolásra vagy munkafelületként.
- Soha ne használja a főzőzónákat üres edényekkel vagy edények nélkül.
- **Az üvegkerámia ugyan rendkívül ellenálló és érzéketlen a hőhatásokra, de nem törhetetlen. A főzőfelület sérülését okozhatja az, ha kemény és éles tárgyak esnek rá.**
- Soha ne használjon sérült (érdes vagy sorjás) aljú öntöttvas edényeket. Csúsztatva ugyanis az ilyen edények karcolhatnak.
- A matt foltok elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a főzőfelület keretét ne érjék savtartalmú folyadékok (pl. ecet, citromlé vagy vízkőoldó).
- Ha cukor vagy cukortartalmú étel kerül egy forró főzőzónára, majd ott megolvad, akkor a szennyeződést azonnal, még forró állapotban távolítsa el egy kaparóval.
- Soha ne használjon műanyag edényeket a sütőben. Soha ne fedje le a sütő semmilyen részét alufóliával.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütő szellőzőnyílását, a tűzhely hátlapjának közepén található, semmi se gátolja, hogy biztosítva legyen a sütőtér szellőzése.
- Ha repedést lát a felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.

⚠ **A készülék feletti szekrényekben ne tároljon gyermekek számára fontos dolgokat. Az ezek miatt a főzőfelületre felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.**

Ne hagyja magukra a gyermekeket. A készülék használati helyén tilos a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül hagyni. **Ne engedje, hogy gyermekek a készülék bármely részére ráüljenek vagy felálljanak.**

TILOS HOZZÁÉRNI A FŐZŐZÓNÁKHOZ VAGY A HOZZÁJUK KÖZELI TERÜLETEKHEZ. A maradékhő miatt akkor is forrók lehetnek a főzőzónák, ha egyébként már sötét színűek. A főzőzónák melletti területek is felforrósodhatnak annyira, hogy égési sérülést okozzanak. Használat alatt és után a megfelelő kihűlésükig ezekhez a területekhez ne érjen, illetve ne érintsen semmilyen ruhát vagy más gyúlékony anyagot.

VIGYÁZAT

Soha ne használja a készüléket helyiségek melegítéséhez vagy fűtéséhez.

- Viseljen megfelelő ruházatot. Soha ne viseljen laza vagy lógó ruhadarabokat a készülék használata közben. **Ügyeljen arra, hogy ruha vagy más gyúlékony anyag ne érjen a forró felületekhez.**
- Zsiradék okozta tüzek oltására ne használjon vizet vagy lisztet. A tüzet fedővel fojtsa el, vagy az oltáshoz használjon sütőport, száraz vegyszert vagy habot.
- Nagyon figyeljen oda, amikor olajat vagy zsírt melegít. **Túlhevülés esetén ugyanis az olaj vagy zsír könnyen meggyulladhat.**
- **Csak száraz edényfogót használjon. Forró felületen a vizes vagy nedves edényfogók a gőz miatt égési sérülést eredményezhetnek.** Ügyeljen arra, hogy az edényfogók ne érjenek forró felületekhez. Edényfogó helyett ne használjon törülközőt vagy más vastag ruhadarabot.
- **Bontatlan ételkonzervek melegítése tilos. A kialakuló túlnyomás miatt ugyanis a konzervdoboz felrobbanhat és sérülést okozhat.**

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK A FŐZŐFELÜLET HASZNÁLATÁHOZ

- Használat megfelelő méretű edényeket. A készüléknek három, különböző méretű főzőzónája van. Olyan lapos fenekű edényeket használjon, amelyek elég nagyok a főzőzónák betakarásához. Az edényérzékelők edény megléte nélkül nem engedik az adott főzőzónák működését.
- Az edényfüleket befelé kell fordítani, és azok nem lóghatnak át a szomszédos főzőzónába. Az égési kockázatok, a gyúlékony anyagok begyulladásának és az edényhez való véletlen hozzáérés miatti kifolyás elkerülése érdekében.
- Az elkészült ételt soha ne hagyja a főzőzónákon.
- A kifutó étel füstöt és könnyen meggyulladó zsíros cseppeket eredményezhet, illetve a forralás miatt kiürült edény megolvadhat vagy sérülhet.
- Védőborítások. A főzőfelület semmilyen részének a borításához nem szabad alufóliát használni. Alufólia csak ajánlás esetén használható a főzés befejeztével, az elkészült étel letakarására. Az alufóliák minden egyéb használata áramütés, tűz vagy rövidzárlat kockázatával jár.

- **Zománcozott konyhafelszerelések.** Csak bizonyos üveg-, üveg/kerámia- és cserépedények, illetve egyéb zománcozott konyhafelszerelések alkalmasak a főzőfelületen való használatra anélkül, hogy a hirtelen hőmérsékletváltozások miatt eltörnének. Nézze meg a gyártó erre vonatkozó ajánlásait.
- Tilos a törött főzőfelület tisztítása vagy működtetése. **Ha a főzőfelület eltört, akkor a tisztítóoldatok és ételkifolyások behatolhatnak a résen és áramütés kockázatát eredményezhetik. Azonnal forduljon szakképzett szerelőhöz.**
- Óvatosan tisztítsa meg a főzőfelületet. **Ha a forró felületen levő kifolyásokat nedves szivaccsal vagy ruhával távolítja el, ügyeljen a gőz okozta égési sérülések elkerülésére. Forró felületen használva egyes tisztítószerekből ártalmas füstgázok szabadulhatnak fel.**
- Ne tegyen forró edényt a hideg főzőfelület üveglapjára. **Ez az üveg elrepedését okozhatja.**
- **Az edényeket ne csúsztassa a főzőfelületen.** Ez a főzőfelület megkarcolódását okozhatja.
- **Ne hagyja, hogy az edények tartalma elforrjon.** Ez tartós károsodást okozhat törés, megolvadás vagy az üvegkerámia főzőfelületet is érintő rongálódás formájában. (Az ilyen típusú károsodásra nem érvényes a garancia).
- Ha repedést lát a felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.

Szerviz

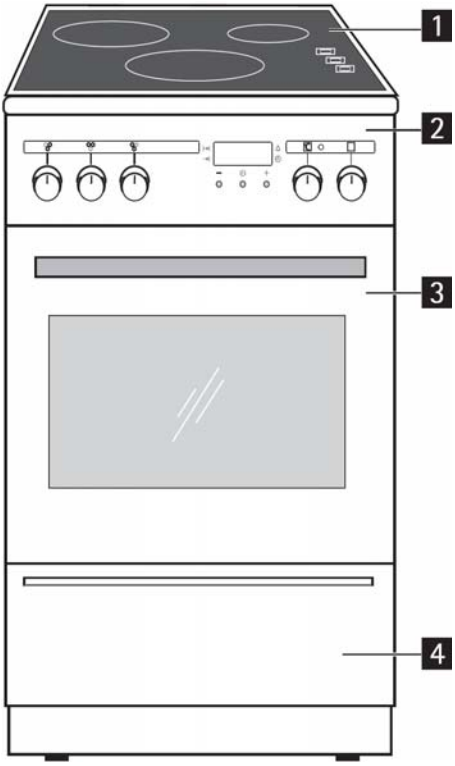
- A tűzhely csak hivatalos szervizben javítható, és szervizeléséhez csak jóváhagyott eredeti pótalkatrészek használhatók fel.
- **Saját szervizelés. Hacsak az útmutató kifejezetten nem ajánlja, a készülék használója ne végezze semmilyen alkatrész cseréjét vagy javítását.** A személyi sérülés és a készülék károsodásának elkerülése érdekében minden egyéb szervizelést szakképzett szerelőnek kell végeznie.
- **Tilos módosítani vagy megváltoztatni a készülék konstrukcióját, például fedlapok, vezetékborítók vagy bármely más állandó elem eltávolításával.**
- **Tárolás a készüléken. Tilos gyúlékony anyagokat tárolni a főzőfelületen vagy annak közelében.** Ilyenek a papírból, műanyagból vagy szövetből készült tárgyak (pl. szakácskönyvek, műanyag edények és törlőruhák) valamint a gyúlékony folyadékok. Tilos robbanásveszélyes dolgokat (pl. aeroszolos flakonokat) tárolni a készüléken vagy annak közelében. A gyúlékony anyagok felrobbanhatnak és tüzet vagy vagyonkárt okozhatnak.

http://www.markabolt.hu/

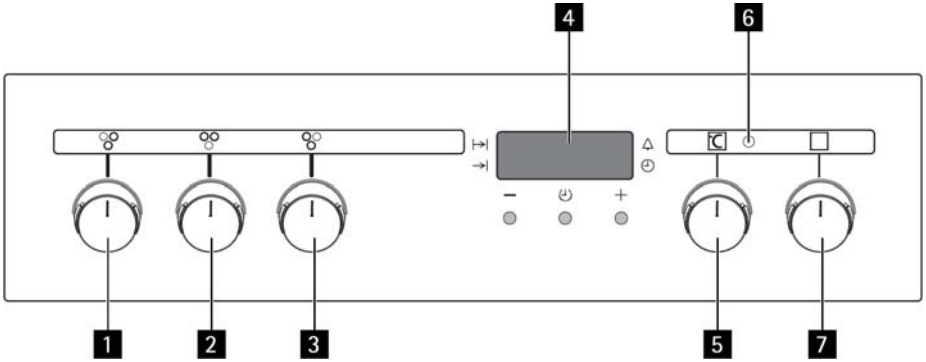
Használati utasítás

Használat és ápolás

1 Tűzhely
2 Kezelőpanel
3 Sütajtó
4 Kivehető fiók



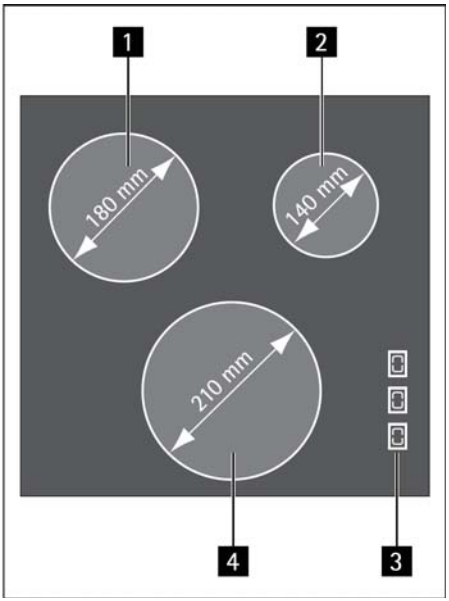
Kezelőpanel



http://www.markabolt.hu/

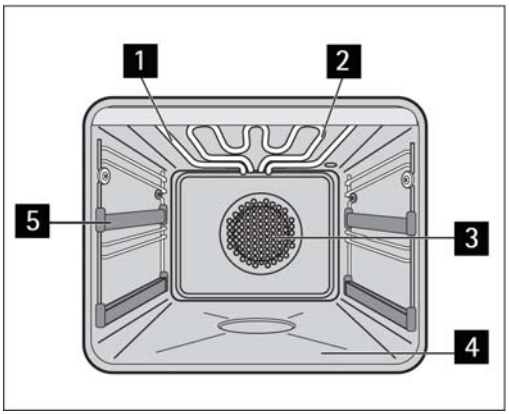
1 Bal hátsó fűtőzóna szabályozógombja
2 Középső első fűtőzóna szabályozógombja
3 Jobb hátsó fűtőzóna szabályozógombja
4 Elektronikus időzítő
5 Sütő hőfokszabályozó gombja
6 Sütő hőfokszabályozó jelzőlámpája
7 Sütő funkció szabályozógombja

Tűzhely



1 1800 wattos indukciós főzőzóna 2800 wattos rásegítő funkcióval
2 1400 wattos indukciós főzőzóna 2500 wattos rásegítő funkcióval
3 Főzőzóna kijelző
4 2100 wattos indukciós főzőzóna 3100 wattos rásegítő funkcióval

Sütő

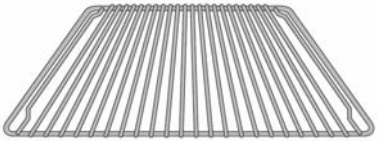


1 Felső fűtőelem
2 Grill
3 Ventilátor
4 Alsó fűtőelem
5 Teleszkópos polctartók

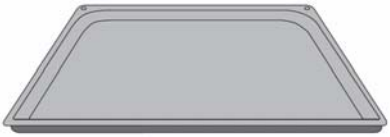
A készülékkel szállított tartozékok

A készülékhez a következő tartozékok vannak mellékelve:

- Polc az edények behelyezéséhez (rostély, süteményes formák). Az edényt a polc közepére kell helyezni a súly kiegyensúlyozása érdekében.



- Sütőtálca



- Hússütő tálca
  A kicsöpögő folyadékok összegyűjtésére szolgál; amikor sütésre használja, alulról a 2. szintre helyezze.
  Ha nem használja a sütőtálcát, vegye ki a sütőből.

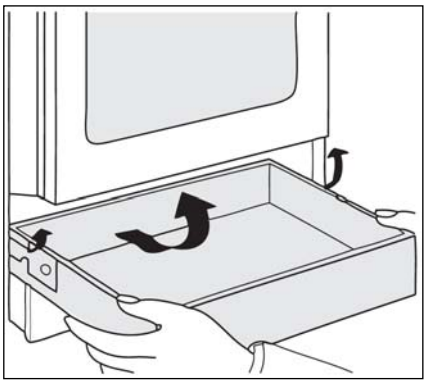
Azt javasoljuk, hogy a mellékelt tartozékokon kívül csak hőálló edényeket/lábasokat használjon (a gyártó utasításainak megfelelően).

Kivehető fiók

A kivehető fiók a sütőtér alatt található.

⚠ **Sütés alatt a fiók átforrósodhat, ha a sütőt hosszú ideig magas fokozaton használják. Gyúlékony anyagokat, úgymint edényfogó kesztyűt, konyharuhát, műanyag köténytstb. nem szabad a fiókban tárolni.**

Az olyan kiegészítők, mint például a tepsik, szintén átforrósodhatnak, ezért ha a sütő használatban van, vagy még forró, óvatosan kell azokat kivenni a fiókból.



Kinyitás

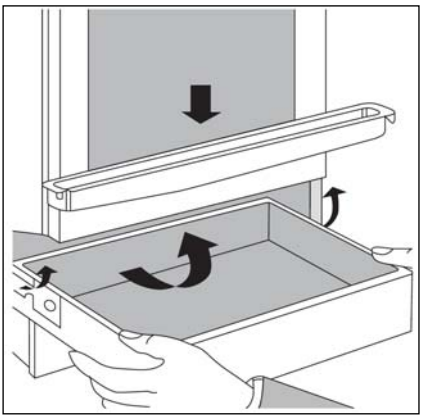
- Fogja meg és húzza ki az alsó fiókot.
- A fiók eltávolításához húzza azt ki a végpontig, majd lassan emelje fel és húzza ki teljesen.
  A fiók visszahelyezését a fenti eljárás lépéseit fordított sorrendben megismételve végezze.

http://www.markabolt.hu/

Páralecsapódás gyűjtő

A sütő működése során keletkező páralecsapódás gyűjtésére szolgál. A fiókbakell helyezni. Használat után a gyűjtőt kikell üríteni.

A sütő működése során keletkező páralecsapódás gyűjtésére szolgál. A fiókba kellhelyezni. Használat után a gyűjtőt ki kell ürí-teni.



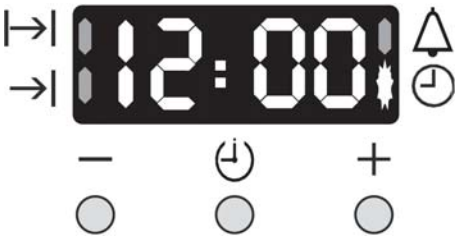
Zsírszűrő

Hús sütésekor a zsírszűrőt be kell helyezni a hátoldali ventilátor fölé az akasztója segítségével. Ezzel elkerülhető, hogy a zsír bejusson a ventilátorba. A tömítés tisztításához ne használjon súrolószert. A zsírszűrő mosogatógépben is elmosogatható. Ha befejezte a sütést és a sütő kihűlt, akkor a kiugró nyelv megnyomásával felfelé távolítsa el a zsírszűrőt.

A készülék használata

A sütő első használata előtt

⚠ A sütő használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítson el minden csomagolóanyagot.



Mikor a készüléket csatlakoztatják az elekt-romos hálózathoz, vagy áramkimaradásután, a kijelz 12:00 feliratot mutat és a LED automatikusan villog.

A villogás alatt a és + gombbal − lehet azidt beállítani. Beállítása után az id kb. 5 másodperccel az utolsó mvelet után eltárolódik, majd a LED ismét kialszik.A pontos idt szükség esetén bármikor lehetmódosítani.Ehhez a villogásáig tartsa lenyomva azüzemmód gombot, majd állítsa be a pontosidt.

Az első használat előtt behelyezett étel nélkül fűtse fel a sütőt. Ekkor kellemetlen szag jöhet a sütőből. Ez teljesen normális jelenség.

1. Vegye ki a sütő tartozékait.
2. Távolítson el minden ragasztott címkét vagy védőbevonatot, ha talál ilyet.
3. Melegítse a sütőt a megfelelő gomb "250" pozícióba forgatásával kb. 45 percig.

Ezt az eljárást a grill funkcióval is meg kell ismételni kb. 5-10 percig.

Az első használat elő gondosan tisztítsa meg a kerámia főzőlapot.
Ezt követően rendszeresen meg kell tisztítani a lap langyos vagy hideg állapotában. Ne hagyja, hogy az étel vagy kosz tovább égjen addig, amíg szilárd állapotúvá nem válik.
A kerámia főzőlapokat ugyanúgy kell kezelni és tisztítani, mint az üveget. Soha ne használjon túl erős tisztítószereket vagy súroló felületű szivacsot.
A kerámialap első tisztításakor előfordulhat, hogy átmenetileg kellemetlen szag jelentkezik, amit a szigetelésben lévő víz elpárolgása okoz.

Tisztítsa meg enyhe tisztítószerrel a tartozékokat. Gondosan öblítse le és szárítsa meg őket.

Kondenzáció és gőz
Az étel felmelegítésekor ugyanúgy gőz keletkezik, mint amikor teavizet forral. A sütő szellőzőnyílásai lehetővé teszik, hogy ennek a gőznek egy része távozzon. Azonban **mindig álljon hátrébb a sütőtől, amikor a sütő ajtaját kinyitja**, hogy az esetlegesen felhalmozódott gőz vagy a meleg eltávozhasson.
Ha a gőz a sütő külső részén hideg felülettel (pl. egy szegéllyel) érintkezik, lecsapódik és vízcseppek keletkeznek. Ez teljesen normális jelenség, és nem jelenti a sütő meghibásodását.
Az elszíneződés megelőzése érdekében rendszeresen törölje le a lecsapódott folyadékot és szennyeződéseket a felületekről.

Sütőedények
Csak olyan hőálló edény használható, ami bírja a 250°C-os hőmérsékletet.
Ne helyezze a sütőedényeket stb. közvetlenül a sütő aljára.

Kezelőszervek

A sütő funkciói
Minden sütőfunkció esetén egy jelzőfény gyullad fel, amikor a sütő fűt, és akkor alszik ki, amikor elérte a beállított hőmérsékletet (akkor gyullad fel és alszik ki, amikor a hőmérséklet-szabályozó be-, illetve kikapcsol). Egy sütőfunkció kiválasztásához forgassa a funkciógombot az óramutató járásával megegyező irányban a kívánt funkció jelére (lásd alább).

Leolvasztás	**(Megjegyzés: ez NEM sütési pozíció).** Ennek a pozíciónak az a célja, hogy segítsen kiolvasztani a fagyott ételeket.
Pizza funkció	Légkeveréses ételkészítés (a ventillátor plusz a ventillátor körüli fűtőelem) és az alsó fűtőelem
Turbógrill	A grillező és a felső fűtőelem egyszerre működik légkeveréssel egybekötve. **Figyelem: ennél a funkciónál a kívánt hőfok eléréséhez 230°C értékű maximális hőmérsékletet lehet beállítani.**
Grill	A grillező és a felső fűtőelem egyszerre működik. **Figyelem: ennél a funkciónál a kívánt hőfok eléréséhez 230°C értékű maximális hőmérsékletet lehet beállítani.**
Légkeveréses sütés	Thermaflow sütés; ezzel a rendszerrel anélkül süthet egyszerre húst és tésztafélét bármelyik polcon, hogy az egyik átvenné a másik ízét.
Felső és alsó fűtőelemek - Ventilátor	A hőt az étel felé előmelegített levegő továbbítja a sütő hátsó falán lévő ventilátor segítségével.
Alsó fűtőelem	az ételek elkészítését csak a sütő alján teszi lehetővé.
Hagyományos sütés	a felső és az alsó elem sugároz hőt; ennek a funkciónak a segítségével a hőfokok átkonvertálása nélkül készítheti el kedvenc receptjeit. Ebben az esetben a sütőt elő kell melegíteni.
Sütőlámpa	A sütőlámpa minden beállításnál automatikusan világít. A sütőlámpa minden egyéb funkció használata nélkül is bekapcsolható.

Hőfokszabályozó gomb

A sütési hőfokot a sütő szabályozógombjának az óramutató járásával megegyező irányú elforgatásával tudja beállítani.

Az itt bemutatott hőfokok az adott szabályozógombon találhatók.

A hőmérséklet kiválasztása 50°C értéken indul, a sütő közepén pedig mintegy 250°C a hőmérséklet.

A hőfokszabályozó gomb segítségével állítható be a fent említett két végpont közötti hőmérséklet.

A konvekciós sütő lényege

A felső és alsó fűtőelemek, valamint a ventilátor körüli kör alakú fűtőelem felforrósítja a levegőt, amely azután a sütő hátsó falában levő levegőcsatornákon keresztül áramlik be. A forró levegő addig kering a sütőben, amíg a ventilátor rácsán keresztül el nem távozik.

A hőátadás gyorsan és hatékonyan történik, és ez gyakran azt jelenti, hogy így alacsonyabb lehet a hőmérséklet, mint a felső/alsó fűtés esetén. A hőmérséklet 15-20%-kal csökkenthető, ha a recept 160°C és 225°C közötti hőmérsékletet ad meg. Minél magasabb a hőmérséklet, annál jobban lehet csökkenteni. A legjobb, ha 225°C fölötti hőmérsékleten használja a felső/alsó fűtést. A maximum beállítás különösen grillezéshez megfelelő.

Gyakorlati tanácsok

⚠ Soha ne tegyen alufóliát, tepsit vagy sütőedényt közvetlenül a sütő aljára. A sütő aljáról sugárzó blokkolása a túlhevülés miatt károsíthatja a zománcréteget. A sütő használat közben felforrósodik: GONDOSKODJON A KÉSZÜLÉK KÖZELÉBEN LEVŐ GYERMEKEK FELÜGYELETÉRŐL.

A tepsi átmenetileg elgörbülhet a hőmérséklet-ingadozások miatt, vagy ha az étel (pizza stb.) a felületén nem egyenletesen van szétterítve. A tepsi visszanyeri az alakját, amikor lehűl.
Honnét lehet tudni, hogy melyik sütőfunkciót kell használni különféle helyzetekben? Az alábbiakban gyakorlati tanácsok találhatók arra vonatkozóan, hogy lehet hatékonyan használni a sütőfunkciókat a különféle sütési módozatokhoz:

Tésztasütés

Egy hústű segítségével ellenőrizze, hogy a piskótatészta elkészült-e már, amikor kb. 5 perc van hátra. Ezután csökkentheti vagy növelheti a sütési időt. A sütőformák anyaga, színe, alakja és mérete, valamint a recept is befolyásolhatja az eredményt. A FELSŐ/ALSÓ FŰTÉS egyenletes színt eredményez.
A FELSŐ/ALSÓ FŰTÉS rendszerint a legjobb egy polc használata esetén.

Konvekciós sütés

A KONVEKCIÓS SÜTÉS lecsökkenti a teljes sütési időt, mivel egyszerre két tepsi lehet a sütőben. Azonban lehetséges, hogy a kenyér vagy a zsemlék nem egyenletesen barnulnak meg, különösen ha tészta nem kelt meg jól.
Használja a KONVEKCIÓS SÜTÉST, amikor egyszerre több polcon készít ételt, pl. vagdalt, húsgolyók és komplett ételsorok (előétel, főétel és desszert).
Mindig olyan fogásokat válasszon, amelyekhez ugyanaz a hőmérséklet szükséges. Az ételeket, amelyeknek különböző időtartamot kell tölteniük a sütőben, aszerint kell behelyezni, hogy mikor szeretné, hogy készen legyenek.

Hússütés

A FELSŐ/ALSÓ FŰTÉS és a KONVEKCIÓS SÜTŐ hússütéshez való alkalmazása egyaránt könnyű és praktikus megoldás. Az egybensült marhahúsok (pl. a lágyhús és a hátszín) akkor maradnak a legjobban szaftosak, ha sütésük 125°C-on történik. Azonban az elkészítési idő kissé hosszabb, mint magasabb hőmérsékletnél. Olyan hússütő edényt használjon, amelyben éppen elegendő hely van a hús számára, hogy a levek ne száradjanak fel. Nagy sütőserpenyőt vagy hőálló edényt használjon egybensült sonka sütésekor, mivel ilyenkor rendszerint igen sok a húslé.

http://www.markabolt.hu/

Legyen óvatos, amikor kiveszi a sütőből. Ha sütőzacskót használ, vágjon lyukat az egyik sarokba, mielőtt behelyezné a sütőbe. Ezáltal kevéssé valószínű, hogy a forró gőzzel megégeti magát a zacskó kinyitásakor.

Grillezés

Figyelem: ennél a funkciónál a kívánt hőfok eléréséhez 230°C értékű maximális hőmérsékletet lehet beállítani.

A hús nagysága, alakja, mennyisége, zsírosságának foka, valamint kezdeti hőmérséklete mind olyan tényező, amely befolyásolja a grillezési folyamat eredményét és időtartamát. A halak, a baromfi-, borjú- és sertéshús nem barnulnak meg annyira, mint a marha- és vadhús.

A növényi olajok és/vagy a fűszerezés ugyan jobb színt adnak, de fokozzák a húsfelszín megégésének a kockázatát.

A legjobb eredmények elérése érdekében kerülje a közvetlenül a hűtőszekrényből kivett étel grillezését. Szárítsa meg a hús felszínét, helyezze a sütőrácsra, és ízlés szerint fűszerezze. Tegyen a rács alá lehetőleg alufóliával kibélelt sütőedényt a kifolyó zsír stb. felfogása céljából. A sertésbordát, a steaket és a halakat a sütő felső részében grillezze, míg például a vastag oldalast jobb alacsonyabban elkészíteni.

A grill használata alatt az elérhető részek felforrósodhatnak. A gyerekeket tartsa távol a készüléktől.

Használat közben a készülék felforrósodik. Legyen óvatos, hogy ne érjen a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez.

Állítsa a funkciógombot állásba, a hőfokszabályozó gombot pedig a kívánt hőmérsékletre (max. 230°C). Melegítse elő a grillt 3-5 percig. Egyik szemét tartsa mindig az ételen, és legalább egyszer fordítsa meg. A túl sokáig tartó grillezés az ételt szárazzá, keménnyé teszi, és esetleg meg is égeti. A sütő ajtaját grillezés közben zárva kell tartani.

Turbogrill

Figyelem: ennél a funkciónál a kívánt hőfok eléréséhez 230°C értékű maximális hőmérsékletet lehet beállítani.

A turbogrill gyorsabban készíti el az ételt, és egyenletesebben barnítja meg, mint a grill funkció. A grillező elem megbarnítja az ételt, a ventilátor pedig keringeti a forró levegőt. Tökéletes az olyan "magas" ételekhez, mint a grillezett sonka, amelynek teljesen egyenletes, egyforma színt ad.

http://www.markabolt.hu/

Pizza funkció

Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventillátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét,
illetve a pite tölteléke megsüljön.
A legjobb eredmények elérése érdekében használja az alsó polcszinteket.

Kiolvasztás

A kiolvasztási funkció lehetővé teszi fagyasztott élelmiszerek kiolvasztását. A sütőventilátor fűtés nélkül működik, és a levegőt szobahőmérsékleten keringeti a sütő belsejében. Ez megnöveli a kiolvadás gyorsaságát.
Ez a funkció különösen alkalmas olyan kényes élelmiszerek esetén, amelyekben a hő kárt okozhat, pl. krémmel töltött és fondant sütemények, cukrászkészítmények, kenyér és más kelt tésztából készült termékek.

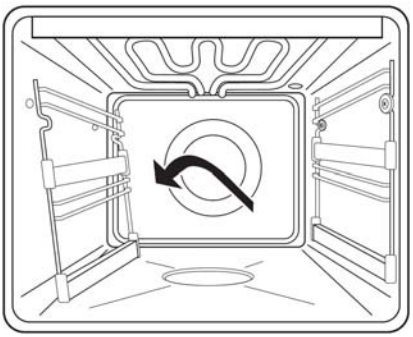
- Forgassa a sütő funkciógombot állásba a ventilátor elindításához, ami lehetővé teszi a gyors kiolvasztást azáltal, hogy átfújja a hideg levegőt a sütőn.
- Miközben a sütő funkciógomb ebben az állásban van, forgassa a sütő hőfokszabályozó gombját a **«0»** pozícióba.

Ötletek és tanácsok

Az élelmiszert fedje be fedővel, alufóliával vagy műanyag fóliával, hogy megelőzze a kiolvasztás alatti kiszáradást.
Ahol csak lehet, a kiolvasztásra kerülő élelmiszert egy rétegben helyezze el, és a kiolvasztási folyamat félidejében fordítsa meg.
NE hagyja az élelmiszert a kiolvasztás után szobahőmérsékleten. Főzze meg a nyers élelmiszert azonnal, vagy az elkészült ételt tartsa hűtőszekrényben.
Ügyeljen arra, hogy betartsa az alapvető higiéniai szabályokat a friss, a fagyasztott, a nyers és a főtt élelmiszerek kezelése során.

http://www.markabolt.hu/

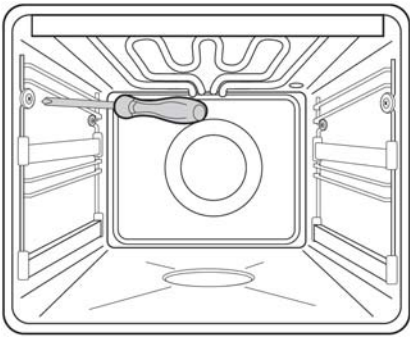
Teleszkópos polctartók



A vezetősínek beillesztése éseltávolításaA teleszkópos tartójú vezetősínek beil-lesztése és eltávolítása ugyanúgy törté-nik, mint a tartozékként adott standardvezetősíneknél.

Fontos A vezetősínek beillesztésekor ügyeljen arra, hogy a teleszkópos tartókrögzítőcsavarjai előre nézzenek.

Felszereléskor rögzítse a síneket az oldalfa-lakhoz és szorítsa meg a csavarokat.



A vezetősínek eltávolítása
Eltávolításkor vegye ki a csavarokat, majdemelje ki a sütőből a vezetősíneket.
A teleszkópos tartók tisztítása
A teleszkópos tartójú vezetősíneket forrószappanos vízben kézzel tisztítsa. Ha nagyonszennyezettek, áztassa be, mielőtt fémszálassúrolópárnával megtisztítaná.Fontos Tilos a teleszkópos tartók zsírozása.

Fontos Tilos a teleszkópos tartók zsírozása.

Időszabályozós LED időzítő

Az időzítő működtetésére 3 gomb szolgál. A gombfunkciók a következők:

+	Időbeállító gombok
	Üzemmód gomb
Ezekkel az alábbi négy funkció közül lehet választani::	
	Üzemelési idő
	Üzemelési leállítás
	Percszámláló
	Pontos idő

Percszámláló (intervallum idő)

Az intervallum idő beállításához a LED villogásáig nyomja meg többször az üzemmód gombot. Az intervallum idő beállítása a plusz és mínusz gombokkal lehetséges.

http://www.markabolt.hu/

Beállítása után az intervallum idő a kijelzőn marad és az előbb még villogó LED folyamatos világításra vált át. Az intervallum idő leteltekor hangjelzés hallható (2 sípolás) és a LED ismét villogni kezd. A hangjelzés bármelyik gomb megnyomására abbamarad, a LED kialszik és a kijelző visszavált a pontos időre.

Üzemelési idő

Az üzemelési idő beállításához a LED villogásáig nyomja meg többször az üzemmód gombot. Ekkor lehetséges a kívánt üzemelési idő beállítása (0,01 és 10,00 óra közötti tartományban) a plusz és mínusz gombbal. Beállítása után az üzemelési idő kb. 5 másodperc múlva eltárolódik, és a LED folyamatos világításra vált át. A kijelző visszavált a pontos időre. Az üzemelési idő leteltekor nyit a relé és hangjelzés hallható (4 sípolás), és a LED ismét villogni kezd. A hangjelzés bármelyik gomb megnyomására abbamarad, a LED kialszik és a relé ismét zár.

Művelet leállítás

A művelet leállítás beállításához a LED villogásáig nyomja meg többször az üzemmód gombot. Ekkor lehetséges a kívánt művelet leállítás beállítása (pontos idő plusz 1 perc és pontos idő mínusz 1 perc közötti tartományban) a plusz és mínusz gombbal. Beállítása után a művelet leállítás kb. 5 másodperc múlva eltárolódik, és a LED folyamatos világításra vált át. A kijelző visszavált a pontos időre. Az művelet leállítás leteltekor nyit a relé és hangjelzés hallható (4 sípolás), és a LED ismét villogni kezd. A hangjelzés bármelyik gomb megnyomására abbamarad, a LED kialszik és a relé ismét zár.

i

Javaslatok és tanácsok

A sínállások nem lényegesek, arra viszont ügyeljen, hogy a polcok elosztása egyenletes legyen.
Ha egynél több ételt készít a sütőben, akkor ne egy polcra tegyen több ételt, hanem a polcok közepére helyezze el az ételeket.
Ha tele van a sütő, az elkészítési idő valamivel hosszabb lehet.

Ha a sütő egyféle étellel van tele (pl. egyforma adagokban berakott aprósütemények vagy Victoria piskóta), akkor azok egyszerre készülnek el és egyszerre kell őket kivenni a sütőből. Ha készített ételek típusban és adagban eltérnek egymástól (pl. piskóta és egyéb tészta), akkor nem biztos, hogy egyszerre fognak elkészülni.
A kiolvasztás előtt az élelmiszerek átmelegítéséhez a sütő ventillátora is használható (pl. gyümölcsmártások, húsos pogácsák, kolbászos tekercsek és más aprósütemények). A hőmérséklet legyen 190-200°C, a készítési idő pedig 20-40 perc (a sütőbe helyezett mennyiségtől függően).

Az egyéni igényeknek megfelelő beállítások meghatározása csak tapasztalati úton lehetséges. A hőmérsékletértékek csupán útmutatásul szolgálnak. Előfordulhat, hogy a hőmérsékletértékek az egyéni igények szerint növelendők vagy csökkentendők.

Az ételek hatása a sütési eredményre

Az edények és tepsik vastagságukat, hővezető képességüket, színüket stb. tekintve különbözőek, ami befolyásolja azt, ahogyan a hőt a bennük lévő edénynek átadják:

A Az alumínium-, kerámia-, üveg- és a fényes felületű edényekben az étel lassabban sül, és az alja kevésbé hajlamos a leégésre.

B A zománcozott öntöttvas,eloxált alumínium, tapadásgátló belső bevonattal és színezett külső felülettel rendelkező alumínium, valamint a sötét, nehéz edényekben az étel hamarabb sül meg és az aljuk hajlamosabb a leégésre.

Sütési táblázat

Az alábbi táblázatban szereplő adatok csak tájékoztató jellegűek. Az egyéni igényeknek megfelelő beállítások meghatározása csak tapasztalati úton lehetséges.

Sütemény vagy péksütemény típusa	Polcpozíció alulról	Előmelegít és perc	Hőmérséklet °C	Hőmérséklet °C	Sütési idő perc
Péksütemények	3	10-13	160-180	----	20-25
	2+3+4	7-10	----	140-160	40-45
Aprósütemény	2	10-13	170-190	----	25-35
	1+3	7-10	----	160-180	25-30
Gyümölcskenyér	2	15-20	250* 160-180	----	45+10**
	3	----	----	150-160	45+10**
Foszlós kalács	3	15-20	190-200	----	25-35
	3	----	----	165-175	25-35
Habcsók	2	----	115-125	----	40-50
	2+3+4	----	----	115-125	45-55
Zsemle	2	10-15	215-235	----	10-20
	1+3	10-13	----	180-200	10-20
Lepény	2	10-13	170-190	----	25-30
	2+3+4	7-10	----	150-170	40-45
Piskóta (zsiradék nélkül)	2	10-13	170-180	----	20-25
	2	7-10	----	150-160	30-35
Sajttorta	2	----	170-190	----	50-70
	2	----	----	150-170	50-70
Svájci tekercs	1	10-13	170-190	----	15-20
	3	10-13	----	160-180	10-20
Kis fánk	2	10-15	190-200	----	10-20
	3	10-13	----	190-200	10-20

http://www.markabolt.hu/

Sütemény vagy péksütemény típusa	Polcpozíció alulról	Előmelegítés perc	Hőmérséklet °C	Hőmérséklet °C	Sütési idő perc
Kelt almás sütemény	3	----	180-200	----	45-50
	1+3	7-10	----	160-180	45-50
Almáspite	1	10-13	175-185	----	55-60
	1+3	7-10	----	150-170	55-60
Tepsis sütemény	2	----	170-180	----	50-55
	3	----	----	150-160	50-55
Gyümölcsös tésztakosár	2	20-25	300-310	----	7-9
Parasztkenyér	1	15-20	250* 195-205	----	40-60
Quiche Lorraine	1	15-20	220-240	----	20-40
	3	10-15	----	200-220	20-40
Pizza	2	----	210-230	----	25-30
	1+3	----	----	190-210	25-30

* - előmelegítési hőmérséklet

** - a sütőben tartás ideje a sütőfunkció szabályozógombjának kikapcsolása után

Hússütési táblázat

ÉTEL	Polcpozíció alulról	°C	Idő perc	Polcpozíció alulról	°C	Idő perc
Egész csirke	2	195-205	60-70	2	170-190	45-50
Fél csirke	3	195-205	30+30	-	-	-
Sertésborda	3	195-205	100-105	2	160-180	45-50

Grillezési táblázat

ÉTEL	Polcpozíció alulról	Előmelegítés perc	°C	Idő perc
Pirítós	3	10	230	4-6
Hátszín	2	10	200	20+20
Fél csirke	2	-	230	35+35
Egész csirke	Nyárs	-	230	60-65
Sertésborda	2	-	230	30+30

Főzőzónák

LED üzenetek vagy fényjelzések

0	A főzőzóna kikapcsolva
1 - 9	**Hőbeállítás** - Hőbeállítás beállítva
E	**Hiba** - Meghibásodás történt
F	**Edényérzékelés** - Alkalmatlan, vagy túl kicsi edény, vagy nincs edény a főzőzónán
H	**Maradékhő** - A főzőzóna még mindig forró
P	**Rásegítés** - A rásegítés funkció bekapcsolva
-	**Automatikus kikapcsolás** - Aktiválva van az automatikus kikapcsolás
L	**Gyerekzár** - Megakadályozza a készülék véletlenszerű és gyermekek általi használatát.

⚠ Vigyázat! Maradékhő miatti égési sérülések kockázata. A kikapcsolás után a főzőzónáknak kell egy kis idő a lehűléshez. Figyelje a "H" maradékhő kijelzést. A maradékhő élelmiszerek megolvasztására vagy ételek melegen tartására használható.

Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.

Teljesítményszint beállítások - A főzőzónákhoz három elkülönített teljesítményszint tartozik FŐZŐZÓNA KIJELZŐK.
Aktív állapotban a főzőzónáknál 10 teljesítményszint közül lehet választani. Ezek a *1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9*. A legmagasabb *P* ("*rásegítés*") beállítás a teljesítményszint 125 %-át biztosítja. Minden főzőzóna esetében minden egyes gombbal gyorsan legördíthető az összes lehetséges teljesítményszint.

Maradékhő - Amennyiben a főzést követően egy főzőzóna kikapcsolásra került, de annak felülete még mindig túlságosan forró, úgy ehhez a főzőzónához tartozóan egy *H* betű jelenik meg a FŐZŐZÓNA KIJELZŐN. A *H* betű addig látható, amíg a felület túl forró.

Edényérzékelés - Mindhárom főzőzónánál edényérzékelési üzenet jelenik meg. Az adott *FŐZŐZÓNA KIJELZŐN* F betű jelenik meg, ha nincs edény helyezve a bekapcsolt főzőzónára, ha az edény elmozdult vagy nem teljesen középre van helyezve, vagy ha az edény nem mágnesezhető anyagból készült.

Használjon megfelelő típusú edényeket

A főzőfelület alatt elhelyezett mágneses főzőzóna érzékelők csak akkor kapcsolják be bármelyik főzőzóna fűtését, ha mágnesezhető anyagból készült edények használatát érzékelik.
Vásárláskor ügyeljen arra, hogy csak a gyártó által kifejezetten indukciós főzőlapokhoz való használatra ajánlott edényt válasszon. A biztonság kedvéért mágnessel ellenőrizheti az adott edénytípus megfelelőségét. Ha a mágnes hozzátapad az edény aljához, akkor annak anyaga megfelel az indukciós készülékhez.
Az indukciós főzőfelületen ajánlatos mindig a viszonylag nehéz, de kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült edényeket használni. Ezzel nagymértékben csökkenthető a kerámiafelület megkarcolásának a kockázata.
Még a minőségi edények is megkarcolhatják a főzőfelületet, főleg akkor ha az edények megemelés nélkül vannak csúsztatva a főzőfelületen. BÁRMILYEN típusú edényeket használ is, azok csúsztatása a főzőfelületen egy idő után minden bizonnyal maradandó változásokat okoz. A főzőfelületen megjelenő egyre több karcolás megnehezíti a főzőfelület tisztítását és rontja a főzőfelület általános megjelenését.

Indukciós főzőzónák

- Túlmelegítés esetén (pl. amikor egy edény tartalma elforr) a főzőzóna automatikusan kikapcsol. "-" jelenik meg. Az ismételt használat előtt a főzőzónát "0" helyzetbe kell állítani a gombbal és hagyni kell lehűlni.
- Nem megfelelő edény használata esetén a kijelzőn "F" betű jelenik meg, majd 2 perc elteltével az adott főzőzóna kijelzője kikapcsol.
- Ha bizonyos idő elteltével valamelyik főzőzóna nincs kikapcsolva, vagy a fűtési beállítás nincs módosítva, akkor az érintett főzőzóna automatikusan kikapcsol. "-" jelenik meg. Az ismételt használat előtt a főzőzónát "0" helyzetbe kell állítani.

Hőbeállítás:	Ennyi idő múlva kikapcsol:
1-2	6 óra
3-4	5 óra
5	4 óra
6-9	1,5 óra

Minimum edényméret követelmények az egyes főzőzónáknál

A főzőfelületen található három főzőzóna **MINIMUM** edényméretek használatát teszi szükségessé. A megfelelő főzési teljesítmény érdekében az edény aljának **TELJESEN** be kell fednie a belső gyűrűt.
Miután a főzőfelületen középre helyezte az edényt, ügyeljen arra, hogy az edény legfeljebb 13 mm-rel lógjon túl a főzőzóna vastagabb vonalán.

Az edény alja **TELJESEN** érintkezzen az üvegfelülettel anélkül, hogy hozzáérne a főzőfelület fémből készült szegélyeihez.
MEGJEGYZÉS:közepén van, de TÚL KICSI, **akkor az adott** FŐZŐZÓNA KIJELZŐN "***F***" betű jelenik meg és a készülék nem melegíti az edényt.

Edényméret

Az indukciós főzőzónák bizonyos határokon belül automatikusan alkalmazkodnak az edény aljának méretéhez. A főzőzóna nagyságától függően azonban az edény aljának mágnesezhető része egy minimum átmérővel kell, hogy rendelkezzen.

Főzőzóna Ø	Minimum edényalap Ø
210	180
180	145
145	120

Az edényeket mindig a főzőzóna közepére kell helyezni.

Edények indukciós főzőzónákhoz

Az indukciós főzőzónákhoz használható edényeket a gyártó ilyen jelzéssel látja el.

Az edény anyaga	Megfelelő
Acél, zománcozott acél	igen
Öntöttvas	Igen
Rozsdamentes acél	A gyártó általi jelölés esetén
Alumínium, réz vagy sárgaréz	nem
Üveg, kerámia, porcelán	nem

Bizonyos edények zajt kelthetnek az indukciós főzőzónán való használatuk során. Az ilyen zaj nem a készülék hibája és semmilyen módon nem befolyásolja annak működését.
Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Példák főzőkészülékekre

Az alábbi táblázatban megadott információk kizárólag útmutatásként szolgálnak.

Hőbeállítás	Ételkészítés	Alkalmas:	Ételkészítési időtartamok	Tippek / Tanácsok
0		Ki állás		
1	Ételek melegen tartása	Főtt ételek melegen tartása	Szükség szerint	Burkolat

Hőbeállítás	Ételkészítés	Alkalmas:	Ételkészítési időtartamok	Tippek / Tanácsok
1-2	Olvasztás	Hollandi mártás, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása	5-25 perc	Alkalmanként keverje meg
	Keményítés	Könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse
2-3	Párolás	Rizs és tejalapú ételek párolása Készételek felmelegítése	25-50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben
3-4	Gőzölés Párolás	Zöldségek, hal gőzölése Hús párolása	20-45 perc	Zöldségekhez csak kevés (néhány evőkanálnyi) folyadékot adjon
4-5	Forralás	Burgonya gőzölése	20-60 perc	Csak kevés folyadékot használjon (pl. max 1/4 vizet 750 g burgonyához)
		Nagyobb mennyiségek készítése	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6-7	Kímélő sütés	Bécsi szelet, borjúhús, cordon blue, borda, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta készítése	Szükség szerint	A készítés félidejében fordítsa meg
7-8	Intenzív sütés	Fasírozott, bélszín-szelet	5-15 perc	A készítés félidejében fordítsa meg
9	Forralás Barnítás Bő olajban sütés	Nagymennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése		

A rásegítési funkció nagymennyiségű folyadék felmelegítésére szolgál.

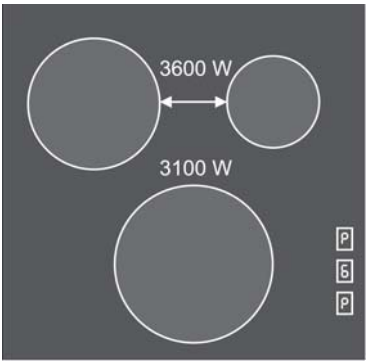
A főzőfelület első alkalommal történő használata előtt vigye fel a kerámiafelületre az ajánlott tisztítókrémet. Nem dörzshatású ruhával vagy párnával alaposan kenje szét. A főzés során beszennyeződő felület tisztítása ezáltal könnyebbé válik majd. A speciális felülettisztító krém védőréteget alakít ki az üvegen, ami segít a karcolások elkerülésében.

A teljesítmény megosztása

A főzőfelület két fűtőmezőben összesen három indukciós elemet tartalmaz.
A hátulsó és az elülső főzőzónát két független indukciós inverter melegíti - mindegyikhez külön inverter és fűtőmező tartozik. Az egy fűtőmezőhöz tartozó két (hátulsó) főzőzónát egy közös inverter fűti. Így valósul meg a teljesítmény megosztása.
Ha például Ön mindkét hátulsó főzőzónán készít valamit, akkor a készülék az utoljára beállított teljesítményszintet tartja és az első edénynél enyhe csökkenés mutatkozik a teljesítményszint beállítását tekintve.
TELJESÍTMÉNYMEGOSZTÁSI TIPPEK: A teljesítményszintet ahhoz az ételhez állítsa be, amelyet utoljára kíván hagyni. Az is megoldás lehet, hogy állandó teljesítményszintet alkalmaz a 2 ételhez úgy, hogy az egyik edényt a hátulsó fűtőmező egyik főzőzónájára, a másik edényt pedig az elülső fűtőmező főzőzónájára helyezi.

A teljesítmény kezelése

A hátulsó főzőzónák maximális teljesítménye 3600 W.



Ha a másik főzőzónára való átkapcsoláskor a készülék túllépi ezt a tartományt, akkor a teljesítménykezelési funkció csökkenti a másik főzőzóna hőbeállítását. Az ehhez a főzőzónához tartozó kijelző egy percen át a beállított hőértéket és a maximum hőértéket felváltva mutatja.

Ezután a kijelzőn a tényleges hőbeállítás jelenik meg.

Példa:

Utoljára bekapcsolt főzőzóna		Másik főzőzóna	
Hőérték beállítása	Hőérték beállítása	kijelző	tényleges hőérték beállítás
P	9	6 váltakozva jelenik meg 9	6

Működési zajok

Az indukció során lezajló elektronikus folyamatok szokatlan háttérzajokkal járnak. Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak és az indukciós folyamat részét képezik.

Ezek a zajok a rásegítési funkció használatakor még jobban hallhatók. A nagyon erős zajok nem képezik az indukciós folyamat részét.

Gyermekzár
A gyerekzár be/kikapcsolásához néhány másodpercre forgassa el egyszerre az 1. és 3. gombot az óramutató járásával ellentétes irányban a minimum helyzetbe.

i Ilyenkor a készülék lekapcsolódik az elektromos hálózatról, de a gyerekzár funkció aktív marad.

Karbantartás és tisztítás

⚠ **A sütőt mindig tisztán kell tartani. A rárakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tűzveszélyt jelent.**
A tisztítás előtt gondoskodjon arról, hogy minden szabályozógomb KI állásban legyen, és készülék teljesen lehűljön.
Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt a tűzhelyt LE KELL CSATLAKOZTATNI az áramforrásról.

Tisztítószerek
Mielőtt bármilyen tisztítószert használna a sütő tisztítására, ellenőrizze, hogy megfelelő-e és hogy használatát a gyártó ajánlja-e.

⚠ **Klórt tartalmazó tisztítószerek NEM használhatók, mivel használatuktól a felületek mattá válhatnak. A sütő és főzőlapok tisztításához ne használjon gőztisztítót.**

Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Külső tisztítás
A rozsdamentes acélból készült alkatrészek a használat során besárgulhatnak. Ezt az elszíneződést rozsdamentes acélhoz ajánlott tisztítóval szüntetheti meg.

Öntisztító sütő

⚠ **Tisztításkor a sütőajtónak zárva kell lennie, semmilyen sütőfunkció nem lehet kiválasztva, és sütőnek le kell hűlnie.**
A tisztítás elősegítése érdekében az oldalsó vezetősíneket el kell távolítani.

Katalitikus zománcréteg
Alapelv:
A sütő falain található katalitikus zománcréteg porózus, és bizonyos öntisztító hatással bír. Amikor meleg, magába szívja és megsemmisíti a zsírcseppeket.

http://www.markabolt.hu/

⚠ Használat közben a sütő felforrósodik. Ügyeljen a gyerekekre.

Karbantartás
Alkalmanként a sütés nagy mennyiségű zsírnak a sütőüregbe való fröccsenését idézheti elő (baromfi, egybesült hús ...), a zománcréteg szennyeződései a sütő használata során részben elégnek.
Ha sütés után maradnak pöttyök a zománcrétegen, távolítsa el az összes tartozékot a sütőből (rács, zsírfogó tálca), égesse ki a sütőt a legmagasabb hőmérsékleten felső/alsó fűtéssel 30-50 percen át, majd válassza ki a grill funkciót 5 percre.

⚠ Ne használjon sütősprayt vagy súroló hatású tisztítószert a tisztításhoz. A katalitikus zománcréteghez soha ne használjon sütőtisztító anyagokat vagy éles tárgyakat. Ellenkező esetben a katalitikus bevonat károsodhat.

A sütő polcai és a polctartók
A sütő polcait és a polctartókat áztassa be meleg szappanos vízbe, a makacs szennyeződéseket pedig egy jól megnedvesített, szappannal átitatott szivaccsal távolítsa el. Öblítse le alaposan, és puha törlőruhával törölje szárazra.

Az alumíniummal vagy rézzel bevont aljú edények csúsztatása fémes karcolásokat eredményezhet a főzőfelületen. Ezeket a karcolásokat a kihűlés után azonnal el kell távolítani a főzőfelülethez ajánlott tisztítókrém segítségével. A fémes karcolások tartósan megmaradnak, ha a következő használat előtt nem távolítják el azokat.

Az érdes aljú (öntöttvas, fém, kerámia vagy üveg) edények karcolási vagy egyéb nyomokat hagyhatnak a főzőfelületen.
Semmilyen fémből vagy üvegből készült tárgyat ne csúsztasson a főzőfelületen.
Soha ne használja a főzőfelületet konyhai vágólapként vagy munkafelületként.
Soha ne főzzön semmit közvetlenül, vagyis edény nélkül a főzőfelületen.
Soha ne ejtsen nehéz vagy kemény tárgyakat a főzőfelületre, mert azok eltörhetik az üveget.

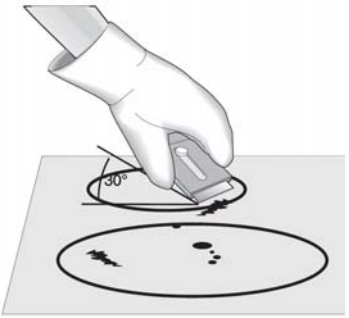
A kerámialap (főzőfelület) tisztítása

⚠ **A főzőfelület tisztítása előtt ellenőrizze, hogy a kezelőszervek ki vannak-e kapcsolva és hogy a főzőfelület kihűlt-e.**
TILOS a főzőfelület tisztítására szolgáló szert forró főzőfelületen alkalmazni. Az így keletkező füstgázok egészségre ártalmasak lehetnek és vegyi károsodást okozhatnak az üvegkerámia főzőfelületen.

Enyhe és közepes szennyeződés esetén:
Tegyen néhány csepp tisztítókrémet közvetlenül a főzőfelületre. Papírtörlővel vagy **nem dörzshatású** és nem karcoló **szivaccsal** tisztítsa meg a teljes főzőfelületet. A főzőfelületet tökéletesen és maradékmentesen kell megtisztítani.

http://www.markabolt.hu/

Erős és ráégett szennyeződés esetén
Tegyen néhány csepp tisztítókrémet közvetlenül a szennyezett területre. Szükség esetén enyhe nyomást alkalmazva tisztítsa meg a szennyezett területet nem dörzshatású **és nem** karcoló **szivaccsal**. A főzőfelülethez használt szivacsot ne használja semmilyen más célra.



Ha még mindig marad szennyeződés, akkor azt egy a felületre 30 fokos szögben tartott borotvapengés fémkaparóval óvatosan lazítsa fel. A fellazított szennyeződést a tisztítókrémmel távolítsa el, majd polírozza tisztára a főzőfelületet.

Műanyagok vagy nagy cukortartalmú ételek:
A főzőfelületre kicsöppent vagy ráolvadt ilyen szennyeződéseket azonnal el kell távolítani. Az azonnali eltávolítás elmulasztása tartós károsodásokat (pl. a főzőfelület lepattogzását) eredményezhet. A felületi kezelőszervek kikapcsolása után használjon borotvapengés kaparót vagy fogantyús fémlapátot a szennyeződésnek a forró felületről való eltávolításához. Hagyja kihűlni a főzőfelületet, majd ugyanezt a módszert használja az erős vagy ráégett szennyeződéseknél is.

FONTOS. Az üvegkerámia főzőfelület karcolódását okozhatja az, ha Ön dörzshatású szivacsot használ a tisztításhoz. Csak kifejezetten kerámia főzőfelületekhez ajánlott tisztító termékeket használjon.

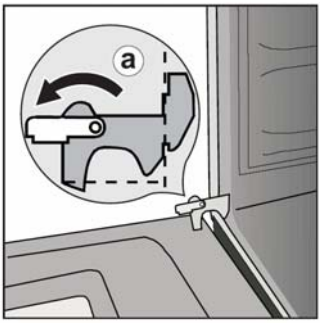
A kerámia főzőfelületen ne használja a következőket:
- Ne használjon dörzshatású tisztítószereket és szivacsokat. Ezek a főzőfelület megkarcolódását és így nehezebb tisztíthatóságát okozhatják.
- Tilos a durva tisztítószerek (sütőtisztítók, klóros vagy ammóniás anyagok) használata, mert azok bemaródást vagy elszíneződést okozhatnak a főzőfelületen.
- Tilos a szennyezett szivacsok, ruhák vagy papírtörlők használata, mert azok szennyeződést vagy szöszöket hagyhatnak a főzőfelületen, ezek pedig később ráéghetnek és elszíneződést okozhatnak.

Speciális óvintézkedések az alufólia és az alumínium edények tekintetében
- **Alufólia** - Az alufólia használata a főzőfelület sérülését okozza. SEMMILYEN körülmények között ne használjon vékony alumínium edényeket, illetve ne érjen alufóliával a főzőfelülethez.
- **Alumínium edények** - Az alumínium olvadáspontja sokkal alacsonyabb, mint a más fémeké. Figyeljen oda, amikor a főzőfelületen alumínium edényeket vagy serpenyőket használ. Ha hagyja elforrni az edény tartalmát, akkor az edény nem csupán tönkremegy, hanem megolvadhat, elrepedhet vagy olyan nyomot hagyhat az üvegen, ami a főzőfelület tartós sérülését jelenti.

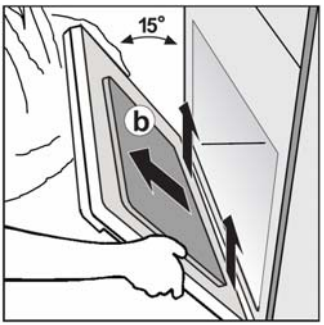
http://www.markabolt.hu/

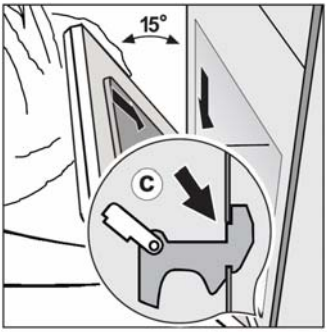
A sütőajtó

A sütőajtó levétele a pántokról
A sütő tisztításának megkönnyítése érdekében a sütő ajtaja eltávolítható.
Nyissa ki a sütő ajtaját vízszintes helyzetbe. Ezután emelje fel a két ajtózsanéron lévő kapcsokat, ameddig lehet (a).
Lassan csukja vissza ütközésig az ajtót, és emelje meg az ajtót, amíg a zsanérok ki nem jönnek (b).

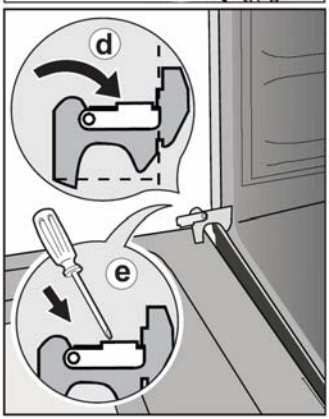


A sütőajtó visszahelyezése a pántokra
Amikor visszahelyezi az ajtót a zsanérokra, fordítva hajtsa végre az ajtó zsanérokról való levételének műveletsorát.
Illessze vissza az ajtózsanérokat a nyílásokba (c). Ennek végrehajtásakor ügyeljen arra, hogy a zsanérok megfelelően és egyenletesen haladjanak.
Lassan engedje le az ajtót. Ennek elvégzésekor ügyeljen arra, hogy az ajtó sarkai ne érjenek hozzá a keret aljához (ha ez történne, emelje ismét fel az ajtót, és igazítsa be újra a zsanérokat).
Végül hajtsa le a kapcsokat a sütő irányában (d).
Hogy az ajtó megfelelően záródjon, nyomja le a kapcsokat valamilyen eszközzel (pl. csavarhúzóval) (e).
Lassan ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően működik-e.





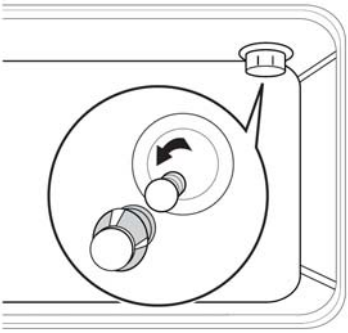
Fontos: Soha ne hagyja az ajtózsanérokon lévő karokat álló helyzetben. Különben a rugó sérülést okozhat.



http://www.markabolt.hu/

A sütő izzójának kicserélése

⚠ **Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét.**
Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt a tűzhelyt LE KELL CSATLAKOZTATNI az áramforrásról.



Ha a sütőt megvilágító izzót kell kicserélni, annak a következő követelményeknek kell eleget tennie:

Teljesítmény:	25 W
Feszültség:	230/240 V(50 Hz)
Hőmérséklet:	300°C
Menettípus:	E14

A hibás izzó kicserélése.

1. Az üvegfedelet forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, majd vegye le.
2. Távolítsa el a hibás izzót és cserélje ki egy újra.
3. Helyezze vissza az üvegfedelet.

Ha valami nem működik

Ha a készülék nem működik megfelelően, kérjük, végezze el a következő ellenőrzéseket, mielőtt a helyi Electrolux szervizhez fordulna.

⚠ **Vigyázat! A készülék javítását kizárólag erre felhatalmazott szervizmérnökök végezhetik. A nem megfelelő javítás komoly veszélyt jelent a készülék használója számára.**
Ha a készülék használata nem rendeltetésszerű volt, akkor még a garanciális időszakon belül is előfordulhat, hogy a szerviz szakembere vagy a kereskedő nem ingyen száll ki Önhöz.

Az indukciós főzőfelület

Tünetek	Lehetséges ok	Elhárítás
A főzőfelület nem kapcsol be vagy nem működik	- A főzőfelület bekapcsolása óta több mint 10 másodperc telt el	Kapcsolja be újra a főzőfelületet
A maradékhő kijelzője semmit nem mutat	- A főzőzóna csak rövid időre volt bekapcsolva és így nem forrósodott fel	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, lépjen kapcsolatba a helyi szervizzel

Tünetek	Lehetséges ok	Elhárítás
A kijelzőkét hőbeállítás között váltogat	- A teljesítménykezelés funkció éppen az adott főzőzóna teljesítményét csökkenti	Lásd "Teljesítménykezelés" című részt
"F" világít	- Nem megfelelő edény - Nincs edény a főzőzónára helyezve - Az edény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához	Használjon megfelelő edényt Helyezzen edényt a főzőzónára Használjon megfelelő edényt
"E" és egy szám látható	- Elektronikus hiba	Néhány percre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (vegye ki az olvadóbiztosítékot a rendszerből). Ha az ismételt bekapcsoláskor ugyanaz jelenik meg, hívja az ügyfélszolgálatot.

A sütő

Tünetek	Megoldás
Nem működik a sütő?	**Ellenőrzések:** - be van-e kapcsolva a készülék, - világítanak-e az ellenőrző lámpák, - a kapcsoló a megfelelő hőbeállításon van-e, - az otthoni rendszer olvadóbiztosítékai (a biztosítéktáblán) lekapcsoltak, Ha ismételten lekapcsolnak az olvadóbiztosítékok, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A sütő nem kapcsol be	**Ellenőrzés:** - ellenőrizze, hogy a megfelelő sütési funkciót/hőmérsékletet választotta-e ki - a konnektor kapcsolója, illetve az áramforrás kapcsolója BE van-e kapcsolva.
Túl hosszú vagy túl rövid a főzési/sütési idő.	**Ellenőrzés:** - Előfordulhat, hogy más hőmérsékletértéket kell beállítani

Ha a készülék a fenti ellenőrzések elvégzése után még mindig nem működik, forduljon a helyi szervizhez. Amikor a szervizzel kapcsolatba lép, a következő információk megadását fogják kérni:

1. Neve, címe és postai irányítószáma
2. Telefonszáma
3. A meghibásodás részleteinek világos és tömör ismertetése
4. A modell és a sorozatszám (lásd az adattáblát)
5. Vásárlás napja

Adattábla

A készülék modellszáma az ajtó kinyitásakor láthatóvá váló alsó elülső kereten elhelyezett adattáblán található.
A készülék védelméről megfelelően megválasztott olvadóbiztosítékkal vagy hálózati megszakítóval kell gondoskodni. A készülék teljesítménye az adattáblán látható.

Utasítások az üzembe helyező részére

Műszaki jellemzők

47635IP			
Méret	Magasság		858-868 mm
	Szélesség		500 mm
	Mélység		600 mm
	Sütő befogadóképessége		45 liter
Tűzhely	Középső elülső egy gyűrűs főzőzóna	Ø 210 mm	2100 (P 3100) W
	Bal hátulsó egy gyűrűs	Ø 180 mm	1800 (P 2800) W
	Jobb hátulsó egy gyűrűs	Ø 140 mm	1400 (P 2500) W
	Összteljesítmény	(2 zónás modul 3600 W + 1 zónás modul 3100 W) 6700 W	
Sütő	Sütőelem		
	- Alsó fűtőelem		900 W
	- Felső fűtőelem		1000 W
	Grill elem		1900 W
	Konvekciós ventillátor		35 W
	Körkörös fűtőszál		1900 W
	LED időzítő		2 W
	Sütővilágítás		Izzó, 25 W, E14 típusú
	Tisztítás		kézi
	Sütő összteljesítménye		2927 SZ
Tápellátás	Névleges feszültség		230 V ~ / 400 V 3N~/ 230 V 3~/ 400 V 2N~
	Névleges frekvencia		~50 Hz
Tartozékok	Polc		
	Hússütő tálca		
	Sütőtálca		
	Tűzhely összteljesítménye		9627 SZ

CE

Üzembe helyezés

Az üzembe helyezéshez szükséges minden műveletet KÉPESÍTETT SZAKEMBERNEK kell végeznie, mégpedig a hatályos előírások és rendelkezések értelmében.

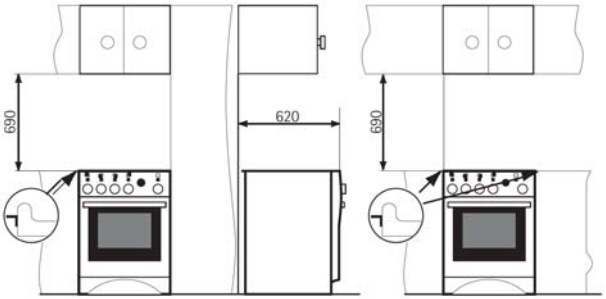
A készülék üzembe helyezése az "Y" specifikáció (EN60.335-2.6) szerint történjen. A készüléket tilos a munkapultot meghaladó magasságban telepíteni.

Kérjük, győződjön meg arról, hogy a készülék a beszerelés után könnyen hozzáférhető a szervizszakember számára, ha javításra lenne szükség.

Mielőtt a készüléket rákötné az elektromos hálózatra, ellenőrizze, hogy névtáblán feltüntetett feszültség és frekvencia megegyezik-e a hálózati tápfeszültséggel.

A készüléket kötelező földelni.

A telepítés helye

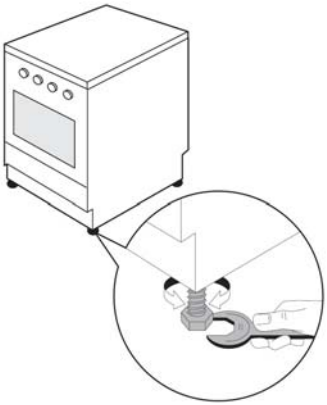


A tűzhely a Tűzkockázati jogszabályok értelmében "Y besorolást" kapott. A szomszédos szekrények vagy falak nem lehetnek a készüléknél magasabban.

A tűzhely telepíthető konyhába, konyha/ebédlő vagy háló/nappali kombinációba, de semmi szín alatt nem telepíthető fürdőszobába vagy zuhanyhelyiségbe.
A tűzhely felett a tűzhely szélei által körülhatárolt területen minimum 69 cm-es távolságban szabad gyúlékony anyagot rögzíteni (ld. az ábrát).

Vízszintbe állítás

A készülék aljának elülső és hátulsó részén állítható lábacskák találhatók.
A lábacskák állításával a készülék magassága is módosítható, ami lehetővé teszi az egyenetlen felületen való vízszintezést és az edényekben és serpenyőkben lévő folyadékok egyenletes eloszlását.



Villamos csatlakoztatás

A tűzhely üzembe helyezéséhez és a hálózati vezeték telepítéséhez szükséges villanyszerelési munkálatokat képesített villanyszerelőnek vagy kompetens személynek kell végeznie, mégpedig az érvényben lévő jogszabályok alapján.
A TŰZHELYET KÖTELEZŐ LEFÖLDELNI.
A gyártó minden felelősséget elhárít, amennyiben ezeket a biztonsági előírásokat nem tartották be.

A készülék 230/400 V-os, 50 Hz-es elektromos áramforrásra van tervezve.
Az elektromos forrásra csatlakoztatást H05 RR-F típusú kábellel kell megoldani.

Bekapcsolás előtt ellenőrizni kell, hogy az elektromos forrás feszültsége megegyezik-e a névtáblán feltüntetett feszültséggel.

A készülék hálózati kábel nélkül kerül leszállításra. Az 1. számú táblázatban megadott leírás alapján fel kell szerelni egy rugalmas hálózati vezetéket.

Amennyiben közvetlen hálózati csatlakozással rendelkezik, egy olyan több pólusú kapcsolót kell a III-as kategóriájú magasfeszültségű körülmények között köztes darabként beiktatni, amelyen az érintkezők között minimálisan 3 mm-es nyílások vannak.

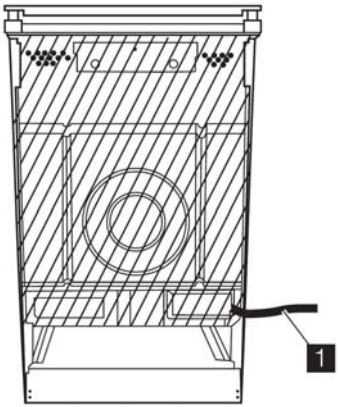
A kapcsolót a főzőlaptól 2 méterre kell elhelyezni, hogy az üzembe helyezés végeztével könnyen hozzáférhető legyen.

A zöld-sárga színű földelő kábelt ne szakítsa meg ezzel a kapcsolóval.

MEGJEGYZÉS: A földelő kábel kb. 2 cm-rel legyen hosszabb a vezető és a nulla kábelnél.

Ügyeljen rá, hogy a tűzhely hálózati vezetéke ne érintkezzen a diagrammon csíkozottan jelölt terület bármely részével.

Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a gyártó szerelőjének vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.



1 Hálózati kábel

http://www.markabolt.hu/

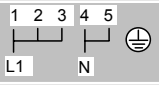
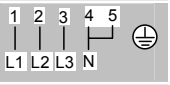
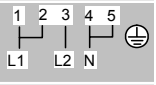
A csatlakoztatás előtt az alábbiakat kell ellenőrizni:

- az olvadóbiztosíték és a háztartási elektromos szerelvény képes-e kezelni a készülék által felvett áramot (lásd az adattáblát);
- A csatlakoztatáshoz használt konnektor vagy többpólusú kapcsoló a készülék üzembe helyezése után könnyen hozzáférhető-e.

Hogyan tovább?

- Csavarja le és vegye le a készülék hátuljáról a védőfedelet;
- Csatlakoztassa a hálózati kábelt az 1. számú táblázatban látottak szerint a tűzhely csatlakozópontjához;
- Rögzítse a kábelbilincs segítségével;
- Ügyeljen arra, hogy a kapocsléchez való csatlakoztatás megfeleljen a hálózat jellemzőinek.
- Illessze vissza, majd csavarja fel a készülék hátuljára a védőfedelet.

1. számú táblázat

Névleges feszültség	230 V ~ / 400 V 3N~/ 230 V 3~/ 400 V 2N~			
Csatlakozás típusa	Egy fázis	Három fázis Y 3 f. + nullás	Három fázis	Három fázis Y 2 f. + nullás
Kábelcsatlakozás a csatlakozólaphoz				
Hálózati feszültség	230V ~	400V 3N~	230V 3~	400V 2N~
A fűtőelemek feszültsége	230 V	230 V	230 V	230 V
Olvadó kapacitás	40 A	3 x 16 A	3 x 25 A	2 x 25 A
Kábelszakasz	3 x 6 mm^2	5 x 1,5 mm^2	4 x 2,5 mm^2	4 x 2,5 mm^2

Környezetvédelmi információk

Kérjük, hogy az üzembe helyezést követően a biztonság és a környezet szem előtt tartásával helyezze el hulladékként a csomagolóanyagokat.
Régi készülékének hulladékként történő elhelyezésekor a vezeték levágásával tegye használhatatlanná a készüléket.

A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna.
Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Witamy w świecie Electrolux

Dziękujemy za wybranie doskonałego produktu firmy AEG Electrolux. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego będzie dla Ciebie źródłem prawdziwej przyjemności. Ambicją Grupy Electrolux jest oferowanie klientom bogatego wyboru wysokiej jakości produktów, które pomogą uczynić Twoje życie jeszcze bardziej wygodnym. Ich przykłady znajdziesz na okładce niniejszej instrukcji obsługi. Zachęcamy do przeczytania niniejszej instrukcji tak, aby optymalnie wykorzystać wszystkie zalety Twojego nowego urządzenia. Z pewnością docenisz jego zalety i wygodę użytkowania. Powodzenia!

http://www.markabolt.hu/

Spis treści

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa 38

Wskazówki dla użytkownika 43

Eksploatacja i konserwacja 43
Panel sterowania 43
Płyta 44

Zegar sterujący z wyświetlaczem 46

Aktualny czas 46

Pokrętła sterowania 47

Pokrętło termostatu 48
Praktyczne użycie 49
Prowadnice teleskopowe 52

Zegar sterujący z wyświetlaczem 52

Tabela pieczenia ciast 54

Pola grzewcze 55

Indukcyjne pola grzewcze 57
Naczynia do indukcyjnych pól grzewczych 58
Przykłady zastosowania pól grzewczych 59
Zalecenia dotyczące nagrzewania wstępnego 60
Podział mocy 60
Zarządzanie mocą 61

Konserwacja i czyszczenie 62

Czyszczenie płyty ze szkła ceramicznego (płyty górnej) 64
Drzwi piekarnika 65

Wymiana żarówki w piekarniku 66

Co robić, jeśli urządzenie nie pracuje prawidłowo 67

Wskazówki dla instalatora 69

Dane techniczne 69
Instalacja 70
Miejsce instalacji 70
Podłączenie do zasilania elektrycznego 71

Jak korzystać z niniejszej instrukcji obsługi

Objaśnienie symboli użytych w instrukcji obsługi

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Praktyczne rady i wskazówki

Informacje dotyczące ochrony środowiska

http://www.markabolt.hu/

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy przeczytać całą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować na wypadek potrzeby jej późniejszego użycia. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne symbole dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia dotyczące eksploatacji urządzenia. Proszę zwrócić należytą uwagę na te symbole i postępować zgodnie z podanymi instrukcjami.

OSTRZEŻENIE
Ten symbol ostrzega przed sytuacjami, w których może dojść do poważnych obrażeń ciała, śmierci lub zniszczenia mienia.
UWAGA
Ten symbol ostrzega przed sytuacjami, w których może dojść do obrażeń ciała lub zniszczeniamienia.

UWAGA
Osoby ze wszczepionym rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym powinny zachować szczególną ostrożność podczas korzystania lub przebywania w pobliżu włączonych indukcyjnych pól grzewczych, ponieważ pole elektromagnetyczne może niekorzystnie wpłynąć na działanie rozrusznika lub podobnego urządzenia medycznego. W takiej sytuacji zaleca się zasięgnięcie porady lekarskiej lub skonsultowanie się z producentem rozrusznika lub innego urządzenia medycznego.
Użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem powinny trzymać tułów oddalony o co najmniej 30 cm od włączonych indukcyjnych pól grzewczych.

Instalacja

- Instalacja kuchenki musi być przeprowadzona przez wykwalifikowany personel, zgodnie z instrukcjami producenta.
- Naprawy urządzenia mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowanego serwisanta.
- Urządzenie jest ciężkie. Podczas przesuwania kuchenki należy zachować ostrożność.
- Przed przystąpieniem do użytkowania należy usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Należy sprawdzić, czy napięcie zasilania sieciowego jest zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Zabrania się modyfikowania urządzenia w jakikolwiek sposób.
- Kuchenka jest ciężka. Niektóre krawędzie i narożniki, które w normalnych warunkach nie są odsłonięte, mogą być ostro zakończone. Podczas przenoszenia kuchenki należy używać rękawic.

http://www.markabolt.hu/

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi

- Urządzenie jest przeznaczone do obsługi wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie zezwalać dzieciom na zabawę w pobliżu kuchenki.
- Podczas pracy urządzenie osiąga bardzo wysoką temperaturę i pozostaje gorące przez długi czas po użyciu. Uważać, aby dzieci nie zbliżały się do kuchenki, gdy jest ona gorąca.
- Dzieci mogą również doznać obrażeń w wyniku ściągania patelni lub garnków stojących na płycie.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) z upośledzonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi, bądź brakiem doświadczenia i wiedzy bez nadzoru lub przeszkolenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Zalecenia dotyczące eksploatacji

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie zostało ono zaprojektowane do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
- Zabrania się korzystania z kuchenki, jeśli ma ona kontakt z wodą. Zabrania się obsługi kuchenki mokrymi rękoma.
- Akcesoria do grillowania bardzo mocno się nagrzewają podczas pracy. Do ich wyjmowania i wkładania do piekarnika należy nakładać specjalne rękawice do pieczenia.
- Podczas pracy urządzenie osiąga bardzo wysoką temperaturę. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzewczych w piekarniku.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, pokrętła powinny znajdować się w położeniu WYŁĄCZONE (OFF).
- Podczas korzystania z innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki należy uważać, aby kabel zasilający nie stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ⚠ Piekarnik należy wyłączyć przed zdjęciem osłony, a po wyczyszczeniu należy ją ponownie zainstalować zgodnie z zaleceniami producenta.
- Ostrzeżenie! W piekarniku nie wolno stosować alkoholu oraz podobnych substancji mogących wytwarzać wybuchowe opary, ani żadnych innych substancji łatwopalnych i wybuchowych.
- Urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru podczas gotowania z użyciem oleju i tłuszczów.
- Kuchenkę należy zawsze utrzymywać w czystości. Tłuszcz i resztki potraw mogą stać się przyczyną pożaru.
- Piekarnik należy czyścić tylko zgodnie z instrukcjami.
- Nie używać płyty jako blatu roboczego lub schowka.
- Nie wolno używać pól grzewczych z pustymi naczyniami lub bez naczyń.
- Szkło ceramiczne jest niewrażliwe na gwałtowne zmiany temperatury i jest bardzo wytrzymałe, jednak nie oznacza to, że jego rozbicie jest niemożliwe. Powierzchnia płyty może zostać ulec uszkodzeniu w przypadku upuszczenia na nią twardych i ostro zakończonych przedmiotów.

- Nie używać patelni lub garnków żeliwnych z uszkodzonym dnem, które jest szorstkie lub na którym znajdują się zadziory. Podczas przesuwania takich naczyń po płycie może dojść do jej porysowania.
- Należy się upewnić, że ciecze zawierające kwasy, takie jak ocet, sok z cytryny czy płyn do usuwania kamienia nie stykają się z ramą płyty, w przeciwnym wypadku mogą się na niej pojawić matowe plamy.
- Jeżeli cukier lub potrawa zawierająca cukier zetknie się z nagrzanym polem grzewczym i ulegnie stopieniu, należy natychmiast usunąć zabrudzenie za pomocą skrobaka.
- Wszystkie artykuły i materiały, które łatwo się topią, takie jak plastik, folia aluminiowa, a nawet folia do piekarnika, należy przechowywać z dala od powierzchni ze szkła ceramicznego. Jeżeli substancja taka stopi się na powierzchni ze szkła ceramicznego, należy ją natychmiast usunąć za pomocą skrobaka.
- Aby uniknąć porysowania płyty, należy używać tylko naczyń z płaskim dnem, bez chropowatych krawędzi.
- Nigdy nie używać w piekarniku naczyń z tworzyw sztucznych. Zabrania się wykładania jakiejkolwiek części piekarnika folią aluminiową.
- Należy pamiętać, aby nigdy nie zastawiać kratki wentylacyjnej piekarnika znajdującej się na środku w tylnej części płyty tak, aby umożliwić prawidłową wentylację komory piekarnika.
- Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Serwis

- Urządzenie może być naprawiane lub serwisowane wyłącznie przez autoryzowanego serwisanta. Do napraw i wymiany należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- **Serwisowanie przez użytkownika Nie próbować samodzielnie naprawić lub wymienić żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie zalecono to w instrukcji obsługi.** Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego serwisanta, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń i uszkodzenia urządzenia.
- **Nigdy nie modyfikować urządzenia w jakikolwiek sposób, np. usuwając panele, osłony przewodów czy inną część urządzenia zamontowaną na stałe.**
- **Przechowywanie przedmiotów w rejonie urządzenia W pobliżu lub na powierzchni grzewczej nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych.** Zalecenie to dotyczy papieru, plastiku i tkanin, przedmiotów takich jak książki kucharskie, plastikowe przybory kuchenne i ręczniki, jak również łatwopalnych cieczy. Na urządzeniu lub w jego pobliżu nie należy również przechowywać substancji wybuchowych, takich jak puszki z aerozolem. Łatwopalne materiały mogą wybuchnąć i spowodować pożar lub zniszczenie mienia.

UWAGA

W szafkach nad kuchenką nie należy przechowywać przedmiotów wzbudzających zainteresowanie dzieci. Dziecko może się wspiąć na płytę, aby po nie sięgnąć i może odnieść poważne obrażenia.

- Nie pozostawiać dzieci samych. Nie należy pozostawiać dzieci bez nadzoru lub samych w miejscu, w którym używane jest urządzenie. **W żadnym wypadku nie pozwalać, aby dzieci siadały lub stawały na jakiejkolwiek części urządzenia.**

UWAGA

NIE DOTYKAĆ PÓL GRZEWCZYCH LUB MIEJSC W POBLIŻU ICH POWIERZCHNI. Pola grzewcze mogą być nagrzane wskutek działania ciepła resztkowego. Obszar w pobliżu pól grzewczych może być wystarczająco gorący, aby spowodować poparzenia. Podczas korzystania z kuchenki oraz po jej wyłączeniu nie należy dotykać tych miejsc i nie dopuszczać do zetknięcia się z nimi tkanin lub innych łatwopalnych materiałów, zanim całkowicie nie ostygną.

OSTRZEŻENIE

Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.

- **Nosić odpowiednią odzież. Podczas korzystania z urządzenia nie należy nosić zbyt luźnych lub zwisających ubrań.** Nie dopuszczać, aby odzież lub inne materiały łatwopalne zetknęły się z nagrzaną powierzchnią kuchenki.
- **Nie używać wody lub mąki do gaszenia pożaru spowodowanego zapaleniem się tłuszczu. Zdusić ogień pokrywką garnka lub użyć sody oczyszczonej, suchej gaśnicy chemicznej lub pianowej.**
- **Zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania wszelkiego rodzaju tłuszczów.** W przypadku nadmiernego rozgrzania tłuszcz może się zapalić.
- Używać tylko suchych uchwytów do garnków. Mokre lub wilgotne uchwyty do garnków w zetknięciu z nagrzanymi powierzchniami mogą spowodować poparzenie parą. **Nie dopuszczać do zetknięcia uchwytów do garnków z nagrzanymi powierzchniami. Nie należy używać zamiast uchwytu ręcznika lub innej dużej szmatki.**
- Nie podgrzewać zamkniętych fabrycznie pojemników z produktami spożywczymi. Nagromadzone ciśnienie może spowodować wybuchnięcie pojemnika i obrażenia.

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA Z KUCHENKI

- **Używać naczyń o odpowiednich wymiarach.** To urządzenie wyposażone jest w trzy pola grzewcze o różnych rozmiarach. Należy wybierać naczynia o płaskim dnie, na tyle szerokie, aby zakrywały pole grzewcze. Czujniki wykrywające obecność naczynia nie pozwalają na włączenie pól grzewczych bez garnka czy patelni.
- **Uchwyty naczyń powinny być skierowane do wewnątrz i nie powinny wystawać poza sąsiednie pole grzewcze.** Aby zmniejszyć ryzyko poparzeń, zapłonu materiałów łatwopalnych i rozlania substancji wskutek przypadkowego kontaktu z naczyniem:
- **Nigdy nie pozostawiać przyrządzonej potrawy na polu grzewczym.** Wykipienie powoduje powstawanie dymu i rozlanie tłustych substancji, które mogą się zapalić, a nagrzanie się pustego garnka lub wygotowanie jego zawartości może spowodować jego stopienie lub uszkodzenie.

- **Powłoki ochronne.** Nie używać folii aluminiowej do wykładania żadnej części kuchenki. Folii aluminiowej należy używać tylko zgodnie z zaleceniami, po zakończeniu gotowania, do przykrycia potrawy. Używanie folii aluminiowej w inny sposób może spowodować ryzyko porażenia prądem, pożaru lub zwarcia.
- **Emaliowane przybory kuchenne** Tylko niektóre typy szklanych, szklano-ceramicznych, ceramicznych, glinianych lub emaliowanych nadają się do używania na kuchence bez ryzyka pęknięcia wskutek nagłej zmiany temperatury. W tym celu należy się zapoznać z odpowiednimi zaleceniami producenta.

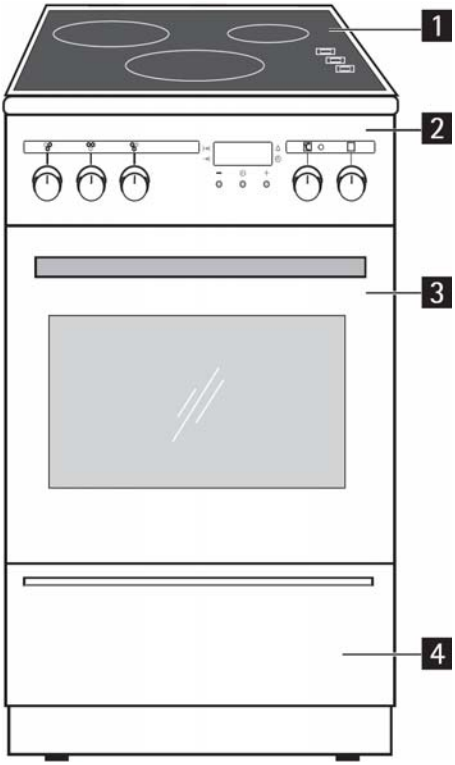
TYLKO DO KUCHENEK ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

- **Nie czyścić i nie używać pękniętej płyty kuchennej.** W przypadku pęknięcia płyty kuchennej płyny do czyszczenia i rozlane ciecze mogą się przedostać do wnętrza urządzenia, stwarzając ryzyko porażenia prądem. Należy się natychmiast skontaktować z wykwalifikowanym serwisantem.
- **Czyścić płytę kuchenną z zachowaniem należytej ostrożności.** Jeżeli do wycierania rozlanych cieczy na rozgrzanej płycie używana jest wilgotna gąbka lub szmatka, należy zachować ostrożność, aby uniknąć poparzenia parą. Niektóre środki czyszczące wydzielają szkodliwe opary w przypadku kontaktu z rozgrzaną powierzchnią.
- **Nie kłaść gorących przyborów kuchennych na zimnej płycie kuchenki.** Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła.
- Nie suwać garnkiem czy patelnią po powierzchni płyty. **Może to spowodować jej porysowanie.**
- Nie dopuszczać do tego, aby na polu grzewczym nagrzewał się pusty garnek lub aby wygotowała się jego zawartość. **Może to spowodować trwałe uszkodzenie w postaci pęknięcia, stopienia lub pozostawienia śladów, co może niekorzystnie wpływać na działanie kuchenki. (Uszkodzenia tego typu nie są objęte gwarancją).**
- Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

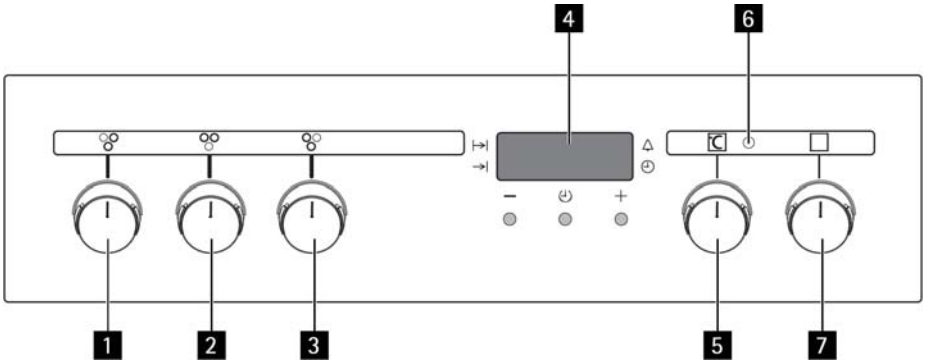
Instrukcje dla użytkownika

Eksploatacja i konserwacja

1 Szklano-ceramiczna płyta do gotowania
2 Panel sterujący
3 Drzwi piekarnika
4 Wyjmowana szuflada

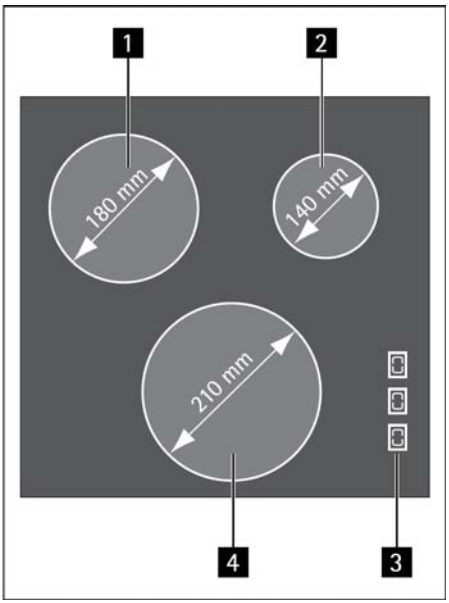


Panel sterowania



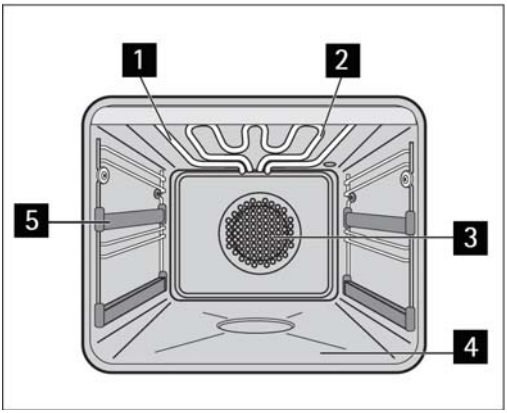
1 Pokrętło tylnego lewego pola grzewczego
2 Pokrętło środkowego przedniego pola grzejnego
3 Pokrętło tylnego prawego pola grzewczego
4 Zegar sterujący
5 Pokrętło termostatu piekarnika
6 Kontrolka termostatu piekarnika
7 Pokrętło wyboru funkcji piekarnika

Płyta



1 Indukcyjne pole grzewcze 1800W z funkcją mocy 2800W
2 Indukcyjne pole grzewcze 1400W z funkcją mocy 2500W
3 Wskaźniki kontrolne pól grzewczych
4 Indukcyjne pole grzewcze 2100W z funkcją mocy 3100W

Piekarnik

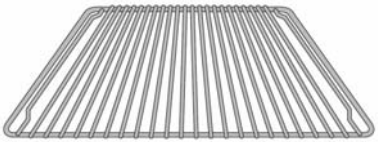


1 Grzałki piekarnika górna
2 Grzałka grilla
3 Wentylator konwekcyjny
4 Grzałki piekarnika dolna
5 Prowadnice teleskopowe

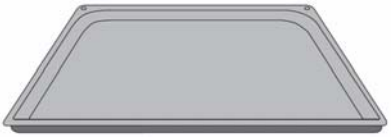
Akcesoria dostarczane wraz z urządzeniem

Kuchnia jest wyposażona w:

- Ruszt (potrawy należy umieszczać w środkowej części rusztu)



- Blachę do pieczenia



- Blachę
  (na spływający z mięsa tłuszcz i soki); wsunąć w poziom 2; jeżeli nie jest używana należy ją wyjąć z piekarnika

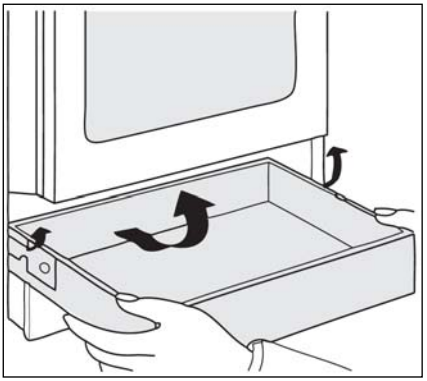
Poza oryginalnym wyposażeniem kuchni zalecamy używanie żaroodpornych naczyń (zgodnie ze wskazówkami ich producenta).

Wysuwana szuflada

Pod komorą piekarnika znajduje się wysuwana szuflada.

⚠ **W czasie długiego pieczenia szuflada może ulec rozgrzaniu. W szufladzie nie należy przechowywać Materiały łatwo palne (rękawice, ręczniki, ścierki, plastikowe naczynia, spraye) nie powinny być przechowywane w szufladzie.**

Akcesoria piekarnika, np. tace do pieczenia, również ulegną rozgrzaniu. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania tac z szuflady w trakcie pieczenia lub wtedy, gdy piekarnik jest jeszcze rozgrzany.

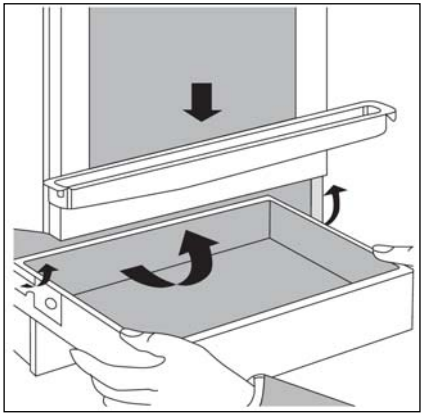


Aby wysunąć szufladę

- Chwycić szufladę od dołu I wysunąć do przodu.
- Aby wyjąć szufladę, należy ją maksymalnie wysunąć, lekko podnieść I pociągnąć, wyjmując z obudowy piekarnika.
- W czasie pracy piekarnika w zbiorniku gromadzą się skropliny. Należy go włożyć do szuflady piekarnika. Po zakończeniu pracy urządzenia zbiornik należy opróżnić / oczyścić.

Szufladę należy włożyć wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

W czasie pracy piekarnika w zbiorniku gromadzą się skropliny. Należy go włożyć do szuflady piekarnika. Po zakończeniu pracy urządzenia zbiornik należy opróżnić / oczyścić.



Filtr tłuszczowy

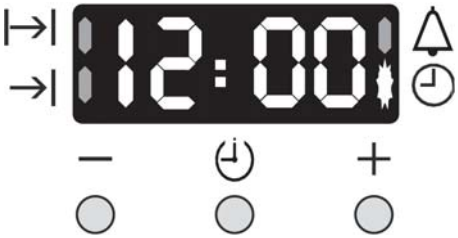
Podczas pieczenia mięsa filtr tłuszczowy musi być założony na wentylator piekarnika (zaczepy w tylnej ściance). W ten sposób wentylator będzie chroniony przed tłuszczem. Do czyszczenia uszczelki nie używać ściernych środków. Filtr tłuszczowy można myć w zmywarce do naczyń.

Po zakończeniu pieczenia I ostudzeniu piekarnika należy zdjąć filtr tłuszczowy pociągając za wypustkę w górnej części filtra.

Zegar sterujący z wyświetlaczem

Aktualny czas

Przed przystąpieniem do eksploatacji piekarnika zdjąć całe opakowanie oraz wszystkie osłony, zarówno te znajdujące się wewnątrz, jak i na zewnątrz urządzenia.



Po podłączeniu piekarnika do zasilania zegar pokazuje godzinę 12.00, a kontrolka LED "Godzina" miga. Gdy kontrolka miga, można ustawić godzinę za pomocą przycisków plus lub minus .

Po ustawieniu aktualnej godziny zostaje ona zapamiętana po upływie około 5 sekund od wykonania ostatniej operacji, a dioda LED ponownie gaśnie. Aktualną godzinę można ustawić za każdym razem, gdy zachodzi taka potrzeba. W tym celu należy wciskać przycisk trybu, dopóki nie zacznie migać, a następnie ustawić żądaną godzinę.

http://www.markabolt.hu/

Przed pierwszym użyciem piekarnik należy podgrzać bez potraw w środku. W tym czasie może być wyczuwalny nieprzyjemny zapach. Jest to zupełnie normalne zjawisko.

1. Wyjąć akcesoria piekarnika.
2. Usunąć wszelkie nalepki oraz folię zabezpieczającą, jeśli jest.
3. Nagrzewać piekarnik przez około 45 min. po uprzednim ustawieniu pokrętła na pozycji "250".

Procedurę tę należy powtórzyć, ustawiając pokrętło wyboru funkcji piekarnika na pozycję grill na ok. 5-10 minut.
Starannie oczyścić płytę ceramiczną przed pierwszym użyciem.
Później regularnie czyścić płytę, gdy jest już ciepła lub zimna. Unikać zapiekania resztek potraw i zabrudzeń.
Płyty ceramiczne należy czyścić w taki sam sposób jak szkło. Nie wolno stosować agresywnych detergentów ani gąbek o szorstkiej powierzchni. Podczas pierwszego użycia płyta ceramiczna może emitować nieprzyjemny zapach.

Akcesoria należy oczyścić łagodnym detergentem. Dokładnie opłukać i wysuszyć.

i

Tabliczka znamionowa

Oznaczenie modelu kuchenki znaleźć można na tabliczce znamionowej, na dolnej przedniej ramie kuchenki po otwarciu drzwi.
Kuchenka musi być zabezpieczona za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika automatycznego o odpowiedniej wartości. Parametry znamionowe kuchenki podane są na tabliczce znamionowej.

Informacje dotyczące kondensacji i pary
W czasie podgrzewania potrawy powodują powstanie pary podobnie jak gotująca się woda w czajniku. Otwory wentylacyjne piekarnika umożliwiają wypuszczenie części tej pary.
Podczas otwierania drzwi piekarnika należy zawsze cofnąć się tak, aby para i ciepłe powietrze mogły swobodnie wydostać się na zewnątrz.
Jeżeli para zetknie się z zimną powierzchnią na zewnątrz piekarnika, np. z pokrywą drzwi, ulegnie kondensacji i skropli się. Jest to normalne zjawisko i nie wskazuje na uszkodzenie piekarnika.
Aby zapobiec przebarwieniom, należy regularnie wycierać skroploną parę oraz inne zanieczyszczenia z powierzchni kuchenki.
Naczynia do pieczenia
Można używać dowolnych naczyń odpornych na działanie wysokich temperatur do 250° C.
Form przeznaczonych do piekarnika nie należy kłaść bezpośrednio na podstawie piekarnika.

Pokrętła sterowania

Funkcje piekarnika

W przypadku wszystkich funkcji piekarnika lampka kontrolna zapala się podczas nagrzewania piekarnika i wyłącza się po osiągnięciu ustawionej temperatury (włącza się i wyłącza w zależności od włączenia i wyłączenia termostatu). Aby wybrać funkcję piekarnika, ustawić pokrętło funkcji na symbol żądanej funkcji (patrz poniżej)

Rozmrażanie	(Uwaga: To NIE jest pozycja do przyrządzania potraw). Ta pozycja pomaga w rozmrożeniu zamrożonej żywności.
Funkcja Pizza	Gotowanie z termoobiegiem (wentylator wraz z okrągłą grzałką wokół wentylatora) i dolną grzałką
Turbo grill	Równoczesne korzystanie z grilla i górnej grzałki oraz wentylatora w trakcie ich wyłączenia. **Uwaga: Ta funkcja wymaga ustawienia regulatora temperatury na maks. 230°C.**
Grill	Równoczesne korzystanie z grilla i górnej grzałki. **Uwaga: Ta funkcja wymaga ustawienia regulatora temperatury na maks. 230°C.**
Pieczenie z termoobiegiem	Ten system umożliwia pieczenie równoczesne pieczenie mięsa i ciast na dowolnym poziomie, zmniejszając do minimum przenikanie zapachów.
Górna grzałka i dolna grzałka - Wentylator	Ciepło jest przesyłane do potrawy poprzez powietrze nagrzane grzałkami i przemieszczane przez wentylator zainstalowany na tylnej ściance piekarnika.
Dolna grzałka grzewczy piekarnika	Pozwala na podpieczenie potrawy od spodu
Pieczenie tradycyjne	Wykorzystuje się górną i dolną grzałkę; funkcja ta pozwala na stosowanie ulubionych przepisów bez konieczności adaptacji temperatury. Konieczne jest rozgrzanie piekarnika.
Oświetlenie piekarnika	Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie przy wszystkich ustawieniach. Można je również włączyć bez żadnej innej funkcji.

Pokrętło termostatu

Obrót pokrętła termostatu piekarnika w stronę zgodną z ruchem wskazówek zegara pozwala na ustawienie temperatury pieczenia.
Pokazane temperatury znajdują się na pokrętle piekarnika.
Zakres wyboru temperatury wynosi od 50°C do około 250°C w środku piekarnika.
Termostat kontrolujący temperaturę jest regulowany, co daje możliwość wybrania temperatury w oznaczonym zakresie.

Zasada działania piekarnika z termoobiegiem

Górna i dolna grzałka oraz okrągła grzałka wokół wentylatora podgrzewają powietrze, które rozprowadzane jest przez kanały na tylnej ściance piekarnika. Gorące powietrze cyrkuluje w piekarniku, dopóki nie zostanie ponownie wciągnięte przez kratkę wentylatora.
Ciepło jest szybko i skutecznie przenoszone, co zasadniczo oznacza, że można korzystać z niższej temperatury niż przy zastosowaniu grzałki górnej i dolnej. Istnieje możliwość obniżenia temperatury o 15-20%, jeżeli w przepisie przewidziana jest temperatura pomiędzy 160°C a 225°C. Im wyższa temperatura, w tym większym stopniu może zostać obniżona.
Zaleca się używanie górnej i dolnej grzałki w przypadku temperatur powyżej 225°C.
Maksymalne ustawienie nadaje się szczególnie do grillowania.

Praktyczne użycie

⚠ Nigdy nie kłaść folii aluminiowej, blachy do pieczenia ani naczyń bezpośrednio na dno piekarnika. Zablokowanie ciepła u dołu piekarnika może spowodować uszkodzenie emalii wskutek przegrzania. Piekarnik nagrzewa się w trakcie używania: DZIECI PRZEBYWAJĄCE W POBLIŻU NIE MOGĄ BYĆ POZOSTAWIONE BEZ NADZORU.

Blachy do pieczenia mogą ulec czasowemu zniekształceniu wskutek wahań temperatury lub nierównomiernego rozłożenia potrawy (pizzy itp.) na ich powierzchni. Po ostygnięciu powracają do poprzedniego kształtu.
W jaki sposób zdecydować, jakich funkcji należy używać w różnych sytuacjach? Poniżej przedstawione zostały praktyczne porady dotyczące efektywnego używania funkcji piekarnika do przygotowywania potraw różnymi metodami:

Wypieki

Na 5 minut przed zakończeniem pieczenia należy sprawdzić patyczkiem, czy ciasto biszkoptowe jest gotowe. W zależności od wyniku można wówczas skrócić lub przedłużyć czas pieczenia. Materiał, kolor, kształt oraz rozmiary blach do ciast, jak również sam przepis, mogą mieć wpływ na ostateczny rezultat. PIECZENIE GÓRNĄ I DOLNĄ GRZAŁKĄ umożliwia uzyskanie równomiernego koloru.

Pieczenie z termoobiegiem

PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM skraca całkowity czas pieczania, ponieważ umożliwia równoczesne włożenie do pieca dwóch blach ciasta. Jednak chleb i bułki mogą się nie przyrumienić równomiernie, jeżeli ciasto dostatecznie nie wyrosło.

Pieczenie mięs

Używanie GÓRNEJ I DOLNEJ GRZAŁKI lub PIECZENIA Z TERMOOBIEGIEM podczas pieczenia mięs jest łatwym i praktycznym rozwiązaniem. Mięso wołowe taka jak polędwica czy zrazówka zachowuje najwięcej soków podczas pieczenia w temp.125şC. Jednak pieczenie trwa wtedy nieco dłużej, niż w przypadku wyższych temperatur. Należy użyć brytfanny, w której mieści się cała pieczeń, w ten sposób soki nie wygotują się. Do pieczenia szynki, która z reguły zawiera dużo soków, należy używać dużej brytfanny lub naczynia żaroodpornego. Zachować ostrożność podczas wyjmowania potrawy z piekarnika. Jeśli stosuje się rękawy do pieczenia, przed włożeniem do piekarnika należy w jednym rogu wykonać otwór. W ten sposób ryzyko poparzenia przez parę po otwarciu rękawa jest o wiele mniejsze.

Grillowanie

Uwaga: Ta funkcja wymaga ustawienia regulatora temperatury na maks. 230ºC.

Wielkość, kształt, ilość, rozłożenie tłuszczu, a nawet temperatura początkowa mięsa, mają wpływ na wynik i długość procesu grillowania. Ryby, drób, cielęcina i wieprzowina nie przyrumienią się w takim stopniu, jak ciemniejsze mięsa takie jak wołowina czy dziczyzna.

Dodanie oleju roślinnego i/lub przypraw umożliwia poprawę koloru, ale zwiększa również ryzyko przypalenia mięsa na powierzchni.
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy unikać grillowania potraw bezpośrednio wyjętych z lodówki. Osuszyć powierzchnię mięsa, umieścić je na ruszcie piekarnika i doprawić do smaku. Pod rusztem umieścić blachę, najlepiej wyłożoną folią aluminiową, aby zebrać do niej ściekający tłuszcz. Kotlety schabowe, steki i ryby należy grillować w górnej części piekarnika, natomiast mięsa takie jak żeberka najlepiej grillować na niższych poziomach.

Dostępne części mogą się bardzo silnie nagrzać, gdy grill jest włączony. Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu włączonego piekarnika.
Podczas pracy urządzenie osiąga bardzo wysoką temperaturę. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzewczych w piekarniku.

Ustawić pokrętło wyboru funkcji na , a pokrętło wyboru temperatury na żądaną temperaturę (maks. 230ºC). Nagrzewać wstępnie grill przez 3 do 5 minut. Sprawdzać potrawę i przynajmniej raz ją obrócić. Zbyt długie grillowanie powoduje nadmierne wysuszenie potrawy, mniej intensywny smak i zwiększa ryzyko przypalenia. Przez cały czas grillowania drzwi piekarnika muszą być zamknięte.

Turbo grill

Uwaga: Ta funkcja wymaga ustawienia regulatora temperatury na maks. 230ºC.

Turbo grill umożliwia szybsze przyrządzenie potraw i uzyskanie bardziej równomiernego przyrumienienia, niż w przypadku zwykłego grilla. Grzałka grilla opieka potrawę, a wentylator zapewnia cyrkulację gorącego powietrza. Idealnie nadaje się do wszelkich dań „wysokich", takich jak grillowanie szynki, nadając im równomierny kolor.

Funkcja pizzy

Dolna grzałka bezpośrednio podgrzewa ciasto pizzy, tarty lub paszteciki, natomiast wentylator wywołuje cyrkulację powietrza, co zapewnia zagotowanie dodatków na wierzchu pizzy lub nadzienia pasztecików.Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy korzystać z niższych poziomów w piekarniku.

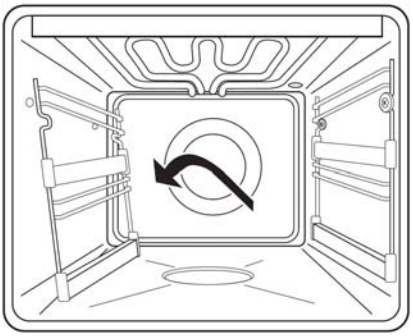
Rozmrażanie

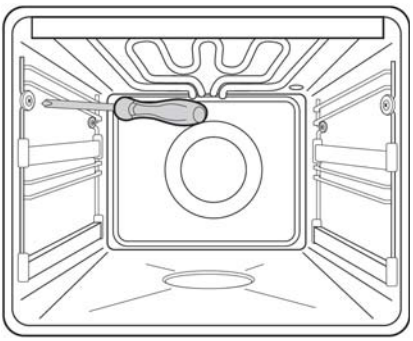
Wentylator piekarnika pracuje bez emisji ciepłego powietrza, w temperaturze pokojowej. Funkcję polecamy zwłaszcza dla delikatnych produktów, które są nieodporne na wyższą temperaturę, np. torty z kremem, chleb i produkty zbożowe.

Porady i wskazówki

Pozycja blach nie jest krytyczna, ale należy się upewnić, czy blachy są ułożone w równomiernych odstępach.
Podczas pieczenia więcej niż jednego dania z termoobiegiem, należy umieszczać naczynia na środku rusztu oraz blachy, zamiast kłaść więcej naczyń na jednym poziomie.
Gdy piekarnik jest pełny, czas pieczenia może ulec niewielkiemu wydłużeniu.
Blachy nie można umieszczać na dnie piekarnika. Należy wybrać choćby najniższy poziom prowadnic, zamiast podstawy piekarnika, aby umożliwić cyrkulację powietrza wokół potrawy.
Gdy piekarnik jest napełniony jednorodną potrawą, np. blachy takich samych ciasteczek lub takiego samego ciasta , wówczas będą one pieczone równocześnie i zostaną równocześnie wyjęte z piekarnika. Jeżeli w piekarniku znajdują się naczynia różnych rozmiarów lub różne typy wypieków, np. herbatniki i ciasta, niekoniecznie będą one gotowe w tym samym czasie.
Pieczenie z termoobiegiem może być używane do podgrzewania potraw bez ich uprzedniego rozmrażania, np. tarty owocowe, babeczki bakaliowe, rolady i inne wyroby cukiernicze.
Ustawić piekarnik na temp. 190-200°C i włożyć do niego potrawę na 20-40 minut (w zależności od ilości potrawy).
Dokładne czasy i ustawienia wymagają zdobycie doświadczenia w korzystaniu z piekarnika. Niniejsze tabele podano tylko w celach pomocniczych. W zależności od indywidualnych preferencji podane tu czasy mogą zostać wydłużone lub skrócone.

Prowadnice teleskopowe





Montaż i demontaż prowadnicKratki boczne z prowadnicami telesko-powymi są montowane i demontowanew taki sam sposób jak kratki boczne do-starczone z urządzeniem.

Ważne! Podczas montażu prowadnicnależy upewnić się, że kołki ustalające naszynach teleskopowych są skierowane nazewnątrz piekarnika.

Aby zainstalować prowadnice należy przyło-żyć je do ścianek piekarnika i przykręcić śru-bami mocującymi.

Zdejmowanie prowadnic

Aby zdjąć prowadnice, należy odkręcić śrubymocujące, a następnie wyjąć prowadnice zwnętrza piekarnika.

Czyszczenie prowadnic teleskopowych

Prowadnice teleskopowe należy czyścićręcznie gorącą wodą z mydłem. W przypad-ku silnych zabrudzeń należy je namoczyćprzed czyszczeniem stalową myjką.

Ważne! Nie wolno smarować prowadnicteleskopowych.

Zegar sterujący z wyświetlaczem

Zegar obsługiwany jest za pomocą 3 przycisków. Funkcje tych przycisków są następujące:

+	Przyciski ustawiania czasu
	Przycisk trybu
Przy ich pomocy możliwe jest wybranie następujących czterech funkcji:	
|→|	Czas pieczenia
→|	Czas zakończenia pieczenia
	Minutnik
	Aktualna godzina

Minutnik (okres czasu)

Aby ustawić minutnik, należy wciskać przycisk „Tryb", dopóki dioda LED nie zacznie migać. Następnie należy ustawić okres czasu za pomocą przycisków plus i minus.

http://www.markabolt.hu/

Po ustawieniu okresu czasu pozostanie on wyświetlony, a dioda LED, która poprzednio migała, teraz będzie świecić przez cały czas. Po upływie ustawionego okresu czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy (2-krotnie), a dioda LED ponownie zacznie migać. Wciśnięcie dowolnego przycisku powoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego; dioda LED gaśnie, a na wyświetlaczu pojawia się ponownie aktualna godzina.

Czas pieczenia

Aby ustawić czas pieczenia, należy wciskać przycisk „Tryb", dopóki dioda LED nie zacznie migać. Następnie można ustawić żądany czas pieczenia (w przedziale od 0,01 godz. do 10,0 godz.) za pomocą przycisków plus i minus. Po upływie około 5 sekund wybrane ustawienie zostanie zapamiętane, a dioda LED pozostanie zaświecona. Wyświetlacz powróci do wskazywania aktualnej godziny. Po upływie ustawionego czasu pieczenia, przekaźnik otworzy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy (4-krotny), a dioda LED ponownie zacznie migać. Po wciśnięciu dowolnego przycisku sygnał dźwiękowy i migająca dioda LED wyłączą się, a przekaźnik ponownie się zamknie.

Czas zakończenia pieczenia

Aby ustawić czas zakończenia pieczenia, należy wciskać przycisk „Tryb", dopóki dioda LED nie zacznie migać. Żądany czas zakończenia pieczenia (przedział czasu pomiędzy aktualną godziną plus 1 min. a aktualną godziną minus 1 min.) można ustawić za pomocą przycisków plus i minus. Po upływie około 5 sekund wybrane ustawienie zostanie zapamiętane, a dioda LED pozostanie zaświecona. Wyświetlacz powróci do wskazywania aktualnej godziny. Po upływie ustawionego czasu zakończenia pieczenia, przekaźnik otworzy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy (4-krotny), a dioda LED zacznie migać. Po wciśnięciu dowolnego przycisku sygnał dźwiękowy i migająca dioda LED wyłączą się, a przekaźnik ponownie się zamknie.

i Wskazówki i porady

Należy zachować min. 2.5 cm pomiędzy wierzchem potrawy i grzałką. W ten sposób osiągniecie Państwo najlepsze rezultaty pieczenia. W przypadku pieczenia ciast, chleba itp., formę należy ustawić centralnie pod grzałką.

Formy i naczynia z potrawami ustawiać na środku tacy, aby powietrze mogło swobodne przepływać.

Potrawy układać w wystarczająco dużych naczyniach i tacach, aby uniknąć nadmiernego kapania tłuszczu na podstawę piekarnika oraz aby ułatwić późniejsze czyszczenie.

Naczynia emaliowane, ciemne lub ciężkie powodują nadmierne rumienienie spodu potrawy. Tace aluminowe lub błyszczące odbijają ciepło i powodują spowolnienie rumienienia spodu potrawy.

http://www.markabolt.hu/

Dobór naczyń a rezultaty pieczenia

Naczynia i blaszki różnią się między innymi pod względem grubości, przewodności cieplnej, koloru itp., co ma wpływ na sposób, w jaki przewodzą ciepło do potrawy w ich wnętrzu:

A Jasne naczynia aluminiowe, ceramiczne, szklane oraz błyszczące jasne blaszki ograniczają przenikanie ciepła oraz zarumienienie spodu potraw.

B Naczynia emaliowane z żeliwa, anodyzowanego aluminium, aluminium z wnętrzem zabezpieczonym przed przywieraniem a z zewnętrznym wykończeniem w ciemnym kolorze oraz ciężkie naczynia powodują zwiększenie efektu pieczenia jak i zarumienienia spodu potraw.

Tabela pieczenia ciast

Dane podane w poniższej tabeli są orientacyjne. Dokładne czasy i ustawienia wymagają zdobycie doświadczenia w korzystaniu z piekarnika.

Rodzaj ciasta lub wypieku	Pozycja blachy od dołu	Rozgrzewanie wstępne min.	Temperatura °C	Temperatura °C	Czas pieczenia min.
Podłużne ciasta	3	10-13	160-180	----	20-25
	2+3+4	7-10	----	140-160	40-45
Ciasteczka	2	10-13	170-190	----	25-35
	1+3	7-10	----	160-180	25-30
Ciasto bożonarodzeniowe	2	15-20	250* 160-180	----	45+10**
	3	----	----	150-160	45+10**
Ciasto z kruszonką	3	15-20	190-200	----	25-35
	3	----	----	165-175	25-35
Bezy	2	----	115-125	----	40-50
	2+3+4	----	----	115-125	45-55
Bułeczki drożdżowe	2	10-15	215-235	----	10-20
	1+3	10-13	----	180-200	10-20
Placek	2	10-13	170-190	----	25-30
	2+3+4	7-10	----	150-170	40-45
Beztłuszczowe ciasto biszkoptowe	2	10-13	170-180	----	20-25
	2	7-10	----	150-160	30-35
Sernik	2	----	170-190	----	50-70
	2	----	----	150-170	50-70
Rolada biszkoptowa	1	10-13	170-190	----	15-20
	3	10-13	----	160-180	10-20
Ptysie	2	10-15	190-200	----	10-20
	3	10-13	----	190-200	10-20

http://www.markabolt.hu/

Rodzaj ciasta lub wypieku	Pozycja blachy od dołu	Rozgrzewanie wstępne min.	Temperatura °C	Temperatura °C	Czas pieczenia min.
Ciasto drożdżowe z jabłkami	3	----	180-200	----	45-50
	1+3	7-10	----	160-180	45-50
Szarlotka	1	10-13	175-185	----	55-60
	1+3	7-10	----	150-170	55-60
Ciasta ucierane	2	----	170-180	----	50-55
	3	----	----	150-160	50-55
Zapiekanki z pieczywa	2	20-25	300-310	----	7-9
Chleb wiejski	1	15-20	250* 195-205	----	40-60
Tarta lotaryńska	1	15-20	220-240	----	20-40
	3	10-15	----	200-220	20-40
Pizza	2	----	210-230	----	25-30
	1+3	----	----	190-210	25-30

* - Temperatura nagrzewania wstępnego

** - czas pozostawania w piekarniku po wyłączeniu za pomocą pokrętła wyboru funkcji

Tabela pieczenia mięs

POTRAWA	Pozycja blachy od dołu	°C	Czas min.	Pozycja blachy od dołu	°C	Czas min.
Cały kurczak	2	195-205	60-70	2	170-190	45-50
Połówka kurczaka	3	195-205	30+30	-	-	-
Kotlet wieprzowy	3	195-205	100-105	2	160-180	45-50

Tabela grillowania

POTRAWA	Pozycja blachy od dołu	Rozgrzewanie wstępne min.	°C	Czas min.
Tosty	3	10	230	4-6
Steki	2	10	200	20+20
Połówka kurczaka	2	-	230	35+35
Cały kurczak	Rożen	-	230	60-65
Kotlet wieprzowy	2	-	230	30+30

Pola grzewcze

LED wyświetlane przez wskaźniki kontrolne pól grzewczych

	Pole grzewcze jest wyłączone
	Moc grzania - Ustawiony jest widoczny poziom mocy
	Błąd - Nieprawidłowe działanie
	Czujnik naczynia - Naczynie jest zbyt małe lub brak naczynia na polu grzewczym
	Wskaźnik ciepła resztkowego - Pole grzewcze jest nadal gorące
	Moc grzania - Włączona jest funkcja „Power Boost"
	Automatyczne wyłączenie - Funkcja automatycznego wyłączenia jest aktywna
	Zabezpieczenie przed dziećmi - Aby zapobiec niezamierzonemu używaniu urządzenia również przez dzieci.

Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo poparzenia pozostałym ciepłem resztkowym. Po wyłączeniu pola grzewcze wychładzają się stopniowo. Należy zwracać uwagę na wskaźnik pozostałego ciepła resztkowego "H". Ciepło resztkowe można wykorzystać do topienia składników i utrzymywania temperatury potrawy.
Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, ponieważ mogą one ulec silnemu nagrzaniu.

Indukcyjne pola grzewcze wytwarzają ciepło wymagane do przyrządzania potraw bezpośrednio w podstawie naczynia. Szkło ceramiczne jest ogrzewane przez ciepło wydzielane przez naczynia.

Ustawienia poziomu mocy - Pola grzewcze posiadają trzy poziomy mocy **WSKAŹNIKI KONTROLNE PÓL GRZEWCZYCH.**

Po włączeniu do wyboru jest 10 poziomów mocy pól grzewczych. Są one następujące: *1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9.* Najwyższe ustawienie ***P*** lub „*Power Boost*" odpowiada poziomowi 125% mocy. Za pomocą pokręteł można szybko przechodzić pomiędzy wszystkimi dostępnymi poziomami mocy dla pól grzewczych.

Ciepło resztkowe - Po wyłączeniu pola grzewczego temperatura jego powierzchni nadal pozostaje bardzo wysoka a na ***WSKAŹNIKU KONTROLNYM*** danego pola grzewczego pojawia się wówczas symbol H. Symbol ***H*** wyświetlany jest aż do ostygnięcia pola grzewczego.

⚠ Pola grzewcze mogą się wydawać chłodne po włączeniu lub wyłączeniu. **Jednak szklana powierzchnia może pozostawać GORĄCA** wskutek działania ciepła resztkowego wydzielanego przez naczynia do gotowania, a jej dotknięcie może spowodować poparzenie.
Czujnik naczynia - Wszystkie trzy pola grzewcze generują komunikat czujnika obecności naczynia. Jeżeli pole grzewcze jest włączone, a nie zostanie na nim wykryty żaden garnek czy patelnia, jeżeli naczynie zostało przesunięte lub nie jest prawidłowo ustawione na środku pola grzewczego, a także jeżeli naczynie nie jest wykonane z materiału magnetycznego, na *WSKAŹNIKU KONTROLNYM* danego pola grzewczego pojawi się symbol **F.**
Po użyciu należy wyłączyć pole grzewcze płyty za pomocą pokrętła i nie należy polegać na czujniku naczynia.

Użycie naczyń odpowiedniego typu

Czujniki magnetyczne pól grzewczych znajdujące się pod powierzchnią płyty wymagają używania naczyń wykonanych z materiałów magnetycznych, aby możliwe było rozpoczęcie procesu nagrzewania na którymkolwiek z pól grzewczych.
Podczas kupowania naczyń należy je sprawdzać pod tym kątem, szukając informacji producenta potwierdzającej, że dane naczynie nadaje się do stosowania na płycie indukcyjnej. Jeżeli nie ma się pewności, należy sprawdzić naczynie przy pomocy magnesu. Jeżeli magnes przyczepi się do dna naczynia, oznacza to, że materiał, z którego zostało ono wytworzone, nadaje się do użycia na polu indukcyjnym.
Zaleca się używanie naczyń z cięższej stali nierdzewnej wysokiej jakości (o ile w dnie posiadają warstwę magnetyczną). Zmniejszy to znacznie ryzyko porysowania ceramicznej powierzchni płyty.
Nawet naczynia wysokiej jakości mogą spowodować porysowanie powierzchni, zwłaszcza w przypadku ich przesuwania po płycie zamiast podniesienia. W miarę upływu czasu przesuwanie JAKIEGOKOLWIEK typu naczyń po płycie ceramicznej może zmienić jej wygląd. Zarysowania utrudniają czyszczenie powierzchni i pogarszają ogólny wygląd kuchenki.

Indukcyjne pola grzewcze

- W przypadku nadmiernego nagrzania naczynia (np. nagrzania pustego garnka lub wygotowania jego zawartości) pole grzewcze wyłącza się automatycznie. „Na wyświetlaczu pojawia się wtedy symbol "**-**„. Przed ponownym użyciem pole grzewcze musi zostać ustawione na „**0**" za pomocą pokrętła i należy odczekać, aż ostygnie.
- W przypadku użycia nieodpowiedniego naczynia na wyświetlaczu zaświeci się symbol „**F**" , a po upływie 2 minut wyświetlacz pola grzewczego wyłączy się automatycznie.
- Jeśli przed upływem oznaczonego czasu dowolne pole grzewcze nie zostanie wyłączone lub jeśli jego ustawienie mocy nie zostanie zmienione, zostanie ono wyłączone automatycznie. „Na wyświetlaczu pojawia się wtedy symbol **-**„. Przed ponownym użyciem pole grzewcze musi zostać ustawione na „**0**".

Jeśli ustawienie mocy wynosi:	Wyłączenie urządzenia po upływie:
1-2	6 godzin
3-4	5 godzin

5	4 godzin
6-9	1,5 godziny

Minimalna wymagana średnica dna naczynia dla poszczególnych pól grzewczych

Użycie naczyń o odpowiednich rozmiarach

Trzy pola grzewcze znajdujące się na płycie wymagają używania naczyń o różnych **MINIMALNYCH** średnicach dna. Aby proces gotowania przebiegał poprawnie, dno garnka musi **CAŁKOWICIE** przykrywać pierścień wewnętrzny pola.
Po ustawieniu naczynia naśrodku pola, należy się upewnić, że nie wystaje ono o więcej niż 13 mm poza grubszą linię wokół pola grzewczego. Naczynie musi **CAŁKOWICIE** przylegać do szklanej powierzchni, a jego dno nie może się stykać z metalowymi krawędziami płyty.
UWAGA: Jeżeli naczynie wykonane z odpowiedniego materiału zostało prawidłowo ustawione na środku dowolnego aktywnego pola grzewczego, ale jest **ZBYT MAŁE**, na **WSKAŹNIKU KONTROLNYM** pojawi się symbol „***F***" , a naczynie nie zacznie się nagrzewać.

Rozmiar naczynia

Indukcyjne pola grzewcze, w pewnym stopniu, dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń. Jednak magnetyczna część dna naczynia musi mieć określoną średnicę minimalną, w zależności od rozmiaru pola grzewczego.

Pole grzewcze ∅	Min. średnica magnetycznego dna naczynia ∅
210	180
180	145
145	120

Naczynie musi być ustawione na środku pola grzewczego.

Naczynia do indukcyjnych pól grzewczych

Naczynia przeznaczone do indukcyjnych pól grzewczych są odpowiednio oznakowane przez producenta.

Materiał, z którego wykonane jest naczynie	Nadaje się
Stal, stal emaliowana	tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	jeżeli podano na etykiecie producenta.
Aluminium, miedź, mosiądz	nie
Szkło, ceramika, porcelana	nie

Test przydatności Naczynie nadaje się do używania na polu indukcyjnym, jeżeli

- ...niewielka ilość wody na indukcyjnym polu grzewczym ustawionym na moc grzania 9 zagotowuje się w krótkim czasie.
- ...magnes przywiera do dna naczynia.

Niektóre naczynia mogą powodować szum podczas gotowania na indukcyjnych polach grzewczych. Szum ten nie oznacza usterki urządzenia i nie wpływa w żaden sposób na jego działanie.

Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.

Przykłady zastosowania pól grzewczych

Dane przedstawione w poniższej tabeli mają wyłącznie charakter pomocniczy.

Ustawienie mocy	Proces gotowania	Odpowiedni dla	Czas pieczenia	Porady / Wskazówki
0		Pozycja WYŁĄCZONY		
1	Utrzymywanie temperatury potrawy	Utrzymywanie temperatury potrawy	Zgodnie z wymaganiami	Przykrycie
1-2	Topienie	Sos holenderski, topienie masła, czekolady, żelatyny	5 -25 minut	Od czasu do czasu mieszać
	Stężanie	Puszyste omlety, zapiekane jaja	10 -40 minut	Gotować pod przykryciem
2-3	Gotowanie na wolnym ogniu	Gotowanie na wolnym ogniu ryżu i dań mlecznych Podgrzewanie gotowych posiłków	25 -50 minut	Dodać przynajmniej dwukrotnie większą ilość wody w stosunku do ilości ryżu, mieszać dania mleczne w trakcie gotowania
3-4	Gotowanie na parze Duszenie	Gotowanie na parze warzyw, ryb Duszenie mięsa	20 -45 minut	W przypadku warzyw dodać niewielką ilość wody (kilka łyżek)
4-5	Gotowanie	Gotowanie na parze ziemniaków	20 -60 minut	Dodać niewielką ilość wody (np. maks. ćwierć litra wody na 750 g ziemniaków)
		Gotowanie większej ilości	60 -150 minut	Dodać do 3 litrów wody plus składniki

http://www.markabolt.hu/

Ustawienie mocy	Proces gotowania	Odpowiedni dla	Czas pieczenia	Porady / Wskazówki
6-7	Delikatne smażenie	Smażenie sznycli, cielęciny, cordon bleu, kotletów, kiełbasek, wątroby, zasmażki do beszamelu, jajek, naleśników	Zgodnie z wymaganiami	Obrócić w połowie smażenia
7-8	Długie smażenie	Smażone ziemniaczki z cebulą, steki z polędwicy	5 -15 minut	Obrócić w połowie smażenia
9	Gotowanie Przypiekanie Głębokie smażenie	Gotowanie dużych ilości płynów, gotowanie makaronu, przypiekanie mięsa (gulasz, mięso duszone), smażenie frytek w głębokim oleju		

i Funkcja „Power Boost" nadaje się do zagotowywania dużych ilości płynów.

Zalecenia dotyczące nagrzewania wstępnego

Podczas nagrzewania wstępnego patelni na płycie należy ją zawsze obserwować. Za każdym razem, gdy korzysta się z kuchenki, należy sprawdzać przyrządzane potrawy i zachować czujność aż do chwili zakończenia procesu gotowania.
Należy pamiętać, że indukcja może skrócić czas niezbędny do nagrzania wstępnego naczynia.

Podział mocy

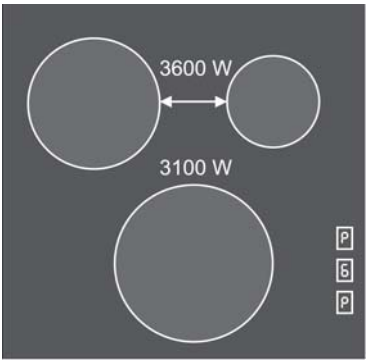
Płyta kuchenna wyposażona jest w trzy pola indukcyjne w obrębie dwóch sekcji grzewczych. Tylne i przednie pole grzewcze są zasilane przez dwa niezależnie falowniki indukcyjne - dwa tylne pola przez jeden falownik a przednie pole przez drugi. Dwa pola grzewcze (tylne) w sekcji grzewczej dzielą moc generowaną przez jeden falownik. Zjawisko to nazywane jest współdzieleniem mocy.
Na przykład jeżeli na obu tylnych polach grzewczych przyrządzane są potrawy, możliwe będzie utrzymanie ostatniego ustawionego poziomu mocy, podczas gdy na polu zajmowanym przez pierwszy garnek może dojść do niewielkiego zmniejszenia poziomu mocy.
PORADY DOTYCZĄCE WSPÓŁDZIELENIA MOCY: Należy pamiętać że priorytetem objęte jest osiągnięcie poziomu mocy ustawionego w drugiej kolejności. Można też wybrać stały poziom mocy dla 2 potraw, umieszczając jedno z naczyń na jednym z pól grzewczych tylnej sekcji grzewczej, a drugie na polu grzewczym przedniej sekcji grzewczej.

http://www.markabolt.hu/

Zarządzanie mocą

Tylne pola grzewcze mają do dyspozycji maksymalną moc wynoszącą 3600W.

W przypadku przekroczenia tego zakresu mocy poprzez włączenie drugiego pola grzewczego, funkcja zarządzania mocą zmniejsza poziom mocy pola grzewczego, które było ustawione w pierwszej kolejności. Wskaźnik tego pola grzewczego przełącza się przez 1 minutę pomiędzy ustawioną mocą grzania a maksymalną dostępną mocą grzania.



Następnie wyświetlana jest rzeczywista moc grzania.

Przykład:

Ostatnie włączone pole grzewcze		Pierwotnie ustawione pole grzewcze	
Ustawiona moc grzania	wskaźnik	Ustawiona moc grzania	wskaźnik
P	9	6 na przemian z 9	6

Szum podczas pracy urządzenia

Procesy elektroniczne zachodzące podczas pracy płyty indukcyjnej powodują nietypowy szum. Jest to normalne zjawisko, typowe dla procesu gotowania indukcyjnego.
Szum ten jest bardziej zauważalny w przypadku ustawienia Power BOOST. Bardzo głośny szum nie jest normalnym zjawiskiem podczas gotowania indukcyjnego.

http://www.markabolt.hu/

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby włączyć/wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, należy równocześnie przekręcić pokrętła 1 i 3 w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do minimalnej pozycji i pozostawić je w niej na kilka sekund.

i W przypadku odłączenia urządzenia od zasilania zabezpieczenie przed dziećmi pozostanie aktywne.

Konserwacja i czyszczenie

⚠ **Kuchenkę należy utrzymywać w czystości. Tłuszcz i resztki potraw mogą stać się przyczyną pożaru.**
Przed przystąpieniem do czyszczenia należy sprawdzić, czy wszystkie pokrętła są wyłączone (w pozycji „off") oraz czy urządzenie całkowicie ostygło.
Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia urządzenia należy ODŁĄCZYĆ kuchenkę od zasilania.

Środki czyszczące

Przed zastosowaniem środków czyszczących należy sprawdzić, czy nadają się one do czyszczenia kuchenki i czy są zalecane przez producenta.

⚠ **Nie należy stosować środków czyszczących zawierających wybielacze, ponieważ mogą one zmatowić powierzchnie. Nie stosować urządzeń czyszczących parą do czyszczenia piekarnika i płyty.**

Do czyszczenia szkła w drzwiach piekarnika nie stosować żadnych ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.

Czyszczenie zewnętrznych powierzchni kuchenki

W miarę upływu czasu części ze stali nierdzewnej mogą nabrać słomkowego koloru. Do usuwania takich przebarwień należy używać specjalnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

Piekarnik z samoczynnym czyszczeniem

⚠ **Aby móc rozpocząć czyszczenie, drzwi piekarnika muszą być zamknięte, nie mogą być włączone żadne funkcje a piekarnik musi być wystudzony.**
W celu ułatwienia czyszczenia, należy zdemontować boczne prowadnice.

Emalia katalityczna

Zasada działania

Porowata emalia katalityczna zamocowana na ściankach piekarnika ma zdolność samoczyszczenia. Po rozgrzaniu piekarnika pochłania ona i spala resztki tłuszczu.

Piekarnik nagrzewa się w trakcie używania. Należy uważać na dzieci.

Konserwacja

Czasami podczas pieczenia (drobiu, mięsa, itp.) może dochodzić do rozpryskiwania się tłuszczu na ściankach komory piekarnika. Takie zabrudzenie ulega częściowemu spaleniu na powierzchni emalii katalitycznej już podczas pieczenia.
Jeśli po zakończeniu pieczenia na powierzchni emalii znajdują się plamy tłuszczu, należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (ruszt, prowadnice), włączyć piekarnik na 30-50 minut, wybierając maksymalną temperaturę pieczenia górną i dolną grzałką, a następnie na 5 minut uruchomić funkcję grillowania.

Do czyszczenia nie wolno używać środków w sprayu ani środków o działaniu ściernym. Do czyszczenia emalii katalitycznej nie wolno nigdy stosować żadnych materiałów czyszczących ani ostrych przedmiotów. Może to spowodować uszkodzenie powłoki katalitycznej.

Blachy i prowadnice blach piekarnika

W celu umycia blach i prowadnic piekarnika należy najpierw namoczyć je w ciepłej wodzie z mydłem, a do opornych zabrudzeń użyć myjki namoczonej w ciepłej wodzie z mydłem. Następnie dobrze wypłukać i wytrzeć miękką szmatką.

Przesuwanie po powierzchni płyty kuchennej naczyń z aluminiowym lub miedzianym dnem może spowodować na niej widoczne metalowe ślady. Ślady te należy usunąć natychmiast po ostygnięciu płyty, używając w tym celu specjalnego środka do czyszczenia płyt ceramicznych. Jeżeli nie zostaną one usunięte przed kolejnym użyciem płyty, mogą na niej pozostać na stałe.

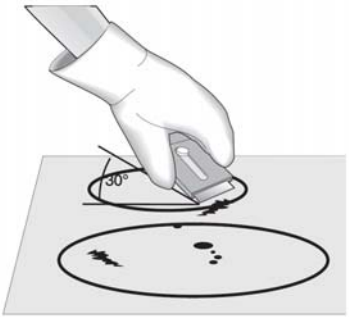
Naczynia (żeliwne, metalowe, ceramiczne lub szklane) z chropowatym dnem mogą pozostawiać ślady lub zarysowania na powierzchni płyty kuchennej.
Nie przesuwać po płycie żadnych metalowych lub szklanych przedmiotów.
Nie płyty do gotowania jako deski kuchennej czy blatu roboczego.
Nie przyrządzać potraw bezpośrednio na powierzchni płyty bez naczynia.
Nie upuszczać na płytę ceramiczną ciężkich lub twardych przedmiotów, ponieważ mogą one spowodować jej pęknięcie.

Czyszczenie płyty ze szkła ceramicznego (płyty górnej)

Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty ceramicznej należy sprawdzić, czy wszystkie pokrętła są wyłączone (poz. „OFF") i czy płyta OSTYGŁA.
NIE używać środka do czyszczenia na nagrzanej płycie. Powstające opary mogą być szkodliwe dla zdrowia i mogą uszkodzić chemicznie powierzchnię płyty ceramicznej.

Lekkie i średnie zabrudzenia:
Nałożyć kilka kropel zalecanego środka do czyszczenia bezpośrednio na płytę. Do czyszczenia całej powierzchni płyty ceramicznej należy używać ręczników papierowych lub **nieszorstkej** i **niepozostawiającej zarysowań** plastikowej gąbki. Upewnić się, że cała powierzchnia płyty została dokładnie wyczyszczona i że nie ma na niej pozostałości zabrudzeń czy środka czyszczącego.

Mocne, przypalone zabrudzenia
Nałożyć kilka kropel zalecanego środka czyszczącego bezpośrednio na zabrudzenia. Pocierać zabrudzenia **nieszorstką** i **niepozostawiającą zarysowań** plastikową gąbką, w razie potrzeby stosując nacisk. Gąbki do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać do innych celów.



Jeżeli zabrudzenia pozostają na płycie, należy je delikatnie zeskrobać za pomocą metalowego skrobaka, trzymając go pod kątem 30 stopni względem powierzchni. Usunąć zeskrobane zabrudzenia zalecanym środkiem czyszczącym, po czym wypolerować powierzchnię płyty.

WAŻNE. Używanie gąbki o działaniu ściernym może spowodować uszkodzenie płyty ceramicznej. Należy używać tylko środków czyszczących przeznaczonych do płyt ceramicznych.

Plastik lub potrawy z dużą zawartością cukru:
Zabrudzenia tego typu należy usuwać natychmiast, jeżeli zostały wylane na płytę ceramiczną lub stopiły się na niej. Jeżeli zabrudzenia takie nie zostaną natychmiast usunięte, mogą spowodować trwałe uszkodzenie płyty (takie jak tworzenie się dołków korozyjnych na jej powierzchni). Po wyłączeniu pól grzewczych należy użyć metalowego skrobaka lub metalowej szpatułki, trzymając ją przez rękawicę kuchenną i zeskrobać zabrudzenia z gorącej powierzchni płyty. Odczekać, aż płyta ostygnie i zastosować tę samą metodę w przypadku mocnych lub przypalonych zabrudzeń.
Do czyszczenia płyt ceramicznych nie należy używać podanych niżej środków/akcesoriów:

- Nie stosować środków ściernych i druciaków do szorowania. Mogą one porysować płytę, co w konsekwencji utrudnia jej czyszczenie.

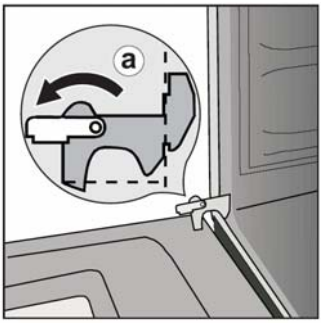
http://www.markabolt.hu/

- Nie używać agresywnych środków czyszczących, takich jak wybielacze zawierające chlor, amoniak lub środków do czyszczenia piekarnika, gdyż mogą one wytrawić lub odbarwić powierzchnię płyty ceramicznej.
- Nie używać brudnych gąbek, ściereczek czy ręczników, ponieważ mogą one pozostawiać zabrudzenia lub kłaczki, które mogą się zapalić i spowodować odbarwienie płyty ceramicznej.

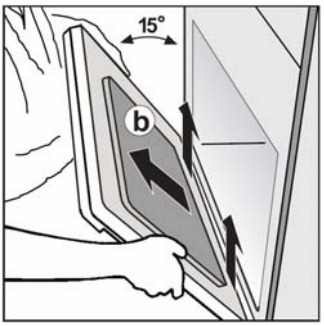
Szczególne środki ostrożności związane z używaniem folii aluminiowej i aluminiowych przyborów kuchennych:

- **Folia aluminiowa -** Używanie folii aluminiowej powoduje uszkodzenie płyty kuchennej. Nie używać cienkich przyborów kuchennych z aluminium i w żadnym wypadku nie dopuszczać do stykania się folii aluminiowej z powierzchnią płyty ceramicznej.
- **Przybory aluminiowe -** Punkt topnienia aluminium jest o wiele niższy, niż innych metali. Z tego powodu należy zachować szczególną ostrożność podczas używania na płycie aluminiowych garnków czy patelni. Jeżeli naczynie takie pozostawione jest na rozgrzanej płycie puste , nie tylko ulegnie zniszczeniu, ale może się również stopić, powodując pęknięcie lub ślady na powierzchni płyty ceramicznej, trwale ją uszkadzając.

Drzwi piekarnika



Zdejmowanie drzwi piekarnika z zawiasów
Dla ułatwienia czyszczenia piekarnika można z niego zdjąć drzwi.
Otworzyć drzwi piekarnika do pozycji poziomej.
Następnie przekręcić do oporu zaciski na obu zawiasach (a).
Powoli zamknąć drzwi do oporu i podnosić je aż do zdjęcia z zawiasów (b).

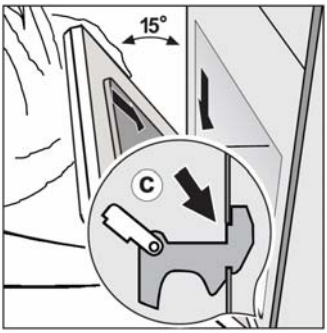


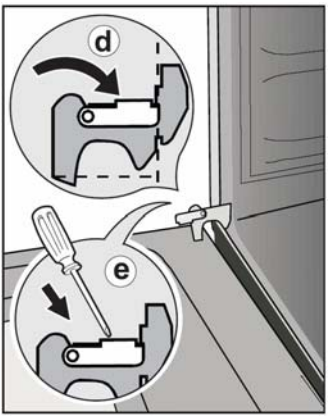
Zakładanie drzwi piekarnika na zawiasy

Przy ponownym zakładaniu drzwi piekarnika na zawiasy należy wykonać tę samą procedurę w odwrotnej kolejności.

http://www.markabolt.hu/

Ponownie wsunąć zawiasy drzwi w szczeliny (c). Upewnić się, że zawiasy zostały zaczepione równo i w prawidłowy sposób.
Następnie powoli opuścić drzwiczki. W trakcie tej czynności należy się upewnić, że narożniki drzwi nie dotykają dna ramy (jeżeli tak się dzieje, należy ponownie podnieść drzwi i wyrównać zawiasy).
Na koniec przekręcić ponownie zaciski tak, aby były zwrócone ku piekarnikowi (d). Aby drzwi zamykały się prawidłowo, należy docisnąć zaciski np. za pomocą śrubokrętu (e).





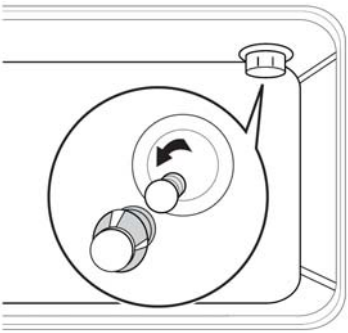
Powoli sprawdzić prawidłowe działanie drzwi.

Ważne: Nigdy nie pozostawiać podniesionych dźwigni zawiasów. W przeciwnym wypadku sprężynowanie może spowodować obrażenia.

Wymiana żarówki w piekarniku

⚠ **Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.**

Jeśli to konieczne, wymienić żarówkę. Żarówka musi mieć następujące parametry:



Moc:	25W	
Napięcie:		230/240V(50Hz)
Temperatury:		300şC
Typ gwintu:		E14

Wymiana spalonej żarówki.

1. Obrócić szklany klosz w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć go.
2. Wykręcić spaloną żarówkę a w jej miejsce wkręcić nową.
3. Z powrotem przykręcić szklany klosz.

http://www.markabolt.hu/

Co robić, jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, przed skontaktowaniem się z lokalnym punktem serwisowym Electrolux, należy wykonać następujące kontrole.

Ostrzeżenie! Naprawy urządzenia mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowanego serwisanta. Niefachowe naprawy stwarzają poważne zagrożenia dla użytkownika. Jeżeli usterka powstała wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia, interwencja serwisanta lub sprzedawcy może się wiązać z opłatą, nawet w okresie gwarancyjnym.

Płyta indukcyjna

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Płyta nie daje się włączyć lub nie działa.	- Od włączenia urządzenia minęło ponad 10 sekund.	Ponownie włączyć płytę.
Brak wyświetlania na wskaźniku ciepła resztkowego.	- Pole grzewcze było włączone tylko przez krótki czas, dlatego nie jest nagrzane.	Jeżeli pole grzewcze jest nagrzane, należy się skontaktować z punktem serwisowym.
Wyświetlacz przełącza się pomiędzy dwoma ustawieniami mocy	- Funkcja zarządzania mocą zmniejsza ustawienie mocy dla tego pola grzewczego.	Patrz rozdział „Zarządzanie mocą".
"Na wskaźniku kontrolnym pola świeci się symbol F"	- Nieodpowiednie naczynie - Nie ma żadnych naczyń w strefie gotowania - Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do strefy gotowania	Użyć odpowiedniego naczynia Postawić naczynie w strefie gotowania Użyć odpowiedniego naczynia
"Na wskaźniku kontrolnym pola świeci się symbol E" oraz liczba	- Błąd elektroniki	Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego na kilka minut (wykręcić bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej). Jeżeli po ponownym włączeniu symbol nadal świeci się na wskaźniku kontrolnym, skontaktować się z punktem serwisowym.

http://www.markabolt.hu/

Piekarnik

Problem	Rozwiązania
Piekarnik nie działa?	Sprawdzić, czy: - urządzenie jest włączone, - świecą się wskazania zegara sterującego, - pokrętło wyboru funkcji piekarnika znajduje się w prawidłowym ustawieniu, - bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej nie wyłączył się automatycznie. Jeżeli bezpieczniki nadal się wyłączają, należy się zwrócić do wykwalifikowanego elektryka.
Piekarnik nie grzeje	Sprawdzić: - czy wybrano prawidłową funkcję gotowania/temperaturę, - czy bezpieczniki lub główny wyłącznik zasilania w domowej instalacji elektrycznej są włączone
Przygotowanie potraw zajmuje zbyt dużo czasu lub też potrawy są gotowane za szybko	Sprawdzić, czy: - konieczna jest regulacja temperatury

Jeśli po wykonaniu wszystkich powyższych kontroli urządzenie wciąż jest niesprawne, należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym. Dzwoniąc do punktu serwisowego należy podać następujące informacje:

1. Imię i nazwisko, adres, kod pocztowy.
2. Numer telefonu
3. Jasny i zwięzły opis usterki
4. Model, numer produktu oraz numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa)
5. Datę zakupu

Instrukcje dla instalatora

Dane techniczne

47635IP			
Wymiary	Wysokość		858-868 mm
	Szerokość		500 mm
	Głębokość		600 mm
	Pojemność piekarnika		45 litrów
Płyta	Jednoobwodowe pole grzewcze na środku z przodu	Ø 210 mm	2100 (P 3100) W
	Jednoobwodowe pole grzewcze z tyłu po lewej stronie	Ø 180 mm	1800 (P 2800) W
	Jednoobwodowe pole grzewcze z tyłu po prawej stronie	Ø 140 mm	1400 (P 2500) W
	Całkowita moc znamionowa płyty	(strefa modułu 2 3600W + strefa modułu 1 3100W)	6700 W
Piekarnik	Grzałki piekarnika		
	- Dolna grzałka		900 W
	- Górna grzałka		1000 W
	Grzałka grilla		1900 W
	Wentylator termoobiegu		35 W
	Okrągła grzałka wokół wentylatora		1900 W
	Zegar sterujący z wyświetlaczem		2 W
	Oświetlenie piekarnika		Żarówka 25W typ E14
	Czyszczenie		ręczne
	Całkowita moc znamionowa piekarnika		2927 W
Zasilanie	Napięcie znamionowe	230V ~ / 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~	
	Częstotliwość znamionowa	~50 Hz	
Akcesoria	Ruszt		
	Blacha do pieczenia mięs		
	Blacha do ciasta		
	Całkowita moc znamionowa kuchenki		9627 W

CE

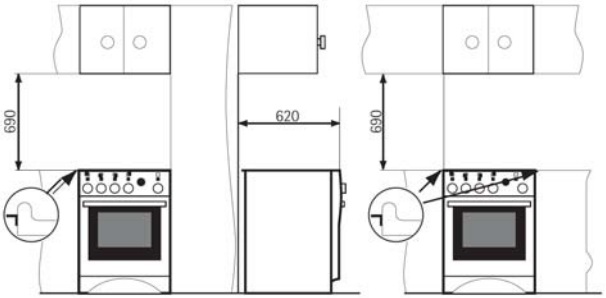
Instalacja

Wszystkie czynności związane z instalacją kuchenki muszą być wykonywane przez WYKWALIFIKOWANY PERSONEL zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami.
Urządzenie należy zainstalować zgodnie ze specyfikacją "Y" (EN60.335-2.6). Kuchenki nie można instalować powyżej blatu roboczego.
Po zainstalowaniu kuchenki powinien być zapewniony do niej dostęp dla serwisanta, na wypadek potrzeby dokonania naprawy.
Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy napięcie oraz częstotliwość na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w sieci.

Urządzenie musi być uziemione.

Miejsce instalacji

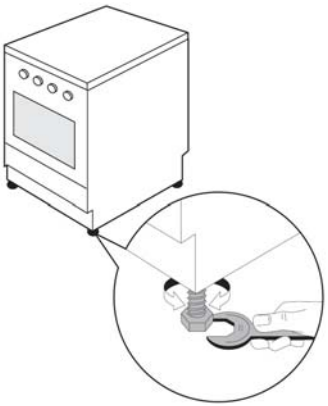
Kuchenka została zarejestrowana jako urządzenie "Klasy Y" zgodnie z przepisami przeciwpożarowymi. Sąsiadujące z kuchenką szafki lub ścianki zestawu nie mogą przekraczać jej wysokości.
Kuchenka może być zainstalowana w kuchni, aneksie kuchennym przy salonie, w pokojach, lecz nie może być instalowana w łazience ani pomieszczeniach z prysznicem.



Materiały łatwopalne można montować w obrębie krawędzi kuchenki w odległości min. 69 cm powyżej kuchenką (patrz rys.).

Poziomowanie

Urządzenie wyposażone jest w regulowane nóżki na przednich i tylnych narożnikach podstawy.
Poprzez ich wyregulowanie można zmienić wysokość urządzenia, aby go lepiej wypoziomować i wyrównać z sąsiadującymi powierzchniami i aby zapewnić równomierne rozmieszczenie cieczy w naczyniach .



http://www.markabolt.hu/

Podłączenie do zasilania elektrycznego

⚠ **Wszelkie prace elektryczne wymagane w celu zainstalowania płyty oraz przewodów zasilających powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka albo inną kompetentną osobę zgodnie z obowiązującymi przepisami.**

KUCHENKA MUSI BYĆ UZIEMIONA.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niezastosowanie się do niniejszych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Kuchenka powinna być podłączona do sieci elektrycznej o następujących parametrach: 230/400V, 50Hz.
Do podłączenia użyć przewodu typu H05 RR-F.

Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie zasilania jest takie samo jak napięcie podane na tabliczce znamionowej.

Kuchenka jest dostarczana bez przewodu zasilającego. Należy podłączyć elastyczny przewód zasilający zgodny ze specyfikacją podaną w tabeli nr 1.

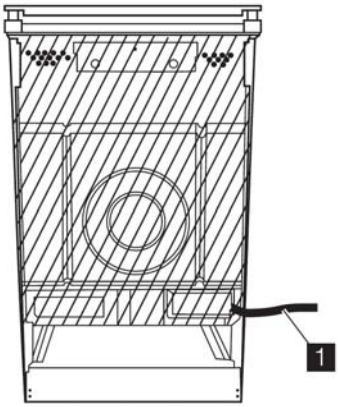
W przypadku podłączenia bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy umieścić pomiędzy urządzeniem a siecią zasilającą przełącznik wielobiegunowy, o minimalnym odstępie 3 mm pomiędzy stykami, odpowiedni do pracy w warunkach napięcia kategorii III.

Wyłącznik powinien znajdować się w odległości do 2 m od płyty i powinien być łatwo dostępny po zakończeniu instalacji.

Zielono-żółty przewód ochronny nie może być przerwany przez wyłącznik.

UWAGA: Przewód ochronny powinien być o 2 cm dłuższy od przewodów fazowych i neutralnego.

Sprawdzić, czy przewód zasilający kuchenki nie wchodzi w styczność żadnymi elementami na obszarze zakreskowanym na rysunku.
Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, dla bezpieczeństwa należy go wymienić w autoryzowanym serwisie lub u innej, wykwalifikowanej osoby.



1 Przewód zasilający

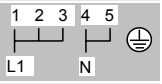
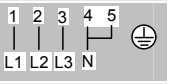
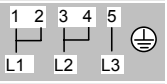
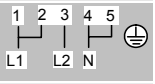
Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy:

- Bezpieczniki oraz domowa instalacja elektryczna były odpowiednie do całkowitego obciążenia elektrycznego urządzenia (patrz tabliczka znamionowa);
- Gniazdo, do którego kuchenka została podłączona lub wyłącznik kuchenki są łatwo dostępne po zakończeniu instalacji.

Co zrobić?

- Odkręcić i zdjąć pokrywę zabezpieczającą z tyłu urządzenia;
- Podłączyć przewód zasilający do zacisku kuchenki zgodnie z tabelą nr 1;
- Zabezpieczyć przewód przy pomocy obejmy;
- Sprawdzić, czy podłączenie do listwy zaciskowej jest odpowiednie dla danego systemu zasilania;
- Zamontować ponownie pokrywę zabezpieczającą z tyłu urządzenia i przykręcić ją śrubami.

Tabela nr 1

Napięcie znamionowe	230V ~ / 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Typ podłączenia	Jednofazowe	Trójfazowe Y 3 f. + + zero	Trójfazowe	Dwufazowe Y 2 f. + + zero
Podłączenie przewodów do płyty zaciskowej				
Napięcie w sieci	230V ~	400V 3N~	230V 3~	400V 2N~
Napięcie na grzałkach	230 V	230 V	230 V	230 V
Wartość bezpieczników	40 A	3 x 16 A	3 x 25 A	2 x 25 A
Przekroje przewodów	3 x 6 mm^2	5 x 1,5 mm^2	4 x 2,5 mm^2	4 x 2,5 mm^2

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

- Po zainstalowaniu urządzenia należy pozbyć się opakowania zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i ochrony środowiska.
- W czasie złomowania urządzenia należy odciąć kabel zasilający tak, aby nie można było ponownie wykorzystać kuchenki.

Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

http://www.markabolt.hu/

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm

http://www.markabolt.hu/

Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

http://www.markabolt.hu/

www.electrolux.com

342 729 373-0A-082008 Subject to change without notice

http://www.markabolt.hu/